

ORGANISATION DES NATIONS-UNIES
POUR L'ALIMENTATION ET L'AGRICULTURE

OFFICE DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE
ET TECHNIQUE OUTRE-MER
(O.R.S.T.O.M.)

PROJET : PNUD/SF - MADAGASCAR
"Développement des Pêches"

CONTRAT : SF/MAG 15-2/F1

PECHE ET COMMERCE DES PRODUITS
DE LA MER à MADAGASCAR

par

Philippe COUTY
Maître de Recherches à l'ORSTOM

Septembre 1969

ORSTOM
B.P. 1386
Dakar, Sénégal

PECHE ET COMMERCE DES PRODUITS
DE LA MER
A
MADAGASCAR

Philippe COUTY
O.R.S.T.O.M., B. P. 1386, Dakar
Septembre 1969

PLAN

	<u>Page</u>
1. Introduction	1
2. Les Pêches Maritimes à Madagascar	3
2.1. Introduction	3
2.2. Les Productions	5
2.3. La demande	8
2.3.1. L'état du marché	8
2.3.2. Caractéristiques de la demande	9
2.3.2.1. La demande intérieure	9
2.3.2.2. La demande extérieure	13
2.3.3. Conclusion	13
2.4. La commercialisation	14
2.4.1. Les obstacles à la distribution	14
2.4.1.1. Le transport	14
2.4.1.2. La conservation	17
2.4.2. Les agents de la distribution	20
2.4.3. Les résultats	22
2.5. Perspectives d'avenir	23
2.5.1. Perspectives en matière d'élevage	24
2.5.2. Perspectives en matière de pêches	26
2.5.2.1. Evolution de la demande	26
2.5.2.2. Perspectives de production	28
a) Pêches Maritimes	28
b) Pêches Continentales	30
2.5.3. Conclusion	31
3. Examen de quelques circuits commerciaux	31 bis
3.1. Exemples de circuits intérieurs	32
3.1.1. Commercialisation sur place (circuits courts)	32
3.1.1.1. Tamatave	32
3.1.1.2. Diego-Suarez	35
3.1.1.3. Nosy-Bé	36
3.1.1.4. Majunga	37

	<u>page</u>
3.1.1.5. Tuléar	38
3.1.1.6. Fort-Dauphin	39
3.1.1.7. Conclusion	40
3.1.2. Commercialisation intérieure (circuits longs)	41
3.1.2.1. Courants commerciaux secondaires	42
3.1.2.2. Les circuits de Tuléar vers les plateaux	42
3.1.2.2.1. Approvisionnement	42
a) VASSANDJEE	43
b) ATTOUCHE	44
3.1.2.2.2. Les marchés	44
a) Fianarantsoa	44
b) Antsirabé	45
3.1.2.2.3. Conclusion	46
3.1.2.3. L'approvisionnement et les marchés de Tananarive	46
3.1.2.3.1. L'approvisionnement de la capitale	46
a) Circuit Tanatave-Tananarive	46
b) Circuit Tuléar-Tananarive	47
c) La coopérative de Morondava	48
d) Circuits Majunga-Tananarive	49
3.1.2.3.2. La vente au détail à Tananarive	50
a) Les marchés	51
b) Coop-Tana (Analakely)	51
3.1.2.4. Conclusion	52
3.2. Exemples de circuits extérieurs	54
3.2.1. Le commerce de la langouste à Fort- Dauphin	54
3.2.2. Le poisson congelé de Faux-Cap	55
3.2.3. Les exportateurs de Diego-Suarez	57
3.2.4. La coopérative de Nosy-Bé	59
3.2.5. La SOMAPECHE à Majunga	60
3.2.6. Circuits divers d'exportation	62
3.2.7. Conclusion	62

	<u>page</u>
3.3. Conclusion Générale sur la Commercialisation	63
4. Perspectives et recommandations	64
4.1. Résumé de la situation et des orientations souhaitables	64
4.2. Schéma des études à entreprendre	65
4.2.1. Etude de la production	65
4.2.2. Etude de la transformation et de la conservation	66
4.2.3. Etude de la commercialisation proprement dite	68
4.2.4. Recherche des débouchés	69
4.2.5. Conclusion	70
4.3. Besoins en personnel	71

LISTE DES TABLEAUX

-♦♦♦♦♦♦♦♦♦♦-

	<u>Page</u>
1. Densités de population à Madagascar	8
2. Consommation de crustacés et mollusques en milieu rural malgache	12
3. Air-Madagascar : tarifs de fret pour le poisson	16
4. Déficit de poisson en Afrique Orientale et dans l'Océan Indien	27
5. Produits de la mer commercialisés sur les marchés de Majunga	37
6. Produits de la mer commercialisés à Tuléar	39
7. Produits de la mer commercialisés à Fort-Dauphin	40
8. Quantités de poisson vendues par habitants et consommation par tête	41
9. Quantités de poisson et crevettes commercialisées par SUMING à Diego-Suarez	57
10. Achats et ventes de poisson par la Coopérative de Nosy-Bé en 1968 et 1969	59

Bibliographie	96

LISTE DES ANNEXES

	<u>page</u>
1. Villes malgaches de plus de 10.000 habitants au 1er janvier 1968	74
2. Consommation de poisson en milieu urbain malgache	75
3. Consommation de poisson et de viande en milieu rural malgache	76
4. Variation de la consommation de viande et de poisson en fonction du revenu monétaire annuel en milieu rural malgache	76
5. Commerce extérieur malgache des poissons, crustacés et mollusques	77
6. Comptes Economiques de la pêche en 1966	81
7. Projets pour le IIe Plan (Elevage)	82
8. Production des pêches continentales à Madagascar	82
9. Prix du poisson sur le marché de Tamatave	83
10. Mercuriales du marché de Diego-Suarez	84
11. Mercuriales du marché de Nosy-Bé	84
12. Mercuriales et prix observés sur le marché de Majunga	85
13. Mercuriales et prix observés sur le marché de Tuléar	86
14. Mercuriales du marché de Fort-Dauphin	87
15. Liste des marchés de Tananarive	88
16. Prix du poisson observés sur les marchés de Tananarive	88
17. Exportations de poisson et crustacés de Diego-Suarez	90
18. Tableau général des circuits et des prix du poisson de mer	91
19. Statistiques des 7 grands abattoirs municipaux.	92

1. Introduction

La situation des pêches maritimes à Madagascar a déjà sérieusement été étudiée, de sorte qu'il semble assez aisé de la juger. Néanmoins, de nombreuses imprécisions subsistent, et bien des éléments se modifient ou sont appelés à se modifier dans un proche avenir puisqu'un projet de développement, préparé par le Gouvernement malgache et par la F.A.O., vient d'être accepté par le Fonds Spécial des Nations-Unies, qui en a confié l'exécution à la F.A.O. (1).

Ce projet prévoit :

- La formation professionnelle de cadres et assistants malgaches.
- La prospection des ressources halieutiques au moyen d'un bateau de 160 tonneaux.
- Des études économiques sur les pêches maritimes. Ces études porteront, entre autres, sur la commercialisation des produits de la mer à l'intérieur du pays. Elles doivent aboutir à la rédaction d'un plan de développement qui tiendra compte du résultat des prospections, de l'organisation actuelle du commerce et de ses possibilités d'amélioration.

Pour ouvrir la voie à ces études économiques, dont la durée ne semble guère être ^{pouvoir} inférieure à 18 mois, la F.A.O. a demandé à l'O.R.S.T.O.M. (2) de faire brièvement le point de la situation actuelle. Ce tour d'horizon a été réalisé au cours d'une mission de 6 semaines, en juillet-août 1969 ; il va de soi, par conséquent, qu'on ne doit en attendre qu'une mise à jour des études antérieures, plus un certain nombre de recommandations destinées

(1) Le projet a été déclaré opérationnel le 5 décembre 1968.

(2) Office de la Recherche Scientifique et Technique Outre-Mer, 24 rue Bayard, PARIS 3ème.

à orienter les enquêtes approfondies qui doivent suivre. Le consultant attire l'attention sur le fait que son bref séjour à Madagascar constituait le premier contact qu'il eût jamais eu avec l'économie de la Grande Ile. Malgré toutes les précautions prises, certaines parties de ce rapport ne manqueront donc pas de paraître discutables, superficielles, et peut-être inexactes, mais je voudrais souligner que ce travail doit être considéré comme une contribution tout-à-fait provisoire à une oeuvre qui, pendant plusieurs années, sera nécessairement collective.

Les personnes qui m'ont aidé au cours de ma mission sont beaucoup trop nombreuses pour être nommées ici. Je leur témoigne donc collectivement ma reconnaissance. Toutefois, je désire remercier particulièrement M. A. COLLART et le Dr F. BLANC, respectivement Directeur et co-Directeur du projet ; leur aide m'a été extrêmement précieuse, et n'a jamais cessé de m'être acquise pendant la durée de mon séjour.

Le plan adopté pour ce rapport est le suivant :

- Dans une première partie (chapitre 2), j'essaierai, sur la base de la documentation existante, de tracer un tableau d'ensemble des activités malgaches dans le domaine des pêches maritimes. J'inclurai dans ce tableau des renseignements - malheureusement incomplets - sur la nature, l'intensité et la solvabilité de la demande, sur les caractéristiques de l'appareil de distribution, et sur les liens entretenus par le secteur des pêches avec le reste de l'économie.

- Dans une seconde partie (chapitre 3), je tenterai de donner une idée plus précise de ce qu'est en fait, aujourd'hui, le commerce du poisson à Madagascar. Il s'agira de rendre compte d'un nombre limité d'exemples concrets, à partir desquels nous esquisserons un tableau général un peu plus détaillé que celui de la première partie.

- Surtout, la discussion de ces exemples constituera une sorte d'enquête-pilote qui devrait permettre de formuler certaines propositions

pour orienter les recherches à venir. (chapitre 4). Tel était précisément le but de la consultation demandée à l'O.R.S.T.O.M.

2. Les pêches maritimes à Madagascar.

2.1. Introduction

Il ne sera pas question de résumer ici l'ensemble des travaux qui ont examiné plus ou moins récemment la situation et les problèmes des pêches maritimes. C'eût été grossir inutilement ce rapport que d'y faire passer la substance de documents qui, bien que diffusés de manière restreinte, sont néanmoins accessibles à Tananarive ou à Paris. Leur liste est donnée dans la bibliographie qu'on trouvera en annexe. Il suffira pour le moment d'attirer l'attention sur l'importance des rapports suivants :

- M. COUVERT (1963) - Etude des problèmes posés par la commercialisation des produits de la pêche à Madagascar, Ministère de l'Agriculture et du Paysannat/S.A.T.E.C.
- R. MOAL (1966) - Etude des problèmes posés par le développement de la pêche maritime à Madagascar, S.C.E.T./Coopération.
- Situation actuelle et Bilan du Premier Plan - MAER (3) ;
Direction de l'Elevage et de la Pêche Maritime, Service de la pêche maritime.
- Projets pour le Deuxième Plan (Elevage, Pêche Maritime, Pêches continentales).

N'ont été regroupés dans les pages suivantes que certains renseignements et réflexions sur les quantités produites, la nature de la demande,

(3) Ce sigle désigne le Ministère de l'Agriculture, de l'Expansion Rurale et du Ravitaillement.

les méthodes utilisées pour la production et la distribution. Je me suis efforcé ensuite de voir quelle place le secteur des pêches maritimes allait occuper dans l'ensemble de l'économie pendant les prochaines années, compte tenu des perspectives d'évolution attendues ou fixées pour les secteurs produisant des denrées substituables au poisson de mer.

Avant d'entreprendre cet exposé, il n'est peut-être pas inutile de présenter quelques remarques sur l'économie commerciale malgache et sur les déterminismes qui l'affligent. Un récent traité souligne à juste titre que le grand problème est partout celui des distances et des acheminements (4). On a affaire à une économie continentale "de grand espace, à un espace cloisonné et hétérogène où la dispersion manifeste des pôles explique l'épuisement progressif des circuits". Les zones commerciales s'ordonnent autour de quelques métropoles régionales, mais elles se juxtaposent les unes aux autres : de zone à zone, les circuits "s'effilochent et s'épuisent dans la dispersion".

Cette économie, un Plan entend l'analyser et la maîtriser. Le succès très relatif (5) du Premier Plan Quinquennal malgache (1964-1968) est généralement attribué au manque d'études générales préalables. Un second Plan estime à 250 milliards le montant des sommes à investir, mais étant donné la rareté des moyens de financement, les experts se rallient à une simple "proposition d'urgence" de 110 milliards (6) dont le tiers ou le quart seulement pourront être trouvés sur place.

(4) RUDLOFF (1968) p. 508 et 533. Le chapitre utilisé ici est surtout consacré aux marchés de l'arachide, du coton et du boeuf ; il est néanmoins applicable au poisson.

(5) 90 milliards ont été investis, au lieu de 160.

(6) Elle est fondée sur une hypothèse démographique : il s'agit en gros de maintenir le statu quo malgré l'accroissement de la population.

Il saute aux yeux qu'à moins d'investir massivement dans l'infrastructure et dans les transports, un plan de cinq ans ne peut pas grand'chose contre la fragmentation et la dispersion décrites par RUDLOFF, et c'est peut-être de cette constatation qu'il faut partir.

2.2. Les productions

Première observation : les pêches maritimes occupent un nombre restreint de personnes, et ne contribuent que médiocrement au produit national. On compte sur les côtes de Madagascar environ 5.000 pêcheurs (7), parmi lesquels 2.000 seulement se consacraient entièrement à la pêche. Ils utilisent des moyens traditionnels peu efficaces : pirogues monoxyles avec ou sans balancier, lignes traînantes, lignes à main, sennes de plage fabriquées avec des matériaux récupérés sur de vieux pneumatiques, petits filets mail-lants, barrages et nasses à crevettes.

Ces pêcheurs capturent des poissons de toute sorte, des crevettes côtières, des langoustes, des crabes et des huîtres.

A côté de ce secteur traditionnel, existe maintenant une véritable pêche industrielle dont les structures sont assez connues pour qu'il ne soit pas besoin de les décrire. Ont été créées récemment :

- La Société Malgache de Pêcheries (SOMAPECHE) qui pêche et exporte des crevettes à Majunga ;
- La Société Industrielle de Pêche à Madagascar (SIPAM, devenue SIPMAD), rattachée à une société sucrière, la SOSUMAV, et basée à Port-Saint-Louis.

(7) Cf. MAER, situation actuelle et Bilan du 1er Plan, p. 2.
En fait, le nombre de pêcheurs est loin d'être connu avec exactitude. En 1966, MOAL écrivait : "La première intervention à inscrire au programme de développement des pêches maritimes à Madagascar sera l'inventaire précis des pêcheurs de toute la côte malgache, avec détermination de leur productivité, inventaire des conditions de stockage et de distribution des produits" MOAL 1966 p. 136 . La Société Nationale d'Investissements (SNI) avait demandé à l'Institut National de Statistique et de Recherche Economique (INSRE) d'inclure dans le recensement général de la population une enquête sur la pêche artisanale ; ce recensement n'a pas encore été entrepris. Une enquête récemment commencée par la FAO et le Service des Pêches Maritimes va permettre d'améliorer les connaissances sur ce point.

Toujours sur la côte Ouest, on attend la création prochaine d'une société malgache dépendant de la Société Libanaise PACKFREEZE ; une campagne expérimentale a déjà été réalisée à Morondava.

Une petite entreprise offre la particularité de travailler sur la côte Est : celle de M. Kergosien, à Tamatave.

Entre le secteur artisanal indépendant ou groupé en Coopératives plus ou moins spontanées, et le secteur industriel, s'insère un ensemble d'entreprises qui ont pour trait commun d'associer un commerçant animateur et des pêcheurs traditionnels bénéficiant d'avances en denrées et en matériel ainsi que d'une garantie d'écoulement. Cette intéressante forme d'organisation nous retiendra assez longtemps dans la seconde partie de ce rapport ; signalons pour le moment qu'elle concerne soit la langouste (à Fort-Dauphin) soit le poisson (à Faux-Cap) soit la crevette (à Diego-Suarez).

Il y a donc une hétérogénéité certaine dès le stade de la production, ce qui pose des problèmes dès que l'on adopte une perspective interventionniste et une optique prévisionnelle.

Les résultats atteints par ce modeste déploiement de forces productives sont médiocres. En 1963, COUVERT totalisait 5.000 tonnes de poisson (8), provenant surtout de la région de Tulear, Belo-sur-Tsiribihina et Morombe. Les documents récents (9) donnent un chiffre légèrement supérieur : 6.000 tonnes, mais quand on sait quelles sources sont à la base de ces estimations, on a tendance à considérer qu'une telle différence n'est pas significative. Sur ces 5.000 ou 6.000 tonnes d'ailleurs, 2.000 seulement seraient commercialisées. Un quart de la production totale provient de la côte Est, laquelle se trouve pourtant être la plus proche des zones à forte densité de population ; cette circonstance ne favorise évidemment pas la distribution.

(8) COUVERT 1963, I, p. 24.

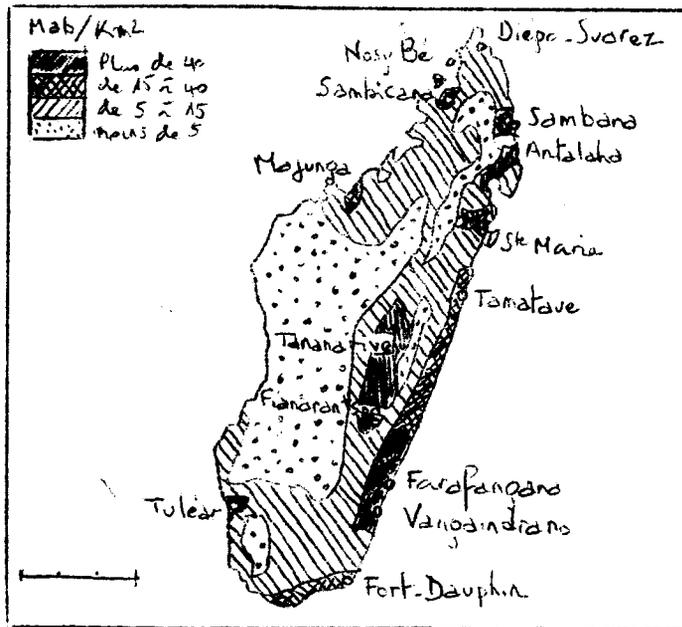
(9) MOAL 1966, situation actuelle et bilan..., Projet de Deuxième Plan pour les Pêches Maritimes, etc.

A côté du poisson de mer, apparaissent bien entendu d'autres produits marins. Le projet de Deuxième Plan mentionne 1.000 tonnes de crevettes, 40 tonnes de langoustes, 40 tonnes de crabes, 100 tonnes de coquillages et huîtres, et 100 tonnes de trépangs (Holothuries).

Le rendement obtenu est bas : 0,03 tonne/km², contre 0,17 dans l'Océan Atlantique. Cette situation résulte d'un ensemble de raisons qui s'enchaînent les unes aux autres. Ainsi, les faibles résultats paraissent d'abord dûs au petit nombre de pêcheurs et à leur bas niveau professionnel, ou encore au goût très modéré qu'éprouvent en général les Malgaches pour le poisson de mer. Pourtant, si les ressources halieutiques avaient été importantes et d'accès facile, il est probable que les populations côtières se seraient intéressées à la pêche - comme c'est à peu près partout le cas lorsque les conditions naturelles s'y prêtent. Dès lors, si les obstacles à la distribution n'avaient pas été insurmontables, l'abondance du produit et son prix peu élevé auraient évidemment incité les habitants de l'intérieur à consommer cette nourriture. En réalité, les raisons profondes de l'état de choses constaté sont avant tout :

- la pauvreté de l'Océan Indien en ressources marines. MOAL emploie à ce propos l'expression "trompe-l'oeil économique" ;
- les mauvaises conditions météorologiques, surtout sur la côte Est (60 jours de sortie possibles par an ; 10 jours par mois à Faux-Cap) ;
- la difficulté des communications entre les régions productrices et les régions peuplées de consommateurs potentiels.

Des recherches longues et coûteuses seront nécessaires pour réviser, s'il y a lieu, les opinions communément admises quant à la pauvreté halieutique des eaux malgaches. Pour améliorer l'infrastructure et les transports, il faudra des investissements considérables, échelonnés sur plusieurs Plans. Quant à l'élément atmosphérique, il reste et restera hors d'atteinte.



Densités de population à Madagascar

Source : H. Deschamps -
Madagascar, p. 56
Paris, P.U.F. 1968

On comprend donc que le Service des Pêches Maritimes, qui n'existe d'ailleurs qu'à l'état embryonnaire, n'ait pu modifier beaucoup la situation que je viens de décrire : le manque de personnel compétent interdit tout véritable encadrement des pêcheurs, et oblige même à manier avec la plus grande prudence les statistiques recueillies.

2.3. La demande

2.3.1. L'état du marché

Rappelons d'abord que Madagascar comptait au milieu de l'année 1966, 6.200.000 habitants. Cette population est très inégalement répartie, comme le montre le tableau suivant :

Province	Effectifs	Densité (hab./km ²)
Tananarive	1.580.000	27
Fianarantsoa	1.505.000	17
Tamatave	1.025.000	14
Majunga	665.000	4,5
Tulear	815.000	5
Diego-Suarez	550.000	13
Ensemble	6.200.000	10,5

Tableau 1. Densités de population à Madagascar

(Source : Enquête démographique INSRE 1966 p. 23)

On compte 21 villes de plus de 10.000 habitants, totalisant 790.575 personnes (10). Les Européens à haut revenu ne sont même pas 23.000 (11).

2.3.2. Caractéristiques de la demande

2.3.2.1. La demande intérieure

La demande est d'abord une demande d'auto-consommation, qui résout en le supprimant le problème de la distribution. On estime cette auto-consommation à 4.000 tonnes de poisson par an ; elle porterait donc sur les 2/3 de la production. Il existe aussi une demande solvable, portant sur des produits commercialisés à plus ou moins grande distance ; cette demande suscite les courants commerciaux que nous décrirons en détail dans la seconde partie de ce rapport.

Deux sortes d'enquêtes permettent de connaître la demande de poisson :

- pour le milieu rural, les travaux de Patrick FRANÇOIS, dont j'ai tiré certains tableaux reproduits en annexe ;
- pour le milieu urbain, les enquêtes faites par l'INSRE en 1961-1962 (12).

Ces documents sont extrêmement précieux, mais malheureusement, ils ne permettent pas - sauf parfois les seconds - de distinguer entre la demande de poisson d'eau douce et celle de poisson de mer. On peut retenir :

-
- (10) Madagascar : villes de plus de 2.500 habitants au 1er janvier 1968, étude non publiée de l'INSRE (voir annexe (1)).
 - (11) Source : INSPE (recensements administratifs).
 - (12) Voir bibliographie. Une enquête similaire a été refaite par l'INSPE en milieu européen et malgache à Tananarive de mars 1968 à mars 1969. Les résultats provisoires seront publiés à la fin de 1969.

- qu'en moyenne, dans les ménages urbains, la dépense de viande et poisson constitue 14,6 % de la dépense totale (13), et qu'à l'intérieur de ces 14,6 % la dépense de poisson de mer ne compte que pour 0,7 % et celle de poisson d'eau douce pour 1,0 % de la dépense totale.

La décomposition régionale de ces taux est très instructive : la demande de poisson de mer paraît avoir de l'importance à Tamatave, Tulear et Diego-Suarez, ailleurs, elle est négligeable(14).

- que la consommation annuelle de poisson (eau douce et eau de mer) en milieu urbain va de 2 kg à Fianarantsoa à 13 kg à Diego-Suarez. Majunga occupe une place assez importante, avec 10 kg par tête et par an, mais il s'agit surtout de poisson d'eau douce.
- enfin, en milieu rural, la consommation des produits de la pêche est, dans l'ensemble, de 16 g 8 par personne et par jour, comprenant 13 g de poisson frais et 2 g 3 de poisson sec. La consommation annuelle par tête est donc de 6,1 kg. L'origine de ces produits (eau douce ou eau de mer) n'est pas indiquée (15).

Ce taux de 16 g 8 se décompose régionalement, de manière à faire apparaître une consommation de poisson relativement forte dans les provinces de Diego-Suarez et Majunga, une consommation moyenne dans celle de Tulear (16) et Tamatave, et enfin une consommation faible dans celles de Fianarantsoa et Tananarive.

(13) Contre 10,3 % en milieu rural. Enquête INSRE 1961-1962 p. 52 et 68.

(14) Voir annexe 2.

(15) FRANÇOIS 1962, tome 2, p. 81, 83, 84.

(16) Voir annexe 3. Le chiffre moyen trouvé pour la province de Tuléar recouvre une forte différence entre la zone côtière, où la consommation est élevée, et le reste de la province où l'absence de communications et la rareté du poisson d'eau douce font baisser la moyenne.

A titre indicatif, on notera que P. FRANÇOIS estime à :

- 21.997 tonnes la consommation rurale annuelle de poisson frais (eau douce et eau de mer) ;
- 3.811 tonnes la consommation rurale annuelle de poisson sec, soit 11.000 ou 12.000 en poids frais (17).

Le même auteur précise (18) que si la consommation de poisson est faible, ce produit est néanmoins très apprécié. La remarque la plus intéressante est peut-être celle-ci : la consommation de poisson n'est pas liée à des "rythmes sociologiques", et rien ne s'oppose à ce qu'elle croisse spectaculairement sous l'influence de facteurs favorables. Cela s'est produit à partir de 1950 : la diffusion du tilapia a entraîné un décuplement de la consommation de ce poisson. Plus récemment, un léger effort publicitaire à Tananarive, du 15 au 22 juin 1968, a fait temporairement se multiplier par 2,5 la consommation journalière de poisson de mer. La consommation de viande, au contraire, reste très liée au circuit traditionnel des cadeaux et des fêtes.

Signalons pour terminer que l'élasticité de la demande de poisson et de crustacés a été estimée par la F.A.O. à 1,0 (19). FRANÇOIS donne (20) des renseignements beaucoup plus détaillés sur la relation qui unit le revenu monétaire et la consommation de poisson. En milieu rural, une multiplication par 10 du revenu monétaire annuel, (qui passe de 10.000 à 105.000 FMG) n'entraîne qu'un doublement de la consommation de poisson, qui passe de 12 g 4 à 26 g 1 par tête et par jour. A un niveau de revenu plus élevé, une multiplication par 5 du revenu (de 105.000 à 490.000 FMG par an) n'entraîne même plus un doublement de la consommation de poisson : elle passe de 26 g 1 à 44 g 7 par tête et par jour.

(17) FRANÇOIS 1962, tome 2, p. 127.

(18) FRANÇOIS 1962, tome 2, p. 13.

(19) F.A.O., Plan indicatif mondial (voir bibliographie) p. 52.
La demande (à prix constants, et en variante forte) de poisson et de crustacés passerait de 8,3 kg/tête en 1962 à 10,0 kg/tête en 1975 et 12,0 kg/tête en 1985.

(20) FRANÇOIS 1962, tome 2, p. 111 - voir annexe 4.

Ces chiffres ne permettent pas de calculer avec la rigueur souhaitable un taux d'élasticité revenu: les quantités exprimées sont des quantités consommées, non des quantités achetées : elles intéressent donc le nutritionniste, non l'économiste, et des corrections (d'ailleurs minimes) seraient indispensables. Les données en question suggèrent néanmoins que le taux d'élasticité-revenu de la demande de poisson en milieu rural malgache, toutes choses égales par ailleurs, est nettement inférieur à 1.

De la demande malgache d'autres produits marins que le poisson, il y a peu à dire. On peut rappeler simplement les chiffres donnés par FRANÇOIS (18), et qui concernent le milieu rural. La distinction entre produits d'eau douce et d'eau de mer n'est pas faite :

DESIGNATION	CONSUMATION RURALE A MADAGASCAR (tonnes/an).
Crabes et langoustes	513
Crevettes sèches	643 (2.000 t. en poids frais).
Crevettes fraîches	316
Mollusques	151

TABLEAU 2 - Consommation de crustacés et mollusques en milieu rural malgache.

Source : INSRE, budgets et
alimentation des ménages ruraux
en 1962, volume 2 p. 127.

Aucun renseignement analogue n'est disponible pour le milieu urbain. On sait seulement que certains produits tels que la langouste ont une destination bien particulière, liée à l'existence de consommateurs à haut revenu (hôtels de Tananarive). Des indications plus précises seront données sur cette question secondaire dans la deuxième partie de ce rapport.

(18) FRANÇOIS 1962, tome 2 p. 127

2.3.2.2. La demande extérieure.

Jusqu'à 1967, année où commencèrent les exportations de crevettes, les quantités et les valeurs des produits marins importés à Madagascar dépassaient légèrement les quantités et les valeurs exportées (19). Ces exportations sont surtout destinées à la Réunion, où la demande globale de poisson est largement supérieure à la production locale, et ne peut-être satisfaite que par l'importation (20). Il faut se hâter d'ajouter que la proportion du poisson importé dans la consommation réunionnaise baisse depuis 3 ans, à cause de la mise sur le marché de poisson qui provient de la pêche industrielle locale, à des prix abordables.

Madagascar a exporté en 1968 à la Réunion 205 tonnes de poisson de mer frais et congelé, 17 tonnes de poisson salé, séché et fumé, et 182 tonnes de crustacés de mer réfrigérés ou congelés. Ces mêmes crustacés sont, comme nous le verrons, également exportés en France, aux U.S.A. et surtout au Japon (crevettes).

Les Comores reçoivent de la Grande Ile 106 tonnes de poisson salé, séché et fumé. Les trépangs malgaches sont exportés en Malaisie et à Hong-Kong (respectivement 91 et 48 tonnes en 1968) (21).

2.3.3. - Conclusion.

En résumé, la consommation malgache de poisson (toutes origines) est minime. Le taux de 16 g 8 par personne et par jour, constaté par FRANÇOIS, est très inférieur à ceux que l'on observe ailleurs :

(19) Voir annexe 5

Les importations malgaches de produits marins concernent surtout les sardines en boîtes (50 FMG la boîte de 125 g de sardines du Maroc) et certains produits de luxe surgelés.

(20) SATEC 1969 - Le Marché du Poisson à la Réunion.

(21) Voir annexe 5.

- 24 g en moyenne dans les pays de l'Extrême et du Proche-Orient, de l'Afrique et de l'Amérique Latine (Argentine, Uruguay et Paraguay);
- 34 g en Europe, en Amérique du Nord, en Océanie, en Argentine, en Uruguay et au Paraguay (22).

Ce bas niveau de consommation serait encore inférieur à ce qu'il est si les Malgaches ne pouvaient, notamment en milieu rural, compter sur le poisson d'eau douce. Les disponibilités en poisson de mer sont restreintes, et surtout elles sont peu mobiles : les 2/3 sont auto-consommés, et nous verrons que sur les 2.000 tonnes restantes, environ 1.500 sont commercialisées sur place, dans les villes de la côte. Nous reviendrons sur ces chiffres dans la seconde partie du rapport. Auparavant, il convient de faire quelques remarques générales sur les problèmes de la distribution à Madagascar.

2.4. La commercialisation

2.4.1. Les obstacles à la distribution

La distribution rencontre un certain nombre d'obstacles, les plus graves étant constitués par le transport et par la conservation.

2.4.1.1. Le transport

La situation peut se résumer comme suit :

- le poisson de mer est surtout pêché sur la côte Ouest, où il est soit auto-consommé, soit commercialisé localement.
- une faible partie du poisson pêché est commercialisée dans l'intérieur, mais alors elle n'a d'autres débouchés que certaines villes situées

(22) FRANÇOIS 1962 p. 83-84. Ces comparaisons sont basées sur des calculs de la F.A.O.

dans la zone des Hauts Plateaux. Ces villes sont éloignées de plus de 600 km des lieux de pêche, les communications routières sont difficiles ou impossibles, les liaisons aériennes sont très coûteuses.

Le rapport sur le trafic routier à Madagascar (23) donne de bonnes indications sur le peu de fluidité de l'économie malgache. Il met d'abord en évidence l'isolement quasi-total de la région de Diego-Suarez : la route qui relie Diego à l'axe Majunga-Tananarive (par Tsaramandrozo) est pratiquement coupée entre Djangoa et Port-Bergé (24) ; en outre, Diego n'est pas relié à Tamatave.

Le seul axe routier convenable réunit Majunga à Ihosy par Tananarive, Antsirabé et Fianarantsoa ; au Sud d'Ihosy, le trafic tombe à moins de 75 véhicules par jour vers Tulear (entre Ihosy et Ranohira) et à moins de 50 véhicules par jour entre Ihosy et Fort-Dauphin. Comme celle de Diego, la région de Fort-Dauphin est donc à peu près économiquement isolée du reste de l'île. Celle de Morondava se trouve dans la même situation.

L'axe Majunga-Ihosy ne dispose que d'un diverticule vers l'Est : celui qui réunit Fianarantsoa à Mananjary (moins de 200 véhicules par jour). La route Tananarive-Tamatave est très mauvaise et les liaisons se font par voie ferrée.

Deux régions de pêche actuelle ou potentielle situées aux extrémités de l'île sont donc à peu près coupées du reste du pays. Quant aux régions de pêche situées à l'Ouest, - les plus productives, - une seule, celle de Majunga, est reliée convenablement à Tananarive ou va l'être incessamment. Encore faut-il ajouter que cette voie est surtout utilisée pour le transport du poisson d'eau douce (Kinkony, Marovoay). La région de Tulear est très mal desservie, celle de Morondava ne l'est pas (tronçons avec moins de 25 véhicules par jour). Enfin, la liaison Mananjary-Fianarantsoa n'offre guère

(23) Rapport sur le trafic routier à Madagascar, 1967 (voir Bibliographie).

(24) Le trafic est inférieur à 25 véhicules par jour.

d'intérêt du point de vue des pêches maritimes.

A cette fragmentation de l'espace économique, les voies ferrées remédient très mal en ce qui concerne les pêches - et mis à part le cas de la ligne Tamatave-Tananarive. Les liaisons aériennes sont nombreuses, mais leur coût reste élevé. Pour un produit comme le poisson frais, seul l'axe Tamatave-Tananarive est abordable, avec à la rigueur ceux de Majunga-Tananarive et Morondava-Tananarive. Ailleurs, les tarifs sont prohibitifs.

Heureusement, le tracé de certaines lignes de navigation bénéficie dans une certaine mesure à Nosy-Bé, Diego et Fort-Dauphin ; les bateaux qui relient ces ports à la Réunion leur assurent une possibilité réduite, mais intéressante, de commercialiser du poisson que personne ne pourrait vendre autrement. Ces régions ne sont donc pas seulement coupées du reste de l'île en ce qui concerne la pêche maritime ; elles constituent avec la Réunion un espace économique distinct.

Tableau 3 - Air-Madagascar : Tarifs de fret pour le poisson

Ligne	Tarif par kilo	Observations
Diego-Tananarive	108 FMG	Tarif non préférentiel
Fort-Dauphin - Tananarive	60 FMG	
Tulear - Tananarive	50 FMG	
Morombe - Tananarive	47 FMG	
Morondava - Tananarive	33 FMG	
Majunga - Tananarive	25 FMG	
Tamatave - Tananarive	12 FMG	Lots supérieurs à 1 tonne

Source : Air-Madagascar, Service du
Fret, Antanimena.

2.4.1.2. La conservation

Malgré la situation qui vient d'être décrite, le poisson de mer, quand il est commercialisé, l'est surtout à l'état frais (congelé ou sous glace). Cette pratique fait un vif contraste avec les formules trouvées par les pêcheurs et les commerçants dans des pays également caractérisés par des communications difficiles et par des climats peu propices à la conservation d'un produit très périssable (25).

L'explication est peut-être la suivante : quand il est commercialisé à distance, le poisson de mer est destiné à une clientèle restreinte, urbanisée, ayant abandonné depuis longtemps ou même ignorant les modèles traditionnels de consommation (26). Dans ces conditions, la vente de poisson frais est la seule qui soit concevable. Elle est facilitée par la faible importance des quantités commercialisées.

Le fumage et le séchage semblent porter surtout sur le poisson d'eau douce (celui du lac Alaotra par exemple). Il y a lieu de croire que si le poisson de mer devait lui aussi faire l'objet d'une distribution diffuse et portant sur des quantités importantes, il faudrait envisager d'en transformer une partie à un prix aussi bas que possible, c'est-à-dire s'orienter vers le fumage ou le séchage (27).

Ces procédés ne sont d'ailleurs pas ignorés : un peu partout, on voit du lamatra et des carangues séchées et quelquefois salés, ou bien du poisson ordinaire qui a été grillé ou fumé pour être présenté une deuxième ou une troisième fois sur un marché. Des fours à fumage efficaces et peu coûteux

-
- (25) Il est à peine besoin de rappeler qu'après fumage ou séchage, le poisson du Bassin Tchadien est commercialisé jusqu'à Ibadan et Lagos.
- (26) Hypothèse à préciser grâce aux enquêtes préconisées dans la 3e partie du rapport.
- (27) Ceci sous toute réserve. Il se peut que, si les ressources halieutiques s'y prêtent, Madagascar connaisse d'emblée le phénomène actuellement constaté en Afrique de l'Ouest, à savoir, le remplacement de la demande de poisson séché et fumé par une demande de poisson de mer congelé.

existent déjà à Tamatave.

Quoi qu'il en soit, l'intérêt des commerçants, des responsables de coopératives et finalement des consommateurs semble s'être porté jusqu'ici sur le poisson congelé ou sous glace. Deux méthodes sont utilisées :

- Stockage en chambre froide, puis transport soit par bateau, en chambre froide également, soit par la route dans des containers isothermes, soit par avion. Les essais de camion frigorifique tentés entre Tuléar et Tananarive ont dû être abandonnés à cause de l'état des routes. Peut-être seront-ils repris entre Majunga et Tananarive quand cet axe sera entièrement bitumé.
- Ramassage et transport sous glace aussi rapides que possible ; c'est la méthode employée par les petits commerçants qui n'ont pas d'installation frigorifique. Le poisson transporté dans ces conditions est quelquefois congelé à l'arrivée par le détaillant et vendu comme tel.

Les résultats sont médiocres. Les chambres froides fonctionnent mal, la congélation se fait trop lentement ou à des températures insuffisamment basses. Le manque de poisson oblige le petit collecteur à attendre assez longtemps dans les villages de pêcheurs pour réunir un chargement rentable ; il entreprend donc son long voyage vers les lieux de consommation avec un produit qui n'est plus de première fraîcheur et qui ne l'est certainement plus du tout à l'arrivée.

Au bout du compte, l'état des routes, le coût élevé de l'électricité, et d'une façon générale le développement économique de l'île ne permettent pas actuellement le fonctionnement satisfaisant d'un commerce rationnel du poisson de mer frais.

Le pays dispose pourtant d'un certain équipement frigorifique, résultat d'un grand nombre de petites initiatives privées. La liste de ces

installations est donnée dans le "Programme d'Exécution Technique et Financière de l'Etude d'un Plan Directeur en Equipement Frigorifique" (voir bibliographie). La surface équipée totale est de 456,44 m², avec une puissance installée de 116.015 frigories/heure. Il faudrait y ajouter quelques projets prévus par le Génie Rural dans le cadre du IIème Plan. L'un de ces projets concerne d'ailleurs expressément le ravitaillement des Hauts Plateaux en poisson de mer. Son objet : moderniser le circuit commercial des produits de la pêche de la province de Majunga avec :

- entreposage aux points de débarquement,
- transport par camions isothermes et containers,
- entreposage à Fianarantsoa et Tananarive.

L'investissement serait de 60 millions de FMG (35 pour les bâtiments et 25 pour le matériel).

Plus généralement, le Service du Génie Rural a tracé le programme d'un Plan Directeur en équipement frigorifique, en vue de réaliser une chaîne du Froid. Il est précisé que :

a) en matière d'exportation, les volumes actuels de stockage du poisson à Nosy-Bé, Diego et Tamatave paraissent suffisants mais doivent être améliorés sur le plan technique. Un accroissement de volume sera nécessaire si le commerce avec les Comores se développe ;

Pour les crevettes, il est nécessaire de prévoir une capacité de stockage équivalente au chargement d'un bateau à Majunga, Port-Saint-Louis et Tuléar.

b) en ce qui concerne le marché intérieur, on prévoit pour le poisson d'eau douce la mise en place de fabriques de glace sur les lieux de pêche (lacs Itasy et Alaotra). Pour le poisson de mer, préférence est donnée au transport réfrigéré ou congelé par voie terrestre plutôt que par avion, à

cause du coût trop élevé de ce moyen de transport.

Une étude d'ensemble doit être menée, qui portera sur les points suivants :

- choix des produits nécessitant l'entreposage frigorifique ;
- analyse de la situation actuelle et future (volume de la production, débouchés, prix) ;
- analyse technico-économique des équipements.

Cette étude a été confiée à la SEMA. Elle se poursuivra d'octobre 1969 à juin 1970.

2.4.2. Les agents de la distribution

L'hétérogénéité constatée au niveau des entreprises de pêche s'accroît quand on considère l'ensemble constitué par ces entreprises et les circuits commerciaux qu'elles contrôlent ou dont elles dépendent. La deuxième partie de ce rapport contient sur ce sujet des renseignements tirés de cas d'espèce, mais dès maintenant il paraît possible d'esquisser la typologie suivante :

a) Entreprises traditionnelles reliées à un circuit court également traditionnel.

Le cas typique est celui de la femme Vezo écoulant sur le marché de Tuléar la pêche de son mari ; il faudrait étudier de très près les relations financières entre mari et femme, ou entre pêcheur et revendeuse.

L'esprit d'entreprise de certaines revendeuses peut les pousser à allonger un circuit qui reste néanmoins traditionnel et à petite échelle : femme Vezo écoulant à Tananarive du poisson séché qu'elle transporte en taxibus.

b) Entreprises traditionnelles articulées à un circuit long de caractère moderne.

Un collecteur indien (Karana) ou syrien ou européen réunit la production de plusieurs pêcheurs et l'écoule sur des marchés éloignés. Un certain capital est mis en jeu : camionnette, fonds de roulement pour l'achat du poisson, de la glace et du carburant, éventuellement chambre froide, contacts commerciaux avec les détaillants. L'entreprise commerciale intègre les unités de pêche en leur avançant du matériel ou des biens de consommation. L'impulsion vient du commerçant, avec des taux de réussite variables. Le danger semble résider dans le manque de dynamisme d'unités de production que le commerçant n'arrive pas à animer. La question est posée de savoir si l'indolence des producteurs provient d'un goût plus vif pour le loisir que pour une quelconque rémunération, ou pourrait céder à un relèvement des prix.

c) Une prise de position sur cette question (que le consultant pour sa part n'estime nullement résolue) est probablement à l'origine de la création des coopératives de pêche. Malheureusement, la décision ne semble pas avoir été prise par les pêcheurs eux-mêmes, et les résultats ont été peu encourageants. Ce secteur coopératif mérite néanmoins toute l'attention des responsables, d'abord parce qu'il existe, ensuite parce que pour des raisons politiques il peut être appelé à s'étendre, et enfin parce que si certaines conditions étaient satisfaites quant à la formation du personnel et à la gestion, il pourrait donner des résultats intéressants. Il nécessite en tout cas une étude minutieuse que le consultant n'a pu qu'aborder.

d) Entreprises de production modernes contrôlant plus ou moins étroitement la distribution des produits qu'elles mettent sur le marché. L'agent moteur se situe ici, à la différence de la seconde catégorie d'entreprises, non pas au stade de la distribution mais à celui de la production. Ces entreprises sont de taille diverse, mais font toutes appel d'une part à un capital relativement important, d'autre part à un stock de connaissances spécialisées qui les situe nettement dans le secteur moderne. Citons l'entreprise Kergosien à Tamatave, et - à un tout autre niveau - la SOMAPECHE de Majunga.

2.4.3. Les résultats

Le secteur des pêches maritimes peut voir résumer ses activités de deux manières :

- soit sous forme géographique, au moyen de tableaux ou de cartes schématisant la circulation des produits,
- soit sous forme économique dans le cadre d'une comptabilité en valeur.

L'approche géographique ne sera pas tentée ici, car elle conclura tout naturellement l'étude détaillée des circuits qui sera faite dans la seconde partie du rapport (voir annexe 13). Restant à un niveau aussi général que possible, je me contenterai donc ici de rendre compte de l'approche économique que résument les Comptes Economiques de l'année 1966 (28). Ils ne distinguent malheureusement pas entre pêches maritimes et pêches en eau douce, et le seul résultat susceptible de nous intéresser paraît être que la valeur totale de la production, appréciée au stade du consommateur, se décompose en :

- valeur producteur	51,44 %
- transport	9,06 %
- services commerciaux	38,82 %
- taxes	0,68 %

Cette ventilation montre que la fiscalité pèse peu sur une denrée que le Gouvernement malgache considère comme vitale pour la population. La production commercialisée double de valeur (681 à 1.324 millions de FMG) avant d'atteindre le consommateur essentiellement à cause du coût des services commerciaux. Bien entendu, cette image est très agrégée, et les situations qu'elle synthétise varient beaucoup suivant le type de produit (poisson d'eau de mer ou d'eau douce) et la position géographique du consommateur.

(28) Ce document non encore publié a été établi en 1968-1969 et m'a été communiqué par M. Darrivière, expert au Plan.
Voir annexe 6.

La place de la pêche en général dans l'Economie Malgache est estimée ainsi (Comptes Economiques 1966), en millions de FMG :

	Pêche	Production locale (sans marges)	Part de la pêche
Valeur producteur	1.132	124.857	0,9 %

	Pêche	Production locale: avec marges et auto-consommation:	Part de la pêche
Valeur consommateur (avec auto-consommation)	2.456	228.787	1,07 %

Il n'y a donc pas eu de progrès depuis 1962, année pour laquelle la F.A.O. (Plan Indicatif... p. 114) estimait la valeur du Produit Intérieur brut des pêches en général, après déduction des inputs et des pertes, à 2,7 millions de dollars, soit à peine 1,6 % du Produit Intérieur Brut de l'Agriculture (estimé à 170,4 millions de dollars 1962).

2.5 Perspectives d'avenir.

Il convient maintenant de placer dans une perspective dynamique les données qui viennent d'être exposées. La difficulté de cette tâche provient non seulement des incertitudes qui frappent tout essai de prévision, mais encore de la nécessité de prendre en compte plusieurs variables dont les valeurs doivent demeurer compatibles.

La variable de base, et la mieux connue, est la variable démographique. Les hypothèses sont :

- la constance de la fécondité
- une légère baisse de la mortalité après 1971 (29)

(29) Enquête démographique 1966, p. 128.

Les perspectives s'établissent ainsi :

	1966	1971	1976	1981	1986
Nombre d'habitants (en milliers)	6.200	6.900	7.700	8.630	9.710

La proportion de citadins passe de 14 % en 1970 à 17,5 % en 1980.

A ce rythme, (taux d'accroissement naturel de 2,4 % en fin de période), la population de Madagascar doublerait en 30 ans, le cap des 10 millions étant franchi entre 1985 et 1990.

En matière de consommation de protéines animales, les objectifs souhaitables sont les suivants :

	1970	1980	1990
Consommation de protéines animales en kg/tête équivalent - boeuf	35/36	40/41	50

Nous examinerons de quelle manière les prévisions permettent d'espérer satisfaire ces objectifs, en ce qui concerne la viande d'abord, le poisson ensuite.

2.5.1. Perspectives en matière d'élevage.

La croissance assez lente du cheptel bovin (30) oblige, si l'on veut accroître les exportations (31) et maintenir ou accroître la consom-

(30) Il serait passé de 7.250.000 têtes en 1950 à 10.297.000 têtes en 1968. Il ne s'agit là que d'estimations. Pendant la même période, les porcins passent de 427.000 à 600.000 têtes.

(31) En valeur, elles stagnent depuis 1960 :
 - 1.522 millions FMG en 1960
 - 1.746 " " FMG en 1968 (en FMG courants)

mation, à envisager un accroissement du taux d'exploitation du troupeau. D'ici 1980, ce taux devrait passer de 9,5 % à 11 ou 12 % (32). C'est en fonction de ces contraintes et de ces objectifs que le plan propose, entre autres mesures, de donner une forte impulsion à l'élevage bovin afin d'accroître les exportations de viande de boeuf. C'est en effet sur ce produit que se porte la demande extérieure.

De toute manière, les experts reconnaissent que c'est seulement à partir de 1980 que "les effets des investissements réalisés et des actions menées au cours du second Plan se feront pleinement sentir à la fois sur la consommation nationale et sur le niveau des exportations" (33).

Pour ces dernières, les objectifs sont fixés à 12.000 tonnes en 1970, 25.000 tonnes en 1980 (34) et 50.000 tonnes en 1990. Un tableau préparé par les experts du Plan montre que, malgré une croissance assez rapide des quantités de viande bovine disponible (3,3 % par an) "les exigences de l'exportation limiteront la consommation pendant de longues années" (35).

(32) Il est de 22 % en Australie.

(33) Chiffres et citations sont tirés du Projet de 2ème Plan, Elevage.

(34) Soit un chiffre inférieur à celui mentionné par MOAL, 1966, p. 46 (30.000 tonnes en 1980).

(35) Après avoir examiné les perspectives de production des autres sources de protéines animales, le projet du Plan conclut néanmoins : "On peut dire que les contraintes imposées pour la réalisation des objectifs proposés pour 1980 (consommation de 40 kg d'équivalent boeuf par habitant et exportation de l'équivalent de 25.000 t de viande - carcasse) sont compatibles avec la réalité puisqu'il s'agit d'une croissance réelle légèrement supérieure à 1 % par an" (p. 71).

MOAL de son côté estime que les besoins en protéines animales seront largement satisfaits et que "le prétexte de leur satisfaction ne saurait en aucun cas justifier l'immobilisation des crédits pour favoriser le développement de la pêche en mer" (MOAL 1966 p. 47). Quelques obscurités subsistent qui donnent à penser que les chiffres des experts ne sont pas toujours très sûrs. Ainsi, au chapitre 5 du projet du Plan de l'Elevage, il est dit qu'il faudrait produire en pêche continentale 34.000 t en 1974 "contre 24.000 actuellement". Or les estimations des Eaux-et-Forêts pour 1968 font état d'une production actuelle de 45.000 t, et non de 24.000 t ; les objectifs 1972 sont de 74.000 t.

C'est ce diagnostic légèrement inquiétant que nous retiendrons ; il est confirmé par les conversations que j'ai pu avoir avec les spécialistes (36). A titre tout-à-fait provisoire il amène à formuler une conclusion nécessaire très nuancée :

- La nécessité d'équilibrer la balance commerciale oblige Madagascar à exporter de la viande de boeuf.

- Les disponibilités prévisibles en protéines animales permettent de penser que la consommation intérieure pourra être maintenue et même après un certain temps un peu augmentée.

- Un surcroît important de produits marins, s'ils venait à se manifester, pourrait donc et même devrait être affecté à l'exportation.

- On soupçonne cependant que des difficultés pourraient surgir et qu'une certaine hausse du prix de la viande n'est pas improbable. Elle pourrait inciter les consommateurs malgaches à s'intéresser davantage au poisson.

- En tout état de cause, il est au moins exclu que l'abondance de viande - voire une baisse de son prix - constituent un frein à la demande de poisson.

2.5.2. Perspectives en matière de pêches.

2.5.2.1. Evolution de la demande.

La F.A.O. a tenté d'estimer les perspectives de la demande de poisson à Madagascar dans le Plan Indicatif Mondial, cité à la note 19 du présent rapport. Les chiffres auxquels elle parvient semblent constituer un plafond, qui ne sera sans doute pas atteint dans les délais

(36) Une boutade résume bien ces conversations : "Ici, on veut tuer les boeufs deux fois !". Un exemple entre autres : l'abattoir prévu pour la SOPICOMA à Diego aura une capacité de 80.000 boeufs par an, mais la province ne semble pas pouvoir les fournir. Elle ne compte que 459.000 bovins en 1968, ce qui donne, à 10 % d'exploitation, 46.000 têtes par an.

indiqués. La même organisation prévoit (37) à Madagascar un déficit de 27.000 tonnes de poisson en 1985, mais là encore, des documents locaux récents permettent de douter si ces estimations sont bien justifiées.

Un déficit analogue apparaîtrait d'ailleurs dans d'autres pays, et il y aura lieu d'en tenir compte (sous réserve d'enquêtes plus précises) dans la recherche éventuelle de débouchés extérieurs :

Tableau 4. Déficit de poisson en Afrique Orientale et dans l'Océan Indien (38) en tonnes et en poids frais .

	1975	1985
ZAMBIE	-	- 10.000 tonnes
RHODESIE	- 16.000 tonnes	- 26.000 "
MALAWI	-	- 12.000 "
MOZAMBIQUE	35.000 "	57.000 "
REUNION		
MAURICE		
COMORES	- 22.000 "	- 32.000 "
SEYCHELLES		

On dispose de renseignements plus précis pour au moins l'une des îles mentionnées à la dernière ligne du tableau 4. La S.A.T.E.C. évalue le taux de croissance de la consommation de poisson à la Réunion à 6,2 % par an de 1959 à 1968, soit 1.000 à 1.300 tonnes supplémentaires en 8 ans. Il est prévu que les importations croîtront de 3 % par an (+ 40/50 t), c'est-à-dire au rythme exact de la croissance démographique. Les importations de morues sont stabilisées, mais celles de poisson surgelé s'accroîtront si

(37) KERR, 1966, p. 73.

(38) KERR, 1966, p. 73.

les pêcheries locales ne comblent pas l'écart entre disponibilités et besoins. De toute manière, le marché réunionnais sera capable d'absorber en 1975 au moins 1.200 tonnes de plus qu'actuellement (39).

2.5.2.2. Perspectives de production.

a) Pêches maritimes.

Les éléments d'information manquent pour estimer les potentialités du milieu. MOAL (1966) est pessimiste quant aux possibilités d'une exploitation moderne des poissons pélagiques côtiers (clupéidés, sardinelles) mais pour déposer des conclusions définitivement négatives sur ce point, il est évident qu'on doit attendre le résultat des prospections de la F.A.O.

Le même expert envisage par contre la pêche de pélagiques océaniques (thonidés) mais seulement à la longue ligne, technique pénible qui posera des problèmes de main-d'oeuvre.

Quant à l'exploitation industrielle des crevettes, MOAL la jugeait possible et même probable. Les événements récents lui ont donné raison. Comme on le verra dans la seconde partie de ce rapport, la coexistence actuelle d'entreprises modernes de chalutage et d'unités traditionnelles pratiquant la pêche de barrage fait apparaître la nécessité d'une réglementation que le Service des pêches maritimes et la F.A.O. s'attachent à mettre sur pied. Les barrages interceptent les crevettes au cours de leur migrations de reproduction ; ils détruisent le stock et sont donc à proscrire si l'on veut maintenir pour les crevettiers des conditions suffisantes de rentabilité (40).

En résumé, la consistance et l'importance des ressources halieutiques ne commencent à être connues, semble-t-il, qu'en ce qui concerne les crevettes.

(39) S.A.T.E.C. 1969 - Le Marché du Poisson à la Réunion - La consommation par tête est passée de 5,46 kg à 6,80 kg entre 1959 et 1968.

(40) F. BLANC & A. COLLART, 1969, p.5.

Il n'en va pas de même pour les poissons, et l'on comprend que MOAL, tout en jugeant avec bon sens, mais sans optimisme, que la pêche maritime ne constituerait sans doute jamais une activité prioritaire à Madagascar, n'ait pu que recommander un inventaire sérieux.

Ces études n'ont pas été encore entreprises, mais elles vont l'être (41). Dans ces conditions, le Deuxième Plan se borne à confirmer un certain nombre de projets d'études, en insistant sur :

- l'évaluation des potentialités en poisson, crustacés et autres produits marins (42) ;
- l'organisation de la pêche traditionnelle et industrielle ;
- l'organisation du marché intérieur ;
- la formation du personnel technique et administratif.

Le second de ces points fait problème. Le projet de Deuxième Plan affirme (43) :

"l'augmentation de la consommation de poisson de mer à Madagascar ne peut venir que d'un abaissement du coût de production... C'est surtout par l'amélioration de la pêche traditionnelle et la création d'une pêche industrielle débouchant sur des structures commerciales, de stockage et de transport modernes que l'abaissement du coût pourra être réalisé. L'augmentation des exportations de produits de la pêche maritime ne peut venir aussi que de l'augmentation de la pêche industrielle".

A lire ces lignes, il ne semble pas qu'un choix sans équivoque ait été fait entre la pêche traditionnelle et la pêche industrielle. Pourtant, il paraît peu réaliste d'attendre de la première qu'elle puisse jamais "déboucher

(41) Le bateau destiné aux prospections de la F.A.O. sera livré en 1970.

(42) Etant donné le préalable indispensable que représente cet inventaire, les chiffres annoncés par le Plan en matière de pêches maritimes n'ont qu'une valeur indicative. Partant de 6.000 t en 1966, on prévoit 8.000 t en 1974 et 12.000 t en 1980.

(43) p. 13.

sur des structures commerciales modernes" car celles-ci n'existeront que justifiées et rentabilisées par des tonnages importants. Or, ces tonnages, la pêche traditionnelle ne pourra pas les fournir.

L'articulation originale qui existe actuellement entre certains groupes de pêcheurs traditionnels et quelques entreprises commerciales modernes (SOPICA, SUMING, DUSSOL) constitue une solution intéressante mais qui ne paraît guère susceptible d'extension. La firme SUMING l'a bien compris lorsqu'elle envisage de passer à la pêche industrielle en armant des chalutiers-crevettiers. MOAL (44) n'avait pas caché que la pêche traditionnelle était peu modernisable. Il critiquait à juste titre la conception même d'apports multiples et dispersés rassemblés par un collecteur-distributeur. Il prenait nettement parti pour une pêche industrielle orientée d'abord vers l'exportation.

Ses conclusions paraissent fondées. Dépenser beaucoup de temps et d'argent pour encadrer et moderniser la pêche traditionnelle ne serait justifié que si les pêcheurs étaient nombreux et si, de par leur production, ils occupaient une place importante dans l'économie malgache. On sait qu'il n'en est rien. Mis à part le débouché des villes côtières, qui subsistera en tout état de cause, la production des pêcheurs traditionnels n'a d'intérêt économique que si quelques commerçants modernes l'acheminent à grands frais vers des consommateurs à revenu relativement élevé. Autant donc opter d'emblée pour un secteur complètement moderne tourné vers l'exportation. C'est ce qui s'est d'ailleurs passé pour la crevette.

b) Pêches continentales.

Le poisson d'eau douce est abondant à Madagascar - sauf dans le Sud. COUVERT estime la production annuelle à 25.000 tonnes, provenant surtout des préfectures de Majunga, Ambaton Drazaka, Antsohiby et Morondava. L'évolution dont témoigne les chiffres du Service des Eaux-et-Forêts (45) est spectaculaire, surtout à cause du développement de la rizipisciculture : de 1962 à

(44) MOAL 1966, p. 25.

(45) Ces chiffres sont peut-être un peu optimistes.

1968, la production totale serait passée de 27.000 à 45.800 tonnes. Les objectifs sont ambitieux : entre 1968 et 1972, la pisciculture doit doubler et la rizipisciculture quintupler (46). La production atteindrait alors 74.000 t.

Etant produit de façon très dispersée, et dans des zones à forte densité de population, le poisson d'eau douce se trouve d'emblée distribué sans difficultés. Il est d'ailleurs le plus souvent auto-consommé. Il s'ensuit que le poisson de mer n'a guère d'avenir en milieu rural, alors qu'il peut en trouver un dans les grands centres urbains, s'il y parvient à des prix égaux ou inférieurs à ceux de la viande et du poisson d'eau douce.

Une orientation importante se trouve ainsi dégagée : si les résultats des prospections sont favorables, on pourra envisager le développement d'une pêche industrielle axée sur l'exportation (ou sur la fourniture d'appât aux thoniers) et sur l'approvisionnement des marchés urbains importants. Simultanément, le développement de la pisciculture et de la rizipisciculture satisfera, sans graves problèmes de distribution, les besoins du milieu rural.

2.5.3. - CONCLUSION

Le secteur des pêches maritimes malgaches n'a pour le moment qu'une importance très secondaire (47), et il ne semble pas indispensable d'en attendre une contribution considérable à la satisfaction des besoins locaux de protéines animales. Pourtant, on ne peut négliger aucune occasion d'augmenter le produit national, surtout si cette augmentation permet, en améliorant la balance commerciale, d'accroître les importations de biens d'équipement. D'où l'opportunité d'un développement bien conduit de ce secteur, au sujet duquel il serait sage de n'afficher ni optimisme ni pessimisme : l'un et l'autre sont également injustifiés tant que les résultats des prospections ne seront pas connus.

(46) En particulier "dans les régions où la maîtrise de l'eau est facile : Province de Tananarive et Préfecture de Fianarantsoa".

(Projet de 2ème Plan, chapitre "Pêches continentales") p. 5.

(47) Voir plus haut, 2.4.3.

3. Examen de quelques circuits commerciaux

Les pages qui suivent contiennent une approche sommaire et partielle de certains circuits commerciaux du secteur des pêches maritimes à Madagascar. Il ne s'agit pas d'une étude approfondie : les renseignements ont été recueillis au cours de séjours très brefs dans chaque ville (48), et bien que des relevés de prix aient été effectués sur certains marchés il est en général davantage fait appel à des conversations ou à des rapports qu'à des enquêtes directes. De plus, cette étude est partielle puisque le temps a manqué pour se rendre, par exemple, à Morondava, à Sainte-Marie aux Comores et à la Réunion.

Ce recueil d'exemples devrait néanmoins permettre de préciser et de concrétiser les observations du 2ème chapitre relatives à la fragmentation et à l'hétérogénéité de l'espace économique malgache. Il motivera par conséquent les propositions contenues dans la dernière partie du rapport.

(48) Trois jours au maximum.

Le plan adopté sera le suivant :

- Etude de certains circuits intérieurs courts ou longs ;
- Etude des circuits extérieurs ;
- Tableau général et conclusions.

3.1. Exemples de circuits intérieurs.

3.1.1. Commercialisation sur place (circuits courts)

Ces circuits drainent sur le marché ou les marchés (49) d'une ville côtière la production des pêcheurs de cette ville et des villages voisins. La distinction entre poisson de mer et poisson d'eau douce est souvent difficile à faire (50) : même dans les villes côtières, la Halle au poisson abrite des vendeuses de poisson d'eau douce et pour avoir un sens, l'étude des circuits doit porter sur l'ensemble des produits - quelle que soit la multiplicité des administrations chargées d'en surveiller et d'en mesurer la distribution.

3.1.1.1. Tamatave (53.173 hab.)

Pendant l'année qui va du 1.6.68 au 31.5.69, les quantités suivantes de produits de la pêche ont été mises en vente à Tamatave (en kg) :

Poissons de mer	Poissons de rivière	Crevettes de mer	Crevettes d'eau douce	Crabes
52.891 kg	138.833 kg	19.857 kg	24.730 kg	13.433 kg

Source : Service de l'Elevage, Tamatave.

(49) Généralement 2 marchés principaux, le "grand" (Bazar Be) et le "petit" (Bazar Kely). Les installations sont presque partout d'excellente qualité, et très propres. Elles se comparent avantageusement aux aménagements sommaires ou à l'absence d'aménagements des marchés africains.

(50) Elle a d'ailleurs quelque chose d'artificiel, à cause des espèces eurynalines.

Ces chiffres sont établis par le contrôleur municipal qui délivre des tickets de marché aux commerçants utilisant les installations de la ville. Contrairement à ce qui se passe ailleurs, où l'estimation des quantités se fait souvent à vue, il semble que les lots soient réellement pesés, mais il est difficile d'en être sûr. La prudence commande par conséquent de considérer les chiffres ci-dessus (et, sauf exception, tous ceux qui vont suivre) comme très approximatifs.

Une visite du marché le 13.8.69 a permis de relever des prix allant de 100 à 150 F/kg, pour le poisson frais, qu'il soit de mer ou d'eau douce. Le tilapia séché du lac Alaotra, vendu au poids dans une boutique extérieure, coûtait 180F/kg. Les crevettes fraîches valaient 200/250 F/kg (51). A titre de comparaison, COUVERT indiquait 100 F/kg pour le poisson d'eau douce et 160 F/kg pour le poisson de mer (52).

On retiendra la prédominance du poisson d'eau douce, situation caractéristique de la côte Est où la pêche se pratique surtout dans les Pangalanes. On notera pour mémoire que le poisson fumé pêché dans les Sous-Préfectures de Majunga, Marovoay, Ambatoboeni, Maevatanana, Basse-Betsiboka et Ikopa est commercialisé jusqu'à Tamatave (53).

Je n'ai pratiquement pas vu de poisson de mer sur le marché car "La Joconde", le bateau dont je vais maintenant parler, se trouvait en réparation.

L'existence de la pittoresque entreprise qui utilise "La Joconde" empêcherait COUVERT d'écrire aujourd'hui, comme il pouvait le faire en 1963, que les essais de pêche industrielle ont tous échoué à Madagascar (54). Il est vrai que "La Joconde" et son patron, M. KERGOSIEN, font figure d'exceptions.

(51) Voir annexe 9.

(52) COUVERT 1963, tome II, carte p. 133.

(53) COUVERT 1963, tome I, p. 45.

(54) COUVERT 1963, tome I, p. 21. Les raisons données par l'auteur sont : une qualification professionnelle insuffisante, un financement et des bateaux défectueux, les limitations imposées au chalutage par l'état des fonds, l'absence de campagnes hydrologiques de base et de campagnes d'essai.

Leur arrivée à Madagascar semble avoir été fortuite et bien que l'affaire ait des chances de survivre et de s'étendre, on peut s'interroger sur son avenir. Elle est intéressante car elle correspond assez bien au type d'entreprise qu'il conviendrait de promouvoir si les résultats des prospections sont favorables. Les prix pratiqués pourraient donc servir dans une certaine mesure de base provisoire de référence, à condition qu'un examen de la comptabilité de l'entreprise soit possible et permette d'apprécier son fonctionnement.

Le prix du poisson vendu à Tamatave par M. KERGOSIEN s'étage entre 60 et 130 F/kg suivant la qualité. Les crevettes sont vendues à 225 F/kg (55).

La vente s'opère de trois façons :

- à la criée, sur le port (56) à l'arrivée du bateau. Ce type de distribution concerne surtout les hôtels, et porte sur 1/6ème environ de la production ;
- sur le marché, après entreposage en chambre froide ;
- par distribution à domicile, en petite quantité.

Les prix pratiqués sont les mêmes, au moins dans les deux premiers cas. De ceux qui sont obtenus sur le marché, il faut déduire les frais suivants :

- 8 francs par kg pour le transit en chambre froide ;
- 10 francs par kg pour la taxe de marché ;
- 8 francs par kg pour la commission de la vendeuse.

L'écoulement ne semble pas poser de problèmes : le maximum aurait été de 1.200 kg en une matinée, mais la moyenne est de 250 kg par jour.

(55) Il a été écoulé 1.570 kg de crevettes en juillet 1969. La proportion de crevettes pêchées par rapport au poisson a récemment augmenté. Des soles ont été offertes à 200 F/kg, prix qui ne paraît pas exagéré compte tenu du prix du poisson ordinaire, mais qui a néanmoins été jugé trop élevé par les autorités.

(56) La Chambre de Commerce s'oppose à cette utilisation de ses installations. Il est donc à craindre que ce procédé doive cesser.

Des essais de fumage ont été tentés sur le poisson de deuxième catégorie ; le produit des ventes couvrait à peu près les frais d'huile et de gas-oil de "La Joconde". Ces essais n'ont pas été poursuivis, pour des raisons peu claires et malgré l'existence d'excellents fours à fumer situés à proximité de la ville (57). Ce poisson est actuellement rejeté à la mer, alors qu'il pourrait être séché, voire transformé en farine pour l'alimentation du bétail si l'opération pouvait se faire à peu de frais.

L'entreprise KERGOSIEN souffre de n'avoir qu'un seul bateau. "La Joconde" ne suffit pas, et d'ailleurs elle est déjà ancienne. La glace manque également et coûte cher (plus de 10 F/kg). Enfin les relations entre le Gouvernement et l'armateur demeurent ambiguës : on a l'impression qu'une aide pourrait être consentie mais que les responsables s'interrogent sur le sérieux de l'entreprise, alors que celle-ci affirme justement avoir besoin d'être aidée pour obtenir de bons résultats.

Pour le moment donc, la présence de poisson de mer sur le marché de Tamatave semble dépendre d'un hasard heureux. On doit s'en féliciter, et souhaiter que la situation ainsi créée se prolonge. Il est difficile cependant d'y voir le début d'un mouvement irréversible : la rareté et la cherté du poisson de mer sur la côte Est demeurent la règle pour l'instant.

3.1.1.2. Diego-Suarez (43.991 hab.)

Pendant la période du 1.5.69 au 31.5.69, les quantités suivantes de produits marins ont été mises en vente sur le marché de Diego-Suarez (en kg) :

:	:	:	:
:	Poissons (58)	Crabes	Crevettes
:	:	:	:
:	434.723 kg	87.068 kg	107.764 kg
:	:	:	:

Source : Service de l'Elevage, Diego-Suarez

(57) Ils ont été construits d'après un modèle très simple mais très efficace expérimenté en Côte-d'Ivoire.

(58) Poissons de mer en principe, mais sans que l'on puisse en être certain.

Pour douze mois, les quantités seraient donc approximativement de 400 t de poisson, 80 tonnes de crabes et 100 tonnes de crevettes. Ces chiffres plaçant Diego-Suarez immédiatement après Tuléar pour la commercialisation locale du poisson de mer. Comme à Tamatave toutefois, il est prudent de ne considérer ces chiffres que comme des ordres de grandeur.

Les prix n'ont pu être observés directement, les arrivages ayant été presque inexistantes le jour où le consultant a visité le marché (59). Les mercuriales affichées dans la Halle du marché indiquent 80 F/kg pour le poisson frais (toutes provenances), 200 F/kg pour le poisson salé ou séché (60). COUVERT donnait pour le poisson frais respectivement 80 F/kg (eau douce) et 100 F/kg (eau de mer) (61).

Diego-Suarez est caractérisé par la présence d'au moins deux entreprises modernes qui commercialisent du poisson et des crustacés, les firmes SUMING et GRAMMAIRE. Il en sera question dans la partie de ce rapport consacrée aux circuits extérieurs (3.1.2.), mais on notera pour mémoire que l'entreprise GRAMMAIRE écoule un peu de poisson congelé auprès des collectivités de la ville.

3.1.1.3. Nosy-Bé (Hell-Ville : 9.481 hab.)

Les quantités mises en vente sur le marché de Hell-Ville n'ont pu être connues que pour 8 mois répartis dans l'année qui va de mars 1968 à février 1969 (62). Après extrapolation, les quantités annuelles s'établissent approximativement ainsi (en tonnes) :

Poissons			Crabes	Crevettes	
Frais	Fumé	Séché		Bouillies	Fraîches
50 t	8 t	0,35 t	5,2 t	3,2 t	1,4 t

Source : Extrapolation d'après les chiffres du contrôle du marché de Hell-Ville

Là encore, les arrivages étaient presque inexistantes le jour où le consultant est passé sur le marché (63) ; seule la présence de vary-lava (petits poissons séchés) et de crevettes séchées en provenance d'Ambanja a été constatée. La mercuriale affichée au marché donne un prix de 50 F/kg pour le poisson frais (toutes provenances), de 100 F/kg pour le poisson salé ou séché (64).

3.1.1.4. Majunga (47.634 hab.)

Les quantités mises en vente sur les marchés de Majunga sont connues par les contrôles du Service des Pêches Maritimes, mais certaines incohérences relevées dans les documents obligent à n'utiliser ces chiffres qu'avec une grande prudence.

Tableau 5. Produits de la mer commercialisés sur les marchés de Majunga (65) (en kg)

Désignation	1967	1968	1969 (six mois)
Poisson frais	77.992 kg	96.408 kg	74.135 kg
" séché	4.128 -	30.650 -	4.247 -
" fumé	4.727 -	-	107 -
Crevettes fraîches	22.885 -	15.989 -	5.367 -
" séchées	1.018 -	-	6.208 -
Crabes	37.342 -	25.312 -	16.892 -
Huîtres	43.120 -	11.616 -	4.035 -

Source : Service des Pêches Maritimes à Majunga.

(59) Le 15 août 1969. La présence de maloka frais (poisson non identifié) à environ 80 F/kg a seule été constatée.

(60) Voir annexe 10.

(61) COUVERT 1963, tome II, carte p. 133.

(62) Manquent les mois de juin, juillet et novembre 1968, ainsi que janvier 1969. On ne peut avoir aucune certitude sur la réalité des pesées ; aucune distinction n'est faite entre poisson de mer et poisson d'eau douce (sans doute rare) ; le poisson fumé a déjà été présenté sur le marché (et inclus dans les statistiques) au moins une fois, à l'état frais.

(63) (64) et (65) voir page suivante.

Des pesées effectuées sur le bazar Mahabibo le 19 août ont permis de déterminer la manière dont les mercuriales sont appliquées à Majunga :

- les sardinelles, très abondantes ce jour-là, étaient vendues à 40 F/kg (mercuriale : 75 F/kg) ;
- le poisson frais d'eau douce (carpes et tilapias) valait environ 100 F/kg (mercuriale : 60 F/kg) ;
- le poisson séché, fumé et grillé coûtait, suivant la qualité de 95 à 220 F/kg, avec une valeur modale de 165 F/kg (mercuriale : 100 F/kg) (66).

Les prix pratiqués étaient en général plus élevés que ceux signalés par COUVERT en 1963, soit 60 F/kg pour le poisson de mer frais, 50 F/kg pour le poisson frais d'eau douce, et 100 F/kg pour le poisson fumé.

3.1.1.5. Tuléar (33.842 hab.)

Tuléar est la ville côtière où l'on commercialise la plus grande quantité de produits marins : entre 650 et 700 tonnes en poids réel, au moins 900 tonnes en poids frais. Les chiffres semblent plus sûrs qu'à Majunga, et la pratique de la pesée réelle par le contrôleur de marché paraît habituelle. Toutefois, la double ou triple présentation de certains lots de poissons, sous forme de frais d'abord, de fumé ensuite, entraîne une certaine surestimation des quantités.

(63) Le 18 août 1969.

(64) Voir annexe 11. Le prix de 50 F/kg est confirmé par COUVERT.

(65) Ce tableau fourmille de points obscurs :

- On n'a aucune assurance sérieuse qu'il ne saisisse que le poisson de mer.
- L'augmentation de la quantité de poisson frais de 1968 à 1969 semble extraordinaire et n'a pas été expliquée.
- Les variations de la quantité de poisson séché sont curieuses ; les quantités pour 1968 seraient-elles exprimées en poids frais ?
- L'absence de poisson fumé en 1968 et 1969, de crevettes séchées en 1968 sont sans doute dues à des oublis.

Aucune de ces questions n'a pu être éclaircie sur place. Par ailleurs, on a tout lieu de croire qu'aucune pesée n'est pratiquée.

(66) Pour le détail de ces mercuriales et le résultat des pesées, voir annexe 12.

Tableau 6 - Produits de la mer commercialisés à Tuléar (en tonnes)

Désignation	1er juin 1967 au 31 mai 1968	1er juin 1968 au 31 mai 1969
Poisson frais	503,6 t	527,5 t
" fumé	105,5 t	329,1 t
" séché	12,2 t	37,5 t
Crabes	7,1 t	9,5 t
Crevettes fraîches	11,2 t	9,4 t
Total(en poids réel)	639,5 t	668,6 t

Source : Service des Pêches Maritimes à Tuléar.

Constatés par des pesées effectuées le 1er.8.69, les prix vont de 100 à 260 F/kg pour le poisson salé-séché, de 40 à 100 F/kg pour le poisson frais (avec une valeur modale de 75 F), de 70 à 120 F/kg pour le poisson grillé ou fumé, (avec une valeur modale de 100-110 F). Ces prix s'accordent assez bien avec ceux de la mercuriale (67).

En 1963, COUVERT indiquait un prix de 60 F/kg pour le poisson de mer frais (58).

3.1.1.6. Fort-Dauphin (12.677 hab.)

A Fort-Dauphin, les statistiques établies par le Service de l'Élevage n'ont pu être regroupées et dépouillées que pour les deux mois de janvier et mars 1969. Les totaux obtenus avoisinent 7 tonnes, mais avant d'extrapoler

(67) voir annexe 13.

(68) COUVERT 1963, tome 2, carte p. 133.

à l'année, il faut tenir compte du fait que la pêche traditionnelle en mer - et surtout en lagune (69) - se fait surtout de septembre à avril. Pendant la saison fraîche, la consommation s'oriente davantage vers le poisson d'eau douce, mais ce point demandera à être éclairci. Quoi qu'il en soit, il semble qu'on puisse estimer les quantités de poisson annuellement mises en vente sur les marchés de Fort-Dauphin à 50 ou 60 tonnes, avec une décomposition indiquée dans le tableau 7.

Tableau 7 - Produits de la mer commercialisés sur les marchés de Fort-Dauphin

	Janvier 1969	Mars 1969
Mulet	1.425 kg	1.340 kg
Carangue	480 kg	435 kg
Kifo	1.520 kg	1.900 kg
<u>Ambariaka</u>	455 kg	565 kg
<u>Lamatra</u>	-	1.010 kg
Crevettes	1.005 kg	1.248 kg
Moules	1.150 kg	890 kg
TOTAL	6.035 kg	7.382 kg

Source : Service de l'Elevage - Fort-Dauphin

La mercuriale du Bazar Be indique des prix voisins de ceux de Tuléar : 60 et 40 F/kg pour les poissons frais de mer et d'eau douce. (70). Au marché de Tanambao, le 28.7.69, on notait la présence de carangues fumées ou braisées et de capitaines (*Lethrinus*). Les prix relevés allaient de 65 (Vily) à 150 F/kg (Ambariaka et Toho).

3.1.1.7. Conclusion.

Le calcul du rapport entre :

(69) Par exemple la lagune d'Ambinamby.

(70) Voir annexe 14.

- la quantité de poisson commercialisé dans chaque ville,
 - et la population de cette ville, bien que rendu très incertain par l'imprécision du numérateur, aboutit à placer Diego-Suarez et Tuléar en tête de la série, avec plus de 10 kg vendus par habitant (cf. tableau 8).

Tableau 8 - Quantités de poisson vendues par habitant et consommation par tête.

Villes	Population au 1.1.68 (1)	Quantité de poisson vendue sur le marché (2)	Rapport 2/1 = quantité vendue par habitant(3)	Consommation par tête INSRE 1961 - 1962 (4)
Tamatave	53.173 hab.	192 t	4 kg	6,3 kg
Diego-Suarez	43.991 -	435 t	10 kg	13,3 kg
Majunga	47.634 -	126 t	2,5 kg	10,8 kg
Tuléar	33.842 -	620 t	18 kg	8,5 kg

Observations : La quantité de poisson est exprimée en poids réel, car il ne semble pas que les calculs de l'INSRE soient basés sur des quantités en poids frais. Pour Majunga, la quantité est celle de 1968.

Source : Service des Pêches Maritimes et INSPE.

Ce résultat concorde assez bien avec celui des enquêtes effectuées par l'INSRE en 1961-1962 (71),/ceci près que le résultat du calcul est très supérieur pour Tuléar à celui de l'INSRE - Sans doute parce que le marché de la ville attire des acheteurs de l'extérieur (72). Une divergence apparaît également en ce qui concerne Majunga, soit à cause d'une forte autoconsommation, soit pour toute autre raison.

3.1.2. Commercialisation intérieure (circuits longs).

Nous examinerons successivement : les petits courants qui trouvent leur origine à Sainte-Marie et à Fort-Dauphin, les circuits reliant

(71) Voir annexe 2.

(72) Le dénominateur du rapport ci-dessus serait alors sous-estimé.

Tuléar aux villes des plateaux, et enfin l'approvisionnement de la capitale. Cet examen n'est pas exhaustif, il se limite à un certain nombre d'exemples.

3.1.2.1. Courants commerciaux secondaires.

Le Service de l'Elevage signale que la pré-coopérative de l'Ile Sainte-Marie a expédié pendant les six premiers mois de l'année 1969 3,5 t de poisson frais ou fumé, et 877 kg de langouste vers la Grande-Terre.

A Fort-Dauphin, on fume de petites quantités de poisson, et une distribution réduite alimente la région jusqu'à Biraketa. Faute de temps, je n'ai pu étudier ces circuits très secondaires, mais ils préfigurent peut-être ce que pourrait devenir une commercialisation diffuse orientée vers les marchés de brousse, et portant sur des produits auxquels une transformation rustique assure une bonne durée de conservation.

La station de Faux-Cap, dont il sera question plus loin, commercialisait en 1963 un peu de poisson salé - séché (73) vers Fianarantsoa - aujourd'hui vers Tananarive. Le poisson est acheté à 65 F/kg, écaillé, étêté et salé à raison d'un kilo de sel (coûtant 20 F) pour 4 kilos de poisson frais. Il quitte Faux-Cap à 80 F/kg et en vaut 120 rendu à Tananarive. Un peu de lamatra séché est expédié à Tamatave, où il parvient à 140 F/kg. Ces circuits n'ont pas beaucoup d'importance : le poisson de Faux-Cap est surtout vendu à la Réunion.

3.1.2.2. Les circuits de Tuléar vers les plateaux

3.1.2.2.1. Approvisionnement.

Outre les 650 tonnes de poisson commercialisées sur les marchés de Tuléar, on trouve plus de 100 tonnes expédiées vers les plateaux, et surtout jusqu'à Tananarive. La réalité est d'ailleurs certainement supérieure

(73) COUVERT, tome I, p. 190.

à ce chiffre, que l'on a établi en dépouillant les certificats d'origine et de salubrité délivrés par le Service des Pêches aux commerçants désireux d'envoyer du poisson vers l'intérieur. Aucune pesée, ni même aucun examen du poisson, ne sont pratiqués ; le commerçant se borne à venir demander le certificat nécessaire, mais n'apporte pas son poisson jusqu'au bureau. Les poids portés sur le certificat sont ceux indiqués par le propriétaire et ne concordent pas nécessairement avec les poids réels. Par ailleurs, certains commerçants clandestins ne se privent pas de transporter du poisson sans certificat.

Du 1er août 1968 au 31 juillet 1969, au moins 113 tonnes de poisson congelé ou sous glace ont été ainsi expédiés de Tuléar vers l'intérieur. Les destinations ont été les suivantes :

- Fianarantsoa ... 6,8 t
- Antsirabé 12,8 t
- Tananarive 93,6 t

Cette ventilation est fondée uniquement sur les indications des certificats. Il sera question plus loin de l'entreprise DUSSOL, qui commercialise 80 % de ce total ; VASSANDJEE-GORDONDAS y participe pour 17 %, ATTOUCHE JARLAT, etc, pour 3 % seulement. Nous nous occuperons pour le moment des commerçants qui alimentent Fianarantsoa et Antsirabé.

a) M. VASSANDJEE s'approvisionne non loin de Tuléar, à Sangolte, Andrevo, Salary, Fiarenamasay, à des prix qui oscillent entre 30 et 40 F/kg. Compte tenu du prix de la glace (12 F/kg) et des frais de transport, le poisson vaudrait un peu plus de 100 francs le kilo rendu à Antsirabé, où il serait vendu à un détaillant à 140 F/kg. Le bénéfice brut est donc de 38 F/kg, mais compte tenu des pertes, il ne dépasserait guère 10.000 - 12.000 F par lot de 500 kg.

Le produit n'est pas congelé, et le commerçant doit se hâter de partir avec sa camionnette 403 dès qu'il a complété son chargement. Il effectuerait environ quatre voyages par mois (74).

(74) D'après les certificats, M. VASSANDJEE commercialiserait 20 t de poisson par an.

Le circuit ne fonctionne pas à sens unique : le commerçant rap-
porte des légumes de l'intérieur, et les écoule à Tuléar.

M. VASSANDJEE doit équiper les pêcheurs en matériel et leur four-
nir divers produits de consommation. Il affirme avoir engagé ainsi une somme
d'environ 300.000 F.

b) M. ATTOUCHE, rencontré à Ifato, petit village côtier situé au
nord de Tuléar, attendait précisément l'arrivée des pêcheurs pour constituer
un chargement. Son prix d'achat oscille autour de 50 F/kg (55 F pour le
lamatra) (75). Le poisson est revendu 130 F/kg à un commerçant chinois de
Fianarantsoa dont il sera question plus loin. L'armée est également cliente,
mais à un prix un peu inférieur.

Ce commerçant monte quelquefois jusqu'à Tananarive, mais la con-
currence du poisson de Majunga l'empêche d'y vendre à plus de 120 F/kg (au
Supermarché).

Un autre commerçant, M. JARLAT, expédie également du poisson à
Fianarantsoa. Le total des envois annuels de MM. JARLAT et ATTOUCHE, d'après
les certificats, serait légèrement inférieur à quatre tonnes.

3.1.2.2.2. Les marchés.

a) Fianarantsoa (45.790 hab.)

Visité le 3 août 1969, le marché de la ville contenait presque
exclusivement du poisson d'eau douce provenant d'Ihosy : tilapias et carpes
frais vendus entre 80 et 120 F/kg, black-bass frais à 140 F/kg. Les tilapias
d'Ihosy étaient également vendus séchés ou grillés.

Le poisson de mer n'apparaissait qu'à l'état séché ou salé-séché :

- sardines de Tuléar, vendues au poids (76) 200 F/kg ;
- caranques, perroquets, daurades grises à 120 F/kg.

(75) Ifato est peu éloigné de Tuléar, il est donc normal que les prix d'achat
y soient plus élevés que dans les villages fréquentés par M. VASSANDJEE.

(76) Alors que le poisson frais est également vendu au tas ou à la pièce.

Quant au poisson de mer congelé (77) venant de Tuléar, il est vendu par un commerçant chinois, M. CHAN-FOUI, à 170 F/kg. Ce prix concorde assez bien avec les indications des commerçants placés en amont. Le thon est vendu à 200 F/kg.

Les arrivages sont à peu près réguliers, et parviennent le mercredi et le vendredi ; la quantité totale ne dépasserait pas 350 kg/semaine, et une dizaine de tonnes par an (78). La clientèle est constituée par des Européens ou des fonctionnaires, ainsi que par des collectivités (collège, hospital,). Le commerçant ne croit pas que ce marché puisse se développer.

Il écoule en outre 150 à 250 kg de crevettes de Majunga et un peu de morue salée-séchée à 340 F/kg. Les envois de poisson congelé en provenance de la côte Est (Manakara) ont cessé depuis deux ans.

b) Antsirabé (29.914 hab.)

Les mercuriales du marché, qui datent de 1967, indiquent pour le poisson de mer un prix de 150 F/kg, et de 100 à 180 F/kg pour le poisson d'eau douce (79).

Aucun poisson de mer frais n'était en vente sur le marché le 9 août 1969, mais quelques sardines séchées de Tuléar étaient offertes à 150 F/kg. Carpes et tilapias frais, assez abondants, coûtaient de 90 à 150 F/kg.

-
- (77) Il s'agit évidemment de poisson frais transporté sous glace et congelé à l'arrivée par le détaillant.
- (78) Ce chiffre est très supérieur à celui que donne le dépouillement des certificats délivrés à MM. ATTOUCHE et JARLAT. Signalons que le document intitulé "Situation actuelle et Bilan du 1er Plan" estime à 10 t la quantité de produits marins atteignant annuellement Fianarantsoa (p. 18)
- (79) COUVERT 1963, tome II, carte p. 133, donnait 200 F/kg pour le poisson de mer et 150 F/kg pour le poisson d'eau douce.

Un commerçant-restaurateur chinois, M. LEUNG-HINE, assure cependant que certains commerçants malgaches vendent parfois sur le marché du poisson frais de Tuléar. M. LEUNG-HINE écoule en magasin de 50 à 100 kilos de poisson congelé par semaine, à un prix qui semble se situer autour de 150 F/kg (80). Le même commerçant offre des crevettes de Majunga à 350 F/kg (81).

La présence de poisson de mer a été constatée dans deux autres magasins d'Antsirabé :

- la boulangerie VASSILIOU (poisson "congelé" à 150 F/kg).
- "Chez Jeannette" (poisson congelé de Majunga à 200 F/kg ; quelquefois poisson de Tuléar).

3.1.2.2.3. Conclusion.

Tout ce qui précède montre que les circuits reliant Tuléar à Fianarantsoa et Antsirabé n'ont qu'une importance secondaire. Retenons que les quantités commercialisées ne sont pas inférieures à 23 tonnes (82) et que les prix-détail atteignent 170 F/kg, sans dépasser à Antsirabé le niveau de Fianarantsoa à cause peut-être de l'existence d'un circuit Majunga-Tananarive-Antsirabé.

3.1.2.3. L'approvisionnement et les marchés de Tananarive.

3.1.2.3.1. L'approvisionnement de la capitale.

a) Circuit Tamatave-Tananarive.

Le Service de l'Elevage signale que 3,5 tonnes de poisson congelé ont été expédiées de Tamatave par M. KERGOSIEN pendant les six premiers mois

(81) Elles sont achetées à 130 F/kg mais perdent du poids à la décongélation.

(82) C'est le total des quantités portées sur les certificats délivrés à MM. VASSANDJEE, ATTOUCHE et JARLAT.

(80) Il s'agit probablement du poisson transporté sous glace par M. VASSANDJEE mais il a été impossible de s'en assurer.

de 1969, plus quelques crevettes, crabes et langoustes.

L'amorce d'un circuit Tamatave-Tananarive est intéressante (83) et l'on devrait souhaiter que ce courant se développe. Avec un fret aérien de 12 F/kg - le plus bas qu'on trouve entre Tananarive et un point de pêche sur la côte -, on arrive actuellement à un prix du poisson rendu à Tananarive de 130 F/kg (84). A condition d'éviter un intermédiaire, c'est-à-dire en passant par une poissonnerie comme celle d'Analakely qui est à la fois grossiste et détaillante, il semble possible de tenir un prix-détail qui ne dépasse guère celui de la viande (140 F/kg). Interrogé la-dessus, M. KERGOSIEN doute pourtant d'arriver à dépasser 15 tonnes annuelles ; il en fait pour le moment 6 au maximum. Il est vrai que la gestion de la poissonnerie d'Analakely pose de graves problèmes (85).

b) Circuit Tuléar-Tananarive (entreprise DUSSOL).

M. DUSSOL collecte du poisson dans les villages voisins de Tuléar, et jusqu'à Morondava (par le canal d'un intermédiaire). Le prix d'achat au pêcheur varie suivant le point de collecte, et semble se situer entre 30 et 60 F/kg. Le poisson est revendu en gros 120 F/kg à Tananarive, ce qui donne des prix-détail allant de 130 à 200 F/kg. La vente ne se fait plus par l'intermédiaire de la poissonnerie d'Analakely (Coop-Tana), dont les dettes n'ont jamais été réglées.

Le poisson est mis sous glace lors de la collecte, et congelé à Tuléar, où la firme dispose d'une chambre froide de 30 m³. Il est transporté à Tananarive par camion dans des caisses isothermes. L'usage d'un camion

(83) Elle constitue un progrès sur la situation décrite par COUVERT 1963, tome I, pages 188 et 189.

(84) Le chemin de fer est peu pratique, surtout à cause de la nécessité de charger un wagon isotherme entier.

(85) Voir plus loin, 3.1.2.3.2.

frigorifique s'est révélé impossible à cause de l'état des routes.

L'entreprise écoule également à Tananarive des crabes et des crevettes congelés présentés sous sachet plastique.

A en croire les certificats d'origine et de salubrité délivrés à Tuléar, les quantités de poisson transportées ne sont pas inférieures à 90 t par an.

c) La coopérative de Morondava.

Je n'ai pas eu le temps matériel de me rendre à Morondava, et les renseignements qui suivent proviennent soit de documents écrits (voir bibliographie) soit de conversations tenues à Tananarive avec des personnes compétentes.

La section-pêche de la coopérative KOMAMO (86) à Morondava n'a commencé à fonctionner qu'en juin 1968. Le problème le plus grave est celui que posent les créances de la coopérative sur la poissonnerie d'Analakely (Coop-Tana) : elles s'élevaient, à la date du 10 avril 1969, à 1.400.000 FMC (87). Cette situation a épuisé le fonds de roulement de la coopérative, et l'empêche de régler le fret dû à Air-Madagascar. La compagnie a refusé d'accepter de nouveaux transports.

Le fonctionnement de la coopérative paraît donc bloqué parce que le seul débouché dont elle ait disposé n'est pas solvable ; aussi les auteurs du rapport auquel j'emprunte ces renseignements recommandent-ils la recherche d'autres organismes de vente (par exemple les magasins M à Tananarive et sur les Plateaux).

(86) La coopérative compte 2 sections : pêche et consommation.

(87) Plus 71.750 F d'emballages non retournés.

La production a été de 54,4 tonnes pendant 7 mois, soit 7,8 tonnes par mois ; elle devrait pouvoir passer à 10 tonnes par mois si le problème des débouchés était résolu.

Les prix d'achat au pêcheur sont de 40 F/kg pour le poisson ordinaire, de 50 F/kg pour le thon. Le poisson vaut 115 F/kg rendu à Ivato, après avoir supporté un fret aérien de 33 F/kg.

La Coopérative dispose de trois chambres froides, dont une en panne.

Il semble qu'il y ait situation de concurrence, pour l'achat du poisson au pêcheur, avec un commerçant privé, Mme Batsou, qui travaille pour l'entreprise DUSSOL. Mme Batsou paye comptant, et son magasin reste ouvert jusqu'à des heures tardives, de sorte que les pêcheurs peuvent s'y approvisionner après leur journée de travail. D'où l'idée de construire une petite succursale de la section-coopérative de consommation à côté du bâtiment des pêches.

d) Circuits Majunga-Tananarive.

Le Service des Pêches à Majunga indique, pour les cinq premiers mois de 1960, les expéditions suivantes de produits marins à Tananarive :

- Poisson frais	13.052 kg
- " séché	9.862 kg
- " fumé	16.622 kg
- Crevettes fraîches	34.779 kg
- Crabes	8.148 kg
- Huîtres	8.720 kg
- Crevettes séchées	2.359 kg

Les crevettes fraîches (congelés) sont commercialisées par CODAL et proviennent de la SOMAPECHE dont il sera question plus loin. Le temps a manqué pour obtenir des renseignements sur les autres circuits.

3.1.2.3.2. La vente au détail à Tananarive.

Le document intitulé "Situation actuelle et Bilan du Premier Plan" estime à 200 tonnes la quantité de poisson de mer annuellement vendue à Tananarive. A quoi il faut ajouter :

- 41 t de crevettes en 1967 (Majunga),
- 40 t de crabes en 1967 (Majunga et Morondava),
- 8,5 t de langoustes en 1966 (Fort-Dauphin).

A la date du présent rapport (septembre 1969), il semble qu'il faille réviser ces estimations en ajoutant aux 200 tonnes de poisson frais (88) le poisson séché et fumé expédié de Majunga (89). Pour les crustacés, les extrapolations à l'année à partir des chiffres donnés à Majunga pour les cinq premiers mois de 1969 donnent des résultats supérieurs à ceux de 1967, essentiellement à cause du développement de la pêche crevetteière.

Ces calculs restent très conjecturaux, et demanderaient à être vérifiés par des contrôles faits sur les marchés de la capitale. A cause de retards intervenus dans les dépouillements, les résultats de ces contrôles n'ont pu m'être communiqués par le Service du Ravitaillement. Ils doivent me parvenir ultérieurement, et seront alors joints en annexe à ce rapport.

Tout ce qu'on peut affirmer, c'est que la consommation de Tananarive est certainement supérieure à 200 tonnes par an, qu'elle paraît susceptible de croître, et qu'elle s'est accrue en fait - temporairement - pendant la semaine publicitaire de juin 1968 (90). Il y a donc eu un net renversement

(88) Ces 200 t constituent un minimum puisque de nombreux commerçants travaillent clandestinement.

(89) Soit, d'après les chiffres valables pour les 5 premiers mois de 1969 et extrapolés à l'année, 60 t en poids réel et 200 t en poids frais. Rappelons que les chiffres de Majunga ne sont pas sûrs.

(90) Un responsable du Service du Ravitaillement affirme qu'il n'oserait pas recommencer l'expérience, par crainte de manquer de poisson.

de la tendance constatée de 1956 à 1963, période au cours de laquelle les quantités de poisson de mer vendues à Analakely étaient tombées de 65 à 28 t par an, alors que celles de poisson d'eau douce passaient de 64 à 119 t (91).

L'étude de la distribution et des prix a été faite sur les marchés et à la poissonnerie d'Analakely.

a) Les marchés.

On trouvera leur liste à l'annexe 15. Il n'a été possible de visiter que la Zoma, les marchés d'Isotry, de Mahamasina et d'Andravoamangi. Les résultats détaillés sont donnés à l'annexe 16. On peut les résumer ainsi :

- En ce qui concerne le poisson frais, prédominance du poisson d'eau douce, surtout carpes et tilapias à 120 F/kg, black-bass à 200/300 F/kg, anguilles à plus de 500 F/kg ;

- Le poisson de mer apparaît sous forme de séché : lamatra de Tuléar (250 F/kg), Lethrinus, carangues (200 F/kg en moyenne), avec vente au poids ;

- Le poisson d'eau douce est également vendu sous forme de séché ou fumé ; c'est le cas des carpes d'Amatoboeny, vendues 160 à 180 F/kg ;

- Les crevettes séchées de diverses sortes sont abondantes. Leur prix peut atteindre 800 F/kg (pour les Patsamena rouges d'Amatondrazaka).

b) Coop-Tana (Analakely).

La poissonnerie d'Analakely était d'abord reliée à la coopérative de Nosy-Bé, mais le coût trop élevé du fret (50 F/kg) a incité à se tourner vers celle de Morondava (33 F/kg seulement pour le fret de Morondava à Tananarive).

(91) G. DONQUE, 1965 - La raison donnée est la cherté du poisson de mer par rapport à la viande. La remontée du poisson d'eau douce constatée en 1963 provient d'apports de malemy loha, en provenance d'Itasy.

De Morondava la poissonnerie reçoit, ou recevait, des merlans, des otholithes et des faux thons congelés. Elle s'approvisionne également à Tuléar en perroquets et capitaines, poissons auxquels les consommateurs ont été habitués par l'entreprise DUSSOL.

Les quantités écoulées sont de l'ordre de 12 tonnes par semaine S'y ajoutent, toujours par semaine ;

- 300 à 500 kg de crevettes de la SOMAPECHE ;
- 200 kg de langoustes de Sainte-Marie.

Pour augmenter les quantités vendues, le gérant voudrait disposer de points de vente supplémentaires, mais on perdrait alors le bénéfice de la confusion du rôle de grossiste et de détaillant, tous deux assurés également par la poissonnerie.

Les prix peuvent se résumer dans le tableau suivant :

	:	Prix rendu à	:	Prix-détail à	:
	:	Tananarive	:	Tananarive	:
	:		:		:
Poisson de Tuléar	:	80-100 F/kg	:	150 F/kg	:
Poisson de Morondava	:	110/120 F/kg	:		:

Source : Commissariat à la coopération

3.1.2.4. Conclusion.

Pour résumer ce bref examen de la commercialisation intérieure du poisson de mer à Madagascar, on peut faire les remarques suivantes :

- Le simple rapport des quantités vendues sur place (plus de 1.500 tonnes) et à distance (300 tonnes ?) traduit la faible intégration entre les régions côtières de production, situées surtout à l'Ouest, et les régions consommatrices de l'intérieur, situées sur les Plateaux.

- Cette situation ne semble pas résulter d'une déficience fondamentale de la demande, à en juger par la rivalité qui oppose, dans la collecte du poisson de mer, les commerçants et la coopérative d'une part, les commerçants privés entre eux d'autre part. Même si l'on tient compte des obstacles à la commercialisation que sont les difficultés de transport (d'autant plus gênantes que le poisson est transporté surtout à l'état frais, congelé ou sous glace), et l'existence de produits substituables (poisson d'eau douce à 120 F/kg, viande à 140 F/kg), il semble bien que les quantités produites soient insuffisantes face à la demande des commerçants, et par conséquent face aux capacités d'absorption du marché.

- S'ensuit-il qu'on ait affaire à un marché d'offreurs (sellers' market) au stade de la production ? Apparemment non. La faible production des pêcheurs ne provient pas d'une volonté organisée de faire monter les prix (92) : elle découle plutôt d'une préférence accentuée pour le loisir, d'un manque d'hommes et de capitaux, d'une faible intensité des besoins de monnaie. Devant cette situation, les commerçants réagissent en tentant d'encadrer les pêcheurs, en leur fournissant des avances en matériel et en denrées de consommation, bref en assumant un rôle moteur. Ils encaissent bien entendu les bénéfices de l'entreprise, et l'incitation des pêcheurs à produire reste faible. Situation exactement inverse de celle qu'il faudrait

(92) Il existe des cas de limitation volontaire des captures, mais ils procèdent plutôt de la nécessité de s'adapter à un marché limité que d'une volonté affirmée d'accroître les recettes. Ainsi dans la baie de Narinda, où le poisson ne peut être vendu qu'à Analalava.

promouvoir, à savoir celle où des entreprises de pêche, par définition souvent faiblement rentables, assument le contrôle de la distribution et par là deviennent profitables. Les essais coopératifs tentés dans ce but sont loin d'avoir été couronnés de succès.

3.2. Exemples de circuits extérieurs.

Nous examinerons successivement le circuit de la langouste à Fort-Dauphin, celui du poisson congelé de Faux-Cap, ceux que contrôlent les exportateurs de Diego-Suarez et la coopérative de Nosy-Bé, et enfin ceux qu'a mis sur pied la SOMAPECHE à Majunga. Comme dans le chapitre précédent, il ne s'agit pas d'une étude exhaustive, mais d'un recueil d'exemples significatifs.

3.2.1. Le commerce de la langouste à Fort-Dauphin.

La SOPICA (Société des Pêches Industrielles du Capricorne) (93) collecte les langoustes vivantes sur une zone côtière longue d'environ 800 km et s'étendant d'un point situé à 120 km au nord de Fort-Dauphin jusqu'à Androka, à l'ouest du Cap Sainte-Marie. Le ramassage se fait par la route ou surtout par voie aérienne, grâce à une douzaine de petits terrains privés créés tout exprès.

Les pêcheurs - environ 300 -, sont encadrés et approvisionnés, et dans certains cas, installés sur place par les promoteurs. La pêche est pratiquée avec des casiers, en utilisant des moules comme appât, ou à la main libre.

Le prix d'achat sur les lieux oscille entre 100 et 200 F/kg (94). Entre les lieux de pêche et Fort-Dauphin, les frais de transport et les frais connexes font déjà doubler le prix au kilo.

(93) Dirigée par M^l. DAUMAS et BOETSCHI.

(94) Accessoirement, le poisson d'accompagnement est payé 25 F/kg.

Les langoustes sont ensuite stockées en vivier avant d'être expédiées en France ou à Madagascar par avion, toujours vivantes. Elles sont destinées à une clientèle de luxe. Environ 45 tonnes ont été commercialisées en 1968, et le marché est en expansion. Un tonnage beaucoup plus faible de langoustes ^{/ou de queues de langoustes} congelées est expédié en France, aux hôtels de Tananarive (200 kg par semaine) et à La Réunion (95).

3.2.2. Le poisson congelé de Faux-Cap.

Le secteur de pêche de Faux-Cap est rattaché à la CEAMP (96), établissement public à caractère industriel et commercial participant à la réalisation de programmes de développement. Il a été mis sur pied dans le cadre d'un projet d'ensemble de mise en valeur du pays Antandroy, confié au BDPA (97), et c'est l'existence de ce projet qui explique qu'on ait pu songer à créer un secteur de pêche dans un endroit aussi peu accessible et sur une côte aussi peu propice à la navigation.

Après dix années d'efforts, et compte tenu des obstacles rencontrés, la réussite est indéniable. Les pêcheurs (98), produisent à peu près 5 tonnes de poisson par mois, en utilisant soit leurs pirogues, soit un canot

(95) Exemple de répartition des expéditions mensuelles (septembre 1968) :

Destination	L. vivantes	L. congelées
France	7.407 kg	1.302 kg
Tananarive	932 kg	
Mananjary	10 kg	
Manakara	25 kg	
Farafangana	73 kg	
Tuléar	4 kg	
Manakano	10 kg	
Sarignanano	250 kg	
Total	8.711 kg	

(96) Centrale d'Équipement Agricole et de Modernisation du Paysannat.

(97) Bureau pour le Développement de la Production Agricole.

(98) Ils sont environ une centaine, avec une vingtaine de pirogues.

à moteur ; le petit nombre de jours où il est possible de sortir (10 par mois) interdit d'espérer dépasser ce chiffre. Le poisson est acheté 25 F/kg aux pêcheurs propriétaires de leur pirogue, 20 F/kg aux autres. La collecte se fait sous glace, en camion, jusqu'à 70 km de Faux-Cap. Le poisson est ensuite stocké en chambre froide, sans qu'il soit besoin d'utiliser des manœuvres salariés : les pêcheurs font le travail eux-mêmes, et font aussi les chargements à destination de Fort-Dauphin. Chaque vendredi, un camion de la SOPICA vient chercher un lot d'environ 600 kg. Le prix de vente, départ Faux-Cap, est de 80 F/kg pour toutes les catégories de poisson (vidé, gros poissons étêtés).

La SOPICA stocke de nouveau le poisson en chambre froide à Fort-Dauphin, et l'expédie ensuite à La Réunion, grâce aux bateaux qui font régulièrement escale dans le port. Dix-huit tonnes ont été expédiées de la sorte en 1968.

Au départ de Fort-Dauphin, le prix est de 170/180 F/kg, mais à La Réunion, il passe à 350 F/kg, pour atteindre 600 F/kg et même davantage au stade du détail.

Ce circuit constitue une association originale entre un organisme à caractère semi-public (99) et un commerçant privé. Chacun des participants y trouve son compte : sans la SOPICA, le secteur de Faux-Cap ne pourrait pas vendre son poisson, et sans le secteur de Faux-Cap, la SOPICA serait obligée d'assumer des coûts d'encadrement qui sont actuellement à la charge du BDPA. Les résultats obtenus sont encore plus frappants si l'on songe que les Antandroy ne sont pas pêcheurs de tradition. Ils tirent maintenant de leur activité un revenu d'environ 3.000 F par mois, somme considérable pour la région. A quoi consacrent-ils cet argent ? A se procurer du Rhum, une deuxième femme, des boeufs, des maisons en planches, et des tombeaux. A ce point de vue,

(99) Les pêcheurs de Faux-Cap travaillent à titre privé mais leur animateur, M. BALTZER, au zèle duquel il faut rendre hommage, est payé par le BDPA.

l'opération revêt évidemment un caractère social qui embarasse un peu l'économiste professionnellement enclin à mettre en balance des coûts tels que l'amortissement des installations, ou le salaire de l'animateur et ses frais de voyage d'une part, et les rentrées provenant des marges perçues d'autre part (100). L'avenir de l'entreprise est d'ailleurs assez problématique, notamment à cause de la relation très personnalisée que le responsable a bien été obligé d'établir avec ses pêcheurs.

Pour sa part, la SOPICA trouve l'opération intéressante et estime qu'elle pourrait être étendue. S'il devenait possible cependant d'exporter en Italie par exemple, il conviendrait de traiter des quantités beaucoup plus importantes, que la région ne paraît pas capable de fournir.

3.2.3. Les exportateurs de Diego-Suarez.

La firme SUMING-EXPORT représente l'une des activités de M. SUMING KAM HYO, demeurant à La Réunion. Basée à Diego-Suarez, la SUMING-EXPORT a pour objet la congélation et l'exportation des crevettes et poissons à la Réunion. M. SUMING KAM HYO a également créé, en association avec M. LAW HAN TIEN, la SARL-SUPERTIMES à Saint-Denis de La Réunion.

La majeure partie des approvisionnements de la SUMING est constituée par les crevettes de barrage capturées notamment dans la baie d'Ambaro. L'activité de la firme est résumée par le tableau suivant :

Tableau 9 - Quantités de poisson et crevettes commercialisées par SUMING à Diego-Suarez.

Années	Poisson congelé	Crevettes
1965	80.140 kg	46.614 kg
1966	129.621 kg	52.810 kg
1967	155.948 kg	59.046 kg
1968	174.393 kg (101)	43.044 kg

Source : SUMING/Diego

(100) On se trouve une fois de plus en face d'une situation où des coûts prévus comme coûts d'investissement (à savoir les frais d'animation pendant les premières années de l'expérience) sont en réalité devenus des coûts permanents de fonctionnement que l'affaire devrait maintenant supporter pour être rentable.

(101) Le Service de l'Elevage à Diego n'indique que 170.822 kg de poisson congelé exporté en 1968 de Diego.

Le poisson est ramassé dans des camionnettes 404 munies de caisses isothermes ; il est payé de 30 à 80 F/kg suivant le lieu et la qualité. Compte tenu des frais de transport puis de stockage en chambre froide à Diego, les prix C.A.F. Diego s'échelonnent entre 110 et 250 F/kg. Au stade final de la distribution, à La Réunion, ils avoisinent 500 F/kg, et néanmoins les promoteurs, en accord avec l'étude SATEC citée plus haut, assurent que le marché réunionnais pourrait absorber des quantités bien supérieures. Ils signalent toutefois une difficulté : le fret réfrigéré pour La Réunion n'est pas facile à obtenir (102).

La SUMING n'expédie pas de poisson vers l'intérieur de Madagascar : le transport devrait se faire par avion, et les tarifs sont trop élevés : 50 F/kg pour un lot supérieur à 1 tonne, sinon 108 F/kg.

Les crevettes sont achetées à 110/120 F/kg. On remarquera, dans le tableau 9, la diminution intervenue de 1967 à 1968, qui se reflète d'ailleurs dans les chiffres d'ensemble fournis par le Service de l'Elevage (voir annexe 17). Il semble que cette diminution résulte de l'effet négatif que l'exploitation des barrages exerce sur le stock de crevettes (103). Face à la menace d'interdiction des barrages, et compte tenu des excellents résultats obtenus par la SOMAPECHE, la firme SUMING propose de créer un armement spécialisé dans la pêche aux crevettes, complété par une base de surgélation et de stockage à Nosy-Bé. Le capital serait de 50 millions de francs, et cinq chalutiers seraient armés. L'installation prévue pourrait traiter trois tonnes par jour. Les investissements prévisionnels représentent plus de 80 millions : 50 pour l'armement, 30 pour les installations à terre. La production escomptée serait de 275 tonnes de crevettes par an, plus 50 tonnes de poisson,

(102) Difficulté amplement confirmée par les autres exportateurs, entre autres la Coopérative de Nosy-Bé, qui accuse d'ailleurs SUMING de "monopoliser" le fret. De leur côté, les compagnies de navigation voudraient passer des contrats leur assurant la location régulière d'une chambre froide à bord, que celle-ci soit remplie ou non...

(103) Voir plus haut, 2.5.2.2. a), et surtout F. BLANC & A. COLLART 1969.

procurant en tout des recettes brutes supérieures à 100 millions de francs. Après déduction des charges et amortissements (mais non des impôts), les résultats seraient de 12 ou 13 millions de francs.

Une autre entreprise, celle de M. GRAMMAIRE, exporte également du poisson (et de la viande) à La Réunion. Les quantités traitées avoisineraient 4 tonnes par mois pour le poisson, et 2 tonnes pour les crevettes. Une certaine quantité est vendue à Diego.

A la différence de SUMING, GRAMMAIRE n'achète qu'à Diego, à des prix s'échelonnant entre 60/70 F/kg (petits poissons), 80 F/kg (capitaine, carangue, petit thon) et 100 F/kg (cabot). Rendus à La Réunion, les cabots valent 250 F/kg et sont revendus à des prix-détail qui peuvent dépasser 1.000 F/kg. Les autres poissons valent, rendus à La Réunion, de 110 à 150 F/kg, mais sont également revendus beaucoup plus cher.

Comme la SUMING, l'entreprise GRAMMAIRE déplore la précarité et l'irrégularité des liaisons avec La Réunion.

3.2.4. La Coopérative de Nosy-Bé.

Elle compte 72 membres, et son capital social serait de 50.000 F. Son activité est résumée par le tableau 10.

Tableau 10. Achats et ventes de poisson par la Coopérative de Nosy-Bé en 1968 et 1969.

		6 premiers mois de 1968	6 premiers mois de 1969
Achats	Poids	22.176 kg	43.703 kg
	Valeur	888.550 F	1.871.450 F
Ventes	Poids	16.624 kg	25.596 kg
	Valeur	1.979.150 F	3.428.456 F

Source : Coopérative de Nosy-Bé.

Aux ventes de poisson réalisées en 1969, il faut ajouter :
796 kg de crevettes valant 150.200 f.
1.019 kg de viande valant 124.210 f.
13.138 kg de glace valant 253.298 F

Ce qui porte le chiffre total des ventes à 3.965.164 f.

Le poisson est acheté (aux coopérateurs mais aussi à des piroguiers non coopérateurs) à 40 f/kg, s'il n'est pas étêté, 50 f/kg, s'il est étêté. Ces prix valent pour toutes les catégories. Après stockage en chambre froide (104), le poisson est exporté à la Réunion : il est acheté (prix CAF Nosy-Bé) à 130 f/kg par la SUPERPÊCHE de Saint-Denis, déjà mentionnée plus haut ; le mérou est acheté à 160 f/kg.

Quelques ventes sont faites localement à 120 f/kg (à l'armée, à l'hôpital et aux hôtels).

La coopérative a connu de graves problèmes. Les dissensions entre pêcheurs et gérant étaient sérieuses, mais elles semblent avoir cessé aujourd'hui (105). La production était faible, ou de mauvaise qualité (106). Aujourd'hui, les documents fournis permettent de constater que l'activité a presque doublé quand on compare les 6 premiers mois de 1969 aux 6 premiers mois de 1968. Pourtant, la Coopérative est toujours déficitaire.

3.2.5. La SOMAPECHE à Majunga.

Cette entreprise industrielle moderne se consacre à la pêche, à la congélation et à l'exportation des crevettes. Les investissements actuels s'élèveraient à près de 350 millions de f., avec 5 chalutiers ; 150 millions supplémentaires sont prévus. La production en 1968 s'est élevée à 1.275.773 kg

-
- (104) 2 chambres froides contenant chacune 8 t., plus une chambre de congélation rapide, actuellement en panne.
 - (105) Le gérant a été remplacé. On assure qu'en 1968, le pêcheur voyait le produit de ses ventes à la coopérative intégralement affecté au remboursement de ses dettes. Si c'est vrai, on conçoit qu'il ait eu tendance à pêcher très peu, ou à vendre sa pêche ailleurs.
 - (106) Les pêcheurs vendaient à un commerçant chinois la glace qu'on leur donnait pour emporter à la pêche.

de crevettes, et elle dépassera de beaucoup ce chiffre en 1969 puisqu'au 1er juillet de cette année, elle atteint déjà 939.932 kg (107).

Après nettoyage, étêtage, calibrage et stockage, en chambre froide, les crevettes sont exportées surtout au Japon, à bord des navires de pêche de ce pays qui opèrent au large de Madagascar et qui disposent de place à bord. Le circuit commercial utilisé est celui de la société TAIYO. Le marché japonais présente l'avantage d'accepter à peu près toutes les qualités offertes, et les exportations qui lui sont destinées atteignent 700 t par an (108).

Des quantités moindres sont expédiées aux USA ou en France, et aussi dans l'intérieur de Madagascar.

La rentabilité est exceptionnelle : 200 à 300 t par bateau et par an, soit une productivité de près de 10 kg/ha/an en 1968 (109).

Il s'agit très évidemment d'une entreprise dynamique, soutenue par des investissements importants, et animée par des cadres expatriés d'une haute technicité. Les résultats sont de nature à attirer de nouveaux investisseurs dans ce secteur, et l'on a vu que c'est ce qui s'est passé pour la SUMING. Le problème de la gestion du stock de crevettes se pose donc, et celui de la solution à trouver en ce qui concerne la pêche traditionnelle. (110).

D'autres entreprises de pêche ont armé des crevettiers sur la côte Ouest; avec 1 chalutier à Nosy-Bé, la SIPAM a produit 75 t. de crevettes en 1968. Pendant la même année, la PACKFREEZE en a produit 95 t. avec 5 chalutiers

- (107) La seconde partie de l'année est toujours moins bonne que la première.
(108) Le Japon importe annuellement près de 50.000 t de crevettes.
(109) Cf. F. BLANC et A. COLLART 1969 p. 5 La production annuelle d'un crevettier neuf de 15 mètres doit au moins atteindre 100 t. de crevettes (avec 125 t. de poisson d'accompagnement). La productivité ne doit donc pas descendre au dessous de 4 kg. de crevettes par ha et par an.
(110) F. BLANC et A. COLLART proposent de n'octroyer dans la zone considérée que des autorisations de pêche provisoire à un maximum de 20 chalutiers. La pêche traditionnelle de barrage devrait sans doute être proscrite.

(cette dernière société en est encore au stade des prospections). Faute de temps, l'activité de ces firmes n'a pu être étudiée.

3.2.6. Circuits divers d'exportation.

Les paragraphes ci-dessus ne donnent pas une image complète des flux malgaches d'exportation des produits marins. Mentionnons entre autre que le port de Majunga est à l'origine d'un courant de poisson séché à destination des Comores ; le Service de l'Elevage évalue à 49,5 t la quantité de poisson salé-séché ainsi exportée pendant les 6 premiers mois de 1969.

On n'aura garde d'oublier, enfin, les trépangs séchés exportés en Malaisie (91,5 t en 1968) et à Hong-Kong (48,6 t).

3.2.7. Conclusion.

L'hétérogénéité des agents de la commercialisation, déjà constatée sur le plan intérieur, subsiste quand on se tourne vers les circuits d'exportation.

Un premier clivage sépare les entreprises commerciales qui, telles SUMING ou SOPICA, font appel aux pêcheurs traditionnels qu'elles animent et encadrent, et les firmes industrielles intégrées depuis le stade de la production jusqu'à celui de la distribution (SOMAPECHE). Sauf peut-être pour les circuits du poisson séché entre Majunga et les Comores, ou pour ceux des holothuries, l'exportation stricte sensu est le plus souvent aux mains d'entreprises modernes.

On distinguera d'autre part les circuits où l'impulsion émane du commerçant (SOPICA, SUMING) - amené, pour les besoins de sa demande, à contrôler les pêcheurs traditionnels, - et les circuits qui témoignent de la volonté qu'ont ou que devraient avoir les producteurs de contrôler leur chaîne de distribution (Coopérative de Nosy-Bé), sans d'ailleurs y parvenir. Le cas de Faux-Cap est lui aussi celui d'un groupement de pêcheurs qu'on aurait pu voir s'orienter vers le contrôle de la distribution, mais qui, dans un but d'efficacité, s'est trouvé associé avec un commerçant moderne.

On constate d'autre part que les circuits étudiés sont suscités dans une certaine mesure par l'isolement où se trouvent certaines régions de production. Diego et Nosy-Bé ne peuvent évacuer leur poisson ni sur place ni vers l'intérieur du pays. Ces lieux de pêche se trouvent économiquement plus éloignés du reste de Madagascar que de la Réunion. Même situation pour Faux-Cap. D'où ce faisceau de petits circuits dispersés qui convergent sur le seul marché accessible et solvable : l'île de la Réunion.

3.3. Conclusion générale sur la commercialisation.

L'ensemble du chapitre 3 se trouve résumé dans le tableau général des circuits et des prix qu'on pourra consulter à l'annexe 18. En conclusion, il n'est peut-être pas superflu d'attirer l'attention sur la hiérarchie des quantités commercialisées.

- sur place (dans les villes de la côte),
- dans l'intérieur de l'île,
- et enfin à l'étranger.

La commercialisation locale dans les villes côtières porte sur 1.500 t/an de poisson environ, alors que la quantité expédiée des côtes vers l'intérieur du pays n'excède probablement pas 300 tonnes ; cette quantité est donc inférieure à celle qui est exportée (environ 600 tonnes par an).

Mieux que toute description, ces chiffres expriment le manque d'intégration de l'espace économique malgache. La production de poisson de la côte peut soit être consommée sur place, soit quitter l'île ; seule une très faible partie réussit à pénétrer dans l'intérieur du pays, soit parce que la demande est insuffisante, soit à cause des problèmes de transport. D'où la proposition suivante : si la pêche maritime triplait ou quadruplait sa production, il faudrait chercher et trouver des débouchés extérieurs à moins qu'une accélération de l'urbanisation et une hausse du prix de la viande n'intensifient la demande de poisson de mer, à moins aussi que des communications améliorées ne facilitent la distribution.

4. Perspectives et recommandations.

4.1. Résumé de la situation et des orientations souhaitables.

La production des pêches maritimes à Madagascar est faible, mais elle peut s'accroître. Des prospections systématiques commenceront en 1971 avec le bateau du Fonds Spécial ; il faut espérer qu'elles révéleront des ressources intéressantes.

L'exploitation de ces ressources posera des problèmes de production et de commercialisation. La pêche traditionnelle peut et doit être améliorée par un bon encadrement technique et par quelques investissements, mais on ne peut en attendre une production abondante et bon marché. Il semble donc réaliste d'opter pour une pêche industrielle ou semi-industrielle, et de prévoir les actions nécessaires dans le domaine de la formation et du crédit.

Pour écouler les produits obtenus, on doit probablement compter surtout sur l'exportation :

- soit à destination de pays déjà clients de Madagascar (pour le poisson : les Comores, la Réunion ; pour les crevettes : le Japon et les USA) ;
- soit vers les pays de l'Afrique Orientale : Rhodésie, Mozambique, Malawi.

En deuxième urgence, on peut envisager une commercialisation en milieu malgache urbain, et surtout à Tananarive, mais cette orientation sera **praticable** surtout si la demande s'accroît grâce à un taux d'urbanisation soutenu, à une certaine augmentation du prix de la viande ou à une baisse de celui du poisson de mer. Pour susciter ou permettre une telle baisse, il faudrait pouvoir compter sur une amélioration des communications ou sur une utilisation plus étendue des procédés de transformation à bon marché (fumage, salage, séchage).

Quant à la commercialisation en brousse, il est sans doute illusoire de vouloir la développer, sauf si précisément l'on met au point et l'on fait accepter aux populations des produits séchés, salés ou fumés très peu coûteux. Sauf dans le sud, la concurrence du poisson d'eau douce restera toujours gênante.

4.2. Schéma des études à entreprendre.

La consultation demandée à l'ORSTOM doit servir à orienter les études que va réaliser l'expert en commercialisation attendu pour le début de 1970. Je vais donc m'efforcer de tracer le schéma de ces études, en tenant compte à la fois des nécessités logiques d'une telle recherche et aussi des contraintes locales.

4.2.1. Etude de la production.

L'étude de la commercialisation doit commencer par celle de la production, et les responsables du projet l'ont parfaitement compris puisqu'ils ont déjà entrepris un recensement général des pêcheurs et du matériel. Ce recensement n'est qu'un préliminaire à la mise en place du dispositif d'observation permanente dont il sera question plus loin (111). Les chiffres dont on dispose dès maintenant ont été discutés dans le cours du rapport ; ils sont incomplets et très peu sûrs, mais ils pourraient devenir utilisables si l'on régularisait les conditions de leur collecte. Il est dommage, par exemple, que sur les registres du marché de Bell-Ville (qui semblent bien tenus) aucune distinction ne soit faite entre le poisson de mer et le poisson d'eau douce (112). Une liste tenue à jour devrait être établie des marchés où une pesée effective est pratiquée, et de ceux où l'estimation des quantités se fait à vue ; bien entendu, on devrait s'attacher à éliminer ce dernier procédé. Quant au traitement élémentaire des données, il pourrait lui aussi être amélioré ; l'emploi d'imprimés normalisés, par exemple, amènerait les secrétaires à ne pas additionner des quantités de poisson frais et de poisson séché, mais à opérer les transformations nécessaires.

(111) Experts-associés et volontaires.

(112) Même observation à Diego-Suarez. Peut être n'y-a-t-il jamais de poisson d'eau douce sur ces marchés, bien que les mercuriales laissent penser le contraire (Voir annexes 10 et 11).

Le consultant se rend parfaitement compte que de telles suggestions sont aussi difficiles à appliquer qu'elles sont faciles à émettre. Le personnel est peu nombreux et peu ou pas qualifié ; il est difficile ou impossible de/contrôler^{le} efficacement. Les déceptions sont donc inévitables, mais la nécessité d'obtenir des données sûres est si grande qu'il faut sans doute accorder une priorité élevée à toute action dans ce sens.

4.2.2. Etude de la transformation et de la conservation.

L'étude de la production n'est pas seulement quantitative ; elle doit porter également sur la transformation et la conservation des produits. On est en droit de céder à un certain étonnement quand on constate que dans un pays aussi mal pourvu en voies de communication que Madagascar, la commercialisation au poisson de mer semble toujours porter en priorité sur du produit frais. Cela est d'autant plus frappant que les ressources des consommateurs sont minimales, et que les distances à parcourir sont très longues. Il est actuellement question, par exemple, de créer à Analalava une coopérative de pêche qui pourrait alimenter la zone de Bealanana, Antsohihy et Befandriana, mais déjà l'on parle de camionnette et de transport sous glace, alors qu'il paraîtrait plus sage de songer au fumage ou au séchage. La commercialisation deviendrait immédiatement plus diffuse, et pourrait être le fait de petits colporteurs malgaches ; son coût serait abaissé au point sans doute de vaincre la préférence réelle ou supposée des consommateurs pour le poisson frais.

C'est ici le lieu de critiquer un raisonnement qu'on trouve souvent dans les documents relatifs à cette question. La transformation par séchage ou fumage ne valoriserait pas le produit, car s'il faut environ 3 kilos de poisson frais pour faire 1 kilo de poisson séché, le prix du poisson séché n'est pas égal au triple du prix du poisson frais. Au strict point de vue économique, ce raisonnement est spécieux. Le poisson frais que l'on transforme en poisson séché n'a pas la valeur du poisson frais vendu sur le marché ; il n'a même à peu près aucune valeur, et risquerait d'être perdu si on ne lui en conférait une en le séchant, c'est-à-dire en lui donnant la possibilité de rencontrer à terme une demande face à laquelle il acquerra un prix. En

Afrique, où le séchage du poisson est très répandu, le rapport des prix n'est jamais égal au rapport des quantités (113).

Au cas donc où l'on découvrirait d'importants stocks de sardinelles, il faudrait sans doute rechercher si les procédés de fumage actuellement connus (114) ne permettraient pas d'obtenir un produit peu coûteux, facilement transportable et de bonne conservation. Assurément, ce stade semble en voie d'être dépassé sur la côte occidentale d'Afrique, où les consommateurs se tournent de plus en plus vers le poisson congelé, abandonnant par exemple les bonga fumés ou le stockfish. Dans ces régions, toutefois, les communications sont faciles et les consommateurs disposent de ressources monétaires relativement abondantes. Aussi bien, la commercialisation du poisson congelé ne représente bien souvent que la première partie du circuit : le produit est ensuite fractionné, grillé ou fumé, et vendu sur les marchés.

D'autres procédés que le fumage pourraient d'ailleurs se révéler intéressants, par exemple le salage-séchage longuement mis au point par le CIFT sur le Lac Tchad (115) et qui donne maintenant des résultats excellents. La vulgarisation de tels produits est facile, et l'on en connaît suffisamment la technique (distributions gratuites, démonstration de dessalage et de cuisine) pour qu'il soit inutile d'insister.

Ce qui précède ne signifie nullement qu'on doive se désintéresser du commerce du poisson frais (congelé ou sous glace) ; bien au contraire, il conviendra de prêter la plus grande attention aux résultats de l'étude sur la chaîne du froid, actuellement confiée à SEMA (116), et qui sera disponible l'année prochaine.

(113) Cf. COUTY et DURAN, 1968, p. 166

(114) Par exemple ceux mis au point à Tamatave.

(115) Centre Technique Forestier Tropical, 45 bis avenue de la Belle Gabrielle, 94 - NOGENT SUR MARNE (France).

(116) Société d'Economie et de Mathématiques appliquées, 35 bd Brune PARIS 14e

4.2.3. Etude de la commercialisation proprement dite.

L'étude des entreprises modernes posera peu de problèmes. Quand le contact est obtenu, il est généralement assez facile d'avoir accès à un certain nombre de renseignements, excepté naturellement ceux qui pourraient intéresser le fisc ou la concurrence. L'activité des commerçants indiens ou syriens sera beaucoup plus difficile à connaître, à cause de la méfiance des intéressés, et aussi parce qu'ils ne tiennent probablement pas de comptabilité. Il ne faut d'ailleurs pas se faire trop d'illusions sur les chances que le chercheur possède de pénétrer très avant dans les mécanismes d'un circuit commercial en pays sous-développé ; la lumière peut être faite sur les points de départ et d'arrivée, c'est-à-dire les activités des producteurs (y compris la première vente) et la vente au détail. Le reste demeure souvent mystérieux.

La vente au détail, avant tout sur les marchés (dont il faudra bien s'assurer d'établir une liste), fournit des renseignements sur les quantités effectivement offertes et vendues, sur la géographie des circuits, les prix et les marges, et les goûts des consommateurs. On cherche en gros à établir une collection de transactions datées et localisées, dont les agents soient décrits avec précision quant à l'ethnie, le sexe, le statut économique et l'origine géographique. Dans ce but, on peut utiliser trois sortes de questionnaires :

- a) Un questionnaire destiné aux vendeurs, qui saisit les marchandises offertes et leur provenance, les prix demandés, la situation du vendeur dans le circuit ;
- b) Un questionnaire destiné aux acheteurs, visant à connaître les habitudes de consommation et d'achat.

Ces deux premiers types de questionnaires sont remplis sur les marchés, par des enquêteurs munis d'une balance portative. Les vendeurs sont interrogés systématiquement si possible au début et à la fin du marché (117), les acheteurs sont abordés lorsqu'ils ont conclu une transaction. Les marchés les plus importants peuvent être suivis tous les deux ou trois jours ; ce serait le cas d'un marché comme celui de Tuiéar, et bien sûr, de Tananarive. D'autres marchés ne méritent qu'une visite mensuelle ou bimestrielle (Fianarantsoa, Antsirabé).

(117) En Afrique, un bon enquêteur obtient généralement des commerçantes qu'elles lui indiquent leur recette en fin de marché.

c) Le troisième type de questionnaire est rempli au cours d'une visite à domicile. Il est donc plus détaillé que les autres, et cherche à faire décrire les préférences des consommateurs. Il donnera des renseignements très sûrs si l'on prend soin de faire établir un plan de sondage convenable.

Tous ces questionnaires ont été longuement testés et utilisés par l'ORSTOM au cours d'enquêtes approfondies sur le commerce des produits vivriers en Afrique Centrale. L'ouvrage dans lequel sont reproduits ceux qui concernent le poisson a été communiqué par le consultant au Directeur du Projet, de manière que l'expert puisse les adapter à Madagascar, s'il le juge utile (118).

Les questionnaires de marchés pourraient être utilisés, avec une périodicité variable, sur une série de marchés urbains et ruraux aussi large que possible. Les enquêtes à domicile (3ème questionnaire) pourraient être menées dans toutes les villes importantes, dans quelques villes secondaires, et aussi dans certains bourgs ou villages.

Etant donné le grand nombre de documents recueillis dans toute enquête sérieuse (plusieurs milliers), une exploitation mécanographique est généralement indispensable.

Une attention toute particulière sera accordée au problème des prix. Réserve faite du problème des agents de la commercialisation, qui relève plutôt de la sociologie, on pourrait presque dire qu'une bonne étude de circuits commerciaux, c'est avant tout une étude bien documentée de la formation des prix. Pour la réussir, il faut disposer de prix enregistrés avec les meilleures garanties d'objectivité et de fidélité, donc de prix effectivement payés par les acheteurs. D'où la nécessité de pesées faites par les enquêteurs sur les marchés.

4.2.4. Recherche des débouchés.

Elle sera facilitée, en ce qui concerne Madagascar, par les résultats des questionnaires des types 2 et 3, mais elle devra aussi, et surtout,

(118) COUTY et DURAN, 1968, pp. 244-246.

être menée à l'extérieur du pays. Comme on ne sait pas encore de quelles espèces de poisson l'on disposera, ni après quelles transformations ils seront mis en vente, il est encore trop tôt pour donner des avis sur cette question. On peut dire néanmoins qu'une étude de marché en dehors de la zone franc pose des problèmes compliqués et doit être longuement préparée. L'expert aura donc intérêt à prendre rapidement contact avec des pays tels que la Rhodésie, le Malawi et le Mozambique, et à établir un rapport préliminaire. La visite des Comores et de la Réunion présentera des difficultés moindres, et il sera sans doute assez aisé d'y organiser des enquêtes par questionnaires si le besoin s'en fait sentir.

4.2.5. Conclusion.

Un point doit être souligné : étudier le commerce et les débouchés du poisson de mer ne saurait se faire sans relier toutes les enquêtes entreprises dans ce secteur :

- d'abord à une bonne connaissance de l'économie du pays (évolution retracée par les comptes économiques, situation financière, balance commerciale, degré d'exécution du Plan, économie de la distribution en général (119) ;
- ensuite à l'étude des secteurs qui produisent des biens substituables au poisson. L'étude des prix du poisson de mer, notamment, n'a de sens que si elle est menée avec celle des prix de la viande et du poisson d'eau douce. Il faudra également prêter attention aux contreparties équilibrant les circuits : l'exemple le plus net est celui des légumes rapportés des Plateaux par les commerçants en poisson de Tuléar, mais de nombreux cas du même genre devront sans doute être repérés et analysés.

(119) Un économiste de l'ORSTOM, M. TREUIL, affectue au BDPI (Bureau pour le développement de la production industrielle) des études sur la distribution des produits manufacturés. Il s'intéresse aux réseaux de distribution et à la gestion des établissements commerciaux. Ses travaux pourront permettre à l'expert des comparaisons fructueuses.

4.3. Besoins en personnel.

Il faudra éviter d'accumuler des données que l'on dépouille et que l'on analyse ensuite pour rédiger un rapport. Les renseignements recueillis devront être exploités le plus vite possible, et nourrir des notes ou bulletins provisoires qui feront périodiquement l'objet de synthèses renouvelables.

En tout état de cause, 18 mois ou 2 ans de travail constitueront un minimum incompressible. Il faut plusieurs mois pour recruter et former des enquêteurs, fabriquer et tester les questionnaires, mettre sur pied un système souple de visites périodiques. L'enquête proprement dite doit durer au moins un an, puisque les phénomènes étudiés connaissent des variations saisonnières importantes. L'exploitation définitive enfin, même avec des moyens mécanographiques, exige un temps assez long et peut nécessiter des enquêtes complémentaires.

Or, c'est au bout de ces deux ans que l'on aura achevé, si tout se passe bien, une première série de prospections avec le bateau expérimental. A ce moment, la tâche de l'expert deviendra pratique, et il s'agira pour lui de mettre sur pied, en se fondant sur les résultats de ses enquêtes, des circuits commerciaux expérimentaux. Au moins une autre année sera nécessaire pour ce travail.

On arrive, pour la durée minimum des services de l'expert, au chiffre de 30 mois, et probablement de 3 ans.

Par ailleurs, la complexité des tâches à entreprendre est telle qu'il serait irréaliste de ne pas faire aider cet expert par un certain nombre de collaborateurs. J'ai souligné plus haut la fragmentation de l'espace économique malgache, le compartementage des régions, la difficulté des communications, la spécificité des problèmes propres à chaque partie de l'île. Pour dominer un tel ensemble de difficultés, il faut que l'expert en commercialisation puisse compter sur deux experts-associés au moins, à qui serait confiée la responsabilité des enquêtes selon un découpage convenable. Le rôle de l'expert serait alors celui d'un superviseur exerçant des tâches de conception, de coordination et de contrôle.

Les experts-associés auront fait des études supérieures d'économie ou de statistiques. Ils seront capables d'encadrer efficacement les enquêteurs malgaches (120), d'exploiter les résultats et surtout d'effectuer les innombrables enquêtes informelles (par interview) qui seront indispensables. Leur présence à Madagascar ne sera pas nécessaire immédiatement, car il faut laisser à l'expert le temps d'établir son plan d'investigations, et de mener quelques enquêtes-pilotes. Les experts-associés pourraient donc arriver sur le terrain 6 mois environ après l'expert en commercialisation, mais il faudrait qu'ils séjournent alors dans le pays au moins 18 mois. Leur aide sera d'ailleurs aussi précieuse pendant la phase pratique du travail ; il serait donc prudent de prévoir pour eux des séjours renouvelables.

Les experts-associés devraient pouvoir être dégagés au moins partiellement des tâches quotidiennes d'encadrement rapproché : contrôle permanent des enquêteurs, approvisionnement en matériel, mise en place et transport du personnel sur le terrain... Etant donné la dispersion des aires d'enquête, il serait donc souhaitable de prévoir un recrutement de volontaires chargés d'exécuter ces tâches très absorbantes. Il leur appartiendrait en particulier de contrôler l'activité des centres de pêche-pilotes : nombre de sorties, productivité des engins et des bateaux, coût des transformations, écoulement de la production. Les experts-associés auraient ainsi le temps d'exploiter leurs données, sous la direction de l'expert.

On aboutit à la structure pyramidale suivante :

- 1 expert en commercialisation pendant 30 mois au moins ;
- 2 experts-associés pendant 1 an (renouvelable) ;
- 2 volontaires (même durée).

Il va de soi que ce chiffre de deux volontaires est un minimum. Du personnel supplémentaire sera nécessaire pour l'encadrement technique et l'éducation professionnelle des pêcheurs.

(120) Il en faudra vraisemblablement une dizaine, avec des moyens de transport appropriés.

A N N E X E S

Annexe 1. - Villes malgaches de plus de 10.000 habitants
au 1er janvier 1968.

Province de Tananarive :

Tananarive	332.855 hab.
Ambohimanarina	28.983 "
Ambatolampy	10.504 "
Antsirabé	29.914 "

Province de Fianarantsoa :

Fianarantsoa	45.790 "
Ambositra	15.127 "
Ambalavao	11.141 "
Mananjary	13.019 "
Manakara	17.567 "
Farafangana	10.753 "

Province de Tamatave :

Tamatave	53.173 "
Ambatondrazaka	14.297 "
Moramanga	10.706 "

Province de Majunga :

Majunga	47.654 "
Marovoay	14.900 "

Province de Tuléar :

Tuléar	33.842 "
Fort-Dauphin	12.677 "
Morondava	15.032 "

Province de Diego-Suarez :

Diego-Suarez	43.991 "
Sosumav	10.564 "
Antalaha	18.083 "

Source : INSRE Tananarive.

Annexe 2 - consommation de poisson en milieu urbain malgache

2.1 Dépense de viande et de poisson en % de la dépense totale des ménages urbains malgaches.

	VILLES						
	Ensemble	Tananarive	Fianarantsoa	Tamatave	Majunga	Tuléar	Diego
Boeuf	6,5	6,3	6,1	6,4	7,2	7,2	8,0
Porc	3,4	4,1	3,0	3,0	1,4	0,9	0,4
Poisson de mer	0,7	0,1	-	2,3	1,4	4,1	3,1
Poisson d'eau douce	1,0	1,3	1,1	0,3	0,6	0,2	-
Total Viande et poisson	14,6	14,8	13,2	15,9	12,6	14,5	15,0

Source : Enquête sur les budgets familiaux en milieu urbain malgache

INSPE - Mai 1961 - Décembre 1962

Tableau 20 p. 63

2.2. Consommation annuelle de poisson de mer et d'eau douce par tête en milieu urbain malgache

VILLES						
Tananarive	Fianarantsoa	Tamatave	Majunga	Tuléar	Diégo	
3.260 g.	2.000 g	6.300 g.	10.800 g.	8.500 g.	13.300 g	

Source : Enquête sur les budgets familiaux en milieu urbain malgache

INSRE - Mai 1961 - Décembre 1962

Tableau 23 p. 72

Annexe 3 - Consommation de viande et de poisson en milieu rural malgache
(en grammes par tête et par jour).

	PROVINCES					
	Tananarive	Fianar.	Tamatave	Najunga	Tuléar	Diégo
Viande	45,9	20,2	20,0	35,9	35,2	32,9
Produits de la pêche	10,4	6,6	19,8	32,5	17,6	30,7
dont poisson frais	8,2	5,3	13,4	25,4	15,3	24,3
dont poisson sec	1,3	1,0	3,6	4,2	0,2	4,5

N.B. Les quantités de poisson sec ne semblent pas avoir été ramenées au poids frais.

Source : P. FRANÇOIS - Budgets et Alimentation des ménages ruraux malgaches en 1962
INSRE
tome 2, tableau 12, p. 92

Annexe 4 - Variation de la consommation de viande et de poisson en fonction du revenu monétaire annuel en milieu rural malgache.

Classes de Revenu en 1000 FMC	1 à 20	20 à 40	40 à 80	80 à 130	130 à 190	190 à 390	390 à 590
Viande	21,3	32,3	42,0	59,3	72,5	101,4	111,3
Poisson	12,4	19,4	20,6	26,1	21,8	32,7	44,7

La consommation est indiquée en grammes par tête et par jour.

Source : P. FRANÇOIS - Budgets et alimentation des ménages Ruraux malgaches en 1962
INSRE, tome 2, p. 111.

Annexe 5 - Commerce extérieur malgache des poissons,
crustacés et mollusques

5.1. Chiffres globaux

5.1.1. Exportations

Poissons Crustacés et Mollusques	1965	1966	1967	1968
Quantités, en t.	436	597	1 176	1 464
Valeurs, en millions FMG	89,4	97,9	159,5	282,1

5.1.2. Importations

Préparations et conserves de poisson et crustacés	1965	1966	1967	1968
Quantités, en t.	571	630	647	698
Valeurs, en millions FMG	93,3	102,7	97,7	109,4

Source : Bulletin Mensuel de Statistique
INSRE
N° 137, février 1967
N° 162, mars 1969.

5. 2. Exportations malgaches de produits de la mer en 1968 (par pays)

	Quantités en kgs	Valeur FOB en FMG
<u>Poisson de mer frais et congelé :</u>		
Niger	4.000	120.000
Mozambique	17.000	635.000
Réunion	205.746	30.033.300
Navires français	4.230	592.600
Navires étrangers	389	60.400
Navires malgaches	250	27.500
	<u>231.615</u>	<u>31.474.800</u>
<u>Ailerons de requin :</u>		
Réunion	85	3.600
Malaisie	198	153.500
Hong-Kong	1.084	326.100
	<u>1.367</u>	<u>483.200</u>
<u>Poisson salé, séché, fumé :</u>		
Comores	106.884	4.304.800
Réunion	17.384	1.399.400
	<u>124.268</u>	<u>5.704.200</u>
<u>Crustacés autres que ceux de mer :</u>		
Comores	40	9.400
Japon	135.958	26.463.200
Navires français	192	55.200
Navires Etrangers	205	12.200
	<u>136.401</u>	<u>26.540.000</u>

	Quantités en kgs	Valeur FOB en FIC
<u>Crustacés de mer réfrigérés ou congelés :</u>		
Niger	300	60.000
Mozambique	3.000	70.000
Comores	5.328	1.242 600
Réunion	182.587	36.997.500
Maurice	124.919	29.868.200
France	56.979	26.345.600
U.S.A	64.063	14.208.000
Japon	272.918	59.229.000
Navires Français	333	70.000
Navires Etrangers	20	4.000
Navires Malagasy	5.691	1.138.200
	<hr/>	<hr/>
	716.138	169.233.000
<u>Crustacés de mer autres que congelés ou réfrigérés</u>		
Réunion	16.553	16.756
France	30.268	93.390
Japon	165	495
Navires Français	378	680
Navires Etrangers	199	505
Navires Malgaches	209	402
	<hr/>	<hr/>
	47.772	112.228
<u>Mollusques, coquillages frais, réfrigérés ou congelés :</u>		
Navires Français	169	25.900
Navires Etrangers	9	1.300
Navires Malgaches	43	3.600
	<hr/>	<hr/>
	221	30.800

	Quantités en kgs	Valeur FOB en FMG
<u>Mollusques et coquillages autres :</u>		
Réunion	10	200
France	10	2.500
Navires Français	54	3.600
	<hr/>	<hr/>
	74	6.300
<u>Trépangs séchés :</u>		
Réunion	290	704
Malaisie	91.574	18.074.200
Hong-Kong	48.675	10.257.500
	<hr/>	<hr/>
	140.539	28.332.404

N.B. Ces chiffres proviennent du Service des Pêches Maritimes à Tananarive. Leur total (1.398.395 kgs et 261.916.932 FMG) diffère légèrement de celui de l'INSRE (annexe 5.1.1.).

Annexe 6 - Comptes économiques de la Pêche à Madagascar
(Année 1966)

Valeur en millions FMG 1966

Production non commercialisée	1.132
Production commercialisée	681
Taxes consommation	3
Coûts de transport	120
Taxes incorporées dans les coûts de transport	3
Commercialisation	514
Taxes incorporées dans les services commerciaux	3
<hr/>	
Valeur totale	2.456
dont valeur de la production commercialisée	1.324
Valeur des marges	643

Marché des produits de la Pêche (en millions FMG) :

Non commercialisé	Commercialisé	Total
1.132	1.230	2.362
	94	94
<hr/>	<hr/>	<hr/>
1.132	1.324	2.456

Source : Commissariat au Plan

Comptes Economiques de Madagascar 1966.

Annexe 7 - Projets pour le 2ème Plan "Elevage"

	1966	1970	1975	1980
! Disponible car asse (tonnes)	115.000	125.000	145.000	180.000
! Exportations	10.000	12.000	15.000	25.000
! Disponible consommation	105.000	113.000	130.000	155.000
! Consommation par tête (kgs)	16,9	16,7	17,3	18,2
! Population (milliers)	6.200	6.750	7.500	8.500

Source : Projet de 2ème Plan (Elevage)
Chap. V, p. 69.

Annexe 8 - Production des Pêches Continentales à Madagascar (en tonnes)

Désignation	1962	1968	1972 Objectifs.
! Pisciculture	2.000	3.900	8.000
! Rizipisciculture	40	4.600	20.000
! Pêche en eau douce	21.000	31.300	39.000
! Pêche en zone côtière	4.000	6.000	7.000
! TOTAL	27.040	45.800	74.000

Source : Projet de Deuxième Plan
Chapitre "pêches Continentales"
(Eaux et Forêts)

Annexe 9 - Prix du poisson sur le marché de Tamatave (13-8-69)

Grand Marché

Origine	Etat	Désignation	Prix en f/K ..
-	Frais	Bichiques, <u>Zompona</u> (Alevins de mullet)	100
Ambatondrazaka	Frais	Carpes	150
Ambatondrazaka	Frais	Tilapia	150
-	Frais	Crevettes	250

Petit Marché

-	Frais	Black-Bass	150
-	Frais	<u>Ambatsy</u> (Capitaine)	100
-	Frais	<u>Toho</u>	100
Pangalanes	Frais	Crevettes	200
Ampanitoamoizina	Frais	Soroy	150
Lac Alaotra	Séché	Tilapia	180

Annexe 10 - Mercuriales du marché de Diego-Suarez

Anguilles	100 f/k	Viande de boeuf	100-140 f/k
Poisson frais	80 -		
Poisson de mer fumé	120 -	Viande de porc	200 f/k
Poisson salé	200 -		
Poisson séché	200 --		
Poisson d'eau douce	80 -		
Crabe frais	40 -		
Crevettes fraîches	150 -		
Crevettes cuites	180 -		
Crevettes séchées	200 -		
Langouste	200 -		

Annexe 11 - Mercuriales du marché de Nosy-Bé

Anguilles	100 f/k	Filet de boeuf	140 f/k
Poisson de mer frais	50 -	Viande sans os	120 -
Poisson de mer fumé	70 -	Viande avec os	100 -
Poisson salé	100 -		
Poisson séché	100 -		
Crabe frais	40 -		
Crevettes fraîches	150 -		
Crevettes cuites	180 -		
Crevettes séchées	200 -		
Langoustes	200 -		
Poisson d'eau douce	50 -		

Annexe 12 - Mercuriales et Prix observés sur le marché de Majunga (19-8-69)

12.1. Mercuriales du Bazar Be

Poisson frais de mer	75 f/kg
Poisson frais d'eau douce	60 -
Poisson séché	100 -
Crevettes	75 -
Crabes, la pièce	25 -
Viande sans os (1)	100 -
Viande avec os	90 -
Viande de porc	170 -
Viande de chèvre et mouton	250 -

12.2. Prix observés sur le Bazar Mahabibo le 19-8-69

Origine	Etat	Désignation	Prix en f/kg
	Frais	<u>Marotaolana, Macrura Kanafurta, Sardinelle</u>	40
	Grillé	<u>Herotra, Pomadasyshasta</u>	220
	Grillé	<u>Ambariaka, Chrysophys, Gerres</u>	220
	Séché	Requin	165
	Séché-	<u>Jano, Sphyraena Forsteri</u>	105
	Salé		
	Séché	<u>Mintra, Scatophagus Tetracanthus</u>	95
	Séché	<u>Tsirakia, Parapenacopsis acclivirostus</u>	100
Marovoay	Frais	Carpes	100
Marovoay	Frais	Tilapia	100
	Bouillies	Crevettes	90
	Séché	<u>Vary lava, Sicydium Lagocephalum</u>	165

(1) Les prix pratiqués semblent plutôt de l'ordre de 150 f/kg pour la viande sans os et 100 f/kg pour la viande avec os.

Annexe 13 - Mercuriales et prix observés sur le marché de Tuléar
(1er août 1969).

13.1. Mercuriales

Poisson fumé	80	₣/kg
Poisson de mer	60 à 100	-
Poisson d'eau douce	40	-
Anguilles	40 à 100	-
Langoustes	200	-
Crabes	75	-
Crevettes	60 à 100	-
Viande sans os	115	-
Viande avec os	90	-

13.2. Prix observés sur le marché de Tuléar le 1er août 1969.

Etat	Désignation	Prix en F/kg
Salé-Séché	<u>Capitaine, Ambitsy, Lethrinus Nebulosus</u>	105
Salé-Séché	<u>Lamatra, Cybium Commerioni</u>	260
Séché	<u>Tsitsika, Crevettes</u>	380
Frais	<u>Antseraka, Hemirhamphus</u>	65
Frais	<u>Antseraka, Hemirhamphus</u>	71
Frais	<u>Carangue, Lanaora</u>	58
Frais	<u>Carangue, Lanaora</u>	86
Frais	<u>Mulet, Atendro, Mugil</u>	74
Frais	<u>Ambariaka, Gerres Oyena</u>	87
Grillé	<u>Amboramasaka, Siganus</u>	122
Frais	<u>Tapaporoha, Polysteganus Undulosus</u>	88
Frais	<u>Fihamasiaka</u>	100

Prix observés sur le marché de Tuléar le 1er août 1969 (suite).

Etat	Désignation	Prix en f/k
Séché	<u>Vahoho</u> , <u>Rhabdosargus Sarba</u>	75 (?)
Séché	<u>Angarera</u> , <u>Gaterin</u>	100
Grillé	Mulet, Atendro, Mugil	104
Frais	<u>Kinirike</u> , <u>Chorinemus</u>	40
Grillé	<u>Botoloho</u> , <u>Perroquet</u> , <u>Scaridae</u>	70
Frais	<u>Angarera</u> , <u>Gaterin</u>	92
Frais	<u>Fetsombitsy</u>	59
Grillé	<u>Fiambato</u>	116

Annexe 14 - Mercuriales du marché de Fort - Dauphin.

Poisson fumé	80 f/kg
Poisson frais de mer	60 -
Poisson frais d'eau douce	40 -
Langouste	175 -
Crabes	75 -
Crevettes	100 -
Moules fraîches	30 -
Moules décortiquées	60 -
Viande sans os	120 -
Viande avec os	95 -

Annexe 15 - Liste des marchés de Tananarive.

Zoma	vendredi
Besarety	mardi
Analamahitsy	mercredi
Andravoamangi	mercredi
Anosy Patrana	mardi
Mahamasina	jeudi
Isotry	samedi
Behorihika	tous les jours
Ambohi Manarina	lundi
Ouest Fiadanana	tous les jours
Soanierana	tous les jours
Ambanidia	tous les jours

Annexe 16 - Prix du poisson observé sur les marchés de Tananarive

16.1. Isotry, le 26 juillet 1969.

Origine	Etat	Désignation	Prix en f/kg
	frais	Carpes	150
Port-Bergé	frais	Tilapia	?
	séché	non identifié	240
	séché	non identifié	200
	séché	morceaux non identifiés	150
Morondava	séché	Capitaine de mer	200
Majunga	séché	Gogo	220
Ambatondrasaka	séché	Crevettes, <u>patsamena</u> (rouges)	800
Majunga	séché	Crevettes, <u>patsamena</u>	250

16.2. Mahamasina le 24 juillet 1969

Origine	Etat	Désignation	Prix en f/k
Tuléar	Séché	Lamatra	250
	Séché	Lethrinus	150
Ambatoboeni	Frais	Carpes	120

16.3. Andravoamangi, le 23 juillet 1969

Etat	Désignation	Prix
Séché	Gogo	200
Séché	Tilapia	170 à 200
Séché	Capitaine Lethrinus	140
Séché-Salé	Carangues	200
Séché	Lamatra	250
Séché	Crevettes	500
Frais	Tilapia	125
Frais	Carpes	120 (?)

16.4. Zoma le 25 juillet 1969

Origine	Etat	Désignation	Prix en f/k
	Frais	Black-bass	200/400
	Frais	Anguilles	500
	Frais	Crevettes	400
	Frais	Carpes	400
	Séché	Tilapia	160/220
Ambatoboeny	Séché	Carpes	160/180
	Séché	Silure	200/230

Observations : Absence totale de poisson de mer

Annexe 17 -- Exportations de poisson et crustacés de Diégo-Suarez

Années	Poisson congelé	Crevettes	Crustacés	Grenouilles
1963	14.356 (1)	29.813		
1966	173.711	74.934		
1967	164.528	79.639		
1968	170.822	66.911		
1969 (6 mois)	79.567	60.714	24.904	4.943

(1) Plus 63 tonnes de miettes de thon mises en conserve par la Rochefortaise.
Cette expérience n'a pas été renouvelée.

Source : Service de l'Élevage
Diégo-Suarez.

Annexe 18 - Tableau général des circuits et des prix du poisson de mer

18.1. Commercialisation dans les villes de la côte.

Villes	Prix approximatif (Détail)	Quantités mises en vente
Tamatave	125 f/k	52 t
Diégo-Suarez	80 - 100 f/k	434 t
Nosy-Bé	50 f/k (?)	50 t
Tuléar	75 f/k	600 t
Fort-Dauphin	100 f/k	50 t
Majunga	75 f/k	100 t

18.2. Commercialisation dans l'intérieur du pays.

Promoteur du circuit et quantités annuelles (approximatives)	Prix d'achat au pêcheur et localisation	Prix intermédiaire	Fret aérien	Prix rendu sur lieux de consommation	Prix-détail
KERGOSIEN 6 t.	Tamatave		12 f.	Tana. 130 f.	Tana. 150/200f
FAUX-CAP (Salé-Séché)	Faux-Cap 65 f.	Départ F. Cap 80 f.		Tana. 120 f.	Tana ?
DUSSOL 90 t.	Zone Tuléar 30/40 f.			Tana. 120 f.	Tana. 130/200f
VASSANDJEE 20 t.	Zone Tuléar 30/40 f.			- Antsirabé 102 f. - Prix de gros : 140 f.	Antsirabé 150-200 f.
ATTOUCHE JARLAT 4 t.	Zone Tuléar Ifato 50 f.			- Fianarantsoa Prix de gros : 120/130 f.	Fianarantsoa 170 f
COOPERATIVE MORONDAVA	Morondava 40/50 f.		33 f.	Ivato 115 f.	Tana. 150 f.

18. 3. Circuits Extérieurs.

Promoteur du circuit et quantités approximatives	Prix d'achat au pêcheur et localisation	Prix intermédiaires		Prix rendu lieux de consommation	Prix-Détail
SOPICA FORT-DAUPHIN 45 t. langouste	Zone Ft-Dauphin 100-200 f.	Rendu Fort-Dauphin 200-400		France 1000 à 1500 f (?)	
FAUX-CAP 17 t. poisson congelé	Zone de Faux-Cap 20-25 f.	Départ Faux-Cap 80 f.	Départ Fort-Dauphin 170-180		Réunion 600 f. et plus.
SUMING Diégo 174 t. poisson congelé	Zone Diégo 30-80 f.	CAF Diégo 110-250 f.			Réunion 500 f. et plus
GRAMMAIRE Diégo 50 t. (?) poisson congelé	Diégo 60-100 f.			Réunion 110-250 f.	Réunion jusqu'à 1000 f.
COOPERATIVE NOSY-BE 50 t. - poisson congelé	Nosy-Bé 40-50 f.	CAF Nosy-Bé 130-160 f.			

18.4. Prix de la viande au détail.

V I L L E S	Boeuf		P O R C
	sans os	avec os	
Tananarive	140 f		220 f
Fort-Dauphin	120 f	95 f	-
Tuléar	115 f	90 f	-
Fianarantsoa	120 f	110 f	170 f
Antsirabé	90/140 f	75/130 f	200 f
Diégo-Suarez	140 f	100 f	200 f
Nosy-Bé	120 f	100 f	-
Majunga	100 f	90 f	170 f

Annexe 19 - STATISTIQUES DES 7 GRANDS ABATTOIRS MUNICIPAUX.

	1964	1965	1966	1967	1968
<u>TANANARIVE</u>					
- Bovins - nombre de têtes	40 193	40 656	38 139	40 232	40 085
- poids carcasse (tonnes)	8 943	9 209	9 212	10 242	9 125
- Porcins - nombre de têtes	39 694	36 314	21 822	15 603	15 704
- poids carcasse (tonnes)	3 610	3 395	2 132	1 706	1 576
- Ovins, caprins - nombre de têtes	15 265	14 910	12 265	8 054	10 140
- poids carcasse (tonnes).	189	191	147	106	130
<u>MAJUNGA</u>					
- Bovins - nombre de têtes	8 151	8 124	8 546	8 386	9 433
- Porcins - nombre de têtes	1 838	1 984	1 884	1 984	1 898
- Ovins, caprins - nombre de têtes			142	165	133
<u>DIEGO-SUAREZ</u>					
- Bovins - nombre de têtes	8 719	8 484	4 276	8 478	8 903
- Porcins - nombre de têtes	4 916	2 328	4 555	4 927	5 412
- Ovins, caprins, - nombre de têtes	280	267	615	211	0
<u>TAMATAVE</u>					
- Bovins - nombre de têtes	7 331	7 726	7 747	7 165	10 575
- poids carcasse	945	1 120	1 131	1 219	1 237
- Porcins, - nombre de têtes	3 121	2 107	2 534	1 748	1 968
- poids carcasse	159	125	161	130	146
<u>ANTSIRABE</u>					
- Bovins - nombre de têtes	6 007	6 685	7 284	7 133	7 087
- poids carcasse	1 055	1 117	1 203	1 213	1 218
- Porcins - nombre de têtes	5 138	7 059	4 839	4 510	2 922
- poids carcasse	350	453	288	274	186
- Ovins, caprins - nombre de têtes	1 225	1 529	976	951	790
- poids carcasse	15	18	12	11	8
<u>FIANARANTSOA</u>					
- Bovins - nombre de têtes	3 560	3 844	6 601	6 094	5 256
- poids carcasse	665	743	1 211	1 649	-
- Porcins - nombre de têtes	2 273	1 746	1 118	135	693
- poids carcasse	151	105	62	7	-
- Ovins, caprins, - nombre de têtes	46	70	88	25	7
<u>TULEAR</u>					
- Bovins - nombre de têtes	4 049	4 006	4 613	4 994	5 437
- poids carcasse	680	657	793	843	-
- Porcins - nombre de têtes	2 012	-	1 240	1 209	1 306

Source : Projet de 2ème Plan
(Elevage)

B I B L I O G R A P H I E

- Anonyme - 1962 - Analyse de la structure des prix et des circuits commerciaux internes, CINAM, Tananarive.
- Anonyme - Madagascar, villes de plus de 2.500 habitants au 1er janvier 1968. Dactylo. INSRE, Tananarive.
- Anonyme - Le marché du poisson à la Réunion, ronéo. SATEC, février-mars 1969.
- Anonyme - Plan Indicatif Mondial pour le développement de l'agriculture jusqu'en 1975 et 1985, Etude régionale provisoire n° 3, Afrique au sud du Sahara, Vol. II.
- Anonyme - 1964 - Plan Quinquennal 1964-1968, Commissariat Général au Plan, Tananarive, Oct. 1964.
- Anonyme - 1969 - Programme d'exécution technique et financière de l'étude d'un Plan directeur en équipement frigorifique, MAER, Direction du Génie Rural, de l'Hydraulique Agricole et de l'Aménagement rural, ronéo.
- Anonyme - Projet de 2e Plan (Pêches Maritimes) ronéo, Commissariat au Plan 1969.
- Anonyme - Projet de 2e Plan (Elevage) ronéo. Commissariat au Plan 1969.
- Anonyme - Projet de 2e Plan (Pêches Continentales) ronéo. Commissariat au Plan 1969
- Anonyme - 1967 - Rapport sur le trafic routier à Madagascar 1967 (ronéo. plus cartes et documents joints), Ministère de l'Equipement et des Communications.
- Anonyme - Situation actuelle et Bilan du Premier Plan, MAER, Direction de l'Elevage et de la Pêche Maritime, Service de la Pêche Maritime, ronéo.
- Anonyme - Statistiques et remarques sur la commercialisation des produits de la pêche contrôlés en 1968, ronéo. MAER/Division des pêches maritimes.

- BARIVELO (Jean D.) - 1968 - La création d'une coopérative de pêche à Morondava, Université de Madagascar, Ecole Nationale des Cadres, ronéo. août 1968.
- BLANC (F.) et COLLART (A.) - 1969 - Etude des problèmes concernant le développement de l'exploitation des crevettes côtières, ronéo. Doc. de travail : MAG/15, n° 1, F.A.O., Fonds Spécial pour le Développement des Pêches Maritimes, février 1969.
- BLANC (F.) et COLLART (A.) - Rôle, responsabilités et structure du service de la pêche maritime, Doc. de travail MAG/15 n° 3, F.A.O., Fonds Spécial pour le Développement des Pêches.
- COLLART (A.) - 1969 - Situation de la pêche maritime à Madagascar, dactylo. F.A.O., Fonds Spécial pour le Développement des Pêches Maritimes, août 1969.
- COUTY (Ph.) et DURAN (P.) - 1968 - Le commerce du poisson au Tchad, Mémoires O.R.S.T.O.M. n° 23, Paris.
- COUVERT (M.) - 1963 - Etude des problèmes posés par la commercialisation des produits de la pêche à Madagascar. S.A.T.E.C. et Ministère de l'Agriculture et du Paysannat, 2 vol. ronéo. juillet-décembre 1963.
- DAHLGREN (E. H.) - 1961 - Summary report of survey of the fisheries of Madagascar in January-February 1961, ronéo. Tananarive.
- DONQUE (G.) - 1965 - Le Zona de Tananarive, étude géographique d'un marché urbain. Madagascar, Revue de Géographie, n° VIII, juillet-décembre 1965, pp. 93-227.
- FRANÇOIS (P. J.) - Budgets et alimentation des ménages ruraux en 1962, 4 vol. multigraphiés, INSRE Tananarive.
- GENDREAU (F.) - 1968 - Perspectives de population par sous-préfecture 1965-1980. INSRE, dactylo. décembre 1968.

- KERR (A. A.) - 1966 - The Fisheries of East Africa and their development projects, F.A.O., Fisheries Circular n° 103 - FEe/c, octobre 1966.
- KIENER (A.) - 1963 - Poissons, pêche et pisciculture à Madagascar, CTFT, Nogent-sur-Marne, n° 24.
- KIENER (A.), BOUQUEAU (A.) et MAHAMALIVONY (R.) - 1964 - La pêche dans la lagune d'Ampahana, Bulletin de Madagascar, n° 221, octobre 1964, pp. 819-842.
- KLAUSING (J. H.) - 1965 - Report to the government of the Malagasy Republic on a survey of the present status of the Malagasy fisheries industry and its development possibilities, FAO, Rome.
- LAGOIN (Y.) - 1958 - Amélioration du fumage du poisson de mer, Bulletin de Madagascar, n° 148, Sept. 1958, pp. 793-799.
- LAGOIN (Y.) - 1959 - La pêche côtière malgache dans la région de Tuléar, Bulletin de Madagascar, n° 153, février 1959, pp. 95-106.
- LAGOIN (Y.) - 1961 - La pêche maritime à Madagascar, La pêche Maritime, n° 1004 ; 20 novembre 1961.
- MOAL (R.) - 1966 - Etude des problèmes posés par le développement de la pêche maritime à Madagascar ronéo. SCET/Coopération, juin-août 1966.
- PETIT (G) - 1933 - L'industrie des pêches à Madagascar, Société d'éditions géographiques, maritimes et coloniales, Paris.
- RENARD et VERHAGEN - 1969 - Coopérative "Komamo" à Morondava, rapport de Messieurs RENARD et VERHAGEN à la suite de leur mission auprès de cette coopérative du 8 au 12 avril 1969, ronéo. Mission du BIT, Division 2.
- ROBINEAU (Cl.) - 1966 - Société et économie d'Anjouan (Océan Indien), Mémoires ORSTOM n° 21, Paris.
- RUDLOFF (M.) - 1968 - Economie Politique du Tiers-Monde, Paris, Cujas
(particulièrement le chapitre 17)

SAINT-CYR (G.) - 1965 - Rapport au Gouvernement de Madagascar sur le
traitement du poisson de mer,

FAO, Rome 1965, FAO/ETAP Report n° 2115.

VOLLE (M.) et GENDREAU (F.) - 1967 - Enquête démographique
Madagascar 1965

ronéo. INSRE, août 1967