



**Mémoire Présenté**  
**par : RAZANABOTO,**  
**Jean Louis**

**UNIVERSITE D' ANTANANARIVO**  
**Etablissement D'ENSEIGNEMENT**  
**SUPERIEUR**  
**DE DROIT D'ECONOMIE DE GESTION**  
**ET DE SOCIOLOGIE**  
**FILIERE SOCIOLOGIE**

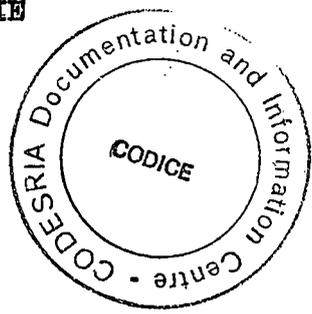
**Contribution à l'étude socio-  
économique des problèmes du  
café**

**Annee Academique: 1989**

25 JUIN 1991

07.07.09  
RAZ  
2603

UNIVERSITE D'ANTANANARIVO  
ETABLISSEMENT D'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR  
DE DROIT D'ECONOMIE DE GESTION ET DE SOCIOLOGIE  
FILIERE SOCIOLOGIE



CONTRIBUTION A L'ETUDE SOCIO-ECONOMIQUE  
DES PROBLEMES DU CAFE

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

Programme de Petites Subventions  
ARRIVEE  
Enregistré sous le no 18411  
Date 25 AVR. 1989

MEMOIRE DE MAITRISE PRESENTE  
PAR  
RAZANABOTO Jean Louis

RAPPORTEUR  
RATSIMBAZAFIMAHETA Patrice

PROCES-VERBAL DE SOUTENANCE DE MEMOIRE DE MAITRISE

NOM DU CANDIDAT

: RAZANABOTO Jean-Louis

TITRE DU MEMOIRE

: CONTRIBUTION A L'ETUDE SOCIO-ECONOMIQUE DES  
PROBLEMES DU CAFE

MEMBRE DU JURY

: Président : M. RAZAFIMPAHANANA Bertin

Rapporteur: M. RATSIMBAZAFIMAHEFA Patrice

Membre : M. RASOLO André

DECISION DU JURY

Admis Mention Très Bien  
Avec les Félicitations du Jury

Antananarive, le 4 Janvier 1989

*Razafimphanana*  
*Ratim*



Le Responsable Pédagogique  
de la Filière Sociologie

*RASOLO André*

# S O M M A I R E

=O=O=O=O=O=O=O=O=O=O=O=O=O=O=O=

	PAGE
Remerciements.....	1
Introduction.....	2
Problématique.....	6
Choix du sujet.....	9
Méthodologie.....	15

## PREMIERE PARTIE :

Présentation du lieu de recherche	31
-----------------------------------	----

<u>CHAPITRE</u> I.- Etude géographique de la région.....	31
1.1.- Situation de la région.....	31
1.2.- Aspect physique de la région.....	32
1.3.- Aspect démographique.....	33
1.4.- Aspect économique de la région.....	45

<u>CHAPITRE</u> II.- Les structures sociales.....	57
2.1.- L'organisation sociale.....	57
2.2.- L'évolution de l'administration dans la société Antemoro..	72

<u>CHAPITRE</u> III.- Le processus de peuplement et structures agraires.....	77
3.1.- Les conditions climatiques exigées par la culture du café.	80
3.2.- Les conditions pédologiques.....	80
3.3.- Les raisons sociologiques. Le processus du peuplement.....	82

## DEUXIEME PARTIE :

La production du café	87
-----------------------	----

<u>CHAPITRE</u> I.- La plantation du café.....	88
I.- La technique de culture et de production du café.....	88
1.1.- L'étape préparatoire de la plantation des caféiers.....	89
1.2.- Les techniques de plantation du caféier.....	93
1.3.- Les travaux d'entretien.....	96
1.4.- La fructification et la durée des caféiers.....	101
1.5.- La récolte et la préparation.....	102

II.- Le système de faire valoir des plantations.....	109
2.1.- Dans les propriétés claniques. Les différentes entr'aides.....	109
2.2.- Dans les concessions. Un mode de production grossièrement capitaliste.....	112
2.3.- Le metayage.....	113
III.- Estimation du coût de production du café.....	113
<u>CHAPITRE</u> II.- La commercialisation du café.....	116
I.- La commercialisation du café à l'intérieur de l'Ile.....	116
1.1.- Structure générale de l'appareil commercial en exercice dans la région depuis le temps de la colonisation à nos jours.....	116
1.2.- La commercialisation du café.....	117
1.3.- La Caisse de Stabilisation des prix du café.....	117
1.4.- Organisation de la collecte du café.....	122
1.5.- L'approvisionnement du marché national en café vert.....	125
1.6.- Les travaux de préparation exigée avant toute exportation de café.....	127
II.- La commercialisation internationale du café.....	132
2.1.- Les problèmes posés par la commercialisation du café dans le monde.....	132
2.2.- Les problèmes posés par l'AIC.....	135

TROISIEME PARTIE :

A qui profite la production du café ? 151

I.- Stratégie coloniale pour mieux asseoir la domination et perpétuer l'exploitation des pays colonisés.....	151
1.1.- La Société Antemoro est une Société rurale agraire. Une Société ayant un développement particulier.....	151
1.2. Pénétration d'un phénomène urbain dans la Société Antemoro et arrêt du développement de cette Société.....	152
1.3.- Pour asseoir sa domination et perpétuer son exploitation. La transformation socio-économique des autochtones n'était pas nécessaire au régime colonial.....	154

II.- A qui profite la production du café ?.....	161
2.1.- Les planteurs.....	161
2.2.- Les collecteurs.....	178
2.3.- Les conditionneurs-Stockeurs.....	182
2.4.- La Caisse de Stabilisation des prix du Café.....	185
2.5.- Les consommateurs Internationaux.....	187
2.6.- Utilisation des profits réalisés sur le café.....	188
CONCLUSION.....	190

CONCLUSION GENERALE	195
---------------------	-----

ANNEXE

- I.- Le FOFIFA
- II.- L'Opération Café
- III.- Demande de Carte de Collecteur des produits locaux
- IV.- Demande d'Agrément des Magasins
- V.- Fiche de Collecteur
- VI.- Calendrier cultural

INDICATIONS BIBLIOGRAPHIQUES

-----ooo0ooo-----

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

## R E M E R C I E M E N T S

o-o

A ma femme et mes enfants qui ont subi toutes les exigences que mes études leur ont imposées et à qui je dois la réalisation de ce mémoire.

A mes parents, paysans planteurs de café, in memoriam.

A tous ceux qui, trop nombreux pour être cités, nous ont apporté aides, conseils, encouragements pour aboutir à la réalisation de ce mémoire.

Qu'ils trouvent ici notre gratitude et profonde reconnaissance.

A notre Professeur, Président du Jury qui nous a fait l'honneur d'accepter la présidence de cette soutenance, et à notre professeur et juge, pour l'honneur que vous nous faites en acceptant de juger notre travail.

Veillez trouver ici l'expression de notre profond respect et de notre remerciement.

A notre Professeur, Directeur de Mémoire et Rapporteur, qui nous a fait bénéficier de son enseignement et de son expérience, qui nous a honoré de sa confiance en acceptant de diriger le présent mémoire, qui n'a pas ménagé son temps et ses efforts pour nous guider de ses conseils éclairés durant la préparation de ce travail, pour la bienveillance et la compréhension dont il a toujours fait preuve à notre égard, pour toutes les connaissances qu'il nous a communiquées au sujet des livres et documents.

Qu'il veuille bien trouver ici le témoignage de notre respectueuse gratitude et notre vive reconnaissance.

A l'équipe des professeurs de la Filière Sociologie, sans exception, qui nous a dispensé ses connaissances et des théories, sans lesquelles ce mémoire n'aurait pas la chance d'être soutenu ici aujourd'hui.

Veillez trouver notre gratitude et notre profonde reconnaissance.

A CODESRIA (Conseil Pour Le Développement De La Recherche Economique et Sociale En Afrique), pour l'importante subvention qu'il nous a dispensée pour la rédaction de ce mémoire ; laquelle aide ne saurait pas se limiter au seul profit de l'étudiant qui l'a bénéficiée, mais en même temps contribue, dans une large mesure, au développement des pays africains et même du Tiers-Monde en général.

Veillez trouver aujourd'hui notre sincère gratitude et notre profonde reconnaissance. Nous souhaiterions que l'action de cet organisme s'étende de plus en plus dans les domaines les plus variés et les plus vastes que possibles.

-----ooo0ooo-----

- INTRODUCTION -

CODESRIA BIBLIOTHEQUE



des temps en Abyssinie. Ensuite, ceux-ci étaient d'abord répandus en Perse, puis en Egypte et enfin en Europe. En effet, considérée de part son parfum, - les fleurs odorantes comme le jasmin -, cette plante n'avait servi qu'à orner. De là, on l'employait comme remède local, et vers la fin du XVI<sup>e</sup>S, exactement en 1596, l'humaniste BELLUS fit introduire en Europe quelque cerise qu'il avait léguées au médecin et botaniste Charles de LECLUSE. Après examen, ce dernier a pu conclure que ces cerises renferment un élément stimulant appelé la CAFEINE. Mais l'usage le plus courant de ce produit consiste à en faire un breuvage. Son utilisation s'était encore répandue en Italie, d'abord vers l'année 1640, puis en France où on commença à l'utiliser à bon escient vers l'année 1670, après le séjour de l'Ambassadeur SOLIMANAGA à Paris (\*). Aujourd'hui, l'usage du café s'est répandu dans tout l'univers. En fait, depuis 1913, la consommation a fortement augmenté aussi bien en Norvège, en Suède et aux Etats-Unis (pays secs) qu'en France ou en Italie, pays où le vin reste la boisson nationale. Au fil des années, il devient une habitude qu'on en prend plusieurs fois par jour non seulement au petit déjeuner, après le déjeuner et après le dîner, mais au cours de la journée, pendant la "pause café". Et actuellement, le café devient une boisson mondiale. L'accroissement de la demande a été particulièrement marqué depuis la guerre mondiale. Et la consommation mondiale, si elle était de 19 150 000 sacs de 60 kg en 1921, elle est devenue aujourd'hui en 1983 près de 94 000 000 sacs de 60 kg.

Dès lors, la culture du caféier s'étend dans toutes les régions tropicales et équatoriales, soit sur les hautes terres comme en Ethiopie, son pays d'origine, et en Amérique latine, soit dans les régions forestières d'Afrique équatoriale et tropicale, ainsi qu'à Madagascar.

Ainsi, le café a conquis une place prépondérante actuellement dans le commerce international des produits de base. En principe, le café est une culture destinée essentiellement à l'exportation. La consommation intérieure, en effet, s'avère insignifiante sauf dans 2 ou 3 pays producteurs dans le monde seulement. C'est en tant que culture d'exportation que le café revêt une valeur de premier plan dans l'économie nationale. Il est commercialisé à 1 000 ou 2 000 livres sterling la tonne, ce qui lui donne un avantage par rapport au prix de bien d'autres produits agricoles. La consommation annuelle dans les pays importateurs, compte tenu de l'inévitable concurrence sur les marchés, s'élève à quelques 94 millions de sacs de 60 kg, soit 4,2 millions de tonnes. En 1977, le café, objet d'échange commercial, a atteint environ une valeur globale de 12 milliards de dollars US, chiffre qui ont battu les records. Il a détenu ainsi le deuxième rang après le pétrole dans le commerce mondial.

-----  
(\*) FAUCHERE (A.-) .- Op. cité.

D'autre part, la commercialisation du café dans le monde est stipulée par différents Accords, dont les plus importants sont l'Accord International du Café (AIC) au niveau mondial, et celui de l'Organisation Africaine et Malgache pour la Commercialisation du Café (OAMCAF) au niveau africain francophone. L'organisation que porte ces pays liés par cet Accord International du Café s'appelle Organisation Internationale sur le Café (OIC). Elle regroupe actuellement 75 nations auxquelles figurent 40 productrices les plus importantes et 20 grandes consommatrices, hormis le bloc de l'Europe de l'Est, l'URSS et la Chine continentale qui n'en font pas partie. En d'autres termes, parmi ces 75 nations membres de l'OIC, 2/3 sont exportatrices de café et 1/3 sont importatrices du même produit. C'est pour souligner une fois de plus l'importance du café dans le commerce international des produits de base.

De plus, on ne saurait nier l'importante contribution du café à la balance des paiements, sa part dans le Produit National Brut des pays en voie de développement. Ce qui signifie l'intérêt qu'il présente pour l'économie de plusieurs pays notamment en Afrique et en Amérique latine. En effet, le café constitue la principale source de devises étrangères dans plusieurs pays sous-développés. Ainsi, le café occupe à des degrés divers une place de choix dans la production de plus de 60 pays en voie de développement, bien que cette importance varie d'un pays exportateur à l'autre. En d'autres termes, pour 10 pays, en 1977 par exemple, le café représente plus de 40 % des recettes d'exportation ; pour 25 autres, il représente 25 % des mêmes recettes ; et pour Madagascar, en particulier, chiffre reçu en 1981, d'après le rapport d'un expert du CCI/GATT, sur 87 200 millions de FMG de valeur de l'ensemble global des exportations réalisées en cette année, le café représente 36 583 millions de FMG, soit plus de 41 % de cette valeur. Cette production correspond à : 1/10<sup>e</sup> du revenu agricole global, 30 % des exportations en valeur, 20 % des exploitations en volume, 50 % des ressources budgétaires.

Nous considérons ainsi l'importance du rôle joué par le café tant sur le commerce international que sur les finances et l'économie générale des plusieurs pays dans le monde, surtout pour la majeure partie des pays du 1/3 Monde et notamment Madagascar (Madagascar).

Cependant, ce n'est pas dans cette optique que nous allons aborder l'étude actuelle du café au cours de laquelle, certes, nous aurons l'occasion de relever plusieurs passages mettant en évidence l'importance des différents points sus-nommés. Notre objectif est encore loin de là. Notre premier souci est de savoir et de vérifier si la culture du café à Madagascar est profitable à ses producteurs, c'est-à-dire aux paysans producteurs directs. Ensuite, voir les causes de cet effet et enfin, proposer des solutions pour son redressement éventuel. Donc, il s'agit surtout d'une étude de rentabilité d'une production, n'importe, et pour cela nous avons choisi ici le café.

Nous pensons qu'une étude pareille doit être faite sur tous les produits de différents secteurs , agricole et industriel, urbain et paysannal, d'autant plus que nous optons pour une politique économique qui vise surtout l'autosuffisance alimentaire et l'autosuffisance économique. Donner un mot d'ordre "Produire, produire, produire toujours" ou "Production à outrance" ne suffit pas ; il faut que ceci s'accompagne d'une étude de rentabilité, car la volonté de produire mieux et de produire plus dépend du profit qu'on pourrait en tirer.

---

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

## PROBLÉMATIQUE



Le café est un produit introduit à Madagascar pendant la colonisation. Nous savons que les colons sont venus dans notre Ile dans des buts bien précis : fuir les concurrences qui sévissaient dans leur pays respectif ; trouver des matières premières à bas prix pour alimenter leurs industries ; chercher un débouché pour écouler, voire déverser, leurs produits industriels à des prix exorbitants.

Mais l'évolution de l'histoire ne permet plus que la puissance colonisatrice reste éternellement dans ces pays colonisés. Elle était obligée de céder l'indépendance à ces derniers et en conséquence les colonisateurs doivent les quitter pour toujours. Les cascades des luttes, des guerres révolutionnaires connues dans les pays opprimés de l'après-deuxième guerre mondiale témoignent ce tournant fatal de l'histoire pour les colonisateurs. Et les colons ont pris longtemps conscience de cet état de chose. Ainsi, vers la fin des années cinquante, début des années soixante de notre siècle, apparut un déferlement de proclamation de l'indépendance dans plusieurs Etats africains, y compris Madagascar, indépendance qui entraînait le départ inévitable des colons des pays nouvellement affranchis. Investissement, richesses, furent abandonnés bien à regret par ces colons qui s'étaient déjà crus chez eux, en pays conquis. Ces richesses, après le départ, constituent des héritages potentiels qui serviraient de base pour les futures relances économiques et développement social des pays anciennement colonisés. Mais ces héritages revêtent une potentialité qu'on ne peut exploiter sans revers ou risque, il faut les reconnaître. En effet, il ne faut pas être plus que naïf pour croire au changement si brusque des colons au point de céder leur richesse de bon gré, - par un tour de force du Saint Esprit ou par une prise de conscience bienveillante -, au profit des anciennes colonies. En fait, ils ont su depuis bien longtemps qu'ils devraient tout abandonner dans un avenir non encore défini. Autant donc mettre en place un appareil contraignant d'exploitation bien enraciné, difficile à changer, toujours opérationnel quand bien même après leur fatal départ. Bien que leur échec fût consommé, il reste cet appareil bien huilé, mis au point pendant bien des années, qui après leur départ inévitable fonctionne par interposition, par téléguidage et manipulation à distance bien orchestrée. Ainsi, l'exploitation n'a subi qu'une simple transformation sinon une réforme en surface au point de vue de la gestion, - par la mise en place cette fois des autochtones au poste de gouvernail -, mais au profit de la Métropole. En effet, les pays nouvellement indépendants agiront à leur tour sur cet appareil qui leur est légué, ce seront eux qui le conduiront, le géreront. Malgré les efforts déployés pour le bon fonctionnement de cet appareil, leurs actions finirent par ne profiter toujours qu'à la Métropole. Et les anciennes colonies ne prendront conscience de cet état de chose que tardivement et très difficilement. Au fait, avant leur départ, les colons ont su préparer, organiser et mettre au point un système qui leur permettra d'imposer à distance la perpétuation de l'exploitation coloniale dans les anciennes

colonies. Et que ce système a été conçu de façon tel que son fonctionnement ne sera facilement décelable par les ex-colonies. Une des composantes de cet appareil,—"in put" et "out put"—, est le café. In put nous avons les terres, les hommes et la production et out put la commercialisation, son profit et l'utilisation de ce profit. Signalons toutefois que cet appareil nouvellement légué aux anciennes colonies n'était pas du tout, à ce que l'on pense, un appareil de tout dernier cri sinon un "inédit". Il s'agit de l'ancien appareil, celui<sup>qui</sup> était créé lors de l'arrivée des colons, entretenu pendant leur implantation et perfectionné au point d'être très sophistiqué la veille de leur départ. Cet appareil produit et continue de produire encore tel qu'il était auparavant au profit de la Métropole et au détriment des anciennes colonies.

Maintenant, nous voilà en train de procéder avec courage et optimisme à construire une société nouvelle à but socialiste, à préconiser une refonte économique indépendante, à chercher le bonheur de tout le peuple, surtout de la masse laborieuse qui constitue la majeure partie,— les 85 % de la population. Il va sans dire que pour réussir dans cet objectif, il sera de notre devoir d'analyser avant tout le fonctionnement de cet appareil légué par le colonisateur et que nous continuons de nous en servir. Faute de quoi, tous nos efforts seraient vains et nous risquons de tomber fatalement dans une situation tel que la confirme un adage antemoro : "Mamafy vary ambony ahitra", c'est-à-dire semer des paddys sur un terrain non dés-herbé. Nous sommes persuadés que c'est après cette analyse que toute transformation de cet appareil sera possible à nos intérêts et profits, et qu'il soit plus facilement exploitable d'une manière plus évidente et rationnelle.

Bref, dans cet étude que nous proposons d'effectuer, nous allons prouver et vérifier que le système colonial sévit encore dans notre pays et continue de persister au sein de notre système économique actuel. En d'autres termes, après l'indépendance des colonies, ces dernières continuent à vivre à leur insu dans un système d'exploitation qui ne diffère guère de ce qu'il était auparavant. Aussi, essayons-nous de détecter et d'éclaircir le fonctionnement de cet appareil colonial à travers l'étude de la culture et de l'exploitation du café en essayant d'élucider la problématique suivante : comment le café a-t-il assumé en totalité l'objectif colonial, et quelle stratégie le colon a-t-il déployé pour perpétuer l'exploitation colonial ? Nous nous permettons par la suite de proposer diverses solutions que nous pensons à même de permettre le redressement, la transformation de cet appareil pour notre propre intérêt national. Bref, placé dans un contexte plus globalisant, notre étude se veut une contribution, si humble soit-elle, à une mise en place, sinon une proposition d'une politique de développement préconisée pour l'éradication du système d'exploitation coloniale.

Rappelons toutefois que cette étude n'est qu'un essai parmi tant d'autres et ne prétend, loin s'en faut, résoudre tous les problèmes concernant le système d'explo-

tation coloniale. Elle ne saura pas non plus prétendre à devenir un "Que faire?". Notre étude, en effet, ne traite qu'une seule réalité, la réalité malgache ; qui n'a pour cadre qu'une seule région très restreinte de l'Ile, et ne traite qu'un seul produit, en l'occurrence le CAFE. Cette contribution constitue donc pour notre part un apport modeste passible d'exploitation, ne serait-ce qu'un complément d'information, pour les recherches futures.

---

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

# C H O I X   D U   S U J E T



## 1.- CHOIX DU TITRE .

"L'homme est au centre de toute préoccupation de la révolution.

Et le développement visé par notre révolution est le développement de tout l'homme". (\*)

Voilà en bref un des premiers objectifs fondamentaux que nous essayerons d'atteindre au cours de la révolution que nous avons décidée d'entreprendre. La politique fondamentale du pays vise ici "l'homme". Mais de quel homme s'agit-il en principe ? Il s'agit de la masse : "la masse laborieuse constituant les 85 % de notre population". (\*\*) Et cette masse laborieuse est formée dans sa majorité par des paysans. (\*\*\*) Donc, notre révolution doit être, en priorité, au service de la masse paysanne, entité majoritaire de la population malgache. S'il en est ainsi, comment allons-nous concevoir une politique visant un développement de la masse paysanne si nous ne reconnaissons les conditions dans lesquelles elle vit.

D'autre part, il est inutile de rappeler que le fait même d'être paysan malgache sous-entend la situation d'agriculteur. En effet, ces paysans vivent de l'agriculture et/ou de l'élevage. C'est de ces activités qu'ils tirent l'essentiel des ressources leur permettant en général de subvenir à leurs besoins vitaux. C'est pour cette raison que nous choisissons comme thème d'étude un produit agricole qui constitue un facteur déterminant sur les conditions de vie des paysans . C'est dans cette même optique que nous choisissons comme produit agricole le café parce que, dans cette étude se rapportant au paysan, l'idéal serait d'être total. Mais ce n'est là qu'une tendance. En fait, quel est le produit paysan qui est capable de répondre à cet idéal ? En d'autres termes, existe-t-il un produit qui puisse nous permettre de faire connaître dans ses différents aspects la vie du paysan à Madagascar ? La réponse à cette question est très difficile, voire inexistante. Quoiqu'il en soit, nous avons choisi ici le café. Bien qu'il ne puisse répondre d'une manière aussi parfaite à cette question, il pourra nous être une source de beaucoup d'informations concernant cette vie paysanne à Madagascar pour les raisons suivantes.

### .- Production de café à Madagascar .

Source : MPARA

Année 1977

Faritany	! Superficie (Ha)	! Production (tonnes)
I.- <u>FARITANY D'ANTSIRANANA</u>	44 295	24 985
1.- Ambilobe	6 745	2 000
2.- Nosy-Be	3 805	1 065
3.- Ambanja	5 910	4 730

(\*) Charte de la Révolution Socialiste Malgache p.51.

(\*\*) et (\*\*\*) Charte de la Révolution Socialiste Malgache pp. 30 et 47.

.- Production de café à Madagascar (suite).

Faritany	! Superficie (Ha)	‡ Production (tonnes)
<b>I.- <u>FARITANY D'ANTSIRANANA (suite)</u></b>		
4.- Antalaha	8 855	6 200
5.- Sambava	8 715	4 080
6.- Andapa	4 665	3 695
7.- Vohémar	5 600	3 215
<b>II.- <u>FARITANY DE MAHAJANGA</u></b>		
8.- Bealanana	1 015	455
9.- Befandriana	1 025	360
10.- Analalava	1 465	900
11.- Antsohihy	60	15
12.- Mandritsara	725	425
13.- Tsaratanana	290	90
14.- Mampikony	90	20
<b>III.- <u>FARITANY DE TOAMASINA</u></b>		
15.- Maroantsetra	3 960	990
16.- Mananara-Nord	3 000	1 105
17.- Soanieran'Ivongo	3 380	280
18.- Andilamena	235	90
19.- Fenerive-Est	7 566	1 120
20.- Vavantenina	5 310	1 300
21.- Ambatondrazaka	20	5
22.- Toamasina	9 280	3 655
23.- Brickaville	8 735	3 370
24.- Moramanga	1 360	460
25.- Vatondromy	8 500	4 000
26.- Anosibe an'Ala	2 480	735
27.- Mahanoro	7 880	2 310
28.- Marelanbo	4 215	940
29.- Sainte-Marie	15	3
<b>IV.- <u>FARITANY D'ANTANANARIVO</u></b>		
30.- Anjozerobe	105	50
31.- Manjakandriana	15	5
32.- Andramasina	15	5
33.- Ankazobe	130	25
34.- Antananarivo	20	5
35.- Ambohidratrimo	45	10
36.- Tsiroamandidy	15	5

Faritany	Superficie (Ha)	Production (tonnes)
<b>IV.- FARITANY D'ANTANANARIVO (suite)</b>		
37.- Miarinarive	145	30
38.- Soavinandriana	70	15
39.- Faratsiho	125	45
40.- Betafe	65	25
41.- Antsirabe	15	5
<b>V.- FARITANY DE FIANARANTSOA</b>	<b>124 060</b>	<b>46 465</b>
42.- Nosy-Varika	6 870	4 120
43.- Mananjaty	25 485	12 740
44.- Manakara	19 095	5 095
45.- Vohipeno	14 760	3 015
46.- Farafangana	16 500	5 430
47.- Vangaindrano	13 830	4 150
48.- Ifanadiana	9 940	6 060
49.- Ikongo	6 510	1 955
50.- Vendrozo	6 685	1 920
51.- Midongy	2 200	1 320
52.- Fandriana	45	10
53.- Ambositra	315	250
54.- Ambohimahaso	95	55
55.- Fianarantsoa	800	235
56.- Ambatofinandrahana	125	30
57.- Ikalamavony	30	5
58.- Ambalavao	80	20
59.- Ihosy	195	50
60.- Ivehibe	25	5
<b>VI.- FARITANY DE TOLIARY .</b>	<b>1 465</b>	<b>525</b>
61.- Tolafiaro	1 465	525

Selon donc le tableau ci-dessus présentant les régions productrices de café à Madagascar, nous trouvons que les six faritany de l'Ile sont touchés par ce produit. Plus précisément 61 Fivondronampokontany sur 110 cultivent du café à Madagascar. Ensuite, non seulement cette culture occupe la troisième place dans notre pays en quantité et en superficie après le riz et le manioc, mais, selon toujours la révélation de l'expert du CCI/GATT, un Malgache sur cinq est touché par cette caféiculture.

D'autre part, la caféiculture est une culture introduite par la colonisation. Elle est une culture destinée essentiellement à être commercialisée aussi bien à l'intérieur qu'à l'extérieur. Ainsi, non seulement la culture de café touche une grande majorité de paysans malgaches, mais aussi elle est en relation avec notre histoire et nos relations extérieures.

Voilà exactement la valeur de notre choix quand nous prenons le café comme thème d'étude des conditions de vie des paysans malgaches par rapport aux autres produits. Il nous permettra de mieux faire connaître la vie paysanne, notre histoire et la valeur de notre politique internationale.

## 2.- LE CHOIX DU LIEU D'ENQUETE .

En projetant sur une carte de Madagascar le tableau statistique des pages 9, 10, 11, nous constatons que l'étendue en superficie des régions intéressées par ce produit est très vaste. En effet, d'après cette carte (v.p.13), on cultive du café depuis le faritany d'Antsiranana, au nord, jusque dans le faritany de Toliary, au fivondronampekentany de Tolañaro, au sud, en longeant le littoral oriental, sans parler de certaines plantations de l'espèce Arabica dans les plateaux, au centre. Donc, nous renonçons ainsi de prime abord de faire une étude exhaustive de toutes les régions concernées par le café. Qu'on veuille ou non, nous devons nous limiter à ce que cette étude soit faite dans un endroit échantillon. Quelle sera cette région ? Pour la déterminer, revenons à observer une fois de plus la carte. Nous y voyons que le café est essentiellement un produit de la côte orientale malgache. Ainsi, et pour mieux l'appréhender, il faut que cette étude soit faite dans une région de la côte est. Ensuite, selon le tableau statistique que nous venons de présenter, le faritany de Fianarantsoa est le premier producteur de café à Madagascar. Par conséquent, notre région d'étude devra être dans ce faritany.

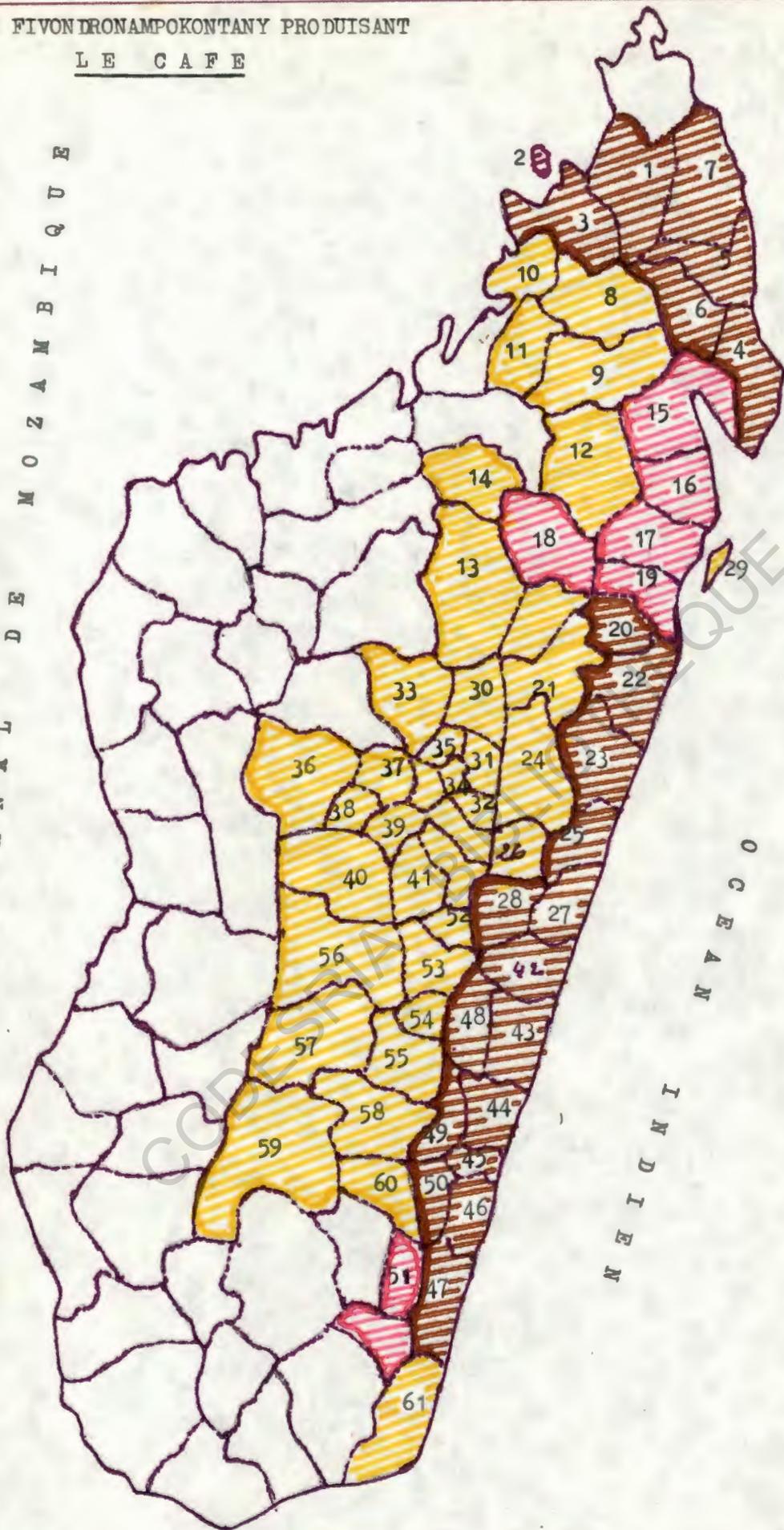
D'autre part, nous savons que le café est particulièrement un produit d'exportation ; ce qui signifie que sa production suppose plusieurs aspects qu'il faudrait connaître, partant de sa plantation pour passer à sa commercialisation intérieure, et terminer enfin par sa commercialisation extérieure. Ce qui fait que ce ne sont pas seulement les paysans qu'il faudra trouver et voir dans cette étude, il faut aussi voir les organismes qui s'occupent de la collecte, des tris et des exportations. Ainsi, pour mener à bien cette étude, il faut trouver un endroit où l'on peut observer simultanément la plantation, le mode de collecte, c'est-à-dire son achat aux paysans, son mode d'acheminement vers le port d'embarquement, et enfin les différentes conditions nécessaires à son exportation. De ce fait, Manakara et ses environs immédiats pourront répondre à ces exigences puisque nous aurons l'occasion d'y observer les producteurs directs, à savoir les paysans avec leurs propriétés, ensuite, nous pouvons y trouver aussi les commerçants collecteurs et les différentes sociétés d'Etat conditionneurs-stockeurs telles que la Tranombarotra ROSO, la SOMACODIS, la SICE, le COROI... et s'agissant de l'exportation, Manakara

LES FIVONDROAMPOKONTANY PRODUISANT

LE CAFE

CANAL DE MOZAMBIQUE

OCEAN INDIEN



LEGEN DES

1 - 2 - ... : numéro du Fivondronampekontany ( cf. tableau pp.9-10 et 11.



: de 0 à 2000 Ha de café



: de 2000 Ha à 4000 Ha



: plus de 4000 Ha

est un port à partir duquel on exporte le café. Enfin, pour une tentative d'industrialisation du produit, nous avons la KAFEMA. D'autre part, le choix de Manakara a été dicté par un simple raison de commodité. En effet, faire du terrain, osons le dire, exige disponibilité et possibilité pécuniaire non négligeable.

En définitive, ce n'est pas l'étendue du terrain en surface qui devrait imposer la délimitation du champ d'étude. Ce qui importe c'est surtout la richesse et la concentration des données qu'il pourrait offrir.

---

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

Ce que l'on demande aux étudiants qui terminent la quatrième année en sociologie, surtout quand ils veulent présenter leurs travaux devant la commission c'est d'avoir un certain niveau de pratique sociale. Qu'entend-on par pratique sociale ?

D'abord, une pratique suppose deux significations. Le premier sens qu'elle a, c'est un sens large. Elle signifie la transformation d'une matière première donnée en un produit fini déterminé. C'est ainsi que nous avons la pratique économique qui consiste en une transformation d'une matière première donnée, la bauxite par exemple, en un produit fini utile, une casserole ; la pratique politique qui consiste à transformer un simple citoyen en un individu responsable devant sa société par le biais d'une élection par exemple ; et la pratique idéologique qui consiste à rendre une certaine conception de la vie humaine en une idéologie dominante.

Et quand il s'agit de la pratique sociale, elle consiste en la transformation des faits sociaux empiriques en une théorie sociale. En d'autres termes, les connaissances qu'on exige aux étudiants de la quatrième année en sociologie sont un ensemble de connaissances scientifiques, théorisées à partir de l'observation, de l'analyse et de l'interprétation des faits et des phénomènes sociaux.

Mais cette transformation n'est pas une chose facile, elle ne va pas de soi, comme la confirme l'adage courant "Tsy mandeha ho azy". Elle exige un certain procédé, une certaine manière, une certaine méthode. Ce qui suppose le deuxième sens que peut revêtir la pratique. Il s'agit d'un sens strict du terme "la manière de réaliser cette transformation", c'est-à-dire comment procéderons-nous pour qu'à partir d'un certain ensemble des faits et phénomènes sociaux empiriques, nous obtiendrons un ensemble de connaissances scientifiques théorisées. Et c'est cette deuxième signification qui nous intéresse.

En effet, la manière utilisée pour réaliser cette transformation pose un certain problème de procédure sociale, à savoir la méthode qu'on doit suivre et la technique qu'il faudra adopter. On entend ici par méthode le mode, la manière ou la procédure qu'on doit suivre ; et par techniques, l'utilisation des instruments scientifiques qu'on devra mettre en pratique. Ainsi donc, il nous revient de définir au cours de recherche concernant "LA CONTRIBUTION A L'ETUDE SOCIO-ECONOMIQUE DU CAFE" cette procédure et ces instruments.

#### 1.- LA METHODE OU LA PROCEDURE CHOISIE.

Les méthodes ou les procédures qu'on peut suivre au cours d'une recherche en sociologie sont très variées, mais pour être bref, nous ne citons que deux parmi les plus courantes : la méthode classique et la méthode informationnelle. Mais avant de déterminer notre choix, nous allons d'abord passer en revue sommairement ces deux sortes de procédure.

Rappelons que le problème qui se pose avant tout, en recherche sociologique c'est d'avoir le maximum d'objectivité. Par conséquent, tous les soucis qui se posent dans les utilisations des instruments scientifiques au cours de toute procédure de recherche en sociologie c'est d'avoir des informations d'autant plus objectives. Cela suppose à priori une certaine rupture avec les données de la perception quotidienne. En effet, le sociologue qui observe ou qui prétend observer vit en tout cas dans la perception quotidienne des choses. Ainsi, deux obstacles doivent être évités si on veut vraiment réaliser une démarche scientifique en recherche sociologique : la prénotion, c'est-à-dire la perception sensible, contraire à une analyse scientifique, et le dogmatisme intellectuel, c'est-à-dire la mentalité qui prétend tout connaître sans faire une analyse scientifique.

Donc, autant que possible, il faut tenir compte de ces deux types de défaut. Compte tenu de telles remarques, voyons en premier lieu la méthode classique, puis en second lieu la méthode informationnelle.

### 1.1.- LA METHODE CLASSIQUE.

Cette méthode distingue trois temps principaux : la documentation, le terrain et la rédaction.

En général, cette méthode procède d'une manière hypothético-déductive. On a des hypothèses en tête, on les étouffe à coup de documentation puis on cherche à les vérifier sur les terrains. Et une fois les vérifications faites, on n'a plus qu'à rédiger toutes les informations recueillies suivant la théorie préconçue au départ. Mais le reproche qu'on peut lui attribuer c'est qu'elle se contente quelquefois du flair du travailleur social à partir d'une approche qualitative sur terrain. En effet, le sociologue qui suit cette méthode procède au traitement qualitatif des informations recueillies. Ainsi, une grande part de subjectivité peut inévitablement entrer en jeu. Par conséquent, elle ne peut écarter en entier les deux défauts signalés ci-dessus, à savoir la prénotion et le dogmatisme intellectuel. Ainsi, si l'on veut vraiment faire une recherche scientifique, cette méthode n'est pas totalement à préconiser.

### 1.2.- LA METHODE INFORMATIONNELLE.

Cette méthode suppose quatre grands points principaux, à savoir les préalables méthodologiques, la collecte de l'information, le traitement de l'information et l'exploitation.

#### 1.2.1.- LES PREALABLES METHODOLOGIQUES.

L'un des premiers efforts qu'on doit faire dans un mémoire de maîtrise consiste d'abord à définir les préalables méthodologiques. Il s'agit de définir le sujet, c'est-à-dire évoquer sa signification, son actualité et son intérêt ; et définir la problématique, c'est-à-dire énoncer sous forme des questions l'ensemble des problèmes qui intéressent le sujet à traiter ; enfin, il s'agit de définir aussi la méthode à suivre.

### 1.2.2.- LA COLLECTE DE L'INFORMATION.

Après ces préalables méthodologiques, il faut passer ensuite à la collecte de l'information. C'est l'étape essentielle par où on doit passer. Mais avant d'aboutir à la collecte de l'information proprement dite, le sociologue doit envisager un travail préparatoire appelé la "préenquête".

#### a/.- La préenquête.

La préenquête a pour objet de faire une exploration préliminaire du problème à étudier. Cette étape est très importante, car c'est de sa bonne marche que dépend la réussite ou l'échec de la théorisation des faits empiriques sociaux. Concrètement, cette phase de préenquête doit comporter deux aspects principaux qui consistent en la préparation intellectuelle de la recherche par la définition de la finalité de la recherche, surtout politiquement, et la détermination de son objet, c'est-à-dire donner un contenu précis à cet objet, à savoir sa limitation dans le temps, la détermination des critères pour préciser l'idée de la recherche, l'établissement de l'hypothèse théorique du travail par l'élaboration d'un canevas d'enquête d'une manière détaillée pour envelopper tous les objets de la recherche ; et une programmation dans le temps des points de vue financier, matériel et personnel.

Après cette étape préparatoire, nous arrivons à la phase de la collecte de l'information proprement dite, c'est-à-dire la phase de terrain.

#### b/.- La phase de terrain.

La collecte de l'information possède trois dimensions essentielles :

##### 1°- L'approche qualitative.

Le sociologue s'insère dans le terrain, et à partir du vécu, analyse les groupes sociaux en question, étudie le processus historique qui aboutit à la réalité actuelle.

##### 2°- L'approche quantitative simple.

Il s'agit de recueillir les données quantifiées plus possibles, c'est-à-dire traduire le qualitatif en information quantifiée.

##### 3°- Le véritable traitement quantitatif.

Il s'agit de traiter les informations recueillies par l'utilisation systématique de toutes techniques de quantification possibles.

### 1.2.3.- LE TRAITEMENT DE L'INFORMATION.

Il s'agit d'abord d'évaluer les informations recueillies en les triant et en les sériant. Ensuite, les évaluer si elles sont complètes et satisfaisantes. Il faut voir enfin si ces informations cadrent bien avec l'objectif de la recherche qu'on a défini antérieurement.

Après cette évaluation, il faut procéder au traitement quantifié, c'est-à-dire donner une traduction mathématique aux éléments qualitatifs ; traiter sous forme de statistique les informations recueillies ; en arriver à un traitement plus automatisé, c'est-à-dire transformer les informations recueillies en une donnée quantitative traitable selon le système informatique, qui suppose déjà plusieurs étapes : la saisie des données, le traitement des données qui comprend une phase d'analyse fonctionnelle et organique, puis une phase de programmation et la phase d'exploitation.

#### 1.2.4.- L'ETAPE DE L'INTERPRETATION.

Cette étape suppose la maîtrise des données de départ, le passage par la compréhension quantitative puis automatisée pour enfin comprendre en profondeur la signification globale des phénomènes étudiés. Ceci exige une grille de lecture bien définie.

#### 1.2.5.- L'EXPLOITATION.

Il s'agit de la phase de la rédaction, puis de la diffusion du rapport rédigé.

D'après l'esquisse de ces deux types de méthodes, nous concluons que si on veut vraiment obtenir le maximum d'objectivité, il faut recourir à la deuxième, c'est-à-dire la méthode informationnelle. Mais un problème se pose : cette méthode exige la maîtrise de l'utilisation de l'informatique, alors que nous regrettons que durant les quatre années qu'on est resté à l'EESDEGS, nous n'avons pu avoir aucune occasion de nous y former, du moins avoir une initiation à cette technique, bien que l'ordinateur existe bel et bien ici à l'Université d'Ankatso. Par conséquent, force nous est de déclarer sans ambage qu'au cours de cette étude, nous n'avons comme choix que la première méthode étoffée et améliorée de certains points de la méthode informationnelle. En d'autres termes, nous essayons de mettre en pratique la méthode informationnelle, mais celle-ci devait être tronquée de sa partie la plus fondamentale, le traitement automatisé par l'utilisation de l'ordinateur. Et après cet examen de la méthode, nous passons à sa réalisation technique.

## 2.- LA TECHNIQUE APPLIQUEE DANS CETTE RECHERCHE.

Cette technique se résume dans le choix des instruments d'analyse qu'on veut mettre en pratique. Il s'agit des instruments techniques qu'il faudrait appliquer dans la collecte des informations, dans l'interprétation des données et dans l'exploitation de ces informations.

### 2.1.- LES INSTRUMENTS TECHNIQUES UTILISES DANS LA COLLECTE DES INFORMATIONS.

Comme nous l'avons vu antérieurement, la phase de la collecte des informations se compose d'une préenquête et d'une phase terrain.

#### 2.1.1.- PENDANT LA PREENQUETE.

Rappelons que la préenquête a pour but de faire une exploration préliminaire

du problème à étudier. En effet, avant de s'élancer dans la recherche, il faut avant tout fixer une hypothèse de départ qu'il faudrait vérifier ensuite sur le terrain. Celle-ci s'obtient grâce à l'utilisation des trois techniques fondamentales : la documentation, l'entretien non-directif et l'observation participante.

A.- La documentation.

Nous en reviendrons ultérieurement.

B.- L'entretien non-directif.

Cette documentation sera complétée par quelques séries d'enquêtes exploratives menées auprès de certains organismes et individus intéressés par ce produit, à savoir l'Opération Café et quelques planteurs pour ce qui concerne la production, et la Caisse de Stabilisation des Prix du Café, les Sociétés d'Etat telles que la Tranombarotra ROSO, la SICE, la SOMACODIS, ..., et quelques commerçants quand il s'agit de la collecte et de la commercialisation.

C.- L'observation participante.

Etant natif de la région étudiée, nous avons grandi au milieu du café. De plus, les quelques mois de vacances et congé que nous y passons périodiquement nous ont permis une observation participante suffisante pour nous imprégner du problème.

C'est à l'issue de ces trois techniques d'information que nous avons pu élaborer notre hypothèse théorique pour cette recherche, c'est-à-dire le canevas de notre recherche avec le plan détaillé de ce travail. Nous avons déjà mentionné ce détail au début de ce travail en sommaire. Mais grosso modo, cette recherche doit commencer par l'étude des cadres de production du café, à savoir les cadres écologique, historique, économique et agraire, pour déterminer à la fin la place exacte que tient le café dans la vie paysanne de la région. Après cette étude de cadre de production, nous arriverons à l'étude de la production du café proprement dite, à savoir sa culture et sa récolte, sa commercialisation, aussi bien à l'intérieur qu'à l'extérieur, pour terminer enfin par l'étude du résultat de cette production; ceci afin de pouvoir répondre à la question que nous avons posée dans l'introduction : "A qui profite la production du café ?". A la lumière de ces données, il nous faudra esquisser une politique de développement adéquate à ce problème.

Maintenant, passons à la réflexion de la préparation intellectuelle de cette recherche et à la précision de la programmation de sa réalisation.

a/.- La préparation intellectuelle de la recherche.

Il s'agit, en effet, de définir l'objet de la recherche, et ensuite de délimiter d'une façon précise les différents critères, variables et paramètres qui caractérisent cet objet.

1°- Définition de l'objet de la recherche.

Toute connaissance a une finalité. Cette finalité n'est pas la connaissance elle-même, c'est-à-dire connaître pour connaître ; la finalité d'une connaissance est en dernière analyse politique, économique, idéologique. Donc, avant toute chose, il faut définir la finalité de cette recherche. Ainsi, cette recherche que nous entreprenons à propos de la "Contribution à l'étude socio-économique du problème du café" doit être au service de notre Révolution socialiste qui vise entre autres objectifs, le développement économique et social du pays dont le corollaire en est la promotion des masses prolétaires paysannes.

2°- Détermination de l'objet de la recherche.

A cette définition politique de l'objet de notre recherche, il nous faut maintenant donner le contenu précis de cet objet. Ceci implique une démarche précise, à savoir sa limitation dans le temps et sa localisation dans l'espace, puis la détermination des critères de recherche.

.- Sa limitation dans le temps.

La présente étude envisage les époques qui s'étendent de 1960 à 1985. Nous devons reconnaître tout de suite qu'il s'agit d'un travail ardu dans la mesure où le caractère confidentiel que revêt les dossiers sur le café les rend inédits, voire inaccessibles. Nous avons dû, de ce fait, nous contenter des documents disponibles et des informations recueillies auprès des producteurs et organismes intéressés par le café.

.- Sa localisation dans l'espace.

Cette recherche a été faite surtout dans les vallées de la Matitanana, notamment au fivondronampokontany de Vohipeno, plus l'Ambahive son affluent qui se trouve dans le fivondronampokontany de Manakara, en particulier le firaisampokontany de Manakara, en particulier le firaisampokontany de Lokomby. Pourquoi cette région? La réponse a été donnée dans le chapitre antérieur, à propos de la détermination du lieu de la recherche.

.- Détermination des critères de recherches.

Notre recherche intéressera surtout la production du café en général ; elle intéressera également tous les organismes touchés par cette production ; et surtout, elle intéressera les paysans producteurs du café : grands, moyens et petits propriétaires.

b/- La programmation de réalisation.

Il s'agit d'une programmation dans le temps du point de vue financier, matériel et personnel. On ne cache pas que nous sommes fonctionnaire travaillant à

Antananarivo, plus précisément professeur à l'Ecole Normale niveau II de Mahamasina. Mais compte tenu de cela, nous trouvons que la distance qui sépare notre domicile professionnel et notre lieu de recherche est très grande. Ainsi, on ne peut y aller que pendant les vacances, c'est-à-dire avec des séjours courts, très fréquents et intermittants, et là encore si on n'est pas retenu par les différents examens de fin d'année scolaire ou des grandes vacances. Cette condition de travail exige une forte somme d'argent, car, outre le frais de déplacement qui coûte actuellement 18 000 FMG en aller seulement, sans tenir compte des frais de restauration en cours de route, il faut aussi considérer la conjoncture économique dans laquelle nous vivons actuellement, surtout pour une famille comptant 6 personnes à charge, sans omettre le coût ultérieur de ce travail, surtout pour sa réalisation matérielle : stencils, encre, papiers, frappe, tirage, reliure, etc. Tous ces paramètres nous exigent donc de faire une programmation bien précise.

1°- Programmation financière.

Compte tenu de ces contraintes économiques et de notre modeste salaire très limité, toute prodigalité est à éviter autant que possible dans cette recherche. Pourtant, il faut avoir le maximum d'information possible. Comment allons-nous procéder dans cette situation ?

2°- Programmation matérielle et personnelle.

Au fait, pour faire une enquête, il nous faut un magnétophone enregistreur et un appareil photographique. Mais, vu le coût actuel de ces appareils, nous n'avons pas eu l'occasion de les obtenir, ainsi, notre seul moyen c'est de nous limiter à la simple utilisation de notre modeste carnet de notes.

D'autre part, puisque nous n'avons pas pu visiter fréquemment la région, il nous faut diviser celle-ci en quatre auxquelles nous devons placer dans chacune un informateur : un informateur à Andemaka, d'autres à Lokomby et à Vohipeno-ville, et enfin, un dernier à Manakara-ville. La méthode de travail devra se faire par correspondance ou à coup de fil quelquefois. Bien que système de pis-aller nous soit adopté, il nous faut quand même nous rendre sur le lieu faire un déplacement systématique qui consiste en un premier au début de l'enquête pour tâter le terrain, et un autre en dernier servant de mise au point à la fin des collectes d'information. Les compléments d'information nécessaire seront étoffés par l'exploitation des documents qu'il fallait trouver dans les centres de documentation d'Antananarivo, à savoir principalement la bibliothèque nationale, les centres de documentation du Ministère de la Production Agricole et de la Réforme Agraire (MPARA), du Ministère de l'Intérieur, du Ministère du Commerce, de l'INSRE. C'est dommage qu'un tel centre n'existe pas à la Caisse de Stabilisation des Prix du Café.

Voilà sommairement pour ce qui concerne la préenquête. Passons maintenant au travail sur le terrain.

### 2.2.1.- SUR LE TERRAIN.

C'est au cours de cette phase de terrain que s'effectue pratiquement la collecte de l'information. Cette phase doit se diviser en deux grandes catégories : la documentation et l'utilisation des techniques vivantes d'information.

#### A.- La documentation.

La documentation occupe une place de choix dans toute recherche en science sociale. Non seulement, elle aide à l'élaboration de l'hypothèse de travail sur le plan théorique, mais aussi elle est un complément indispensable des techniques vivantes d'information sur le plan des informations. Rappelons ici le conseil pratique de notre professeur à ce propos : "Il n'y a pas de terrain vierge en science sociale". L'ensemble de cette documentation constituera notre bibliographie. Soulignons en effet que cette documentation doit toujours se faire avant et après la technique vivante d'information.

#### B.- Les techniques vivantes d'information.

Après la documentation et l'élaboration de l'hypothèse théorique de cette recherche, il faut maintenant se rendre sur le lieu, c'est-à-dire entrer dans la région d'étude. C'est en ce moment que doit s'effectuer concrètement la collecte de l'information. Plusieurs techniques peuvent être utilisées. Mais à cette occasion, la base des techniques que nous avons utilisées est "l'observation participante". Il s'agit de participer à la vie effective du groupe social d'étude, surtout à sa vie laborieuse quotidienne et à ses différentes cérémonies. Le but de cette observation participante est de chercher à comprendre le groupe de l'intérieur à travers les différents aspects de son activité. Cette sorte de technique vivante d'information se résume par le système des trois avec", c'est-à-dire parler avec, manger avec, dormir avec. Comment allons-nous appliquer la technique de cette observation participante ?

##### a/.- L'entrée dans le groupe.

Nous avons adopté les deux types de filière d'entrée : l'entrée par la filière normale et l'entrée par les leaders-sociométriques en place.

##### 1°- L'entrée par la filière normale.

Elle consiste à se faire intégrer dans le groupe sans exiger aucune formalité spécifique, c'est-à-dire qu'on arrive dans le pays et tout de suite, on fait son travail. Cette filière nous est possible dans les zones où nous sommes connus par les habitants.

##### 2°- L'entrée par les leaders-sociométriques en place.

Il arrive parfois de travailler dans les zones où nous sommes parfaitement

étranger. Ainsi, il faut trouver, soit une famille qui peut nous accueillir. Celle-ci nous servira de garant. Elle peut être une famille d'un ancien collègue, de l'université ou professionnel. Soit recourir aussi à l'aide des chefs locaux tels les chefs politiques, les chefs administratifs ou les chefs traditionnels. Pour ces derniers, il faudrait, avant d'entreprendre tout travail, leur expliquer le but et l'objet de la recherche.

b/.- La réalisation de la collecte de l'information.

Quoique le cadre de notre région d'étude soit assez restreint, nous avons quand même renoncé à une enquête exhaustive, car elle s'avère pour nous très coûteuse. Ainsi, il nous faut procéder par échantillonnage. En l'occurrence, nous avons adopté l'échantillonnage par quota, à l'opposé de l'échantillonnage probabiliste, car l'utilisation de ce dernier nécessite, au préalable, la connaissance des listes complètes de tous les individus se trouvant dans la zone d'échantillonnage, ce qui paraît impossible pour cette région, car tous ceux qui avaient déjà fait une enquête dans ce lieu connaissent, voire même souffrent de la quasi-inexistence des documents de recensement.

c/.- Les techniques de collecte d'information appliquées.

Les techniques qu'on peut utiliser sont très diverses. Mais à cette occasion, nous n'avons utilisé que l'interview, c'est-à-dire l'entretien sous ses formes diverses, à savoir l'entretien dirigé ou directif et l'entretien non dirigé ou non directif.

.- L'entretien dirigé.

Il consiste à poser d'une manière directive des séries de questions précises aux habitants et différents responsables de la localité.

.- L'entretien non dirigé.

Ceci consiste en une conversation à bâton rompu qui a été faite au cours d'une visite ou d'une promenade.

Au cours de ces deux sortes d'entretien se mélangent les questions ouvertes et les questions fermées ayant comme aspect tantôt des questions de fait, par exemple combien d'hectares de caféiers disposez-vous ? Combien de kilos ou de tonnes par an récoltez-vous ? Tantôt des questions d'opinion et d'apparence telles que : "Que pensez-vous du pouvoir des Ampanjaka par rapport à celui des collectivités décentralisées ? Comment comprenez-vous le socialisme ? Comment jugez-vous sa mise en pratique lors de cette décennie qui vient de s'écouler ?, etc." .

Voilà en gros pour ce qui concerne la collecte des informations. Passons maintenant à la technique de traitement de l'information.

## 2.2.- LA TECHNIQUE UTILISEE POUR LE TRAITEMENT DE L'INFORMATION RECUEILLIE.

Il s'agit en effet du dépouillement de toutes les informations recueillies. Cette phase doit se diviser en deux aspects : nous classons d'une part les données déjà quantifiées tels les statistiques, les effectifs, certaines mesures et tarifs ; et d'autre part, nous regroupons les informations qualitatives. A ces informations qualitatives, il faut sa transformation en donnée quantitative en procédant par une analyse de contenu. Ceci afin d'avoir pour le tout une traduction mathématique des informations recueillies.

## 2.3.- L'INTERPRETATION DES DONNEES.

Il s'agit maintenant de déterminer la grille de lecture pour interpréter les données que nous venons de recueillir. Toutefois, signalons qu'actuellement les instruments d'analyse et d'interprétation en science sociale sont très nombreux et variés. En effet, ces instruments sont constitués par un ensemble de concepts et de théories, qui existent sous une pluralité d'écoles. Or, en réalité, ces écoles sociologiques ne sont que des tendances et des conceptions idéologiques et politiques pour la théorisation de la société humaine<sup>(\*)</sup>. En d'autres termes, la société, d'où proviennent ces connaissances théoriques en science sociale que nous héritons a sa logique propre et son objectif bien défini, qui peuvent être en contradiction avec la nôtre. Bien sûr, cet héritage de connaissances nous est précieux, mais quelquefois ne saurait empêcher de constituer par son origine, par son application et par sa logique propre, un handicap sérieux pour un sociologue qui observe sa société, surtout quand il est du Tiers-monde. Et si on ne fait pas attention, ce savoir avec ses instruments d'analyse, sa grille de lecture, risquerait de devenir un écran qui pourrait cacher la réalité objective de la société que nous allons observer. Ainsi, le problème de choix des instruments d'analyse avec sa grille de lecture pose donc un problème, un problème d'adaptabilité qui sera dictée d'abord par le choix politique du sociologue qui fait la recherche, c'est-à-dire va-t-il fournir de l'information pour servir l'ordre établi ; ou bien va-t-il fournir de l'information en vue de transformer l'ordre établi ; ensuite cette adaptabilité va être dictée par la compréhension et la conception de la société à laquelle il va s'adresser. Ainsi, pour ce choix politique exactement nous savons que la société malgache est une société qui opte pour une position particulière, la transition vers le socialisme, c'est-à-dire une société qui veut se mouvoir, souhaite une transformation. Par conséquent, notre choix politique des instruments d'analyse pour cette recherche devrait être conforme à cet objectif politique national, c'est-à-dire il faut opter pour une théorie d'analyse qui incarnerait la possibilité de voir ce mouvement ou de ce qui le freine, car elle doit être au service d'une transformation de l'ordre établi : le capitalisme/colonialisme d'une part, et le traditionalisme d'autre part.

-----  
(\*). Voir p.20 dans la définition de l'objet de la recherche.

En d'autres termes, il s'agit de transformer la société traditionnelle et anciennement colonisée en vue de parvenir à une société moderne socialiste.

Quant à la compréhension, notre société est un univers. Cet univers est une totalité avec sa cohérence et sa logique bien imbriquée dans un système total qui atteint l'échelle mondiale. Donc, il y a ce problème de totalité, de système total. Le choix des instruments d'analyse ou la grille de lecture sera en deuxième point fonction de ce problème, la totalité. Et justement quel est le rapport de cette totalité avec le café que nous étudions à présent ? Nous avons particulièrement choisi le café comme une "loupe" à travers laquelle nous essaierons de voir le tout dans la société malgache. Certainement, le café peut nous paraître une chose singulière et isolée ; pourtant nous sommes convaincu que ce produit fait partie d'un système total. En effet, le café est un produit appartenant à un ensemble de l'économie malgache. D'abord, il fait partie de l'économie de la société rurale, qui à son tour fait partie d'un autre système plus élevé et plus étendu, l'économie nationale. Dans cette économie nationale, l'économie rurale fait face à l'économie urbaine. A son niveau suprême, cette économie nationale s'intègre dans l'économie mondiale dans laquelle subsistent deux systèmes fondamentaux : le système capitaliste et le système socialiste ou appelés ordinairement le "Nord", qui font face à l'économie du "Sud", celle du Tiers-monde. Ainsi, l'étude de café ne doit pas se détacher de son contexte naturel, un système global, c'est-à-dire l'économie mondiale.

Compte tenu de ce bref constat, il nous faut alors définir quelle grille de lecture et quel système d'approche utiliserons-nous pour interpréter toutes les informations que nous aurons à recueillir, c'est-à-dire quel type de système d'approche serait-il fidèle à ce système total ? En guise de réponse, nous avons particulièrement fixé notre choix sur le système d'approche : "l'approche systémique". Mais qu'est-ce que c'est exactement et comment procède-t-on avec ?

L'approche systémique part de la thèse que tout objet ou tout phénomène existant au monde se présente en tant que système. En d'autres termes, tout objet ou phénomène au monde ne peut exister que sous forme de système. Même les choses si minuscules qu'elles soient sont des systèmes.

Le système est un ensemble d'éléments interdépendants se trouvant en interaction. Par conséquent, un système a toujours une structure, autrement dit, le système est lui-même une structure.

On entend par structure du système un ensemble d'éléments ayant une certaine disposition, qui sont liés entre eux à l'intérieur du système. Même un atome est considéré comme un système ayant comme structure le noyau et l'électron. Par contre, on entend par élément du système les matériaux qui forment la structure du système.

Chaque système a un contenu, c'est-à-dire qu'en tant que système, chaque élément qui le forme a un rôle ou une fonction propre qu'il doit jouer ou réaliser à son intérieur. Puis, chaque système a une forme, c'est-à-dire que ses éléments s'organisent pour exprimer son contenu.

Ainsi, compte tenu de la structure par laquelle il se présente, et du contenu et de la forme qu'il a, on peut définir le système en trois caractéristiques différentes :

- Son caractère agglomératif : le système est agglomératif quand il présente plusieurs éléments semblables, mais l'ordre de ceux-ci n'influe pas sur le caractère du système ;

- Son caractère mécanique : le système est mécanique quand chaque élément accomplit une fonction à l'intérieur du système. Toutefois, dans ce cas, il se peut qu'une partie du système puisse exister hors du système, mais cela ne change rien à la vie du système ;

- Son caractère organique : le système est dit organique quand il est vivant. Ce qu'il faut noter dans ce troisième cas, c'est d'abord la notion d'homéostasie qu'il contient, c'est-à-dire l'auto-régulation dynamique, l'auto-conservation ou la capacité pour un système à maintenir ses équilibres internes, même sous le coup de divers processus de changement. C'est-à-dire que certains éléments peuvent changer, mais celui-ci reste soi-même. D'autre part, du fait qu'un système organique est métabolique, certains de ses éléments ne peuvent pas exister hors du système. Le coeur, le cerveau, les intestins, etc... de l'homme, par exemple, ne peuvent pas rester en dehors du corps humain, sinon celui-ci va mourir.

Cette information nous est indispensable surtout pour nos actions ultérieures parce que quiconque veut entreprendre une transformation quelconque devra appréhender le résultat qui en découlera : conservation ou destruction du système ; car on peut bien faire une transformation tout en gardant sa structure intacte. Dans ce cas, il ne faut agir que par les effets agglomératifs et mécaniques du système. Si par contre, l'objectif envisagé est la destruction totale de l'ancien système pour le remplacer par un nouveau, on n'aura plus d'autre choix qu'à agir sur son effet métabolique en tant que système organique.

A l'occasion d'une transformation donnée, les éléments, voire même le corps du système en entier, peuvent subir une modification par un changement de place du corps même du système ou de certains de ses éléments à l'aide d'un certain mouvement qu'il a fait. D'autre part, il peut évoluer soit en grandissant, soit en se réduisant, soit en changeant de couleur, de visage, etc..., ou bien encore, s'il est vivant, peut tomber malade, et enfin subir quelque altération. Nous appelons tous ces genres de transformation dans le système, le fait du système ou l'événement du système ou encore le phénomène du système.

Selon le cas, le fait ou l'événement ou le phénomène qui se produit peut ou non provoquer l'altération ou la modification de la structure du système. Par exemple, si nous déchirons un papier, celui-ci se divisera en deux ou plus, mais la déchirure n'influe pas sur sa structure en tant que papier parce que, après la déchirure, il reste toujours papier bien que divisé en plusieurs morceaux ou même froissé. Cette transformation qui ne porte aucune influence à la structure du système s'appelle le phénomène physique ou réforme en science sociale. Cependant, si nous brûlons le papier, il se transformera en cendres, ayant une caractéristique tout à fait différente de ce qu'il était auparavant quand il était papier. Dans ce cas, nous assistons à une modification de sa structure. Non seulement l'ancienne structure est détruite, mais surtout elle change de qualité en se présentant avec une nouvelle forme. Ce phénomène, nous l'appelons le phénomène chimique pour les matières ou la révolution quand il s'agit des faits sociaux.

Si le système se transforme, change, se modifie, c'est-à-dire en mouvement, c'est qu'il est en vie. Cette vie est exprimée par le mouvement que chacun de ses éléments fait à l'intérieur du système, et par les différentes liaisons que nouent ces éléments entre eux dans le système. Ces liens peuvent être internes ou externes. La présence de ces différents liens déterminent la notion même du milieu et les conditions d'existence du système. D'autre part, il peut exister des liens singuliers, des liens particuliers ou des liens universels, c'est-à-dire obligatoires. Ces types de lien existent dans n'importe quel phénomène du système. Parmi ces liens, il y a qu'on appelle les liens de causalité, les liens nécessaires et les liens contingents. Les liens de causalité sont des liens qui, par leur présence, produit un changement sur d'autres objets. En fait, naturellement, dans tout système, il n'existe pas de changement sans cause, et le changement est le résultat de quelques causes définies. Les liens nécessaires sont des liens sans lesquels l'objet ne puisse exister. Les liens contingents sont des liens qui ne sont pas nécessaires et sont facilement rompus. Toutefois, les liens nécessaires et les liens contingents sont liés d'une manière inséparable, et existent simultanément dans un même système et peuvent être le produit d'une même cause ou de causes différentes.

Pour résumer, en tant que quelque chose qui vit, le système est toujours en mouvement perpétuel. Ce mouvement est dû au changement et au développement qu'il subit, aux interactions dynamiques et constantes des éléments qui le composent intérieurement. En d'autres termes, ce mouvement est dû aux rapports dialectiques des matériaux qui constituent le système.

Il faut également noter qu'un système peut avoir une structure simple, c'est-à-dire n'ayant qu'un seul élément, ou une structure composée, c'est-à-dire se présentant avec plusieurs éléments. Mais cela ne l'empêchera d'être une totalité.

En tant que totalité, il est une réalité à plusieurs niveaux. A sa forme la plus simple ou la plus fine, il y a la micro-totalité ; puis à son niveau moyen, nous trouvons les totalités intermédiaires ; et à son niveau supérieur, nous avons les systèmes totaux proprement dits. En d'autres termes, le système se présente avec une certaine hiérarchie dans laquelle un système peut comprendre divers sous-systèmes, ou bien un système peut être le sous-système d'un autre plus grand.

Enfin, pour revenir sur le mouvement dans le système, notons que le changement doit être quantitatif et qualitatif. Il y a un changement quantitatif quand il y a changement des quantités des éléments qui forment ce système, et des quantités des fonctions assurées par ces éléments. Tandis qu'un changement qualitatif se produit quand le mouvement est accompagné d'un changement de la qualité de la structure et de la qualité des fonctions des éléments constituant la structure du système. Le processus de ce mouvement commence par un changement quantitatif, puis, après un bond, il se transforme en un changement qualitatif. Notons que le passage du changement quantitatif au changement qualitatif n'est pas une chose si facile, c'est-à-dire qui se fait d'une manière automatique et mécanique. En tant que dynamique, le système évolue sans cesse selon une adaptabilité jusqu'à un seuil de tolérabilité. C'est au-delà de ce seuil que ce changement qualitatif se produira.

D'autre part, il faudra aussi observer la vitesse de ce changement qui peut être instantané ou lent.

Toutefois, le mouvement de ce système peut être orientable, seulement, il faut prévoir deux cas, et tout ce qui veut entreprendre une transformation sociale, économique, doit en tenir compte. En effet, l'apparition de tel ou tel phénomène est toujours fonction de deux cas : la possibilité d'existence et la réalité d'existence. Le processus de passage de la possibilité à la réalité s'appelle le processus de devenir. Tout doit commencer par la présence de la possibilité d'être réel ou formel, c'est-à-dire que le fait est encore dans l'abstraction pour devenir enfin une réalité effective après plusieurs étapes de changement. Du point de vue formalité, tout paraît être possible. Quant à sa réalisation, on s'aperçoit que cela n'est pas du tout automatique. En fait, il faudra savoir distinguer les prémices des possibilités de la réalité effective, c'est-à-dire de la possibilité réelle qui peut être assurément devenir réalité.

En récapitulation de ce qui vient d'être dit il faudrait savoir que quelque soit le phénomène social étudié, il faut toujours considérer que tout se présente en tant que système. Cela signifie qu'il s'est attribué des propriétés suivantes :

- il est une réalité totale ; en tant que totalité, il se compose de plusieurs structures ayant plusieurs niveaux dont les liaisons sont indissociables, ayant une interaction dynamique, et fonction d'objectif précis ;

- cette totalité est formée par un ensemble d'éléments qui ne sont pas du tout réductibles à leur somme ;

- le rapport d'interdépendance entre les éléments et la totalité qui en résulte obéit à des règles logiques, c'est-à-dire que le système réagit globalement comme un tout aux pressions extérieures et aux réactions de ses éléments internes.

Le système d'approche qui admet que la réalité sociale présente le caractère d'être un système et qui admet qu'il faut interpréter et expliquer les phénomènes sociaux en tant que système, voilà ce que nous appelons "l'approche systémique", la loupe avec toutes ses caractéristiques, au moyen de laquelle nous lirons ce problème du café au milieu des paysans de cette région de Manakara et de Vohipeno.

Enfin, pour terminer, il ne nous reste plus qu'à expliquer comment allons-nous opérer avec cet instrument.

Pour ce faire, il nous faudrait, en premier lieu, commencer à déterminer tous les éléments constituant l'ensemble de la structure du système. Ensuite, définir les actions et interactions menées par chacun de ces éléments à l'intérieur du système. Ce qui permettrait d'apprécier avec exactitude le rôle joué et la place occupée par chacun de ces éléments à l'intérieur du système. Toutefois, ici, ayons la sincérité de dire que nous n'aurons pas l'occasion de voir de façon exhaustive toutes ces actions et interactions. Nous devons faire un choix pour ne considérer que ce qui intéresse particulièrement notre sujet actuel. A cet effet, nous ne suivrons à notre loupe que ce qui intéresse le café. A cet élément, un approfondissement sera fait, on le fera même épanouir pour nous permettre de mieux l'observer, de mieux l'analyser dans toutes ses dimensions. C'est dans cet objectif que nous allons spécifiquement braquer notre loupe, car c'est après tout que nous arriverons à répondre à la question posée préalablement dans l'introduction, et à cerner avec exactitude tous les problèmes posés dans la problématique et à découvrir les solutions, c'est-à-dire les genres de transformation adéquate à la situation.

---

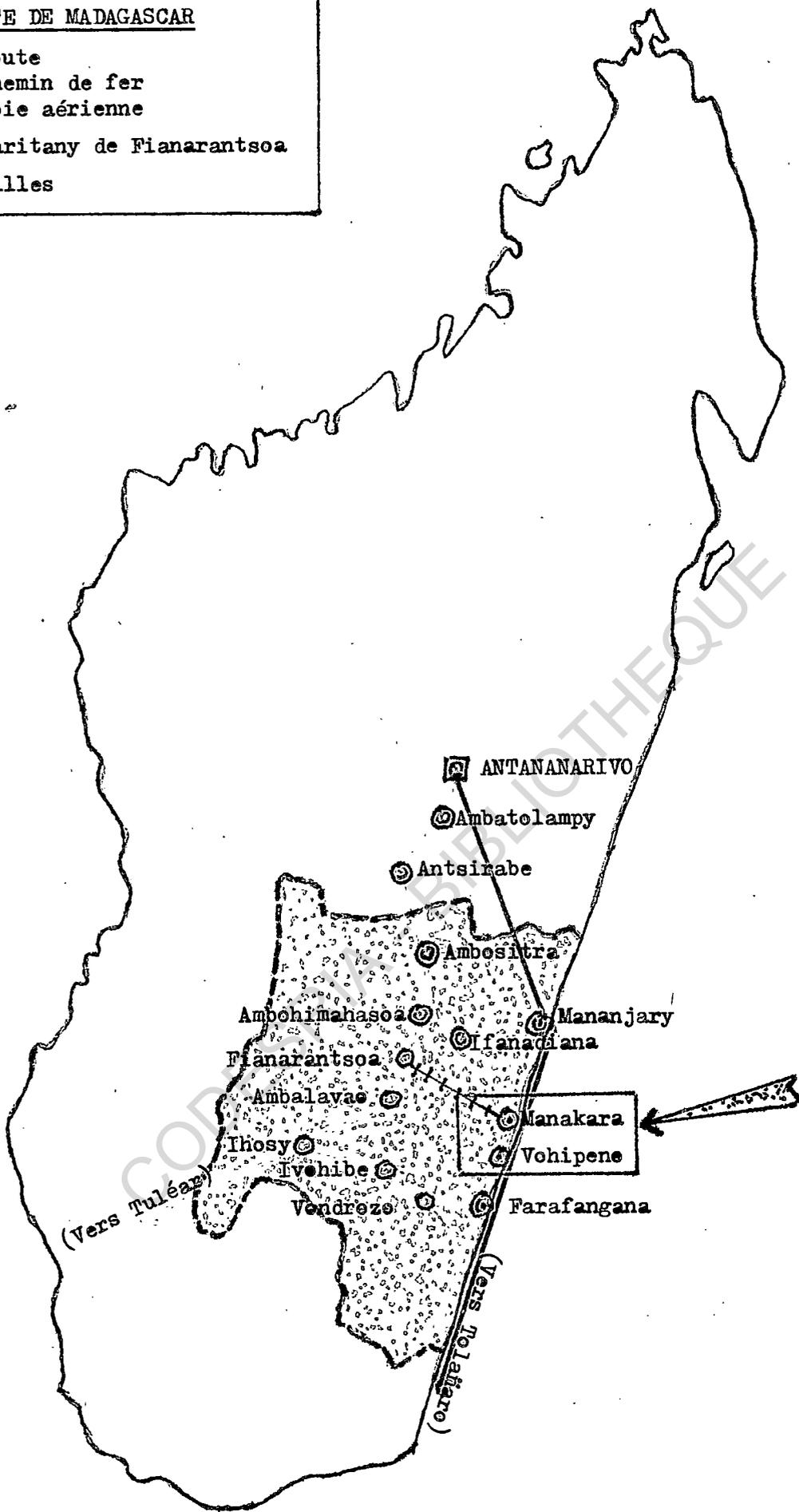
PREMIERE PARTIE

Présentation du lieu de recherche

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

CARTE DE MADAGASCAR

- Route
- ++++ Chemin de fer
- Voie aérienne
- Faritany de Fianarantsoa
- Villes



## PRESENTATION DU LIEU DE RECHERCHE

CHAPITRE I.- ETUDE GEOGRAPHIQUE DE LA REGION.1.1.- SITUATION DE LA REGION.

Comme il a été dit, cette étude se rapportant au café a été faite à Manakara et de ses environs immédiats, à savoir plus exactement le fivondronampokontany de Vohipeno. Donc tout ce qui sera dit dans cette étude ne concerne que ces deux fivondronampokontany.

Mais où se trouve ces deux fivondronampokontany ?

Les deux fivondronampokontany se trouvant attenant dans le littoral oriental du faritany de Fianarantsoa : cette région est comprise entre les 22°70 et 21°46 de la latitude sud et 48°21 et 47°73 de la longitude est ; soit une bande littorale de 130 km de long avec une largeur variant de 30 à 70 kilomètres environ. Leur population et leur superficie sont les suivantes :

1.- Superficie des deux fivondronampokontany.

- . Manakara : 3 269 Km<sup>2</sup>
- . Vohipeno : 1 050 km<sup>2</sup>

2.- Population des deux fivondronampokontany.

- . Manakara : 205 636 h
- . Vohipeno : 93 715 h

Partant d'Antananarivo, Manakara se trouve à quelques 608 km sur route ou à 360 km à vol d'oiseau au sud-est. Tandis que Vohipeno est à 42 km sur route au sud de cette dernière.

Pour s'y rendre, trois voies sont possibles : ou bien on prend l'avion à Ivato à Antananarivo et après 1h30 de vol environ, en passant par Mananjary, on arrive directement à Manakara. Ou encore, on prend le taxi-brousse à Anosibe à Antananarivo, on suit la RN 7 jusqu'à Ambohimahasoà ou à Alakamisy-Ambohimaha, de là, on bifurque à gauche pour avoir la RN 25 qui mène à Mananjary. On suivra cette route jusqu'à 123 km environ. Arrivé à Irondro, point kilométrique 128, on tourne à droite pour dévaler vers le sud en suivant la RN 12, et après un parcours de 118 km, à partir de cette dernière localité, on arrive à Manakara. La troisième voie possible c'est d'aller jusqu'à Fianarantsoa, chef lieu du faritany. En arrivant dans cette ville, on prend le train par le FCE ; après 168 km de trajet, on arrive à Manakara, on nous invite à faire un petit effort de 42 km de plus vers le sud, tout en suivant toujours la RN 12 et nous serons à Vohipeno.

Signalons que les routes qui mènent jusqu'à Manakara et Vohipeno sont en très bon état. Elles sont toutes bitumées partant d'Antananarivo.

## 1.2.- ASPECT PHYSIQUE DE LA REGION.

### 1.2.1.- RELIEF.

Cette région est constituée, à l'Est, par un littoral. Ce littoral est formé comme sur toute la côte est, d'un cordon de sable qui longe une lagune intérieure, la Pangalane. Cette lagune se rompt à Farafangana, au sud. La plage de sable longe directement les rochers. Cette plage reçoit des cours d'eau qui, à leur passage, ont tracé des vallées enrichies par des alluvions. Les bas-fonds de ces vallées laissent des marais et des rizières plus ou moins étendus, suivant la localité. A titre d'exemple, nous avons le marais d'Ambila. Entre les vallées, on ne trouve que des zones désertes formées de collines médiocres, souvent en forme de mamelons éparses, complètement dénudées et appauvries par les feux de brousse ou les tavy, où ne pousse qu'une herbe maigre (kofafa ou vero), des bosquets de ravinale et de bambous, et dans les dépressions, des peuplements de plantes palustres (Cypréracées). Ces collines s'étalent à l'ouest jusqu'à la première falaise formant ainsi un alignement interrompu, au sud, dans la région de Farafangana, permettant l'accès vers Ivohibe et Ihosy, et au nord, dans la région de Mananjary. A l'ouest de cette première falaise, jusqu'à la grande falaise bordant le plateau, s'étend un gradin intermédiaire, plus élevé, de 300 à 600 m d'altitude.

### 1.2.2.- LES COURS D'EAU.

Cette région est traversée, du nord au sud, par le cours inférieur des fleuves suivants : la Faraony avec son affluent la Tanjombe, la Manaïano, la Manakara, la Matitanana (ou Matataña) avec ses affluents la Sandraïanta ou Ambahive et la Manandriaña. En traversant la première falaise, ces rivières dégringolent par des rapides ou des chutes. Ensuite, ces rivières forment des rias fortement encaissés entre les hautes collines, puis deviennent douces et larges dans leur partie basse, dans les vallées alluvionnaires très fertiles. Les cours d'eau sont permanents avec une crue maximum en février. Ces rivières sont pratiquement navigables dans leur ensemble, sauf dans leurs parties les plus proches des falaises où elles sont souvent entrecoupées par des rochers. Toutefois, ces embouchures, en saison sèche, sont souvent obstruées par des sables.

### 1.2.3.- LE CLIMAT.

Le climat est celui de la côte est. C'est un climat chaud et humide : les vents alizés proviennent de tous les gradients marins tout au long de l'année : N.NE - E - SE - S. Ils viennent se heurter à la falaise pour provoquer des précipitations nombreuses durant l'année. Les hauteurs des pluies sont environ de 2,5 m avec une humidité relative de 76 %. La saison sèche qui s'étend de juin à novembre, compte de 8 à 16 jours de pluie par mois où il tombe, peu ou prou, un petit crachin ; la saison des pluies, vers décembre à mai, a 17 à 23 jours de grands abats d'eau par mois. La température moyenne est de 23° avec une amplitu-

de annuelle de 8°. Le maxima se trouve en février (29°5) et le minima en juillet (15°9). Cette région est, chaque année, très menacée par les cyclones qui sont très fréquents dans la période de décembre à avril.

#### 1.2.4.- LE SOUS-SOL.

Aucune ressource minière ou d'autre richesse de sous-sol n'ont été signalées dans cette région.

#### 1.2.5.- LA VEGETATION.

A l'origine, cette région a été couverte de forêt, semble-t-il. Mais actuellement une grande partie de sa superficie se trouve découverte et déboisée, sauf sur la première falaise et sur une partie du gradin, à cause des feux de brousse et des tavy tellement pratiqués dans cette région. La zone basse est recouverte de bouqueteaux de forêts secondaires et d'une brousse arbustive appelée "vorikala", faites de ravinala ou fonttsy, de bambous et d'autres arbustes tels que les harongana, ambora, makaraña, etc. Certaines régions ne présentent plus que des collines brûlées à l'herbe rase et rare. Les marais occupent de vastes espaces. La zone littorale sablonneuse présente une végétation xérophile de bruyère ombragées par des badaliers et de filaos.

### 1.3.- ASPECT DEMOGRAPHIQUE.

#### 1.3.1.- LA POPULATION.

Cet aspect physique de la région ne manquerait pas d'avoir son influence sur la répartition démographique de cette région. D'une manière générale, la population de cette région est très inégalement répartie. La majorité se regroupe dans les basses vallées fertiles des fleuves avec environ une densité très forte allant de 80 à 100 habitants au kilomètre carré. En dehors de cela, quelques rares et pauvres villages de pêcheurs se présentent sur la côte. On note de même quelques rares pointages d'habitation appelées "kembhitra" sur les collines.

#### a/- Répartition d'après les ethnies et groupes d'âges.

Cette répartition est présentée sous forme de tableaux qui seront commentés ensuite.

#### 1.- Répartition démographique selon les ethnies.

Source : Monographies des fivondronana		Année : 1975	Unité : un
Ethnies	Effectif	Pourcentage (%)	
1.- <u>MALAGASY</u>	299 019	99,88	
• Antefasy	9 372	3,13	
• Antemero	214 995	71,82	
• Antesaka	5 965	1,99	
• Antambaheaka	1 455	0,48	
• Antandrey	1 077	0,35	



b/.- Croissance de la population.

.- Taux de natalité.

On estime le taux de natalité, pour l'ensemble du faritany de Fianarantsoa, à 40 naissances vivantes pour 1 000 habitants<sup>(\*)</sup>. Pour les deux localités, ce taux est l'ordre de 43 pour 1 000. Le chiffre avancé par l'ONU à ce propos pour l'ensemble de Madagascar est de 45 pour 1 000. Dans le même ordre d'idée, l'ONU estime à 44,23 avortements pour 1 000 naissances vivantes pour l'ensemble de Madagascar. Pour notre région d'étude, à propos de ce dernier, le taux est difficilement contrôlable du fait qu'il se fait presque clandestinement.

.- Taux de reproduction.

Selon ce Guide Démographique de l'INSRE, le nombre de filles nées par femme en âge de procréation est de l'ordre de 3,18 filles sur 6,39 enfants nés. Notons qu'avec ce taux, 2,22 seulement avaient survécu durant les années de la vie féconde de la femme. Ainsi, le niveau de fécondité de remplacement est nettement dépassé, c'est-à-dire qu'une femme est toujours remplacée par plus d'une fille (ici 2,22) dans le rang de la population.

Notons que le taux de fécondité pour l'ensemble du faritany de Fianarantsoa est de 176 pour 1 000, tandis que pour la région, il est de 190 pour 1 000 et 192 pour 1 000 pour l'ensemble de Madagascar.

.- Taux de mortalité.

Selon ce même guide, le taux de mortalité est de 13 pour 1 000 pour l'ensemble du faritany de Fianarantsoa et 13,3 pour 1 000 pour l'ensemble des peuples malgaches.

Avec ce taux, un Malgache peut escompter vivre 44,8 ans pour l'homme et 45 ans pour les femmes, alors que ce taux était de 36 ans pour les deux sexes en 1960.

Compte tenu de ces différents indices, la population malgache connaît un taux de croissance très rapide, non seulement au niveau national, mais aussi au niveau du faritany, notamment celle de Fianarantsoa et en l'occurrence pour l'ensemble des deux fivondronampokontany, Manakara et Vohipene (voir tableau à la page suivante).

-----  
(\* ) Source : Guide Démographique.- Recensement de 1975. INSRE, Antananarivo.

.- Evolution de la population des fivondronampokontany  
de Manakara et de Vohipene

Fivondronam- pokontany	A N N E E S		Taux de croissance
	1972	1983	
• Manakara	163 182	205 636	2,3 %
• Vohipene	73 260	93 715	2,5 %
TOTAL	236 442	299 351	2,4%

\* Pour l'ensemble de Madagascar, ce taux est de l'ordre de 2,6.

1.3.2.- L'ENSEIGNEMENT.

L'école n'est pas du tout une chose nouvelle dans cette région. En effet, la première création d'école à Vohipene datait par exemple de 1885. Il s'agissait en ce temps là d'une école confessionnelle protestante, suivie de celle de catholique en 1890. L'école officielle ne fut implantée qu'à partir de 1900. Les premiers fonctionnaires antemora furent sortis à partir des années 1920.

.- Evolution de l'enseignement dans les fi-  
vondronampokontany de Manakara et de Vohipene

I.- E C O L E S

Source : CIRESEB

Unité : un

		Fiv. de VOHIPENO			Fiv. de MANAKARA		
		A N N E E S			A N N E E S		
		1960	1976	1983	1960	1976	1983
Ecoles Publiques	SFF	50	110	121	170	252	269
	SAFF	néant	04	06	01	09	09
	SAFM	néant	néant	01	néant	01	01
Ecoles Protestan.	SFF	01	02	02	02	04	04
	SAFF	néant	01	01	néant	02	03
	SAFM	néant	néant	néant	néant	néant	01
Ecoles Catholiqu.	SFF	02	02	02	02	04	04
	SAFF	néant	01	01	néant	01	01
	SAFM	néant	néant	néant	néant	néant	néant
T O T A L		53	120	134	175	273	292

SFF = Ecole Primaire

SAFF = C E G

SAFM = Lycée

.- E L E V E S

Source : CIRESEB

Unité : un

E C O L E S	Fiv. de VOHIPENO			Fiv. de MANAKARA		
	A N N E E S			A N N E E S		
	1960	1976	1983	1960	1976	1983
. SFF	5 213	9 870	13 160	12 932	21 300	24 235
. SAFF	néant	1 254	60	60	3 125	4 568
. SAFM	néant	néant	Néant	néant	1 750	2 203
. SFF	40	90	241	99	320	475
. SAFF	néant	60	154	néant	215	423
. SAFM	néant	néant	néant	néant	néant	587
. SFF	160	215	586	310	598	1 229
. SAFF	néant	82	124	néant	208	251
. SAFM	néant	néant	néant	néant	néant	néant
T O T A L	5 413	11 568	16 692	13 401	27 516	33 971

\* CIRESEB = Circonscription de l'Enseignement Decondaire et de l'Education de Base.

Mais le développement de ces écoles n'était pas le même pour toute la région. En fait, les premières écoles, publiques ou privées, furent implantées d'abord auprès des villages de caste noble (Ivato et Vatomasina), ensuite, elles se développaient auprès des concessions (Andemaka, Sahasinaka, Lokomby). Ce n'est qu'après 1958 qu'elles ont connu une sérieuse explosion pour s'éparpiller de village en village. Et depuis 1975 à 1983, tous les fokontany ont eu au moins une Sekoly Fanabeazana Fototra (SFF). D'autres en ont plus.

On n'oublie pas quand même de mentionner que cette école avait fait l'objet de longues années de refus chez plusieurs peuples antemoro surtout chez ceux des castes roturiers. Et ils réussissaient à perpétuer cette situation du fait qu'ils n'étaient pas la visée coloniale et d'autre part les peuples de cette région avaient constaté en cette école qu'elle est un appareil jeté à leur société pour dénigrer la production familiale et clanique (fuite des forces de travail). A l'heure actuelle, on doit constater qu'ils avaient eu en partie raison<sup>(\*)</sup>. Ce n'est que vers les années 1960 que ces derniers constatent que cette fausse interprétation de la réalité scolaire ne convient pas de plus en plus à leur développement et surtout au développement de leur progéniture. Cette nouvelle conscience est due à la constatation que c'est grâce à l'école que les castes nobles réussissent à maintenir leur domination vis-à-vis de l'ensemble du peuple antemoro.

(\*) Nous aurons l'occasion d'y revenir ultérieurement, dans la 3<sup>e</sup> partie.

Des députés et sénateurs dans le temps, des CSR de l'époque actuelle, des officiers de l'armée et de la gendarmerie, des médecins et des professeurs agrégés en médecine, des directeurs généraux des sociétés d'Etat, en exercice à l'heure actuelle sont issus des castes nobles. D'autre part, ceux qui ont des enfants fonctionnaires ont eu une vie meilleure que les autres.

C'était ainsi qu'ils immolèrent des bœufs, en guise d'offrande, pour demander grâce au Zanahary et aux ancêtres pour la levée de cette prescription. A partir de ce temps, leurs enfants furent autorisés à fréquenter l'école, même si cela finirait par l'abandon du village pour le lointain afin de poursuivre leurs études et de travailler ailleurs.

Enfin, signalons la pénurie très flagrante de professeurs dans cette région dont 70 % au SAFF sont des jeunes du Service National Hors Forces Armées (nouveaux bacheliers). Et pour le lycée de Vohipeno, on ne compte que 3 professeurs licenciés qui ne sont guère titulaires mais plutôt des missionnaires venant du lycée de Manakara ou de Farafangana. Au début de sa création (1983), on observait la présence de certains bacheliers payés par le FIRAM (Association des parents d'élèves) dispensant des cours pour la classe de seconde dans ce lycée, si bien qu'il n'est pas étonnant de voir que lors des 2 sessions de l'année 1986, 3 candidats sur plus de 160 seulement ont réussi le baccalauréat.

1.3.3.- LA SANTE.

a/.- Les infrastructures sanitaires.

.- Situation des infrastructures sanitaires dans les deux fivondronampokontany.-

Année : 1983      Source : Circonscription médicale      Unité : 1

Centres des soins	Fiv. de Vohipeno	Fiv. de Manakara	T O T A L
. Centre médico-chirurgical	0	1	1
. Centre médical	1	1	2
. Poste médical	2	6	8
. Poste d'accouchement	2	6	8
. Centre de nivaquinisation	54	135	189

b/.- Développement des soins.

Unité : un

A N N E E S	Fiv. de VOHIPENO			Fiv. de MANAKARA		
	maladies traitées	accouchements	consultations	maladies traitées	accouchements	consultations
1960	23 278	1 960	79 992	10 20	3 088	151 584
1970	29 561	2 527	13 096	70 707	2 640	141 000
1983	40 022	4 835	14 969	131 413	4 970	1419 004

D'une manière générale, on voit que les habitants de cette région fréquentent bien les centres de soins d'une façon satisfaisante. Les chiffres ci-dessus pourraient cependant être meilleurs car dans plusieurs coins reculés de la région, on voit un nombre important des femmes qui ont accouché chez elles faute de pouvoir se payer de trousseau pour leur séjour à la maternité (couverture de luxe par exemple).

D'autre part, à cause de la pénurie de médicaments qui sévit depuis plusieurs années dans cette région, on voit que beaucoup de gens n'ont plus le courage d'aller à l'hôpital, surtout pour les maladies reconnues encore bénignes. Même dans certains cas, les gravement malades ne sont pas transportés à l'hôpital, car, on savait dès le départ que ce dernier n'aura pas de médicaments pour traiter les différentes maladies. Par conséquent, il faut toujours se préparer à acheter les médicaments existant chez les pharmaciens. Cela demandera une fortune. Ceux qui savent à priori n'avoir pas suffisamment d'argent pour cet achat resteront volontier chez eux, attendre le sort jeté par le Zanahary à leurs malades.

Indépendant de ces cas conjoncturels, nous avons constaté à plusieurs reprises chez certaines familles que les soins médicaux sont toujours associés avec des soins traditionnels, c'est-à-dire avec le savoir de l'OMBIASY (guérisseur), surtout que si elles savent que cette maladie est très grave et pourrait devenir mortelle. En fait, selon les croyances des gens de cette région, quand une personne est tombée malade, déjà, elle est entourée de plusieurs esprits qui, bien vite, lui ôteront la vie. Par conséquent, un traitement scientifique de la maladie s'avère insuffisant ; il doit être associé à une exorcisation.

#### 1.3.4.- LA FOI, LES CROYANCES ET L'IDEOLOGIE.

##### a/- La foi et les croyances.

Les étapes historiques qu'il a traversé ont marqué de sérieux traits les caractéristiques de la foi et des croyances chez le peuple antemoro. En effet, pour arriver jusqu'à nos jours, cette société a connu trois étapes fondamentales : la société traditionnelle, la venue des Arabes, la modernisation.

Essayons d'abord d'étudier séparément chacune de ces trois étapes pour définir avec exactitude ensuite en quoi le peuple antemoro a-t-il foi et en qui croit-il ?

##### 1°- La société traditionnelle.

A cette société correspond la religion traditionnelle. De cette religion, le principal personnage qu'il faut adorer et en qui il faut croire est le Zanahary, c'est-à-dire le Dieu des dieux. Nous affirmons la présence du polythéisme chez ce peuple, car à l'occasion d'une office, il nous revient de constater l'incantation de plusieurs dieux pendant les cérémonies rituelles : le dieu de l'est (Zanahary atsiñana, le dieu du nord (Zanahary avaratra), le dieu de l'ouest (Zanahary

andrefana), le dieu du sud (Zanahary atsimo), le dieu qui plane au-dessus de la tête (Zanahary an-tampon'ny loha).

Ensuite, viennent les différents maîtres : le maître de la terre (ny tompon'ny tany), le maître de l'eau (ny tompon'ny rano), etc.

Enfin, les "Angatry ny maty", c'est-à-dire les esprits des morts, en commençant par les plus anciens, les ancêtres ou Razana, pour se terminer aux ceux qui viennent de mourir récemment, c'est-à-dire les esprits du père ou de la mère (i Aba, i Endry) si ces derniers ne sont plus sur terre.

En d'autres termes, la croyance traditionnelle repose sur le fait qu'une fois l'homme s'est dépouillé de sa chair et devenu esprit, il a un pouvoir sur les vivants et sur toute la nature. Et selon toujours cette croyance, le bonheur et le malheur sont à l'origine de ces esprits. Ainsi, la richesse et la santé, comme la ruine, les différents cataclysmes, les maladies, etc. ne sont que des phénomènes envoyés par ces esprits. Par conséquent, le culte essentiellement utilitaire et pragmatique, n'a pour but que d'assurer la protection de Dieu et des ancêtres, et surtout d'éviter leur colère et les malheurs qui en découlent.

A cette occasion, l'officiant est le chef de famille, restreinte ou étendue, pour les prières purement familiales, soit le patriarche de la partie du clan, c'est-à-dire le LONAKY ou le FOTATRY pour les cérémonies solennelles concernant un groupe étendu. Ainsi, les cérémonies, appelées suivant les circonstances SORO ou SAOTRA, VELATRY, TSIKAFARA, etc. consistent en des prières pour obtenir une guérison, une chance ou REZIKY, pour détourner un malheur, etc. Ces prières sont toujours accompagnées d'offrandes de riz, de miel, d'alcool ou TOAKA, ou de sacrifices tels des coqs, des bœufs (omby mazavaloha, omby mena) selon le cas et les circonstances. Cette cérémonie est toujours faite dans un emplacement sacré réservé au village, qui, suivant le cas ou les circonstances, peut être la place centrale du village devant laquelle s'ouvre la porte de la maison du patriarche, c'est-à-dire le TRANOBE. Au milieu de cette place se dresse un bois dont le sommet est pointu, appelé FATORA ou FAMARY. Cette cérémonie peut être également faite dans le Tranobe, c'est-à-dire à l'intérieur de la maison du patriarche en ouvrant la porte est ou VARAVARANA ANTSINANA. Enfin, elle peut être exécutée dans un champ, le plus souvent un champ de caféier, choisi spécialement par les anciens patriarches et à un endroit où est dressée une pierre réservée à cet effet. C'est de ces emplacements que les principaux appels collectifs sont prononcés en se tournant vers l'est, en ayant devant soi le Fatora ou le Famary ou le Vato fisaorana.

Mais une prière n'est pas suffisante à elle seule. Le plus souvent et dans la plupart des cas, elle est toujours associée à certaines attitudes et comportements qu'on doit observer dans la vie quotidienne. Ce fut le cas de l'observation de plusieurs prescriptions appelées plus particulièrement le FADY ou ta-

bou. En effet, la vie des Antemoro est dominée par de nombreux interdits de toute sorte qui leur sont imposés. Il existe plusieurs sortes d'interdits. Mais quant à leurs origines, elles sont très diverses. En guise de classification, nous pouvons grouper ces interdits en 3 catégories : le SANDRANA, le FADY, le RIRY.

.- Le sandraña.

C'est le plus grave des interdits. Son infraction est impardonnable et mortelle. Les deux sandraña communs à tous les Antemoro sont le TONA, sorte d'anguille rayée et le SOKINA ou hérisson. Il en existe d'autres pour chaque clan. Par exemple, les Anakara sont sandraña de TRANDRAKA ou porc-épic ; les Antevato sont sandraña de MENALAMBA, une sorte de poisson d'eau douce à robe rouge vif, etc. . L'origine de ces interdits absolus remonterait aux ancêtres qui auraient consommé la chair de ces animaux.

.- Le fady.

Le fady est beaucoup plus nombreux, mais leur effet est plutôt souple par rapport au sandraña, car leur transgression n'est pas mortelle mais peut entraîner certaines maladies graves et incurables ou une infirmité. En cas de transgression, celle-ci peut être rachetée par un sacrifice. Les fady peuvent être individuels ou collectifs, toucher une famille ou un clan, être temporaires ou permanents. Leur origine est très diverse : par exemple, chaque individu, suivant le destin sous lequel il est né, possède un certain nombre de fady qui lui sont propres. Il acquiert par naissance les fady traditionnels de sa famille, de son clan ou de sa caste. Autre exemple, il est fady de choisir un conjoint appartenant au même fatrange ou tranobe que soi ou au fatrange de sa mère. D'autres fady sont occasionnés par le port de charmes ou ODY.

Ainsi, les divers accidents qui peuvent survenir et les maladies, sont généralement expliqués par la transgression d'un fady ou OTAFADY. Il faut alors la racheter par un sacrifice, d'importance variable suivant la faute commise.

.- Le riry.

Un interdit est riry lorsqu'il s'agit simplement d'une infraction aux lois de bon sens ou aux coutumes locales. Il est riry de manger le serpent, le corbeau, ou le rat, par exemple.

.- Le Ody.

Enfin, la prière et l'observation de ces différents fady ne suffisent pas eux non plus. Pour être efficaces, il faut qu'elles soient complétées et renforcées par le port de quelques charmes ou Ody avec soi. Ce sont les OMBIASY ou guérisseurs qui prescrivent le ody ou charme à porter par chaque individu. Ce sont eux aussi qui dictent les fady qu'il faudra respecter pour que ces ody qu'ils ont procurés soient bénéfiques à celui qui les porte. En effet, pour diffé-

rents cas de maladie ou de circonstances de la vie, il convient de chercher l'assistance de forces surnaturelles pour aboutir à un résultat escompté, pour contrecarrer le mauvais sort ou pour échapper à un danger.

Les ody peuvent être préventifs ou curatifs ou un simple auxiliaire dans ce que l'on entreprend.

Les ody préventifs sont généralement des ody utilisés pour réussir dans une entreprise ou un voyage, pour éviter la foudre ou les inondations, pour museler le ~~caïman~~, pour obtenir la pluie, etc.

Ils sont curatifs quand ils consistent en une réparation de certaine transgression de fady. Ce sont généralement le FAFY, le bain ou le sacrifice d'expiation.

Enfin, en tant qu'auxiliaire, le ody est procuré pour doubler la force de l'individu qui le porte dans tout ce qu'il entreprend. On a à ce propos, par exemple, le philtre d'amour, le Ody Ambia ou le charme pour la boxe, le Ody tsi-rokaky, c'est-à-dire le charme qui anéantit la fatigue, etc.

Ces différents ody sont procurés aux individus. Ils s'accompagnent généralement d'une série de fady alimentaire, sexuel ou Trambo, ou d'une autre nature, qu'il faudra observer temporairement ou en permanence.

Notons toutefois que la plupart de ces fady provenant des ody peuvent être levés par un Alafady. Seuls les Ombiasy sont compétents en la matière.

## 2°- La venue des Arabes ou l'islam.

Les Arabes, venus dans cette région vers le XV<sup>e</sup>S, ont introduit avec eux une nouvelle forme de foi et de croyance : l'ISLAM. Remarquons toutefois que celle-ci n'est pas en contradiction avec celle qui existait antérieurement, plutôt, elle ne fait que la renforcer, voire la rendre meilleure. En effet, cette croyance ne rejette pas la présence de Dieu dans tout ce qu'on entreprend, mais pour elle, il n'existe qu'un seul Dieu, c'est ALLAH. Cette nouvelle forme de religion croit également à l'existence d'une force surnaturelle que l'on peut utiliser à bon escient au profit de la société ou à un profit personnel. Elle croit également aux effets des esprits des morts sur le vivant et sur la nature, mais ces esprits peuvent être maîtrisés pour ne pas être maléfiques. La vénération des anciens patriarches, c'est-à-dire des ancêtres n'est plus prohibée. De même la pratique des charmes ou des ody est aussi admise à condition que l'incantation commence par l'évocation du nom d'Allah. Et surtout c'est cette pratique qui a fait la renommée des Arabes habitant dans cette région, précisément le SORABE. Ce Sorabe avait presque dominé toutes les pratiques de charme de ce temps à cause de la technique hautement élevée et sophistiquée avec laquelle il se présentait.

Allah est le personnage principal et le plus important en qui il faut prier et demander grâce. En expiation de quelques fautes commises, la pratique des

offrandes s'avère nécessaire. Tout ce qui se passe sur la terre et dans les cieux est à cause d'Allah.

Si les ody, dans la pratique traditionnelle n'était qu'une pratique qui consiste à associer des feuilles et des tiges des arbres, avec la venue des Arabes, cette technique fut améliorée par l'introduction du SIKIDY (divination), du FANANDROANA (l'astrologie) et de certains versets coraniques, surtout dans la guérison.

### 3°- Le christianisme.

Il fut introduit pour la première fois dans la région par les Merina, en tant que religion d'Etat et officielle, avant la colonisation. Ensuite, il fut consolidé par la venue en masse de diverses missions, catholique et protestante luthérienne. Seulement, cette nouvelle religion a rejeté en bloc toutes les formes de croyances et de pratiques religieuses connues et suivies antérieurement. Seuls Dieu Jehovah, le Christ et la vierge Marie qui comptent et sont les personnages qu'il faut adorer. Ce sont ces trois personnages seulement qui sont capables de fournir des protections aux individus. Adorer les ancêtres, pratiquer des ody, observer les fady sont autant de sacrilèges, des péchés pouvant conduire à la perte éternelle dans l'enfer après la mort. Cette nouvelle forme de pratique religieuse a fait convertir beaucoup de gens surtout pour ceux qui habitent les agglomérations importantes. Les quelques nombres de baptisés relevés à Vohipeno-ville, à Ivato, à Andemaka et à Andranovolo ont montré que 85 % des enfants nés sont baptisés dans la même année, par an. Certains clans ont abandonnés leurs chants traditionnels pour les remplacer par des chants de cantique lors de plusieurs cérémonies traditionnelles. De même que les offices sont généralement suivis avec assiduité. Les assemblées sont nombreuses et fréquentes. On trouve d'assez nombreux prêtres ou pasteurs et catéchistes qui sont ressortissants du pays.

### 4°- Le synchrétisme.

Mais ces données primaires et superficielles de foi et de croyance sont loin d'exprimer le for intérieur des peuples antemoro. En effet, malgré l'affluence des gens qui fréquentent cette nouvelle forme religieuse tel que le christianisme, les pratiques anciennes sont difficilement oubliées et abandonnées. Car, chaque fois que les gens rencontrent un problème, l'invocation du Christ et de Marie ne leur suffit pas, voire demeure inefficace. Il leur faut l'association de leurs ancêtres, la fréquentation des ombiasy pour certains d'autres. Et beaucoup de chrétiens ne sont pas exempts de cette pratique synchrétique. Même la présence des médecins dans la localité n'efface pas l'influence des ombiasy.

En conclusion donc, le peuple antemoro ne cherche pas de contradiction entre ces trois formes de pratique religieuse. Au contraire, il cherche à les as-

societ, et il les conjugue harmonieusement dans leurs pratiques quotidiennes. Rares sont les purs chrétiens ou purs musulmans. Ils le sont presque ou à peu près. Cette attitude est due au caractère pragmatique de leur foi et de leur croyance. Mais la croyance et la foi ne sont pas les seuls cas où l'on puisse rencontrer la présence du synchrétisme dans cette société.

b/.- La politique et l'idéologie.

Nous ne traitons dans ce paragraphe que ce qui concerne uniquement les partis politiques.

Dans cette région, nous avons pu observer la présence des quatre partis politiques en activité dans les collectivités décentralisées. Malgré cela, le parti politique n'échappe pas lui non plus à la présence du synchrétisme tel que nous avons déjà signalé dans le paragraphe antérieur. En effet, le premier parti politique vécu par le peuple dans cette région fut le MDRM. Avant la rébellion de 1947, presque toute la population de cette région, semblait-il, était membre de ce parti ou du moins sympathisante. Bien sûr, il y avait ceux qui adhéraient au PADESM, mais leur effectif était négligeable. Après cette événement quand le MDRM fut repoussé, et à la suite du massacre de bien de ses membres par les armées pacificatrices coloniales larguées dans le lieu, le peuple antemoro s'était converti subitement et en bloc en PADESM, d'autant plus que le MDRM fut dissout. Ainsi, tout le monde fut resté très longtemps PADESM. Ensuite, vient l'indépendance. Nous savons tous que le parti de l'Etat en activité durant la période 1960-1972 était le PSD. Cette fois-ci, tout le monde faisait son adhésion massive dans ce nouveau parti jusqu'à sa dissolution. Certes, il y avait ceux qui résistaient en se ralliant à l'AKFM, parti d'opposition de ce temps. Mais leur effectif était si faible qu'on puisse les compter sur les doigts. Depuis 1975, avec l'avènement de la révolution socialiste à Madagascar, le parti AREMA fut créé. Au départ, presque tout le monde était AREMA. Mais avec la création du Front National pour la Défense de la révolution où chacun est libre de faire son adhésion dans l'un des partis membres du Front, on notait la distribution du peuple antemoro dans chacun de ces partis politiques présents au Front. Bien que cela se présentait, les contradictions des partis telles que nous les vivons dans le milieu urbain furent écartées. En effet, durant ces derniers temps, lors de l'élection présidentielle de 1982, nous avons pu assister à la présence des AREMA et d'autres partis voter pour M. Monja Jaona candidat du parti MONIMA-KAMIVIOBIO. D'autre part, il est difficile d'identifier les partis politiques par leurs partisans. Les partis ne se reconnaissent que par leur leader et non par leurs adhérents. Et pour confirmer cela de plus, lors de l'élection des membres des Comités Exécutifs du fokontany, beaucoup de villages s'étaient convenus que les listes des candidats à voter doivent être établies et présentées par le truchement de chacun de ses clans, c'est-à-dire par le FATRANGE et non par les partis politi-

ques. Mais comme cela n'est pas conforme à la loi en vigueur et surtout à la constitution, les gens ont dû se plier pour que les listes des candidats à voter soient présentées par les partis eux-mêmes. Et tout de suite, en conséquence de cette mesure, les habitants devraient s'arranger pour que les listes à présenter soient conformes à leur aspiration. Ils décidaient les candidats à présenter au niveau du Fatrange et non au niveau du parti lui-même. On assistait là à un "remplissage" de liste. D'autre part, si dans un fatrange, trois frères doivent être présentés comme candidats, un arrangement devait être fait pour qu'ils se répartissent dans trois partis différents. Leur but en est que quelque soit le parti triomphant à l'issue de cette élection, celui-ci leur appartiendrait toujours et le problème de ravitaillement en riz, en sucre, en savon, etc. serait toujours résolu. Voilà pourquoi presque tous les partis du Front sont tous représentés dans les collectivités décentralisées dans cette région. Mais le phénomène ne s'arrête pas là, car un exemple encore plus flagrant mérite d'être évoqué ici. Il s'agissait de l'élection législative, c'est-à-dire des députés. Nous avons déjà mentionné que tous les partis du Front sont présents et en activité dans cette région. Mais les deux candidats en lice à cette élection étaient celui de l'AREMA et du VONJY IRAY TSY MIVAKY. Le Vonjy présentait comme candidat M. MARSON Evariste, un natif de Vatomasina du firaisampokontany de Vohipeno. Quand l'élection se déroulait, tous les habitants de ce village, qu'ils soient VONJY, AREMA, AKFM, MFM, etc. votaient à 100 % pour M. MARSON Evariste, candidat du VONJY.

En guise de conclusion, une question se pose à propos des partis pour cette région : "Le peuple antemoro observait-il une idéologie bien claire et bien définie en entrant dans un parti ?

#### 1.4.- ASPECT ECONOMIQUE DE LA REGION .

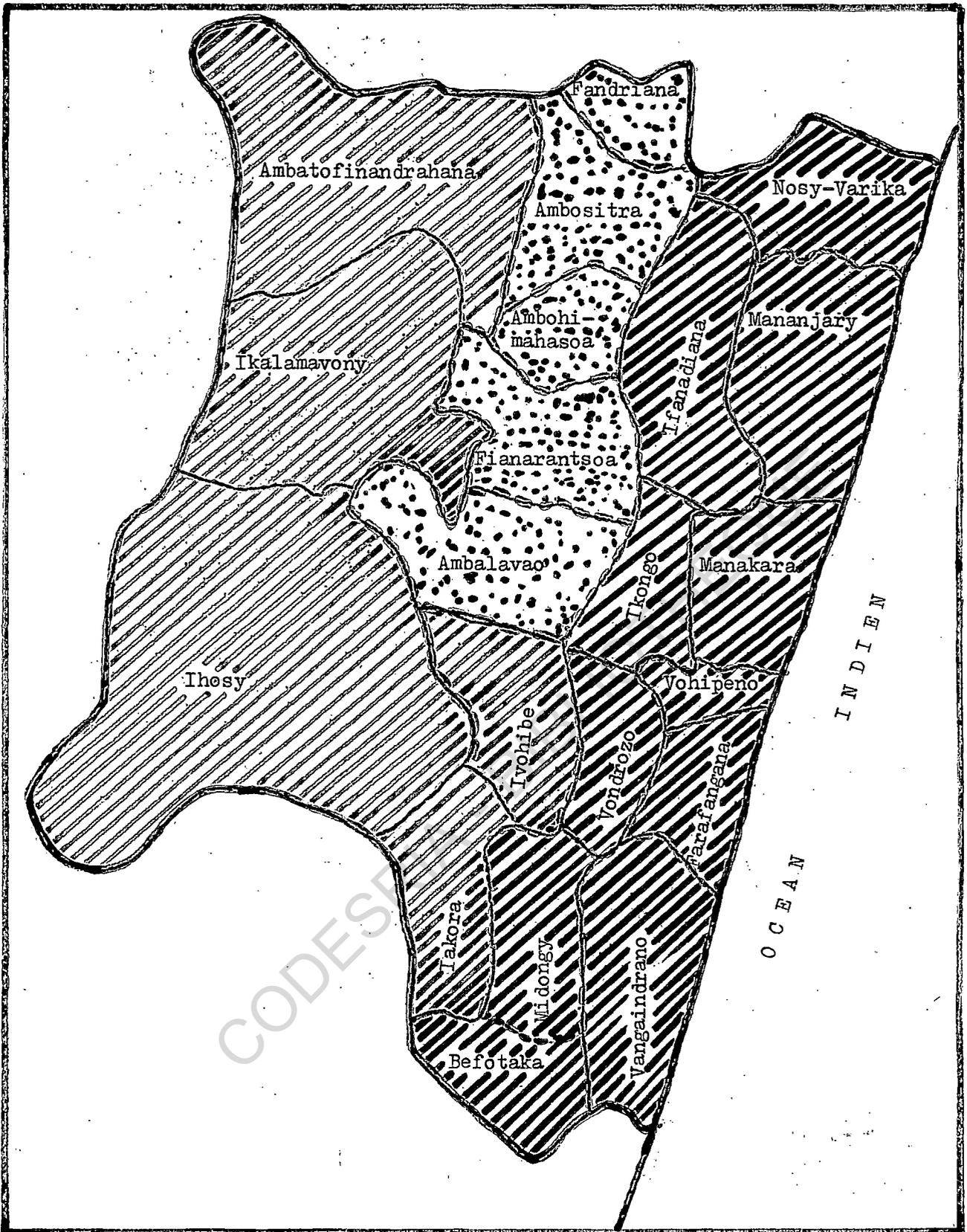
Avant de veir en détail le paragraphe traitant les richesses naturelles et les activités économiques des habitants suivi de l'étude quantitative de production, il convient de faire un aperçu sommaire de l'étude de la zone économique où se trouve cette région.

##### 1.4.1.- LA ZONE ECONOMIQUE.

###### a/.- Définition.

Qu'est-ce qu'une zone économique ?

Qu'on se trouve au pays betsileo ou au pays tanala ou bien encore au pays sakalava ou masakore, nous voyons que les activités économiques dominantes, que nous appelons aussi modèle économique pour chacune de ces régions ne sont pas semblables. Par exemple, pour un pays bara, le modèle économique dominant est l'élevage bovin, tandis qu'en pays tanala, l'activité économique dominante est l'agriculture laquelle ne peut se faire sans passer par le TAVY, contrairement à ce qu'on voit en Imerina, bien que également agricole, a plutôt pour modèle économi-



LEGENDES



Zone à modèle économique de culture sur brûlis et vivant principalement des cultures d'exportation.



Zone à modèle économique de riziculture inondée plus élevage bovin associé.



Zone à modèle économique pastorat-bovin.

que la riziculture inondée. En regroupant ces activités économiques dominantes pour chacune des localités de cette île, nous pouvons retracer pour Madagascar ou pour un faritany donné plusieurs zones différentes à l'intérieur desquelles le modèle économique adopté est à peu près semblable. Chacune de ces zones est appelée la ZONE ECONOMIQUE. Ainsi, pour le faritany de Fianarantsoa, nous avons pu le diviser en trois zones économiques principales bien distinctes (v. carte p.46):

- la zone à modèle économique pastoral-bovin : cette région regroupe la région du moyen-ouest, plus la région du sud ;
- la zone à modèle économique rizicole inondé plus élevage bovin associé : celle-ci englobe surtout la région du centre ou le Betsileo ;
- la zone à modèle économique de culture sur brûlis qui regroupe le reste du faritany, c'est-à-dire toute la partie du versant oriental.

b/.- La zone économique de la région.

Considérant notre région d'étude, c'est-à-dire les fivondronampokontany de Manakara et de Vohipeno, elle se trouve dans la troisième zone où l'on adopte le modèle économique de culture sur brûlis. Ceci est d'autant plus vrai s'il s'agit des cultures sèches. Toutefois, comme les basses vallées sont dominées par la riziculture, il nous arrive parfois de nous mettre en face à un modèle économique qui se ressemble plutôt à celui de la riziculture inondée avec association d'élevage bovin. Cependant, au moment de la culture de riz de la deuxième saison appelée " vary vatomandry" qui se fait principalement dans les jachères des marais, la pratique de brûlis réapparaît avec nécessité. Ce qui confirme la détermination de la zone économique dans laquelle se situe cette région.

En conclusion, les fivondronampokontany de Manakara et de Vohipeno se trouvent dans une zone de modèle économique à culture sur brûlis dont les cultures principales et dominantes sont les cultures d'exportation, particulièrement celle du café, secondées par des cultures vivrières, principalement le riz. Et ils ne sont pas les seuls fivondronampokontany situés dans ce même cas. On peut citer avec eux les fivondronampokontany de Nosy-Varika, de Mananjary, d'Ifanadiana, d'Ikongo, de Farafangana, de Vondrozo et de Vangaindrano (V. carte p.46).

1.4.2.- LES RESSOURCES NATURELLES.

a/.- Les flores.

La végétation de cette région se présente sous plusieurs aspects. Sur le littoral est une bande discontinue mais très étroite, où les forêts alternent avec les bosquets et les prairies. Au-delà, sont des marais et des lagunes où abondent les VIA et les FANDRA, les premiers utilisés comme aliments de substitution pendant la période de soudure, et les seconds utilisés comme ustensiles remplaçant les vaisselles au cours des repas de brousse, et le ZOZORO, à savoir les RAMBO et les HAREFO, servant des matières pour les produits de vannerie. Puis,

vient la grande forêt, futaie haute de 25 à 30 m, dense, à sous-bois épais, de composition hétérogène où plante et animaux sont intimement associés. Résistant au feu, il a fallu le tavy pour la détruire. Elle est d'une merveilleuse ressource pour les besoins locaux et le seraient d'autant plus si elle était bien exploitée et entretenue. Cependant, de temps en temps, elle tend à s'appauvrir à cause de la pratique odieuse de tavy, pratique très courante dans la zone. On y trouve les qualités de bois : bois blancs, tendres, résineux, durs, colorés ; bois de construction, de charonnage, de menuiserie, d'ébenisterie ; et en plus des caoutchoucs et gommes divers, des raphias, quelque crin végétal ou des fibres, etc.

Les principales essences rencontrées sont :

.- Bois d'ébenisterie.

L'ébène (*Diospyros divers*), le Bois de rose (*DIOSPYROS Perrieri*), le Palisandre (*Dalbergia divers*), l'Acajou de Madagascar ou Nato (*Lambramia, Bojeri, Faucherea divers* et autres Sapotacées), le Hintsy (*Afzelia bijuga*), le Hazomena (*Khaya* et *Weinmania divers*), etc.

.- Bois de menuiserie et de construction.

Le Vintanina (*Calophyllum parviflorum*), le Copalier (*Trachylobium verrucosum*), l'Ambora (*Tambourissa divers*), le Helatra (*Podocarpus*), le Hazomby ou bois de fer (*Erythroxylon myrtoïdes*), le Kijy (*Symphonia divers*), le Lalona (*Weinmania Bojéri*), le Rany (*Canarium divers*), le Rotra (*Eugenia divers*), le Havoza (*Raventsara divers*), le Varongy (*Mespilodaphne divers*), le Bois-noir (*Albizia lebeck*), le Merana (*Wernonia merana*), le Halampo (*Dombeya divers*), etc.

.- Bois de carrosserie, charonnage, tournage.

L'Andravola (*Asteropia multiflora*), le Zahana (*Phyllarthon Bojerianum*), le Vandrika (*Graspidospermum verticillatum*), le Varongy (*Mespilodaphne*).

b/.- Les faunes.

Les mammifères sont représentés par des lémuriens appelés VARIKY, des grandes chauves-souris ou FANIHY (*Phéropus Edwardsi*), des carnassiers comme le FOSA (*Cryptopocta ferox*), des insectivores comme le TRANDRAKA et les SOKINA (*Centetes écandalus*), des sangliers ou LAMBOALA (*Potamocheirus Edwardsi*). Ces derniers sont de très grands destructeurs de récoltes.

Les oiseaux sont représentés par des PAPANGO (*Milvus aegyptius*), le Hitsikitsika (*Tinunculus Newtoni*), des rapaces nocturnes ou Vorondolo (*Strix flammea*), des corbeaux noirs à plastron blanc (*Corvus scopulatus*), des cardinaux (*Fodia Madagascar*), des pigeons verts (*Vinango australis*), des tourterelles, des pintades (*Numida tiarata*), des perdrix (*Lasgaroperdix striata*), des cailles (*Turnis nigicollis*), etc.

Parmi ces oiseaux, on en trouve d'autres qui sont aquatiques tels des canards sauvages (*Nettapus auritus*), des canards à bosse (*Sarcidiornis melanotus*), des sarcelles (*Dendrocygna divers*). des hérons (*Ardia divers*), des bécasses (*Himantopus autumnalis*), etc.

En outre, nous trouvons comme reptiles, les crocodiles qui infectaient jadis les rivières et les lacs, mais actuellement tendent à disparaître à cause de la chasse, les caméléons divers, les serpents qui sont inoffensifs, les tortues aquatiques et marines.

Les poissons et les crustacés pullulent.

Enfin, notons comme insectes les papillons, les vers à soi sauvages, les abeilles, les fourmis, les araignées diverses, les scorpions, les mille-pattes, etc.

Pour conclure, notons que la potentialité économique de cette région est très riche. Il reste à l'exploiter pour qu'elle puisse se transformer en véritable richesse.

#### 1.4.3.- LES ACTIVITES ECONOMIQUES.

Les principales activités économiques connues dans la région sont l'agriculture, l'élevage, l'artisanat, l'industrie, les commerces et les services.

##### a/.- L'agriculture.

La presque majeure partie de la population étant des paysans, ainsi, l'agriculture constitue son activité économique de base et principale. Cette agriculture est formée de deux catégories principales de culture : la riziculture et les cultures sèches.

Tout d'abord, à la périphérie du village, le long de la rivière ou en bordure des rizières, nous trouvons quelques pieds de caféiers, quelques arbres fruitiers, en principe des manguiers, des letchis, des coeurs de boeuf, des jacquiers, des agrumes et quelques plants de patates ou de manioc, etc. Ensuite, plus loin, dans les plaines et marais ou sur les collines sont pratiquées les vraies cultures.

##### .- La riziculture.

Le riz est la culture principale des basses vallées alluvionnaires. Notons à priori que les rizières sont dans la plupart des cas des biens ancestraux ou claniques, transmis de père en fils et en principe inaliénables. Mais comme elles sont la plupart du temps insuffisantes pour nourrir toute la famille, chacun à toute latitude pour aller défricher pour son propre compte un lopin de terrain en friche. Cette nouvelle terre constituera des biens privés familiaux. Le riz cultivé dans cette région est de deux sortes : le VARY HOSY, riz de première saison, et le VARY VATOMANDRY, riz de deuxième saison.

Tout d'abord, nous avons le Vary hoky, considéré comme riz sacré par excellence et le plus important pour la région, car c'est de ce riz qu'on choisit le prémice pour le TOKAVARY(\*). En principe, le Vary hoky ne doit pas être consommé avant ce Tokavary. De même qu'on ne sème pas le vary hoky sans une séance inaugurale de piétinage, choisi à un destin faste, appelée MANINTSAMBOLINAOMBY. Ce vary hoky est cultivé dans les basses rizières inondées. Il est récolté au commencement de la saison de pluies, vers le mois de novembre et décembre. Ensuite, nous avons le Vary vatomandry. Cette deuxième catégorie de riz est cultivée dans les rizières appelées TAMBOHO(\*\*) ou bien, elle est semée dans les jachères de marais. Elle est récoltée au commencement de la saison fraîche, vers mai et juin.

.- Les cultures sèches.

Les cultures sèches se divisent en deux catégories : les cultures vivrières et les cultures commerciales et industrielles. Les principales cultures vivrières sont le manioc, la patate douce, le saonjo, les bananiers, etc. Elles sont pratiquées soit dans les tavy ou brûlis de forêt, soit par brûlis de jachères dans la brousse arbustive ; soit sur les digues des rizières ou sur les rives des fleuves, soit aux alentours du village où la nature est engraisée par les ordures et détritiques divers, tandis qu'en cultures industrielles et commerciales nous avons les caféiers qui sont cultivés dans les mêmes conditions que les cultures vivrières sèches. Les plantations de caféiers sont parfois assez éloignées des villages, à un ou deux kilomètres ou plus, certaines pouvant atteindre jusqu'à quinze ou vingt kilomètres de la plaine. Dans ce dernier cas, les habitants ont l'habitude d'avoir une habitation temporaire dans le champ de caféier, qu'ils n'occupent qu'au moment de la récolte seulement. La plantation de caféier occupe environ 70 % des terrains cultivés des vallées. Surtout, les plantations de caféier se concentrent dans les zones très fertiles des plaines et collines, tandis que les marais sont exclusivement consacrés aux rizières. Enfin, au nombre de groupe des cultures sèches, nous avons aussi le riz de tanety ou VARY TOMBOKY, cultivé sur brûlis ou semé comme culture intercalaire dans les nouveaux champs de caféier. Cette sorte de riz est semée et récoltée au même moment que le Vary vatomandry.

.- La technique culturale.

Quant à la technique mise en pratique pour l'agriculture, elle s'avère très médiocre et rudimentaire. En effet, la mécanisation n'existe pratiquement pas

-----  
(\*).- Le TOKAVARY est une sorte de cérémonie rituelle que le village tout entier doit consacrer avant première consommation de la récolte.

(\*\*).- Le TAMBOHO est une catégorie de rizière située dans les endroits légèrement plus élevés mais qui ne demandent toutefois d'être irrigués.

sauf dans les concessions des anciens colons. On pratique l'agriculture dans la plupart des cas avec la bêche ou ANGADY. Cette technique n'est pas suffisante pour retourner profondément le sol. Pour préparer la rizière, il faut la faire piétiner par les boeufs. Ailleurs, le riz est semé à la volée, sans repiquage, dans les clairières obtenues par incendie de la forêt ou dans les jachères de marais après utilisation également des feux. Malgré la présence des canaux d'irrigation dans certains endroits de cette région, à Vohipeno et à Ivato par exemple, on connaît toujours que l'agriculture est strictement dépendant des conditions naturelles. Les canaux que nous venons d'évoquer ne fonctionnent qu'avec l'aide d'une motopompe. Celle-ci est tombée en panne il y a quelques années et n'est plus apte à fournir l'eau nécessaire aux plantations. Il y a aussi le problème de carburant.

#### b/.- L'élevage.

Le climat humide et l'exiguïté des pâturages empêchent les gens de cette région d'avoir un cheptel important à l'égal de celui des Bara ou des Sakalava. Là comme ailleurs, le boeuf est considéré comme un signe de richesse. Un homme considéré riche possède environ 15 à 20 têtes de bovidé. Le troupeau, dans l'ordinaire, compte à peu près 3 à 5 bêtes, mais de très nombreuses familles n'en possèdent pas du tout. En dehors de ce signe de richesse, les boeufs sont aussi d'importants auxiliaires des hommes dans l'exécution de leur travail, surtout pour le piétinage. Sans boeufs, la culture de riz est presque impossible. Mais, depuis quelques temps, les paysans n'ont plus la possibilité de dégager de surplus agricole pour pouvoir se payer des boeufs pour la reproduction constante du cheptel nécessaire à leur agriculture. D'autant plus que le prix des boeufs ne cesse d'augmenter du jour au lendemain. Et encore ceci est d'autant plus aggravé par les moeurs et coutumes des Antemoro, qui exigent dans tous les cas l'abattage des boeufs (amende et différentes cérémonies). Ce qui entraîne une conséquence évidente, souvent néfaste, dans l'ensemble de l'économie paysanne de la région.

Il n'y existe pratiquement pas de moutons ni de chèvres. Pas de porcs également à cause de l'origine arabe, surtout dans les villages antalaotra et antony. Les Ampanabaka, les Zafimbazaha et les Antevolo peuvent en posséder quelques cheptels. Il en est de même pour les chiens où ils sont surtout destinés à la chasse au sanglier.

L'élevage de volailles est une activité essentiellement féminine. Ces volailles ne sont mangées que dans les grandes occasions ou vendues en cas de nécessité urgente.

Il n'y existe pas d'élevage d'abeille, pourtant nous savons que des ruches existent à l'état sauvage dans les trous de vieux troncs d'arbre.

c/.- La chasse, la pêche et la cueillette.

La chasse est relativement peu pratiquée. Le seul gros gibier est le sanglier, ravageur des cultures, que ne chassent ni les Anteony ni les Antalaotra. Il est souvent chassé à courre à l'aide des chiens et tué à coups de sagaie. ON pratique aussi le FARISO(\*) et le SATOKOA(\*\*).

Pour la chasse aux oiseaux, peu nombreux sont ceux qui se servent de fusil. Souvent on se sert de lance-pierre appelé dans la région FILESY, quelquefois de flèches de sarbacane empoisonnées avec du piment écrasé, ou de glu déposée sur les branches. Certains utilisent des TARITARIKY(\*\*\*) . Dans quelques coins de la brousse, on emploie les HARATO TSIRIRY(\*\*\*\*) pour traquer les sarcelles et autres oiseaux aquatiques.

.- La pêche.

La pêche est une ressource alimentaire plus importante. Elle est pratiquée dans les rizières, dans les marais, dans les étangs, dans les rivières et en mer. Dans les rizières, marais et étangs peu profonds, on se sert des nasses ou de barrage appelé VADIBADIBARIKA. Dans les rivières ou dans les eaux profondes, on pratique la pêche à la ligne. Pour la grande pêche, on se sert des filets. Notons que pour la plupart la pêche est une activité d'appoint. Seuls les Velombazaha, caste constituée des anciens esclaves sont vraiment pêcheurs à cause de leur domicile près des embouchures et près des eaux, et surtout faute de terrains de cultures lesquels sont monopolisés surtout par les Anteony, Antalaotra et Ampanabaka.

.- La cueillette.

La cueillette n'est pas sous-estimable dans cette région. Pendant la période de soudure, la cueillette des baies, des tubercules sauvages sert d'appoint. Dans la plupart des cas, on ne cultive pas de légumes, on les cueille à la lisi-

(\*) FARISO : sorte de trappe constituée par un trou conique de 2 m de profondeur au moins, où sont disposés 5 épieux acérés sur lesquels s'empalent les animaux. L'orifice est caché par des branchages et feuillages.

(\*\*) TSATOKOA : un enclos avec une seule entrée dont la fermeture se déclenche lorsque l'animal est entré et a touché l'appât déposé.

(\*\*\*) TARITARIKY : série de noeuds coulants qu'on étend au passage des oiseaux qui viennent picorer soit dans le champ de manioc ou dans le champ de caféier, etc.

(\*\*\*\*) HARATO TSIRIRY : Sorte de trappe formée de 2 filets de 1 m de large environ sur 2 ou 3 m de long, posée sur le sol et fortement tendus entre 4 bâtons par une corde commandée par le chasseur embusqué dans le buisson. Les sarcelles viennent picorer les grains de paddy déposés sur le filet, et le chasseur n'a qu'à lâcher la corde pour que les 2 filets se referment brusquement sur les oiseaux.

ère des bois ou des forêts, telles sont les feuilles de patate sauvage, les champignons, les bourgeons des fougères, etc. Les bois-à-brûler sont aussi ramassés çà et là.

#### d/.- L'artisanat .

L'artisanat est peu développé. On n'y trouve ni potiers, ni bijoutiers ni sculpteurs. Les forgerons sont rares. Ils sont au nombre de 10 à 15 environ au maximum pour toute la région. Seules les femmes pratiquent la vannerie et fabriquent tous les ustensiles nécessaires au ménage : nattes diverses, paniers divers et récipients, chapeaux, poufs, etc.

En général, il n'est pas bien porté de vendre le produit de son travail. La femme doit travailler exclusivement pour fabriquer des objets destinés à son propre usage, son mari devant par ailleurs subvenir à ses autres besoins. Seules les veuves ou les femmes répudiées ou encore quelques célibataires peuvent sans honte vendre les nattes et chapeaux qu'elles ont confectionnés.

D'autre part, les métiers à tisser pour la fabrication des rabanes sont en voie de disparition.

Quelques femmes, ayant reçu une formation ménagère chez les Soeurs, s'adonnent à la couture.

Tandis que pour les hommes, la menuiserie n'existe pratiquement pas. Seuls quelques charpentiers pour la construction des maisons, surtout des maisons en tôles existent et c'est la seule activité artisanale qui prédomine.

Notons qu'une amélioration des techniques artisanales déjà pratiquées, l'introduction d'une nouvelle technique et technologie, et l'étude de marché pour l'écoulement de ces produits pourront donner une vie meilleure à beaucoup de gens dans cette région.

#### e/.- Le commerce.

Le commerce est entièrement dominé par le Chinois et Indo-Pakistanaï. S'il existe des autochtones se livrant à cette activité, ils restent toutefois sous la dépendance des premiers tant du point de vue fourniture des articles à vendre que du transport de ces marchandises.

Signalons toutefois que dans les villes, les pavillons des marchés, comme à Manakara, de même qu'à Vohipeno, sont envahis par des marchands ambulants merina et betsileo, rares sont les Antemoro ou originaires du sud-est qui se livrent à la même occupation.

#### f/.- L'industrie.

L'industrialisation n'apparaît que tout récemment et elle est encore peu développée. Seules 2 usines fonctionnent : une servant à l'extraction primaire des huiles de palme à Ambila et une autre la KAFEMA. Concernant particulièrement

cette dernière, elle est une usine de torréfaction nouvellement créée et inaugurée en 1983 avec un capital d'établissement de 900.000.000 FMG. Notons que la capacité d'emploi de cette usine n'a pas dépassé jusqu'à présent 50 employés, y compris les petits ouvriers. Cela paraît très négligeable face au nombre considérable des chômeurs de la région.

g/- Les services.

Seuls les services publics de l'administration prédominent. Ceux-ci étant doublés par les Sociétés d'Etat. Les services appartenant à des privés n'existent pratiquement pas.

CONCLUSION.

Seule l'agriculture constitue une activité de base et dominante pour la région. L'élevage, l'artisanat, la chasse, la pêche et la cueillette ne constituent qu'une activité d'appoint. Mais un effort de développement de ces derniers s'avère très utile et nécessaire si l'on attache vraiment à rendre meilleure la vie des habitants vivant dans cette région. De même qu'une nationalisation progressive des activités commerciales est très importante. Nous entendons par nationalisation une exhortation des nationaux à s'intéresser à cette activité, de même qu'à leur soutien du point de vue financier que de marchandises. Quant à l'industrialisation, le gouvernement devra s'attacher à une technologie envisageant la capacité d'emploi, voire la capacité d'une haute intensité de main-d'œuvre plutôt que de la forte mécanisation car s'agissant une fois encore de plus du cas de la KAFIMA, exiger 900 000 000 de FMG pour n'embaucher que 50 employés, cela revient à dire qu'une embauche doit nous coûter  $900\ 000\ 000 : 50 = 18\ 000\ 000$  FMG de capital. Ce qui s'avère très cher, surtout si le cas serait généralisé pour la création d'industrie.

1.4.4.- QUANTIFICATION DE LA PRODUCTION LOCALE.

1.- Situation des superficies cultivées par rapport à la superficie globale de la région.-

Année : 1983 Unité : un

Superficie	Fiv. Manakara	Fiv. Vohipeno	Ensemble
. Superficie totale	3 269 Km <sup>2</sup>	1 050 Km <sup>2</sup>	4 319 Km <sup>2</sup>
. Superficie cultivée	60 433 Ha	25 629 Ha	86 062 Ha

2.- Les différentes cultures pratiquées dans la région.

Année : 1983

Unité : un

Désignation des cultures	Superficie (hectares)			Production (tonnes)		
	Fiv.	Fiv.	Ensemble	Fiv.	Fiv.	Ensemble
	Manakara	Vohipeno		Manakara	Vohipeno	
<b>A.- CULTURES VIV-</b>						
<b><u>RIERES.</u></b>	<u>36 873</u>	<u>9 977</u>	<u>46 850,6</u>	<u>86 528</u>	<u>35 439</u>	<u>121 697</u>
• Brèdes	121	11,6	132,6	263	32	295
• Haricots	150	14	164	120	12	132
• Manioc	8 830	1 530	10 360	44 150	17 685	61 835
• Patates	523	377	900	1 046	2 066	3 112
• Riz	26 910	7 905	34 815	40 365	15 071	55 436
• Saonjo	245	122	367	490	552	1 042
• Maïs	94	18	112	94	21	115
<b>B.- CULTURES IN-</b>						
<b><u>DUSTRIELLES.</u></b>	<u>20 324</u>	<u>14 897,5</u>	<u>35 221,5</u>	<u>16 002,4</u>	<u>8 346</u>	<u>24 348,4</u>
• Arachides	260	11	271	312	12	324
• Café	19 095	14 760	33 855	13 366,5	8 054	21 420,5
• Canne à sucre	422	57	479	2 110	259	2 369
• Girofle	149	16	165	14,9	6	20,9
• Poivre	246	44	290	123	11	134
• Raphia	146	4	150	73	2	75
• Vanille	6	5,5	11,5	3	2	5
<b>C.- CULTURES</b>						
<b><u>FRUITIERES</u></b>	<u>3 236</u>	<u>754</u>	<u>3 990</u>	<u>2 470</u>	<u>10 470</u>	<u>13 007</u>
• Ananas	724	146	870	375	693	1 068
• Bananiers	1 532	324	1 856	1 979	5 533	7 512
• Cocotiers	30	97	127	5	1 330	1 335
• Letchis, oranges, man- gues, manda- rines et aut- res.	950	187	1 137	118	2 974	3 092

3.- PRODUITS D'ELEVAGE ET DE LA PECHE.

Année : 1983

unité : un

Rubriques	Fiv. Manakara	Fiv. Vohipeno	Ensemble
<b>1.- ELEVAGE</b>			
. Boeufs	19 066	13 448	32 514
. Porcs	1 200	211	1 411
. Volailles	450 000	145 903	595 903
. Lait	13 350 litres	1 270 litres	14 620 litres
. Viande	438 tonnes	109 tonnes	547 tonnes
<b>2.- PECHEES</b>			
Poissons et crustacés	109 tonnes	40 tonnes	149 tonnes

CODESRIA-BIBLIOTHEQUE

## CHAPITRE II.- LES STRUCTURES SOCIALES.

Après l'étude du cadre géographique, le deuxième cadre qui mérite d'être observé est le cadre social ou les structures sociales, c'est-à-dire comment s'est organisé le peuple qui produit ce café ? Quels sont les rapports sociaux qui nouent ce peuple ? Dans ce cas, notre étude portera nécessairement sur l'organisation sociale traditionnelle antemoro, plus précisément l'organisation sociale anciennement vécue par le peuple antemoro et qui se perpétue jusqu'à nos jours, et sur l'évolution ou les transformations qu'elle avait subies au cours de l'histoire.

### 2.1.- L'ORGANISATION SOCIALE TRADITIONNELLE.

Cette étude d'organisation sociale traditionnelle comprendra surtout l'étude des castes, des clans et celle du Fatrange.

#### 2.1.1.- LES CASTES.

Jusqu'à nos jours, nous constatons que la société antemoro se divise en castes. Cette distinction en castes est pour chacun fonction soit de leur origine historique, soit des attributions et de la condition sociale de ses membres dans la société globale d'antan, c'est-à-dire au temps pendant lequel un seul roi dirigeait la région toute entière. Remarquons toutefois qu'actuellement cette distinction tend à s'estomper, voire s'effacer progressivement sauf et uniquement pour les Antevolo reconnus encore comme absolue pour tout l'ensemble de la population entière. En confirmation de cette assertion, nous voyons qu'au cours d'une assemblée régionale tous les chefs de caste ou AMPANJAKA sont appelés et placés au même rang. Et dernièrement, en octobre 1984, au cours d'un JORO organisé à l'intention de la tribu antemoro toute entière pour demander la grâce du Zanahary, un représentant des Antesalo, de la caste ampanabaka faisait office à un sacrifice de boeuf pour tout le peuple antemoro. Ensuite, combien de filles de caste antalaotra épousent actuellement des jeunes garçons ampanabaka alors que cela était formellement interdit autrefois ? D'autre part, le principe de sombily n'est plus respecté sauf pour le cas des musulmans qui n'acceptent de manger que des animaux immolés par leurs adeptes eux-mêmes. Enfin, notons qu'une association dénommée FIANTA (FITAMBARAN'NY ANTEMORO ETO ANTANANARIVO) est instaurée dans la capitale. Cette association essaie de regrouper tous les Antemoro sans distinction de caste.

Bien que cette atténuation existe, il demeure encore important pour nous de passer sommairement en revue l'étude de ces castes pour comprendre avec exactitude le cadre social dans lequel vit le peuple de cette région. Ainsi, les principales castes qui y sont retenues sont les nobles, les roturiers, les Zafimbazaha ou les anciens esclaves et les parias.

#### a/.- Les castes nobles.

Les castes nobles sont formées par les ANTEONY et les ANTALAOTRA.

1°- Les Anteony.

Ce sont surtout les descendants de RAMAKARARO et de RAMAROHALA, principaux fondateurs de la royauté antemoro. C'était parmi eux que l'on élisait autrefois le souverain. Les Anteony eux aussi se divisent en quatre clans principaux : les Anteony proprement dits, les Ankazimambobe, les Antemahazo et les Zafirambo.

.- Les Anteony proprement dits, appelés aussi le Zanamarozato.

Ce peuple habite les villages de Vatania, Ambaro, Vohilany, Mahasoà, Tsarinetso, Andranovolo, qui sont situés sur la rive droite de la Basse-Matitanana, et les villages d'Ivato, Farivia et Tanandava, sur la rive gauche du même fleuve.

.- Les Ankazimambobe.

Ils occupent les villages de voasary (Farivelo et Sakoana), Vohimary, Vohitsivala, Lazamasy et Mahavelo, tous situés sur la rive gauche de la Matitanana.

.- Les Antemahazo et les Antesambo.

Ces deux clans se sont installés sur la HAUTE-MATITANANA. Les premiers occupent les villages de Nato, Ambohitrova, Mahasoabe, Maromby d'Andemaka, Andranotsara, Antsiranantsara, Mahatsara, Ambinanindrano. Les seconds occupent l'essentiel du fivondronampokontany de Lokomby, fivondronampokontany de Manakara dont les principaux villages sont : Vohibazimba, Marianina, Mahavelo, Sirafia, Ambodimanga, Nato, Fotatra, Vatafia (nord et sud), Mandritsara, Manambotra, Ambohimanarivo, Ambohitrofia, Vohitrandia, Karimbelo et Marohala.

.- Les Zafirambo.

La plupart de ces derniers ne sont plus restés dans cette région, sauf pour un village appelé Vohitramba. Le reste s'était réfugié en pays tanala. Notons enfin que dans la région de Sahasinaka on trouve aussi quelques groupes anteony, en particulier dans les villages de Vohitrevo et d'Ankarimbary.

2°- Les Antalaotra.

Les Antalaotra, quant à eux, ne peuvent pas se réclamer d'une origine commune comme les Anteony. Il s'agit des descendants de RAMALITAVARATRA (Ali Tawarath) appelés les Anakara, habitants de Vatomasina situé en pleine ville de Vohipeno et ceux de RANAHA, habitants du village de Savaña, appelés les Antetsimeto. D'autre part, nous avons aussi parmi les Antalaotra les Zafimbolazia qui se partagent entre les villages de Voasary, Vohibolo, Marokanjo (dit: Marakanjo), Ampasindromba, Mahasoà et Vohipatsy, respectivement situés dans le fivondronampokontany de Vohipeno. Ensuite, il y a aussi les Anterotry, habitants des villages de Rotry également situé dans le Fivondronampokontany de Vohipeno, et celui de Maha-

maikely dans le Fivondronampokontany de Manakara. Enfin, les habitants du village de Siranambary encore situé dans le fivondronampokontany de Vohipeno comptent aussi parmi les Antalaotra bien que descendants anteony.

Notons que les influences des Antalaotra au sein de la société antemoro ne sont pas moins grandes. Ils sont les devins, les magiciens, les médecins, les scribes de la région, surtout au cours des temps anciens. Ils monopolisent la garde des livres sacrés appelés les SORABE. Et en vertu des connaissances qu'ils avaient acquises, c'était au sein de ce caste qu'étaient choisis les cinq Antemoro conseillers d'Andrianampoinimerina dont l'un d'entre eux, appelé ANDRIAMHAZONORO fut promu ambassadeur du royaume merina en Angleterre.

Enfin, signalons au passage que la plupart des élites antemoro à l'heure actuelle sont presque soit des Anteony, soit des Antalaotra, c'est-à-dire de caste noble.

### 3°- Les Onjatsy.

Les Onjatsy forment un groupe à part dans la société antemoro. Ils ne sont ni nobles ni roturiers, c'est-à-dire qu'ils ne sont rattachés à aucune des castes antemoro. Leur origine est assez vague. Cependant, ils représentent ceux qui restent d'une première vague d'immigration arabe antérieure, à l'arrivée de Ramakararobe. Toutefois, la tradition rapporte qu'ils étaient déjà établis à l'embouchure de la Matitanana à l'arrivée de Ramakararo et de ses compagnons, qui les délivrèrent du monstre marin qui les terrorisait. En reconnaissance, les Onjatsy acceptèrent la suzeraineté des nouveaux arrivants et leur donnèrent leur filles en mariage. En effet, la mère de Ramarohala, le grand ancêtre anteony, était onjatsy et cela suffirait à donner aux Onjatsy une place de choix dans la société antemoro.

Reconnaissons que les Onjatsy sont les maîtres du vinany (embouchure) de la Matitanana. Lorsque celui-ci, par suite des pluies trop violentes, s'ensable, et ne se déverse plus dans la mer, ils sont appelés à effectuer, en présence de tous les habitants, le sacrifice d'un omby mena (boeuf à robe rouge) et prononcer les prières qui permettront aux hommes d'effectuer le travail de désensablement et de ne pas se fatiguer en vain.

Notons quelques détachements du clan dans la région du Lokomby, fivondronampokontany de Manakara, notamment à Lokomby même, à Vohibazimba, Sakoña et Ambodiara. Ils sont appelés là-bas les Antesiraña-Onjatsy.

### b/.- Les castes roturières.

Ce sont surtout ceux qui sont appelés en nom commun les AMPANABAKA. En effet, les Ampanabaka désignent une grande masse de la population roturière antemoro. Ils sont majoritaires dans la région et sont appelés aussi sous les noms de Menakely ou Fanarivoana. Ampanabaka est un nom collectif qu'ils ont adopté récem-

ment, juste durant la 2° partie du XIX°S lors de leur rébellion contre l'autorité anteony.

Les Ampanabaka eux aussi sont divisés en plusieurs clans et, avant cette rébellion, chaque groupe roturier portait son nom de clan. Ces différents clans ampanabaka sont :

.- Les Antesalo.

Ils sont composés des Antevohipatakà, des Antenosiala et des Antevolamena, tous habitants du village d'Ambohimananarivo de Vohipeno-ville. Notons qu'une partie seulement des Antevolamena est restée dans ce village, une autre partie s'est éparpillée dans plusieurs coins de cette région.

.- Les Antevohitrindry.

Ils sont les habitants du village de Vohitrindry sur la rive droite de la Matitanana.

.- Les Antemañasara.

Ce troisième clan habite les villages de Maka, Tsimalazo, Vatolapana, Vohibe, tous situés dans le fivondronampokontany de Vohipeno.

Puis, parmi les clans ampanabaka nous pouvons citer aussi les Antemañakara, les Langibe, les Harindrano. Ces derniers se sont éparpillés dans plusieurs coins du fivondronampokontany de Manakara. Ensuite, les habitants de Mainty, de Vohindava et de Siranambe, villages situés dans le fivondronampokontany de Vohipeno sont tous des Ampanabaka.

Enfin, d'autres clans installés à la périphérie du fivondronampokontany de Vohipeno sont comptés également parmi les Ampanabaka. Toutefois, parmi ces habitants, beaucoup ne sont pas considérés comme de vrais Antemoro. Ce sont des "assimilés" selon l'expression utilisée par Hubert DESCHAMPS<sup>(\*)</sup>. Ces habitants sont particulièrement les Antetsimatra, les Antevato, les Zanasiraña. Il en est de même pour quelques groupes tanala considérés désormais comme des Antemoro, à savoir les Zafindrembavy et les Zananilahy.

De toutes ces citations, nous pouvons relever que les clans qui forment les Ampanabaka sont très diversifiés. Le même phénomène se présente quand nous voulons retracer leurs origines. En effet, les Ampanabaka ne peuvent pas être, eux non plus, d'une origine commune. Celle-ci étant tellement très diverse. Seulement, on peut les grouper en trois. Une grande partie était des Antemoro déjà habitants de la région bien avant l'arrivée des Arabes ; d'autres étaient des KAFIRY (cafres) emmenés par les Arabes lors de leur installation dans la région. Enfin, une dernière était des parties des clans issus des ethnies périphériques,

---

(\*) DESCHAMPS (H.-) et VIANES (S.-).- Les Malgaches du sud-est.

qui, au cours d'une dispute au sein de leur groupe doivent s'en détacher pour se réfugier dans le pays antemoro. Malgré tout, surtout actuellement, ils sont des Antemoro à part entière dans la région.

c/.- Le Zafimbazaha.

Ce sont les groupes issus des anciens esclaves. Il est vrai que depuis l'abolition de l'esclavage par les Français à Madagascar le 27 septembre 1889, les esclaves n'existent plus dans cette région. Pourtant, on le reconnaît toujours par leurs habitations. En fait, depuis leurs anciens ancêtres, ils s'étaient groupés dans quelques villages distincts de ceux du peuple antemoro. A l'issue de cette abolition, leurs ancêtres n'avaient pas abandonné ces villages. De plus, ils ne s'étaient pas mêlés non plus avec les autres groupes. Et jusqu'aujourd'hui leurs descendants continuent à habiter ces villages. Malgré tout, on assiste à une tendance vers une homogénéisation chez le peuple antemoro. Ainsi, certains des descendants de ces anciens esclaves parviennent à épouser ceux des autres castes bien que jusqu'à présent le nombre de ceux-ci reste encore très négligeable.

Géographiquement, la position de leurs villages n'a aucune signification économique, car ces villages ont été bâtis dans des régions arides et ne profitent aucunement ni à l'agriculture ni à l'élevage bovin. En effet, ces villages ont été établis aux frontières des territoires anteony et antalaotra sauf pour le cas de Lakanoro. Et à l'époque de la royauté anteony, ces villages servaient de postes de sentinelle et d'avant-postes. Ces villages sont Ampasimeloka, Antaninary, Ambohitsara et Maraomby, tous situés dans le fivondronampokontany de Vohipeno. Les habitants de ces villages avaient pour rôle de prévenir l'arrivée des ennemis. tandis que ceux qui habitent le village de Lakanoro, seul village esclave situé à l'intérieur du territoire étaient spécifiquement préposés au service du Mpanjaka (roi).

A cause de l'aridité des régions où ils s'étaient implantés, on voit que ces Velombazaha s'offrent surtout à la pêche plutôt qu'à l'agriculture. L'agriculture est pour eux une activité d'appoint.

d/.- Les Antevolo ou les parias.

Leurs origines demeurent jusqu'à présent très confuses. Les explications traditionnelles avancées jusqu'à présent, relatives aux causes de ce rejet, semblent contradictoires. Quoiqu'il en soit, la malédiction et la réprobation sociale semblent frapper éternellement ce groupe social depuis leurs ancêtres jusqu'à leurs actuels descendants. Malgré les efforts des missions chrétiennes et de l'administration, toute tentative à leur réhabilitation totale semble et demeure encore vaine jusqu'à présent. Pour échapper à cette situation, les Antevolo émigrent en assez grand nombre ; leur mauvaise réputation les suit pourtant et même aux yeux des autres Malgaches, ils passent toujours généralement pour impurs.

Les deux villages principaux des Antevolo sont Antanantsara et Nohonä, tous situés sur la rive droite de la Matitanana, face au village d'Ivato. Tandis qu'une plus grande partie de leur groupe s'éparpille dans la région de Vohimasina et d'Ampasimanjeva du fiendronampokontany de Manakara.

### 2.1.2.- LES CLANS.

Les castes que nous venons d'observer ci-dessus sont eux aussi divisées en clans. On peut voir, selon le milieu et la caste dont il est issu, qu'un village est formé de plusieurs clans, à l'exemple de ce qu'on trouve chez les Anakara, ou bien un clan rassemble plusieurs villages à l'exemple des Anteony et des Ampanabaka, ou tout simplement, dans un village, on ne trouve qu'un seul clan comme pour les Antesalo. Il n'y a pas de rigueur pour cela. Chacun fait ce qu'il veut et ce qui lui convient. Mais en règle commune, à la tête d'un clan est élu un dirigeant appelé AMPANJAKA ou RANDRIAMBE. La durée du mandat d'un Ampanjaka est variable selon le clan observé. Le plus souvent, dans le clan de caste noble, le mandat d'un Ampanjaka est à vie, tandis que chez les clans roturiers, on assiste à un mandat rotatif ayant comme intervalle une durée variant entre 3 ou 4 ans. Chaque Randriambe est souverain et est investi d'un pouvoir plénipotentiaire vis-à-vis de son clan, c'est-à-dire pour un problème ou une affaire ou un différend qui ne concerne qu'un seul clan, le chef de clan concerné a droit et latitude de trancher en toute indépendance et en toute souveraineté, sans demander l'avis de ses homologues.

Le pouvoir d'un Randriambe est cautionné d'un abattage de boeuf. A ce moment, il est appelé "RANDRIAMBE MATIAOMBY". Un Randriambe matiaomby, selon la législation traditionnelle antemoro n'est plus contestable, dans la limite, évidemment, de la légalité. Il n'est plus détronable jusqu'à l'échéance de son mandat, sauf cas de crime très flagrant et reconnu intolérable. A ce moment, il sera assujéti à un tribunal populaire. Mais, comme tout citoyen, il est condamnable en cas de faute commise par sa personne ou par un des membres de sa famille. Pour être éligible Randriambe, il faut qu'on appartienne au corps des ANDRIAMBAVENTY.

### 2.1.3.- LE FATRANGE.

Le clan est à son tour divisé en plusieurs FATRANGE. Le Fatrange est un système composé d'un groupe familial, d'un patrimoine ancestral, d'un patriarche ou LOHANTRANO, appelé également FOTATRA, d'une maison communautaire appelée TRANOBE et d'un espace dégagé près de cette maison.

#### a/- Le Fatrange en tant que groupe familial.

Le Fatrange représente l'unité familial de base, voire la véritable cellule sociale de base, chez le peuple antemoro, car en dehors du Fatrange, la notion de famille n'a plus aucune signification. On peut y vivre sans aucune famille, mais être intégré dans un Fatrange. Mais le contraire n'est pas possible.

Et une famille qui n'arrive pas à situer son Fatrange est une famille flottante. En l'occurrence, un rejet fait par un père de famille n'a aucune force et valeur sans être entériné par le Fatrange. Le Fatrange regroupe quelques unités de familles restreintes. Il est le seul organe du système apte et ayant la prérogative de sauvegarder l'intérêt de chaque individu. Chaque individu ou famille nucléaire n'a en pratique aucune propriété. Tout appartient au Fatrange, même les enfants, les épouses, le corps d'un mort et évidemment les biens matériels. Tout est soumis au contrôle du Fatrange. Ce qui fait aboutir à la deuxième conception du Fatrange, c'est-à-dire le contenu économique qu'il a.

b/.- Le Fatrange en tant que patrimoine ancestral.

Le Fatrange représente aussi l'unité économique de base pour la société antemoro. En effet, dans cette société, chaque clan a son patrimoine. Par exemple, les Anteony ont leur territoire, leurs rizières, leurs terrains de cultures, leurs terrains de construction bien définis, etc. Il en est de même pour les Anakara, les Ampanabaka, ... Mais ce patrimoine n'est effectivement attribué ou distribué à chaque individu ou à chaque famille qu'au niveau du Fatrange. C'est-à-dire que chaque Fatrange reçoit une partie de ce patrimoine. Et c'est lui qui procède à sa distribution pour chacun de ses membres, c'est-à-dire pour chaque famille, sous forme de TOKOLAKA. Et c'est ce patrimoine qui détermine l'existence même du Fatrange. En d'autre terme, un Fatrange qui n'a pas de rizières, de terrains de cultures, de terrains de construction, est un Fatrange vide de sens. De ce fait, aucun individu, aucune famille n'a droit à la jouissance d'un terrain de cultures ou d'une rizière, à la construction d'une maison dans le village sans passer par le truchement du Fatrange. Et une admission dans un Fatrange signifie une admission à devenir co-proprétaire à part entière du patrimoine du Fatrange, c'est-à-dire à l'utilisation directe des terres et droit à l'héritage de ces terres pour sa progéniture - usus et fructus selon le terme juridique -. Et une expulsion, un rejet du Fatrange signifie en conséquence suppression de tous ces droits, donc c'est comme un licenciement dans une entreprise.

Personne n'a le droit de vendre, ni de mettre à fermage ou à métayage son Tokolaka. En cas de départ d'un membre, cas d'émigration par exemple, ou de non utilisation quelconque de ce tokolaka, ceci doit être rendu au Fatrange qui le fera redistribuer aux autres restants. Ainsi, la grandeur ou l'emplacement d'un tokolaka est très mobile, et varie suivant le nombre de familles restantes composant le Fatrange. Seul le chef de famille, c'est-à-dire l'homme marié a droit à jouir d'un tokolaka, quelque soit son âge. Et un homme divorcé ou veuf continue à conserver ce droit. Les femmes n'ont aucun droit à la jouissance d'un tokolaka. Toutefois, une veuve qui a au moins un fils continue à jouir d'un tokolaka dans le Fatrange de son mari. Ainsi, le seul moyen pour obtenir un tokolaka c'est de se marier. De ce fait, on voit rarement l'émigration des hommes mariés dans cette région. Mais cela peut induire à un risque, car vu la croissance démographique qui

y sévit, la grandeur du tokolaka tend à diminuer de temps en temps, si bien que finalement, il ne peut plus assurer la survie d'une famille. Ainsi, se marier est un risque même s'il est accompagné d'un droit au tokolaka qui est l'une des causes qui pousse l'accroissement de l'exode rural chez les jeunes antemoro. Les célibataires sont toujours privés des moyens pour subsister indépendamment. Et s'obstiner à rester dans son village signifie acceptation volontaire de rester éternellement chômeur. La chose est encore plus grave pour les filles. Signalons enfin que les fonctionnaires et les salariés encore en activité n'ont également aucun droit au même tokolaka même s'ils restent dans le village.

c/.- Le Fatrange en tant que maison communautaire. La TRANOBE.

La Tranobe est une maison communautaire appartenant au Fatrange tout entier. Elle est construite et entretenue avec soin par la collectivité de ses membres. Seul le Lohantrano ou Fotatra peut habiter en permanence cette maison, évidemment avec sa femme et ses enfants célibataires. A sa mort, sa veuve et ses enfants doivent la quitter pour céder la place au nouveau patriarche qui peut être le frère cadet du défunt ou son fils, par ordre de primogéniture.

C'est dans cette maison que doit s'effectuer toutes les cérémonies rituelles traditionnelles familiales : mariage, circoncision, coupe de cheveux, funérailles, c'est-à-dire que pendant le temps qui précède la mise au tombeau du corps d'un défunt ceci doit être déposé et gardé dans le Fatrange.

d/.- Le Fatrange en tant qu'espace dégagé.

Devant elle, cette Tranobe s'ouvre devant un espace dégagé. Cet espace sert de place pour la communauté quand elle se réunit en cas de discussion ou de fête familiale.

e/.- Le Fatrange en tant que patriarche ou LOHANTRANO, FOTATRA.

Le Lohantrano est traditionnellement et le plus souvent l'aîné du groupe. Le Lohantrano détient l'autorité pour tout ce qui concerne la vie familiale. Par exemple, un mariage n'est possible que sous son accord ; toutes cérémonies familiales telles que les circoncisions, coupe des cheveux, funérailles, rites agraires, etc... doivent être faites en sa présence. Il en est de même pour le Joro et autres formes de demande grâce et de prières familiales, cela doit se faire par son intermédiaire. C'est lui qui donne le coup d'envoi pour la culture par une forme rituelle de semence appelée Manintsambolonañomby. De même qu'il procède aux offrandes des prémices des récoltes au Zanahary et aux ancêtres avant que quiconque ait le droit de commencer la première consommation du riz nouveau, surtout pour le vary hoky. Ce rite s'appelle, avons-nous dit, le Tokavary. C'est également lui qui effectue, dans le Tranobe ou devant certaines Tsangambato, le Sadaka ou autres sacrifices propitiatoires.

Ensuite, dans l'intérêt du Fatrange, il donne des conseils, voire des directives politiques et idéologiques, aux membres du Fatrange qu'il détient.

Enfin, le Lohantrano procède au partage ou à la distribution du Tokolaka au prorata de chaque famille. Il prend des décisions qui s'imposent pour l'entretien des orphelins, des vieillards sans enfants et des femmes répudiées par leur mari, en leur attribuant quelques lopins de terre ou en affectant des filles ou des garçons pour s'occuper d'eux. Disons pour terminer qu'une fois désigné Lohantrano, on fait partie du corps des ANDRIAMBAVENTY.

Ainsi donc, le Lohantrano est à la fois un chef religieux, un chef administratif, un chef politique et surtout un chef économique pour le clan. De ce fait, le Fatrange est ainsi la cellule de base de la société antemoro. Il a pour fonctions les fonctions religieuse, administrative, politique et économique. Toutefois c'est un système qui s'assoit sur un principe de base : le FIHAVANANA. Et qu'est-ce que c'est ce Fihavanana ? Voilà d'après ce que nous pensons une conception qui demeure jusqu'à présent encore floue et qui mérite désormais d'être élucidée. Avant de le faire disons quelques mots sur le mode d'admission dans un Fatrange ou de son exclusion.

#### f/.- Admission et exclusion dans un Fatrange.

##### .- Admission.

Le Fatrange est foncièrement patrilinéaire. On peut y accéder, premièrement par naissance. Les enfants des femmes suivent le Fatrange de leur père. Si, éventuellement, la mère n'arrive pas à désigner le père de son enfant, cela aura une conséquence très grave sur la vie de ce dernier, car celui-ci flottera pour toute sa vie, c'est-à-dire qu'il n'aurait rien pour subvenir à ses besoins : il n'aura ni rizière ni terre pour cultiver, même le tombeau pour l'enterrer lui serait également un sérieux problème. Une solution qui pourrait le sauver c'est de se faire adopter par son oncle, si celui-ci le consent. Dans ce cas, il sera un co-héritier direct et de plein droit dans le Fatrange de sa famille adoptive. Cela nous mène à la deuxième voie possible pour s'introduire dans un Fatrange, l'adoption. Un homme est libre d'adopter ce qu'il veut, à condition de respecter les bonnes moeurs.

##### .- Exclusion.

S'il y a admission, l'exclusion sera aussi possible. Ceci se manifeste par un système de rejet. Il y a aura rejet quand un individu s'obstine à ne pas suivre les bonnes moeurs. Un individu rejeté par son Fatrange est automatiquement rejeté, non seulement par son propre clan, mais par le peuple de la région toute entière. C'est pourquoi on ne peut pas abuser de cette mesure.

Après tout cela, examinons maintenant le Fihavanana à partir du Fatrange.

g/.- Le Fatrange et le Fihavanana.

Des littératures que nous avons lues à ce propos, nous relevons que le Fihavanana représente une famille étendue qui se comporte en solidarité dans toutes les circonstances de la vie quotidienne. Mais cette conception n'explique rien, ne définit rien, ou du moins demeure insuffisante. En effet, nous sommes convaincu que le Fatrange regroupe quelques familles restreintes ou nucléaires, et un Fatrange a en moyenne une existence de 4 à 5 générations, car au-delà, il se subdivise lui-même en plusieurs nouveaux Fatrange. Ensuite, il est interdit de prendre un conjoint au sein de son propre Fatrange parce que les liens familiaux y sont très directs, c'est-à-dire qu'on est MPIHAVANA AKAIKY. Et c'est à partir de cette deuxième conception que nous essayerons d'expliquer le FIHAVANANA connu dans ce Fatrange. Ordinairement on est mpihavana quand on est régi par un lieu de communauté de sang. Mais d'après ce qui est dit plus haut, tous les membres d'un même Fatrange ne sont pas tous forcément issus d'un même sang, car on peut y accéder par deux voies, soit par naissance, soit par adoption. Par naissance, la communauté de sang est évidente. Tandis que par adoption, l'individu peut provenir d'une famille d'un clan très éloigné et la communauté de sang n'existe pratiquement pas avec celle des membres du clan adoptif, c'est-à-dire avec ceux du Fatrange qui le reçoit. Ainsi, le lien familial direct par la communauté de sang n'est plus évident. Or tout ce qui se regroupe dans un même Fatrange est astreint à une règle commune, l'interdiction de prendre son conjoint au sein de son propre Fatrange, acte considéré comme un inceste parce qu'on est MPIHAVANA AKAIKY. Néanmoins, une fois sorti de ce Fatrange et passé dans un autre, cette mesure demeure relative même ayant une origine commune de sang, c'est-à-dire qu'on n'est plus mpihavana akaiky. Ainsi, notre problème c'est de trouver cette cause qui rend deux individus mpihavana, en dehors de cette communauté sanguine. Au fait, comme il a été énoncé plus haut, un Fatrange ne peut se concevoir sans avoir à priori un patrimoine. Et tous les ayants-droit à ce patrimoine appartiennent au même Fatrange et sont liés directement et ne peuvent prendre de conjoint entre eux. Ils sont mpihavana akaiky. Tandis que la division de ce patrimoine entraînera en elle la division du Fatrange et en conséquence la division aussi de ses membres. Dans ce cas on n'appartient plus au même Fatrange et à partir de ce moment on n'a plus un lien de parenté direct et le Fihavanana commence à devenir relatif, car le mariage entre ces deux nouveaux Fatrange nouvellement scindés pourrait être possible et permis, évidemment en offrant un sacrifice expiatoire appelé ordinairement FAFY, d'abord en tuant quelques boeufs, puis un poulet, puis rien.

De ce fait, nous pouvons conclure que c'est le moyen de production commun qui lie les membres et les rend mpihavana. Tous ceux qui appartiennent à un système de moyens de production communs ont des liens familiaux très serrés et sont mpihavana akaiky et ne peuvent se marier entre eux. Une fois que des individus appartiennent à de centre de moyens de production commun différents,

c'est-à-dire à de Fatrange différents, leur fihavanana commence à devenir relatif même s'ils sont issus d'un ancêtre commun, de sang commun.

Maintenant, après cette étude de l'organisation sociale de la société antemoro, passons à l'étude de son fonctionnement, c'est-à-dire comment fonctionne cette organisation sociale en tant qu'appareil administratif.

## 2.1.4.- FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL ADMINISTRATIF TRADITIONNEL CHEZ LE PEUPLE ANTEMORO.

### a/.- Ramasitrakarivo.

A la tête de tous les Antemoro était élu un roi que l'on appelait RAMASITRAKARIVO, c'est-à-dire RA-SITRAKA-NY-ARIVO qui veut dire tout simplement celui qui est voulu par le peuple. Jadis, ce Ramasitrakarivo était ordinairement élu de la caste anteony. Ce roi était assisté de trois ISANTANANAOMBY. Ce sont des rois issus des trois castes notamment des Anteony, des Antalaotra et des Ampanabaka. Ils sont élus pour seconder le roi Ramasitrakarivo dans les affaires d'administration du peuple antemoro tout entier. Mais depuis la révolte des Ampanabaka, et surtout à notre époque actuelle, cette organisation suprême n'est plus que purement formelle, car elle n'apparaît qu'au moment où une difficulté touche le peuple antemoro tout entier. En effet, pour un problème qui touche le peuple antemoro tout entier, le pouvoir décisionnaire est réservé exclusivement à Ramasitrakarivo. Tandis que pour un problème ou une affaire ou un différend qui ne concerne qu'un seul clan, la compétence a été déjà évoquée en P. 62. Ainsi donc, ce qui existe effectivement et concrètement à l'heure actuelle chez les Antemoro, c'est l'organisation administrative appliquée au niveau du clan. Et le système de pouvoir décentralisé a été connu depuis longtemps chez eux. Ainsi, considérant cette étude sur le fonctionnement de cet appareil administratif, nous sommes limité au niveau de chaque clan.

### b/.- Le Randriambe ou Ampanjaka.

A la tête de chaque clan, est élu un RANDRIAMBE ou AMPANJAKA. Il est chargé de garantir l'ordre et la sécurité au sein du clan. C'est lui aussi qui fait observer les fady pour toute la société. En cas d'infraction, c'est lui qui fait infliger les sanctions aux contrevenants, qui pourront aller jusqu'à l'exclusion de ceux-ci du village ou à leur interdiction d'être enterrés dans le tombeau clanique ou KIBORY. En d'autres termes, la peine capitale que peut encourir un individu est le rejet du clan. De ce pouvoir suprême qu'il détient, il est désigné d'office comme le SEFONKIBORY ou maître du tombeau clanique. Notons toutefois que cette mesure n'est pas abusable. Elle ne peut être prononcée qu'en cas de faute reconnue très grave et intolérable, par exemple acte d'inceste, transgression de fady, récidivité dans les affaires de sorcellerie ou d'assassinat, etc... Cependant, cette décision n'a de force qu'après avoir reçu à priori la ratification du Fatrange dont l'individu est issu.

Durant son mandat, le Randriambe est assisté d'un TÔVOHO et de deux chambres consultatives : le KATIBO et les ANDRIAMBAVENTY.

c/.- Le Tôvoho.

Le Randriambe est assisté d'un Tôvoho qui le secondera ou le remplacera en cas d'empêchement. Plus normalement, c'est son suppléant. En cas de décès notamment, celui qui fait fonction de Tôvoho montera automatiquement au trône après consultation de la Chambre des Andriambaventy. L'élection n'est plus nécessaire sauf pour le cas du nouveau Tôvoho qui le remplacera, car, comme le Randriambe, le Tôvoho doit lui aussi être élu. Si éventuellement, les Andriambaventy refusent son investiture pour cause de mauvaise conduite, il y aura à ce moment-là une nouvelle élection générale, c'est-à-dire une élection d'un Randriambe et d'un Tôvoho. Pour être élu Tôvoho, il faut être également membre du corps des Andriambaventy, c'est-à-dire chef de Patrange. Comme ce qui s'est passé pour le Randriambe, l'abattage d'un boeuf est nécessaire pour garantir son pouvoir.

d/.- Les Andriambaventy.

Ils représentent la véritable Chambre administrative du clan parce que ce sont eux qui discutent, réfléchissent, avant la promulgation des décisions ou des lois qui devraient être entérinées par le Randriambe. Ils sont les Conseillers des Randriambe en matière administrative. Aucune loi, aucune décision ne peut être prononcée par celui-ci sans avoir passé au crible préalable de cette chambre ou sans avoir reçu à priori son approbation et sa ratification. Signalons <sup>ou</sup> répétons-le que les Andriambaventy sont formés exclusivement par des chefs de Patrange ou Lohantrano du clan. Une fois désigné chef de Patrange, on devient d'office Andriambaventy. Et on ne peut devenir Andriambaventy dans être chef de Patrange.

e/.- Le Katibo.

Ce sont les détenteurs des livres sacrés appelés couramment le SORABE. Le Sorabe est un recueil de textes, en manuscrit, dans lequel sont consignés des formules magiques et religieuses, les procédures législatives, les coutumes et les bonnes moeurs que doit observer le clan. Le Katibo sont donc les sages du clan et ils sont également les Conseillers Techniques du Randriambe sur le plan religieux effectivement.

En récapitulant, aucune loi ne peut être en vigueur chez le peuple antemoro que si elle est prononcée par le Randriambe. Mais avant d'être prononcée par celui-ci, il faut qu'elle doive passer au crible des deux sortes de système de consultation : la consultation religieuse des Katibo qui l'observe si elle est conforme aux moeurs et coutumes, et la consultation administrative des Andriambaventy qui vérifie si elle est conforme aux intérêts du peuple. Une fois prononcée par le Randriambe, aucun individu du clan n'a plus le droit de

la contester, de la transgresser ou de la violer sous peine d'une condamnation populaire. Voilà ce qui explique en tout cas la force des Ampanjaka chez le peuple antemoro. Et si, éventuellement un clan est obligé d'adopter, par la force des choses, un chef un peu maladroit, il est du devoir de la société toute entière ou du clan tout entier de l'aiguiser (traduction littérale : rangitana ny Ampanjaka) en le dotant des conseillers très intelligents, habiles et compétents.

Notons toutefois que le système des deux Chambres n'existe que pour le clan de caste noble. Chez les roturiers, il n'existe qu'une Chambre unique, celle des Andriambaventy seulement ; les Katibo n'y existent pas.

Puis au bas de cette hiérarchie suprême, suivent les hiérarchies des exécutants. D'abord, nous avons les ANAKANDRIANA ou AMPANOMPO, ensuite les ZAZALAHY, enfin les organisations féminines.

#### f/.- Les Anakandriana ou Ampanompo.

Cette catégorie représente, quelque soit leur âge, tous les hommes chefs de famille ou mariés, veufs ou divorcés. Et on ne peut plus la quitter qu'après être élu Lohantrano ou chef de Fatrange, car à partir de ce moment on devient Andriambaventy. Ce sont les forces du travail de la société. Ils sont placés directement sous les ordres des Andriambaventy. Cette catégorie est chargée d'exécuter tous les travaux publics, par exemple la construction des canaux, des routes, des digues, des ponts, des tombeaux, etc.. Elle est également chargée d'assurer le service d'ordre dans le village ou au sein du clan, ainsi que sa défense, en cas d'attaque ou d'escalade éventuelle venant de l'extérieur, du village ou du clan. Donc, la force et le savoir sont réunis dans cette catégorie et cela leur appartient. De l'importance particulière qu'elle a, cette catégorie sociale doit avoir en conséquence une organisation bien ferme et mise au point. Ainsi, à la tête de ce groupe est désigné un chef appelé ZOKINJALAHY. Il est choisi pour sa force, son savoir et sa capacité d'organisation et d'expression. C'est lui qui reçoit des Andriambaventy l'ordre et les travaux à exécuter, organise l'exécution du travail et fait le compte-rendu devant les Andriambaventy après exécution, c'est-à-dire son achèvement ou le problème qui s'en impose. Il est appelé également à assurer la défense des intérêts de son groupe devant les Andriambaventy et l'Ampanjaka.

#### g/.- Les Zazalahy.

Ce sont les auxiliaires en permanence des Anakandriana. Ce sont également des apprentis qui ne se séparent jamais des Anakandriana. Leur rôle est d'assurer les mains-d'oeuvres nécessaires à l'exécution des travaux des Anakandriana. Dans ce cas, ce sont eux qui fournissent les bois-à-brûler servant à préparer la cuisine en cas de cérémonie. A cette occasion, ils sont chargés également de prévenir les parents éloignés, abattre et dépecer le boeuf, et, en cas de décès, fabriquer le brancard pour transporter le mort, et ensevelir le corps, creuser

la fosse, etc... Les Zazalahy ont eux aussi, leur chef appelé SEFONJAZALAHY. Mais selon le clan, ils sont secondés par une autre catégorie plus jeune : les BEMINONO.

On devient Zazalahy à partir de l'âge de 15 ans environ et on y reste jusqu'au moment du mariage, car ceci le fera passer à la catégorie supérieure celle des Anakandriana.

Enfin tout au bas de l'échelle se trouvent les Zazalahy.

#### h/.- Les Zazalahy.

Ce sont les enfants de jeune âge, qui accompagnent encore leur mère dans toutes les différentes cérémonies et n'ont encore aucun rôle à jouer dans la société.

Voilà tout ce que nous savons des organisations sociales traditionnelles de la société antemoro. Et tout cela peut être encore vérifié concrètement, à quelques variantes près, à l'heure actuelle. Mais ces organisations celles que nous venons de citer ne concernent que les organisations masculines. Tandis que parallèlement à celles-là, nous avons aussi celles des femmes.

#### i/.- Les organisations féminines.

Contrairement à ce qu'on a vu chez les hommes, nous reconnaissons que les femmes n'ont aucune organisation bien définie. En effet, la place des femmes dans la société antemoro est fonction de la place de leur mari, quelque soit leur âge. Toutefois, il est bien de rappeler qu'à la tête des femmes se trouve l'épouse de l'Ampanjaka appelée RANDRIAMBAVY. Elle est entourée de quelques femmes plus âgées mais pas trop vieilles, lui servant de conseillères appelées, elles aussi SEFONMBIAVY. Celles-ci sont chargées, sous la direction de la Randriambavy, d'assurer la défense des intérêts des femmes en tant que mères de famille. Leur revendication à laquelle le Randriambe doit donner sa décision concrète doit être étudiés au sérieux par les Andriambaventy.

Les femmes mariées qui ont encore des enfants petits sont appelées TSARAMITEZA. Elles sont chargées d'assurer la préparation des repas durant les cérémonies. A un certain âge, mariées ou veuves ou divorcées, elles sont appelées VIAVIBE ou MAITSOVOLO. A ce stade, elles feront fonction de conseillères. Très vieilles et surtout veuves et divorcées, elles sont appelées AMPIANDRIFAHANA. Les Ampiangdrifahana sont chargées de veiller à la personne morte pendant le moment qui précède son enterrement.

### 2.1 5.- LA PRISE DE DECISION DANS CETTE ORGANISATION TRADITIONNELLE.

Comme il a été vu ci-dessus, cette société traditionnelle antemoro est très structurée et connaît une hiérarchie bien définie. A son sommet se trouve le clan dirigé par le Randriambe ; vient ensuite le Fatrange dirigé par le

Lohantrano ou Andriambaventy, et au bas de l'échelle, la famille dirigée par chaque chef de famille ou Anakandriana. Ainsi donc, le clan ou le Fatrange ou la famille constitue chacun à son niveau un centre de décision. Et à chaque niveau, les décisions sont prises soit par l'Ampanjaka, soit par le Lohatrano ou par le chef de famille. Ces autorités, à leur niveau, sont souveraines dans leur décision. Mais comment procède-t-on à cet effet ? Reconnaissons à priori que l'antemoro de chaque niveau ou centre n'est pas un tyran qui peut oser prendre unilatéralement des décisions arbitraires ou faire imposer celles-ci à son gré centre ses sujets. Non ! La société antemoro est une société démocratique et toutes les décisions qui devraient sortir doivent être prises de façon démocratique. Prenons pour exemple le niveau du clan. Si un problème se présente, le Conseil composé par les Andriambaventy et les Katibo doit se réunir au plus tôt possible à la convocation très urgente de l'Ampanjaka. Mais dès qu'on entame le débat, une certaine réglementation s'impose. En effet, pendant la durée du débat, le chef n'a aucun droit à la parole car, selon la législation traditionnelle des Antemoro, la parole d'un chef vaut déjà une décision ? Alors pour éviter qu'une décision soit prise prématurément, on empêche à tout prix que le chef dirigeant le Conseil prenne la parole. Alors, qui dirigera le débat dans le Conseil ? Ce rôle revient à son vice, le Tôvoho. Le Tôvoho dirige l'assemblée ; c'est lui qui donne la parole à celui qui veut parler ; et tout le monde, c'est-à-dire tous les participants à la séance, a droit de prendre la parole suivant son tour. Le Randriambe ne fait qu'écouter et suivre le déroulement du débat. Quand tout le monde a fini de prendre la parole et est satisfait de dire tout ce qu'il veut, on élabore une proposition qui sera prise à la majorité démocratique des participants. Cette proposition sera rapportée par le Tôvoho, vice du Randriambe, devant son chef pour que celui-ci donne sa décision, d'abord par une récapitulation sommaire de ce qui est dit et en terminant par la proposition fixée par la majorité. C'est après son rapport et son allocution qu'il rend le débat au Randriambe. Ce n'est que là, après avoir reçu l'autorisation de parler, que le chef prend sa décision en tenant compte de tout ce qui est dit et de tout ce qu'il entend, et qui ne devrait pas être contraire à la justice évidemment. La décision qu'il va prendre vaudra une loi que tout le monde doit exécuter sans ambages. Ce principe est valable pour tous les autres niveaux. Ainsi, la décision d'un chef n'est qu'une ratification de la proposition entérinée auparavant. Voilà une forme authentique d'un CENTRALISME DEMOCRATIQUE où l'on observe à chaque niveau un centre souverain de décision et qu'à chaque centre la décision doit être étudiée et prise à la façon démocratique.

En récapitulation, voici comment on peut dire de l'organisation sociale chez les Antemoro. L'organisation sociale connue dans cette société a été conçue de façon à protéger et rendre harmonieux le mode de production qu'elle a adopté. Donc c'est avant tout une organisation économique plutôt que d'autre. En fait, nous reconnaissons qu'à la base de cette société se trouve le Fatrange qui n'est

qu'une unité économique de base groupant chacun en soi quelques familles. Et c'est à partir de ce Fatrange que se dressent toutes les autres formes d'organisation. D'abord, à la tête de chaque Fatrange, se trouve le Lohantrano, un chef économique. Ces chefs économiques, c'est-à-dire les Lohantrano ou Andriambaventy rassemblés élisent un chef suprême, le Randriambe, c'est-à-dire le chef de clan, chargé de la gestion globale de sa société. Au sein de cette société, chaque individu trouve sa place exacte qui permettra à chacun d'assurer avec dynamisme le rôle qui lui est confié.

### 2.3.- L'EVOLUTION DE L'ADMINISTRATION DANS LA SOCIETE ANTEMORO.

A partir du XIX<sup>e</sup>S, l'histoire ne permet plus de laisser cette organisation traditionnelle que nous venons d'observer ci-dessus se donner libre cours ou agir à son propre gré. En effet, depuis l'avènement de la monarchie merina jusqu'à nos jours, des cascades de pouvoirs venaient y attérir en essayant de perturber l'organisation déjà mise en place. Ceci nous oblige à voir, à travers l'histoire, dans les paragraphes qui suivent, l'évolution de cette organisation sociale traditionnelle, c'est-à-dire l'évolution de l'administration territoriale dans la région.

#### 2.3.1.- AU TEMPS DE LA MONARCHIE MERINA.

La relation merina-antemoro fut établie depuis Andrianampoinimerina par l'admission dans la cour de celui-ci des cinq ombiasy (devins) antemoro. A cette époque, la relation était encore une relation entre royaumes indépendants et souverains. Mais depuis Radama I, le royaume antemoro fut tombé entièrement sous la coupe du royaume merina et perdait ainsi son indépendance. Plus précisément il devient vassal, voire protectorat, du royaume merina. Ce qui veut dire que depuis l'arrivée de Radama I au trône, le royaume antemoro demeurait sous le contrôle total du royaume merina. Mais jusqu'où ce contrôle est-il effectif ? Pour répondre à cette question, nous pensons qu'il est préférable et utile de repasser sommairement en revue l'organisation administrative et économique appliquée chez le Merina depuis Andrianampoinimerina jusqu'à la colonisation de Madagascar. En fait, au niveau central, depuis Andrianampoinimerina, le Merina fut organisé en Etat autonome divisé en six provinces : Avaradrano, Vakinisisaony, Marovatana, Ambodirano, Vonizongo, Vakinankaratra. Notons que l'Avaradrano a été, elle aussi, divisée en plusieurs districts et sous-districts. Cet Etat nouveau, inauguré par Andrianampoinimerina, fonctionnait avec le principe du système foko-nolona. Il fut créé au sein de cet Etat de nouveaux corps de fonctionnaire, tel le Vadintany qui est chargé spécialement de renseigner le roi et de la surveillance du sujet.

Après la mort d'Andrianampoinimerina, son fils Radama I lui succéda. Celui-ci conservait l'appareil étatique inauguré par son père, seulement il devient militarisé. Durant son règne, Radama I n'a cessé de mener des conquêtes à travers toute l'île. Et à chaque nouvelle circonscription créée, il fit nommer des gou-

verneurs adjoints militaires.

A partir de Ranavalona Ière, ces gouverneurs militaires se transformaient en gouverneurs civils qui faisaient fonction d'administrateurs, de pasteurs, d'enseignants et de chefs militaires. Et au niveau central, on assiste à la bureaucratisation de l'Etat avec la formation des ministères.

En conclusion, depuis Andrianampoinimerina jusqu'à la colonisation de Madagascar, le gouvernement central merina connaît différentes réformes. Mais est-ce que ces différentes réformes avaient-elles leur impact dans la société antemoro ? Car, en tant que vassal ou protectorat merina, ces réformes devraient avoir une répercussion évidente dans la société antemoro, or ce n'était pas le cas. En effet, ces diverses réformes connues dans l'administration merina n'avaient aucune empreinte sur l'organisation sociale antemoro, sauf la reconnaissance du gouverneur merina placé au-dessus de son roi. En fait, de l'organigramme antérieure, ce qui changeait c'était la partie sommet, c'est-à-dire le Randriambe ou bien Ramasitrakarivo n'était plus le chef suprême de la localité. Le chef suprême du peuple antemoro, comme tout autre peuple malgache, devenait le roi ou la reine merina résidant à Antananarivo, déléguant évidemment ce pouvoir au gouverneur placé dans la localité. Tandis qu'en dessous du gouverneur, l'organisation sociale antemoro demeurait intacte, c'est-à-dire qu'elle continuait de fonctionner telle qu'elle était auparavant. Du point de vue pouvoir, on voyait également que, bien que sous sa domination, l'administration merina n'arrivait pas à contrôler jusqu'à sa profondeur cette société antemoro. En effet, durant cette domination, l'administration merina ne se trouvait qu'en superficie. En image, on croyait voir une sorte de parapluie très étanche séparant les deux systèmes. Au-dessous de ce parapluie se trouvaient les peuples antemoro tout entier, seul émergeait le roi Ramasitrakarivo face au gouverneur. Le roi Ramasitrakarivo se constituait à ce point comme le seul tuyau servant de canal de transmission ou d'entonnoir sans lequel aucune communication (ordres, instructions, etc.) émanant du pouvoir central merina ne puisse accéder au peuple antemoro. Ceci laisse à dire que la royauté merina représentée dans la localité par son gouverneur n'a effectivement aucune autorité vis-à-vis du peuple que par Ramasitrakarivo. Ce qui constitue un échec pour le Merina dans sa tentative de domination. Pourquoi ce phénomène existe-t-il ? Seule l'analyse de la structure économique nous renseignera sur cet état de chose. En effet, après avoir organisé le Merina en provinces, Andrianampoinimerina déclarait en même temps être le seul propriétaire des terres. Ainsi, l'autorité du roi reposait non seulement sur l'administration territoriale mais surtout sur l'administration économique. Mais après la domination merina du royaume antemoro, la royauté merina ne se contentait de prendre que le pouvoir administratif, et il ne lui appartenait ainsi que le pouvoir administratif seulement, tout en continuant de laisser entre les mains du roi vassal le pouvoir économique, alors que d'après ce qui a été dit dans l'organisation sociale antemoro, cette société a été organisée en ayant comme base

économique qui confère la vraie autorité du chef. Ainsi, le chef de Fatrange ou bien le Randriambe est avant tout, et surtout un chef économique pour devenir par la suite un chef administratif, politique et religieux. Et toute autorité bâtie en dehors de cette base économique ne pourrait être qu'une autorité superficielle et fictive.

De ce bref aperçu, nous révélons ici le secret de l'autorité des chefs de la tribu antemoro vis-à-vis de ses sujets. Et le succès ou l'échec de toute autre autorité qui viendrait y atterrir dépendra de la connaissance ou non de cette réalité.

### 2.3.2.- DURANT LA COLONISATION.

Après la monarchie merina succédait la colonisation. Cette dernière s'emparait du pouvoir du gouverneur merina mis en place et voulait aussi assiéger le peuple antemoro tout entier pour pouvoir le dominer et l'utiliser aux fins coloniales. Mais durant la réalisation de ce désir, les colons s'apercevaient bien vite que l'existence de l'organisation traditionnelle qui sévissait jusque là constituait un obstacle. Par conséquent, il fallait trouver le moyen pour la détruire. Cependant, ils n'étaient pas parvenus à leur fin car, au lieu de disparaître, cette organisation continuait à persister. Par conséquent, il valait mieux la manipuler pour qu'elle puisse rendre, au moins service au régime colonial. A cet effet, on l'utilisait aux constructions et réfections des routes, aux différentes corvées dans les concessions des colons, etc. En effet, une tentative de destruction ou de modification de la structure d'administration dans l'organisation traditionnelle a été déjà entreprise par les colons par la mise en place des chefs de village et des chefs de quartier. Mais cette action n'avait fait plutôt que rabaisser la toile du parapluie qui couvrait la structure sociale traditionnelle au lieu de la faire disparaître. C'est-à-dire, sous la pression exercée par la colonisation, cette toile se rabaissait et fait émerger d'autres chefs subalternes, les chefs de quartier et les chefs de village, qui apparaissaient comme une nouvelle structure sociale vivant en parallèle avec celle qui existait déjà. Mais le sort de ces nouveaux dirigeants était le suivant : d'un côté, ils devaient exécuter l'ordre du pouvoir colonial, mais de l'autre ils étaient astreints à se soumettre à l'autorité du chef traditionnel tels les Ampanjaka ou les Randriambe. Or, ce qui leur pesait le plus c'était plutôt le côté traditionnel, car leurs rizières, leurs champs de culture, leurs tombeaux, c'est-à-dire tout ce qui lui est économique, de même que l'emplacement de leurs maisons dans le village demeurait toujours sous le contrôle du chef traditionnel investi du pouvoir populaire. D'autre part, vis-à-vis du village, on reconnaît que ces gens-là n'étaient que de purs exécutants (irakiraky) dans leur fonction au lieu d'être de vrais chefs, car bien sûr on savait qu'ils étaient bien des élus, mais quand à leur rang social, ils n'étaient que des Anakandriana, et jamais le peuple n'élisait leurs Andriambaventy, c'est-à-dire leurs chefs

de Fatrange à exécuter de telle fonction.

De ce fait, on constate donc qu'effectivement le peuple antemoro ne reconnaît comme vraie autorité que leur chef traditionnel. Il n'était obligé de respecter le pouvoir colonial que par hypocrisie, voire par peur (des coups de fouets, des coups de crosse, des coups de pieds, etc...) et jamais par conviction. Mais quelle était la cause de telle situation ? Au fait, la cause était pareille à celle qui survenait au temps de la monarchie merina, c'est-à-dire que le pouvoir colonial ne possédait que l'administration et non l'économie. Ceci mérite une explication. Bien sûr, nous savons que si les colons étaient venus à Madagascar, en particulier dans cette région du sud-est, c'était surtout dans un but économique. Ainsi, après leur implantation, ils devaient s'empresse d'acquiescer les terres libres encore en friche et surtout très fertiles pour leurs plantations de café. Or, si ces terres restaient en friche c'était parce qu'elles échappaient encore au contrôle économique des pouvoirs traditionnels et n'appartenaient ainsi à aucun des Fatrange antemoro. Cela pourrait être compris comme une stratégie adoptée par les colons, car ne toucher à aucun bout de l'organisation économique traditionnelle leur donnerait une entière liberté et la paix dans leur exploitation. Cette situation donnait comme conséquence la coexistence des deux types d'exploitation vivant en parallèle : l'exploitation économique traditionnelle et l'exploitation économique coloniale moderne. Ce qui laisse à dire que par volonté ou par stratégie, les colons avaient laissé l'organisation économique traditionnelle intacte et continuer à vivre librement, ce qui conférait la survie de l'autorité des chefs traditionnels antemoro jusque là.

### 2.3.3.- DEPUIS L'INDEPENDANCE.

En se faisant octroyé son indépendance, de nouvelles formes d'organisation administrative apparaissait à Madagascar :

- 1960-1972 : nous avons rencontré la commune rurale ;
- 1972 à nos jours : il y a la collectivité décentralisée par le système du fokonolona.

Bien que se voulant être populaire, ces deux formes d'organisation subissent le même sort que ceux qui étaient auparavant. La cause c'est qu'elles ne revêtaient qu'un caractère administratif plutôt qu'économique. Le contrôle économique reste toujours l'apanage des chefs traditionnels.

### CONCLUSION.

Il nous arrive d'observer là qu'une sorte de bicéphalisme de pouvoir existe dans cette société antemoro, c'est-à-dire que le peuple, depuis l'avènement de la monarchie merina jusqu'à nos jours, reconnaît simultanément deux types d'autorité : d'un côté, l'autorité léguée par le pouvoir central et de l'autre celle du pouvoir traditionnel. Ces deux pouvoirs tendent parfois à rivaliser. Ce

qui constitue un obstacle sérieux quant à la bonne marche de notre révolution actuelle. Car des deux autorités, la vraie revient pour le moment aux chefs traditionnels. Ce phénomène nous laisse à penser à l'efficacité de la forme d'administration instaurée par le régime actuel telle la Collectivité décentralisée.

---

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

CHAPITRE III.- LE PROCESSUS DE PEUPEMENT ET STRUCTURES AGRAIRE.

Ce chapitre a pour objectif de mettre en évidence la question : "quelles implications ces structures sociales que nous venons de voir auront-elles sur l'organisation des propriétés, c'est-à-dire sur l'emplacement de ces dernières et sur les régimes qui les régissent ?". Ainsi, pour entreprendre cette analyse, commençons par présenter le bilan général de l'utilisation du sol.

1.- BILAN DE L'UTILISATION DU SOL DANS L'AGRICULTURE.

ANNEE : 1983

UNITE : HECTARE

Cultures Pratiquées	FIVONDRONAMPOKONTANY				Ensemble	
	Manakara	%	Vohipeno	%		%
1. Cultures vivrière	36 873	61	9 977,6	39	46 850,6	54,43
2. Cult. Industriel	20 324	33,65	14 897,5	58,12	35 221,5	40,93
3. Cult. Fruitières	3 236	5,35	754	2,8	3 990	4,64
<b>T O T A L</b>	<b>60 433</b>	<b>100</b>	<b>25 629,1</b>	<b>100</b>	<b>86 062,1</b>	<b>100</b>

De la constatation du tableau ci-dessus, il nous est révélé que la culture vivrière est dominante par rapport aux cultures industrielles. Cependant, celles-ci détiennent la 2° place par rapport à l'ensemble globale de toutes les cultures. Il est compris dans ces cultures industrielles le café qui détient une place non négligeable selon le tableau suivant.

2.- SUPERFICIE CULTIVEE EN CAFE.

ANNEE : 1983

UNITE : HECTARE

Superficies	FIVONDRONAMPOKONTANY				Ensemble	
	Manakara	%	Vohipeno	%		%
1. Superficie totale cultivée	60 433	100	25 629,1	100	86 062	100
2. Superficie cul- tivée en café	<u>19 095</u>	<u>35,60</u>	<u>14 760</u>	<u>57,60</u>	<u>33 855</u>	<u>39,33</u>

Sur 18 catégories de cultures pratiquées dans les deux fivondronampokontany (v. aussi tableau en P. 55), les 39,33 % des terres reviennent seul au café. Il détient ainsi la 2° place après le riz du point de vue superficie et la 3° place après le manioc et le riz du point de vue de la quantité. Nous ne pouvons pas donner ici sa position du point de vue valeur, cependant et certainement, avec 800 F le kilo auquel il se vend actuellement, nous n'hésitons pas à dire qu'il détient la place de choix, voire la première. Cette culture de café se pratique aussi bien dans les terres claniques que dans les propriétés familiales et surtout dans les concessions.

Mais qui monopolisent l'essentiel de la culture du café dans la région ?

La réponse est simple avec la présentation du tableau suivant.

3.- REPARTITION DES PLANTATIONS DE  
CAFE SELON LES TYPES DE PROPRIETE.

ANNEE : 1984

UNITE : HECTARE

	Superficie totale cultivée	CONCESSION		Propriétés claniques Ou familiales	
		Superficie	%	Superficie	%
1.- MANAKARA	19 095	2 846,11	15	16 248,89	85
2.- VOHIPENO	14 760	2 328,54	15,80	12 431,46	84
ENSEMBLE	33 855	5 174,65	15,40	28 680,35	84,60

Du tableau ci-dessus, il est clair que la culture sur les propriétés claniques et familiales prédominent sur celle des concessions. Mais ceci donnerait une autre révélation si nous tenions compte des données fournies par le tableau ci-dessous.

4.- RAPPORT DE LA QUANTITE DE SUPERFICIE  
AVEC LE NOMBRE DE FAMILLES.

ANNEE : 1984

UNITE : UN

Nature des propriétés.	Nombre de famille exploitantes	%	Superficie des terres	%
1.- CONCESSION	200	0,43	5 174,65	15,40
2.- PROPRIETE CLANIQUE FAMILIAL.	45 000	99,57	28 680,35	84,60

Avec le nombre auquel ils se présentent et le rapport des surfaces des terres qu'ils détiennent, les concessionnaires se placent très bien dans l'économie caféière de la région. Ce n'est pas étonnant s'ils ont fait couler beaucoup d'encre dans les littératures politiques.

Où se sont concentrées ces concessions ?

La réponse sera également fournie par le tableau suivant.

5.- LOCALISATION DES CONCESSIONS.

ANNEE : 1984

SUPERFICIE : Ha

Fivondronampokontany	Ex-cantons ou Firaisampokontany	Superficie
1.- VOHIPENO	Vatomasina (actuel firaisampokontany de Vohipeno et d'Ivato-Savana)	Néant

Fivondronampokontany	Ex-cantons ou Firaisampokontany	Superficie
1.- VOHIPENO (suite)	. Vohitrindry (actuel firaisampokontany de Vohitrindry et d'Onjatsy)	Néant
	. Andemaka (actuel firaisampokontany d'Andemaka et de Sahalava)	1.527
	. Ilakatra	801,54
2.- MANAKARA	. Lokomby	387,61
	. Bekatra	63,5
	. Sahasinaka	322
	. Mahabako	554
	. Vohilava	556
	. Ampasimanjeva	536
	. Vohimesina	102
	. Ambila	145
. Manakara	180	

REMARQUE : D'abord, nous attirons particulièrement l'attention sur le fait que nous continuons de retenir le terme canton au lieu de firaisampokontany. Ce n'est là qu'une raison de commodité. En effet, avant 1972, les fivondronampokontany anciennement appelés sous-préfectures étaient composés de cantons. Ces cantons, après 1972 se sont transformés en firaisampokontany dont la superficie et la délimitation géographique de leur territoire ne pouvaient pas être forcément identiques à celles des anciens cantons. Au fait, certains de ces cantons, en se transformant en firaisampokontany, se sont scindés en deux, tandis que d'autres n'ont subi aucune modification mais sont restés tels qu'ils étaient auparavant. Cependant ceux qui se sont scindés n'arrivent pas, jusqu'à présent à délimiter d'une façon nette leur territoire administratif ; ce qui demeure encore flou jusqu'à présent. Même le bureau du firaisampokontany n'existe pas pour certains, par exemple le cas du firaisampokontany de Sahalava, ancien canton d'Andemaka dont le bureau administratif reste toujours sous la dépendance de celui du firaisampokontany d'Andemaka, ancien bureau du canton-mère. En attendant que tout soit remis en place et à leur état définitif, contentons-nous pour le moment de retenir les anciennes appellations et délimitations.

A l'issue d'une telle remarque et en observant le tableau ci-dessus, nous notons la presque inexistence des concessions dans le canton de Vatomasina et de Vohitrindry, deux cantons se trouvant dans le fivondronampokontany de Vohipeno, situés dans la Basse-Matitanana. Cela ne veut pas dire qu'il n'y existe aucun champ de café. Si, les champs de caféier y existent bel et bien, seulement, ils

se trouvent dans des propriétés appartenant au régime clanique. Tandis que les cantons d'Andemaka et d'Ilakatra, deux cantons se trouvant sur la Haute-Matitana-na, les concessions apparaissent. Il en est de même pour le fivondronampokontany de Manakara. Les concessions existent à Lokomby et à Bekatra, deux cantons se situant sur un affluent de la Matitana et se trouvant attenants, dans le nord, avec le fivondronampokontany de Vohipeno. De même que dans les autres cantons se trouvant dans le nord du fivondronampokontany de Manakara, tels que Sahasinaka, Mahabako, Vohilava, Ampasimanjeva et Ambila, les concessions existent également. Pourquoi se fait-il que les concessions se concentrent dans ces cantons se trouvant dans les parties nord et non dans ceux de Vatomasina et de Vohitrindry, tous se situant à l'extrémité sud de la région ?

Les raisons peuvent être diverses. Elles peuvent être une raison climatique, pédologique ou sociale. Aussi, faut-il que nous voyions successivement ces trois cas pour avoir des précisions.

### 3.1.- LES CONDITIONS CLIMATIQUES EXIGÉES PAR LA CULTURE DE CAFÉ.

L'altitude, l'endroit et les conditions climatiques en général influent sur la qualité des caféiers qu'on veut produire. En effet, les *Coffea Libéria*, *Robusta*, *Kouilouensis* et *Canephora* ont les exigences suivantes. Premièrement, on remarque que ces arbustes poussent en état sauvage dans les basses altitudes des régions équatoriales. Au voisinage de l'équateur, on peut les planter jusqu'à 500 m de hauteur, mais il faut s'élever de moins en moins à mesure que l'on s'en éloigne. Jusqu'au 20° parallèle des latitudes, comme le cas de Madagascar, et les régions intertropicales, il semble que les caféiers peuvent prospérer, mais si loin de l'équateur, il ne serait pas prudent de les planter à plus de 200 m. En tout cas, les espèces citées ci-dessus réclament des climats à la fois chaud et humide ; elles supportent mal les sécheresses ininterrompues, de longues durées et des températures trop basses. La chute d'eau annuelle doit être au minimum de 2 m. Une longue sécheresse leur sera préjudiciable. Mais cette résistance à la sécheresse varie avec la nature du sol, qu'il soit argileux, poreux ou léger. Mais, dans le cas général, le caféier peut supporter, sans souffrir, une sécheresse durant jusqu'à 10 semaines.

Voilà les exigences climatiques de la culture de café. Mais d'une observation permanente, nous constatons que toute la région a un climat à peu près homogène. C'est pourquoi, du bord de la mer jusqu'aux bordures de la première falaise, le café se cultive très bien et la présence des champs de caféier dans n'importe quelle partie de cette région témoigne cette assertion.

### 3.2.- LES CONDITIONS PÉDOLOGIQUES.

En plus des conditions climatiques, la culture de café en exige d'autres qui sont les conditions physiques, chimiques des terres dans lesquelles elle sera plantée.

Comme indications générales, d'abord en ce qui concerne l'état des végétations qui couvrent spontanément le sol, il faut dire que les terres dont les végétations qui les couvrent se présentent en une maigre végétation herbacée ou arbuscive n'est pas tellement favorable à cette culture à moins qu'il y ait une certaine fertilisation à y appliquer, par un fumage très abondant ou par une installation à priori des parcs à boeufs. Tandis que si l'endroit se présente avec une belle forêt composée d'arbres vigoureux, aux troncs épais et élancés, ou encore avec des bananiers, des balisiers ou des amonium très vigoureux et très verts, là on est certain que la culture de café y réussira parfaitement si les conditions climatiques requises s'y trouvent réunies.

Ensuite, en ce qui concerne la composition chimique du sol, la culture du café exige le type de terre suivant. D'abord, le café ne cherche pas du tout le calcaire, et la présence de cet élément en proportion notable dans le sol lui serait préjudiciable. Les sols alluvionnaires silicieux ne conviennent pas non plus à cette culture. Les sols ne doivent pas non plus avoir une très forte teneur de phosphate et d'acide phosphorique. Le genre de sol qui convient très bien à cette culture est le sol avec des terres ayant une perméabilité très remarquable, meubles sur une grande épaisseur et ne présentant pas des pierres ou des graviers mais formées d'éléments très fins. D'autre part, le café // cherche des terres provenant de la composition de roches éruptives formées de granites, de gneiss et de diorite. Ensuite, il faut aussi que cette terre mette en présence une forte proportion d'azote.

A propos des sols alluvionnaires, il faut noter que le café n'aime pas les sols où l'humidité est permanente. Dans ce cas, il faut entreprendre un drainage sérieux en creusant des canaux profonds pour évacuer l'eau avant de le planter. Et souvent, les quelques échecs enregistrés dans l'utilisation des sols alluvionnaires ont été provoqués par cette insuffisance de drainage alors que le terrain alluvionnaire est l'endroit de premier choix pour la culture de café.

En somme, la culture de café est une culture qui exige de sols très riches, alluvionnaires et surtout riches en azote. Par conséquent, elle doit s'emparer des terres basses des vallées et des plaines alluvionnaires. De même qu'elle s'empare aussi des terrains forestiers. Ce dernier cas aura sa répercussion néfaste sur la conservation des forêts dans la région et sur la maintenance même de cette culture. Nous reverrons sans doute ce cas dans les chapitres ultérieurs. Tandis que sur les collines déjà dénudées, aucune extension de cette culture n'est possible sans l'aide des parcs à boeufs, ce qui exige une présence effective et une disponibilité en permanence des troupeaux de boeufs assez importants. Compte tenu de tous ces facteurs donc, les champs de caféiers, dans cette région se situent géographiquement comme suit. Ils longent étroitement les cours des fleuves avec une largeur variable, de part et d'autre des rives, allant jusqu'à 3 ou 4 km au plus. Dans plusieurs endroits, elle ne dépasse même pas 1 km. En dehors de ces endroits, la

plantation de caféier est très rare pour ne réapparaître ensuite qu'auprès des forêts. Cette remarque est généralement valable qu'on se trouve en amont ou en aval des fleuves et dans presque toute la région, et que d'après les documents que nous avons consultés à ce propos, toutes les terres se situant dans les vallées des fleuves de cette région ont à peu près la même caractéristique pédologique, par conséquent favorable à cette nouvelle culture de café. Ainsi, la raison de concentration des concessions dans une partie seulement de cette région n'est pas essentiellement du tout d'ordre pédologique.

### 3.3.- LES RAISONS SOCIOLOGIQUES . - LE PROCESSUS DU PEUPELEMENT.

Parler de processus du peuplement c'est observer le mouvement migratoire de la population à l'intérieur de la région. En effet, comme toute autre région, la région de la Matitanana et d'Ambahive avait connu le départ de sa population tout en recevant d'autre en même temps. Pour observer ce phénomène, il fallait nous fixer des jalons : avant la venue des Arabes, avant la colonisation, durant la colonisation et après la colonisation.

#### 3.3.1.- AVANT LA VENUE DES ARABES.

Avant la venue des Arabes, on reconnaissait que la région avait été déjà peuplée, mais cette occupation n'avait été que très sporadique, donc négligeable.

#### 3.3.2.- AVANT LA COLONISATION.

Puis, vers XIV et XV<sup>e</sup>S, les Arabes arrivaient dans la région. C'était la première installation des étrangers connus dans la région, c'est-à-dire la première immigration.

L'installation arabe avait commencé par celle des Onjatsy qui occupaient la partie droite de l'embouchure de la Matitanana, et celle des groupes de Ramakararo qui s'installaient, à leur arrivée, sur la partie gauche de cette embouchure, notamment à Ambohabe. Après cette première installation, les groupes occupaient peu à peu toutes les parties basses de ce fleuve.

Ensuite, une fois ayant une installation, peu à peu se manifestait le conflit de palais au sein du clan anteony, ce qui forçait l'emigration de certains groupes d'entre eux vers la partie nord de la région, précisément les Antemahazo et les Antesambo, en commençant par la région d'Ambahive puis celle de Manakara, en particulier Faraony et Ampasimanjeva.

D'autre part, les groupes qui se trouvaient aux alentours de cette région, c'est-à-dire les Antefasy et les Zafisoro, avaient connu eux aussi les mêmes conflits internes ; ce qui entraînait le départ forcé de plusieurs parties d'entre eux pour émigrer vers la région nord de Vohipeno également, notamment dans les vallées de la Haute Matitanana et d'Ambahive. Il s'agissait surtout là des Zanasiraña, des Antetsimatra et des Antevato ; ce sont les Antemoro assimilés selon l'expression de Hubert DESCHAMPS.

De cette constatation ou de cette première analyse, nous pouvons dire que la partie nord de la région constitue une région réceptrice. Ceci étant possible parce que d'abord elle était encore libre, c'est-à-dire presque inhabitée, ensuite elle échappait encore en ce moment au contrôle de la royauté antemoro ou anteony. Ainsi, tous ceux qui arrivaient dans cette partie nord s'y installaient là où ils voulaient. Certains s'adonnaient à la culture vivrière comme les Antemahazo, les Antesambo, tous issus du clan Anteony, et les Antevato. Ils délimitaient ainsi des terrains pour leurs cultures, surtout des rizières, dans les marais bas. Les cultures sur les tanety n'étaient que des cultures d'appoint. Et ce n'étaient surtout que des cultures vivrières tels que les maniocs, les patates douces, etc. Ces cultures constituaient une superficie négligeable et encore très dispersée. A part ces cultures vivrières, le tanety servait surtout de pâturage quand il n'était pas couvert de forêt. Donc, ce qui était important pour ce groupe de population nouvellement installé c'étaient encore les rizières et les marais, et non pas tellement les tanety. Alors que ceux qui atteignirent la partie haute de la Matitanana, c'est-à-dire toute la partie se trouvant à l'ouest d'Andemaka, constitués surtout par des Antetsimatra, ne s'intéressaient pas du tout à l'agriculture que très tardivement. Ils vivaient principalement de cueillette et de chasse. Ainsi, toutes les terres qui s'y trouvaient restaient presque en friche jusqu'à l'arrivée des colons.

Ensuite, notons qu'après la royauté anteony, il y avait les Merina qui avaient envoyé leur expédition dans cette région. Comme nous l'avons déjà dit antérieurement, leur gouverneur résidait même au centre de la ville de Vohipeno juste au nord du village de Vatomasina, village des Anakara. Mais leur installation, n'était que temporaire et n'avait aucune empreinte à propos de l'occupation des terres, surtout en matière de propriété.

### 3.3.3.- DURANT LA COLONISATION.

A partir de la colonisation, les Merina devaient quitter la région pour céder la place aux colons qui apportaient avec eux la culture de café, une culture nouvelle pour la région. Mais pour comprendre mieux le choix d'installation adopté par ces colons dans cette région, il faudrait que nous revenions sur le bilan de l'occupation des terres au moment de leur arrivée. Ce qui était le suivant:

#### a/- Partie basse de la Matitanana.

Région contrôlée par la royauté antemoro. Les rizières et les tanety sont quasi-exploités et mis en valeur. Une organisation sociale très ferme, solide et bien mise au point avait été déjà mise en place.

#### b/- Partie haute de la Matitanana.

Région échappant au contrôle de la royauté antemoro. Ce n'étaient que les marais seulement qui étaient mis en valeur, tandis que les tanety restaient enco-

re quasi-libre et en friche. L'organisation sociale n'y était pas encore sérieuse comme celle qu'avait connue la population de la Basse-Matitanana, à cause d'une occupation récente et cosmopolite.

Ainsi, compte tenu du bilan d'occupation des terres ci-dessus, nous pouvons avancer trois hypothèses quant au choix de l'emplacement des futures concessions des colons : occuper la région toute entière ou bien ne rester que dans la partie basse de la Matitanana par les moyens d'expropriation ou bien encore se rendre dans la partie haute de la Matitanana et de la partie nord de la région . Ces choix valaient ainsi :

.- 1°\_choix\_ .

Si les colons occupaient toute la région, cela leur risquerait de vivre une contradiction sans fin vis-à-vis du peuple antemoro tout entier, car facilement, toute la population pourrait avoir une cohésion facile pour affronter solidairement ces nouveaux arrivants dont l'effectif n'était que faible. Et la population antemoro serait potentiellement l'adversaire acéré des colons.

.- 2°\_choix\_ .

Ce serait encore pire s'ils ne prenaient que la partie basse de la Matitanana où les terres étaient presque mises en valeur et demeuraient une propriété exclusive des clans.

.- 3°\_choix\_ .

Ce choix devrait profiter le plus aux colons, d'abord, parce que la superficie était encore très vaste et presque en friche, donc très fertile et conviendrait mieux à cette plantation nouvellement importée du fait qu'elle demandait une grande surface. Ensuite, l'absence d'une organisation sociale bien instaurée leur éviterait tout risque d'affrontement avec la population antemoro. Le cas échéant, cela ne serait jamais dangereux pour eux car reconnaissons que les habitants qui occupaient cette région étaient des dissidents issus des sociétés mères environnantes. Alors pour ces dernières c'étaient toujours des groupes qu'il fallait à tout prix neutraliser et poursuivre. Dans ce cas, les colons pourraient même recevoir l'appui du royaume anteony, ce qui n'était pas du tout une chose nouvelle et impossible pour cette région, car il y avait eu des moments où l'arrivée des colons avait été souhaitée par certaines populations antemoro, en l'occurrence celle des Anakara et des Anteony. En effet, ces deux clans étaient même allés se déplacer jusqu'à Fort-Dauphin (Tolaniaro) pour chercher des missionnaires français ou européens rien que pour contrer l'autorité merina qui avait mené un gouvernement très brutal dans la région.

CONCLUSION.

Voilà, d'après ce que nous pensons, pourquoi les colons auraient choisi,

pour implanter leurs concessions, cette partie nord de la région et la partie haute de la Matitanana où la force et la résistance n'étaient encore que vulnérables. C'est la raison pour laquelle les concessions de café appartenant aux colons se trouvaient concentrées dans cette partie et non dans la Basse-Matitanana, et cette raison n'était pas du tout d'ordre climatique ou pédologique.

Ainsi, les concessionnaires colons qui ne sont tous que des Créoles venant de l'île de la Réunion venaient grossir les rangs des Antemahazo, des Antesambo, des Antetsimatra et des Antevato dans cette partie ouest et nord de la région. Ces colons étaient suivis des commerçants chinois. Notons que dans la partie anciennement contrôlée par les castes nobles antemoro, il n'existe presque pas de Chinois que très récemment, à partir même de 1978, sauf seulement un à Voasary près d'Ivato. Les boutiques des Chinois ne se trouvaient que dans des villages roturiers et se sont concentrées presque dans cette partie nord de la région et à proximité des concessions.

Ensuite, on savait que les colons qui s'étaient installés dans cette région n'arrivaient pas à couvrir d'un seul coup, dès leur première arrivée, toutes les terres disponibles de la Haute-Matitanana, d'Ambahive, de Manakara, de Manafiano et de Faraony, de leurs concessions. Ce qui aurait une conséquence évidente sur la quantité de production de café qu'ils iraient réaliser alors qu'en métropole la demande ne cessait de s'accroître d'année en année, ce qu'il fallait satisfaire tant bien que mal. Ainsi, il fallait qu'ils fassent appel aux autochtones pour les épauler dans cette nouvelle production, c'est-à-dire pour que ces derniers eux aussi s'occupent de cette nouvelle culture avec eux et à leur côté. En conséquence, les colons devaient entreprendre une intense campagne de propagande en faveur de cette nouvelle culture. Cette propagande avait eu un double but, d'abord pour augmenter la production, mais aussi pour installer les autochtones à un domicile fixe. Ce qui constituerait une réserve assurée de mains-d'oeuvre. Cette campagne avait provoqué une nouvelle émigration massive, mais cette fois-ci individuelle ou familiale et non plus clanique comme ce qui s'était passée autrefois, des Antemoro de la Basse-Matitanana et des autres peuples tels que les Betsileo et les Merina vers cette région.

Enfin, plus tard, les fonctionnaires, après avoir réalisé une certaine épargne, venaient également grossir le rang de ces nouveaux groupes de planteurs.

D'autre part, il faut ajouter à ces propriétaires immigrés les mains-d'oeuvre permanentes recrutées par les colons et que ces derniers avaient installé au sein de leur concession. Ce sont ce qu'on appelle ordinairement dans la localité les TELOPOLOTAFO.

#### 3.3.4.- A PARTIR DE L'INDEPENDANCE.

Depuis que les Malgaches ont recouvré leur indépendance politique, les colons devaient partir et cédaient peu à peu leurs concessions au profit de certains

hauts fonctionnaires. C'est ainsi que progressivement, cette région se voit épurée des colons qui ont cédé la place aux autochtones.

3.3.5.- BILAN FINAL DE L'OCCUPATION DES TERRES.

Sur la partie basse de la Matitanana, on observe une population homogène, unilignagère pour chaque village. Elle est formée surtout d'anciens clans antemoro : les Anteony, les Antalaotra et les Ampanabaka. Tandis que dans les autres régions, il s'agit plutôt d'une population cosmopolite plurilignagère et pluriéthnique formée surtout d'immigrés venant de partout.

---

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

DEUXIEME PARTIE :

La production du café

CODESRIA BIBLIOTHEQUE

## LA PRODUCTION DU CAFE

Le café est un produit qui se plante et qui se vend au moment de la récolte. Aussi, l'étude du café ne doit-elle pas se détacher de ces deux activités principales : la plantation et la commercialisation. Par conséquent, dans cette partie consacrée à l'étude de la production, il convient de voir simultanément, dans deux chapitres, comment le café se cultive-t-il et comment cette culture doit-elle être entretenue ? Ensuite, au moment de maturité, comment il doit être récolté, avec les différentes préparations qui s'en imposent ? Puis voir les différentes conditions de sa commercialisation tant au niveau national qu'international. C'est pourquoi nous intitulons les deux chapitres de cette deuxième partie : la première, la plantation du café, et la seconde, la commercialisation du café.

CHAPITRE I.- LA PLANTATION DU CAFE.I.- LA TECHNIQUE DE CULTURE ET DE PRODUCTION DU CAFE.

Dans ce paragraphe, essayons de voir les points suivants : l'étape préparatoire, la plantation proprement dite et l'entretien qui en incombe. De ces trois étapes, nous allons particulièrement attirer l'attention sur le fait que nous allons les traiter en voyant en parallèle les méthodes et les techniques pratiquées dans les deux types de propriété, à savoir les concessions et les champs claniques ou familiales.

Mais, avant d'entrer en détail sur ces sujets, essayons d'élucider en quelques mots ce qu'on entend par propriétés claniques et concessions.

.- Les propriétés sous contrôle clanique.

Il s'agit de lopins de terres appartenant à chaque Fatrange. Ils sont des propriétés collectives pourtant à exploitation familiale, car ces terres ne sont attribuées qu'à chaque famille sous forme de Tokolaka. Ce régime de propriété concerne exclusivement la région de la Basse-Matitanana où 95 % des terres se trouvent sous tel régime, aussi bien pour les rizières que pour les tanety. Ceci explique également que les propriétés privées individuelles ou familiales non contrôlées par les clans ou Fatrange y existent, mais en faible proportion et que ces propriétés se trouvent à la périphérie de chaque territoire clanique ou à la jonction des deux territoires et jamais à l'intérieur ou au centre.

.- Les concessions et les propriétés privées.

Elles se concentrent surtout dans la partie nord de la région et sur la Haute-Matitanana, 70 à 75 % des terres. Elles se composent de deux types : les propriétés privées familiales ou individuelles variant de 0,5 à 5 hectares, et les grandes concessions appartenant surtout aux anciens colons, aux différents hauts

fonctionnaires et certains immigrés merina et betsileo. Ce sont des types de propriété nouvellement créés et échappant au contrôle clanique. Ils sont en majeure partie dans cette région de la Haute-Matitanana et de Manakara. Les propriétés claniques y existent également mais comparées à ces propriétés privées elles ne sont que l'ordre de 25 à 30 % des terres.

### 1.1.- L'ETAPE PREPARATOIRE DE LA PLANTATION DES CAFÉIERS.

Deux types de travaux importants : la préparation du futur champ de caféier et la préparation des plants qui y seront cultivés. Très souvent, ces deux types de travaux peuvent s'exécuter simultanément. Mais par souci de commodité, nous allons les traiter séparément. Ainsi, essayons de voir en premier lieu la préparation des plants et ensuite celle du futur champ de café.

#### 1.1.1.- LA PREPARATION DES PLANTS.

Différemment des autres plantations, la culture définitive du caféier ne doit se faire que par repiquage des plants. Ainsi, tous travaux de plantation de caféier doit commencer par la réalisation des pépinières.

Le jeune plant peut s'obtenir soit par semis, soit par bouturage. Le premier est une technique traditionnelle tandis que le deuxième est une technique moderne nouvellement vulgarisée. A l'heure actuelle, nous avons vu l'utilisation simultanée de ces deux techniques chez les petits paysans. En effet, beaucoup de paysans s'obstinent encore dans la technique traditionnelle, tandis que d'autres, encore peu nombreux, dans les plantations claniques, mais presque tous dans les grandes concessions, convertissent peu à peu leur plantation par l'utilisation des caféiers-boutures. La divergence du choix peut s'expliquer comme suit chez les paysans. Du point de vue rendement, tout le monde accepte la supériorité du caféier-bouture. Il donne beaucoup de fruits assez gros qui conviennent mieux aux normes internationales d'exportation car, à 80 %, les grains se trouvent entre les grades I et II. Tandis que le caféier obtenu par semis de grains fournit moins de fruits que le caféier-bouture et les grains ainsi obtenu ou fèves ne cessent de fournir en une quantité non négligeable aux grades III et IV. Mais si les paysans s'obstinent toujours dans cette pratique traditionnelle de semis c'est à cause des raisons suivantes : ceux qui ont accepté auparavant la culture de café par bouturage ont constaté que cette plante n'arrive plus à donner de fruits suffisants au-delà de sa cinquième ou à la limite, après sa sixième année. A partir de cet âge, il faut le remplacement complet du pied ou sa régénération par la méthode de recepage. A ce moment, il faudrait encore attendre deux à trois ans sans rien récolter pour assister à une nouvelle récolte. Tandis que le caféier traditionnel peut durer jusqu'à 15 ou 20 ans. Ainsi, ceux qui disposent d'une assez grande superficie de plantation, il leur est préférable de pratiquer la culture par bouturage car, avec cette grande surface, ils peuvent procéder au système de culture par rotation de 5 années, c'est-à-dire ils diviseront leur champ en cinq lots de parcel-

les. Ils cultiveront tour à tour les cinq lots durant cinq années consécutives. Et arrivés à la sixième année, ils procéderont à la régénération du premier lot, puis le second l'année suivante et ainsi de suite. Tandis que pour les pauvres paysans qui ne disposent que d'une petite superficie, surtout ceux qui ne disposent que des champs claniques, suivre une telle pratique leur donnera une bonne récolte de trois années mais aussi trois années sans récoltes. Aussi, pour éviter un tel risque, préfèrent-ils rester dans cette pratique traditionnelle. D'autre part, les paysans s'aperçoivent que la pratique de la culture de café par bouturage s'avère pour eux très coûteux, en temps et en argent, par l'entretien très méticuleux qu'elle exige : engrais, sarclage, etc. Alors que la pratique traditionnelle n'exige qu'un entretien plus ou moins léger.

Toutefois, notons que l'échec de cette plantation par bouturage n'était apparu que lors des premiers essais. Une forte amélioration de la technique de recherche, de sélection, de régénération de la plante, et de la technique de production a été connue lors de ces dernières années, et nous avons constaté nous même, et de visu la réussite des essais de plantation réalisés par l'Opération Café à Vohipeno. Par conséquent, il reste aux techniciens d'instaurer une intense campagne de vulgarisation pour dissiper ce doute psychologique primaire des paysans.

Puisque, à l'heure actuelle, les deux pratiques existent encore à l'état concret dans le système de culture paysannale; il nous revient donc d'en parler en détail dans ce travail.

#### a/.- Le semis en pépinière.

Le semis doit se faire dans un endroit spécial, c'est-à-dire très abrité des vents, sur un sol meuble et léger. Ainsi, pour cet effet, il faut préparer des planches de dimension de 1m,25 à 1m,50 de large, qui doivent être labourées soigneusement et débarassées des pierres et des racines qu'elles pouvaient contenir. Une fois les planches préparées, il faut répandre les graines qui sont extraites des cerises mais encore enfermées dans la parche, sur le sol, à la volée de façon qu'on obtienne un intervalle de 1 à 2 cm séparant chaque graine. Ensuite, il faut appuyer ces graines contre le sol par de légers coups de planchette un peu lourde qu'il faut promener sur toute l'étendue des surfacesensemencées. Puis recouvrir la planche d'une couche de terreau ou de sable de 1 à 2 cm d'épaisseur que l'on presse encore avec la même planchette. Une fois ces travaux terminés, il faudra construire au-dessus des abris pour atténuer la violence des pluies et surtout, pour protéger les jeunes caféiers qui y pousseront contre les ardeurs du soleil. La hauteur de cet abri est de 1m au-dessus du sol environ. Et il ne faut pas oublier qu'en temps sec, il faut arroser avec intensité les plants de caféier pendant qu'ils restent dans la pépinière.

La germination se produira 6 à 8 semaines plus tard, après le semis. Et un mois après la germination, les cotylédons atteindront tout leur développement pour faire apparaître la première paire de feuilles. A partir de ce moment on

pourra procéder au repiquage des jeunes plants sur une deuxième pépinière réservée à cet effet et qui doit être aménagée à la même condition que celle utilisée en semis. Le repiquage se fera à l'aide d'un plantoir. A ce repiquage, la distance entre chaque plant doit être de 20 à 30cm environ, et en tous sens. Les plants resteront en pépinière pour une durée variant de 7 à 10 mois suivant le climat et l'espèce de caféier à cultiver. Après ce délai, on ôte les abris pour pouvoir les exposer en plein soleil afin de les rendre plus robustes et de les empêcher de souffrir trop lors de leur future transplantation. Mais pour atténuer les inconvénients de la transplantation, on adopte parfois la technique d'élever les jeunes caféiers en panier ou dans des pots faits à l'aide<sup>de</sup> bambous ou de plastique très mince. Lorsque les jeunes plants atteignent un développement suffisant on n'a plus qu'à les repiquer dans le champ définitif.

Voilà donc en gros la technique de semis. Cependant, il nous arrive, lors de notre enquête, de trouver des paysans qui ne respectent pas cette technique. Ils sont satisfaits de ramasser les plants qui ont poussé à l'état sauvage pour les transplanter ensuite dans leurs champs. Evidemment cette mauvaise pratique aura un effet néfaste dans les futures productions.

#### b/.- La préparation des plants par bouturage.

Elle consiste en premier lieu à couper des branches de caféier qu'il faut ramasser et stocker ensuite dans un endroit spécial appelé le "Parc à Bouturage" ou "Parc à Bois". Ensuite, arrivé dans ce parc, procédera à les tailler en 10cm pour les transformer en ce qu'on appelle les boutures. Puis ces boutures sont placées dans des récipients préalablement désinfectés appelés "Bac de Bouturage" ou "Propagateur". Elles y sont laissées pendant 2 ou 3 mois jusqu'à l'apparition et au développement des racines. Après quoi elles sont repiquées dans des pépinières d'attente. On les y laisse pousser pendant 8 à 10 mois. Dans ces pépinières d'attente, le traitement des plants obtenus par bouturage seront le même que ce qu'on a vu à propos des semis.

Notons cependant que la préparation des plants par bouturage est entièrement effectuée sous le soin de l'Opération Café. Les paysans qui veulent en obtenir les achètent au prix dérisoire de 5 FMG le pied.

### 1.1.2.- LA PREPARATION ET L'AMENAGEMENT DU SOL DU FUTUR CHAMP DE CAFETIER.

#### a/.- Dans les terrains forestiers.

Rappelons que le sol qui convient mieux à la plantation des caféiers est celui qui présente une touffe de végétation très dense, c'est-à-dire ayant une couverture de belles forêts. Ce qui nécessite une préparation au préalable et sérieuse. En effet, pour faciliter les travaux de culture de caféier il faut détruire complètement ces forêts qui couvrent la surface de cet emplacement. Cette préparation doit commencer par la coupe des broussailles, ensuite par l'abattage des

arbres. Notons que traditionnellement, on n'a pas l'habitude d'arracher les souches, c'est-à-dire que les troncs sont sectionnés à 0,80m ou à 1m au-dessus du sol et la base restera dans la terre pour s'y décomposer. Ensuite, quand les broussailles sont complètement desséchées, on les incinère. Ceci à l'avantage de pouvoir nettoyer avec facilité et rapidité l'emplacement. Il détruit également en grande masse les rongeurs et les insectes. Quant aux inconvénients nous n'en parlerons pas. Egalement ce procédé a aussi l'avantage d'être économique.

Lorsque le feu a passé, on ramasse les branchages non consommés. On peut les transformer en bois-à-brûler qu'il faudra vendre, et ce sera une nouvelle source financière si l'endroit se trouve à proximité des routes, ou simplement on les émoncelle sur les plus grosses souches et on les brûle de nouveau de façon à ce que ces dernières seront détruites et ne repousseront plus.

Tous ces travaux doivent se faire pendant la saison sèche, c'est-à-dire vers la fin du mois de juillet et pendant les mois d'août, septembre, octobre et début de novembre. Après ces travaux, la suite des travaux sera différente selon les moyens mis à la disposition des paysans.

#### 1°- Dans les petites exploitations paysannes.

Quand ces travaux sont complètement terminés, les paysans les feront suivre des cultures saisonnières tel le manioc ou le riz de tanety appelé dans la région le VARY TOMBOKY. Ceci aura l'avantage de conserver le sol jusqu'à ce que l'emplacement soit achevé d'être cultivé en café. Et même pendant la première et la deuxième année de plantation de café, quand les pieds de café nouvellement transplantés sont encore jeunes, les paysans continuent d'y pratiquer ces cultures secondaires. Cette méthode permet le nettoyage permanent du terrain, surtout pour les préserver des mauvaises végétations telles que les lianes et d'ameublir de temps en temps le sol.

#### 2°- Dans les concessions.

Les concessionnaires, deuxième catégorie de planteurs, en nombre très minoritaire par rapport aux premiers mais disposant des moyens financiers largement suffisants et pouvant dans ce cas obtenir un nombre suffisant de mains-d'oeuvre et aussi pouvant disposer des moyens matériels très complets pour l'exécution des travaux, feront suivre ces travaux par d'autres plus compliqués et plus raffinés. En effet, cette deuxième catégorie de planteurs a l'occasion de pouvoir préparer le sol, après le passage du feu, avec plus de méthode. Premièrement, ces planteurs feront enlever les grosses racines qui persistent de façon à permettre l'utilisation des instruments aratoires. Ensuite, ils procéderont à la lutte contre les eaux de ruissellement dans les parties accidentées. A cet effet, ils établiront des rigoles qui auront pour fonction de recueillir les eaux. Elles seront exécutées dans un sens perpendiculaire à la pente et seront d'autant plus rapprochées les unes des autres que la déclivité est plus forte. Puis, ils feront

labourer à l'aide des charrues ou de motoculteurs la terre pour détruire les plantes à rhizomes. Et un ou deux mois après, ils appliqueront un deuxième labour, puis un fort hersage. Le sol est ensuite cultivé en manioc, dont la croissance rapide aide à la destruction des mauvaises herbes. Le manioc sera récolté six mois ou sept après. Après cette récolte, on y passe de nouveau la charrue. Tout ce genre de travaux permet de rendre plus meuble le terrain, environ à 0,30m de profondeur, ce qui permettra de rendre encore plus facile la plantation des jeunes caféiers, c'est-à-dire sans qu'il soit nécessaire d'y creuser de grands trous.

Si le terrain est exposé à des vents réguliers et violents ou portant des effleuves marins, il est indispensable d'y constituer des rideaux brise-vent. Les bambous, les kapoaka ou pamba selon le dialecte local, le grevilia ou le jacaranda conviennent mieux à cet effet.

Quelquefois, il arrive que après le défrichement, des sources d'eau apparaissent en certains endroits de la plantation ; dans ce cas, il ne faudrait pas laisser ruisseler ces eaux, mais les recueillir à l'aide de petites rigoles et les diriger vers les parties rocailleuses et sèches.

D'autre part, les terrains trop plats et trop bas nécessitent un autre type de travail, le drainage, surtout quand les pluies y tombent en grande quantité durant l'année, car un moindre excès d'humidité nuira toujours la plantation de caféier. La distance et la profondeur des fossés de drainage varient suivant la nature du sol et son degré d'humidité. La profondeur peut atteindre jusqu'à 1m,50 ou 2m .

#### b/.- Dans les terrains découverts.

Il arrive cependant que, faute de mieux, on plante les caféiers sur des terrains déboisés ou des prairies, bien qu'antérieurement nous l'avons vu que ce type de terrain est moins convenable à cette plantation. Dans ce cas, un autre type de préparation s'avère nécessaire. En effet, la culture de café exige des terrains très riches, c'est-à-dire très fertiles, surtout riches en azote. Ainsi, deux systèmes peuvent être faits selon les moyens mis à la disposition des paysans. Ou bien on amende la terre par l'utilisation des engrais chimiques additionnés de fumiers ou encore y mettre pendant un certain temps un parc à boeufs, soit pendant un an ou deux ans et demi selon le nombre de boeufs qu'on peut y parquer.

A signaler toutefois que la pratique des parcs à boeufs ne convient que pour une superficie très réduite.

#### 1.2.- LES TECHNIQUES DE PLANTATION DU CAFÉIER.

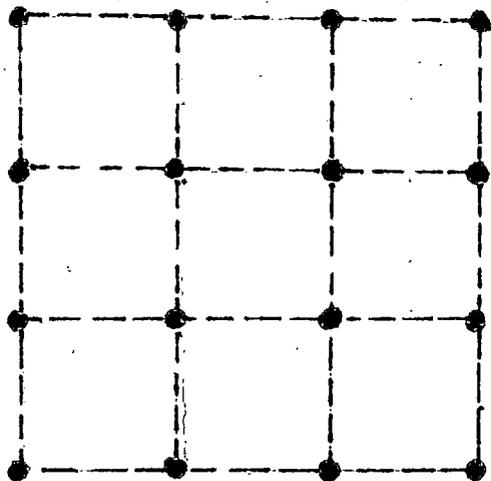
Une fois les jeunes plants de caféier prêts à être transplantés et le terrain de plantation bien préparé et aménagé, il faut procéder au piquetage.

1.2.1.- LE PIQUETAGE.

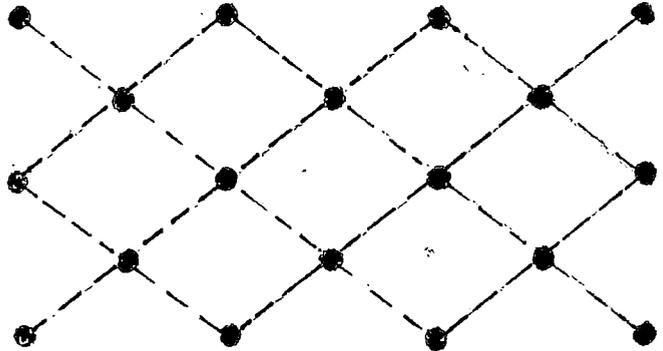
Il consiste à planter des piquets le terrain à cultiver. Ces piquets ont pour rôle de déterminer, en premier lieu, le lieu de plantation de chaque pied de caféier, et en second lieu, de fixer la distance qui séparera chaque pied. Les distances auxquelles on plante les arbustes varient sensiblement suivant les cas de fertilité de la terre, c'est-à-dire que plus le sol est fertile, plus l'espace entre chaque arbrisseau est grande, et inversement. En règle générale, et spécialement dans cette région, on adopte des intervalles variant de 3 à 3m,50 en tous sens et dans les terrains fertiles cela peut aller jusqu'à 4m mais ce dernier est un cas rare. L'observation de cet écartement est de l'intérêt du paysan, car plus il est grand, plus on est astreint, pendant plusieurs années, à des soins d'entretien très coûteux de désherbage et de sarclage car, en principe, lorsque les branches des caféiers se rapprochent les unes des autres et ne laissent plus aucun espace vide entre l'intervalle séparant les deux pieds, les herbes qui devaient pousser en dessous n'auront plus qu'à disparaître peu à peu, ainsi, les travaux de sarclage ne sont plus nécessaires. Toutefois, on peut remédier à l'inconvénient de ce grand écartement en pratiquant des cultures intercalaires à l'intérieur, par exemple des maniocs, du riz, des maïs ou des haricots, etc. Dans certains endroits, surtout sur la Haute-Matitanana en particulier, on assiste à l'emploi d'une méthode qui réunit les avantages des deux systèmes, petite et grande intervalle. En effet, les paysans commencent leur plantation en rang serré d'une intervalle de 2m ou un peu moins. Quand les arbustes ont atteint une certaine grandeur, ils feront couper les excès se trouvant en intermédiaire pour ne garder qu'un espacement normal à la fin.

Le travail de piquetage doit être fait avec grand soin. Il doit être exécuté en ligne en utilisant deux systèmes de disposition : la disposition en carré ou la disposition en quinconce.

1.- Disposition en carré.



2.- Disposition en quinconce.



Cette pratique permet d'obtenir une plantation présentant des lignes bien droites, conservant entre elles des intervalles régulières. Cette technique aura l'avantage de permettre une surveillance bien aisée, car de loin on peut et contrôler le bout du champ. Ensuite, elle permet aussi le passage des instruments aratoires. Enfin, elle facilite le contrôle des travaux de taille et de récolte, et aide aux calculs lorsque les travaux sont donnés à la tâche.

### 1.2.2.- LE CREUSEMENT DES TROUS.

A la place de chaque piquet, il faut creuser un trou. Comme dans le cas des intervalles, les dimensions à donner aux trous varient en fonction du sol. Dans la région cette dimension varie de 40 à 50cm. Toutefois, il faut l'augmenter jusqu'à 80cm ou 1m lorsque l'on opère sur des terrains compacts ou pauvres. Mais ordinairement, les parties infertiles sont délaissés pour un certain temps et ne peuvent être réutilisées qu'après une installation d'un parc à boeufs.

### 1.2.3.- LA FERTILISATION DES TROUS ET LA TRANSPLANTATION DES PLANTS DE CAFETIER.

De nouveau, il convient encore ici de voir en parallèle les différentes pratiques dans les deux types d'exploitation.

#### a/.- Dans l'exploitation traditionnelle.

Dans la culture traditionnelle, on remplit les trous ouverts avec des herbes ou des débris de végétaux. Ils seront refermés ensuite jusqu'à une durée nécessaire à la décomposition de son contenu, en ayant soin de remettre à leur place et au-dessus les piquets antérieurs. Après cette décomposition, on enlève de nouveau le piquet pour être remplacé par les jeunes plants.

#### b/.- Dans l'exploitation moderne.

Une fois le trou mis ouvert, il faut d'abord procéder à sa désinfection pour tuer les microbes anaérobiques en laissant entr'ouverts les trous pendant un certain temps, au moins d'une durée d'un mois environ, et les microbes aérobiques en y répandant des produits chimiques tels la soldrine et l'aldrine. Ce même procédé est aussi valable pour tuer certains insectes parasites. C'est après ce délai qu'on peut remplir les trous, qui doit se faire avec de la bonne terre de surface et, si le sol est un peu fertile, il est indispensable de lui incorporer du fumier, des cendres, des débris végétaux ou animaux, ou encore de l'engrais chimique tel que le NPK. Ce remplissage des trous doit être exécuté à l'avance, aussi longtemps que possible avant l'apport des jeunes plants afin de donner à la terre le temps de se tasser un peu et que les arbustes, après la plantation, ne s'enfoncent pas trop par rapport au terrain environnant. Quand les trous sont bien prêts, on procède ensuite à la transplantation des plants. Cette transplantation peut se faire durant toute l'année, mais l'époque la plus favorable pour son exécution doit se trouver au moment où la pluie est très abondante, ce qui se si-

tue soit au début de l'hivernage, durant le mois de juin, le mois de juillet et le mois d'août où chaque jour il tombe des pluies fines, ou bien vers décembre, janvier, février et mars où il tombe des pluies d'été.

Après ces travaux de plantation, passons maintenant aux d'entretien.

### 1.3.- LES TRAVAUX D'ENTRETIEN.

Ces travaux d'entretien comprennent cinq catégories : la mise en place des abris contre le soleil ou l'installation des ombrages, l'amendement du sol, le sarclage, l'élagage, le recepage et le remplacement des vieux pieds.

#### 1.3.1.- LA MISE EN PLACE DES ABRIS CONTRE LE SOLEIL.

Dans leur jeune âge, les caféiers ont besoin d'être protégés contre le soleil. Ce système de protection se divise en deux temps, d'abord la mise en place d'un ombrage provisoire et ensuite celle de l'ombrage permanent.

##### a/.- L'ombrage provisoire.

C'est dès sa première plantation qu'il faudrait prévoir ce système. La méthode utilisée par tous les paysans est presque la même. Il s'agit de cultiver dans les intervalles des végétations au feuillage dense, qui ont la possibilité de se développer très vite, mais facile à détruire, car étant provisoires ces arbustes ne doivent pas durer plus de trois ans. A cet effet, on utilise souvent les bananiers.

##### b/.- L'ombrage définitif.

En même temps qu'on plante ces arbustes à ombrage provisoire, un système d'ombrage définitif doit être mis sur pied. Il sera formé d'arbres qui réunissent les qualités suivantes : leur croissance doit être rapide, leur système racinaire ne doit pas être développé pour ne pas gêner celui des caféiers, leur feuillage, assez dense pour assurer un ombrage suffisant, doit cependant laisser passer la lumière et être caduque au moment de la saison fraîche. Une ombre trop compacte a l'inconvénient de provoquer l'étiollement des arbustes et d'entraîner une diminution de la production. Leur bois doit être flexible pour ne pas se rompre sous l'action des vents violents.

Les arbres qui répondent à toutes ces qualités appartiennent à la famille des légumineuses. Cette préférence s'explique par le fait que les plantes appartenant à cette famille possèdent la propriété d'assimiler par symbiose l'azote atmosphérique qui se trouve, par suite de la chute des feuilles, des fleurs et des fruits, indirectement rapportés au sol.

Dans la localité, les essences les plus utilisées sont les ALBUZZIA MOLUCANA, ALBUZZIA STIPULATA, ALBUZZIA LEBECK ou bois noir. Toutefois, ce dernier présente l'inconvénient d'être apprécié par les fourmis et peuvent être porteur de maladie pour la plantation. Mais il présente aussi l'avantage de ne pousser pas

très haut, ainsi, il est très utile à la plantation intermédiaire telle que le poivre. Et pour empêcher qu'un tel inconvénient se produise, on conseille aux planteurs d'utiliser les pesticides telle l'aldrine ou la soldrine. Tandis qu'aux deux premières espèces on peut leur reprocher de prendre un développement trop considérable et de se briser facilement sous l'action des vents violents.

### 1.3.2.- LE DESHERBAGE ET LE SARCLAGE.

Le caféier est parmi les plantes qui souffrent les plus du voisinage des mauvaises herbes. Ainsi, il nécessite un désherbage régulier et constant. De même qu'il doit être planté dans des sols très riches, cela explique aussi que toutes mauvaises herbes qui cohabitent avec lui connaîtront un développement et une croissance très rapide. Par conséquent, son désherbage doit être le plus fréquent possible, deux fois au moins par an et mieux si il sera plus. Et c'est ce travail de désherbage qui est le plus coûteux dans les travaux de plantation de café. Dans la région, selon le milieu, on connaît deux types de désherbage. Le premier consiste à faire passer la charrue légère ou la houe dans les intervalles des caféiers. C'est ce que nous appelons ordinairement le sarclage. Ce système de sarclage accordera un temps suffisant pour reprendre le deuxième car les herbes pousseront bien moins vite avec. Et ce sera le moins coûteux, car deux sarclages suffisent dans l'année. Toutefois, il présente l'inconvénient que les passages fréquents des instruments aratoires sont une des causes d'appauvrissement des terres, car les pluies qui y tombent fréquemment et en grande quantité laveront facilement toutes les surfaces travaillées. Et que cela peut aussi blesser les racines ramifiées des caféiers. Ce qui ne manquera pas de laisser de conséquences fâcheuses sur la qualité et la quantité de la production dans sa globalité. Pour remédier à cet inconvénient, il conviendrait d'occuper les interlignes de la plantation par des cultures annuelles, telles que les haricots, maïs, riz, etc. Non seulement cela réduira le dégât, mais elle permet de donner une autre forme de production, ce qui amoindrira les frais.

Le deuxième type de désherbage est le fauchage qui consiste à tailler ou tondre les herbes. Par cette méthode, les racines des mauvaises herbes ne sont pas complètement débarassées, elles seront enveloppées par les parties coupées et tondues des herbes. Ces dernières empêcheront, jusqu'au moment où elles vont pourrir, les racines encore laissées dans la terre de pousser. Mais dès que les herbes coupées cessent de pourrir, ces racines ne tarderont pas à se développer très vite surtout avec les pluies qui y tombent en grande quantité. Ainsi, la pratique de fauchage doit être répétée tous les trois mois au moins. Ce qui nécessite une disposition de mains-d'oeuvre en permanence. Notons tout de même que cette deuxième méthode convient mieux à la plantation si elle est exécutée avec régularité, car les herbes coupées se transformeront en humus qui nourriront les caféiers.

### 1.3.3.- LA FUMURE.

Le planteur doit, dans la mesure du possible et par tous les moyens, observer et surveiller avec régularité le développement des arbustes. Aussi s'efforcera-t-il à stimuler les plants retardataires et ceux qui sont déjà en dégradation dus par leur vieillesse ou par un certain abandon quelconque. Dans ce cas, il doit utiliser des engrais appropriés. Nous voyons là que l'engrais n'est pas simplement un stimulant mais également un restaurateur indispensable pour les caféiers.

#### a/.- Cas général.

Dans le cas général, le fumier, ainsi que le compost obtenu par la décomposition en masse des débris de végétaux, notamment des parches, des pulpes et des sons de riz constituent un engrais de première qualité pour stimuler les caféiers. Cette fumure des caféiers doit être régulière autant que possible car cela permet d'élever considérablement le rendement tout en augmentant la durée des arbrisseaux.

Pour fumer le caféier, les paysans adoptent le système suivant : on transporte le fumier avec des soubiques. Une fois arrivé au champ, on verse le contenu de cette soubique juste auprès du pied du caféier, puis l'étaler vers la surface du sol de façon à ce que le fumier atteigne les ramifications des racines. Notons qu'il n'y a pas de dose à respecter scrupuleusement avec ce fumier.

#### b/.- Cas moderne.

D'après notre observation, seules les grandes concessions appliquent cette pratique. Il s'agit en effet de l'utilisation des engrais chimiques. Les petits paysans sont très prudents avec ces produits, parce que premièrement ces produits n'existent pas régulièrement sur place, quelquefois ils apparaissent, quelquefois ils disparaissent. Alors que pour les utiliser, il faudra observer une certaine ponctualité et assiduité, c'est-à-dire une régularité bien stricte. Or, en cas de pénurie, il serait difficile pour les petits paysans de s'en procurer. Tandis que les gros planteurs disposant des moyens - financier surtout - peuvent en faire de stock de prévision en cas d'abondance ou aller jusqu'à Antananarivo en cas de pénurie.

La deuxième raison c'est que lors de sa première vulgarisation, l'engrais a été distribué gratuitement à tous les paysans. Comme bon nombre de ces paysans, sans dire presque tous étaient encore illettrés, une erreur d'utilisation de ce produit - forte dose en particulier - a fait périr tous les pieds de caféiers qui ont été atteints. Estimez la valeur des dégâts subis par ces paysans à ce moment là et surtout leur déception vis-à-vis d'un tel produit. D'autre part, une utilisation du même genre de produit dans les rizières a rendu celle-ci dures comme des briques.

Ensuite, la troisième raison c'est qu'actuellement le niveau intellectuel des paysans a évolué très considérablement par rapport à ce qu'il y avait vingt ans auparavant, seulement les engrais ne sont plus gratuits, il faudrait dégager un certain surplus pour pouvoir s'en procurer car un kilo d'engrais coûte en moyenne environ 250 à 300 F.M.G. Ce qui veut dire que l'engrais est un produit de luxe pour la plupart d'entre eux qui ne sont, sans le cacher, que des pauvres.

Toutefois, malgré de telles incidences, puisqu'il y a toujours ceux qui l'utilisent, nous allons quand même parler de son utilisation. Alors comment utiliser les engrais chimiques dans les plantations de caféier ?

A titre indicatif, voici quelques précautions spéciales à observer à l'utilisation de ces matières fertilisantes.

D'abord, la chaux ne doit pas être employée qu'à de très faible dose, soit 5 à 8gr par sujet dans les jeunes plantations. De bons résultats peuvent s'obtenir en associant la chaux dans des composts avec des matières organiques en décomposition ou encore en plâtrant les fumiers. Les sels de potasse ne doivent pas être non plus appliqués d'un seul coup de très fortes quantités, car cela risquerait de brûler les racines. Il vaut mieux les utiliser à petites doses souvent répétées. Le sang desséché, les scories de phosphoration sont d'excellents fertilisants. Ainsi, on pourra avoir recours à ces matières tout en assurant tout de même que leur emploi conduit à des augmentations de récolte se traduisant par des bénéfices certaines. L'azote et le 20.10.10 sont d'excellents engrais pour les jeunes caféiers. A titre indicatif également voici comment on utilise ces deux matières. L'application doit se faire deux fois par an. Elle doit se situer pour la première application vers le mois d'octobre à décembre, et pour la deuxième, du mois de février à avril. La dose à appliquer doit varier en fonction de l'âge de la plante. Voici donc à titre d'exemple un tableau montrant le mode d'utilisation de ces engrais lors des premiers âges du caféier.

Unité : par pied

Age de la plante	Nom de l'engrais	Dose pour une application	Nombre d'applications par an	Quantité d'engrais utilisée
. 1 an	N(Azote)	25 gr	2	50 gr
. 2 ans	N(Azote)	50 gr	2	100 gr
. 3 ans	N(Azote)	100 gr	2	200 gr
. 4 ans	20.10.10	150 gr	2	300 gr

Quant à l'application de ces engrais, ils ne seront jamais versés directement au pied de l'arbuste mais perpendiculairement et tout autour des extrémités des branches.

#### 1.3.4.- TAILLE ET ECIMAGE.

L'utilité de la taille n'est pas universellement reconnue pour le caféier. Même dans la région, tous les paysans ne sont pas unanimes à cette pratique. Il y a ceux qui la font et ceux qui ne la font pas. Cependant, cette pratique présente l'avantage de rendre plus commode les prochaines récoltes, car étant écimé, le caféier ne grandit plus en hauteur. Par conséquent, on n'a plus besoin d'échelle ou fléchir les branches pour cueillir le café. Cette dernière présente même le risque, à tout le temps, de faire casser les branches fléchies. Non seulement cela fait détruire les caféiers, mais aussi fait diminuer la prochaine récolte. Le deuxième avantage avec cette pratique d'écimage c'est que, étant écimé, ses branches se développent en latéral, c'est-à-dire en gagnant des surfaces. Ce qui donnera au caféier une forme de parapluie. Toutes les mauvaises herbes qui se trouveront en dessous de son abri n'auront plus la possibilité de se développer. Elles seront même tuées. Ce qui fera diminuer le coût de désherbage. Tous ces avantages ont fait que bon nombre de paysans adoptent cette pratique.

On peut écimer le caféier à partir de 0m,60 de hauteur. Une fois l'écimage accompli, toutes les branches latérales que porte le tronc, à partir du sol, à l'exception de celles composant les quatre ou cinq verticilles supérieures, sont enlevées. Puis chaque année on vient fréquemment enlever les ramifications qui se développent à l'intérieur des arbustes et on en profite pour appliquer des pincements aux branches qui auraient tendance à se développer trop ou à devenir des gourmands. On obtient par ce procédé des arbustes dont les intervalles sont complètement vides, accessibles par conséquent à l'air et à la lumière, et dont la fructification sera satisfaisante et régulière.

#### 1.3.5.- LE RECEPAGE ET LA REGENERATION DE LA PLANTATION.

Il est inutile de rappeler que tous pieds de caféier qui meurent doivent être aussitôt remplacés par un nouveau. D'autre part, à partir d'un certain âge, 20 ou 25 ans, le caféier commence à vieillir. A ce moment, il faut penser à sa régénération ou à sa restauration si on ne veut pas voir la récolte décroître dans l'avenir, surtout quand il présente déjà un aspect de décrépitude très accusé. On parvient à ce résultat en faisant couper l'arbre à quelques centimètres au-dessus du sol. C'est ce qu'on appelle le recépage. Après cette coupe, il se développera autour de la plaie, de nombreux gourmands parmi lesquels on conserve les deux ou trois plus vigoureux pour constituer une nouvelle touffe dont on pourra obtenir encore plusieurs années de récoltes avec de bons rendements. Toutefois, il faut activer la restauration des pieds recépés par une intense application de fumier très copieuse, surtout dès le moment du recépage. Un mauvais

entretien d'une plantation nouvellement recepée le fera dégénérer en terrain de foot-ball.

Il n'y a pas de moment fixe pour entreprendre cette restauration. Elle se pratique une fois qu'un pied présente un signe de vieillesse ou d'affaiblissement et que la production qu'il donne devient d'année en année insuffisante et ne peut plus être stimulée par la fumure.

Signalons cependant que tous les caféiers ne s'épuisent pas tous avec la même rapidité. Et une plantation bien entretenue donnera certainement de bons fruits et de bonne récolte.

#### 1.4.- LA FRUCTIFICATION ET LA DUREE DES CAFÉIERS.

##### 1.4.1.- LA FRUCTIFICATION.

Le café n'est pas comme toutes les autres plantes qui, après quelques mois de culture, on peut déjà espérer une production très satisfaisante. L'âge de plein rendement n'arrive que progressivement. En effet, l'âge auquel le caféier entre en production varie en fonction de l'espèce végétale, du climat, de l'altitude, du sol et des méthodes de culture. Pour le Coffea Arabica, par exemple, l'époque de la première récolte ne se produit qu'à partir de la quatrième année. A la cinquième année, le rapport est déjà suffisant pour couvrir les frais d'entretien de la plantation et le plein rendement n'intervient que vers l'âge de 8 à 10 ans. tandis que pour le Coffea Robusta, Canephora, Kouilouensis, on peut espérer la première récolte dès l'âge de deux ans, et plantées dans des terres fertiles, ces espèces peuvent donner déjà des récoltes atteignant plusieurs centaines de kilo à l'hectare à partir de sa troisième année. Le plein rendement peut commencer dès la sixième année. C'est-à-dire qu'avec une bonne fertilisation, à partir de cet âge, on peut déjà croire tirer 2 500kg de café marchand à l'hectare. Mais ce n'est là qu'une exception. Dans les autres sols de qualité ordinaire, cette production varie normalement entre 80 à 1 500kg par hectare. Mais dans notre région d'étude, la majorité des production ne dépasse même pas 600kg à l'hectare, surtout pour les plantations se trouvant sur les collines. Seules celles qui se trouvent dans les terres alluvionnaires et surtout si elles étaient entretenues convenablement peuvent donner les normes citées plus haut.

Bien que la production en est ainsi, il convient cependant de remarquer que la fructification du caféier n'est pas régulière. Le temps de la saison y exerce une influence très notoire, car avec une année de temps pluvieux ou sec, chaud ou froid, la production ne serait pas du tout la même, sans parler des cataclysmes naturels tel que le cyclone sur la côte est de Madagascar et la gelée au Brésil, par exemple.

##### 1.4.2.- LA DUREE DES PLANTATIONS.

Généralement, il est difficile d'indiquer avec précision le temps que peut

durer un caféier. La longévité des arbres varie suivant les régions et aussi avec le type d'entretien accordé à la plante. Normalement un caféier sain peut donner un rendement normal jusqu'à la vingtième année. On peut prolonger cette durée par une bonne fertilisation. Après une certaine limite, il faut procéder à sa régénération, c'est-à-dire lui couper le pied pour laisser une nouvelle pousse plus jeune.

## 1.5.- LA RECOLTE ET LA PREPARATION.

### 1.5.1.- LA RECOLTE.

Avant de parler de la récolte proprement dite, il convient d'abord de revenir sur le système de floraison du caféier. En effet, le caféier n'est pas une plante comme les autres avons-nous déjà dit. Il a un système de floraison très particulier, qui aura son influence au temps de la récolte. La floraison du caféier s'effectue par échelonnement, c'est-à-dire que pour finir d'épanouir toutes ses fleurs, un caféier met en moyenne quatre mois environ. Ainsi, la première fleur de l'arbuste commence à apparaître vers le mois d'août tandis que la dernière n'intervient qu'au mois de décembre. Par conséquent, toutes ses cerises n'auront pas le même temps de maturation. Et la récolte doit s'effectuer par étape ou par échelonnement qui consiste en une première récolte principale d'abord et des autres secondaires qui s'étalent en plusieurs mois, ensuite. Voilà ce qui concerne la floraison. Mais quelque soit l'espèce cultivée, il est essentiel que, pour tirer le maximum d'avantages de la qualité des fruits, les récoltes s'effectuent au moment de la pleine maturité, lorsque la couleur de la cerise est rouge pourpre. Une récolte prématurée des fruits encore verts, entraînerait une perte de poids de 10 à 20 % par rapport à ceux qui sont bien mûrs, et la présence de fèves défectueuses nuirait à la qualité du café marchand. Et la maturité des cerises intervient à 8 ou 10 mois de la floraison. Ici, à Madagascar, cela se produit, pour le Coffea Arabica, dans le centre, vers 1 000m d'altitude, de juin à août inclus ; tandis que sur la côte est, pour les Coffea Robusta, Canephora et Kouilouensis, elle se trouve entre les mois de mai à octobre.

On opère la récolte, toujours à la main, suivant trois procédés : la méthode au panier, la méthode de terre appelée aussi au Brésil DA TERRA et la méthode au linge ou à la natte ou DA LINCOL selon les Brésiliens.

#### a/.- La méthode au panier.

Il s'agit d'accrocher sur son corps un petit panier afin d'avoir les mains libres pendant la récolte. On saisit chaque branche séparément. On sépare un à un des rameaux les fruits mûrs. Les fruits récoltés sont d'abord rassemblés dans la main, puis une fois la main remplie, ils seront versés dans le petit panier qu'on porte avec soi jusqu'à ce que ce dernier soit à son tour rempli. Lorsqu'il est rempli on collecte le tout dans des sacs ou des récipients réservés à cet

effet pour être prêt à être transporté soit à la maison pour les petits et moyens paysans, soit à l'usine pour les grandes propriétés. Ce procédé a l'inconvénient d'être lent, mais il permet de ne cueillir que les fruits bien mûrs, donc d'obtenir une bonne qualité de récolte.

b/.- La méthode de terre ou DA TERRA.

Elle consiste à nettoyer d'abord, quelque temps avant la cueillette, tout le sol se trouvant sous le caféier. Retirer à l'aide d'un balai, d'un râteau ou d'une raclette toute la terre meuble, les feuilles mortes et les brindilles qui se trouvent sous le caféier. Former ensuite un billon circulaire tout autour des plants dont les rayons seront environ la moitié de la distance qui sépare les arbustes entre eux. Une fois cette place bien préparée, on procède ensuite à la récolte en saisissant chaque branche séparément. On place chaque rameau entre le pouce et l'index, et on le débarasse entièrement de ses fruits en faisant glisser la main fermée, depuis la base de la branche jusqu'à l'endroit où se trouve le dernier paquet de fruits. Fruits à divers états de maturité, feuilles et branchettes détachées par le cueilleur tombent d'un seul coup sur le sol. Une fois la récolte d'un pied terminée, on enlève du mélange les feuilles et les brindilles pour ne faire rester, autant que possible, que les cafés. Ces derniers seront ramassés soit avec la main ou à l'aide d'un râteau, de raclette, mis dans des sacs ou dans des soubiques et transportés enfin à la maison ou à l'usine.

c/.- La méthode au linge ou à la natte ou DA LINCOL.

Elle consiste à étendre de grandes bâches ou nattes ou encore de linge comme le drap sous les arbustes. On fait tomber les fruits qui sont détachés des branches suivant le procédé décrit avec la DA TERRA.

Notons que ces deux dernières méthodes ne sont utilisées que dans les grandes exploitations, car elles présentent l'avantage d'être expéditives. Seulement, elles ne permettent pas d'obtenir des cafés de qualité fine. Elle favorise aussi l'occasion d'augmenter la proportion des déchets. Cependant, on ne trouve autrement comment on puisse procéder, surtout quand on dispose une grande exploitation. Pour limiter les dégâts, on ne fera cueillir les cerises que si la proportion de celles qui sont mûres est nettement en forte majorité, c'est-à-dire qu'il faut toujours savoir attendre. Mais comme nous l'avons déjà fait remarquer, les fruits ne mûrissent pas en même temps. Par conséquent les cueilleurs doivent passer pour une seule plante, au moins deux fois et qu'à chaque passage, ils ne doivent cueillir que les rameaux présentant des cerises dont le taux de maturité se présente en fort pourcentage d'homogénéité. Ce qui serait presque impossible car, étant un travail à la tâche, les ouvriers ne tiennent pas compte de telles conditions. Ensuite, en deuxième lieu, il y a aussi l'effet nocif des ravageurs tels que les perroquets. En effet, la période de cueillette coïncide le plus souvent avec la période où la pluie tombe en grande quantité et pendant une durée assez longue. Cependant, de fortes pluies durables pendant plusieurs jours continus n'ont

qu'accélérer avec une grande rapidité la maturation des cafés, si bien qu'en un rien de temps, toutes les cerises mûrissent subitement et simultanément. Et laisser plus longtemps sur pied des cerises mûres ne fait qu'attirer ces animaux et ces oiseaux ravageurs qui ne mangent que les pulpes et laissent tomber par terre les baies. D'autre part, des fruits trop mûrs ne peuvent pas rester trop longtemps sur pied. Ceux-là tomberont tout seuls sur le sol. Une fois mélangés avec les feuilles mortes, les brindilles et les mottes de terre, surtout s'il n'y avait pas une préparation préalable comme on a fait au DA TERRA, les fruits ou baies tombées seront difficiles à ramasser. Tout de même on peut les ramasser mais c'est un travail très coûteux. Les planteurs les considèrent toujours comme des pertes exceptionnelles. Ce qui abaissera évidemment la récolte dans son ensemble. Enfin, d'autres précautions plus générales qu'il faudrait aussi prendre c'est que les cueilleurs doivent veiller à ne pas briser les branches et à ne pas détruire les bourgeons floraux de la récolte suivante. Mais ce n'est pas toujours le cas, surtout, comme nous l'avons déjà signalé, quand on emploie des ouvriers à la tâche.

#### 1.5.2.- LA PREPARATION DU CAFE.

Tout de suite après la récolte, et mieux au jour le jour, le café doit subir un traitement ou une préparation spéciale pour lui donner une meilleure qualité marchande. Donc, c'est un travail qu'il ne faut pas minimiser. Pourtant les méthodes de traitement et de préparation suivies par chaque planteur ne sont pas les mêmes. Elles varient en fonction de leurs moyens : moyens financiers, matériels et disponibilité en mains-d'oeuvre. Par conséquent, pour les étudier, il vaut mieux que nous les séparerions selon les deux types d'exploitation.

##### a/.- Pour les petits et moyens planteurs.

##### .- La méthode directe.

Ce sont les paysans qui ne sont pas pressés de vendre leur café qui utilisent cette méthode. Les cerises fraîchement cueillies sont directement étendues sur des nattes ou sur la terre spécialement préparée à cet effet pour être séchées au soleil. Après trois jours de séchage, on procède à sa fermentation pour une durée d'une semaine environ jusqu'à ce que l'écorce présente une certaine moisissure. Ce procédé présente l'avantage de faciliter son pilonnage ou son décorticage. Mais cela nécessite un travail de contrôle bien surveillé car une fermentation trop longue risquerait de pourrir tout le café qui se trouve à l'intérieur. Cette fermentation n'est pas nécessaire si le paysan dispose d'une machine décortiqueuse. Mais ce cas est encore très rare. Après cette fermentation on revient au séchage au soleil jusqu'à ce que le café soit complètement sec. Une fois le séchage terminé, on procède ensuite à sa décortication qui se fait par pilonnage à bras, dans un mortier, le même instrument qu'on utilise pour le riz.

##### .- La méthode en parche.

La plupart des petits et moyens planteurs n'abusent pas trop de cette méthode

car elle accentue le travail. Seuls ceux qui sont pressés veulent obtenir au plus vite de l'argent l'utilisent. Elle consiste à dépulper les cerises par écrasement dans des mortiers. Les cerises écrasées sont séchées au soleil pendant deux ou trois jours. Mais cette durée dépend du temps qu'il fait. Puis par un système de frottement à la main et par coups de van on sépare les pulpes séchées du café. Nous obtenons ainsi un café en parche qui doit continuer à être étendu au soleil, le même procédé que celui utilisé pour les cafés en coque, pendant 4 ou 5 jours, suivant la qualité du temps. Après quoi, le café est sec et doit être pilonné pour être vendu. Notons que le café en parche est plus facile à décortiquer que le café en coque.

Voilà donc, en bref, les deux méthodes traditionnelles que nous avons pu voir. Maintenant passons à la méthode moderne de préparation, celle utilisée dans les grandes exploitations.

b/.- Les types de préparation moderne du café.

Les méthodes utilisées sont aussi variées, mais dans le cas général nous pouvons les grouper en deux principales : la méthode humide et la méthode sèche. Cependant il nous faut remarquer que quelquefois on n'est pas toujours libre de choisir le mode de préparation que l'on veut. Par exemple, tout ce qui veut appliquer la méthode humide doit disposer au préalable d'une grande quantité d'eau (rivière ou étang) à proximité de son usine, car, selon cette méthode une grande quantité de café à traiter exigera toujours le maximum d'eau. D'autre part, il faut aussi disposer d'un système de pompage pour amener l'eau jusqu'à la partie supérieure de l'usine où l'opération doit commencer. Si ces conditions ne sont pas réunies, il ne faut pas chercher de la peine à la faire appliquer car elle s'avérerait impossible ou très coûteuse. Toutefois, dans les pays à climat très pluvieux, le procédé humide a l'avantage de réduire considérablement la durée des opérations de séchage, ce qui améliorera l'aspect marchand du café et lui donnera une valeur commerciale très appréciable. Ceci dit, voyons ces deux types de préparation.

b<sub>1</sub>/.- La méthode sèche.

Ce qui différencie la méthode sèche de la méthode humide c'est que cette dernière nécessite cinq opérations préliminaires avant de passer au séchoir. En méthode sèche, les cafés récoltés sont transportés directement au séchoir pour être étendus au soleil. Alors que, une fois arrivés au séchoir, les opérations à observer sont identiques pour les deux systèmes. Par conséquent, il faudrait d'abord observer en détail les cinq étapes préliminaires de la méthode humide pour l'étudier ensuite simultanément à partir de la sixième avec la méthode sèche.

b<sub>2</sub>/.- La préparation par voie humide.

La préparation compte huit opérations principales qui sont les suivantes : le lavage du produit récolté, la macération, le dépulpage, la fermentation du

café en parche, le séchage du café en parche, la décortication et le triage et la classification du café décortiqué, En détail, voici comment tout cela doit se passer.

#### 1°- Le lavage.

Il est très utile de passer au lavage tous les cafés nouvellement récoltés. Cette première opération est importante parce que les cafés qui arrivent dans le lieu de stockage n'ont pas le même état de maturité du fait que leur cueillette n'a pas été faite d'une façon très soignée. De plus, bien qu'un certain triage a été fait sur pied, quelques feuilles, brindilles, mottes de terre et aussi des cailloux accompagnent le café jusqu'au lieu de stockage. Par conséquent, cette opération préliminaire a pour première nécessité de séparer le café à traiter de tous ces détritrus ; ainsi, arrivé dans le bassin de macération, on n'obtiendra plus que du café pur. En second lieu, par le système de lavage, on peut classer les cafés d'après leur degré de maturité. Une telle opération est possible par l'action de l'eau sur la densité de diverses parties qui composent le mélange.

#### 2°- La macération.

Une fois cette opération de triage faite, on introduit les cafés, d'après leur état de maturité, dans les bassins de macération. Ils y restent pendant deux ou trois ou quatre jours suivant l'état de maturité des cerises. En fait, le lavoir ne permet pas de séparer d'une façon parfaite les cerises mûres de celles qui le sont moins. La macération est indispensable dans le but de provoquer le ramollissement des fruits incomplètement mûrs pour permettre au dépulpeur de déchirer facilement l'enveloppe et extraire l'amande.

#### 3°- Le dépulpage.

Des bassins de macération, les cafés sont conduits par l'eau aux dépulpeurs qui les écrasent et extraient les fèves.

#### 4°- La fermentation.

Ensuite, par un système de courant d'eau très fort, le tout sera amené dans le bassin de fermentation pour faciliter la désagrégation des parties de pulpe qui s'adhèrent encore au café en parche. En effet, le café doit être débarrassé de ces pulpes pour faciliter la dessiccation et la meilleure conservation du produit. La durée d'une telle fermentation varie suivant la qualité des cafés qu'il faut traiter, car, au moment où la cueillette bat son plein, une longue durée de macération peut retarder tout le travail. Sa variation peut être l'ordre de 24 à 72 heures. Cette durée peut même être réduite jusqu'à 12h.

#### 5°- Le lavage.

Après ce délai de fermentation, le café est conduit dans un laveur spécial

pour le débarasser complètement des pulpes et des mucilages par un système de fort courant d'eau. Une fois arrivé dans ce bassin de lavage, le tout est mélangé avec un grand volume d'eau. On le brasse vigoureusement à l'aide de râteaux. On remplace plusieurs fois l'eau pour éliminer complètement les mucilages qui adhèrent à la parche. Lorsque le lavage est jugé satisfaisant, on transporte le café aux séchoirs.

Voilà les cinq opérations par lesquelles on distingue la méthode humide de la méthode sèche. Et à partir de maintenant, toutes les opérations qui restent sont identiques pour les deux méthodes, par conséquent, il sera meilleur de les étudier ensemble.

#### 6°- Le séchage.

D'ores et déjà, il faut dire que la valeur marchande du café dépend effectivement de son mode de séchage. En effet, avec un séchage bien conduit on aura un café de bonne qualité et d'un aspect meilleur, donc d'une valeur marchande nettement supérieure. Par conséquent, le séchage est surtout l'opération qui devra être la plus délicate.

Les séchoirs à café peuvent être carrelés, bétonnés ou en terre battue. Cela dépendra de la fortune du planteur. Ce qui est important c'est qu'il doit être une aire suffisamment dégagée et bien exposée au soleil. Le meilleur séchoir c'est celui qui est construit sous forme d'escalier, ce qui rendra l'opération facile. Le bas de l'escalier doit être contigu avec le magasin de stockage, tandis que la partie supérieure de ces escaliers doit recevoir les cafés fraîchement lavés ou récoltés. Ce café descendra petit à petit vers le magasin à mesure qu'il se dessèche. Voilà pour l'organisation du séchoir, mais comment doit se dérouler l'opération ?

Le café, qu'il soit en cerises ou dépulvé, est amené sur les séchoirs. On l'y étend en couche de 7 à 8 cm d'épaisseur. Mais cette épaisseur dépend de la quantité du café récolté. La meilleure c'est qu'elle doit être la moins épaisse possible. On le remue incessamment à l'aide de grands râteaux en bois. Le séchage doit être progressif, c'est-à-dire que plus sa dessiccation avance, plus la durée de son exposition au soleil augmente. Ainsi, au début, le café ne doit pas être exposé au soleil très longtemps pour éviter l'éclatement de la pulpe, pour le café encore en cerise ou de la parche pour le café dépulvé. Cela pourra, s'il se produit, provoquer la modification de la coloration du café, ce qui aura une conséquence néfaste sur sa valeur marchande. Ensuite, chaque soir, il faut rassembler le café en tas et le couvrir de grandes bâches pour le mettre à couvert de l'humidité ou des pluies qui pourront survenir la nuit, surtout à partir du moment que sa dessiccation est reconnue, car cette dessiccation se reconnaît facilement par une prise d'une poignée que l'on secoue auprès de l'oreille. Quand le café est suffisamment sec, ce qui se reconnaît également en le frottant avec le talon

contre le sol ou seulement par une simple pression, on ne tarde plus de le faire rentrer dans le magasin de stockage. La durée du séchage est très variable suivant l'état du temps. Par temps sec et chaud, elle ne doit excéder 4 jours pour le café en parche et 8 jours pour celui en coque. Mais beaucoup de planteurs estiment que plus le séchage est lent, meilleur est le café obtenu. Par conséquent, il vaut mieux retarder le plus longtemps possible cette durée de séchage en diminuant le temps de son exposition au soleil. Ainsi, par temps normal, la durée du séchage du café peut être de 15 jours pour le café en coque et de 8 jours pour celui en parche.

Les matériaux de construction de l'aire de séchage influe aussi sur la durée du séchage. Avec un sol bétonné, le café se dessèche plus vite qu'avec de terre battue.

Au niveau international, l'instabilité du temps, surtout dans les régions tropicales, a conduit certains planteurs à utiliser le séchage à air chaud. Cependant, nous n'avons vu aucun de ce cas dans la région, et de plus, l'emploi exclusif du séchage à air chaud ne paraît pas être très recommandé, car comme nous l'avons déjà signalé ci-dessus, une dessiccation trop rapide nuit à la valeur commerciale du café. Par ailleurs, certains paysans utilisent artisanalement ce même procédé pour une quantité de café reconnue très infime, soit 1 à 2 kg au plus. Le système consiste à sécher ce café par fumage.

#### 7°- La décortication.

Après le séchage, passons à la décortication. Cette opération a pour but de faire séparer les grains de café des enveloppes dans lesquelles ils se sont enfermés. Elle est faite avec de machines pour ceux qui en disposent et surtout à bras avec de pilons et de mortiers pour la plupart des paysans. Cette dernière méthode a l'inconvénient d'être lent, pénible et nécessitant beaucoup de mains-d'œuvre.

#### 8°- Le triage.

Après cette décortication, la dernière opération qui intervient reste le triage. Ce triage peut se faire suivant deux procédés : le triage à la main et le triage à la machine.

Le triage à la main n'a d'autre possibilité que d'enlever les grains noirs et brisés. Le café ainsi obtenu se présente en calibres très hétérogènes. Alors que, si on veut les présenter dans les meilleures conditions sur le marché, il faudra lui faire subir un triage sérieux en classant en 4 catégories, c'est-à-dire séparer les gros grains ordinaires, les petits grains ordinaires, les grains ronds ou caracolis (\*) et enfin les brisures qui formeront la 4<sup>e</sup> catégories.

---

(\*) Le caracoli est un grain rond, gros, provenant des fruits à grains unique. Il doit être trié avec soin, car il forme une variété commerciale très appréciée et se vend plus cher que les autres.

Seul un système mécanique peut réaliser cette catégorisation. A cet effet, il faut utiliser un certain cylindre de tôle percé de trous de dimensions variables, ad-joint à la décortiqueuse. Ce cylindre, remué par un certain mouvement mécanique, classera le café en catégories uniformes. Mais cette action mécanique est toujours complétée par un travail à la main qui enlèvera les grains noirs qui ne peuvent être séparés par la machine. Ces derniers seront ajoutés ou groupés avec les brisures car tous ceux-ci déprécient la valeur commerciale des autres.

Une fois ce triage fait, il ne reste plus qu'à le mettre en sachet et le transporter chez les collecteurs pour être vendu. Les sachets utilisés dans la localité sont des sacs, en joncs appelés ordinairement LASAKA RAMBO qui sont tressés par les femmes indigènes.

## II.- LE SYSTEME DE FAIRE VALOIR DES PLANTATIONS DE CAFELIERS.

Pour exploiter les plantations de caféiers, les méthodes ne sont pas les mêmes pour les deux types de propriété, surtout au niveau organisationnel.

### 2.1.- DANS LES PROPRIETES CLANIQUES.- LES DIFFERENTES ENTR'AIDES.

Les propriétés claniques sont avant tout des propriétés lignagères, c'est le lignage tout entier qui en est maître. Et qu'on ne peut en jouir que par le biais du lignage, par le Fatrange, sous forme d'un Tokolaka.

L'exploitation de ces propriétés suit le mode de production parcellaire et non plus le mode de production communautaire primitif, car avec un mode de production communautaire primitif, la chasse et la cueillette prédomine. Or, ici ce n'est plus le cas. On parvient déjà à un stade assez élevé, le stade de l'agri-culture et de l'élevage.

Ensuite, toujours étant dans un mode de production communautaire primitif, les propriétés en tant que moyens de production doit être une propriété commune et collective. Ici, les propriétés sont toujours des biens communautaires, mais à jouissance familiale, c'est-à-dire l'usus et le fructus sont individuels, l'abusus reste communautaire.

Puis, dans le mode de production communautaire primitif, on admet la coopé-ration simple par un travail collectif fait en commun avec une division naturelle de travail, c'est-à-dire l'existence d'une spécialisation des tâches selon les âges et le sexe. Dans ces propriétés claniques, on admet également la coopération simple du travail ne se situe plus qu'au niveau de chaque famille et non pas au niveau du clan ou du Fatrange tout entier.

D'autre part, le travail salarial se pratique aussi, bien qu'à titre complémentaire et d'une manière occasionnelle, dans les propriétés claniques et familiales.

Enfin, le but de la production dans le mode de production communautaire primitif est d'assurer les moyens de subsistance nécessaire à la survie de la communauté toute entière. Ainsi, les produits réalisés par tous les membres de la communauté doivent être rassemblés en un lieu unique pour être gérés par le chef de lignage et seront divisés en parts égales à tous les membres. Or, dans les propriétés claniques, chaque famille est maître des produits qu'elle a réalisés. Elle peut les garder, manger, vendre ou échanger comme il veut sans chercher l'avis du chef de lignage.

Toutefois, bien que la réalisation de la production est strictement familiale dans les propriétés claniques, la forme de travail collectif fait en commun existe avec une certaine régularité autrefois, mais devient de plus en plus occasionnelle à l'heure actuelle. Ce travail collectif communautaire se manifeste surtout en un système d'entr'aide et de réciprocité, appelé ordinairement le VALINTANANA ou FITAOMANOLO selon le terme de la localité, et qui peut s'exécuter sous différents aspects, à divers degrés de fréquence, soit entre des paysans d'un même lignage ou entre des lignages différents. Dans ce cas et à titre d'exemple nous pouvons citer quelques unes. Notons à priori que certaines des appellations que nous donnerons ci-dessous n'existent pas dans la région, pourtant les faits existent. En effet, la population de la région n'a fait qu'appeler par un terme unique de FITAOMANOLO ces différentes formes d'entr'aide. Ces différentes formes d'entr'aide sont les suivantes.

#### 2.1.1.- LE VALINTANANA TSOTRA.

Il se pratique entre deux ou trois paysans. A cette occasion, les repas des participants doivent être assurés par le paysan hôte.

#### 2.1.2.- LE ASA MARO.

On recourt à cette deuxième pratique lorsque l'importance de la plantation d'un paysan dépasse la main-d'oeuvre familiale. Dans ce cas, il invite ses voisins ou tous les gens du village pour travailler son champ. Et en contre-partie d'un tel travail offert, il doit assurer le déjeuner de tous les participants avec leur femme et leurs enfants. Le repas est ainsi préparé et pris dans le champ même. A noter que les boissons ne s'introduisent pas encore.

#### 2.1.3.- LE LAMPONA.

Il s'agit d'une invitation lancée par un paysan à quelques gens de sa connaissance pour terminer quelques travaux dans son champ. Mais ici, il n'y aura aucune préparation de repas. Seules quelques bouteilles de boisson alcoolisée suffisent.

#### 2.1.4.- LE TAMBIRO.

Ceci est un appel généralement lancé par un planteur à tous les gens de sa connaissance, sans limitation d'effectif, habitant à proximité de son domicile, qu'il soit du même village que lui ou d'un village extérieur. On ne prati-

quera cette dernière forme d'entr'aide que pour des travaux d'une grande importance et reconnus pénibles. Elle concerne surtout le défrichement, le sarclage pour un champ dépassant plus de deux hectares, la récoltes, etc... A cette occasion, l'organisateur doit préparer de grands repas, avec des boissons. Il peut même tuer un boeuf. Mais vu la cherté de vie actuelle, rares sont ceux qui offrent de boeuf à ce festin, car un boeuf coûte actuellement, dans la région, en moyenne 150 000 FMG s'il était de 10 à 15 000 FMG il y a 10 ans passés. Par conséquent, beaucoup sont satisfaits soit de quelques oies ou de quelques dindes ou de poulets qu'ils ne retirent que de leur propre élevage domestique.

#### 2.1.5.- LE SAMBIMANANA.

C'est une pratique très courante qui se fait entre le propriétaire d'une grosse plantation et des salariés occasionnels lorsque le premier n'arrive pas à récolter tous ses produits et par peur de les voir tomber sur pied. A cette occasion, les récoltes sont divisées en deux parts soit moitié-moitié ou deux tiers - un tiers, entre le propriétaire et le ou les salariés.

#### 2.1.6.- LE FANDRIMBONA ou FAMPITAHY.

C'est un accord entre deux ou trois personnes pour se prêter main forte à tour de rôle à des travaux de champs. En contre-partie, le paysan hôte, selon l'accord conclu en commun, peut offrir ou non du repas ou de boissons aux participants.

#### 2.1.7.- LE TAMBY AOMBY.

Il s'agit d'une invitation aux paysans de plusieurs villages voisins pour participer à un travail en commun chez un propriétaire terrien généralement riche. A cette occasion, un discours préalable est prononcé pour informer les participants qu'un boeuf sera offert en leur honneur. Cette allocution sera suivie d'une cérémonie rituelle de JORO qui consiste à rendre grâce au Zanahary et aux ancêtres. Ce système de Tamby Aomby se pratique lorsqu'une récolte promet d'être abondante et nécessite donc beaucoup de mains-d'oeuvre. Les travaux faisant l'objet de l'invitation doivent commencer après le JORO. En plus du boeuf, un repas sera obligatoirement offert à tous les participants au moment du déjeuner en servant comme viande les tripes et les viscères. Tandis que le reste de la viande pour être amené à leur domicile en guise de remerciement. Et à la clôture de la séance des boissons sont offertes également.

Notons toutefois que cette dernière pratique, le Tamby Aomby, se fait de plus en plus rare à l'heure actuelle surtout au niveau des propriétés claniques, mais peut encore être rencontrée chez les concessionnaires moyens possédant 5 à 10 Ha de café.

Bien qu'ayant ces différentes formes d'entr'aide, beaucoup de familles ont plutôt recours à l'utilisation des salariés occasionnels de telle façon que cela s'avère trop chère car ce n'est pas le travailleur seulement qui mange mais

aussi son épouse et ses enfants, ensuite on ne peut pas mobiliser tout le temps à son gré tous ses voisins. D'autres part, les formes d'entr'aide ne sont compatibles qu'à une plantation de moyenne et de petite taille car elles ne peuvent résoudre qu'un travail d'une journée. C'est une forme d'un mode de production qui se situe dans un cadre de production auto-consommation. Bien sûr, elles peuvent se répéter plusieurs fois dans l'année, mais une répétition trop fréquente de cette pratique est critiquée comme un abus. Par conséquent, ceux qui disposent d'une plantation assez grande doit recourir à d'autre méthode, le salariat qui n'est plus un système de production traditionnel mais d'un niveau déjà supérieur.

## 2.2.- DANS LES CONCESSIONS.- UN MODE DE PRODUCTION GROSSIEREMENT CAPITALISTE.

Les dimensions des concessions ne sont pas identiques. Quelques unes possèdent de petites variant de 0,5 à 5 Ha, d'autres en possèdent jusqu'à 200 Ha. Par conséquent, selon les dimensions des propriétés que chacun dispose, le mode de production peut varier. Pour les petits et moyens concessionnaires, le mode de production appliqué dans leurs concessions respectives est à peu près pareil à ce qu'on a vu dans les propriétés claniques. Alors que chez les grands propriétaires la pratique est totalement différente.

On sait que les concessions sont des propriétés privées capitalistes. Cependant, cette caractéristique mérite une remarque particulière. Tout d'abord divisons notre étude en deux temps : la période coloniale et la période post-coloniale. En effet, pendant la période coloniale, en tant que mode de production capitaliste, les grands propriétaires de concession ne doivent utiliser que le salariat. Car, de la production qu'ils réalisent, ils doivent extorquer les plus-values qui ne peuvent s'obtenir que par l'emploi des ouvriers salariés. Dans les concessions, il y a des salariés, mais à part les quelques chauffeurs, secrétaire-comptable, commandeurs et gardiens, qui sont des salariés permanents mais presque payés aux alentours du SMIG, ces grands propriétaires colons ne font travailler surtout dans les concessions que des salariés occasionnels issus des ethnies périphériques, à savoir les Zanasirania, les Zafisoro et les Antetsimatra. Ces catégories de travailleurs assurant surtout le désherbage de la plantation. Mais parallèlement à cela, ils utilisent aussi d'autres catégories d'ouvriers : les habitants des TELOPOLOTAFO. Ce dernier groupe fournit aux colons des services mi-payés et mi-gratuits. En fait, ce ne sont pas tout à fait gratuits mais la rémunération se fait d'une manière particulière. En effet, pendant la période de désherbage, ils travaillent avec les autres immigrés salariés occasionnels. Dans ce cas, ils touchent normalement des salaires à la tâche comme tout le monde. De même que pendant la récolte leur femme et leurs enfants perçoivent également des salaires à la pièce. Cependant, en dehors de ces deux genres de travaux et plus particulièrement en ce qui concerne l'élagage du caféier, le pinçage des gourmands, l'écimage, le séchage des cafés récoltés, même leur pilonnage quand les colons ne disposent pas de machine décortiqueuse, ainsi que le service de manutention, sont

autant de services qu'ils exécutent gratuitement. Toutefois, en contrepartie, ces colons doivent leur donner des terres pour leurs cultures vivrières. De cette manière, nous pouvons dire que ces habitants des Telopolotafa sont les gens astreints à fournir deux types de travail : un pour les colons qui les hébergent et un autre pour la survie de la famille. N'est-ce pas là une forme de rente, la rente travail de type vécu au temps de la féodalité ? Dans le même ordre d'idée, les colons usent également d'une autre forme d'exploitation : les corvées. En effet, pendant la période coloniale, tous les citoyens étaient astreints à payer des impôts. Ceux qui ne pouvaient pas les payer à temps seraient punis à travailler pour les colons : construction ou refecton de route, ou même travailler dans les plantations gratuitement. Voilà une autre forme de rente travail qu'ils extorquent gratuitement chez les autochtones.

En conclusion, les colons, dans leur système de production, utilisaient deux formes d'extorsion de surprofit : la plus-value caractéristique du capitalisme et la rente travail caractéristique de la féodalité dans sa forme la plus archaïque.

Actuellement, une légère modification se voit. En effet, toutes les pratiques d'exploitation que nous venons de citer à l'usage des colons sont encore reprises par les grands concessionnaires malgaches, sauf les corvées dues par le non-paiement des impôts. Pourtant pour astreindre les gens de la région à toujours travailler chez eux, ils exploitent la pénurie. Depuis quelques années en effet la pénurie des produits de première nécessité sévissait dans presque toute la région. Si elle n'était que conjoncturelle auparavant, elle tend à devenir de plus en plus structurelle aujourd'hui. De cette pénurie, nous pouvons citer le sucre, le tabac à chiquer, le savon, le riz, le pétrole, etc... Si nous parlons de pénurie ici ce sera pour expliquer la disparition de ces denrées de première nécessité dans le centre d'approvisionnement habituel. Cependant, ce terme de pénurie n'est pas tout à fait juste du fait que ces denrées abondent dans les grandes concessions ; la vérité c'est que ces denrées de première nécessité quittent les épiceries pour se déplacer et se concentrer dans les concessions. Nous ne savons de quelle manière ces quelques concessionnaires arrivent à accumuler ces produits. Ainsi, pour pouvoir se procurer de tels produits, les paysans de la localité vont obligatoirement travailler chez ces grands propriétaires fonciers. Et à la fin de la tâche, ils ne percevront pas de l'argent mais des denrées équivalentes qui sont souvent calculées aux prix d'un tarif très élevé.

### 2.3.- LE METAYAGE.

Cette pratique de faire-valoir n'existe pas dans la localité.

### III.- ESTIMATION DU COUT DE PRODUCTION DU CAFE.

Enfin, pour clore ce chapitre concernant la production du café, disons quelques mots sur l'estimation des coûts de la production du café.

L'estimation du coût de production du café peut varier d'une plantation à

une autre, c'est-à-dire selon qu'elle soit une grande concession ou une petite plantation traditionnelle. Cela peut varier également en fonction de la fertilité des sols où se trouvent plantés les caféiers, de l'éloignement de la plantation par rapport au centre-ville, etc... Mais dans l'ensemble contentons-nous de donner les quelques renseignements suivants.

De ce fait, présentons deux données : la première une donnée provenant du Ministère de la Production Agricole et de la Réforme Agraire (Année 1983) et la deuxième présentée par ROSO/COROI (Année 1983).

1.- COUT DE PRODUCTION DU CAFE.

(estimation pour 1 hectare)

Source : MPARA (Service de la vulgarisation).

Année : 1983

ANNEE DE PLANTATION	NATURE DES TRAVAUX	NOMBRE DE JOUR-NEE DE TRAVAIL	COUT
0° an	. Défrichage, débardage, préparation	200 jours	
	. Piquetage	15 jours	
	. Pose d'ombrage provisoire et définitif	40 jours	
	. Trouaisons, plantation et rebouchage	100 jours	
	T O T A L	355 jours	159 750 F
1° année	. Tavachage, sarclage, paillage (qui se fait 5 fois dans l'année)	100 jours	
	. Arcure	20 jours	
	. Fumure	5 jours	
	. Engrais et pesticides	5 000 Fmg	
	T O T A L	125 J + 5 000 F	61 000 F
2° année	. Tavachage, sarclage, taille, fumure	130 jours	
	. Engrais et pesticide	10 000 Fmg	
	T O T A L	130 J + 10 000 F	68 500 F
3° année	. Mêmes travaux que pour la 2° année	120 jours	
	. Engrais et pesticides	21 000 Fmg	
	. Récoltes et préparation	80 jours	
	T O T A L	200 J + 21 000 F	111 000 F

.- COUT DE PRODUCTION DU CAFE (suite)

ANNEE DE PLANTATION	NATURE DES TRAVAUX	NOMBRE DE JOURS NEE DE TRAVAIL	COUT
à la	. Tavachage, sarclage, fumure, taille	130 jours	
à l'année	. Récolte et préparations	130 jours	
	. Engrais et pesticides	21 000 Fmg	
	T O T A L	260 J + 21 000 F par an	1 656 000 F
à la	. Tavachage, sarclage, fumure, taille	130 jours	
à l'année	. Récoltes et préparations	140 jours	
	. Engrais et pesticides	21 000 Fmg	
	T O T A L	270 J + 21 000 F par an	712 500 F
COUTS GENERAUX			2 769 000 F

REMARQUES :

1/- Le coût des travaux est ici calculé à 450 Fmg par jour où le salaire minimum d'embauche était encore à 12 500 Fmg/mois. Mais depuis cette base minimum de salaire n'a cessé de s'élever pour dépasser à l'heure actuelle les 25 000 Fmg. Ce qui aura une répercussion évidente sur le coût général de la production du café.

2/- On ne compte avoir de récolte ici que pendant une période de 17 ans parce que la récolte ne se produit qu'à partir de la 3<sup>e</sup> année et 1 hectare de café donne en moyenne 500 Kg de café marchand par an. De ce fait le coût de revient d'un kilo de café marchand devrait être de 325 Fmg.

2.- PRIX DE REVIENT REEL DU CAFE ETABLI PAR ROSO/COROI.

	Année : 1983
. Coût à la production	211 634 946
. Appointment personnel permanent	57 817 798
. Travaux Fournitures et Services	
Extérieurs (T F S E)	32 680 586
. Frais divers de gestion	5 680 280
. Frais financiers et administratifs	6 796 232
T O T A L	314 609 842
. Production	455 000 Kg
. Prix de revient au Kg	691,44 Fmg

## CHAPITRE II.- LA COMMERCIALISATION DU CAFE.

Ce chapitre se divisera en deux grands points principaux : la commercialisation du café à l'intérieur de Madagascar et la commercialisation internationale du café. Mais avant de venir exactement sur chacun de ces points, essayons de présenter d'une manière très schématique la structure de notre appareil commercial dans son ensemble, du moins pour la région.

### I.- LA COMMERCIALISATION DU CAFE A L'INTERIEUR DE L'ILE.

#### 1.1.- STRUCTURE GENERALE DE L'APPAREIL COMMERCIAL EN EXERCICE DANS LA REGION DEPUIS LE TEMPS DE LA COLONISATION A NOS JOURS.

Dans la région, nous avons au sommet de la structure, au temps colonial, les compagnies d'Import-Export, à savoir la Compagnie Marseillaise de Madagascar (CMM), la Compagnie Lyonnaise de Madagascar (CLM), la Société Industrielle et Commerciale de l'Emyrne (SICE), etc... Celles-ci sont toutes nationalisées pour prendre le nom de Tranombarotra ROSO, SOMACODIS, SICE, etc... Ces firmes du sommet, auparavant affiliées à d'autres firmes européennes, aujourd'hui n'en sont plus ainsi, exercent une domination verticale sur tous les réseaux commerciaux en exercice dans la région. Elles dirigent ainsi les réseaux en exerçant un contrôle direct sur les commerçants grossistes, demi-grossistes, détaillants, collecteurs et sous-collecteurs des produits locaux.

Les firmes secondaires sont reliées, selon leur niveau aux firmes qui leur sont immédiatement supérieures par un contrat d'exclusivité. Aux termes de ce contrat, elles s'engagent à ne pas s'approvisionner auprès d'autres maisons commerciales et à livrer à la firme la totalité des produits commercialisés lors des campagnes de produits. A cet effet, l'entreprise dominante consent des avances et approvisionne les établissements dépendants et les entreprises affiliées ou satellites en biens manufacturés. En cas d'insuffisance financière pour la collecte, ces entreprises du sommet vont même jusqu'à contracter des prêts en l'honneur de ces maisons commerciales dépendantes et satellites aux banques de sa résidence. Elles prennent ainsi à leur entière charge tous les frais financiers occasionnés par ce prêt à la seule condition que ces entreprises dépendantes feront tous leurs efforts pour rembourser cet argent en produits primaires au moment des campagnes. De par cette structure, les entreprises commerciales du sommet tirent leur profit des bénéfices à la fois réalisés sur l'exportation des produits locaux et sur la vente des biens manufacturés d'importation. Tandis que les commerçants de brousse qui sont sans influence sur la formation des prix et situés au bas de l'édifice ou à l'étage moyen, sont obligés de s'adapter aux prix fixés par les importateurs-exportateurs. Ainsi, ne pouvant agir sur le prix, ils essaient de jouer sur les quantités et sur la vente des biens manufacturés. Dans tous les cas, les profits sont toujours fonction des quantités des marchandises achetées et vendues beaucoup plus qu'ils ne sont fonction de l'importance de l'écart entre les prix d'achat et les prix de vente. Cependant, depuis un certain temps, à cause des pénuries incessantes où la demande est toujours supérieure

à l'offre, ces commerçants, en plus des quantités qu'ils vendent, ne craignent plus de fixer des prix exorbitants aux consommateurs. De ce fait, ces commerçants-collecteurs sont dans l'ensemble davantage intéressés par les perspectives que peuvent leur offrir la vente des produits manufacturés. Les produits locaux n'interviennent surtout qu'en tant que stimulants. Donc, l'emprise des commerçants moyens et subalternes dans ce circuit commercial résulte de la mise en oeuvre des stratégies qui dans une grande mesure sont des stratégies d'adaptation déterminées par la politique des entreprises du sommet qui dominent l'économie de la région.

## 1.2.- LA COMMERCIALISATION DU CAFE.

La commercialisation des cafés n'est pas un acte libre dans le territoire de la République Démocratique de Madagascar. Elle est soumise à un contrôle strict du Ministère du commerce. En effet, le café est un produit qui appartient au strict et entier monopole de l'Etat, et la Caisse de Stabilisation des prix du Café, un organisme créé par décret n° 61-303 du 21 juin 1961 sous tutelle du Ministère du Commerce, dont le siège se trouve à l'immeuble CAVAGI au 67 ha à Antananarivo, agit pour ce compte. En termes simples, le café est la propriété exclusive de la Caisse de Stabilisation des Prix du Café. Toutefois, cette dernière est en collaboration étroite avec différents autres organismes, privés ou étatiques, pour assurer la collecte, l'approvisionnement à l'intérieur de l'Ile et l'exportation vers divers pays. Mais avant de parler en détail des différentes opérations, organisations et réglementations afférentes à cette commercialisation du café à Madagascar, parlons d'abord de cette Caisse dénommée la Caisse DE STABILISATION DES PRIX DU CAFE.

## 1.3.- LA CAISSE DE STABILISATION DES PRIX DU CAFE.

### 1.3.1.- ORIGINE DE LA CAISSE DE STABILISATION DES PRIX DU CAFE.

Comme nous l'avons déjà signalé au début de ce travail, le café occupe une place de choix, deuxième place après le pétrole, dans la commercialisation des produits de base dans le monde. Ensuite, ce produit n'intéresse pas un seul pays puisque on compte, dans des proportions très diverses, 50 pays environ qui le produisent et le vendent dans le monde, et Brésil en est le pays leader. Tandis que 25 autres, sans parler de ceux de l'est, achètent et consomment ce produit. Il suffit, toutefois, qu'une inconvenance survienne dans la production des pays grands producteurs pour que son cours se perturbe au niveau mondial, c'est-à-dire qu'une quantité considérable excédant à la demande entraînera une détérioration inévitable du prix au niveau international, et inversement, son insuffisance provoquera la flambée des prix. Or, au niveau mondial, les récoltes étaient toujours soumises à des variations cycliques. En effet, premièrement, pendant longtemps, jusqu'en 1954, le café a été considéré comme une source de richesse sûre parce que ses prix n'ont été déterminés que par l'offre et la demande. Alors que jusqu'à cette époque la production exportable de ce produit était toujours inférieur au besoin en importation. Ensuite, le caféier est soumis aux aléas

climatiques. Il redoute par dessus tout le froid et la sécheresse, deux phénomènes qui peuvent faire varier la récolte mondiale dans des proportions considérables. Or, ce que l'on constate, on voit que tous les deux ou trois ans, les gelées de l'hiver austral causent des dégâts importants au Brésil, pays premier producteur mondial, et tous les vingt ans, ces gelées prennent une allure catastrophique. Ainsi, ajouté à l'insuffisance de production déjà constatée avant cette époque de 1954, ce phénomène climatique n'avait fait qu'accentuer cette insuffisance. Ce qui entraînerait par conséquent la montée toujours croissante des prix. Ce bienfait rémunérateur donné par le café n'avait fait qu'encourager les planteurs dans le monde à le planter davantage et souvent dans des superficies qui n'étaient plus mesurées. D'autre part, une perte de production subite par ces aléas climatiques peut se rattrapper facilement après trois ans par une nouvelle plantation et avec des bonnes saisons successives. Si bien qu'au début des années cinquante on assistait à un gonflement considérable du disponible. Ce qui avait provoqué la première détérioration des prix dans l'histoire du café au niveau mondial. Ainsi, à New York, à la même époque, le cours du Robusta était tombé de 52 à 18 cents la lb<sup>(\*)</sup>. Automatiquement, ce phénomène conjoncturel avait eu des conséquences graves sur la vie de tous les planteurs qu'il ne fallait pas laisser se décourager, car l'abandon de telle production aurait sans aucun doute un effet néfaste et très grave sur l'économie mondiale. Par conséquent, il faudrait trouver une solution pouvant protéger les planteurs au niveau de chaque nation face à ces aléas conjoncturels et climatiques. C'était ainsi qu'on arrivait à penser à créer un système permettant d'assurer aux producteurs une certaine continuité dans leurs ressources, et aussi de donner à l'Etat le moyen d'assurer son économie. En guise de réalisation et de concrétisation d'un tel désir, des Caisses de Stabilisation des Prix, complétées en 1955 par un fonds national français de régularisation des cours avaient été instaurées dans tous les pays d'Afriques francophones. Ces organismes visaient à assurer aux planteurs des prix minima garantis auxquels leurs récoltes étaient achetées.

En même temps, les pays anglophones faisaient de même. A ces derniers, on les appelait "MARKETING BOARDS" dont le rôle était identique, mais le fonctionnement diffère. Dès lors, à partir de cette époque, le café appartenait à ces caisses. Et nous voyons par là que ce système de Caisse de stabilisation des prix n'est pas un fait spécifique pour Madagascar. De même qu'elle s'étend à d'autres

---

(\*) OAMCAF.- Réalisation Jeune Afrique. Création Etude de Michel Ste Claire  
DEVILLE.

produits de base tels que la vanille, le poivre, le girofle, le cacao, le coton, etc.

1.3.2.- LA CAISSE DE STABILISATION DES PRIX DU CAFE A MADAGASCAR.

Comme il a été dit ci-dessus, cette caisse avait existé bien avant l'indépendance. Ce n'était seulement qu'au moment de l'octroi de l'indépendance, comme on voyait encore son utilité et sa nécessité qu'elle fut réitérée par le décret n° 61-303 du 21 juillet 1961 et prit son nom définitif de CAISSE DE STABILISATION DES PRIX DU CAFE.

1.3.3.- FONCTIONNEMENT, ORGANISATION, ROLE ET ATTRIBUTION DE LA CAISSE DE STABILISATION DES PRIX DU CAFE.

Dans son article 2, le décret n°61-303 stipule :

"La Caisse de Stabilisation des Prix du Café est un organisme d'Etat sous tutelle du Ministère du Commerce. C'est un établissement public doté de la personnalité civile et de l'autonomie financière dont le but essentiel est d'assurer la régularisation des cours des cafés et d'en faciliter les conditions d'écoulement.

"A cette fin, la Caisse de Stabilisation des Prix du Café est habilitée à collecter et gérer l'ensemble de ses ressources et en redistribuer le montant dans les conditions propres à régulariser les prix d'achat du café aux producteurs.

"La Caisse de Stabilisation des Prix du Café peut également contribuer à la recherche et à la mise en oeuvre de toutes mesures propres à assurer et à développer l'écoulement du produit sur les marchés extérieurs ainsi qu'à l'exécution de tous programmes d'action en vue d'obtenir une meilleure productivité."

Comme le stipule ce décret, nous voyons là que le principal rôle de la Caisse de Stabilisation des Prix du Café est d'intervenir sur le marché. Ce principe d'intervention consiste avant tout à régulariser les prix des cafés produits à Madagascar et d'assurer aux producteurs ou aux planteurs un prix garanti. Ainsi, chaque année, au début de campagne, avec le concours de son ministère de tutelle, elle établit un prix d'achat garanti aux producteurs, c'est-à-dire un prix plancher, quelque soit le prix de réalisation à l'extérieur. Ce prix fait toujours l'objet d'un arrêté ministériel et qui a évolué comme suit :

Evolution des prix du café à Madagascar (pour  
1 kg de café marchand aux producteurs.-)

Années	Prix	Années	Prix
1961-1962	82,85	1967-1968	105
1962-1963	83,16	1968-1969	105
1963-1964	88,16	1969-1970	105
1964-1965	110	1970-1971	135
1965-1966	100	1971-1972	135
1966-1967	100	1972-1973	135

1973-1974	135	1981-1982	180
1974-1975	165	1982-1983	260
1975-1976	165	1983-1984	280
1976-1977	165/170	1984-1985	330
1977-1978	180	1985-1986	410 (1 <sup>o</sup> semestre)
1978-1979	180		600 (2 <sup>o</sup> semestre)
1979-1980	185	1986-1987	800 (à partir du 1/05/87)
1980-1981	215		

Source : CAVAGI

Unité : FMG

Ensuite, elle détermine suivant un barème appelé DIFFERENTIEL la valeur théorique FOB de revient qui doit comprendre tous les postes de dépenses occasionnées entre le centre de collecte et le port d'embarquement. Ce différentiel, à titre d'exemple, se détaille comme suit :

Calcul de différentiel pour déterminer le prix FOB.

Année : 1983-1984

Source : Ministère du Commerce

Unité:FMG

(I)	1	• <u>Prix d'achat du café au collecteur</u>	395 (toute grade)
	2	• Prime de pétriage	
	3	• Rémunération collecte Fokontany	
	4	• Marge de collecte	
	5	• Rémunération Firaisampokontany, Fivondronam-pokontany, Faritany	
	6	• Transport jusqu'au port d'embarquement	
(II)	7	• <u>Prix d'achat nu-basculé rendu au port</u>	483,714
	8	• Main-d'oeuvre de manutention	
	9	• Frais de calibrage	
	10	• Frais de triage	
	11	• Agios 22,5 % + TUT 15 % pour 3 mois = 6,47 du poste 7	
	12	• Perte de dessiccation 2,5 % du poste 7	
	13	• Assurance : 0,12 % du poste 7 pour 3 mois et 0,03646 % du poste 7 pour 6 mois	
	14	• <u>Emballage</u>	
	15	• Conditionnement	
(III)	16	• <u>Prix logé magasin</u>	569,099
	17	• Contre marquage de sac	
	18	• Rémunération des conditionneurs-stockeurs	
	19	• Fonctionnement antenne Caisse Café	
	20	• Peage SGS	

(IV)	21	., <u>Prix de cession aux opérateurs (Stés d'Etat)</u>	589,249
	22	. Camionnage et manutention	
	23	. Commission de transition et H.A en douanes	
	24	. Imprimé, timbre et connaissements	
	25	. Taxe de roulage	
	26	. Peage CHAMCOMER	
	27	. Assurance Magasin CHAMCOMER	
	28	. Brouettage	
	29	. Embarquement à quai ou sur rade	
	30	. Droit de sortie	
	31	. Taxes conjoncturelles + 0,3 %	
(V)	32	. PRIX FOB Garanti	709,476

Ce qui veut dire que 32 postes doivent intervenir pour pouvoir déterminer le prix garanti FOB. C'est ainsi qu'on peut calculer le prix CAF garanti à l'exportateur, qui est couramment le prix FOB majoré de 10 % quelque soit le prix de vente CAF effectif. Ce prix CAF effectif est appelé VALEUR DE REALISATION. Si la valeur de réalisation est supérieure au prix CAF garanti, l'exportateur versera la différence à la Caisse Café. Si la valeur de réalisation est inférieure au prix CAF garanti, ce sera la Caisse de Stabilisation des Prix du Café qui versera à l'exportateur la différence appelée SOUTIEN. Toutefois, ce dernier cas est heureusement rare.

Pour permettre à cette Caisse d'assurer pleinement cette responsabilité, on lui donne en toute exclusivité la prérogative ou le droit de contrôle étroit de la commercialisation de ce produit. Nous reparlerons en détail de l'exécution de ce contrôle plus tard dans le paragraphe "Organisation et Opération de collecte et d'exportation". D'autre part, elle doit assurer la facilité d'écoulement de ce produit et l'amélioration de la quantité et de la qualité du produit à écouler sur le marché international, ainsi que la façon dont on réalise la production. A cet effet, elle doit intervenir sur le plan de production et sur le plan de réhabilitation, d'entretien des voies de desserte, surtout sur des opérations ponctuelles d'évacuation des produits des zones enclavées. Mais à ces derniers, la Caisse n'intervient pas directement. Elle agit par l'intermédiaire de différents organismes qu'elle soutient financièrement et qui doivent par conséquent agir à sa faveur. Ces différents organismes sont le FOFIFA du Ministère de la Recherche Scientifique et Technologique pour le Développement (MRSTD), l'Opération Café du Ministère de la Production Agricole et de la Réforme Agraire (MPARA). Ces deux organismes sont chargés de la promotion de la production en qualité et en quantité. Ils agissent sous l'effectif financement de la Caisse Café et uniquement pour le compte de la Caisse café. Et enfin, le Ministère des Travaux Publics (MTP) char-

gé de l'ouverture et de la réhabilitation des voies de desserte. Notons que le MFP ne collabore avec la Caisse Café que d'une façon partielle, uniquement pour les routes intéressant le café.

#### 1.4.- L'ORGANISATION DE LA COLLECTE DU CAFE.

##### 1.4.1.- LA SAISON OU LE CALENDRIER DE COLLECTE.

Chaque année, la date d'ouverture de la collecte est toujours fixée par un arrêté du Ministère du Commerce. En général, elle se situe au 1er juin de chaque année pour les régions de Sambirano et au 15 juin pour le reste du territoire de Madagascar.

##### 1.4.2.- LE PRIX PLANCHER D'ACHAT AU PRODUCTEUR.

De même, par ce même arrêté, ce Ministère fixe le prix plancher du café en dessous duquel, et en aucun cas, tout collecteur n'aura plus le droit de descendre pour l'achat du café au producteur pour chaque campagne. Nous avons déjà vu l'évolution de ce prix en p.119.

##### 1.4.3.- LES CONDITIONNEURS-STOCQUEURS ET LES COLLECTEURS.

Bien que propriétaire exclusif du café, la Caisse de Stabilisation des Prix du Café n'assure pas directement la collecte, le conditionnement, le stockage et l'exportation du café. Elle intervient par interposition des conditionneurs-stocqueurs lesquels utilisent des commerçants collecteurs qui seront chargés de l'achat direct du café auprès des producteurs. Ces conditionneurs-stocqueurs sont désignés chaque année par le Ministère du Commerce dont la liste est fixée par un autre arrêté. Pour le port de Manakara, ces conditionneurs-stocqueurs sont : CHU KAM, la Sté Industrielle et Commerciale de Fianarantsoa (SICOFI), la Société d'Exploitation des Cafés du Sud, la SICE de Manakara, la Tranombarotra ROSO de Manakara, la SOMACODIS de Manakara, la SOMACODIS de Farafangana, l'Etablissement C. MALAISE de Manakara, la Société Minière de la Grande Ile (SMGI), la SICE de Farafangana et la SINPA de Farafangana.

Tandis que la liste des collecteurs n'est obtenue que sur proposition des conditionneurs-stocqueurs, après avis du Président du Comité Exécutif du Firaisampokontany. Cette liste sera ensuite arrêtée par le Président du Comité Exécutif du fivondronampokontany, à laquelle le Président du Comité Exécutif du Faritany donnera enfin son agrément. A l'issue de cet agrément, celui-ci délivrera à chaque collecteur agréé sa carte de collecteur qui ne peut être donnée qu'à titre exclusivement personnel et ne peut être cessible ni transmissible.

##### 1.4.4.- LES POINTS D'ACHAT.

La détermination des points d'achat est également définie par un arrêté. En effet, selon ce qu'est stipulé par l'arrêté n°2297/84 du Ministère du Commerce, l'implantation des points d'achat, leur fréquence ainsi que leurs modalités de fonctionnement seront déterminées par arrêté du Président du Comité Exécutif du

fivendrenampokontany sur proposition conjointe des fokontany intéressés et des collecteurs mandatés. Aucune transaction ne devra s'effectuer en dehors des points d'achat définis ci-dessus.

1.4.5.- CONDITIONS A REMPLIR POUR OBTENIR L'AGREEMENT A LA QUALITE DE COLLECTEUR.

Ceux qui veulent obtenir l'agrément à la qualité de collecteur doivent constituer et remplir les pièces suivantes :

- un certificat administratif délivré par le Délégué du firaisampokontany ;
- un casier judiciaire bulletin n°3 ;
- un certificat phytosanitaire ;
- une déclaration d'avoir un stock de raticide ;
- une demande d'agrément de stockage (voir modèle en annexe IV) visée par le service de conditionnement après constat de lieu et moyennant un droit de 1 000 FMG ;
- une fiche de collecteur dûment remplie (voir modèle en annexe V) ;
- une fiche de contrôle des magasins de stockage ;
- une carte périmée ;
- une attestation de paiement des obligations fiscales réglementaires.

Toutes ces pièces doivent être accompagnées d'une demande de "Carte de Collecteur des produits locaux" (voir modèle en annexe III).

Une fois ce dossier constitué, il faut d'abord l'adresser au conditionneur-stockeur de son choix pour obtenir son aval, puis il sera adressé au Service Provincial du Commerce pour avoir l'agrément auprès du Président du Comité Exécutif du Faritany. C'est à l'issue de cet agrément qu'une carte de collecteur sera délivrée au requérant. Ainsi, il peut dans ce cas, commencer son opération. En effet, selon l'article 6 de l'arrêté n°2297 : "Nul ne peut se livrer à la collecte du café sans avoir préalablement obtenu l'agrément des autorités compétentes".

1.4.6.- REGLEMENTATIONS DE LA COLLECTE.

a/.- Les collecteurs.

Les collecteurs sont tenus de prendre connaissance effective des décrets n°s 73-054 et 73-053. Ensuite, aucun collecteur ne peut opérer pour son propre compte. Il n'intervient que pour le compte des conditionneurs-stockeurs qui les ont proposés. D'autre part, les collecteurs sont tenus de livrer la totalité de leurs produits aux conditionneurs-stockeurs pour le compte de qui il intervient<sup>(\*)</sup>, de souscrire par écrit un engagement de respecter les prix d'achat fixé par l'administration, de ne procéder à aucune baisse de prix, de se mettre aux achats au fur et

(\*) Il nous arrive cependant de voir que certains collecteurs font de la collecte pour le compte des 2 ou 3 conditionneurs-stockeurs. Ceci afin d'obtenir une énorme somme d'avance au début de la campagne.

à mesure du déroulement de la campagne, de respecter les normes qualitatives d'achat, d'effectuer des déclarations périodiques hebdomadaires des stocks en deux exemplaires auprès des Présidents du Comité Exécutif des fivondronampokontany et auprès des chefs de délégation du Ministère chargé du Commerce du lieu de la collecte, de respecter la détention de stock maximum de 10 tonnes dans leurs magasins ou entrepôts de stockage et de déclarer à qui de droit, au fur et à mesure que le stock dépasse le seuil autorisé. Le défaut de déclaration de stock ou le dépassement de stock maximum autorisé et non officiellement justifié ainsi que les fausses déclarations dûment constatées et prouvées entraînent le retrait de la carte professionnelle nonobstant toutes sanctions administratives pouvant être prises à l'encontre du contrevenant.

Ensuite, les acheteurs de café sont astreints à payer aux collectivités décentralisées une rémunération de collecte qui se répartit comme suit : 2,50FMG par kilo de café "tout venant" sera accordée respectivement à chaque fokontany, firaisana et fivondronampokontany producteur, et 5 FMG pour le faritany. Quant à la modalité de paiement de ces rémunérations et pour ceux qui s'y intéressent davantage n'ont qu'à se référer à l'arrêté ministériel n°2767/78 du 13 juin 1978 ainsi qu'aux instructions subséquentes.

b/.- Les conditionneurs-stockeurs.

Chaque conditionneur-stockeur, en activité, doit périodiquement et hebdomadairement faire une déclaration de leur stock en trois exemplaires respectivement à la Caisse de Stabilisation des Prix du Café, au Président du Comité Exécutif du Faritany et au Service des Affaires économiques du Ministère du Commerce auprès du faritany de leur zone d'activité respective. Ce dernier fera un rapport périodique mensuel en trois exemplaires, également, des stocks des conditionneurs-stockeurs opérant dans leur circonscription territoriale respective au Ministère du Commerce.

1.4.7.- L'OPERATION DE COLLECTE.

Une fois les collecteurs installés à leur poste et en connaissance de tous ces règlements, ils peuvent commencer leurs achats avec tous les équipements nécessaires à cet effet (balance, sacs et argents).

a/.- Acheminement des produits vers les collecteurs.

Chaque producteur doit se rendre à chaque centre de collecte qui lui est proche pour vendre leur café. Ce café, dans la plupart des cas, est transporté soit sur la tête, soit à dos d'homme, sur les épaules ou par pirogue ou par radeau confectionné avec des bambous.

b/.- Acheminement des produits vers les conditionneurs-stockeurs.

En règle générale, ce sont les conditionneurs-stockeurs qui viennent chercher

avec leurs camions les cafés collectés dans chaque centre de collecte une fois que ceux-ci atteignent le poids maximum de stockage (10 tonnes) ou un peu moins. Les frais de transport sont à la charge des conditionneurs-stockeurs.

c/- La rémunération.

.- Les producteurs.

Les producteurs, après leur vente, doivent être payés immédiatement en numéraire, au prix plancher fixé par le gouvernement. Au titre de l'année 1984-1985, ce prix était de 330 FMG le kilo. Mais actuellement en 1986 il est de 410 FMG pendant le 1er semestre pour devenir 600 FMG au début du deuxième semestre de la même année et 800 FMG l'année 1987.

Toutefois, lorsque les cafés sont livrés exempts de parches, de brisures et corps étrangers, ce prix d'achat au producteur doit être majoré de 5 FMG par kilo quel soit le point d'achat.

De plus les cafés spéciaux lavés ou dépelliculés, c'est-à-dire les cafés verts triés, calibrés et non conditionnés auront une prime de faveur de 30 FMG par kilo pour la campagne de 1984-1985.

.- Les collecteurs.

Quant à la rémunération des collecteurs, elle ne nous est pas claire. Au fait, au prix de 330 FMG par kilo auquel il a été acheté le café au producteur, certains le livrent soit à 375 FMG ou 380 FMG ou plus pouvant atteindre jusqu'à 420 FMG pendant l'année 1984-1985. C'est-à-dire  $380 - 330 = 50$  FMG par kilo.

D'autre part, une chose qui ne nous est pas toujours claire aussi c'est que, en plus de ce différentiel, ils obtiennent aussi 30 à 35 FMG par kilo en sus. Certains collecteurs appellent ce surplus une rémunération de frais de transport. Ce qui n'est pas d'ailleurs exact car pourquoi bénéficiera-t-il d'un tel frais de transport alors que les conditionneurs-stockeurs vont chercher eux-mêmes les cafés sur place, d'autant plus que même ceux qui font leur collecte auprès des conditionneurs-stockeurs bénéficient également d'une telle rémunération supplémentaire. Donc, en fin de compte, la rémunération réglementaire attribuée aux collecteurs est de  $50 + 35 = 85$  FMG par kilo.

1.5.- L'APPROVISIONNEMENT DU MARCHÉ NATIONAL EN CAFÉ VERT.

Les cafés parvenus chez les conditionneurs-stockeurs ne sont pas tous exportés. Une partie sera commercialisée à l'intérieur pour la consommation locale. Ainsi, ils seront approvisionnés soit par les commerçants titulaires de carte professionnelle, soit par les usiniers de torréfaction, en particulier la KAFEMA, une société d'Etat, le TAF produisant le café "Tsy LEFY", et le CAFE TSY RESY, tous deux appartenant à des privés.

.- PRODUCTION ET EXPORTATION DE CAFE A MADAGASCAR.

ANNEES	PRODUCTION REALISEE (1)	PRODUCTION EXPORTEE (2)	DIFFERENCE
1963-1964	59 170	47 350	11 820
1964-1965	74 000	47 801	26 199
1965-1966	53 300	46 427	6 873
1966-1967	62 300	43 188	19 112
1967-1968	82 300	54 102	28 198
1968-1969	74 700	45 340	29 360
1969-1970	57 500	49 471	8 029
1970-1971	90 400	53 198	37 202
1971-1972	65 700	57 269	8 431
1972-1973	75 500	57 424	18 076
1973-1974	84 000	69 479	14 521
1974-1975	83 100	59 180	23 920
1975-1976	80 200	70 453	9 747
1976-1977	65 300	51 325	13 975
1977-1978	85 500	62 229	23 271
1978-1979	81 840	49 290	32 550
1979-1980	84 980	66 045	18 935
1980-1981	83 880	59 293	24 587
1981-1982	77 814	50 516	27 298

(1) ;- SOURCE : Journal ATRIKA du 27/05/83

(2) ;- SOURCE : Caisse Café

Mais selon la réglementation en vigueur, en l'occurrence celle stipulée par l'arrêté ministériel n° 1 592 du 8 avril 1982, seules et en toutes exclusivité, les sociétés d'Etat dont leurs noms suivent et dans la limite du quota annuel fixé par le Ministère du Commerce peuvent assurer l'approvisionnement du marché national en café vert :

- TRANOMBAROTRA ROSO
- ☉ COROI
- SOMACODIS
- SICE
- SINPA
- SONACO (cette dernière n'existe plus).

Pour ce faire, sur demande de la Direction Générale à Antananarive des sociétés énumérées ci-dessus, la Caisse de Stabilisation des Prix du Café à Antananarive leur délivrera les autorisations de transfert et de circulation nécessaires à leurs agences. Ainsi, à la livraison du café, une facturation de la marchandise doit être effectuée au niveau des agences des sociétés d'Etat réceptiennaires du café bénéficiaires de l'autorisation de transfert et de circulation qui établiront pour être adressée à la Caisse de Stabilisation des Prix du Café et à la Direction du Commerce une déclaration mensuelle de leurs ventes. Celles-ci doit comporter : le nom, la qualité et l'adresse des commerçants; le nom, la qualité et l'adresse des usiniers torréfacteurs ; les quantités vendues à chaque commerçant ou usinier torréfacteur avec ventilation par qualité ; les dates de livraison.

Par ailleurs, le représentant du Service du conditionnement doit précéder au contrôle de la qualité du café objet de l'autorisation de transfert et de circulation, et mentionnera sa vérification dans cette autorisation. Cette vérification est nécessaire, car ce n'est pas n'importe quel café qui doit être offert sur le marché national. L'approvisionnement du marché national doit s'effectuer en priorité en écarts de triage, brisures, grains noirs, hors normes, les grades IV et inférieurs. L'approvisionnement en café tout venant ne peut se faire qu'en cas d'insuffisance des produits énumérés ci-dessus.

Ceci nous explique que tout café collecté est destiné en premier lieu à être exporté. Ce qui doit être consommé sur place doit résulter des déchets non valables à l'exportation et obtenus après différents triages, plus les cafés Arabica produits sur les Hauts-plateaux et le centre de Madagascar, qui ne représentent qu'un faible tonnage par an.

Cernant le triage, ceci est effectué par les conditionneurs-stockeurs ayant reçu l'autorisation d'exportation et ayant conclu avec la Caisse de stabilisation des Prix du Café leur contrat d'exportation. Ce sont eux également qui effectueront l'exportation des cafés vers les pays étrangers. Ces sociétés sont des sociétés d'Etat ou des sociétés à participation d'Etat.

#### 1.6.- LES TRAVAUX DE PREPARATION EXIGES AVANT TOUTE EXPORTATION DE CAFE.

Ainsi, comme il a été dit plus haut, l'exportation de café à Madagascar s'effectue essentiellement avec des cafés verts Robusta et Kouilouensis. Cette exportation est assurée par les sociétés d'Etat et à participation d'Etat, conditionneurs-stockeurs, ayant reçu l'autorisation d'exportation et ayant conclu avec la Caisse de Stabilisation des Prix du café leur contrat d'exportation.

##### 1.6.1.- LES NORMES D'EXPORTATION.

Les cafés à exporter doivent respecter les normes suivantes. En général, ils doivent appartenir à l'une des espèces désignées ci-après :

- Coffea Arabica (Bourbon-Leroy),

- Coffea Canephora (Robusta, Kouileu, Miaouli de la Mana, etc...),
- Coffea Libéria.

Ensuite, ils doivent être sains, sans mauvaise odeur, sec et n'avoir subi aucune altération surtout des moisissures et de pourritures. Quant à leur humidité, elle ne doit excéder plus de 13,5 %. Puis au moment du triage, tous les cafés sont définis en trois grades : grade I, II, III.

a/.- Grade I.

Ce sont les cafés du type extra-prima-supérieur, sains, sans mauvaise odeur, sec, 13,5 % d'humidité au maximum et n'ont subi aucune altération. Ils doivent être exempts de matières étrangères autres que celles décrites dans le barème des défauts suivant :

.- Les Barèmes des défauts.

1 fève avariée sèche.....	2 défauts
1 gros bois .....	2 défauts
1 moyen (bois .....	1 défaut
1 fève noire .....	1 défaut
1 grosse peau (coque) .....	1 défaut
2 fèves en parche .....	1 défaut
3 petites peaux en parche .....	1 défaut
3 petits bois .....	1 défaut
5 fèves blanches spongieuses .....	1 défaut
5 coquilles ou brisures .....	1 défaut
5 fèves indésirables et rousses .....	1 défaut

Ils doivent également présenter aucun grain noir ou demi-noir, aucune cerise. Les cafés ainsi obtenus doivent être retenus au crible 16. En aspect général, ils doivent présenter une homogénéité et ne présentent pas plus de 60 défauts dont 10 au maximum en brisures pour 1 sac de 60 kg.

b/.- Grade II.

Les cafés appartenant à ce grade sont ceux du type "supérieur-courant-prima", à peu près de la même qualité que ceux appartenant au grade I, toute fois avec les tolérances suivantes : cette catégories de café peut passer au crible 16 mais retenue au crible 14. Cette tolérance peut aller jusqu'à 15 % des fèves sont retenues au crible 16 et 16 % passant au crible 14 mais retenues au crible 12.

c/.- Grade III.

Ce sont des cafés du type "courant", ayant la même qualité que ceux qui sont cités aux grades I et II. Seulement, les tolérances qui leur sont accordées sont : en général, ces cafés peuvent passer au crible 14 mais retenus au crible 12. Comme dans le grade II, cette tolérance peut être étendue jusqu'à 15 % des fèves

sont retenues au crible 14 et 6 % doivent être retenues au crible 10, mais peuvent passer au crible 12.

d/.- Grade IV.

Ce sont les cafés non retenus par ces 3 catégories qui sont groupés au grade IV. A l'issue de ce triage, les grades I, II, III doivent tous être exportés. Ce ne sont que ceux du grade IV qui approvisionnent le marché national pour la consommation de notre population.

Mais depuis ces derniers temps, le gouvernement malgache a essayé encore une fois de plus <sup>de récupérer</sup> une partie du grade IV pour pouvoir l'exporter après l'avoir torréfié. C'est dans cet objectif qu'il a créé la KAFEMA dont le siège général se trouve à Andranomena à Antananarivo. La KAFEMA est une société d'Etat de torréfaction fondé sur un capital de 1 800 000 000 FMG. Il utilise deux usines de torréfaction dont la première est implantée à Manakara et l'autre à Ambanja. Ces usines ont été créées aux environs de 1983 avec la coopération Italo-Malgache. Avec la création de la KAFEMA, l'Etat malgache peut encore exporter, en plus des cafés verts assumés par la Caisse de Stabilisation des Prix du Café, 3 000 tonnes de cafés torréfiés en grain.

.- Evolution de l'exportation réalisée par la KAFEMA.

1983. . . . .	100 tonnes
1984. . . . .	2 500 tonnes
1985. . . . .	2 600 tonnes
1986. . . . .	3 000 tonnes

On ne compte pas dans ces données les exportations réalisées par le TAF, usine de torréfaction assurée par des privées.

Le personnel de la KAFEMA compte environ 140 y compris les cadres, le Directeur général, les directeurs et Directeurs-adjoints d'usine. Notre pays client pour le produit KAFEMA est l'Italie qui l'achète aux prix fourchettes variant de 90 à 130 cents la lb (année 1986).

1.6.2.- LES TRAVAUX DE TRIAGE.

L'opération de triage est ordinairement effectuée par des femmes. A Manakara-ville, 5 sociétés assurent cette opération dont voici respectivement d'l'effectif des femmes qu'elles utilisent :

.- Effectif des femmes trieuses de café à Manakara.

. Sté Malaise . . . . .	390 Femmes
. Sté SECA . . . . .	300 Femmes
. Sté SOMACODIS . . . . .	180 Femmes
. Sté SICE . . . . .	190 Femmes
. Sté CHU-CAM . . . . .	51 Femmes

Ces femmes travaillent 7 heures par jour et perçoivent chacune un salaire

moyen de 148 FMG/jour (année 1986), soit 21 FMG par heure.

### 1.6.3.- LA MISE EN EMBALLAGE.

Après triage, les cafés destinés à être exportés sont emballés dans des sacs en jutes neufs de 60 kg net (\*) de type A.94 et ayant pour dimension 66 X 94. La couture des sacs doivent être effectuée obligatoirement avec une ficelle entière. Cette couture sera faite de manière à permettre l'apposition de plombs et que ces derniers ne doivent en aucun cas être omis ni violés.

### 1.6.4.- LE MARQUAGE.

Après remplissage et fermeture de chaque sac, il faut procéder au marquage. En effet, chaque sac de café prêt à être exporté doit porter, sur une face, de façon apparente et indélébile, certaines inscriptions qui seront les suivantes : dans la partie inférieure du sac, toujours en noir :

- Sur une première ligne, en capitales de 5 cm de haut, 4 cm de large et 1 cm d'épaisseur les lettres MAD ou MADAGASCAR ;
- sur une deuxième ligne, toujours en capitales et ayant les mêmes dimensions que celles de ci-dessus, est écrite l'initiale de l'espèce :

A = Arabica

KR = Kouilou - Robusta ;

ces initiales doivent être suivies de la lettre H, aux mêmes dimensions, s'il s'agit de cafés obtenus par voie humide ;

- ensuite, sur une troisième ligne sont écrits les chiffres I, II, III selon le grade du café contenu dans le sac. Ce chiffre romain est suivi de 5 disques noirs de 5 cm de diamètre pour les Extra-Prima, 4 disques noirs de même dimension pour Prima ; 3 disques noirs, également de 5 cm de diamètre pour Supérieur, et 2 disques noirs ayant le même diamètre pour le Courant.

Une fois tous ces travaux cités ci-dessus sont accomplis, on dit que le café est prêt à être exporté .

### 1.6.5.- LES FORMALITES D'EXPORTATION.

En ce qui concerne l'exportation du café, les ventes se font toujours en FOB dans tous les ports de Madagascar. Et ce prix FOB est calculé à partir de son poids net. Le transport se fait par bateau. Avant d'entreprendre l'embarquement, il faut en premier ordre avoir les cautions bancaires qui garantiront la bonne fin du contrat. Ces cautions sont de l'ordre de 10 % du montant global au minimum. Elles sont payées contre document sur première présentation. A son embarquement, le prix du café sera compté comme suit : la valeur de chaque lot embarqué sera calculée à raison de 50 % au prix fixé dans le contrat, et 50 % au prix fixé à

(\*) Ce poids est une norme internationale que tout membre de l'OIC doit respecter.

20 jours du mois d'embarquement. Chaque lot embarqué sera toujours accompagné d'un certificat d'origine qui se présente en deux aspects, notamment pour le café. En effet, dans la pratique de la commercialisation internationale du café, on emploie à Madagascar deux formules de certificat d'origine : la formule X et la formule 0 (zéro).

a/.- La formule 0.

Elle est utilisée pour les ventes vers les pays membres de l'OIC et s'exécute comme suit : elle doit avoir le visa des deux organismes compétents, à savoir le Service de Conditionnement et le Service de douane.

.- Service du conditionnement.

Après son constat de contrôle et de vérification, le Service du conditionnement appose son visa et donne en même temps le numéro que portera le Certificat d'origine.

.- Service de douane.

Il vérifie :

- la concordance du poids du café porté dans le certificat d'origine avec ce qui se trouve concrètement dans l'entrepôt ;
- la valeur fiscale des timbres d'exportation apposés au dos des originaux du certificat d'origine. Après cette vérification, il restitue tous les originaux, c'est-à-dire tout ce qui est susceptible de faciliter les négociations bancaires, des documents, après visa évidemment, qui sont :
  - . l'original du certificat d'origine,
  - . le connaissement,
  - . l'EURI
  - . les factures, etc...

Puis, les originaux de ces documents seront envoyés à la Direction des Echanges Extérieurs du Ministère du Commerce, plus une ou deux copies du Certificat d'origine et également une copie du Connaissement. Ces dernières seront acheminées à l'OIC sise à Londres dans les meilleurs délais.

A la réception, l'OIC confrontera les documents envoyés par la Direction des Echanges Extérieurs avec ceux envoyés par les douaniers des pays importateurs pour contrôle. Tous les originaux de ces documents sont, immédiatement après, envoyés à la banque pour négociation et paiement. Ces originaux sont également exigés par les douaniers importateurs pour dédouaner le café qui leur est exporté.

b/.- La formule X.

Celle-ci est utilisée pour les ventes vers les pays non membres de l'OIC. Pour cette deuxième formule, le principe est à peu près le même que ce qui est

appliqué dans la formule O. Seulement, aucun des documents ne sera plus envoyé à l'OIC. Ils sont directement négociés avec les pays destinataires.

## II.- LA COMMERCIALISATION INTERNATIONALE DU CAFE.

D'ores et déjà, nous attirons particulièrement l'attention des lecteurs que notre analyse dans ce paragraphe sera axée surtout sur les problèmes posés par la commercialisation internationale du café : l'OIC et l'OAMCAF, leur historique, les problèmes rencontrés par l'OIC et les mesures successives de redressement qu'elle avait prises.

En effet, on sait que la commercialisation internationale du café est une affaire qui suppose plusieurs problèmes, des problèmes difficiles à canaliser. Ce qui implique la nécessité de différents Accords et Organisations au niveau international.

### 2.1.- LES PROBLEMES POSES PAR LA COMMERCIALISATION DU CAFE DANS LE MONDE.

#### 2.1.1.- LES ACCORDS INTERNATIONAUX SUR LE CAFE (AIC).

Ce n'est pas seulement Madagascar qui est intéressé par le café. Ce produit touche près de 50 pays producteurs d'Afrique latine, d'Asie et d'Océanie proche de l'équateur, et 25 pays consommateurs d'Europe, d'Amérique, sans parler des pays socialistes de l'est (URSS-CHINE) et également le Japon. Notons que parmi les pays producteurs de café, sauf accident, deux Etats, le Brésil et la Colombie fournissent, à eux seuls, quelque 40 % de la production totale mondiale.

D'autre part, le café détient, comme nous l'avons déjà dit, la deuxième place, après le pétrole, au sein de la commercialisation des produits de base dans le monde.

De même que le café n'est pas un produit figé, car pour ne voir que ce qui se passe dans les 15 dernières années, cette production n'a cessé de croître. En effet, vers la fin des années 60, début 70, cette production n'était encore que moins de 70 millions de sacs de 60 kg, actuellement elle atteint près de 94 millions de sacs, si on extrapole les dernières données statistiques de l'OIC, ou 99 millions de sacs si l'on en croit le Département Américain de l'Agriculture (USDA) (\*).

Ainsi, par sa dimension et par sa quantité, on trouve que, sur le plan international, la commercialisation du café n'est pas facile à gérer. En d'autres termes, comme nous l'avons déjà signalé, pendant longtemps, avant 1954, le café a été considéré comme une source de richesse. Une plantation de caféier avait été toujours considérée comme source sûre de fortune. Vu cet intérêt présenté par le

-----  
(\* ) Marchés Tropicaux (revue), n° spécial (Marchés tropicaux 1985-86) - Hebdomadaire, 42° année N° 2112.

café, beaucoup de pays ne ménageaient pas leurs efforts pour le produire davantage, ce qui amena un gonflement très vite de la production mondiale en 1955.

Notons que jusque-là les prix du café n'avaient été déterminés que par la seule loi de l'offre et de la demande et qu'avant cette période de 1954 les prix n'avaient cessé de croître, car la production exportable étant toujours inférieure au besoin en importation. Cette augmentation très rapide de la production caféière créa une situation nouvelle à partir de 1955 : le dépassement très net de l'offre par rapport au besoin en consommation mondiale. Ce qui conduisit à la première détérioration historique et rapide des prix du café, un phénomène qu'il n'avait jamais connu jusque-là. Cette détérioration des prix se poursuivait dans les années suivantes pour s'étaler jusqu'en 1961-1962. Toutefois, il faut remarquer que ce problème ne fut pas le problème d'un seul pays, ni des pays producteurs seulement, car il faut se rappeler que ces temps étaient encore une période où bon nombre de pays étaient encore des colonies ou au mieux venaient juste de sortir de la colonisation. Aini, les consommateurs étaient les métropoles de même que les grands producteurs, propriétaires des grandes concessions, n'étaient que des anciens colons, représentants de la métropole. Le non redressement de la situation aurait une repercussion grave, premièrement sur la vie de beaucoup de paysans vivant de la caféiculture et des pays ayant comme première ressource financière le café. En second lieu, cette détérioration des prix du café entraînait inévitablement la détérioration de l'économie générale des pays capitalistes : colonies et pays industrialisés en même temps. Car faute de moyens financiers, les colonies ne seraient plus en mesure d'acheter les produits manufacturés venant de la métropole. Et ne reconnaissant plus la valeur apportée par le café en matière de constitution de richesse, les paysans abandonneraient la caféiculture. Quel serait ainsi le déficit que devraient encourir la CMM (Compagnie Marseillaise de Madagascar) et la CLM (Compagnie Lyonnaise de Madagascar) pour ne citer que le cas de Madagascar ?

Par conséquent, il faut à tout prix redresser la situation pour redonner à l'économie mondiale capitaliste son nouvel équilibre. Ainsi, le premier pas qui était fait c'était d'abord d'aboutir à la création des organismes régionaux de coordination des producteurs en Amérique latine et en Afrique. Mais cela ne suffisait pas parce qu'il fallait également associer à ces organisations nouvellement créées les pays consommateurs. Cette association fut établie en 1962, et cela permettait d'obtenir pour le système un élément stable de régulation commerciale et de contrôle de la production. C'était ainsi que fut créé le premier Accord International sur le Café (AIC) conclu le premier juillet 1962 et qui liait presque tous les pays producteurs et consommateurs de ce produit. A l'issue de ce premier accord, tous les cafés des pays membres ne sont plus vendus que par l'OIC et au sein de l'OIC, en priorité.

#### 2.1.2.- LE CONTENU DU PREMIER AIC.

Notons d'abord que le premier Accord entrerait en vigueur à partir du 1er

juillet 1962. Mais pour analyser son contenu commençons d'abord par voir les objectifs qu'il avait fixés.

a/.- Les objectifs de l'A.I.C.

Les objectifs principaux qu'il visait c'était de :

"Assurer un équilibre judicieux entre l'offre et la demande dans des conditions garantissant aux producteurs des débouchés à des prix rémunérateurs et aux consommateurs un approvisionnement suffisant à des prix équitables, de manière à équilibrer de façon durable production et consommation ; éviter les fluctuations excessives de l'offre mondiale, des stocks et des prix préjudiciables aux deux parties ; mettre en valeur les ressources productives ; élever et maintenir les prix dans les pays membres ; accroître le pouvoir d'achat des pays exportateurs de café ; encourager et développer la consommation de café de toutes les manières possibles" (\*).

En effet, par cet accord, l'OIC envisageait deux objectifs essentiels. Le premier fut un objectif à court terme aux fins d'équilibrer l'offre et la demande pour permettre de maintenir pendant plus longtemps la régularité des prix. Tandis que le second fut un objectif à long terme. Il s'agit d'équilibrer la production et la consommation.

b/.- Le mécanisme de l'A.I.C.

Pour atteindre ces objectifs, l'OIC doit appliquer un certain mécanisme, le mécanisme de contingentement :

"Le mécanisme essentiel de l'AIC consiste en un contingentement des exportations visant à aligner le volume de l'offre sur celui de la demande potentielle à l'échelle mondiale de manière à maintenir les prix à l'intérieur d'une FOURCHETTE négociée chaque année. Les contingents attribués à chaque pays, parties d'un contingent global, sont établis en fonctions d'un certain nombre de critères inscrits dans l'accord et ils seront périodiquement négociés"

En d'autres termes, il s'agit, pour chaque année de récolte, de doter pour chaque pays producteur membre d'un contingent de base d'exportation. Les cafés fixés dans ces contingents seront vendus avec des prix fixés à l'intérieur d'une fourchette est restée à 120-140 cents la lb depuis le 1er octobre 1981 si elle ne dépassait pas 56,77 cents jusqu'en 1972.

Maintenant il nous reste à observer comment fonctionne cet Accord ?

---

(\*). Marchés tropicaux et méditerranéens, op. cité.

c/.- le fonctionnement de l'A.I.C.

"Le fonctionnement du mécanisme de contingentement est simple dans son principe. Si les prix se maintiennent à l'intérieur de la fourchette, l'année caféière se déroulera sans problème. Mais il arrive aussi que l'équilibre "Offre-demande" soit mal calculé et que les prix sortent de la fourchette. S'ils débordent par le haut, c'est-à-dire s'ils montent, c'est soit parce que l'offre est réellement insuffisante pour répondre à la demande, soit parce que les opérateurs craignent qu'elle ne le soit : on ouvre donc de plus en plus le robinet des contingents, jusqu'à ce que les prix rentrent dans le droit chemin ; s'ils ne le font pas, on supprime purement et simplement le robinet, c'est-à-dire que l'on suspend le contingentement. Si les prix débordent au contraire par le bas, c'est-à-dire s'ils baissent, on se livre à l'opération inverse en fermant progressivement le robinet des contingents, sans toutefois qu'il soit possible de le bloquer totalement." (\*)

Avec toutes les dispositions que nous venons de citer ci-dessus nous pouvons penser que la commercialisation internationale du café dans les années à venir devrait se dérouler facilement. Avec une vision simpliste du système cela pourrait être vraie. Mais quand on a observé son application concrète la chose n'est plus du tout aussi simple, car le problème se révèle de plus en plus délicat.

2.2.- LES PROBLEMES POSES PAR L'A.I.C.

D'abord, notons que ce premier Accord International sur le Café fut devenu caduc le 30 septembre 1968. A l'issue de ce terme un nouvel Accord devrait être immédiatement négocié. Ce qui fut fait. Et la même année, le 2° Accord qui fut prorogé jusqu'au 30 septembre 1973 prit naissance et entre en vigueur. Cependant, ce 2° Accord était indentique au premier qui a subi quelques réamenagements. Et ce n'était qu'à l'issue du terme de ce 2° Accord que les vrais problèmes se manifestèrent. En effet, pour entamer la négociation du 3° Accord, tous les membres se présentaient avec des points de vue nettement divergents.

Au fait, premièrement, en vivant ces deux premiers Accords, beaucoup des membres producteurs s'apercevaient que cette répartition de contingents de base d'exportation n'avait été conçue que pour résoudre les problèmes de surproduction de l'Amérique latine et ne tenait pas compte des besoins de développement des producteurs d'Afrique, d'Asie et d'Océanie, car selon la répartition des quotas qui fut faite en ce temps-là, on voyait qu'elle était faite en faveur des espèces Arabicas.

-----  
(\*) Marchés tropicaux et méditerranéens, op cité

.- Répartition des quotas  
d'exportation lors du 1<sup>o</sup> Accord.

VARIÉTÉ DU CAFÉ (1)	Quotas d'EXPORTATION ACCORDÉS (en sacs de 60 kg)	(1)	%
1. <u>A R A B I C A</u>	36 083 436		75,74
. Colombiens			
doux	7 103 577		14,90
Autres doux	9 597 577		20,14
Non lavés	19 382 821		40,68
2. <u>R O B U S T A</u>	11 560 401		24,26
T O T A L	47 643 837		100

(1) Source : R. RAMBAHINIARISON. (R).- Note d'Information sur les problèmes internationaux du café, chap. I.

Or les Arabica ne sont presque produits qu'en Amérique latine, tandis que le Robusta constitue la principale production d'Afrique, près de 72,69 % de la production mondiale de Robusta. Ces pays d'Amérique latine avaient été dotés respectivement d'un quota de base d'exportation en rapport avec leurs stocks et non en rapport avec leur production annuelle. Ainsi, 39,59 % du volume total des quotas avaient été attribués au Brésil, premier producteur mondial de café et principal producteur de l'Arabica non lavé, tandis que 13,50 % pour la Colombie, deuxième producteur mondial après le Brésil et producteur de l'Arabica Colombien doux. Les restes des quotas de l'Arabica sont presque répartis aux autres pays de l'Amérique centrale producteurs de l'Arabica doux.

De telle répartition avait permis au Brésil d'étendre leur plantation, tandis que les autres producteurs n'avaient fait que stabiliser, voire diminuer au profit d'autres cultures de reconversion, leur surfaces de plantation de café.

D'autre part, il faut noter également que cette distribution relative de quotas individuels en pourcentage par rapport au volume total des contingents de base avait permis à chacun des pays qui se sentaient avantagés de considérer leur part comme une part historique de marché qu'ils ne voudraient plus diminuer ou redistribuer aux autres membres quelle que soit la conjoncture. Tandis que les autres, petits et moyens producteurs, cherchaient à redresser le volume de leurs quotas de contingentement de base, par un réaménagement général, en augmentant le volume global de ce contingentement de base et le pourcentage de ceux qui en bénéficiaient peu tout en diminuant la part de ceux qui en bénéficiaient trop. Ceci avait créé, même à l'heure actuelle, une tension, pour ne pas dire se terminer en bagarre, au sein de l'organisation, d'abord entre les

producteurs eux-mêmes d'une part et ensuite entre producteurs et consommateurs d'autre part. Or, cette révision de répartition devrait être faite périodiquement et ponctuellement chaque fois qu'une situation change, si on voulait toujours préserver l'équité au sein de l'organisation. Ce rétablissement des contingents pouvait intervenir en tenant compte de la production, de la capacité de production, de la capacité d'exportation et des disponibilités en stocks de chacun des pays producteurs et non de l'un de ces critères seulement.

Nous savons que par l'analyse faite jusqu'ici le fond du problème reste encore flou. Alors, pour l'appréhender avec plus de clarté, voyons comment ces divergences des points de vue se manifestaient concrètement.

### 2.2.1.- LES POINTS DE VUE DES PRODUCTEURS.

#### a/- Ceux qui produisent l'Arabica.

Comme nous l'avons déjà insinué, l'Arabica est composé de trois variétés principales : les Colombiens doux, les Autres doux et les Non lavés.

#### .- Les Colombiens doux.

La Colombie en est le producteur principal. Les Colombiens doux avaient été une variété de café la mieux cotée en ce temps, car allant de l'année caféière 1963-1964 à celle de 1971-1972, sa cotation variait de 41,36 à 56,77 cents la lb. Pourtant en Colombie la surface cultivable en café était presque saturée. Par conséquent, ce pays est favorable à une révision de prix plutôt qu'à l'augmentation des quotas d'exportation ni à sa redistribution, elle qui disposait déjà 13,50 % du volume total de contingentement.

#### .- Les Non-lavés.

Le Brésil en est le premier producteur mondial de cette variété. Cette place lui confère une place prépondérante au sein de l'OIC car sur 1 000 voix au sein de cette organisation 400 lui appartiennent, donc plus du tiers bloquant. À la veille de l'expiration du 2<sup>e</sup> Accord, c'est-à-dire en 1972, le Brésil avait encore un disponible théorique exportable de 79,5 millions de sacs de café. Mais la conjoncture qu'avait traversée les plantations caféières du Brésil profitait moins à cette prérogative qu'il détenait. En effet, jusqu'en 1972, la plantation brésilienne avait dû passer des moments difficiles. D'abord trois gelées importantes avaient frappé leurs cultures, ensuite il y avait la rouille qui attaquait le reste qui n'était pas détruit par ces différentes gelées, suivies d'une sécheresse d'autre part. Tous ces cataclysmes naturels avaient fait chuté la production brésilienne de 39,9 millions de sacs en 1961-1962 à 24,6 millions de sacs en 1971-1972. Par le même fait ses stocks n'avaient cessé de diminuer également : 62,6 millions de sacs en 1962-1963 à 18 millions en 1972-1973 pour finir après cette période à un déficit par rapport à son potentiel antérieur. En effet, il faut d'abord noter que le Brésil doit assumer des obligations annuelles, c'est-à-dire fournir en stocks fermes 26 millions de sacs par an dont 8 millions pour

ce pays allant de 1972 à 1976.

.- VARIATION DE STOCKS DE CAFE AU BRESIL.

Unité : mille

SAISONS-ANNÉES	1972-1973	1973-1974	1974-1975	1975-1976
. Report début récolte	+ 5 457	+1 347	-10 403	-18 503
. Production	+23 190	+15 750	+19 600	+30 000
. Total approvisionnement	+28 647	+17 097	+9 163	+11 497
. Moins exportation	19 500	19 500	19 500	19 500
. Moins consommation intérieure	7 800	8 000	8 000	8 400
. Report en fin de saison	1 347	-10 403	-18 503	-16 403

Source : Note d'information sur les problèmes internationaux du café, chap II op. cité.

En plus des cataclysmes naturels - cause conjoncturelle, passagère et involontaire - cette régression de stocks, voire déficit, pour ce pays reconnu jusque-là comme étant le champion en production caféière, avait été due d'autre part par une anomalie de structure, une cause structurelle, c'est-à-dire une cause résultant d'une réduction volontaire de cette production par une prise de décision délibérée du gouvernement de limiter la production par l'arrachage des caféiers ou l'abandon de certaines plantations jugées non rentables - et ceci s'était produite avant l'apparition de ces cataclysmes naturels.

Le programme que devait entreprendre ce pays était donc avant tout de rechercher par tous les moyens une solution immédiate permettant de recouvrer dans une période la plus brève possible la part historique de quota qu'il détenait depuis. Pour cela il admettait deux solutions : à court terme en important des cafés provenant des surplus des stocks des autres pays producteurs tels que le Salvador, le Guatemala, le Portugal (actuel Angola) et la Côte d'Ivoire ; et à long terme, en régénérant sa production par une intensification des cultures nouvelles. Avec cette dernière, la production pourrait être rétablie après 3 ou 4 ans.

A partir de telles données donc, nous pouvons conclure que le Brésil jugeait inopportun de négocier tout de suite un 3<sup>e</sup> Accord. Cela ne lui profiterait qu'après un délai lui permettant de recouvrer son entière potentialité de compétition dans le marché international.

.- Les autres doux.

Ce sont les Arabica produits par ceux de l'Amérique centrale. Les Centraux sont ceux qui placent leurs intérêts nationaux au-dessus de toute considération. Cependant, ils sont les moins disciplinés. Ce qui avait souvent causé beaucoup de problèmes. Notons que parmi les influents des centraux nous pouvons citer le Salvador, le Mexique, le Costa-Rica et le Guatemala. Rappelons que le Guatemala était acquis entièrement à la cause brésilienne et colombienne. Seuls les trois autres qui affichent encore beaucoup plus d'indépendance. Les centraux avaient considéré que les deux Accords antérieurs 1962 et 1968 n'avaient jamais tenu compte de leurs problèmes réels par le fait qu'ils n'avaient été conçus que de manière à limiter leur production. Par conséquent ils voulaient que les nouveaux Accords qui suivraient devraient être conçus d'une manière très différente, qu'ils soient négociés à l'intérieur ou en dehors de l'OIC, c'est-à-dire qu'ils devraient avoir une forme souple, être équitables et évolutifs. Par conséquent, compte tenu de telles constatations, on remarque que les centraux étaient favorables à la discussion d'un 3<sup>e</sup> Accord, mais s'opposaient à la renégociation ou à la prorogation pure et simple des Accords antérieurs, en particulier celui de 1968.

Et déjà en 1971 le Salvador avait conduit une mission de bonne volonté dans les pays producteurs de Robusta d'Afrique pour susciter la création d'alliance "Autres doux-Robusta", ceci aux fins de la prochaine négociation du 3<sup>e</sup> Accord. Mais cette manœuvre n'avait pas pu marcher du fait que le Brésil avait su exploiter un problème qui se posait en ce temps, telle était la dévaluation du dollar, en sachant attirer vers lui la Côte-d'Ivoire, l'Angola et la Colombie.

b/.- LES PRODUCTEURS DU ROBUSTA.

Les Robusta sont surtout représentés par la Côte-d'Ivoire, l'Angola et l'Ouganda, suivis ensuite d'assez loin par le Cameroun, l'Indonésie, le Zaïre et Madagascar.

Notons que la Côte-d'Ivoire faisait déjà partie de l'OAMCAF, y compris Madagascar. Et que dans son ensemble la production totale de l'OAMCAF constituait près de 46 % des productions mondiales en Robusta. Par conséquent, pour mieux appréhender le problème, il faut d'abord voir le comportement de l'OAMCAF vis-à-vis du prochain 3<sup>e</sup> Accord pour avoir ensuite celui des autres producteurs : l'Angola et l'Ouganda.

.- L' O . A . M C A . F .

- Origine et historique.

L'OAMCAF fut créée à Antananarivo le 7 décembre 1960. Au départ, elle n'était

qu'un simple comité de liaison des Caisses de Stabilisation des prix entre certains pays africains francophones, qui ne groupait en ce temps que 6 pays membres, à savoir la Côte-d'Ivoire, le Dahomey (actuel Bénin), le Togo, le Cameroun, la République Centrafricaine et Madagascar. Ce n'était qu'à l'issue d'un protocole additif du juillet 1963 que ce comité prenait le nom définitif de l'OAMCAF par lequel le Gabon et le Congo faisaient également son entrée dans l'organisation. Et depuis l'année 1986 à l'issue de la 96<sup>e</sup> réunion de son Comité directeur qui s'est tenue à Antananarivo, la Guinée équatoriale venait grossir le rang des membres. Actuellement, cette organisation compte 9 pays membres.

.- Relations entre OAMCAF et OIC.

Quelles relations existe-t-il entre l'OIC et l'OAMCAF ?

Pour répondre à cette question, il faudrait nous rappeler les événements qui avaient marqué la période de création de l'OAMCAF. En effet, cette époque avait été marquée par une conjoncture de changements profonds aussi bien sur le plan économique que sur le plan politique, surtout au niveau international. En l'occurrence nous pouvons citer l'entrée en vigueur du Traité de Rome, la Convention de Yaoundé qui substituait le Marché européen au Marché français. De même qu'il y avait en même temps la naissance de l'OIC avec son premier Accord International sur le café dont l'application ne se faisait qu'à partir de 1963. C'était à la suite de telle conjoncture que l'OAMCAF avec tous ses membres se décidait de devenir membre de l'OIC tout en maintenant tout de même de poursuivre à l'intérieur de celle-ci la coopération qu'elle avait pratiquée auparavant ensemble sur le marché français.

Par ailleurs, il faut noter qu'avec cette adhésion en groupe, l'OAMCAF jouissait d'un statut particulier au sein de l'OIC. En effet, l'OAMCAF devenait un groupe au sein de l'OIC. Par cet effet, ses membres conservaient leurs responsabilités individuelles en tant que membres de l'OIC. Cependant, ils pourraient acquérir unis dans un seul groupe la possibilité de défendre leurs intérêts communs par une seule et même voix avec un poids qu'ils n'auraient pas pu représenter isolément. Ce choix était conforme aux termes de l'Accord de 1962 qui prévoyait la possibilité d'une participation en groupe. Pour cet effet, aucune décision importante n'est élaborée à l'OIC sans la participation de l'OAMCAF, car celle-ci devrait être présente non seulement par le poids de ses voix, mais aussi par son poids politique et par l'équation personnelle de ses négociateurs, dans tous les organes techniques de l'Accord International. Et déjà, on se souvenait de la participation déterminante de l'OAMCAF lors des importantes négociations de l'Accord sur le café de 1963 où elle s'était vue confier le rôle de coordinateur et de président du groupe des producteurs africains.

- Mission de l'OAMCAF.

Suite à cette adhésion à l'OIC, l'OAMCAF assurait une mission très importante, qui, comme on le voyait, allait se développer en deux directions : la coordination

des politiques commerciales sur le marché européen et la négociation au sein de l'OIC.

En vertu d'une telle responsabilité, l'OAMCAF n'est pas une organisation figée, car déjà dès sa création, elle entamait sa première négociation auprès du gouvernement français pour fixer son siège à Paris. Ensuite, en 1969, elle adoptait de nouveaux statuts et règlements intérieurs plus conformes au rôle d'information, de coordination et de répartition. En effet, par son Comité directeur, autorité suprême au sein de l'OAMCAF, composé de tous les Etats membres, dont le président est élu pour chaque année caféière, et par son représentant permanent accrédité à l'OIC, elle fournit aux Etats membres toutes les informations concernant la production et le marché du café, et leur propose toutes mesures utiles concernant la normalisation, le conditionnement, la commercialisation et l'établissement des statistiques caféières. Plus généralement, elle coordonne les politiques et les actions des Etats membres sur les marchés mondiaux dans le but d'assurer un niveau optimal des prix de vente. En contrepartie, chaque Etat membre doit mettre à la disposition de l'OAMCAF la part de son contingent d'exportation qu'il n'est pas en mesure d'utiliser et le Secrétaire général de l'organisation de le répartir entre les autres membres de façon à ce que le contingent global des Etats de l'OAMCAF soit utilisé. Notons que l'OAMCAF détient la troisième position du point de vue production caféière mondiale, et évidemment du point de vue cotation au sein de l'OIC. Cette coopération au sein de l'OAMCAF ne s'arrête pas seulement dans la commercialisation de ses produits, elle doit s'étendre également dans la recherche agronomique, ainsi qu'à la tenue des réunions, des colloques ou des symposiums concernant spécifiquement des réflexions propres aux problèmes du café. Même dans les grandes négociations, comme celle de la CNUCED ou dans ce qui touche l'Organisation inter-africaine du Café (O.I.A.C.), l'OAMCAF pouvait toujours assurer la coordination nécessaire pour que soient adoptées les dispositions communes lorsque les intérêts de ses membres l'exigent.

Donc, la création de l'OAMCAF est un avantage sans égal pour les pays africains francophones producteurs de café, car par la position qu'elle détient et les actions qu'elle mène, elle se trouve constamment à la pointe de toutes les informations et de tous les événements intéressant le café, ou qui pourraient se produire au sein des organisations touchées par le café.

Voilà donc en gros un survol de ce que nous devons savoir de l'OAMCAF. Maintenant revenons à notre problème de la renégociation du 3<sup>e</sup> Accord qui tenait à coeur les producteurs et les consommateurs.

En fait, quoique reconnue ainsi avantageuse, quoique apparemment unie et disciplinée, l'OAMCAF couvait une malaise latente qui provenait des deux facteurs: la domination excessive de la Côte-d'Ivoire et l'absence d'un président jouissant de l'estime de l'ensemble de ses membres.

1°- La domination trop excessive de la Côte-d'Ivoire.

Notons que du point de vue contingents d'exportation, la Côte-d'Ivoire, à elle seule, en avait plus que les 7 autres membres réunis. En effet, partie de rien en 1950, 1 050 000 sacs de 60 kg soit 63 000 T, la Côte-d'Ivoire culmine actuellement avec une production annuelle oscillent de 4. 166.666 à 4.583.333 sacs de 60 kg soit 250 000 à 275 000 T avec une moyenne de 260 000 T ou 4 333 333 sacs. Entre 1969-1970 cette production atteignait 279 000 T ou 4 650 000 sacs par an (\*). Par cette production, la Côte-d'Ivoire prenait la place de premier producteur africain de café et troisième producteur mondial. Ce qui lui permettait de jouer le rôle de leader aussi bien dans le groupe des Robusta que dans l'OIC et l'OAMCAF. Sa caisse de stabilisation des prix du café ou des produits est dénommée même la Caisse leader.

Très consciente de son importance en tant que pays riche et surtout de l'importance des revenus qu'elle tirait du café, malgré les dispositions contractuelles que lui étaient imposées par les Accords de 1962 et de 1968, elle n'avait jamais cessé d'augmenter et d'améliorer sa production d'autant plus qu'elle avait su largement profiter des déficits annuels des pays membres de l'OAMCAF pendant 10 ans et avait pu obtenir des contingents de base d'exportation considérables.

D'autre part, la Côte-d'Ivoire ne se satisfait pas des quotas qui lui étaient attribués. Elle cherchait tous les moyens possibles pour les augmenter jusqu'à en faire usage des démarches diplomatiques particulières. C'était ainsi qu'en 1970, elle avait nommé comme ambassadeur à Brasilia son ancien représentant permanent auprès de l'OIC. Cette nomination fut suivie de deux missions lourdes diplomatiques, toujours au Brésil, conduites par son Ministre de l'Agriculture dont la première fut en 1971 et la suivante en février 1972, à l'issue desquelles fut sortie d'abord l'entente BRESIL-COTE-D'IVOIRE et ensuite le Brésil, la Colombie (Colombie), l'Angola et la Côte-d'Ivoire. Puis, en novembre 1972 le Groupe de Genève auquel participait presque tous les membres de l'OIC défalqués des consommateurs se réunissait à Abidjan pour préparer la session extraordinaire du commerce international du café. A cette session, la délégation brésilienne fut conduite par M. Carlos Alberto de Andrade Pinto, président de l'I.B.C. Celui-ci avait été reçu par le Président Houphoyët Boigny. Pendant ce temps, c'est-à-dire pendant le moment où se tenait cette session du Groupe de Genève, une autre délégation brésilienne, conduite cette fois-ci par son Ministre des Affaires étrangères avait fait un périple en Afrique occidentale dont le plus important fut à Abidjan.

-----  
(\* ) Exposition de l'OAMCAF, septembre-Octobre 1986 à l'immeuble CAVAGI, ANTANANARIVO Madagascar.

Les résultats de toutes ces vases diplomatiques qui se faisaient surtout entre le Brésil et la Côte-d'Ivoire étaient les suivantes. Premièrement, à l'issue de la réunion du Groupe de Genève, et surtout appuyés par le Brésil, la Côte-d'Ivoire et l'Angola d'autre part avaient bénéficié d'une allocation spéciale de 500 000 sacs chacun, en plus de leur quota réglementaire. D'autre part, des accords commerciaux avaient été conclus entre le Brésil et la Côte-d'Ivoire dont l'un des plus importants, semblait-il c'était la fourniture de café par la Côte-d'Ivoire au Brésil. Le but poursuivi par la Côte-d'Ivoire dans ces accords bilatéraux était que ce pays savait que son partenaire, le Brésil, aurait, du moins pendant une durée de 5 ans, une difficulté de production pour couvrir sa potentialité. Par conséquent, si elle voulait avoir plus de contingents au prochain AIC, il faudrait qu'elle aille les chercher là où elle pourrait les trouver. C'était la raison pour laquelle elle fonçait directement vers le Brésil. Mais la chose ne serait jamais facile car tout dépend de la réaction des consommateurs surtout au niveau des prix.

Mais de telles manoeuvres n'avaient fait que confirmer son importance tant au niveau de l'ensemble des Robusta qu'au sein même de l'OAMCAF. Et de par cette importance, surtout en volume de ses exportations, la Caisse de Stabilisation des Prix des Produits de la Côte-d'Ivoire est quotidiennement en relation avec les bourses des produits de New-York et des différents pays européens. D'ailleurs, que ce pays fournit à lui seul presque la moitié du budget de l'Organisation. Ce qui lui permettrait de déterminer au jour le jour les prix à partir desquels les autres membres de l'OAMCAF fixeront leurs prix de vente. Et c'était à juste titre qu'on avait nommé la Caisse de la Côte-d'Ivoire, la Caisse leader.

Mais cette importance infiniment grande qu'elle jouait ne saurait empêcher de susciter une certaine malaise au sein de l'organisation. En effet, ce malaise résidait surtout dans la volonté ivoirienne d'utiliser l'OAMCAF comme moyens aux fins de ses intérêts individuels. A titre d'exemple nous pouvons citer la mise en place d'une politique ivoirienne dès 1968, projetant une modification du statut qui régissait l'organisation. Ce projet fut en fait voté à Antananarivo en octobre 1969 dont le fond était de renvoyer le Président du Comité directeur de l'OAMCAF au rang de Président de séance seulement, tandis que le représentant permanent de l'OAMCAF, un Ivoiren, auprès de l'OIC fut devenu en fait le porte-parole unique et incontesté de l'organisation. Et notons que jusqu'à présent, ce poste est attribué à un Ivoirien en raison d'un gentlemen agrément conclu antérieurement entre les 3 plus grands producteurs de l'OAMCAF (Cameroun-Côte-d'Ivoire-Madagascar). Ensuite, toutes démarches et manoeuvres entreprises au nom de l'OAMCAF et dans l'intérêt de celui-ci à l'OIC ne profiterait cependant qu'aux grands producteurs capables de fournir à tout moment des stocks disponibles.

2°- L'absence d'un Président jouissant de l'estime des membres.

Le statut de l'OAMCAF prévoyait la nomination du Président du Comité Directeur par voie d'élection. Cependant, en raison du gentlemen agrément dont il est

question auparavant, ce poste avait été toujours confié à un Malgache. A l'heure actuelle, ce poste revient à Henri RAHARIJAONA. En effet, depuis 1960 jusqu'en 1967, la présidence de l'OAMCAF avait été confiée à un représentant malgache. Mais par l'âge de celui-ci et à la suite de certaines contestations des membres à son égard, il fut remplacé mais toujours par un Malgache. Mais seulement de 1968 à 1972 cette présidence avait changé quatre fois de titulaires, bien que ces derniers furent tous des Malgaches. Et parmi ces quatre un seul avait tenu le poste pendant un temps assez long (3ans), tandis que d'autres n'avaient même pas l'occasion de présider une séance du Comité directeur avant d'être remplacé.

En fait, cette succession très souvent de présidence n'avait fait que semer les désarrois et la perplexité au sein de l'Organisation. Ce qui entraînait comme conséquence la confiance accrue au représentant permanent de l'OAMCAF à l'OIC. Relevons toutefois que ceci n'est qu'une remarque conjoncturelle et propre à ce temps et abstention sera faite pour une extrapolation générale surtout jusqu'à notre temps actuel.

Compte tenu de tous ces problèmes, comment l'OAMCAF entendrait-elle agir face aux problèmes du renouvellement de l'AIC, c'est-à-dire à la renégociation du 3<sup>e</sup> Accord ?

Pour faire face à cet événement, une première négociation fut entreprise au sein de l'OAMCAF à Douala en 1971 par laquelle le Comité directeur avait défini les directives à suivre et donna mandat au Représentant permanent et au Secrétaire général de l'organisation de préparer les documents de négociation adéquats, avec l'aide d'une création d'un Comité technique. La proposition amendée avait été adoptée par le Comité directeur qui se réunit à Bangui en novembre 1972. L'essentiel de cette proposition consistait en la révision des contingents de base suivant la tendance de la production, la capacité d'exportation et le volume des stocks. Ceci débouchait au rejet de la résolution 206, c'est-à-dire rejet des objectifs de production dont la tendance était de stabiliser la production des Robusta au niveau actuel de l'époque alors que certains pays avaient le droit et la possibilité de planter davantage du café.

Ensuite, la proposition visait aussi la révision de la répartition des quotas de base. Ce qui entraînerait ipso facto la modification de la répartition des voix, donc réduirait les pouvoirs exorbitants détenus par certains.

Enfin, cette proposition tenait en dernier amendement de l'évolution de la situation par le fait qu'elle prévoyait la suspension momentanée des contingents lorsque les prix atteigneraient un niveau élevé qu'il faudrait définir par la suite.

Remarquons que cette proposition était très rapprochée des points de vue des consommateurs que nous verrons ultérieurement en effet. Mais dans un proche avenir la chance, pour cette proposition, était très mince pour être discutée à la renégociation du prochain AIC, car, certainement, le Brésil s'y opposerait par un veto

intransigeant. D'autant plus que la Côte-d'Ivoire, membre compté le plus influent de l'OAMCAF, était très engagée avec le Brésil, par conséquent ne ferait rien pour le contrecarrer qu'au moment où elle constaterait que ses intérêts étaient complètement divergents avec ceux du Brésil.

Nous voyons par là que la Côte-d'Ivoire paraissait une sorte de blocage quand il s'agissait d'envisager au sérieux le problème de l'OAMCAF en général. Alors fallait-il se dissocier de la Côte-d'Ivoire ? La véritable réponse était encore loin de là, car, sans la Côte-d'Ivoire, l'OAMCAF qui constituait une charge pour la Côte-d'Ivoire tant au point de vue financier que diplomatique (différentes négociations bilatérales), car, à chaque pas qu'elle ferait pour son propre compte, elle ne saurait oublier que le reste de l'OAMCAF resterait accroché et pesant sur son dos. La meilleure politique était par conséquent de maintenir autant que possible la cohésion de l'OAMCAF afin de fournir à l'organisation un atout dans toutes les négociations, souci qui tenait à coeur tout le monde. Ainsi, dans l'intérêt de cet objectif, il serait une sagesse et une meilleure politique de maintenir autant que possible la cohésion de l'OAMCAF. Ce qui fut fait jusqu'aujourd'hui.

#### .- Le Portugal (Angola) et l'Ouganda.

L'Angola est le deuxième producteur mondial de Robusta. Notons seulement pour ne pas s'étaler là-dessus, que ce pays était presque en tout point de vue dans la même situation que la Côte-d'Ivoire avec la différence qu'il était déjà associé au Brésil par des liens particuliers de consanguinité et de langue.

Tandis que l'Ouganda, bien que 3<sup>e</sup> producteur mondial de Robusta, n'offre pas de trait particulier quant à la commercialisation de ce produit. Seulement, l'Ouganda (L'Ouganda) avec l'Angola, c'est à partir de leur production qu'on détermine le prix des cotations des Robusta. En effet, le café angolais est appelé AMBRIZ B, tandis que celui de l'Ouganda est le NATIVE STANDARD. Ces deux produits sont les origines cotées à la bourse de New-York et de Londres. Et c'est à partir de ces origines que le prix des autres Robusta sont déterminés. Le problème qui se posait pour ce pays c'était qu'avec la prérogative qu'il avait, c'est-à-dire la détention d'un prix d'origine, il pourrait facilement faire chuter les prix des Robusta dans son ensemble. Par conséquent, les pays et les organisations intéressés par cette variété de café devaient, qu'on veuille ou non, lui prendre contact, surtout en ce qui concerne l'arrangement des prix. Cette responsabilité fut prise par le Pacte de Bogota.

#### 2.2.2.- LES POINTS DE VUE DES CONSOMMATEURS.

##### a/.- Qui sont les consommateurs ?

Selon les termes consacrés à l'OIC, les consommateurs sont répartis en consommateurs des pays de marché traditionnels et en consommateurs des pays de marchés nouveaux.

Les consommateurs de marchés traditionnels sont les Etats-Unis d'Amérique, le Canada, les pays de la CEE et les autres pays européens du Nord telles que la Suède, la Finlande, la Norvège, etc... En un mot ce sont presque les grands pays occidentaux. Pour ces pays, la consommation de café devient déjà une habitude. Ils peuvent par conséquent payer des prix élevés. Tandis que les consommateurs des marchés nouveaux sont constitués du reste des pays du monde où la consommation reste encore faible. Ces derniers bénéficient donc d'un prix parfois très bas pour les encourager à consommer davantage du café. Toutefois, la vente de café pour ces pays est soumise à des contrôles sévères pour empêcher les réexportations vers les pays de marchés traditionnels. Notons d'une part que les pays consommateurs de marchés traditionnels ne sont que les anciens possesseurs des grandes concessions dans les anciennes colonies, et d'autre part, disposant dans leur pays respectif ou à travers le monde des grandes firmes nationales, multinationales ou transnationales de transformation de café et dont la survie dépendrait du bon approvisionnement en café.

Pour revenir à la commercialisation, la différence entre ces 2 types de consommateurs se situe effectivement dans le fait que pour les premiers, les marchés sont soumis à des contingents, - contingents qui ne tiennent pas trop à vouloir limiter le volume de café mis en vente, mais plutôt tenant à la nécessité de défendre les prix à la vente, et de répartir les exportations selon la catégorie de café et les possibilités des exportateurs à répondre à la demande - et les prix sont fixés suivant des fourchettes établies au début de chaque campagne caféière. Tandis que pour les seconds, les marchés sont libres.

b/.- Les problèmes des consommateurs.

Les problèmes des consommateurs résident surtout sur la stabilité des prix. En effet, tout rehaussement des prix n'a cessé de provoquer chez ces consommateurs, en particulier ceux des marchés traditionnels, des réactions très aiguës.

En fait, au sujet de ces prix, de 1962 à 1971, on peut dire que les dispositions prévues par l'AIC, relatives à la commercialisation du café, étaient adéquates à la situation, et tout fonctionnait normalement. Ce n'était qu'au cours de la campagne 1971-1972 que surgissait le sérieux problème. En effet, les prix les plus élevés enregistrés dans l'histoire du café n'avaient eu lieu qu'en 1954, après une attaque de gelée au Brésil. Depuis, les prix avaient chuté jusqu'en 1969 où une troisième gelée au Brésil, accentuée par les méfaits de la rouille donnait le coup de fouet nécessaire au relèvement des prix.

Puis survenaient les problèmes monétaires qui avaient provoqué une dévalorisation continuelle du dollar conduisant finalement à la dévaluation officielle de la monnaie américaine sans pour autant entraîner une révalorisation des prix du café dont les cotations étaient pourtant libellées en dollar. Ainsi, la dévaluation du dollar correspondait à une nouvelle chute des prix du café. En conséquence de cette

dévaluation, les exportateurs avaient demandé un réajustement des prix du café, auquel les Etats-Unis répliquaient par une opposition catégorique. Et c'était à juste titre que se manifestait au sérieux le point fort du problème, car cette opposition des Etats-Unis et aussi du Canada, - rappelons que les Etats-Unis furent les premiers consommateurs mondiaux de café : 40 % de la consommation totale - conduisait chez les producteurs à la création d'une situation nouvelle que les consommateurs appelaient "Accords Parallèles". En fait, les producteurs les plus importants s'étaient groupés pour se défendre dans un accord officieux dit "GROUPE DE L'ACCORD DE GENEVE" dont l'origine venait du Pacte de Bogota.

L'objectif du groupe était en fait de provoquer une pénurie de café dans la demande par une rétention volontaire de l'offre. Le but étant le relèvement des prix selon le système normal de la loi de l'offre et de la demande.

A cette décision unilatérale du Groupe de Genève, il fallait ajouter aussi la nouvelle gelée qui frappait encore une fois les plantations brésiliennes en 1972. Ce qui avait pour effet de réduire de plus en plus la quantité de café livrable sur le marché international.

Ainsi, ces deux faits conjoncturels n'avaient fait que porter les prix à un résultat au-delà des espérances. En effet, pendant la campagne 1971-1972, les prix du café avaient crevé plus de 6 fois les plafonds établis par la résolution adoptée à cet effet par le conseil. Ce qui entraînait également l'augmentation en quantités de café vendues avaient passé pour chaque variété (\*):

. Colombiens doux . . . . .	7 103 038	à	9 163 948 sacs
. Autres doux . . . *. . . . .	9 597 577	à	11 261 002 sacs
. Non lavés . . . . .	19 382 821	à	22 741 545 sacs
. Robusta . . . . .	11 560 401	à	14 524 591 sacs
<hr/>			
T O T A L . . . . .	<u>47 643 837</u>	à	<u>57 691 086</u> sacs

Nous voyons ainsi qu'à cette campagne de 1971-1972, le café avait battu tous les records tant du point de vue des quantités que des prix.

Or, la conjugaison de ces deux facteurs que nous venons de citer ci-haut, - politique des prix appliquée par les producteurs et déficit ou sous-production de café au Brésil - n'avaient fait que provoquer une tension de plus en plus profonde entre consommateurs et producteurs.

Au fait, premièrement, le groupe des consommateurs traditionnels avait jugé

-----  
(\* ) Source : Note d'information sur les problèmes internationaux du café, op cité.

que cet accord parallèle était incompatible avec l'AIC parce que cela les renvoyait aux bancs des spectateurs, et par conséquent, il faudrait le dissoudre, condition sine qua non posée par eux pour refuser toutes négociations d'un nouvel accord. Ensuite, il y avait lieu de souligner les graves difficultés sur la détermination des prix de déclenchement. En effet, selon les consommateurs, les prix indicatifs en cours sur les marchés devaient être basés uniquement sur ceux des autres doux et des Robusta parce qu'ils se rapprochaient de la réalité, alors que les prix des Colombiens doux et des Non-lavés étaient artificiels. C'est-à-dire qu'à ce temps, les prix indicatifs des Autres doux et des Robusta ne différaient pas trop des prix pratiqués sur les marchés, alors que les prix indicatifs des Colombiens doux et des Non-lavés étaient nettement supérieurs aux prix avec lesquels se vendaient ces deux autres variétés.

Cette augmentation avait soulevé une opposition véhémement de la part du Brésil et de la Colombie. Et voilà qu'une barrière infranchissable s'était élevée entre consommateurs et producteurs.

Ce fut donc l'origine de l'échec des négociations du mois d'avril et de décembre 1972 au Conseil International du Café à Londres à l'issue desquelles une année caféière sans contingents ni fourchette des prix avait été décrétée. Mais celle-ci s'étalait jusqu'en 1976, c'est-à-dire que le 3<sup>e</sup> Accord n'avait pu réapparaître qu'en 1976, et entre 1972 et 1976, quatre ans environ, à la suite de ces divergences de vue des membres de l'OIC, les ventes des cafés revenaient à leur forme primitive, c'est-à-dire selon les lois de l'offre et de la demande.

Mais, bien qu'à présent parvenue à sa quatrième phase, c'est-à-dire au quatrième Accord, l'OIC n'a trouvé de meilleur dans les différents Accords qu'elle a réalisés jusqu'ici que ce système de contingentement et de fixation des prix à l'intérieur d'une fourchette. D'autant plus que les problèmes sont loin jusqu'aujourd'hui d'être dissipés.

En effet, pour poursuivre notre étude sur le problème de la commercialisation internationale du café, revenons à un bref rappel concernant l'évolution des prix du café.

Entre 1960-1970, l'offre et la demande de café étaient restés en équilibre, et les prix n'avaient manifesté aucune tendance marquée à long terme. A la suite des conjonctures à partir de 1972 (Groupe de Genève et gelée au Brésil) aggravées encore de plus en plus par les pluies en Colombie et la guerre en Angola en 1975, on assistait à une rapide montée des prix où ceux-ci s'étaient vite triplés entre 1974-1977, car avant 1974, le prix du café était de 70 cents la lb, et lors de la campagne 1976-1977, il est devenu 3 dollars la lb.

Face à cette flambée des prix, les consommateurs avaient boudé le café et la consommation mondiale avait diminué pendant les deux années qui suivaient.

.- Evolution de la consommation mondiale du café  
entre 1975 à 1977 en pourcentage. (\*)

• Pays-bas . . . . .	- 28,23 %
• Suède . . . . .	- 26,63 %
• Belgique . . . . .	- 23,23 %
• Finlande . . . . .	- 22,19 %
• Grande-Bretagne . . . . .	- 20,94 %
• USA . . . . .	- 20,55 %
• Canada . . . . .	- 19,32 %
• Danemark . . . . .	- 17,52 %
• Norvège . . . . .	- 13,58 %
• Espagne . . . . .	- 11,27 %
• France . . . . .	- 8,67 %
• Italie . . . . .	- 7,78 %
• Allemagne . . . . .	+ 0,50 %
• Japon . . . . .	+ 10,30 %

De ce tableau, nous constatons que seule l'Allemagne restait le consommateur le plus fidèle et le plus constant. D'autre part, on a vu l'évolution de cette consommation au Japon. Tandis que pour les restes des consommateurs traditionnels, la régression est très notoire.

D'une autre manière, il fallait aussi remarquer la concurrence inattendue du COCA-COLA qui intervenait avec la situation, et qui sévissait même jusqu'à maintenant aux Etats-Unis qui représentaient à eux seuls jusqu'en 1974 les 40 % de la consommation mondiale de café. Ce qui entraînait de plus en plus, comme nous l'avons vu dans la statistique ci-dessus une chute irréversible de consommation de plus de 20 %.

Mais le Coca-Cola n'était pas le seul concurrent du café. Il fallait aussi y ajouter le thé.

Ensuite, à partir de 1977 et de 1978, le café amorçait une récolte meilleure qu'auparavant. Celle-ci atteignait déjà un niveau record en 1980 et 1981 avec une production supplémentaire de 5 millions de tonnes.

Tous ces phénomènes, en se conjuguant, n'avaient fait que provoquer de nouveau une baisse continue des prix du café, et qui d'ailleurs s'étalait jusqu'en 1981.

Cette régression ininterrompue des prix du café n'avait cessé de causer de déficit important chez les producteurs de ce produits. En terme réel, les revenus des exportateurs n'auraient pas dépassé 7 milliards de dollars pendant l'année 1981-1982, alors qu'ils avaient été de 8 milliards en 1980, de 11 milliards en

-----  
(\* Source : Note d'information sur les problèmes internationaux du café, op. cité.

.- Bilan caféier - OIC. (\*)

UNITE : MILLION DE SACS DE 60 kg

ANNEE CAFEIERE	CONTINGENT INITIAL	CONTINGENT DEFINITIF	EXPORTATION S/QUOTA	EXPORTATION HORS-QUOTA	EXPORTATIONS T O T A L E S
1980-1981	58,2	51,4	51,6	7,8	59,4
1981-1982	56,6	55,4	54,6	9	63,6
1982-1983	56	52	55,2	10	65,7
1983-1984	56,2	60,2	60	9,9	69,9
1984-1985	61	58,2	57,5	12	69,5

De ce tableau, de 1980 à 1983, à chaque début de campagne, on essayait de fixer de façon élevée le contingent initial d'exportation qu'il faudrait diminuer progressivement au fur et à mesure du besoin de la situation. Le but en cela est de préserver la détérioration des prix, car une offre trop excessive par rapport à la demande entraînerait automatiquement une baisse des prix jusqu'à cela se tiendrait à un nouvel équilibre. Et jusque-là, comme nous l'avons toujours remarqué dans le tableau, il y avait toujours des exportations hors-quota, c'est-à-dire des exportations vers les pays non membres de l'OIC. Mais celles-ci n'avaient été considérées que comme une soupape de sûreté, et qui ne devraient être utilisées qu'après avoir rempli la totalité des contingents fixés à la session de l'OIC, obligation que chaque pays membre doit respecter strictement.

Or, de l'observation du tableau ci-dessus toujours, nous constatons que cette exportation hors-quota prenait de plus en plus une ampleur, surtout à partir de 1981-1982. Cette situation nouvelle ne ferait que miner de nouveau la situation de la commercialisation du café à telle enseigne que certains pays n'avaient pas rempli la totalité de leur contingent pourtant ils abusaient à l'exportation hors-quota. Cette indiscipline ferait pousser de nouveau la hausse des prix, au détriment des consommateurs membres, évidemment. En effet, une telle prolifération irrégulière des exportations hors-quota conduirait à une diminution de l'offre sur les marchés des membres et vice versa son augmentation sur les marchés des non-membres. Ce qui aurait pour conséquence la montée des prix pour les consommateurs traditionnels et une baisse des prix pour les consommateurs des pays non-membres, et ce qui se passait effectivement à partir de la campagne 1983-1984. Bien sûr, il ne fallait pas laisser la situation aller ainsi à son gré. Alors, à partir de 1983-1984, on essayait de porter une solution à la situation en ouvrant de plus en plus grand le robinet des contingents (contingent initial 56,2 millions de sacs, et contingent définitif 60,2 millions de sacs). Cette grande ouverture du robinet des

(\*) Source : Marchés tropicaux et méditerranéens, op. cité.

des contingents était possible en ce temps, car en dépit de la courte récolte de la Côte-d'Ivoire due à une sécheresse qui s'était produite en cette année, le marché s'était trouvé avec un volume global d'approvisionnement important. On avait beau utiliser toutes les possibilités d'augmentation des quotas, pourtant les prix avaient crevé le plafond de la fourchette qui était 140 cents la lb pendant les 2/3 de l'année. De même que cette réouverture très grande du robinet des contingents ne réussissait pas à estomper la prolifération des exportations hors-quota, car certains nombres de pays exportateurs membres de l'AIC, et notamment l'Indonésie, disposaient de café en quantité abondante qu'ils voulaient chercher à les placer sur les pays importateurs non membres. Ainsi, les exportations hors-quota continuaient à proliférer de façon inquiétante. Ce qui entraînerait par conséquent au dérèglement du fonctionnement de l'AIC. Cette situation ne manquait pas d'irriter les pays consommateurs membres en particulier les Etats-Unis.

Mais pourquoi cette prolifération de ventes vers les pays non-membre, alors que la quantité fixée dans le quota définitif n'était pas atteint et que les prix auxquels on vendait ce café étaient nettement inférieurs par rapport à ceux des marchés traditionnels ? Les Etats producteurs sont-ils masochistes ? Sûrement pas :

"Diverses explications ont été apportées, dont beaucoup ne sont pas convaincantes. La plus probable c'est que ces exportations ne sont pas toutes allées vers les pays non-membres, mais qu'une partie a été détournée vers des pays importateurs membres. Ces derniers s'y sont retrouvés : du café non contingenté pas cher s'ajoutant à du café contingenté cher, cela fait baisser la moyenne des prix. Quant aux pays producteurs qui ont réalisé ces opérations "en marge", ils n'y ont pas perdu, en échangeant les devises tirées de ces ventes à un taux "parallèle" n'ayant de comparable au taux officiel". (\*)

Ainsi, face à de telle situation qui nuirait sans nul doute au fonctionnement de l'organisation, l'OIC devrait agir pour qu'elle ne se détériorait pas jusqu'à un seuil irréparable. Ainsi, la première action faite par l'OIC était d'une part d'établir un contingent initial très élevé de manière à ce que l'abondance de l'offre pèse sur les cours ; la conséquence en était que nous avons ici comme contingent initial, lors de la campagne 1984-1985, 61 millions de sacs ; et d'autre part, de surveiller le marché afin de limiter les ventes vers les non-membres. Ainsi, concernant ce deuxième point, les pays exportateurs doivent faire preuve de l'arrivée du café dans des pays non membres et que ce café qui devait être exporté à ces pays non membres ne devait être vendu à des prix inférieurs à ceux fixés par les pays membres. Ces mesure étaient le résultat des deux résolu-

(\*) Cf. Marché tropicaux et méditerranéens, op. cité.

tions prises en conseil de l'OIC, résolutions n° 329 et 336 qui étaient mises en vigueur depuis le 22 avril 1985. A la suite de telles dispositions, on avait pu obtenir un résultat positif, car le flux de ce type de vente anarchique s'était tari. Mais comme le mal était déjà fait ce qui n'empêchait de voir encore durant cette campagne de 1984-1985 les exportations hors-quotas dépasser celles de l'année précédente (12 millions de sacs au lieu de 9,9 millions en 1983-1984) due à des contrats passés antérieurement à ces dispositions, alors que les exportations sous-quota n'atteignaient pas le montant du contingent définitif (57,5 millions de sacs contre 58,2 millions).

Voilà à titre d'exemple, des cas démontrant combien la vente du café au niveau international est un marché difficile à canaliser, combien la responsabilité de l'OIC est grande, et combien est indispensable cette organisation.

Mais pour finir avec ce paragraphe, disons que ce que nous avons évoqué là ne couvre pas la totalité des problèmes connus dans la commercialisation du café. Beaucoup restent encore à dire là-dessus, ensuite, l'OIC, de tous les événements que nous venons de citer ci-dessus, est un atout pour régler toutes les anomalies rencontrées dans cette commercialisation internationale. C'est pourquoi, tous ses membres ne renoncent pas encore jusqu'à présent à leur adhésion malgré des menaces de retrait qui fusent quelque fois dès que des situations graves se manifestent. Mais cet atout n'est pas total et absolu, car, des expériences qui ont été faites, l'OIC dispose de munitions dès lors qu'il s'agit de lutter contre la baisse des cours : il lui suffit de réduire les contingents. Mais il est en revanche démuné dans le cas contraire, car il lui est impossible d'inonder le marché pour peser sur la côte, surtout lorsque les approvisionnements manquent ou lorsqu'il faut les faire durer. Bien sûr la seule solution utilisée jusqu'à présent était la suspension des quotas qui n'est qu'un retour à la loi de l'offre et de la demande, appelée péjorativement la loi de la jungle. Mais l'effet d'une telle solution est limité dès que sa mise en pratique coïncide avec les incidences climatiques des grands producteurs.

TROISIEME PARTIE :

A qui profite la production du café ?

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

## T R O I S I E M E . P A R T I E

### A QUI PROFITE LA PRODUCTION DU CAFE ?

Après avoir vu longuement cette partie traitant plus ou moins en détail de la production du café (plantation et commercialisation), il nous reste maintenant à analyser le résultat de cette production.

En effet, comme dans n'importe quelle production, l'objectif qu'il faut viser est de pouvoir en tirer un profit. Or, comme nous l'avons vu antérieurement, et plus précisément dans les deux chapitres de cette deuxième partie, plusieurs organismes sont touchés par cette production, c'est-à-dire que pour arriver à un résultat final, il faut le concours de plusieurs organismes, voire de plusieurs secteurs, à savoir les paysans planteurs, les collecteurs, les conditionneurs-stockeurs, la Caisse de stabilisation des prix du Café et les consommateurs internationaux. Dans le domaine et sur le niveau où il se trouve, chacun compte avoir le maximum de résultat. Or, et en toute évidence, le résultat qui sera obtenu par ces différents secteurs ou niveau ne sera jamais le même. Ce qui nous amène à poser la question servant de titre à cette dernière partie, laquelle servira également de synthèse, de conclusion et de proposition pour cet ensemble de travail : "A QUI PROFITE LE MIEUX CETTE PRODUCTION DU CAFE".

Mais avant de venir exactement à cette question il nous faut d'abord voir un autre point très important qui nous semblerait pouvoir expliquer la réponse que nous aurons à y porter.

Il s'agit de la stratégie des colons quand ils sont venus ici dans notre pays et surtout dans la région, apportant avec eux cette production de café.

Par conséquent, cette troisième partie sera donc divisée en deux chapitres très importants :

Premièrement nous étudierons la stratégie des colons quand ils veulent asseoir leur domination et perpétuer l'exploitation des pays colonisés, ensuite répondre la question "A qui profite la production du café dans la région."

#### .- STRATEGIE COLONIALE POUR MIEUX ASSEOIR LA DOMINATION ET PERPETUER L'EXPLOITATION DES PAYS COLONISES.

Pour mieux appréhender le fait, faisons un petit retour sur ce qui est déjà dit dans les deux premières parties.

##### 1.1.- LA SOCIETE ANTEMORO EST UNE SOCIETE RURALE AGRAIRE. UNE SOCIETE AYANT UN DEVELOPPEMENT PARTICULIER.

La société Antemoro est une société rurale parce que essentiellement ses populations sont des paysans (près de 95 %). C'est une société rurale également du fait que par la foi et les croyances qu'a son peuple (croyance en la force)

surnaturelle, vénération des esprits des morts, soumission aux effets mystiques, synchrétisme...) par son mode de vie et par ses organisations sociales, elle est encore ancrée à une tradition vieille de plusieurs siècles.

C'est une société rurale agraire, car, par rapport aux autres activités économiques que vit le peuple de cette région, l'agriculture prime au mode de vie de plusieurs de ses habitants. Etant agraire, elle vivait initialement de l'agriculture vivrière, mais peu à peu, sous l'influence d'un certain nombre d'éléments historiques, reconnaît la culture industrielle comme une activité de base et principale, au même titre que la culture vivrière.

Avant la colonisation, cette société avait sa renommée et son influence, grâce surtout au SORABE qu'elle avait détenu et dont l'influence se manifestait à travers l'Ile toute entière. On peut même dire que cette localité était le berceau de la plupart des cultures malgaches, pour ne citer dans ce cas que le nom des jours du calendrier adopté jusqu'à nos jours, le fanandroana, le sikidy, certaines traditions comme la circoncision, etc. De par cette influence, beaucoup de royaumes admettaient les devins antemoro comme conseillers dans leur cour.

#### 1.2.- PENETRATION D'UN PHENOMENE URBAIN DANS LA SOCIETE ANTEMORO ET ARRET DU DEVELOPPEMENT DE CETTE SOCIETE.

Nous entendons ici par phénomène urbain les Européens qui, poussés par les intérêts du commerce et des industries, parvenaient à arriver jusque dans cet Océan Indien où se trouve notre grande Ile. Leur souci n'était pas seulement de voyager ; ce n'était pas non plus un tourisme ; c'était plutôt un voyage ayant comme objectif fondamental la colonisation, c'est-à-dire une volonté de chercher à annexer plusieurs îles et pays de cette partie du monde. Madagascar n'échappait pas à cet objectif, dans lequel il ne s'agit pas seulement de produire des marchandises utiles pour les commerces extérieurs, mais aussi il faut trouver des matières premières pour approvisionner la fabrication de ces marchandises et enfin trouver des produits exotiques nécessaires à la consommation des peuples européens tels que les épices, les boissons diverses, en l'occurrence le CAFE. Ainsi, produire du café pour la consommation européenne figurait parmi l'un des objectifs qui préoccupaient ce monde capitaliste occidental urbain à cette époque. Déjà, dès le milieu du XVII<sup>e</sup>S, du 5 décembre 1648 au 12 février 1655 précisément, séjour pendant lequel il était resté à Fort-Dauphin (actuel Tolanaro), Etienne de Flacourt avait déjà élaboré et sorti ce plan de colonisation :

"La principale colonie doit se faire au Fort-Dauphin... pour faire partir les navires pour venir en France, pour aborder en l'Ile en venant de France, et pour y construire les magasins de Compagnies.

"La province de Matatane (Matitana) a besoin d'une forte colonie" (Les populations de la Matitane avait brûlé les entrepôts à plusieurs reprises) mais il faut réserver cette entreprise après les établissements des autres...

"La seconde colonie doit se faire aux Antavares (Antavaratra) à la rivière

Mananzari (Mananjary)... là où l'on traite la bonne ébène, les gommés, les caïres et du riz en quantité... (\*)

Etienne de Flacourt n'était pas le seul dans cet objectif. Pour ne citer que, en ce qui concerne cette région, la présence de LACASE quelques années plus tard, précisément en 1039 de l'année hégire soit en 1661 de notre ère.

Mais cette annexion, cette percée n'était pas chose facile pour ces Européens ; en effet, toutes les tentatives qu'ils avaient entreprises finissaient toujours par des échecs à plusieurs reprises. C'était la raison pour laquelle ils étaient amenés à adopter une nouvelle stratégie ; continuer cette oeuvre d'annexion, mais cette fois-ci par une action indirecte, c'est-à-dire par interposition d'un des royaumes de Madagascar, qu'il faudrait soutenir. Cela leur donnerait moins de risque et moins de coût. Le royaume de l'Imerina était opportun à ce choix. En effet, en 1810, Radama I succéda à son père Andrianampoinimerina au pouvoir. Mais vu le testament laissé par le roi défunt "NY ranomasina no valam-parihiko" et vu l'état psychologique de ce jeune roi nouvellement investi, un roi assez ambitieux, les Européens, - en particulier les sergent Hastie, représentant du gouverneur FARQUHAR (FARQUHAR qui était lui-même venu ici à Antananarivo un peu plus tard pour signer avec Radama I deux traités (\*\*)) - n'hésitait pas de choisir le royaume merina comme point de mire diplomatique. Le pourparler de Hastie avec Radama I n'était pas si facile car il fallait trois mois à ce premier pour convaincre Radama I de cette coopération anglo-malgache. C'était ainsi que, dans les années qui suivent, Radama I avait reçu des Anglais tous les soutiens nécessaires pour la conquête de l'Ile : soutien administratif, soutien culturel, soutien financier, soutien technique et soutien militaire. Ces différents soutiens continuaient de se manifester jusqu'au temps de Rainilaiarivony (Premier Ministre), malgré quelques interruptions au moment du règne de Ranavalona I. Enfin, reconnaissant la conquête merina établie dans toute l'Ile où tout était sous la domination merina, il ne restait plus aux Européens que de prendre ce pouvoir central malgache et voilà nous sommes devenus colonies.

Quels rapports existe-t-il entre ce fait de soutenir le gouvernement merina et la société antemoro ?

Les gouvernements merina qui avaient eu de bonne foi dans leurs oeuvres de conquête n'étaient hélas que des pions dans l'intérêt européen, car leurs missions

(\*) Cf LABATUT (E) et RAHARINARIVONIRINA (R). - Madagascar, Etude historique P. Editions Fernand Nathan, Paris 1969.

(\*\*) Il s'agit ici des traités, celui de 1718 et de 1820. Cf LABATUT (F) et RAHARINARIVONIRINA (R). Madagascar, Etude historique P. , op cité.

n'étaient pas seulement militaires mais aussi évangélique, scolaire et sanitaire. C'est-à-dire dans toutes les régions qu'ils ont conquises, il faut qu'ils y mettent des infrastructures scolaires, des églises et des hôpitaux. La conséquence de ces actions pour le peuple antemoro c'est l'arrêt du développement qu'il avait déjà connu jusque-là, car l'écriture en alphabet latin avait remplacé de Sorabe, les devins faisaient place aux médecins, le sikidy et les charmes aux médicaments et aux techniques, la religion islamique se transformait en christianisme, leur Ampanjaka n'était plus reconnu comme le chef suprême. En un mot, le peuple antemoro (Antemoro) avait connu une domination très profonde, non seulement politique, - le système bureaucratique jeté à la base de la société n'a pas tellement pour but de modifier ou de supprimer complètement l'organisation traditionnelle antemoro car celle-ci continuait de fonctionner, même jusqu'à nos jours. Il a été conçu pour dominer et contrôler l'action de l'administration traditionnelle, car c'est plutôt dans son hiérarchie qu'elle a connu une modification. Les Ampanjaka et les chefs de Fatrange ne sont plus les instances suprêmes. Il émergeait à leur dessus le chef de district ou le sous-prefet, le chef d'arrondissement administratif ou le chef de canton et le maire, et les chefs de quartier et les chefs de village. A l'heure actuelle tous ceux-ci ont été remplacés par les autorités des collectivités décentralisées. Tandis que les Ampanjaka et les Fatrange ne sont plus que des organisations et autorités occultes -, mais surtout culturelle et sociale. Ces infrastructures construites à proximité des villages des castes nobles n'avaient fait que pêcher les enfants élites de ces dernières. Seuls les déçus de l'école continuaient à s'adonner aux oeuvres culturelles traditionnelles. Le fonctionnariat est devenu un métier d'honneur par rapport au Katibo, au guérisseur d'antan. L'organisation sociale traditionnelle a été ainsi isolée de ses éléments les plus dynamiques. Et ici nous ne doutons pas que cette éradication de la culture antemoro figurait même parmi les conditions des traités anglo-malgaches conclus au temps de Radama I pour ne pas dire l'une des principales, car comment expliquerons-nous cette omission historique de l'assassinat d'un seul coup, en un seul jour, des devins antemoro qui travaillaient depuis Andrianampoinimerina dans la cour du royaume merina, au temps de Radama I sans parler de la destruction totale des Sorabe qui continuaient de se traîner dans cette cour ?

Ainsi et en définitif, l'oeuvre colonisatrice n'est pas seulement une oeuvre de domination économique mais en même temps culturelle, politique et sociale au service de la plantation de café, un des objectifs coloniaux du temps.

1.3.- POUR ASSEOIR SA DOMINATION ET PERPETUER SON EXPLOITATION, - LA TRANSFORMATION SOCIO-ECONOMIQUE DES AUTOCHTONES N'ETAIT PAS NECESSAIRE AU REGIME COLONIAL.

D'autre part, il faut reconnaître aussi que le système colonial n'avait pas l'intention de modifier la structure socio-économique de la région, seulement il avait essayé de contrôler et de modifier par un rayonnement à distance l'orien-

tation de cette structure vers un objectif bien précis : l'économie de traite.

En effet, les nouvelles propriétés, c'est-à-dire les concessions, ne viennent pas perturber les propriétés claniques déjà en place. Elles ont eu la politesse de se placer à l'écart. De ce fait, les propriétés claniques continuent de rester sous le contrôle des Fatrange. Dans ces propriétés claniques et les autres qui sont analogues, l'utilisation de la valeur traditionnelle telles les différentes formes des entr'aides dans le système de faire-valoir des terres continuent de se pratiquer. De même que les techniques de plantation, dans leur forme la plus archaïque restent sans changement. Même dans le domaine clanique les cultures vivrières dominent encore. Mais ceci ne serait que d'une durée très courte, car les cultures vivrières ne sont plus utilisées maintenant qu'en tant que moyen de préparation des futurs champs des caféiers : (\*) un moyen de stimulation de la fertilité du sol, un moyen utilisé pour la conservation du sol ou un moyen pour la régénération du sol.

Toutefois, cette prise de position, - rester à l'écart - n'est pas du tout réalisée de bonne foi. Elle est une stratégie exécutée à bon escient. Par cette position, elle avait la possibilité de limiter l'extension et le développement des propriétés claniques, c'est-à-dire, après avoir pris une installation sûre, les concessions coloniales, par le système de nouvelles législations d'appropriation foncière, avaient barré toute extension des autres propriétés, en l'occurrence les propriétés claniques. Les autochtones avaient droit en la possession d'une nouvelle propriété à côté des colons, mais là il ne s'agit plus question de propriété clanique mais plutôt d'une propriété privée.

La culture de café est une catégorie de production qui exige un travail méticuleux, ce qui nécessite une gestion rationnelle du travail, une organisation rationnelle du travail et une conduite bien rationnelle de sa production, autrement on sera toujours victime d'une production déficitaire. Cette tâche est très ardue et nécessite également un grand effort, une grande conviction, une grande abnégation. En effet, il faut être disposé d'adopter une nouvelle pratique qui sera nettement différente de ce qu'on avait eu l'habitude de faire en culture vivrière. Il faut aussi avoir une capacité d'abstraction assez élevée pour admettre que ce qu'on va produire est une production qu'on ne pourra pas consommer directement comme le riz, le manioc et les patates. De ce fait, on ne va attendre la conviction des autochtones pour réaliser cette grande entreprise laquelle demandera encore un temps et un effort de conscientisation, de propagande et de vulgarisation. Or, selon l'objectif colonial, il fallait produire dans un bref délai, dans

(\*) Pour ne pas être en contradiction avec ce qui sera dit ultérieurement, cette optique a fait une déviation du fait d'un phénomène conjoncturel : la détérioration de la valeur du café. Nous pensons que cela est un fait passager qui ne va pas durer pour longtemps.

l'immédiat, et produire déjà une grande quantité, car un minimum de quantité de production devait être rattrapé : la satisfaction du besoin de la métropole. Par conséquent, il fallait trouver des gens qui sont fins prêts à cet objectif, c'est-à-dire qui viendraient ici rien que pour cette production et uniquement pour cette production. Pour ce faire, le gouvernement colonial avait trouvé de l'île de la Réunion des gens qui répondaient à cet objectif. Et une fois qu'on avait fini de les importer ici à Madagascar, on leur octroyait déjà une grande superficie de terre. C'était pour cette raison qu'ils disposaient d'une plantation très étendue, et qu'ils étaient spécialistes dans la monoculture.

Le gouvernement colonial savait que les tâches qui attendaient ces Créoles étaient très ardues, et pour ne pas les vexer, comme lors de notre tentative d'expérimentation à Ampameizankova, pour les encourager de s'élancer davantage dans cette entreprise, il leur avait été accordé toutes formes de soutien possibles pour les aider ; c'est-à-dire qu'il faudrait donner la possibilité de croire qu'on les avait fait venir ici dans la localité pour une activité très prometteuse. Le fait était prouvé, car aux yeux des autochtones les colons étaient les hommes riches, les hommes les plus aisés, les hommes les plus modernes, les hommes les plus civilisés. Ils étaient devenus ainsi pour la colonisation un instrument idéologique auquel tous les autochtones devraient se conformer, se référer : le Vazaha. En d'autres termes, tôt ou tard, les autochtones auront comme cadre de référence les Vazaha. Il faudrait manger, boire, dormir, penser, en somme des Vazaha. Ainsi, l'habitation, les vêtements, les nourritures, les intérieurs de la maison, le déplacement, la danse, la langue avaient été copiés des Vazaha. De même que les biens provenant des Vazaha, avec une appellation très en vogue aujourd'hui "les importations" (les habits, les vêtements, les machines à coudre, les lits métalliques, les bicyclettes, les postes radio, les électrophones...) seraient des objets de valeur tant appréciés par les autochtones.

D'autre part, c'était l'intérêt des firmes européennes qui y était joué. En effet, avec une production très prometteuse, ce seraient ces formes qui en profiteraient, et dans le cas contraire, avec une production régressive, ce seraient elles également qui seraient les premières perdantes parce que le café n'arriverait plus à la métropole.

Cependant, tout ceci ne nous empêchera pas de penser et de poser la question : "Pourquoi les Malgaches n'étaient-ils pas choisis, n'étaient-ils pas admis à prendre part à cette place réservée ? Etaient-ils vraiment incapables d'assumer cette tâche au même titre que les Créoles ?"

Une explication nous a été déjà fournie à propos juste ci-dessus, mais ce n'est là qu'une explication secondaire. L'explication essentielle est la suivante : la volonté de ne pas transférer la structure socio-économique des Malgaches et la sacralisation d'une idéologie évolutionniste : les Vazaha, les Européens, les étrangers sont meilleurs que les autochtones. D'autre part, il était aussi

un moyen pour mieux apprivoiser et neutraliser la force des autochtones, car si les autochtones réussissent à mieux asseoir une économie solide dans leur propre région, ils auront une emprise difficile à abattre, à démolir. Par contre, étant étranger, on resterait éternellement dans une situation d'insécurité, on resterait éternellement non sûr de soi-même, on resterait en permanence dans une situation toujours vulnérable, et on serait plus docile et plus fidèle aux directives déjà tracées par son maître. Les événements de ces derniers temps suffisent à le prouver, car même étant solide et robuste, il suffit qu'un simple coup de vent souffle pour le déraciner, ou pour l'ébranler, ou pour le déblayer de l'endroit où il s'est implanté : nationalisation des concessions, manifestation un peu violente dans les patrimoines des Karana (les Indo-pakistanaï) dans les régions du sud, notamment à Antsirabe, à Toliary, à Farafangana et à Fianarantsea.

Mais qui sont ces grands concessionnaires colons et quel rôle exact ont-ils joué avec ces concessions ?

Habituellement, on reconnaissait ces colons sous leur nom de : Duschène, Mathieu, Pacot, Mlle Lyzie, Castellani, Galland, Veuve Jude, René Catala, Henri, Payet, Tauxe, Comty Armand... Voilà autant de noms des colons encore inoubliables dans la région. Pour les habitants de la région, c'étaient ces gens-là qui étaient maîtres de ces concessions. Cependant, en s'informant de plus en plus auprès du Service du Domaine, on s'aperçoit que les vrais titres fonciers qu'avaient portés ces concessions appartenaient à des sociétés telles la SECA (Sté d'exportation du Café), la CIM (Cie Industrielle de Matitanana), la CAIC (Cie Agricole et Industrielle du café), la SAM (Sté Agricole de la Matitanana), la Société Nantaise d'Outre-Mer, la SLAMI (Sté Lyonnaise Agricole et Minière), la Sté Foncière du Sud, Succursal SIMPHAL... Les Créoles qui étaient placés dans ces concessions n'étaient que de simples gérants qui agissaient en sous-traitance au nom des grandes Sociétés et compagnies que nous venons de citer, lesquelles étaient elles aussi affiliées à d'autres firmes agricoles et industrielles sises en Europe. Par conséquent, ils n'étaient pas du tout des exploitants autonomes.

D'autre part, il faut savoir aussi que ces colons qui venaient d'abandonner leur concession n'étaient pas du tout maîtres de leur produit, car, depuis que le café existe, ce produit n'était pas commercialisé librement, c'est-à-dire qu'aucun d'eux n'avait le droit de vendre à leur gré (dans le lieu où il voulait, au prix où il voulait, au moment où il voulait) leur produit. Il faut que cela soit commercialisé durant la campagne, et vendu aux Stés d'Impot-Export pour être acheminé directement en Europe aux prix que les Européens voulaient. De même que ces colons ne pouvaient pas garder à leur guise la production qu'ils avaient réalisée.

Ensuite, le café était essentiellement un produit d'exportation. Ainsi, il ne devait faire en aucun cas l'objet d'une consommation intérieure ; seuls les déchets étaient consommés sur place.

Enfin, les colons n'étaient pas libres de produire ce qu'ils voulaient dans leur concession. Il fallait qu'ils cultivent, bon gré mal gré du café.

Etant fidèles à ces conditions, ils recevraient tous les soutiens nécessaires : soutien financier, soutien commercial, soutien administratif.

.- Soutien financier.

Ils avaient reçu ceci de l'Etat. Nous nous rappelons encore le cas du FIDES (Fonds d'Investissement et de Développement Economique et Social). Mais d'où provenait cet argent ? L'Etat n'est pas du tout un fabricant d'argent. Cet argent provenait certainement des firmes capitalistes. On n'oublie pas qu'à cette époque de colonialisme, le capitalisme était déjà parvenu à un stade de concentration des capitaux et de monopole, c'est-à-dire l'argent, l'industrie et les matières premières n'appartenaient qu'à un seul bloc de monopole. L'argent utilisé dans les industries, dans les commerces et dans l'agriculture n'était que l'argent d'un seul ou quelques oligarchies capitalistes. L'Etat qui était mis en place n'avait pour vocation que de servir l'intérêt de ce monopole ; il n'était que de simple gestionnaire. Ainsi, étant fidèle à cet objectif, le robinet financier lui serait ouvert pour le dispenser aux planteurs ; en optant pour une position contraire, ce même robinet lui serait fermé.

.- Soutiens commerciaux.

Pour assurer le bon écoulement des produits, ces colons étaient dotés d'un appareil commercial qui n'avait d'autre objectif que de servir également l'intérêt des capitalistes européens. De ce fait, cet appareil commercial n'était pas seulement un moyen de facilité, mais surtout un système de gardiennage. Il était un tracé, voire un couloir, par où doivent passer tous les produits autochtones intéressant la métropole, et par où doivent entrer les produits manufacturés venant de la métropole pour la consommation des autochtones. Par conséquent, les services commerciaux n'étaient pas de simples services mais surtout des postes de stratégie. C'était pourquoi ils n'étaient pas confiés à n'importe qui. Ils ne devaient être confiés qu'à des gens de confiance qui ne seraient jamais des autochtones, mais plutôt des étrangers.

A l'ouverture principale du circuit se trouvaient les Européens, par les maisons d'Import-Export, chargés de la réception des produits manufacturés venant d'Europe, et de la concentration des produits locaux collectés par les commerçants de brousse. A partir de là, divergerait en plusieurs ramifications atteignant jusqu'aux coins les plus reculés des brousses le circuit commercial. Cette ramification des postes commerciaux avait pour rôle la propagation et la distribution de ces produits manufacturés aux consommateurs locaux, et la collecte des produits de base chez les paysans. Ce rôle était attribué aux Chinois.

En d'autres termes, le rôle des Chinois était de ramasser les produits locaux fournis par les paysans pour les faire engouffrer ensuite dans un canal

unique. Une fois introduits dans ce canal, ces produits n'auront plus la chance de réapparaître qu'en Europe, après avoir passé par l'orifice des compagnies Import-Export européennes. De même que les produits manufacturés devaient suivre le même chemin, mais cette fois-ci en sens inverse, pour arriver entre les mains des consommateurs locaux. L'intérêt des firmes capitalistes dépendait du bon fonctionnement et du bon entretien de ce canal. C'était pourquoi il leur fallait de bons gardiens, de gardiens fidèles, de gardiens de confiance pour surveiller le fonctionnement et l'entretien de ce circuit. Ce rôle de sécurité ne serait jamais, nous le répétons, à n'importe qui. Ce ne serait jamais aux autochtones que serait confiée cette tâche stratégique. Seuls les étrangers étaient reconnus de bonne foi pour assurer cette fonction. Pour renforcer cette compétence et cette efficacité de surveillance, il ne serait plus étonnant de voir le monopole des moyens de transport entre les mains de ces étrangers.

.- Soutien administratif.

L'administration coloniale n'était qu'un simple lubrifiant pour mieux faire glisser le fonctionnement de la machine. En effet, le gouvernement colonial dans les colonies n'était pas un gouvernement autonome et souverain. Il n'était qu'un simple appendice d'un gouvernement mère chargé d'assurer l'exécution de l'ordre de la métropole dicté par l'intérêt capitaliste : faciliter la réalisation de la production et la réalisation de l'intérêt des monopoles dans les colonies. Une des exécutions de cet ordre c'était de pourvoir des mains-d'oeuvre aux concessions, et la protection des propriétés. Tous les textes législatifs qui sortiraient de ce gouvernement devaient aller dans ce sens. C'était ce gouvernement aussi qui était chargé de la construction des routes pour faciliter l'évacuation des produits vers le port d'embarquement, si bien que toutes les bonnes routes tracées sur la carte routière de Madagascar devaient partir des concessions coloniales vers les ports d'embarquement les plus proches.

Ainsi, il ne serait pas étonnant de voir si une grande différence se manifestait entre les colons et les autochtones : superficie des terres, disposition des moyens, méthode d'exploitation des terres, condition de vie.

Cependant, lors de notre révolution, nous procédons avec audace à la nationalisation de ces plantations, et dans d'autres cas, des hauts fonctionnaires qui ne se doutaient de rien ont acheté ces concessions. D'autre part, nous avons nationalisé également ces firmes d'Import-Export. Avec cette nouvelle position, ces concessions garderont-elles le même statut ? Ces grands fonctionnaires accepteront-ils d'être les simples gérants ou les sous-traitants des firmes européennes ? Nous pensons que non. Parce qu'en achetant ces grandes concessions, ces gens-là ont voulu avoir une propriété autonome sans chercher à rester sous la domination de qui que ce soit. Par conséquent, ils veulent et cherchent l'autonomie. Plus de relation d'affaire en hiérarchie n'existera entre eux et les firmes européennes ; aucune obligation ne leur est plus liée. Et, à partir du moment que cette liaison n'existe plus, nous assisterons désormais à la coupure du cordon

ombilical de ces concessions. Ces concessions vont être isolées de leur source qui ne tarderait pas bien vite de se tarir, car va-t-on croire que la métropole continuera de soutenir, comme ce qu'elle avait fait au temps des Créoles, ces concessions ? Bien sûr que non. D'autant plus que beaucoup des propriétaires de ces concessions ont été évacués par une action violente : la nationalisation. Par conséquent finis les divers soutiens des temps antérieurs ; s'ils continuent d'exister, ils échoiront à compte-gouttes.

Il en est de même pour les compagnies d'Import-Export, en particulier la Compagnie Marseillaise de Madagascar (CMM), la compagnie Lyonnaise de Madagascar (CLM), la Société Industrielle et Commerciale de l'Emyrne (SICE), transformées en sociétés d'Etat après leur nationalisation. Ces compagnies n'étaient pas du tout des compagnies indépendantes. Leurs sources c'étaient les industries européennes. Une fois nationalisées, ces compagnies sont isolées de leurs sources. On ne s'étonne pas si ces compagnies, transformées en Sociétés d'Etat ne peuvent plus importer des marchandises d'Europe, source principale qui faisait leur richesse, comme auparavant.

D'autre part, les différents problèmes que nous rencontrons incessamment aujourd'hui à propos du café, - aussi bien dans sa plantation que dans sa commercialisation - résultent de ce changement de statut du café, non seulement à Madagascar, mais dans plusieurs pays producteurs, du 1/3 Monde évidemment. En effet, par l'indépendance que nous obtenons d'abord, et par la révolution que nous essaierons d'entreprendre ensuite, le monopole du café échappe désormais à la main de la métropole : ce n'est plus elle qui le produit, ce n'est plus elle qui le vend ; sa place se réduit à de simple acheteur et transformateur ; de cette nouvelle position, elle ne se soucie plus que des prix qui crèveront le plafond de la fourchette ; pour ceux qui se trouvent en dessous et au plancher, ce sera la stricte affaire des producteurs, en effet, du 1/3 Monde.

Pour récapituler et revenir au cas de Madagascar, revenons au schéma du canal de circuits commerciaux tracé antérieurement. Ce canal avait été alimenté par deux sources : en amont, par les produits manufacturés d'Europe, en aval, par les produits locaux des paysans. Depuis notre révolution, par le fait de la nationalisation, ces deux sources sont bouchées. Les plantations ne reçoivent plus les soutiens nécessaires ; les sociétés d'Import-Export, faute de devise étrangère, ne peuvent plus importer comme auparavant. Tout est tari, et ce dans les deux sens.

D'autre part, pour revenir à l'organigramme de notre structure commerciale, nous avons au sommet les Sociétés d'Etat coupées de leurs sources, et à la base, les Chinois. Or, en recoupant les liaisons familiales qui existent entre ces commerçants chinois, nous apercevons qu'ils sont tous des parents (frères, pères, fils, oncles, neveux, etc.) même la plupart des Malgaches qui ont pu tenir une boutique en brousse sont soit le beau-frère d'un chinois ou l'oncle de son épouse. Avec cette affaire de famille, ces commerçants détaillants ne pourraient-ils pas faire chanter un jour ces Sociétés d'Etat, si cela même a déjà été fait ?

Et avec cette double pression, que pensons-nous de l'avenir économique de notre révolution, et qui supportera en premier le coup ?

Enfin, avec cette situation, faut-il croire maintenant que le colonialisme va-t-il céder sa proie ? Non, loin de là, plutôt le carcan se serrera davantage, car, pour mener notre développement, nous devons avoir besoin d'intrants, d'équipements, sans parler des biens de consommation que nous aurons besoin dans la vie quotidienne. Pourtant, pour avoir tout cela, il nous faut de devises étrangères. Si le café n'est plus en mesure d'assurer en totalité la procuration de ces devises (stagnation de la production pour ne pas dire régression), il faudra trouver le complément nécessaire par d'autre moyen : par l'emprunt. De ce fait, l'étranglement serait plus facile par un double mécanisme du mouvement monétaire international. En prenant pour exemple le cas du dollar US, nous sommes toujours persuadés que sa baisse en valeur a entraîné toujours la détérioration des prix de nos produits de base, tandis que l'augmentation de son cours gonflera le montant de la dette (capital et intérêts réunis) que nous aurons à payer.

Après avoir vu tout cela, répondons maintenant à la question : "A qui profite la production du café dans cette région ?"

## II.- A QUI PROFITE LA PRODUCTION DU CAFE ?

Pour pouvoir répondre à cette question il nous faudrait voir et analyser, à chacun de leur niveaux, les différents opérateurs touchés par ce café : les planteurs, les collecteurs, les conditionneurs-stockeurs, la Caisse de stabilisation des prix du café et les consommateurs internationaux.

### 2.1.- LES PLANTEURS.

#### 2.1.1.- LA QUANTITE DE PRODUCTION.

Une chose est évidente c'est que plus on obtient une quantité de récolte considérable, plus on gagne une quantité énorme de somme d'argent. Cependant, cette quantité de récolte est elle aussi fonction de plusieurs autres facteurs que nous appelons par un terme globalisant : "LES FORCES PRODUCTIVES". Entrent dans ces Forces Productives : les moyens de production et la force du travail.

#### A.- Les moyens de production.

Ce sont en premier lieu les propriétés, c'est-à-dire les concessions, les plantations familiales et claniques. En second lieu, ce sont également les matériels et instruments de production nécessaires à l'exploitation de ces propriétés, y compris les immeubles, les bâtis et installations construits à dessein.

Et du point de vue rapport de la quantité de production avec les moyens de production, nous savons que plus les instruments de travail sont meilleurs, plus le travail est rapide et facile, et plus on a la possibilité et l'intention de travailler une surface de terre plus grande et plus étendue. Plus la superficie de la plantation est grande, plus on espère avoir une quantité de récolte assez énorme.

Or, ce que l'on constate, aussi bien pendant la période coloniale qu'à l'heure actuelle, les moyens matériels et autres servant à la production, mis à la disposition de chaque planteur ne sont pas les mêmes, c'est-à-dire ne sont pas de même niveau.

a/.- Les instruments de travail.

Les plus grands propriétaires peuvent disposer de matériels de production de haute technicité (tracteur, charrue, scie mécanique, dépulpeuse, aire de séchage, décortiqueuse, etc...) Tandis que pour 95 % voire, 99 %, des planteurs, les matériels les plus utilisés sont ceux qui ont été connus et pratiqués bien avant l'époque d'Andrianampoinimerina, c'est-à-dire la houe ou l'angady, les coupe-coupe, la hache, les mortiers en bois, etc... lesquels n'ont trouvé aucune amélioration depuis lors.

b/.- Les moyens financiers.

Des enquêtes que nous avons menées dans la région ont prouvé que 95 % des planteurs que nous avons cités ci-dessus méconnaissent totalement l'existence des fonds mis à leur disposition pour les aider dans leur exploitation. Seuls les grands propriétaires, aussi bien durant la période coloniale, qu'à l'heure actuelle, en étaient bénéficiaires, partant du FIDES qui était géré à Madagascar par le CREAMP (Central d'Equipement Agricole et de Modernisation Paysannale) jusqu'à l'actuel BTM.

La cause c'est, d'une part, pour pouvoir en bénéficier, il faut être à la pointe des informations relatives à son existence. Ce qui exige au moins un certain niveau intellectuel, un certain niveau de savoir. En effet, pour pouvoir s'informer, il faut savoir lire et écrire, voire rédiger, non seulement en malgache mais surtout en français. C'est à l'issue d'une telle connaissance qu'on arrivera à recueillir tous les renseignements nécessaires à l'octroi de prêt bancaire : modalité et législation y afférentes, et surtout en ce qui concerne la constitution des dossiers nécessaires à cet effet.

Ensuite, la deuxième compétence qu'il faudrait exiger c'est de savoir faire un projet : devis estimatif et rationalité de la production à envisager.

D'autre part, il faut reconnaître qu'un prêt bancaire n'est pas une aumône dispensée à n'importe qui. Il ne peut être octroyé que moyennant d'une caution, d'un garanti ou d'une hypothèque ; donc, il faut disposer à l'avance cette garantie : une propriété assez grande ou d'autres richesses ou bien encore savoir démontrer que la récolte qu'on puisse en espérer sera appréciable en quantité et en qualité.

Or, ces deux conditions citées ci-dessus manquent aux 95 % de nos paysans.

c/.- Les moyens politiques et administratifs.

Concernant ce dernier point, nous allons diviser notre étude en deux péri-

odes : pendant la période coloniale et après la période coloniale.

Nous dénommons ici période coloniale la période partant de la première installation des colons jusqu'en 1972 parce que durant cette période presque toutes les grandes concessions étaient détenues par des colons. Tandis que la période post-coloniale c'est la période de 1972 jusqu'à nos jours. En effet, à partir de 1972, presque tous les anciens exploitants ont dû quitter leurs concessions, soit par l'effet d'une nationalisation de leurs propriétés, soit par suite de transfert de certaines de ces propriétés à des nationaux malgaches par l'effet d'une vente plus précisément.

S'agissant de la période coloniale donc, les colons disposaient des moyens politiques et administratifs considérables par l'effet d'un système de libération des mains-d'oeuvre, d'abord par la suppression de l'esclavagisme, ensuite par l'instauration du moyen des travaux forcés, des réquisitions, des corvées de 30 jours ou "telopolo andro", du SMOTIC, de l'impôt et du contrôle de la migration.

En fait, pour contrôler le déplacement des hommes à l'intérieur d'une région ou d'une région à une autre, l'administration coloniale ouvrait un rôle. Ainsi, tout déplacement des contribuables, c'est-à-dire de la population active représentant la vraie force du travail demeurait limité, voire conditionné, par le fait que tout homme atteignant l'âge de 20 ans révolus était astreint à s'inscrire sur le rôle de leur quartier afin de les obliger à payer leurs impôts. Et personne n'avait le droit de quitter définitivement sa région sans se présenter au préalable au bureau du chef de canton de son domicile où il devait faire rayer son nom dans le rôle de la région de sa destination ; par ce fait, il serait alors muni d'un passeport servant de droit à tout contrôle qui pourrait lui survenir.

Mais le droit à un passeport ne peut intervenir qu'après avoir rempli régulièrement et à temps toutes ses obligations d'impôt. Et personne ne peut négliger cette formalité, car d'aucuns se rappelaient encore la présence des factions de police ou de la gendarmerie qui pullulaient presque dans tous les coins pour ce contrôle. Ainsi, tous ceux qui n'ont pas la possibilité de s'acquitter de cet impôt resteront volontiers dans leur région.

En dehors du système de rôle, une autre contrainte a été mise en application, c'est la carte des producteurs. En effet, l'administration coloniale acceptait mal le chômage. Ainsi, tout individu atteignant la majorité doit prouver à l'administration son unité de production pour qu'une carte de producteur lui soit délivrée par la suite. Tous ceux qui n'ont pas pu présenter cette carte ont intérêt à travailler dans la concession.

Toutes ces différentes mesures ont été appliquées afin de contraindre beaucoup de paysans à vendre leurs forces de travail chez les colons. Ce qui a permis à ces derniers d'obtenir facilement des mains-d'oeuvre pour travailler leurs champs, pour entretenir les routes qui mènent vers leurs concessions.

Enfin, les colons disposaient également des moyens judiciaires en ayant la possibilité de faire incarcérer, sans l'intermédiaire d'un tribunal, tous ceux qui ont l'audace de commettre un vol ou un acte de vandalisme dans leurs concessions, même s'il s'agit d'une simple suspicion ; ce qui a fait considérer les concessions comme des choses sacrées, intouchables et inviolables.

A partir de 1972, cette méthode n'existe plus, et ne saurait plu exister. Cependant, elle a dû être remplacée par une autre plus cynique en organisant une pénurie volontaire des denrées de première nécessité dans la région, si bien que pendant la période où doivent s'effectuer les travaux des plantations (sarclage, débroussaillage, récolte, etc...) Ces produits de première nécessité disparaissent complètement dans les endroits habituels, c'est-à-dire sur les marchés locaux traditionnels (épicerie et SINPA) pour se concentrer dans les grandes concessions. Nous ne voulons pas démontrer ici par quelle astuce ou par quelle complicité cela se produit. Nous le citons parce que c'est un fait qui existe et qu'on peut vérifier.

Ainsi, contraints de chercher ce qu'ils puissent manger et utiliser pour une journée, les petits paysans pauvres doivent consacrer une part de leur travail, pour ne pas dire délaisser complètement leur plantation, aux grands propriétaires fonciers au prix de quelques kapoaka (gobelet) de riz, de quelques grammes de sucre, d'un morceau de savon, d'un sachet de paraky (tabac à chiquer), etc...

Par déduction de ce qui vient d'être exposé, il serait facile de conclure qu'avec des moyens inégaux que peut disposer chacun des paysans on aura inévitablement un rapport inégal de propriété. C'est-à-dire que les superficies de terre que pourrait disposer chaque planteur ne pourraient jamais être les mêmes. Les grandes superficies sont attribuées aux concessions appartenant, dans les anciens temps, à des colons, et à l'heure actuelle, à des nationaux, surtout des hauts fonctionnaires. Puis des superficies moyennes à plusieurs exploitations familiales privées. Et le reste, de dimensions très réduites, mais concentrant presque la majeure partie des paysans, car elles résultent de différents et longs héritages claniques intervenant sans doute depuis vers 1400, au sein de chaque Fatrange, appelées ordinairement les Tokolaka, reviennent aux propriétés claniques.

A partir de cette détermination de la superficie des propriétés que dispose chaque planteur, nous pouvons déduire que la grande quantité de récolte, et par suite le grand profit, reviendraient avec évidence aux grands propriétaires. Cela décroît à mesure que l'étendue de la plantation diminue, pour dire finalement que dans plusieurs cas, cette récolte n'est plus que pur symbole (50 à 100 kg de café marchand par an) pour beau nombre de paysans. Ce qui revient à dire que dans ce cas, la culture de café est une activité de base pour les grands concessionnaires, et qu'elle ne pourrait être que de simple activité d'appoint qui devrait être nécessairement complétée par adjonction d'autres cultures considérées dans la plupart de cas comme une activité principale, la culture vivrière (riz, manioc, patate, etc...) pour les petits paysans.

Bien qu'il y ait cette différenciation de profit, on peut dire que durant la période coloniale, tout le monde s'y est retrouvé. En effet, pour les grands concessionnaires avec l'énorme profit qu'ils puissent en tirer, la plantation de café est une source de richesse. De même que chez les petits paysans, bien qu'apparue comme une activité d'appoint, la culture de café est une source d'argent, de l'argent nécessaire à la satisfaction de certains besoins ordinaires, à la consommation des denrées industrielles plus précisément, surtout que durant ce temps, un certain équilibre a été trouvé entre la fonction assurée par chaque production, c'est-à-dire entre les prix et la somme d'argent mise en possession des paysans. En effet, la nourriture était assurée par la culture vivrière, tandis que la satisfaction des besoins exigeant de l'argent est remplie par le café. Durant ce temps, le café avait su assumer ses fonctions parce que les prix des denrées nécessaires aux besoins quotidiens ne sont pas trop élevés par rapport à ce que nous le voyons actuellement. Les principaux besoins des paysans, outre ceux qui sont nécessaires à la production, tels que les boeufs par exemple, étaient surtout le sel, le sucre, le savon, le pétrole, les allumettes, le cahier, le stylo, le tissu et la viande. Or, pour ne se situer que dans la période de la veille de l'année 1972, les prix de telles denrées étaient :

. sel . . . . .	15 F / kg
. sucre . . . . .	50 F / kg
. savon . . . . .	100 F / barre ou 10, 15, 20F le morceau
. pétrole . . . . .	30 F / litre
. allumette . . . . .	5 F / Boîte
. cahier (200p) . . . . .	50 F / pièce
. stylo . . . . .	10 F / pièce
. tissu soga . . . . .	60 F / Mètre
. lame à raser . . . . .	5 à 10 F / pièce
. viande . . . . .	100 F / kilo
. Boeuf vivant . . . . .	8 à 10 000 / tête

Durant cette période, le prix du café était de 135 F le kilo. Ce qui revient à dire que quelques kilos de café seulement suffisaient pour couvrir les dépenses ordinaires en PPN. En cas d'insuffisance, on allait trouver facilement leurs compléments en assurant quelques travaux journaliers dans les concessions, appelés sous le terme traditionnel "mikarama, manao jorony, mamanga", lesquels n'étaient rémunérés qu'avec de l'argent.

Ainsi, les produits vivriers qu'ils réalisaient de l'autre côté ne sont touchés que pour assurer une fonction unique : la nourriture.

Actuellement, la face des choses a changé complètement. Pour ne citer que les mêmes denrées sus-mentionnées, nous voyons qu'actuellement leurs prix ont changé comme suit.

.- Evolution des prix des denrées entre 1972 à 1987

(Prix de la capitale)

Denrées	Prix et années		Evolution
	1972 et antérieur	1987	
. Sel	15F/Kg	130F/Kg	9 fois
. Sucre	50F/Kg	900F/Kg	14 fois
. Savon	100F/barre	1 000F/barre	10 fois
. Pétrole	30F/litre	180F/litre	6 fois
. Allumette	5F/Boîte	30F/boîte	6 fois
. Cahier 200p.	50F/pièce	500F/pièce	10 fois
☞ Stylo	10F/pièce	140F/pièce	14 fois
. Tissu soga	60F/mètre	1 200F/mètre	12 fois
. Lame	10F/pièce	150F/pièce	15 fois
. Viande	100F/kilo	1 400F/Kilo	14 fois
. Boeuf	10 000F/tête	240 000F/tête	24 fois
AUGMENTATION GENERALE	.....	.....	.12,20 fois

C'est-à-dire que durant ce laps de temps (15 ans environ), les prix de ces denrées ont monté en se multipliant par 12,2 fois, or, les prix du café qui était de 135F en 1972 n'a atteint que 800F en cette année 1987, c'est-à-dire 6 fois plus. En 1985, le prix du café n'était encore que 330F, donc 2,5 fois plus. Et à ces prix officiels de la capitale, il faudrait encore les multiplier par 2 pour avoir la réalité de la région par l'effet des "RISORISO", c'est-à-dire des marchés noirs ou des ventes spéculatives. Notons que les denrées que nous avons citées ci-dessus entrent dans ce qu'on appelle les produits de première nécessité (PPN). Où trouver le complément nécessaire à de tel déficit pour subvenir à ces besoins vitaux ? Peut-être ira-t-on travailler davantage dans les concessions ? C'est une solution, mais ce n'est là que partielle, car là-bas, on n'est plus rémunéré en argent comme on l'était auparavant. La rémunération se fait de plus en plus en nature, des denrées qui n'arrivent pas tout de même à couvrir la diversification des PPN nécessaires à la survie. Par conséquent, qu'on veuille ou non, il faut le relai des stocks des produits vivriers lesquels, déjà dès leur origine, ne sont pas du tout suffisants à couvrir la consommation de la famille, vu l'accroissement vertigineux de notre population surtout chez les paysans qui ne savent pas appliquer des méthodes d'espacement ou de limitation des naissances, et vu la diminution constante des parcelles de terre disposées par chacun suite à de longs héritages des tokolaka. Et ce relai est une nécessité absolue, car nous sommes là en face des denrées auxquelles on ne peut pas en passer. Lesquelles de ces denrées va-t-on sacrifier, le sel, le savon, le pétrole, l'allumette, le tissu, le cahier, ... ? Et là encore les prix des médicaments et corollaires n'entrent pas en compte. Or, ces produits vivriers, comme le riz par exemple, - nécessité obli-

ge -, sont livrés au marché, au moment de la récolte, au prix dérisoire de 75 F le kapoaka pour les récupérer ensuite, au moment de la période de soudure, à 150 F ou 200 F le kapoaka. Face à de telle situation, beau nombre de paysans se trouvent complètement perplexes, démunis et ne sachant plus comment faire, ne sachant plus où s'accrocher, ils finissent par s'élancer à l'utilisation des moyens faciles et rapides, les vols ou selon le terme courant le "halabotry" : vol de café, vol de riz sur pied, vol de maniac, etc., - une des explications de la recrudescence des halabotry dans le milieu rural.

Et pour retenir encore une fois de plus l'attention sur ce genre de situation, nous sommes là en face de deux catégories d'insécurité qui sont corollaires : chez les petits paysans, leur production n'est plus rassurante parce qu'elles n'est plus apte à couvrir leurs besoins, et chez les grands propriétaires, ils sont tout le temps guêtés par ce genre de larcin. Finalement ni les premiers ni les seconds ne trouvent plus d'intérêt pour s'obstiner dans une telle production.

Et pour terminer avec cette étude de la quantité de production, passons à l'analyse de la force du travail utilisé dans ce domaine.

#### B.- La force du travail.

La quantité et la qualité de production sont fonctions également de la qualité de la force du travail qui exécute les travaux de production, car une exploitation rationnelle de plantation ou d'une unité de production quelconque entraînera évidemment une haute rentabilité de production, un <sup>gain</sup> supérieur de productivité. Bien sûr, cette rationalité de la production dépend effectivement du niveau de qualifications, technique et intellectuelle, des producteurs. Or, ce que l'on constate, aussi bien pendant la période coloniale qu'à l'heure actuelle, les capacités intellectuelle et technique de nos paysans entreprenant la plantation du café et d'autres cultures d'ailleurs, - aussi bien dans les concessions que dans les plantations familiales et claniques -, ne dépassent même pas dans sa majeure partie le niveau du CEPE. Cette cause est due à la politique de notre système éducatif qui ne sait pas envisager, non seulement l'adéquation formation-emploi, mais surtout l'adéquation formation-production. Car ce que l'on sait, c'est que, tous ceux qui entrent dans une école aspirent tous un jour devenir des salariés et non pas du tout être des producteurs autonomes tels que fermiers ou entrepreneurs. Et les parents qui envoient leurs enfants à l'école et qui ne ménagent pas leur fortune en payant les frais de scolarité, - écolage, cahiers, livres, pensions, vêtements, nourritures, etc., qui doivent être alloués à leurs enfants -, dont le montant peut s'élever sans nul doute à quelques centaines de mille francs par enfant, de l'école de l'éducation de base jusqu'à l'Université, ne songent même pas une seconde qu'après avoir décroché le CEPES (ex-BEPC) ou le Baccalauréat ou le diplôme universitaire à faire retourner leurs enfants à leurs travaux de plantation pour vivre dans le même conditions qu'eux. Expliquons-nous bien ici en précisant tout de suite que ce ne

sont jamais les travaux de plantation ou d'agriculture que ces parents ou les enfants détestent. Loin de là, c'est plutôt la précarité de la vie que mènent les planteurs actuels qu'ils détestent dans cette activité de plantation. Ils préfèrent, voire même chercher, devenir des planteurs comme à la SIRAMA, à la SODEMO, être ingénieurs, adjoints techniques, secrétaires, comptables, agents techniques, touchant mensuellement un salaire assuré que d'être planteur de café à telle ou telle concession. Et on sait que nulle concession de café n'a encore la possibilité d'utiliser directement à sa charge des ingénieurs, des adjoints techniques et agents techniques ou secrétaires comme ce qui se passe dans les sociétés agricoles citées ci-dessus, c'est-à-dire comme à la SODEMO, à la SIRAMA, à la SOMALAC, à la FIFATO, à la HASYMA, etc. Les ingénieurs et les techniciens employés pour ces plantations de café sont plutôt les fonctionnaires du FOFIFA, de l'Opération Café ou de l'ODASE, également tous des salariés. Ce qui provoque la régression constante des plantations dans la région, car même ceux qui disposent de grandes concessions n'auront pas leurs enfants à côté d'eux, dans leurs plantations. Et ce sont surtout ceux de ces derniers qui sont les premiers à fuir ce café, car disposant une forte somme d'argent qu'ils tirent de leur plantation, ils ont eu la possibilité de payer les frais d'étude de leurs enfants jusque dans les classes les plus élevées.

Ainsi, nous voyons par là que ceux qui restent ou reviennent dans les plantations ce sont les ignorants ou du moins ceux qui ont raté leurs études ou encore des diplômés déçus d'un long chômage qui les avait harassés dans les villes. Bien que retournant à la plantation, ils n'espéreront pas y rester longtemps à moins qu'il y ait une véritable transformation politico-économique bien mise au point et radicale appliquée dans notre système de production agricole, c'est-à-dire que les jeunes n'accepteront pas y consacrer leur vie si de changement à telle production leur permettra d'escompter au moins l'équivalent de ce qu'ils pourront gagner en salariat (argent, prestige), et pas tellement en loisir tel qu'on le croit souvent. En fait quels loisirs et divertissements pourront trouver nos jeunes en allant à Manambolo-Ouest ? S'ils acceptent d'y aller volontairement pour cette exécution de forage de pétrole c'est parce qu'ils y trouvent de salaire très rassurant.

#### 2.1.2.- LE COUT DE PRODUCTION.

Après l'étude de la quantité de production, nous devons voir ensuite l'étude de la rentabilité de la production, car s'arrêter à cette première phase, telle que la quantité, il pourrait nous survenir beaucoup d'erreurs. En effet, prenons un exemple autre que le café, le riz par exemple, un des problèmes de l'heure. Un paysan par exemple arrive à produire 100 tonnes de riz. Considérant cette quantité de riz qu'il produit et par une analyse superficielle, on peut facilement déduire que voilà une affaire qui a bien réussi, donc rentable parce que le paysan a produit plus qu'il en aura besoin à la consommation (3 à 4 tonnes par an), et

avec le reste il gagnera une énorme somme d'argent, surtout que si le prix a augmenté en même temps. Et en conclusion, nous pouvons dire que le riz, dans ce cas, est une source de richesse. Mais cela ne pourra être qu'une illusion si on pousse en profondeur l'analyse, en faisant accompagner d'une étude de coût de production surtout. Car, si après cette étude, on décèle que le coût de production de ce riz était de 300F par kilo, alors qu'il est vendu à 250F, par un simple calcul on arrive à conclure qu'il n'y a aucune raison de dire qu'il s'agit là d'une production rentable, source de richesse. C'est plutôt une production appauvrissante, car le prix de vente est nettement inférieur au prix de revient de la production, c'est-à-dire qu'on produit à perte. Ainsi, le coût de production est un deuxième élément décisif permettant d'apprécier la rentabilité d'une production quelconque, et qu'il ne faudra pas toujours confondre source d'argent et source de richesse. Voilà un exemple pris avec le riz. Il en est de même pour le café. Donc, dans ce paragraphe, il nous faudra voir si le prix de vente actuel du café est-il supérieur ou non à son coût de production. Pour pouvoir y répondre, essayons de voir successivement en premier lieu le coût de production du café, et ensuite son prix de vente.

#### A.- Le coût de production.

Comme nous l'avons vu dans les dernières pages du chapitre I de la 2<sup>o</sup> partie de ce travail, deux types de calcul de coût de revient de production du café ont été présentés : l'un a été présenté par le MPARA (Ministère de la Production Agricole et de la Réforme Agraire), et l'autre présenté par ROSO/COROI. Mais une remarque devrait être notée à priori, c'est que les chiffres avancés par ces différents organismes ne sont pas identiques, et même la façon dont on a présenté le calcul ne l'est pas non plus. En effet, celui présenté par le MPARA a été plus détaillé, ainsi à travers les différents calculs de ses postes, on peut suivre avec précision les différents éléments constitutifs de chaque opération ; tandis que celui des ROSO/COROI, le calcul est trop globalisant si bien qu'il ne relate pas une précision bien claire, et par conséquent, il est difficile d'en faire une appréciation exacte. Ainsi, pour une raison de commodité, contentons-nous de prendre pour base de notre étude celui qui a été présenté par le MPARA.

Pour entreprendre notre analyse, commençons par comparer deux tableaux : l'un présentant la comptabilisation du coût de production fait par le MPARA<sup>(\*)</sup>, et l'autre présentant la comptabilisation du différentiel fait par le Ministère du Commerce<sup>(\*\*)</sup>. Au fait, dans le calcul de différentiel, le Ministère du Commerce a retenu certains éléments qui n'existent pas dans la comptabilité du MPARA ; il s'agit en effet de ceux des postes transport, mains-d'oeuvre de manutention, frais de stockage (perte de dessiccation et dégâts occasionnels de toute sorte), l'assurance, l'emballage. Or, tout ceci ce sont des réalités qui exist

-----

(\*) V. tableau p.114

(\*\*) V. p. 121

tent chez les producteurs. Ensuite, à tout cela, il y a lieu d'ajouter les prix d'achat du terrain, les frais de construction pour les usines de préparation et pour l'aménagement de l'aire de séchage, les dépenses pour achat d'animaux de trait tels les boeufs, les achats de matériel pour l'exploitation (charrue, tracteur, scie mécanique, etc.), et pour les bureaux (machines et fournitures de bureaux, etc), les dépenses de construction (habitation occasionnelle ou habitation permanente dans les concessions, magasin de stockage, etc.), ainsi que la rente du capital engagé.

Voilà autant d'omission qu'il faudrait connaître dans le calcul du MPARA. Si ces différentes charges ont été rajoutées aux données du MPARA, nous verrons au bout du compte que la réalité rejoindra le prix de revient avancé par les ROSO/COROI. Bien sûr d'aucuns disent que beaucoup d'éléments cités ci-dessus sont exécutés par les paysans eux-mêmes ou leur sont offerts gratuitement. Ce sont eux qui les fabriquent, qui les font sans en avoir à acheter ni à dépenser de l'argent. Mais, il faut toujours bien comprendre qu'il s'agit ici d'une entreprise de production, et pour être rationnel, il ne doit rien échapper en comptabilité d'une entreprise même les choses qui nous semblent gratis, parce que c'est le produit d'un travail. Et tout travail doit être calculé à sa juste valeur.

Ensuite, il faut bien remarquer aussi le nivellement arbitraire de la valeur des mains-d'oeuvre dans les travaux de plantation. Tous les ouvriers sont pris dans un même sac, c'est-à-dire qu'ils sont payés à un prix unique, ce qui n'est pas le cas pour les autres entreprises où l'on voit le Directeur, les chefs de service, les chefs d'équipe, les ouvriers spécialisés, les manoeuvres, etc. Et à chaque qualification correspond une classification bien définie (M1, M2, OS1, OS2, OS3, OP1A, OP1B, OP2A, OP2B), en en l'occurrence un salaire bien précis. Ceci nous prouve à quel point on veut encore dévaloriser les forces de travail paysannes.

Ainsi, le prix de revient de production du café devrait être ce 691,44F/Kg donné par les ROSO/COROI, et non pas le 271F du MPARA. Et qu'en est-il des prix planchers fixés par le gouvernement depuis 1982 jusqu'à nos jours (1987) ?

B.- Les prix de vente du café.

Les prix officiels du café fixés et connus jusqu'à présent sont les suivants :

.- Evolution des prix du café depuis 1982 au 29 Mars 1987.

Source : Caisse Café

<u>Années</u>	<u>Prix par kilo</u>
. 1982	250F
. 1983	260F
. 1984	280F
. 1985	330F
. 1986 (1° semestre)	410F
. 1986 (2° semestre)	600F
. 1987 (à compter du 29 Mars)	

Considérant ces différents prix jusqu'en 1983, nous constatons qu'ils étaient toujours restés nettement inférieurs au prix de revient estimé, même <sup>par</sup> le MPARA, et surtout par les ROSO/COROI. Et c'était à partir de 1984 qu'ils connaissent un léger dépassement par rapport au prix fixé par le MPARA, et surtout lors du discours présidentiel du 29 Mars 1987 qu'ils réussissent à dépasser les bornes des deux estimations. Nous trouvons là que depuis longtemps les producteurs de café, sans exception, produisaient toujours à perte.

Or, pour pouvoir refaire la production, chaque année, les calculs d'affectation suivants devraient être faits à la fin de chaque récolte : la réservation :

- d'un fonds destiné au remplacement des moyens de production usagés et consommés, ce que Marx appelle le capital constant ;
- d'un fonds destiné à l'entretien et au remplacement des forces du travail consommées, appelé également par Marx le capital variable.

Et que ce capital constant, plus capital variable constituent ce que nous appelons ici le prix de revient de la production. Et si le prix de vente réalisé à la fin d'une saison n'a pas pu atteindre ce prix de revient, il serait bien évident que le niveau de la production pour la prochaine saison diminuera par le fait d'un mauvais entretien ou d'un délaissement partiel ou total de l'ensemble de la plantation.

Et sachons d'autre part que même si le prix de vente est égal au prix de revient, ceci ne manquera pas de décourager son producteur, car un produit vendu à son coût de revient ne ferait que ruiner son producteur. Pour être rentable et encourageant, il faut y ajouter le profit, un profit qui permettrait de faire subvenir son producteur au moins égal au temps que peut durer une saison de production. Ce qui nous prouve que pour être rentable, il faut que la production réalisée puisse laisser dégager un prix de vente nettement supérieur à son prix de revient plus le minimum de profit qu'il a à escompter.

Alors, avec les prix de vente de café chez le producteur que nous avons ci-dessus, peut-on s'étonner si les planteurs n'attachent plus assez d'intérêt à cette culture ? C'est peut-être en connaissance de cause et de vouloir préserver l'intérêt des paysans que le gouvernement n'hésitait pas à donner un plein fouet à ce prix du café en relevant jusqu'à 800F le kilo lors de la prochaine récolte ou campagne de 1987. Notons d'ailleurs qu'à l'heure actuelle où on a pris cette décision, le prix n'est pas encore applicable, car le café n'est pas encore mûr au mois de Mars. Ainsi, cette volonté pleine de courage du gouvernement serait vraiment louable si elle ne contenait pas de revers. Cependant ce revers existe, et il faut avoir assez de réflexion pour le reconnaître, et il en sera ainsi.

En 1983 où l'estimation des prix de revient du café était à 271F (MPARA) ou à 691,44F (ROSO/COROI) le kilogramme, la valeur de notre monnaie était encore : 1 FF = 50 FMG. En 1987, après une cascade de dévaluation, cette valeur est retombée à 1 FF = 129,14 FMG (cours du 11/03/87). Trois mois après, ce cours du FMG

était encore rébaissé à 1 FF = 224 FMG. Ainsi, considérant ces différentes dévaluations du FMG, nous pouvons facilement déduire que 50 FMG en 1983 équivaut 129,14 au 11/03/87 ou 224 FMG au mois de juin de ce même mois. Et avec cette nouvelle valeur du FMG, les deux estimations de prix de revient s'évaluent comme suit :

$$\frac{271 \text{ F (MPARA)} \times 224 \text{ FMG}}{50 \text{ FMG}} = 1212,1 \text{ FMG/KG}$$

$$\frac{691,44 \text{ F (COROI/ROSO)} \times 224 \text{ FMG}}{50 \text{ FMG}} = 3098,25 \text{ FMG/KG}$$

Nous déduisons par ce calcul qu'il ne s'agit en aucun cas là d'une volonté de révalorisation du prix du café chez le producteur, c'est plutôt un réajustement des prix face à la dévaluation, et encore un réajustement bien inférieur à ce qu'il devrait être réellement.

D'autre part, nous avons constaté aussi que d'après notre observation sur le lieu, ce n'est pas tellement par souci de l'intérêt des paysans que le gouvernement a voulu mener ce prix du café à 800 F le kilo, c'est plutôt par souci de perte de marché que cela a été fait. En effet, lors de la campagne 1986, il est apparu, à côté des collecteurs officiellement agréés, des collecteurs parallèles, officieux, pour ne pas dire clandestins, car ils achètent le café en plein marché de la ville, comme à Vohipeno par exemple, qui sont venus concurrencer les premiers. Rappelons que les collecteurs officiels faisaient leurs collectes pour le compte des sociétés d'Etat (ROSO, SICE, SOMACODIS, COROI, etc.) Alors que le prix plancher officiel fixé par l'Etat était à 410 F le kilo (premier semestre 1986), ces collecteurs parallèles ne se cachent pas pour acheter le café aux paysans à 175 F le Kapoaka (gobelet). Or, 1 kg de café marchand équivaut à 4 kapoaka. Ainsi, avec ces collecteurs parallèles, le prix du kilo de café a valu 175 F X 4 kapoaka = 700 F. Facilement, les paysans n'hésitent pas à livrer leur café à ces derniers plutôt qu'aux collecteurs agréés. De peur de perdre son marché, le gouvernement doit élever le prix plancher officiel du café à 600 F lors du 2<sup>e</sup> semestre de l'année 1986 puis à 800 F pour la prochaine campagne de 1987.

Souhaitons toutefois que l'existence des collecteurs parallèles ne puisse être qu'un cas conjoncturel de l'année 1986. Peut-être ils ne réapparaîtront plus lors de cette prochaine campagne de 1987. Cependant, on ne s'empêcherait pas de poser la question : "Pourquoi ces collecteurs parallèles osent-ils se mettre au grand jour et d'exister sans scrupule ? Pourquoi les forces de l'ordre et les collectivités décentralisées n'agissent-elles pas à leur rencontre ? Par qui sont-ils couverts ?". Même si cela est le cas, sachons que ces collecteurs parallèles agissent quand même dans l'intérêt des paysans, seulement, si on les laissera continuer à agir ainsi, ce genre de manoeuvre ne cesserait de semer l'anarchie dans notre système de commercialisation, car de toute évidence, ils ne livreront jamais leur café aux sociétés d'Etat conditionneurs-stockeurs titulaires de licence d'exportation, et que ces cafés qu'ils ont collectés ne sont pas commercialisés à

l'intérieur de l'île. Où vont-ils vendre leur café ? Cette question nous ramène au genre de phénomène que nous avons cité dans le chapitre II de la 2<sup>e</sup> partie de cette étude, la prolifération des exportations hors-quota. Ainsi, quelle relation pourrait-il exister entre ce genre de collecteurs et la prolifération des exportations hors-quota qui n'avait fait que bafouer ou miner l'ordre au sein de l'OIC ?

C.- LE RAPPORT D'EQUIVALENCE DE LA VALEUR DU CAFE AUX AUTRES MARCHANDISES.

Un troisième point qui mérite d'être observé à propos de la rentabilité de la plantation du café c'est ce rapport d'équivalence de la valeur du café.

Nous reconnaissons qu'en regardant les différents prix qui ont été attribués au café depuis 1960 jusqu'en 1987, le gouvernement actuel a fait le meilleur que les autres, car partant de 82,85 F le kilo en 1960, il est devenu 800 F en 1987, soit 9,6 fois plus. Mais cette vérité n'est juste qu'en matière des prix et c'est strictement au niveau des prix. Mais calculé à sa juste valeur, c'est-à-dire qu'une fois mis en rapport avec d'autres marchandises, il est celui qui a fait le pire. En effet, pour ne voir que ce juste au commencement de l'année 1972, le prix du café était 135 F le kilo, le riz 30 F le kilo, c'est-à-dire qu'avec un kilo de café on a pu obtenir  $135 \text{ F} : 30 \text{ F} = 4,5 \text{ kg}$  de riz. Actuellement, étant 600 F le kilo (prix jusqu'en mars 1987), on n'aurait pu avoir qu'à peine juste 2 kg de riz "stock tampon". Il en est de même pour avoir des boeufs. En 1972 et avant, 70 kg de café suffisaient pour avoir un boeuf, alors qu'actuellement, au prix de 600 F le kilo, il faut 200 kg de café marchand pour l'avoir. D'autre part, en 1972 et antérieur, le prix d'un poste récepteur radio était l'ordre de 6 000, 7 000 et 8 000 F, l'électrophone 20 à 25 000 F, une machine à coudre 14 à 20 000 F. Actuellement, toutes ces marchandises coûtent respectivement : radio : 65 000 F, électrophone : 200 à 300 000 F, télévision : 350 à 450 000 F, bicyclette 180 à 214 000 F, machine à coudre 200 à 450 000 F. Présentons ces variations dans un tableau.

.- Variation des prix des marchandises de valeur pour les paysans en rapport avec les poids de café.

! ANNEE 1972 : PRIX DU CAFE = 135 F/kg			! ANNEE 1986/1987		
! ANNEE 1972 : PRIX DU CAFE = 135 F/kg			! prix du cafe = 600 F/kg		
! Article	! Prix unitaire	! Equivalent en poids de café	! Prix unitaire	! Equivalent en poids de café	!
! Riz	! 30 F	! 0,223 kg	! 360 F	! 0,600 kg	!
! Boeuf	! 9 000 F	! 70 kg	! 120 000 F	! 200 kg	!
! Radio	! 8 000 F	! 59,25 kg	! 65 000 F	! 108 kg	!
! Electrophone	! 25 000 F	! 185 kg	! 150 000 F	! 250 kg	!
! Télévision	! 80 000 F	! 592,5 kg	! 400 000 F	! 666 kg	!
! Bicyclette	! 15 000 F	! 111 kg	! 214 000 F	! 356 kg	!
! Machine à coudre	! 20 000 F	! 148 kg	! 200 000 F	! 333 kg	!

Ce tableau nous révèle donc que pour avoir des objets de valeur, il faut compter actuellement au moins 200 kg de café marchand, alors qu'à 70 %, ces paysans arrivent à peine à réaliser en une année ce même poids dans sa production.

De telle analyse si simple qu'elle soit nous pouvons déduire que le café, actuellement, a gagné du prix mais perd de la valeur. Et les paysans sont très sensibles à cette dépréciation, et sont très prudents vis-à-vis de l'argent, car depuis leurs ancêtres jusqu'à nos jours, ils ne considèrent pas l'argent comme une richesse. La richesse pour eux ce sont les valeurs matérielles (la terre, les maisons, les troupeaux, les lits métalliques, les appareils électro-ménagers, les ustensiles de toute sorte, etc.) En d'autres termes, ils n'expriment pas sa richesse en fonction de l'argent qu'ils ont amassé mais plutôt en rapport avec les objets matériels qu'ils ont pu acquérir à la fin de chaque récolte. N'est-ce pas pour cette raison que dans beaucoup de tribus malgaches, la dot est toujours évaluée en objets matériels : kitrely vy (lit métallique), boeufs, ustensiles tels que vilany (marmite en fonte), sajoa saba (cruche en cuivre), etc.

Et la ruine commence chez les paysans à partir du moment où ils commencent à vendre, c'est-à-dire transformer en argent, les biens matériels qu'ils ont pu accumuler dans leur ménage.

#### D.- Le système de gestion appliqué dans la plantation de café.

Le gain d'une haute rentabilité dans une entreprise dépend enfin de la façon même dont on gère cette entreprise. Par conséquent, il doit mériter qu'on lui consacre un paragraphe spécial.

Mais des meilleures gestions qui doivent être appréciées pour cet effet, nous consacrerons une étude spéciale de celle qui est pratiquée dans les concessions parce que ce sont les plus grandes des plantations, les plus modernes dans leurs pratiques et qui se veulent enfin être pilotes face aux autres moyennes et petites exploitations familiales et claniques, tout en débutant notre analyse par celle qui est faite depuis le temps colonial.

Dès son origine, la gestion de ces concessions a été conçue de façon à ce qu'elle doive être la plus facile, la plus simple à diriger, possible d'être exécutée par le seul chef de famille et de niveau de connaissance ne dépassant pas le CEPE. En effet, comparées à d'autres exploitations agricoles comme la SOMALAC, la FIFABE, la FIFATO, etc. dont la gestion n'est possible sans la création de plusieurs services tels les services administratif, financier, technique, social, etc., les concessions bien que certaines atteignant jusqu'à 400 Ha n'exigent qu'un seul gestionnaire qui est le concessionnaire lui-même. Dans ce cas, il est à la fois l'administrateur, le gestionnaire, le chauffeur, le conducteur de tracteur, le comptable, le secrétaire, etc. Les seuls aides dont il a besoin ce sont les gardiens, de jour ou de nuit, et quelques commandeurs assurant la tâche de sur-

veillants des travaux. Gardiens et commandeurs n'exigent même pas le niveau du CEPE, et ils sont payés au SMIG.

La raison de la simplification de cette gestion a été marquée dans le livre de l'économie politique publié par l'URSS intitulé : "Economie politique - Le capitalisme" (\*). Voici ce qui a été dit dans ce passage :

"Lénine a montré que deux voies, les plus typiques, émergeaient dans l'évolution capitaliste de l'agriculture."

"Dans le premier cas, on parle de la voie prussienne ou seigneuriale : l'ancienne exploitation seigneuriale caractéristique de la féodalité à travers des réformes agraires limitées, se transforme graduellement en exploitation capitaliste. Parallèlement au développement des rapports capitalistes dans l'agriculture, on voit se maintenir pendant une longue période des survivances féodales, des formes féodales d'assujettissement de la paysannerie aux propriétaires fonciers telles que les redevances, le métayage, etc."

Ce premier cas n'a pas existé et n'existe pas dans la région. Et ce passage de continuer :

"Dans le deuxième cas, Lénine parle de voie américaine ou paysanne qui a lieu dans un cadre où la grande propriété foncière n'existe pas ou se trouve supprimée par la révolution bourgeoise. La terre est distribuée selon tel ou tel principe à des petits paysans, lesquels vont engager librement et plus rapidement leurs exploitations dans la voie capitaliste très importante des terres colonisées fut attribuée aux Européens moyennant une somme modique. Les nombreuses petites exploitations qui se formèrent ainsi n'avaient pas au début un caractère capitaliste : il s'agit d'exploitations fondées sur le travail personnel... C'est à peu près la voie suivie par l'agriculture française, après la révolution de 1789".

Ce qui est bien vrai en observant l'étendue, la forme et la gestion des différentes concessions coloniales rencontrées dans la région.

Tirant de conclusion sur ce passage, nous pouvons dire que le capitalisme qui a été instauré par le régime colonial dans la région avec l'application de ces différentes propriétés concessionnaires était un capitalisme simple, - encore à l'état embryonnaire et qui n'avait pas su éclore même jusqu'au moment du départ massif des colons - qui ne nécessite pas une gestion complexe mais plutôt une gestion la plus simple dans sa forme. Ainsi, la raison en est claire, mais il faudra expliquer par la suite l'objectif de telle simplification, c'est-à-dire "Pourquoi le régime colonial voulait-il cette simplification ?"

En traçant les différents degrés de niveau qu'il a pu suivre et franchir, le procès de production capitaliste, plus précisément son organisation, évoluait ainsi.

---

(\* ) Economie Politique - Le Capitalisme.- Editions du Progrès, Mosco URSS, 1977  
PP. 338-339.

D'abord, cette évolution devait commencer par la concentration en permanence, en un seul endroit des ouvriers. Ces ouvriers doivent travailler simultanément dans un seul endroit, ce que Marx appelle la coopération simple. Dans une coopération simple, les ouvriers accomplissent la même activité, le même travail, c'est-à-dire que la division technique du travail n'existe pas encore.

Ensuite, du regroupement en un seul lieu de travail, apparaît la spécialisation des tâches, c'est-à-dire que chaque ouvrier n'exécute plus qu'une seule opération distincte et bien déterminée, c'est ce qu'on appelle la division technique du travail. Enfin, à son stade suprême, le procès du travail de production capitaliste passe à la mécanisation et à l'automatisation, c'est-à-dire que les ouvriers ne sont plus obligés d'exécuter les travaux avec leurs mains mais avec l'aide des machines.

Voilà donc en quelques mots les lois d'évolution suivie par le procès de production capitaliste. Cependant, l'apparition de cette évolution dans le procès de production capitaliste n'était pas du tout le fait d'un hasard, elle était une nécessité dictée par la recherche d'un maximum de profit par un gain de productivité, car avec la division du travail, l'ouvrier exécute toujours la même opération. A force d'exécuter le même geste, de répéter le même mouvement, l'ouvrier arrivera facilement à déceler beau nombre de problèmes faisant obstacles au bon déroulement et à la bonne qualité de la production, et en essayant de les surpasser un à un, il finira par les maîtriser totalement. D'autre part, avec cette spécialisation, l'habileté, intellectuelle et physique, des ouvriers se développera, ce qui augmentera l'intensité et la productivité du travail. Ensuite, avec une connaissance détaillée de la tâche à exécuter, on finira facilement à définir avec précision les instruments et matériels adaptables à l'exécution de la tâche, ce qui facilitera sa mécanisation et son automatisation. Et la mécanisation ne ferait qu'augmenter la vitesse de production, donc une acquisition de gain de productivité encore plus grande.

Et si on voulait appliquer cette évolution dans l'agriculture coloniale, elle aurait dû se manifester très tôt parce que ce n'est pas une chose impossible. On a pu constater sa réalisation ailleurs, par exemple :

"Aux Etats-Unis, de 1939 à 1970, le nombre de tracteurs utilisés dans l'agriculture est passé de 1 447 000 à 4 790 000, soit une progression de 3,3 fois plus. Durant la même période, le parc de tracteurs se trouvait multiplié par 6,4 en Grande-Bretagne, par 17,5 en Italie, 22,9 en Allemagne de l'Ouest et 34,4 en France. Le nombre des moissonneuses-batteuses et des autres machines complexes a suivi une évolution tout aussi rapide."(\*)

-----  
(\*) Economie Politique - le Capitalisme, op. cité.

Or, à Madagascar, ce n'était pas le cas, et si cette évolution ne s'était pas produite dans l'agriculture coloniale malgache, c'est parce que cela a été voulue. En effet, premièrement, par la division du travail, les tâches exécutées par les ouvriers se spécialisent. Avec cette spécialisation, le niveau intellectuel et technique de chaque ouvrier, d'une part, se développe. Et les ouvriers spécialisés coûteront chers. D'autre part, cette spécialisation des tâches conduira progressivement à la spécialisation des instruments utilisés dans la production. Cela exigera de plus en plus de matériel sophistiqué qui ne fera qu'augmenter la valeur du capital constant. Ainsi, avec un capital constant et un capital variable qui augmentent, le coût de production augmentera ; or, à son plafond, le prix de vente, en d'autre terme la marge bénéficiaire est toujours limitée par le cours international du café, qui tantôt monte, tantôt baisse comme le Président Didier Ratsiraka l'a fait d'ailleurs remarquer et confirmé lors de la conférence de presse qu'il avait accordée aux journalistes malgaches à Ivato à son retour de Corée et de France, et également avec le Club de la presse française au mois d'avril 1987. Exemple, selon la déclaration faite à cette occasion, en 1986 le café coûtait 180 cents la lb, alors qu'en ce mois d'avril 1987, il est descendu jusqu'à 80 cents la lb. Devant de telle limite, cette marge bénéficiaire diminuera progressivement jusqu'au point de devenir nul si l'on risque d'augmenter tout le temps le coût de production.

Ainsi, c'est dans la volonté de chercher à maintenir ce coût de production à un prix le plus bas possible que cette organisation du procès de production coloniale n'avait pas eu le courage de dépasser cette coopération simple. Et si c'était le cas des grandes exploitations pilotes, il n'était pas étonnant si même cette phase de coopération simple n'avait même pas eu la chance de poser ses pieds dans les petites exploitations familiales et claniques, et encore moins la division technique du travail et la mécanisation agricole.

Deuxièmement, la mise en application de la division du travail, et encore plus la mise en pratique de la mécanisation traduit déjà un développement des forces productives. Or, cette force productive est un élément décisif pour toute transformation sociale. Un développement de la force productive ne ferait que changer la structure socio-économique de la société. Si la société primitive a changé en société esclavagite, de l'esclavagisme en société féodale, et de la féodalité en capitalisme, socialisme et communisme, c'est toujours par l'effet du développement de cette force productive que tout cela a été produit. Ainsi, tout ce qui veut un changement social plus rapide n'aura qu'à accélérer le développement de cette force productive. Ce fut le cas de l'URSS, de la Chine et de la Corée du nord. Et celui qui veut retarder un développement social n'aura aussi qu'à freiner ou annuler même le développement de la force productive du pays où il se trouve. Et ce fut ce dernier cas qui s'était produit à Madagascar, surtout

dans cette région où nous avons entrepris cette étude. Car les colons qui étaient venus ici avaient comme principaux objectifs, comme nous l'avons dit au début de cette étude, de fuir les concurrences, trouver des matières premières à bas prix. Tout ceci ne pourrait se réaliser que par une domination politique et économique à outrance. Ainsi, avec une force productive qui se développe, Madagascar aurait pu devenir un pays économiquement fort et puissant, qui pouvait neutraliser la domination coloniale à l'intérieur et concurrencer l'économie de la métropole à l'extérieur. Et avec une économie très puissante, les colons auront du mal à le dompter, et ainsi, les colonies deviendraient pour eux un monstre étrange.

Enfin, cette simplification de gestion ne saurait cependant empêcher le recrutement de plusieurs mains-d'oeuvre. D'autre part, il y a les ouvriers salariés occasionnels assurant les travaux saisonniers (abattage des arbres, désherbage, sarclage, récolte, etc.). Ce sont des hommes provenant de régions périphériques. Ils sont venus dans les concessions juste au moment où les travaux de plantation abondent. Après l'épuisement des travaux, ils quittent les concessions pour rentrer chez eux. D'autre part, et surtout, il y a les TELOPOLOTAFO, c'est-à-dire les villages de 30 toits, un réservoir en permanence de mains-d'oeuvre, aussi bien par les hommes que par les femmes et les enfants qu'ils renferment. Comme nous l'avons déjà dit auparavant les habitants de ces types de village ne sont pas des salariés permanents. Ils ne constituent que la réserve en cas des besoins et surtout en cas des travaux urgents ou de pénurie de mains-d'oeuvre.

Ce sont dans les deux cas la forme d'application de la coopération simple dans l'agriculture coloniale dont nous avons parlé antérieurement, une coopération simple qui s'arrêtait à son stade primaire.

Comme, dans les deux cas, les ouvriers mis à la disposition des concessionnaires ne sont pas des ouvriers salariés permanents, ils ne nécessitent aucune déclaration au service des emplois. Cette astuce ôtera aux grands et moyens propriétaires l'obligation de payer les allocations familiales de ces ouvriers, le versement des cotisations sociales au CNAPS et aux services médico-sociaux des entreprises, à l'exemple de l'OSTIE ou OSIEM.

Tout ceci ne donnerait comme résultat que la réduction du coût de revient des exploitations des grands et moyens concessionnaires.

## 2.2.- LES COLLECTEURS.

Après les planteurs, la production de café passe entre les mains des collecteurs. Qui sont les collecteurs et qui peuvent devenir des collecteurs ?

D'après les lois et textes réglementaires en vigueur, il s'agit de tous citoyens malgaches ou étrangers reconnus encore avoir une bonne moralité peuvent prétendre devenir collecteurs pourvu qu'ils disposent des moyens nécessaires à cet effet tels que des magasins de stockage, des balances, des sacs, de l'argent, etc., et soient prêts à respecter ou à prendre soin des mesures exigées pour une

bonne qualité de stockage, à savoir la protection des produits collectés contre tout pourrissement occasionné par les humidités, contre tous dégâts de toute sorte, qui pourront survenir à cause des animaux ravageurs tels que les rats par exemple. Le prétendant collecteur doit également être disposé à respecter dans ses stricts détails les règlements en vigueur régissant la matière collectée.

D'une simple impression, voilà une chose facile à dire, facile à réaliser, une liberté avantageuse accordée à la grande masse de la population ou des citoyens. Mais s'attachant à ses fins fonds, nous trouverons que tout cela n'est qu'une possibilité formelle, car toutes les conditions énoncées ci-dessus ne pourraient se réaliser qu'avec de grande fortune ; c'est un droit qui ne peut favoriser que ceux qui sont déjà nantis, donc, déjà une mesure sélective dressée devant tous ceux qu'on voulait éliminer dans cette activité.

En se livrant à cette activité, quels sont les avantages que pourrait escompter un collecteur ?

D'une façon réglementaire, selon ce que nous avons déjà expliqué en P. 125, chaque collecteur peut escompter avoir 85 F au moins par kilo de café collecté. Le volume de profit dépendrait donc de la quantité du café collecté. Et après nos résultats d'enquête, la quantité record de café collecté que pourrait réaliser un collecteur individuel est de 100 tonnes, soit un profit égal à  $85 \text{ F} \times 100 \text{ 000 kg} = 8 \text{ 500 000 FMG}$ .

S'il en est ainsi, nous trouvons que la collecte de café est une source sûre de fortune. Et cette activité est bien rémunératrice, car comparée à ce qu'on peut réaliser en culture, si le prix du café était de 330 F en cette époque (1984-1985), et que un hectare de caféier donne environ 400 kg de café marchand, cette somme serait l'équivalent de :

$$\frac{8 \text{ 500 000 F}}{330 \text{ F} \times 400 \text{ kg}} = 64,50 \text{ Ha environ}$$

Or, pour réaliser de telle somme en plantation, un planteur doit mettre 5 ans sans compter les dépenses qu'il devrait injecter durant cette période, et les risques des aléas climatiques qu'il pourrait encourir. Tandis que les collecteurs, rien qu'en s'asseyant <sup>devant</sup> sa balance, peuvent facilement la réaliser et sans aucun risque, en 4 ou 5 mois. Ce n'est là qu'une petite parenthèse. Revenons au cas spécifique de notre collecteur. Les collecteurs gagnent de l'argent, et ceci est confirmé par le montant ou la valeur de leurs achats à chaque fin de campagne. Bien sûr, chaque collecteur ne pourrait réaliser chacun 8 500 000 F de profit. Ce n'est là qu'un montant en dehors de toute limite. La moyenne de collecte pour chacun d'entre eux est de l'ordre de 20 à 30 tonnes, c'est-à-dire d'un profit moyen de 1 700 000 à 2 550 000 F. Pourtant, après chaque fin de campagne, les camions, les voitures, les chaînes HIFI, les postes téléviseurs, et encore en couleur, etc. ne cessent de se répandre chez eux. Et examinant de près cette réalisation de fin de

campagne, en comparaison avec la quantité de café collecté, le rapport n'est pas tout à fait exact, car ils achètent plus par rapport à ce qu'on pourrait estimer à partir du volume de leur collecte. Où est-ce qu'ils ont pu trouver le surplus ? Au fait, la réponse nous expliquerait que le profit occasionné par la collecte de café ne saurait pas se limiter à la simple estimation du volume de café collecté d'une façon réglementaire. Cela doit s'étendre jusque dans d'autres domaines, le domaine de l'illégalité en particulier. En d'autres termes, en tablant sur la rémunération que pourrait donner la légalité, les collecteurs ne pourraient réaliser de tels achats chaque année, après chaque fin de campagne ; leur profit ne pourrait être que très modéré par rapport à ce qui s'est réalisé.

Mettons ceci au clair. Au fait, pour réaliser plus de profit, les commerçants collecteurs doivent user de plusieurs astuces qui sont dans la plupart des cas, malveillantes. Ce sont, en particulier, le coup de balance, la dévaluation du produit des paysans, l'usure et la pénurie.

#### 2.2.1.- LE COUP DE BALANCE.

Ceci est une manoeuvre quasi-traditionnelle de presque tous les commerçants ; c'est-à-dire qu'à chaque kilo de café pesé le commerçant essaie de gagner 20 à 50 gr qui devient ainsi une perte pour le paysan. Ainsi, pour une tonne de café, un commerçant peut récupérer gratuitement  $50 \text{ gr} \times 1\,000 \text{ kg} = 50 \text{ kg}$ . En collectant plus de 30 tonnes, le collecteur réussit à gagner par une simple prestidigitation  $50 \text{ kg} \times 30 = 1\,500 \text{ kg}$ . Calculé à l'ancien prix du café, cela fera  $330 \text{ F} \times 1\,500 \text{ kg} = 595\,000 \text{ F}$ , et à son prochain prix  $800 \text{ F} \times 1\,500 \text{ kg} = 1\,200\,000 \text{ F}$ .

#### 2.2.2.- LA DEVALUATION DU PRODUIT PAYSANNAL.

En voulant tirer un maximum de profit, le collecteur-commerçant doit user de cette deuxième méthode. Il s'agit en fait d'exiger du paysan une qualité de produit la plus extra. En effet, comme nous avons déjà souligné en page 122 concernant la rémunération des producteurs, chaque année, un arrêté du Ministère du Commerce fixe les prix du café au producteur, et pour les années 1984-1985, ces prix du café au producteur étaient ainsi :

- prix des cafés ordinaires : 330 F
- prix des cafés livrés exempts de parches, de brisures et corps étrangers : + majoration de 5 F/kg,
- calibrés mais non conditionnés : prix majorés de 30 F par kilo. Ce dernier est appelé cafés spéciaux.

Ces différentes conditions de prix sont complètement méconnues par les paysans. Et ni les autorités locales, et évidemment ni les commerçants ne les leur font pas connaître. Profitant de telle ignorance, les commerçants essaient par tous les moyens d'obtenir du paysans des cafés spéciaux au prix des cafés ordinaires, c'est-à-dire à 330 F, et les cafés en dessous de telle qualité ne seront achetés qu'au prix inférieur à ce prix plancher réglementaire, malgré la pré-

sence des lois et textes. Etant ignorants, qu'est-ce que les paysans peuvent-ils faire ? Même étant bien informés, que voulez-vous qu'ils fassent, car nous savons que même en plein milieu de la capitale, étant à proximité du BMIE (Brigade Mixte d'Intervention Economique), de telles manoeuvres ne sont pas rares. Ne voit-on pas, par exemple, des agents de police acheter des cigarettes, du sucre, ou du riz à un prix ou avec de mesures (poids, kapeaka) non réglementaires ?

Ainsi, par cette deuxième méthode, les commerçants-collecteurs parviennent à obtenir  $5F + 30F = 35F$  par kilo de café acheté ; ajouté au  $85F$ , droit de profit légal, cela fera :  $85F + 35F = 115F/Kg$ .

### 2.2.3.- LA PENURIE.

Comme nous l'avons déjà dit également, il faut toujours signaler que ces collecteurs sont en même temps épiciers ou commerçants. Et nous ne sommes pas las de rappeler que la période de la collecte de café est toujours le moment où sévit en nette clarté la pénurie (riz, sucre, paraky, savon, pétrole, etc). Et c'est l'occasion ou plus que jamais de profiter pour ces commerçants à toute hausse de prix, car premièrement ces produits de première nécessité sont rares, et en second lieu c'est le moment où les paysans disposent de plus en plus d'argent. On ne saurait plus calculer quel bénéfice ces commerçants vent-ils réaliser durant cette période. Ce que nous venons de citer est un cas général. Mais d'autre part, dans les endroits les plus reculés, à l'abri de tout contrôle administratif, policier et judiciaire, il n'est pas rare que les paysans livrent leurs cafés en troc, directement contre du paraky, du sucre, du savon et du riz. Et concernant ce système de troc, le terme usuel est le "samby eraky", ce qu'on traduit littéralement une mesure contre une mesure, c'est-à-dire un kapeaka de café contre un kapeaka de riz. N'oublions pas que pour faire un kilo de riz, il faut 3,5 kapeaka, et pour faire un kilo de café il faut 4 kapeaka, et si le prix officiel de riz étant 300F (en cette période de 1984-1985, encore 110F), et que celui du café 800F (en cette même période 330F) nous trouverons par un simple calcul qu'un kapeaka de riz ne coûtant que 85F est échangé à un kapeaka de café coûtant 200F. A cet échange inégal, je vous laisserai de calculer le profit que pourrait réaliser un commerçant.

### 2.2.4.- L'USURE.

On sait très bien qu'en dehors du moment de la récolte du café, l'argent vient à manquer aux paysans, mais n'empêche que cela vient toujours à leur besoin, il faut qu'ils procèdent à un emprunt. Mais emprunter chez qui ? Evidemment chez le commerçant. Et toujours à l'affût d'un maximum de profit, ce dernier ne prêtera qu'à un taux usuraire ou centre de produit encore sur pied. Dans ce cas, le calcul ne sera plus mesuré en fonction du poids, mais en fonction de la surface : tant de somme contre tant de superficie de rizière ou de café pour la prochaine récolte.

Nous voyons, par ces différentes observations, que par tous les moyens, et en toute occasion, les commerçants-collecteurs réussissent à grignoter quelque part de profit, et ceci est toujours au détriment de nos pauvres paysans, si bien qu'à la fin de chaque campagne, rien ne pourrait leur rester comme s'ils n'avaient rien produit. Le résultat final c'est que ces pauvres paysans, environ les 75 %, s'enlisent dans un endettement sans fin, tandis que les commerçants s'éri- gent munis de nouveaux camions, de nouvelles voitures, de chaînes HI-FI et des postes téléviseurs en couleur.

Que font les comités exécutifs des collectivités décentralisées en face de telles actions impitoyables et frauduleuses ? Il suffit qu'un demi-litre de rhum leur soit régulièrement offert pour que certains d'entre eux, présidents du fe- kontany, auraient les yeux fermés ou aveugles et la bouche muette. Et les gen- darmes ? N'est-ce pas le Président de la République en personne qui nous a fait connaître un jour dans son discours radio-télévisé que nous n'avons pas assez d' effectif de force de l'ordre à placer à côté de chaque individu ou de chaque ci- toyen. Par conséquent ils ne viennent pas tout le temps dans ces endroits récu- lés. Ce qui signifie en interprétation gratuite et abusive : "Laissez faire, laissez passer".

### 2.3.- LES CONDITIONNEURS-STOCKEURS.

Les conditionneurs-stockeurs sont rémunérés à partir de la valeur théorique FOB de revient ; c'est-à-dire qu'en fonction des quantités de café qu'ils ont pu stocker au port d'embarquement et calculé à la valeur théorique FOB de revient de ces cafés, les conditionneurs-stockeurs en perçoivent un prime de 10 % à ti- tre de rémunération environ. D'après les statistiques que nous avons pu recueil- lir aux années 1982-1983-1984, chaque conditionneur-stockeur sis au port de Mana- kara a pu réaliser les quantités de stocks suivantes :

#### Quantité de café parvenue aux condition- neurs-stockeurs sis au port de Manakara.

Nom de l'orga- nisme	Quantité de café en tonne			Moyenne
	1982	1983	1984	
SECA	3 000	2 300	2 500	2 600
SOMACODIS	2 900	2 000	2 100	2 334
ROSO	1 200	2 300	700	1 400
SICE	1 500	2 000	1 800	1 767
CHU-CAM	900	800	800	834

Compte tenu des différentiels réalisés par le Ministère du Commerce, les prix de ces cafés se trouvant chez ces conditionneurs-stockeurs seront les sui- vants.

.- Valeur moyenne FOB des cafés réalisée par les conditionneurs-stockeurs sis au port de Manakara .-

Nom de l'organisme	Quantité moyenne de café	Valeur totale (Prix FOB/Kg = 709,476 FMG).
SECA	2 600 T	1 844 637 600
SOMACODIS	2 334 T	1 655 916 900
ROSO	1 400 T	993 266 400
SICE	1 767 T	1 253 644 000
CHU-CAM	834 T	591 702 980

.- Estimation approximative des primes attribuées à ces différents conditionneurs-stockeurs .-

Nom de l'organisme	Valeur FOB du café (FMG)	Profit réalisé (rémunération 10 % du prix FOB)
SECA	1 844 637 600	184 463 760
SOMACODIS	1 655 916 900	165 591 690
ROSO	993 266 400	99 326 640
SICE	1 253 644 000	125 364 400
CHU-CAM	591 702 980	59 170 298

Vu leur effectif très faible, nous pouvons estimer combien leur profit est grand.

Notons par ailleurs que tous les cafés collectés ne sont pas tous exportés, une bonne partie est destinée à l'approvisionnement intérieur. Ce qui accroît le profit réalisé par ces conditionneurs-stockeurs. Car, d'après ce que nous voyons ici dans la capitale, le prix du café grade IV chez les détaillants est de 1 000 à 1 100F le kilo. Alors, de 709,476F prix FOB à 1 100F prix de vente chez les détaillants, qui bénéficieraient de ces différentielles, c'est-à-dire  $1\ 100F - 709,470F = 390,524F/Kg$ ? Nous pensons que ce ne seront jamais les détaillants qui seraient favorisés, car, en règle générale, la marge bénéficiaire de chaque commerçant, surtout détaillant est toujours fixée à ce qu'elle ne dépasserait pas 20 % du prix d'achat. Donc à 1 100F de prix de vente, ce café a été acheté chez ces conditionneurs-stockeurs à  $\frac{1\ 100F \times 100}{110} = 916,66F/Kg$ .

120

Donc, de 709,470F à 916,66F, les conditionneurs-stockeurs ont pu réaliser plus de 207F/Kg de bénéfice au lieu de 70,9F/Kg (valeur des 10 % du prix FOB).

Enfin, il faut dire qu'en plus de leur qualité de conditionneurs-stockeurs, ces sociétés sont également des grossistes. Or, le temps de campagne de café est la période où toutes les marchandises s'écoulent très bien. Ainsi, d'une façon

régulière et légale, le café est un facteur qui fait accroître aussi leur bénéfice sur les autres marchandises, surtout les produits de première nécessité. De plus, étant à la fois conditionneurs-stockeurs et approvisionneurs en marchandises à la fois, la pression s'opérera facilement vis-à-vis de leurs clients collecteurs venus leur contracter un contrat de collecte.

Voilà en gros le profit réalisé par les conditionneurs-stockeurs en règle légale. Mais, vu la pénurie conjoncturelle actuelle qui sévit dans notre nation, une autre forme de profit vient clandestinement échoir, cette fois-ci non pas dans la caisse de la société mais dans les poches de certains groupes de gens à qui on a confié la gestion de ces sociétés. En effet, étant grossiste, ce sont eux qui assurent le monopole de l'approvisionnement en produits de première nécessité et autres de tous les commerçants détaillants. Nous avons signalé aussi l'exploitation sans merci des paysans par ces derniers par l'effet des "risoriso" ou ventes par spéculation. Et s'ils parviennent à cette manœuvre malveillante c'est grâce à l'aide de certaines de ces sociétés grossistes qui sont dans la plupart des cas pour ne pas dire toutes des sociétés d'Etat, car les bénéfices ainsi récupérés seront répartis entre eux qui sont dans la complicité. Et c'est pour cette raison que certains discours de hautes autorités viennent se déréglent devant le fait comme un chanteur qui chante faux dans une chorale, car n'observant qu'à partir du centre tout semble aller très bien surtout pour les périmètres qui se trouvent à proximité des premiers responsables centraux où les contrôles sont presque faciles et se font normalement. Mais arrivés à l'horizon où tout devient flou, voire presque inaperçu, tout le monde fait ce qu'il veut - "Tany lavitra andriana" ou une contrée éloignée du seigneur -, et le contrôle devient de plus en plus difficile. Les raisons sont les suivantes. Premièrement, les conditions de sortie de ces marchandises du point de vue réglementation semblent sans faille : présence des factures réglementaires, comptabilisation et sortie des magasins exécutées d'une façon réglementaire du point de vue formelle mais pas de fait. En effet, les épiciers et ces responsables de sociétés connaissent avec exactitude la période où l'argent vient à manquer aux paysans. Ils connaissent également les mois de moisson pendant lesquels ces paysans n'ont pas besoin de se ravitailler auprès de ces sociétés. Or, ces périodes c'est le moment où les produits de première nécessité viennent abonder les plus chez les grossistes, et dans les régions. S'agit-il d'une coïncidence, d'une faute d'organisation, ou d'une simple volonté ? On ne le sait pas. Ainsi, profitant de l'occasion, les épiciers montent toutes les manœuvres pour en faire un stock. Et voici comment s'accomplit le fait. A l'arrivée de ces marchandises de première nécessité (riz, sucre, savon, paraky, etc), les sociétés font leur répartition entre les collectivités décentralisées. Ainsi, selon cette répartition, chaque firaisampekontany ou fokontany aura ses quotas bien déterminés. Mais, ne disposant pas d'argent suffisant, ils sont dans la complète incapacité de les récu-

pérer, car ces marchandises doivent être payées au comptant, ainsi que leur frais de transport. En connaissance de cause, et profitant de cet handicap, ces responsables de société adressent de plus en plus de lettres de rappel très pressantes accompagnées même d'un ultimatum à ces collectivités décentralisées pour qu'elles viennent débarasser leurs quotas des magasins de ces sociétés. Une fois que le délai qu'ils ont fixé est passé, et que les comités exécutifs de ces collectivités décentralisées intéressés ne sont pas venus pour chercher leur part de quota, il sera facile à ces responsables de contacter les épiciers pour acheter ces marchandises sous prétexte de dire que les marchandises ont besoin d'être écoulées pour ne pas faire subir des pertes à la société. Ces derniers, en l'occurrence, doivent chercher ces présidents du comité exécutif défaillants pour l'établissement en bonne et due forme de la facturation et de la modalité de sortie des magasins de ces marchandises, ou bien ce seront ces présidents exécutifs eux-mêmes qui viennent trouver ces épiciers. Donc, les factures de ces marchandises sont établies au nom de la collectivité décentralisée concernée, à leurs prix réglementaires. Puis, elles sont achetées à un prix un peu élevé par ces épiciers qui en feront autant en arrivant chez eux, surtout au moment de la pénurie. Pour les comités exécutifs, 5 à 10 000F leur suffisent. En plus de cette formalité légale, il y a lieu de noter aussi que toutes les opérations d'embarquement et de transport se font la nuit, donc échappe à la vue directe du peuple.

Mais qui sont les sociétés d'Etat et responsables qui sont complices ou aiment participer à la complicité dans de telles affaires ? Notre objectif en s'adonnant à de tels travaux n'est pas un objectif policier. Par conséquent, ce ne serait jamais à nous de les dénoncer dans ce mémoire. Seulement, puisque c'est un fait, il faut le dire, du moins le signaler. Seul ce que nous pouvons affirmer c'est que ce ne sont pas toutes les sociétés d'Etat ou grossistes ou tous les responsables qui en font autant. Exactement pareil que le discours un peu échappatoire de certaines hautes personnalités : "Il y a ceux qui sont bons et ceux qui sont mauvais", sans toutefois avoir besoin de préciser qui sont les bons et qui sont les mauvais. Si vous voulez en connaître davantage, faites des enquêtes auprès de leurs magasiniers ou de leurs chauffeurs, ils vous en diront beaucoup de choses.

#### 2.4.- LA CAISSE DE STABILISATION DES PRIX DU CAFE.

La Caisse de Stabilisation des Prix du Café joue sur la variation des prix CAF effectif, ou également appelés valeur de réalisation. En effet, chaque année, cette Caisse de Stabilisation des Prix du Café accorde à chaque exportateur un prix CAF garanti. Si la valeur de réalisation est supérieure au prix CAF garanti, chaque exportateur versera la différence à la Caisse de Stabilisation des Prix du Café. Au contraire, si la valeur de réalisation est inférieure au prix CAF garanti, ce sera plutôt la Caisse de Stabilisation des Prix du Café qui versera à l'exportateur la différence appelée "Soutien". Mais depuis que cette Caisse avait existé l'intervention de ce soutien n'avait lieu en aucun moment.

Ce qui signifie que la commercialisation internationale de notre café a toujours connu un régime excédentaire. Il s'est vu même que cet excédent peut aller jusqu'au double, parfois même le triple de l'ordinaire, comme le cas des années 1971-1972 et 1976-1977, par exemple. Cette année 1987, un nouveau problème de commercialisation du café apparaît avec la chute du cours international, mais avec le jeu de la dévaluation de notre monnaie, nous pensons que la Caisse s'en sortira sans problème.

Comme nous venons de le dire tout à l'heure et antérieurement, il est arrivé un certain temps où les prix du café ont crevé à plus de 6 fois consécutives les prix fourchettes fixés par l'AIC. C'est un fait conjoncturel mais positif pour l'exhortation des paysans à produire plus si on a su profiter de ces occasions, ne serait-ce que de leur donner quelques sommes de ristourne en signe d'encouragement. Peut-être, ce ristourne a été donné sous forme indirecte tel que financement des opérations intéressant directement le café, par exemple le financement du FOFIFA, de l'ODASE, de l'Opération Café et de la construction des routes. Mais à vrai dire, tout cela n'a aucun effet, du moins dans l'immédiat, sur la situation actuelle des paysans, situation qui empire de jour en jour. Et en ce qui concerne particulièrement la construction de route, des versions ont été souvent données : "On construit des routes pour encourager les paysans à produire plus". Ce qui peut être vrai. En réalité c'est plutôt le côté négatif qui prime pour le moment sur le côté positif. Car, il n'est pas du tout vrai que puisqu'en se trouve à proximité des routes la plantation de caféier se développe mieux et automatiquement (accroissement intensif et extensif, effort d'entretien). Tous ceux qui ont passé dans la région ont pu vérifier combien les plantations qui s'y trouvent sont plutôt délaissées. En second lieu, on dit aussi qu'en ouvrant une route dans une localité enclavée, les produits qui y sortent deviendront de plus en plus nombreux. Ce qui peut être vrai, et pour le café seulement, mais non pas pour les autres produits. Essayez d'aller en taxi-brousse pour le vérifier. Contrôlez les bagages des paysans qui quittent leur village, vous verrez que leurs paniers ne sont pas remplis de produits agricoles pour être vendus en ville. C'est plutôt des paniers vides qu'ils vont remplir en ville, une fois de retour qu'ils portent avec eux. L'ouverture de route, dans ce cas, est plutôt une exhortation à dépenser plus que vendre plus. Et ce seront les commerçants qui en profitent le plus. De même qu'en voyageant en taxi-brousse, vous trouverez que ceci est toujours bondé comme des boîtes de sardine, si bien que faute de place les cuisses des passagers se transforment momentanément durant le voyage, en banquette. Par là, c'est plutôt également les transporteurs qui en trouvent l'avantage.

Jadis, quand les ponts reliant plusieurs rives dans plusieurs endroits de la région n'étaient pas encore construits, tous ceux qui voulaient traverser les rivières devaient emprunter le bac, un bac qui avait eu son horaire de travail

fixe semblable à celui du bureau, de 6h à 18h. Par cet effet, aucun trafic n'était possible que pendant le jour. Actuellement, tous les ponts sont terminés, et ils sont très nombreux, une réalisation gigantesque et sans égale faite par le gouvernement révolutionnaire de M. Didier RATSIRAKA, et qu'aucun de ceux antérieurs n'ont pu faire et demeurerait même pour eux une utopie ; la majorité des routes est goudronnée même jusqu'à celles qui mènent aux coins reculés (Andemaka, Angade, etc). Par cette réalisation, les communications deviennent de plus en plus rapides et ne sont plus interrompues même pendant la nuit ; ce qui facilite malheureusement le travail des trafiquants des produits de première nécessité, qui vont assouvir les marchés noirs, car pendant la nuit, ils peuvent faire 2 ou 3 voyages partant de Manakara, principal port de la région.

## 2.5.- LES CONSOMMATEURS INTERNATIONAUX.

Rappelons qu'ils sont au nombre de 25 pays pour distribuer tous les cafés produits dans 50 pays du monde. Et ils monopolisent dans sa quasi-totalité l'achat des cafés ainsi produits, suivant l'AIG conclu au sein de l'OIC.

Pour les consommateurs, les cafés qui leur sont parvenus ne sont pas des cafés directement consommables, car ce ne sont que des cafés verts qui nécessitent encore plusieurs transformations pour pouvoir être versés dans les tasses des dits consommateurs : café torréfié, moulu ou soluble. Donc, les consommateurs dont nous avons parlé longuement depuis ne sont pas des vrais consommateurs au strict sens du terme. Ce sont des industriels qui achètent des cafés verts en tant que matière première servant à alimenter leurs industries.

Si nous considérons le café parvenu sur le marché international comme tel, nous aurons une forte chance de trouver que tout le comportement de ceux qui s'en intéressent ne seraient pas différents de celui des utilisateurs des matières premières (bauxite, cuivre, etc). Ils adopteront un comportement pareil, semblable et identique.

En effet, le premier souci de tout industriel c'est de produire des marchandises dont les prix seront toujours à la portée des consommateurs, sans pour autant dire bon marché, car, pour eux, un seul produit non vendu signifie déjà une surproduction laquelle aura une répercussion néfaste sur l'ensemble de leur économie : l'impossibilité de pérenniser la reproduction (reproduction simple et reproduction élargie). En d'autres termes, les industriels capitalistes cherchent toujours à avoir le maximum de profit en produisant le maximum de quantité de production possible, mais que tout ce qu'ils produisent doit être écoulé à temps et dans un délai déterminé sur le marché. Ce qui n'est pas possible sans trouver une quantité énorme de consommateurs, quitte à obtenir une demande supérieure à l'offre. Ainsi, pour parvenir à cet objectif, chaque industriel doit se référer constamment au pouvoir d'achat des groupes des consommateurs visés. C'est-à-dire qu'il doit chercher par tous les moyens à produire avec un coût de revient le plus bas possible sans pour autant les induire à une perte ou entraver leur pro-

fit. Or, et en premier lieu, ce coût de revient est fonction du coût des matières premières. Donc, il leur faut des matières premières très bon marché et de valeur constante. C'est pourquoi, toute variation des prix du café, surtout sa variation vers le plafond de la fourchette est toujours mal reçue par le groupe de consommateurs.

Rappelons ce qui s'est passé en 1976-1977 où les prix du café ont monté avec une allure dans égale - en 1976, le cours du café était encore de 70 cents la lb ; puis ceci progressait subitement au galop durant l'année 1977 pour atteindre des sommets de prix jusqu'à 3 dollars la lb ; la conséquence de tout cela c'est qu'en Etat-Unis d'Amérique, les associations des consommateurs lançaient une campagne de boycottage contre le café, et en France, la publicité pour ce produit était interdite, et une propagande se développait en faveur des produits de substitution.

Pour conclure, nous trouvons donc qu'au stade suprême de la production et de commercialisation, c'est le groupe de consommateurs qui est maître. Et c'est l'explication de leur attachement à ce produit. Compte tenu de leur nombre minoritaire à distribuer ce profit mondial du café, nous disons que l'intérêt qu'ils ont recueilli est nettement considérable. Et ceci devient de plus en plus excessif du fait que les charges qu'ils ont supportées deviennent de plus en plus allégées, c'est-à-dire qu'en voulant chercher une indépendance économique totale, surtout ceux qui ont opté pour la voie socialiste, beaucoup de ces pays producteurs de café procédaient par une mesure d'expropriation des concessions étrangères coloniales. Le résultat de telle mesure est que ces pays des grands ne se soucient plus du coût de production, qu'on y produise à perte ou à profit, ça leur est égal. L'important pour eux, et ce qu'ils cherchent c'est que les cafés arrivent sur le marché mondial. Et ils sont sûrs que ces cafés doivent arriver sur ce marché car nombreux sont ceux qui ne peuvent tabler leur économie qu'avec du café ; 60, 50, ou 40 % des ressources financières de leur économie. De plus, d'autres, ayant l'audace de se retirer de la zone financière où ils se trouvaient sans être en mesure d'avoir une autosuffisance industrielle, étaient toujours en quête de devises étrangères pour pouvoir importer et investir. Ce qui n'était pas le cas auparavant. Par conséquent, qu'on veuille ou non, il faut que ces petits pays producteurs de café livrent leur café sur le marché mondial.

## 2.6.- UTILISATION DES PROFITS REALISES SUR LE CAFE.

### 2.6.1.- AU NIVEAU DE L'ETAT.

Au niveau du sommet, c'est-à-dire au niveau gouvernemental, par le biais du Ministère de l'économie et celui du commerce, et également par le biais de la Caisse des Produits, le café sert en premier lieu, du moins pour la conjoncture actuelle, à payer nos dettes extérieures (45 % de nos recettes selon les fréquentes déclarations à la RTM). Ensuite, il sert aussi à payer nos importations des biens de consommations et d'équipements ; puis à financer nos investissements les plus

divers ; enfin à financer les opérations de soutien pour la production du café même (FOFIFA, Opération Café, ODASE).

En fin de compte, les dépenses réalisées avec le profit obtenu sur le café prime sur les paiements extérieurs.

#### 2.6.2.- AU NIVEAU DES CONDITIONNEURS-STOCQUEURS.

L'utilisation effective des profits nous reste floue. Logiquement, ce profit devrait en premier lieu servir à alimenter la caisse commune des sociétés d'Etat. Ensuite, il doit être aussi utilisé pour l'extension régulière des capitaux qu'elles détiennent (agrandissement de la société par extension et par multiplication). Cependant, concernant ces deux premiers points nous n'avons aucune assurance des données là-dessus, peut-être faute d'information ou bien la chose n'existe vraiment pas.

Enfin, le profit qui leur est procuré par le café sert à supporter toutes les dépenses de frais de gestion. Et c'est dans ce dernier domaine que la chose est sûre.

#### 2.6.3.- AU NIVEAU DES COMMERÇANTS-COLLECTEURS.

L'utilisation du profit est surtout ostentatoire : construction des maisons, achat d'appareil électro-ménager, ou si ce n'est du régal. La propension dans les investissements pour la production (primaire et secondaire) n'est pas trop marquée.

En définitive, les dépenses de cette catégorie sont tournées vers les achats de produits manufacturés étrangers.

#### 2.6.4.- AU NIVEAU DES PAYSANS.

Avec une production quasi-déficitaire, peu de profit est utilisé à la reproduction de leurs exploitations. Dans la plupart des cas, les revenus procurés par le café sont utilisés pour leurs achats quotidiens de biens de consommation, surtout manufacturés chez les commerçants (nourritures, habits et vêtements, marchandises ostentatoires telles machines à coudre, bicyclette, radio, électrophone, -à ce dernier article, il y avait eu un moment, précisément vers les années 1968 à 1975, où les champs de café se transformaient en un véritable champ ferein du fait de la cacophonie des électrophones ou des radios qui s'y manifestait, et des bals spontanés qui s'y étaient organisés. Et ce fut même le moment où les contradictions entre jeunes et parents furent arrivées à leur paroxysme. Actuellement, les électrophones ne sont plus à la portée de la valeur du café, et c'est le silence et le calme complet -, la maison en tôle. Les rares paysans qui réussissent à accumuler un profit assez important achète des bœufs.

Mais, pour l'ensemble des paysans, le plus fréquent et le plus habituel c'est le voyage vers les centres urbains importants, qui n'est en tout cas que de voyage de plaisance.

Bref, les paysans reçoivent des commerçants de l'argent qui sera de nouveau retourné vers les commerçants avec les achats qu'ils devront faire. Et ce fait de retour n'est pas le propre des paysans seuls. La nation obtient de l'extérieur de l'argent, des devises, par le café lesquelles devises seront retournées aux firmes étrangères en règlement de nos paiements les plus divers. N'est-ce pas là le fait de recevoir d'une main gauche pour le rembourser d'une main droite ?

### C O N C L U S I O N .

Les analyses qui ont été faites nous révèlent donc que ce ne seront jamais aux petits paysans de compter avoir le maximum de profit en tablant sur la quantité de production réalisée, car ni la superficie des terres qui sont à leur disposition ni la technique qu'ils appliquent pour exploiter ces terres ni les moyens qu'ils disposent ne leur permettent pas d'espérer ce profit. Seuls les moyens et les grands propriétaires qui pourraient y penser. Mais que représentent les grandes concessions par rapport à la surface globale des plantations, et en l'occurrence par rapport au volume global de la production ? Elles ne représentent que 15,40 % des surfaces totales cultivées ou de la production globale. Les concessions sont importantes parce qu'elles se concentrent entre les mains de quelques poignées de gens, mais comparée à l'ensemble des productions, et surtout face au besoin national d'exportation, leur signification ne vaut rien du tout.

Nous avons dit que seuls les moyens et grands propriétaires de café pourraient escompter un grand profit vu la surface des terres qu'ils cultivent et les différents moyens qui sont à leur disposition pour exploiter à fond leurs propriétés. Cette estimation était juste au temps de la colonisation, mais elle ne l'est plus à notre temps actuel, surtout depuis une quinzaine d'années à peu près. En effet, les colons, comme nous l'avons déjà exposé antérieurement, disposaient des moyens considérables pour exploiter leurs concessions, d'abord des moyens financiers par la facilité d'octroi de crédit, qui leur était accordée, ensuite des moyens administratifs par le système de mise en application des travaux forcés, des réquisitions, des corvées de 30 jours, de l'impôt et du contrôle de la migration.

Actuellement, toutes ces prérogatives n'existent plus chez les nouveaux concessionnaires malgaches, et y revenir, pour les mettre de nouveau en pratique, n'est plus possible. La seule occasion qui pourrait leur échoir pour pouvoir user de cette contrainte, c'est de profiter de la pénurie qui tend à devenir actuellement structurelle, autrement, ils paieront cher leurs mains-d'œuvre. Mais à cette pénurie, seuls les plus nécessiteux s'y font prendre.

Ainsi, dépourvus des moyens capables de donner une bonne rentabilité aux plantations qu'ils entreprennent, surtout ceux qui avaient permis de réduire le coût de revient de la production, et sans compter l'effet éventuel des aléas climatiques, on ne s'étonne plus si nos paysans actuels, qu'ils soient grands, moyens ou petits, connaissent le déficit.

Il en est de même quant aux rapports paysans-commerçants. Nous avons essayé de démontrer par une longue analyse combien nos paysans surtout les petits et pauvres sont exploités, et ils sont exploités avec la méthode la plus cynique.

D'autre part, il faut considérer aussi le vol, de jour ou de nuit, qui ne cesse de guetter les récoltes, surtout ceux des grands.

En vertu de tout cela, grands, moyens ou petits, chaque paysan a ses problèmes particuliers, des problèmes qui ne donneront sans aucun doute que le déçagement ou l'abandon de bon nombre d'entre eux au profit d'autres cultures de reconversion ; et que, pour les grands, les propriétés agricoles telle que la caféière ne sont pas un cadeau franc. Elles servaient même d'appât pour attirer les catégories des gens nantis de notre pays à ne pas s'adonner aux activités industrielles et commerciales, clés de tout développement économique.

Ainsi, il ne sera plus étonnant d'assister au fait que toute extension de culture en matière de café cesse de se manifester, du moins se ralentit considérablement ; même ceux qui sont déjà en place ne sont plus entretenues comme il faut, et se transforment selon les railleries des gens en terrains de foot-ball ou en petite jungle. De ce fait, la récolte, dans son ensemble décroît, ou du moins stagne. Or, l'avenir économique de notre pays, pour l'instant, dépend entièrement de la production caféière (50 % des ressources financières). De même que si l'on veut compter sur le café pour avoir plus de gain sur le marché international, il faudra surtout savoir s'imposer. Cependant, pour pouvoir s'imposer il faut disposer une force considérable laquelle n'est assurée que par la possibilité de présenter une grande quantité de production sur le marché, sinon on serait toujours le mouton de Panurge dans n'importe quelle organisation surtout internationale. Nous avons prouvé cela dans le cas du Brésil, de la Colombie à l'OIC et celui de la Côte-d'Ivoire à l'OAMCAF lors de notre étude portant sur l'analyse de la commercialisation internationale du café. Signalons toutefois que selon certaines études, en particulier celui de M. Rambahiniarison, ancien représentant de Madagascar auprès des Organisations Internationales et régionales du café (\*), Madagascar seul produisait avant 1950 plus de café que l'ensemble de l'Afrique équatoriale française producteur de ce produit, alors que la Côte-d'Ivoire ne faisait que commencer à peine à le planter à ce moment. Actuellement, la Côte-d'Ivoire passe à la tête de l'OAMCAF avec plus de 50 % de l'ensemble de la production caféière de cette organisation, tandis que Madagascar ne se trouve plus qu'en 3<sup>e</sup> position, loin derrière elle avec 12 % seulement de la production globale de l'OAMCAF, et 1,5 % de celle de l'OIC. Ce qui explique que l'exhortation des paysans à produire plus en cette matière n'est pas du tout une utopie parce que c'était possible en Côte-d'Ivoire, et pourquoi pas à Madagascar ?

D'autre part, la considération de la contribution du café dans l'économie malgache nous révèle en même temps la faiblesse de notre économie dans son en-

(\*) Note d'information sur les problèmes internationaux du café, op. cité.

semble par rapport aux autres pays tels que le Brésil, premier producteur mondial mais dont le café ne représente que 30 % de ses recettes d'exportation, la Colombie, 2° producteur mondial, 55 %, et la Côte-d'Ivoire, premier producteur du Robusta et leader de l'OAMCAF, encore moins de 40 %. Ainsi, ou bien nous ne ménageons pas notre effort pour développer cette production de café, donc extension et intensification à outrance de la plantation, ou bien s'élancer dans d'autres activités économiques de reconversion plus rémunératrices ; par ce fait, la place du café dans l'économie nationale sera prise par cette dernière pour le faire passer à un rang inférieur. Mais ce dernier cas ne sera possible sans une promotion nouvelle d'investissement. Or, pour investir, il faut de l'argent, et surtout des devises étrangères. Pour notre cas actuel, nous n'avons d'autre moyen qu'avec du café pour l'obtenir. Dans un autre cas, cela peut s'obtenir facilement sans le café ou sans exportation à outrance, car avant 1972, le problème de devise était complètement méconnu des masses populaires à Madagascar comme il est encore méconnu aux Comores à l'heure actuelle et d'autres pays africains ; cette devise à cette époque ne se posait pas comme obstacle à nos importations. On se souvient très bien en cette époque que même pour commander des tracteurs ou des voitures de France, aucune formalité en matière financière n'a été exigée. On vient tout simplement à la poste, et on établit son mandat, et c'est tout. Ainsi, avec une nouvelle option politique financière, le problème de devise ne se posera plus comme contrainte pour une promotion de développement économique.

Ce n'est là qu'une simple parenthèse que nous laissons à l'entière sagesse de nos dirigeants, et que nous ne voulons faire aucune immixtion à la haute politique qu'ils ont déjà tracée, et d'ailleurs ce n'est pas notre cas dans cette étude. Et si le gouvernement actuel s'obstine à nous faire rester dans cette situation c'est qu'il a une raison à lui, qui ne peut être comprise par un profane et par un observateur hâtif que nous sommes. D'ailleurs, nous ne pouvons pas prétendre à y dire le meilleur.

Ainsi, à notre conjoncture actuelle, nous n'aurons aucun espoir à avoir cette devise utile à la promotion économique de notre pays qu'avec, en grande partie, du café. Ce qui nous conduit à considérer que le café est notre générateur principal de devise, donc vecteur principal pour une promotion économique diversifiée.

Mais pour pouvoir lui attribuer cet éminent rôle, il faut à tout prix augmenter notre production, c'est-à-dire extension et intensification de sa culture. Par ce fait, la part avec laquelle il contribuera à l'économie nationale pourrait rester dans la même proportion, peu importe, seulement avec un rang mondial plus élevé que ce qu'il tient aujourd'hui. Mais qu'en est-il de son écoulement sur le marché en ce moment ?

Avec la politique par lequel le gouvernement opte actuellement, cela ne posera aucun problème pour Madagascar, parce que, premièrement selon une étude d'un expert du CCI/GATT, notre pays n'est pas tout à fait tributaire de quotas fixés

par l'OIC. Il est en mesure de trouver des débouchés très diversifiés, en particulier le Japon, l'URSS, la Chine, l'Algérie, etc. ; deuxièmement, notre politique extérieure, la politique tous azimuts, est bien cohérente avec cet objectif ; troisièmement, le dernier AIC nous facilitera cette recherche de débouchés diversifiés, car après avoir rempli les quotas fixés par l'OIC, il nous serait possible de procéder à une exportation hors quota.

Mais pour pouvoir réaliser tout cela, une seule condition doit être observée : il faut que le prix auquel nous livrerons notre café soit compétitif au niveau international. Par conséquent et au vu de tout cela, notre premier problème de l'heure est surtout un problème de production et non pas un problème de débouché, c'est-à-dire comment motiver nos paysans à produire plus, et comment parviendrons-nous à avoir un prix de production plus compétitif sans pour autant occasionner un déficit aux producteurs, lesquels ne feraient que les entraîner au découragement. Autrement dit, il faudrait chercher à retrouver chez les paysans planteurs de café la confiance qu'ils avaient eue dans les anciens temps, - "le café source de richesse", dans les limites d'un prix de production international compétitif.

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

CONCLUSION GENERALE

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

## CONCLUSION GENERALE

---

La région est potentiellement riche. Elle a tout ce qui est nécessaire pour un développement, surtout économique, sauf la richesse minière. Cependant, l'agriculture reste la base essentielle de la vie économique de toute la masse populaire, car aujourd'hui, et depuis quelque temps, mêmes les Chinois (métis et époux des femmes malgaches), les fonctionnaires sont autant de plus en plus intéressés par cette activité. Seulement, vu le taux démographique avec lequel croît la population dans cette région, la superficie des terres tend de plus en plus à se rétrécir du fait que seules les vallées, partie la plus fertile sont utilisées et concentrent une forte densité démographique pouvant aller jusqu'à plus de 100 habitants au kilomètre carré ; tandis que dans les autres endroits, sur les collines dénudées par les feux de brousse très répétés et devenues ainsi arides, ne conviennent pas trop à l'agriculture ; de même que dans les forêts où aucun espace n'est libre, nécessite toujours la pratique odieuse des tavy pour pouvoir recevoir des cultures, et en l'occurrence une occupation démographique.

Cependant, en comparant les endroits déjà occupés avec ceux qui n'en sont pas encore, l'étendue prime sur les collines arides et dans les forêts.

Avec cette concentration des populations dans les vallées dont la densité est quasi-saturée, une déconcentration démographique, autant que possible dans l'immédiat, s'avère nécessaire si nous voulons avoir une véritable expansion économique de cette masse paysanne. De ce fait, deux solutions sont possibles : les éparpiller dans cette partie des collines et des forêts, ou procéder autrement.

L'éparpillement des populations sur les collines et dans les forêts est une opération rapide et facile. Mais il a le désavantage, pour le premier d'être coûteux parce qu'il exige un effort d'aménagement et de fertilisation, ce qui nécessite une disponibilité en technique et en fonds, et le second se montre dangereux parce qu'il entraîne la destruction de l'écologie ou de l'environnement. Par conséquent, ces deux premières solutions n'auront l'avantage que d'être un pis-aller, un simple palliatif. Ce qui nous oblige à trouver une deuxième solution, la création des pôles d'attraction économique capable de résorber en grande masse la population active en chômage réel ou en chômage déguisé. Il s'agit en effet de créer et de développer dans la région même ou à sa périphérie les secteurs secondaires et tertiaires. Dans la réalité, il n'existe qu'une seule usine dans la région, la KAFEMA, tandis que les secteurs tertiaires, outre les activités bancaires et les activités commerciales des sociétés d'Etat, restent le monopole des Chinois ou de leurs ressortissants, à savoir les grands hôtels, les grands magasins, les moyens de transport. A cette situation, ces activités économiques détenues par les Chinois sont incapables de résorber nos chômeurs actuels, car leur capacité d'embauche se limite aux gens de leur connaissance, pour ne pas dire

leur famille, pour être gérant, et à un aide-vendeur par boutique, à un aide-chauffeur par camion, ou à un cuisinier ou à un domestique par ménage, lesquels sont encore payés avec un salaire dérisoire qui se situe très loin en dessous du salaire minimum d'embauche officiel.

Ainsi, la vulgarisation et la promotion de ces activités des secteurs secondaires et tertiaires, appuyées d'aides devraient être envisagées en premier ordre, - ce qui n'excluera pas du tout la continuation de l'effort que nous avons déjà entrepris dans le secteur primaire ; entendons-nous bien là-dessus -, soit à la production d'une nouvelle promotion de la bourgeoisie autochtone, soit à l'aide d'une promotion de coopératives. L'ascension de notre révolution dépendrait de notre compétence à savoir coordonner, contrôler et orienter simultanément l'action de ces deux formations économiques : coopérative et nouvelle bourgeoisie. Seules ces deux entités nous paraissent être capables de servir le rôle de poulies avec laquelle nous élèverons notre révolution.

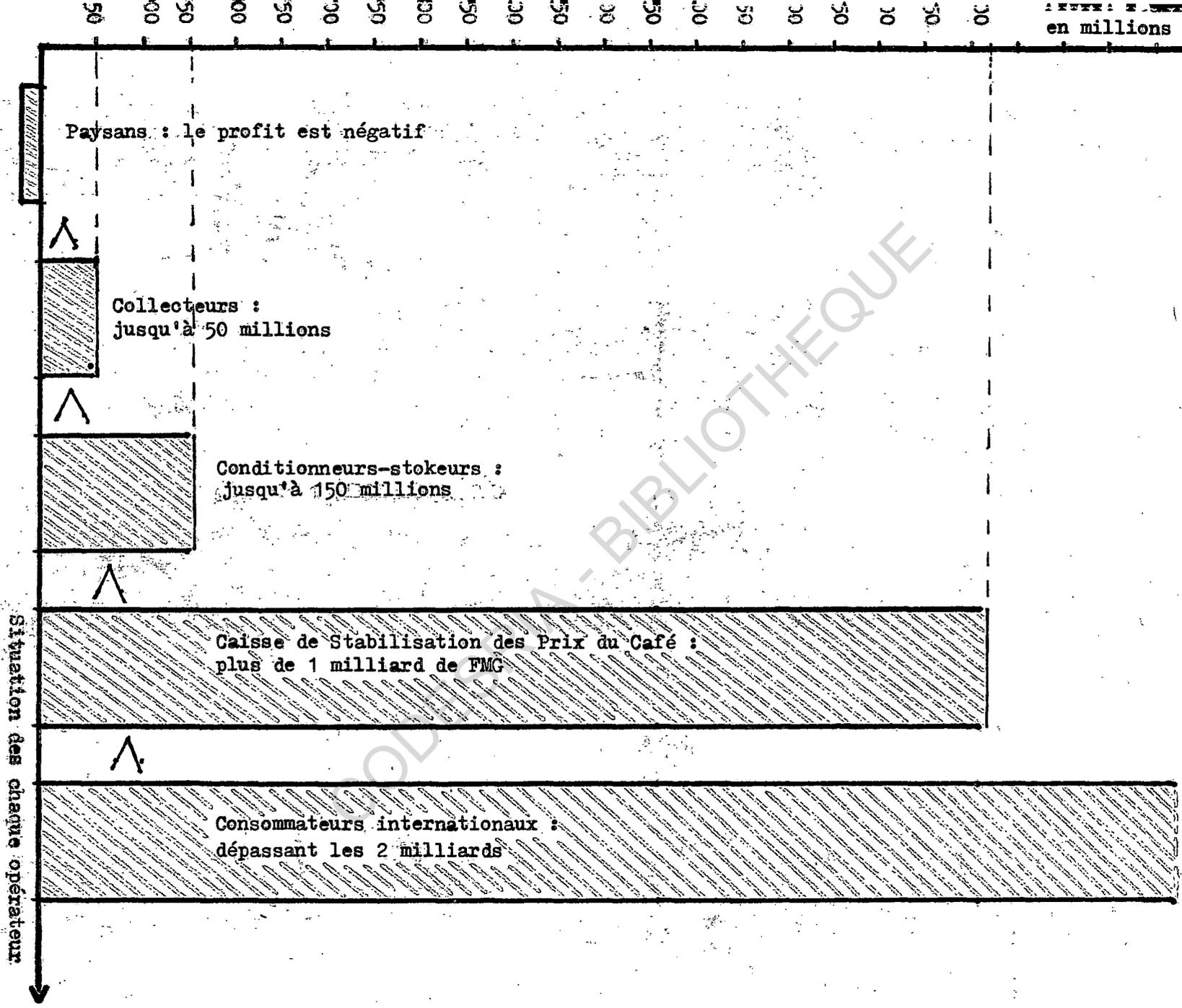
Cependant, la propension à investir davantage dans l'agriculture, dans l'industrie et dans les services dépendra de la confiance qu'auront les entrepreneurs dans ce qu'ils vont entreprendre, une confiance qui doit être fonction évidemment du gain de profit net et important qu'ils auront à escompter.

Or, pour braquer de nouveau notre loupe sur la production de café, nous saisissons que les producteurs directs n'y étaient pas tellement épargnés. En effet, en revenant sur l'analyse des profits réalisés par chaque organisme intéressé par la production de café, nous déduisons que ce ne sont pas les paysans, producteurs directs qui bénéficient de l'avantage tiré du café, surtout pour cette région de Vohipeno et de Manakara. Cette analyse nous a révélé que, pour les paysans, dans la plupart des cas, le profit est négatif parce qu'ils produisent toujours et depuis longtemps à perte. Ils gagnent de l'argent et non pas de profit. Pour ceux des collecteurs, en moyenne, ils arrivent à amasser quelques millions à l'issue de chaque campagne. Tandis que ceux des conditionneurs-stockeurs, leur profit de réalisation se chiffre annuellement à quelques centaines de millions, et pour la Caisse de Stabilisation des Prix du Café à quelques milliards. Enfin, les consommateurs internationaux, vendant les cafés en produits finis sont sûrs d'avoir plus.

Par souci de clarté, et en guise de récapitulation, présentons graphiquement ces différents profits (v. page suivante).

Nous constatons par ce graphique que plus on s'éloigne de la plantation, plus on gagne assez de profit, et plus on s'y rapproche, plus ce profit devient de plus en plus petit jusqu'au point de devenir négatif. Alors qu'actuellement on lance un appel à produire plus : "Mamokara, mamokara, mamokara hatrany", c'est-à-dire "Produisez, produisez, produisez davantage", et vous, moi, nous tous qui cherchons à avoir plus de profit dans la production, qui cherchons à placer nos enfants dans la production pour se placer à une situation plus rémunératrice,

en millions de FMG



Situation des chaque opérateur

REPARTITION DES PROFITS ENTRE LES DIFFERENTES CATEGORIES DES OPERATEURS INTERESSES PAR LE CAFE .-

==0==0==0==0==0==0==0==0==0==0==0==0==0==0==0==

BIBLIOTHEQUE

dans quelle position allons-nous nous mettre ? Où allons-nous mettre nos enfants ? Nous pensons que même ceux qui sont champions de l'idéologie "Mamokara", ou le champion de l'établissement des cartes de producteurs pour forcer les gens à rester dans les plantations ne songent pas une seconde à placer leurs enfants venant d'Europe ou sortant de l'Université à la situation où se trouve le planteur actuellement parce que la situation réelle n'est pas viable. Et si tout le monde en fait autant, fuir la production pour se placer quelque part, dans la position la plus éloignée, qu'advient-il de notre économie nationale ? Par conséquent, il faut en trouver une solution. Quelle proposition de solution aurions-nous à avancer alors ?

Reconnaissons tout de même que prétendre trouver une solution miraculeuse, surtout dans l'immédiat, à cette situation très délicate est une pure ambition. Nous ne sommes pas le seul à nous intéresser à ce problème du café ; il y a bien des gens, de groupes de gens, d'organismes qui s'y intéressent avant nous, en particulier les gouvernements qui se sont succédés depuis dans notre pays, et ils n'ont pas manqué d'y avancer des solutions parmi lesquelles il y a celles qui ont été efficaces et celles qui n'ont produit aucun effet. Ainsi, si nous tenons à proposer des solutions aujourd'hui ce n'est pas dans l'intention de vouloir ou de savoir dire les mieux que les autres, il s'agit plutôt d'une intention participative, dans la volonté de chercher à collaborer avec ce qui existe déjà, donc une part de brique ajoutée aux autres et dont l'efficacité ne peut être vérifiée que par sa mise en pratique. C'est pourquoi, à propos des solutions que nous devons avancer, commençons par démentir les versions les <sup>plus</sup> courantes émanant de plusieurs groupes de gens disant que si la production ne suffit plus ou régresse à Madagascar c'est parce que les paysans sont paresseux et que le gouvernement ne fait rien.

Les paysans ne sont pas foncièrement paresseux. Et même leur exhortation à produire plus ne sera pas du tout nécessaire si les conditions dans lesquelles ils se trouvent est plus adéquate à leur situation. Est-il nécessaire de mener une campagne de propagande pour exhorter les gens à faire du "risoriso" ? Non pas du tout, parce que tout le monde reconnaît que c'est une activité très rémunératrice quand il s'agit d'accumuler de l'argent, seulement il faut en disposer des moyens. Et si le même effet ne se produit pas dans l'agriculture, c'est que, peut-être ou à vrai dire, il y a quelque chose dont on n'est pas sûr là-dedans : la rentabilité et l'efficacité.

Les paysans ne sont pas paresseux pour la raison qu'ils ne sont pas spécialistes dans la monoculture mais polyvalents dans les cultures diversifiées qu'ils doivent pratiquer toute l'année. Et vu le calendrier cultural que doit respecter chaque culture (v. tableau annexe VI), ils ne laissent aucun temps libre dans leur emploi du temps. Et analysant ce tableau, nous verrons qu'ils sont tellement submergés et voulant tout poursuivre et tout faire qu'ils finiront par délaisser les activités moins importantes au profit de celles plus rémunératrices, en particu-

lier la riziculture ou la plantation de canne à sucre (pour la fabrication d'alcool dans certains endroits).

Il y a lieu de noter également qu'avec des matériels plus adéquats et plus moderne, avec une bonne organisation des champs de culture, c'est-à-dire champs de culture non éparpillés mais plutôt regroupés en un seul endroit par famille, l'exécution de leurs travaux deviendra plus rapide, ce qui laissera assez de temps pour la pratique des autres cultures qui ont été délaissées. De même que la discipline de travail n'existe pas chez nos paysans : ils quittent la maison à l'heure qu'ils veulent et rentrent à l'heure qui leur plait. Les tâches consacrées à chaque travail ne sont point de rigueur. Seulement, une recherche plus poussée de l'accélération des travaux champêtres, vu les dimensions très restreintes des terrains dont ils disposent, fera révéler avec plus de netteté l'état de chômage déguisé dans lequel vivent presque nos paysans, parce que un travail de 10h ne s'exécutera plus qu'en une heure, à moins qu'ils aillent quitter la région pour ailleurs.

Ensuite, s'agissant de l'action gouvernementale, est-il nécessaire de préciser encore l'action du FOFIFA et celle de l'Opération Café (v. ces deux cas annexes I et II), la création de l'ODASE, le relèvement incessant du prix des produits agricoles, les constructions des routes et des ponts. Tout ceci a fait l'objet d'une injection de plusieurs milliards de francs chaque année. Si toutes ces actions n'ont pas donné jusque-là un résultat concret (stagnation très durable de la production), c'est que, peut-être, la solution n'est pas tellement adéquate à la situation ou encore peut-être aussi elle ne pourra être que l'objet d'une longue expérimentation selon laquelle il faudra savoir attendre pour prouver le premier résultat. D'ailleurs, il faut toujours noter que ce n'est pas tellement à l'injection d'une forte somme d'argent qu'on doit prouver l'efficacité d'une opération, c'est plutôt par l'impact qu'elle produit à l'objectif visé.

Le FOFIFA, par exemple, comme il a été déjà dit, est chargé de recherche de développement de la production caféière, tandis que l'Opération Café est chargée de la mise en pratique ou de la vulgarisation des techniques nouvelles de la production caféière promue par le FOFIFA. Cependant, une recherche menée par le FOFIFA ne peut aboutir à sa fin qu'après 20 ans d'expérimentation dont 10 années sont consacrées à une recherche sur station, et 10 autres pour des essais de confirmation dans différents endroits de la région. La première opération du FOFIFA n'a pu commencer qu'en 1970. Ainsi, ne parvenant pas à son terme d'échéance, aucune estimation n'est possible à ses travaux. Il en est de même pour celui de l'Opération Café. Et on ne saurait s'empêcher de dire que beaucoup de paysans ont été quand même victimes d'être cobayes de cette longue opération de recherche.

Par ailleurs, il faut reconnaître que cette opération de recherche n'a cessé de chercher toujours le meilleur pour nos paysans, notamment dans son effort de vouloir appliquer avec eux une mesure de redressement de leur système cultural,

en particulier la mise en pratique des deux systèmes : le bloc de démonstration et le planteur pilote.

.- Le bloc de démonstration.

Le paysan s'engage à mettre à la disposition de l'Opération Café son terrain, - un contrat doit être conjointement signé pour cela -, dans lequel les agents de l'Opération Café procéderont à la mise en pratique de toutes les nouvelles techniques pour une nouvelle méthode de culture préconisées par le FOFIFA. Cet engagement donnera aux paysans l'avantage que l'Opération Café prendra à son entière charge toutes les dépenses occasionnées par l'exploitation de cette terre, partant du débroussaillage du terrain, passant par le piquetage, la transplantation des jeunes plants, les différents travaux d'entretien jusqu'à la première récolte. En contrepartie, le paysan aura l'obligation de fournir à l'Opération Café la moitié de sa récolte durant 3 années consécutives, partant de la première.

.- Le planteur pilote.

Pour ce deuxième cas, l'Opération laissera le paysan prendre seul à sa charge l'exploitation de sa terre, mais sous son strict encadrement. S'engageant à se soumettre à cette disposition, le paysan recevra de l'Opération Café à titre gratuit tous les matériels nécessaires à la bonne conduite de son opération : les plants de caféiers, les engrais, les pesticides, le pulvérisateur, etc. De même qu'il gardera intégralement toutes ses prochaines récoltes.

Cependant, de la vérification que nous avons faite sur place, les paysans ne sont pas tellement enclins à faire leur adhésion à ces deux systèmes, peut-être faute de terrain ou pour une raison de méfiance ou encore pour une raison de mauvaise information.

Ensuite, s'agissant de la hausse du prix du café et des constructions des routes et des ponts, beaucoup a été déjà dit là-dessus et nous n'y reviendrons plus.

Enfin, pour terminer avec cette action gouvernementale, nous avons l'ODASE. Pour le moment, nous n'avons aucun jugement à porter là-dessus parce que c'est trop récent pour être jugé ; elle n'est à peine qu'à sa deuxième année de sa création.

D'autres versions, dont cette fois-ci, souvent émanées des partis politiques, consistent à dire que l'Etat doit nationaliser les grandes concessions des colons, et les redistribuer ensuite aux paysans environnants. C'est une bonne proposition, mais d'une efficacité très conditionnelle.

La nationalisation a bel et bien été exécutée, surtout dans cette région. Nous pouvons citer en l'occurrence le cas de la concession de la CAIC à Andemaka, celle de la SECA à Sahora et de la COROI (ex-concession du colon M. DUCHENNE),

toutes sises à Andemaka. Seulement, la redistribution de ces concessions aux paysans n'a pas eu encore lieu bien qu'on l'ait attendue depuis longtemps, et jusqu'à présent. Et vu tout ce qui s'est passé dans cette région il y a quelques années, en 1979-1980, il est une sagesse si le gouvernement garde encore sa réticence dans ce propos. En effet, après une attente infructueuse de 2 à 3 années de la redistribution de ces concessions nationalisées, la population commençait à agir par la prise de force de certaines parties de ces concessions, en particulier celle de l'ancienne concession de Mme Mathieu sise à Lokia. Mais une fois qu'elle a pris ces terres, au lieu de garder les plantations de café qui existaient déjà, la population de cette région a procédé plutôt à la coupe des pieds des caféiers pour les remplacer ensuite par une culture vivrière tels que le riz, le manioc, le maïs et les bananiers. On procédait de même chez CAIC sur le côté nord de la rive de la Matitanana, toujours tout prêt d'Andemaka. On nous a appris d'ailleurs que l'affaire a été portée au tribunal de Manakara et ayant pour conséquence la condamnation de certains nombres de cette population à 3 mois d'emprisonnement pour destruction de culture.

De même, d'après ce que nous avons pu apprendre un peu partout, c'est cette volonté de faire appliquer le procédé d'expropriation irrégulière qui est quelquefois à la base de la recrudescence des dahalo dans certaines régions. En effet, dans ce milieu où l'élevage bovin est florissant, les autochtones sont des éleveurs tandis que les immigrants formés des colons, des gens du sud-est, des Betsileo et des Antandroy sont les agriculteurs. Depuis l'avènement de la révolution de 1973, on lançait cette politique de nationalisation et de l'expropriation des colons. Après ce fait, ces derniers sont partis, il ne reste plus que les gens du sud-est, les Betsileo et les Antandroy à continuer comme d'habitude à détenir leurs terres. Cependant, il n'est plus nécessaire de rappeler que l'événement non coutumier qui se produisait depuis cette révolution consiste à voir la pénurie alimentaire qui réussit à sévir dans presque des régions. Pourtant, le seul moyen capable et indispensable pour fournir cette nourriture est la terre. C'est ainsi que même les autochtones de la région qui répugnaient jadis l'agriculture parce que c'est un travail roturier, - seuls les boeufs font la noblesse -, commençaient à s'intéresser à la terre. Et animées par certains politiciens malveillants, des équipes de brigands venaient de se créer pour semer le trouble et la destabilisation dans la région, provoquant ainsi l'insécurité des biens et de la personne même de ces propriétaires terriens, en commençant par le pillage de leurs boeufs, puis de leurs récoltes, de leurs habitations et de leurs villages entiers, surtout si ceux-ci se trouvent dans un emplacement isolé. Ainsi, vexés par une insécurité sans fin, ces immigrants devaient vendre à un prix dérisoire ou tout simplement abandonner leurs terres, quittent la région et rentrent dans leur pays d'origine. Ce qui a permis aux autochtones, - ce ne sont pas tous d'ailleurs, mais certains d'entre eux seulement -, de récupérer facilement les terres libérées par leurs propriétaires.

La mesure d'expropriation a connu un résultat positif en URSS, Corée du Nord, Chine, etc. Elle ne peut avoir forcément et d'une façon mécanique le même résultat dans notre pays. Elle doit mériter une réflexion très profonde. De même qu'il faut toujours se méfier de certaines interprétations erronées ou même des falsifications des conceptions idéologiques, car n'est-il pas néfaste qu'on a toujours interprété à tort le "fanjakan'ny madinika" (pouvoir prolétarien), le "faha-fahana" (la liberté), le "adin-tsaranga" (lutte de classes), la libéralisation économique, etc ?

A l'issue de ces différentes remarques, quelles propositions aurions-nous à avancer alors ?

Il s'agit en effet tout d'abord de mener une politique de réduction du coût de revient de la production par une réduction de la valeur de la force du travail. A cet effet, il faudrait réduire les prix des produits de première nécessité utile à l'entretien de cette force du travail. Ainsi, une lutte contre les inflations irrégulières et abusives, et contre les dévaluations monétaires abusives et sans fin s'avère nécessaire. Ce qui ne serait jamais une utopie, même s'il y avait la crise économique internationale à laquelle on se sert d'alibi pour accuser de tous les vices et de tous les maux dans ce pays. Et en confirmation, nous pouvons citer le cas de Comores, non loin de nous, un pays essentiellement importateur, où le prix du riz est de 150F le kilo, l'huile de table 600F le litre, le savon 100 à 150F la barre, le pain 100F le 250gr. D'autant plus que la propension à investir davantage est fonction de la capacité d'épargner.

Ensuite, il faut penser à la valorisation de l'activité agricole au même titre que le travail salarié des industries et des bureaux : rémunération égale à chaque branche d'activité. Si nos jeunes s'obstinent à toujours chercher un emploi dans les industries, dans les bureaux ou dans les différentes sociétés et entreprises des villes, c'est qu'ils comprennent très bien qu'on y gagne plus en tant que salarié que d'être un agriculteur autonome. Ainsi, il y a plus de sécurité financière dans le travail de ville que dans le travail de campagne. Or, s'agissant d'une activité productrice, que ce soit en ville ou à la campagne, on la conçoit toujours comme une entreprise. Et pourquoi les entreprises urbaines peuvent-elles assurer un salaire permanent et stable à leurs employés et ouvriers, et pourquoi pas pour celles de la campagne ? Par conséquent, le gouvernement devra mener une étude envisageant l'amélioration de la condition de vie paysanne pour l'aligner au même niveau que celle des travailleurs urbains, c'est-à-dire étudier comment on pourrait donner à nos travailleurs de campagne la même rémunération que celle obtenue par les travailleurs urbains : salaire mensuel à peu près égal en argent ou son équivalent mensuellement en produits. Nous ne demandons pas ici des choses absurdes. Puisque c'est réalisable dans les sociétés agricoles telles que la FIFABE, la SOMALAC, la SODEMO, l'ODEMO, la FIFAMANOR, etc, elle le

devra aussi être, même dans les cultures familiales ou claniques.

Une solution permettant d'y arriver c'est la création à outrance des unités d'entreprise agricole ou d'élevage permettant l'utilisation des ouvriers salariés à la manière des kolkhozes, des sovkhoses, des kiboutz, etc. C'est de là que la politique de coopérativisation a son importance et sa nécessité. Bien sûr, on a bien commencé cette politique de coopérativisation, seulement, des coopératives qui existent déjà, on les fait croître d'une manière sauvage, c'est-à-dire sans une politique bien précise quant au produit qu'elles vont réaliser, à leur taille et à leur organisation. On les laisse se créer spontanément ou à la libre initiative de leurs fondateurs et tout le monde fait ce qu'il veut. S'agissant de l'organisation de la production, il faut bien comprendre que coopérative est différente de corporation. La corporation existait avant le capitalisme, où le procès de production ne se fait qu'en coopération simple (pas de division technique de travail). Donc, c'est plus fermée et hermétique à toute adhésion future de ses membres, elle ne donne droit qu'à ses fondateurs. Tandis que la coopérative est déjà une entreprise conçue à l'issue d'un mode de production capitaliste, inspirant ainsi le système de production d'une unité de production moderne, c'est-à-dire admettant la division technique de travail, de la spécialisation des tâches, susceptible d'un développement et d'évolution, c'est-à-dire capable de créer et de multiplier en son sein des diverses branches d'activité telles que, à part les activités purement productives, le secrétariat et travaux administratifs, etc. Par conséquent, elle laissera plus de chance aux embauches ultérieures pour nos ouvriers, techniciens simples, techniciens supérieurs et cadres sortant de l'université. Donc, c'est une entreprise réceptrice et ouverte, non seulement à ses fondateurs, mais aussi aux non-fondateurs qui voudraient y travailler. Ces derniers pourraient, selon le cas et la maturité idéologique, devenir co-proprétaires dans le temps à venir. Avec ce type de coopérativisation, la spécialisation des tâches et la mécanisation du travail, source de l'efficacité, de la rentabilité et de la qualité de la production, seraient possibles.

Un problème peut tout de même se poser : où trouver de l'argent pour financer la création et le fonctionnement de ces coopératives que nous voulons créer ? Quand on veut, on trouve toujours les moyens pour s'en procurer. Y a-t-il de plus " budgétivore " que la construction des routes, 30 millions de francs le kilomètre avant la dévaluation ? Combien de milliards de francs a-t-on injecter par an pour la faire, alors qu'elle ne sert que pour drainer les produits ? Or, pour avoir des produits à drainer, il faut tout d'abord des productions. Par conséquent, la production est plus nécessaire et primordiale que la construction des routes. Si la construction des routes est toujours considérée comme des travaux d'intérêt général, la création des coopératives de production en milieu rural, ou bien selon les termes en vogue actuellement la création des PME et des PMI le doit être au plus, car même l'argent qui sert à financer ces constructions de rou-

te n'existerait pas s'il n'y avait pas de production à sa source. Par conséquent, il n'est plus juste d'attendre la libre initiative de chaque population pour la création des coopératives, elle doit être considérée comme une tâche primordiale à laquelle le gouvernement procédera par une action bien planifiée : nombre de coopératives à créer par an, leur répartition par région, taille des coopératives à créer, type de coopérative à faire, variété de produits que chaque coopérative va créer, etc.

Il ne faut pas douter qu'une telle réalisation exigerait une prudence parce qu'en cas d'échec, elle sera une perte pour la nation, et peut même conduire à la vexation totale de la population, ainsi qu'à la perte totale de confiance en l'action gouvernementale dont le préjudice ne pourrait être réparé que par un temps très long. Ainsi, pour parer à de telles erreurs, il nous faudra procéder en 3 périodes : la période expérimentale, la période d'installation et la période d'expansion.

#### .- La période expérimentale.

Elle consiste en la mise en place d'un certain nombre de pionniers pour créer la coopérative, surtout agricole. Et c'était l'absence de ce procédé qui faisait même l'échec des certains nombre de coopératives qui étaient créées jusqu'à présent. Le procédé suivi jusqu'à présent ne consiste qu'à simplement situer l'endroit où s'installeront les futures coopératives, puis, sans une étude de rentabilité, sans une étude de faisabilité et sans une étude de procès de production qui doit être y appliqué à court terme et à long terme, on s'élance déjà à l'appel au recrutement des membres de ces coopératives. On ne s'étonne pas si de telle création a fini toujours par un échec, car tous les problèmes éventuels qui pourraient y survenir n'étaient pas élucidés d'avance. Ce qui explique dans plusieurs cas la recrudescence de l'abandon de ses membres dont la plupart se situent dans le temps très proche de sa création. Il ne s'agit pas du tout d'une nostalgie du cinéma urbain, c'est plutôt à cause des conditions qui n'étaient pas viables.

Ainsi, pour tester la faisabilité de telle coopérative, il faut en premier lieu commencer par le recrutement des pionniers. Qui seront ces pionniers ?

Considérant la politique appliquée à Madagascar à l'heure actuelle, ces pionniers peuvent être les militaires, surtout qu'il y a déjà l'armée populaire pour le développement. En second lieu, ce seront les jeunes appelés au service national hors forces armées (SNHFA) bacheliers et non bacheliers. Il vaut mieux que ces derniers aillent produire plutôt que ne faire que 2 ou 4 heures de cours seulement par semaine dans les SAFF (ex-CEG). D'autant plus qu'ils ne sont pas du tout aptes à enseigner avec un mois de formation pédagogique qu'on leur a accordée. Ce n'est qu'un pis-aller dans une situation de mauvaise organisation dont les principaux victimes sont toujours les enfants de brousse, les enfants de ces pauvres paysans,

alors qu'en ville, la plupart des enseignants des SAPP sont des chargés d'enseignement et même des professeurs licenciés. A Madagascar, malgré les 6 % de taux de réussite au baccalauréat, on compte environ 6 000 bacheliers ou plus par an. Et si depuis 1978, date à laquelle on avait commencé la première institution du SNEFA, on n'a fait planter que 3 pieds de café seulement par jour et par bachelier, - d'habitude, un paysan peut en faire en moyenne 30 pieds par jour -, nous aurions pu obtenir déjà : 3 pieds x 360 jours x 6 000 bacheliers x 10 ans = 64 800 000 pieds de café. Si un hectare de plantation peut contenir 1 000 pieds environ, cela fera déjà 64 800 Ha. Non seulement on aurait pu faire un vrai développement économique de notre pays, mais également en retirer une source sûre de rentrée de devise étrangère à notre nation. Et conjuguée avec la contribution des mains-d'oeuvre que pourraient fournir les détenus de droit commun pour l'exécution des travaux les plus durs, nous pouvons estimer combien cela peut-il rapporter à l'intérêt national.

Reconnaissons tout de même que cette proposition n'est qu'à titre d'exemple parmi tant d'autres qu'on pourrait avancer et réaliser.

Une fois le terrain aménagé est prêt à produire, on procédera ensuite au recrutement des futurs membres de la coopérative. D'où la deuxième étape de cette coopérativisation : la période d'installation.

#### .- La période d'installation.

Comme nous l'avons déjà dit, il s'agit de la phase de recrutement des vrais membres qui assureront la production dans ces coopératives agricoles. Ils seront tout d'abord recrutés en tant que salariés pour tester la rentabilité de la coopérative dans laquelle ils vont s'installer, car c'est un leurre de laisser entre les mains de la population des choses qui ne peuvent leur fournir que des résultats déficitaires. En d'autres termes, il faut que la coopérative nouvellement mise en place soit en mesure d'assurer mensuellement et pour une durée permanente la survie de ses membres. Et tout de suite après l'embauche, suivra les travaux de formation (technique de production, technique de gestion, technique de marché, technique financière notamment en ce qui concerne les opérations de banque, etc.).

Ce n'est qu'après être rassuré de la faisabilité, de la rentabilité et de l'aptitude de ses membres à faire une gestion autonome que la coopérative sera libérée. Ainsi, les membres de la coopérative cessent d'être salariés pour devenir propriétaires à part entière de la coopérative.

Après ce constat de réussite, la coopérativisation passe à sa 3<sup>e</sup> étape : la période d'expansion.

#### .- La période d'expansion.

Il s'agit en effet de sa multiplication dans d'autres endroits ou de son

extension vers un degré supérieur selon les exigences du plan conçu au niveau gouvernemental.

Nous pensons qu'avec une telle politique, les travaux agricoles cesseront d'être l'oeuvre des ignorants, des déçus, des déçus pour devenir une activité attirant plus d'intellectuels de haut niveau : des techniciens sortant des lycées et de l'université. Et-ce dans ce sens qu'est conçue notre politique pour la promotion des PME et des PMI ?

Enfin, le dernier problème que nous portons pour être envisagé ici est le problème des terres pour installer ces coopératives. La politique déjà suivie, surtout au niveau international, pour cet effet est l'expropriation. L'expropriation est une bonne politique, mais nous avons déjà cité les quelques inconvénients qu'elle pourrait engendrer. D'ailleurs, ce n'est qu'un palliatif et non pas tellement l'essentiel. Observons ce qui s'était passé en Chine, en URSS et en Corée du nord où son application avait fait une réussite. Elle est utilisée dans ces pays pour la raison que la population y est très nombreuse et presque toutes les terres cultivables nécessaires à la production et qui existaient étaient déjà presque entre les mains des impérialistes japonais et des seigneurs féodaux. Les terres libres n'existaient pratiquement plus. Par conséquent, on ne pourra plus se passer de ces terres si on veut donner des moyens de production, c'est-à-dire des terres à la population laborieuse. Et même, après avoir appliqué cette expropriation, la terre reste encore insuffisante, ce qui leur a conduit à adopter une nouvelle politique d'acquisition de terres : la politique des polders. Or, à Madagascar, on n'est pas encore parvenu jusque-là, et c'est heureusement pour elle, parce que ici, les terres libres et les terres en friche et fertiles sont encore très vastes ; il suffit de voyager à travers l'Ile pour le constater. Par conséquent, nous pouvons procéder autrement que l'expropriation. Par exemple, le PROCOOPS à Fanambana a-t-il besoin de faire une expropriation pour avoir sa terre ? Il en est de même dans ce qu'il fait dans la région de l'Androy quand il a cultivé du maïs. De même nous reconnaissons que dans cette politique d'expropriation à outrance, on tend à faire glisser la population à la fainéantise : un simple abraca dabraca, voilà une grande superficie de terre parvenue entre leurs mains sans le moindre effort. Essayons d'abord par une action conjointe du MPARA, du service de domaine et du FTM de recenser les terres libres et encore en friche et exploitables en produits agricoles dans notre pays. A l'issue de tel recensement, si les terres à distribuer à la population ne sont pas encore suffisantes, c'est là que nous procéderions ensuite à l'expropriation. Toutefois, s'il existe des terres qui sont abandonnées par leur propriétaire, il faudra au plus vite les nationaliser pour les redistribuer ensuite à la masse paysanne.

Pour terminer ce travail, essayons de faire un bref passage sur le problème de collecte des produits caféiers. En effet, nous avons déjà évoqué que nos paysans

rencontrent un assez grand problème face aux actions des commerçants-collecteurs, qui sont infligées contre eux. Ces collecteurs n'ont cherché qu'à exploiter jusqu'à leurs dernières souches nos pauvres paysans. Ainsi, pour les débarasser de telles exploitations impitoyables, quelles solutions aurions-nous également à proposer ?

Les solutions adéquates à de telle situation sera de deux ordres : l'une à court terme et l'autre à long terme.

Dans l'immédiat, si nous voulons vraiment préserver l'intérêt des paysans, il s'avère urgent de séparer la fonction du commerçant et celle du collecteur, c'est-à-dire qu'on ne devra pas être collecteur de café et commerçant à la fois. La façon de rester toujours dépendant des commerçants pour assurer la collecte n'est pas une tradition dont on ne pourrait se détacher. Cette attitude consiste plutôt à toujours vouloir les choses faciles parce qu'ils ont déjà les moyens et sont habitués à la faire. Mais se miser toujours sur le "moramora" c'est-à-dire le facile, le sans peine, ne nous conduirait à aucune évolution, surtout dans nos pratiques, et ce sont toujours nos producteurs, les paysans qui en subissent les coups. Pourquoi faut-il s'appuyer toujours aux commerçants dont la plupart, pour ne pas dire presque tous, sont des Chinois, étrangers ? S'agit-il d'une question d'argent, d'une question de matériel ou d'une compétence particulière ?

.- L'argent.

Nous savons que bon nombre d'entre eux, lors du commencement de la campagne, n'ont même pas du tout l'argent nécessaire pour assurer leur travail de collecteurs. Ils peuvent le faire parce qu'ils ont reçu des avances de la part de leur conditionneur-stockeur ou bien, tout simplement, ils ont pu parvenir à contracter un prêt bancaire quelque part. Ce qui explique qu'en se pourvoyant un fonds de départ par n'importe quel moyen, n'importe qui peut faire cette fonction de collecteur.

.- Les matériels.

Les matériels indispensables et nécessaires en matière de collecte sont principalement les balances, les sacs et le magasin de stockage. Bien sûr cela demande un important investissement, car acheter plusieurs balances d'un seul coup exigera une forte somme d'argent, surtout avec notre système de dévaluation incessante et dont le coup est sérieusement assommant. Seulement, avec une bonne organisation, tout peut aller très bien et avec facilité. Premièrement, la collecte de café est une activité permanente, qui dure presque éternellement tant que nos paysans continueront de cultiver ce produit. Secundo, tout gros investissement est toujours l'oeuvre d'un prêt bancaire. Ensuite, en matière de gestion, l'amortissement a toujours son sens et son effet. Par le jeu de ces 3 conditions, on peut toujours exiger des conditionneurs-stockeurs la fourniture du matériel,

nécessaire à cette collecte, c'est-à-dire que toute personne qui s'intéressera à devenir conditionneur-stockeur doit disposer au préalable ces matériels ou ces équipements. En d'autres termes, les balances, les sacs et les magasins de stockage doivent être des équipements permanents dont doit disposer tout conditionneur-stockeur. Par ce fait, chaque année, il ne fera plus qu'à les déployer pour être servis par ses collecteurs. D'aucuns diront peut-être que nous demandons toujours des choses impossibles. Non, ce ne sont pas du tout des choses impossibles ; il suffit de rappeler les pratiques des anciens temps, lors du temps du Syndicat des communes, pour confirmer cette possibilité ; et pourquoi nous ne pouvons pas, nous, le faire aujourd'hui ? Parce que c'est difficile ? Ce n'est pas du tout une excuse. Comment le Syndicat des communes mettait-il cela en pratique ? A chaque campagne, la collecte est organisée en centres et sous-centres de collecte. Ce n'est plus le responsable du centre de collecte qui se démenait pour trouver des balances et des sacs pour la collecte qu'il va entreprendre ; il appartenait plutôt au Syndicat des communes, en tant que conditionneur-stockeur de trouver là où il le faut ces matériels, et de les fournir en dotation pour chaque centre.

.- La compétence.

S'agissant maintenant de la compétence, de quelle école ont été formés nos collecteurs actuels, ou bien quel diplôme ont-ils ? S'ils réussissent à exécuter cette activité, c'est par la pratique et par l'aide de certains appuis. Or, nous disposons beaucoup de jeunes, sortants des lycées commerciaux et de la faculté de gestion, qui sont beaucoup plus compétents que ces gens-là, seulement, il leur reste l'expérience. Le seul travail qui reste à faire pour eux, c'est de les recruter, les organiser et les former en séance de recyclage. Selon toujours la pratique du Syndicat des communes, à chaque campagne, il y a eu un recrutement régulier des agents qui iront assurer la collecte dans chaque centre de collecte selon l'organisation suivante : le personnel d'un centre de collecte est toujours composé d'un chef de centre de collecte, d'un peseur, d'un payeur, des manutentionnaires et quelques gardiens de magasin de stockage. Ensuite, les centres de collecte seront regroupés en plusieurs circonscriptions, à la tête desquelles seront nommés des contrôleurs assurant le contrôle de gestion, d'achat, pour qu'il n'y ait pas d'abus, de fraude et de détournement, et la coordination des travaux de tous les centres situés dans chaque circonscription. Une formation sommaire de 15 jours ou d'un mois leur a été donnée avant d'entreprendre leur collecte.

A notre avis, cela, non seulement allègera l'exploitation subie par nos paysans faite par ces épiciers, mais aussi règlera bien vite le problème cuisant de chômage qui sévit dans notre pays à l'heure actuelle, surtout au niveau des enfants de ces paysans.

Tandis qu'à long terme, quand toutes les coopératives que nous avons préconisées auront la possibilité de se créer et de fonctionner, ces intermédiaires (collecteurs et conditionneurs-stockeurs) seront supprimés pour faire place à la coopérative elle-même. Les coopératives livreront seules leurs produits à tous ports d'embarquement. Dans ces ports, une fédération de coopératives pourrait se créer, assurant tous les travaux d'exportation issus de toutes les coopératives.

Cependant, la réalisation de cette politique n'est pas du tout chose facile, car toute notre tentative à la réalisation de cet objectif serait toujours bloquée à coup de cran par une force qui a dépassé la nôtre : l'économie de traite jetée par les colons avant de quitter notre pays. A ceci, ils ont commencé par un désancrage culturel de façon à nous rendre plus malléables afin de pouvoir mieux nous orienter dans le sens vers lequel ils veulent nous emmener. En effet, avec cette économie de traite, on ne veut pas que nous ayons une identité culturelle à nous, et toute tentative d'effort à ce sujet serait battue en brèche. Alors faut-il s'étonner si notre malgachisation avait été fustigiée sans merci ? Bien sûr, il y avait aussi notre incompétence à la concevoir. Quel pourrait être le sort de notre collectivité décentralisée, d'autant plus que celle-ci n'avait été conçue sur une base économique claire et véritable. Car les Malgaches, les Anciens qui avaient organisé leur société l'avaient toujours conçue à partir d'une base économique : nous avons déjà évoqué le cas des Fatrange chez ce peuple antemoro ; n'était-il pas de même pour le cas du Fokonolona d'Andrianampoinimerine, qui était organisé à la base des rizières ; de même que le "hazomanga", centre d'organisation sociale dans le sud-ouest avait pour support le troupeau de bœufs, car chaque tribu qui prétend avoir eu en commun son hazomanga devait être symbolisée également par l'existence d'un sofin'omby (marque à l'oreille des bœufs) commun.

Alors, si cette organisation sociale nouvellement instaurée tel le fokonolona, marque de notre identité n'avait reçu aucune critique jusqu'à présent, c'est parce qu'elle a été restée sans effet. En vérité, qu'est-ce que nous attendons de notre fokontany actuel, à part la gestion des papiers administratifs tels le certificat de résidence et autres, et la gestion du ravitaillement de riz, une contrainte arbitrairement imposée à la population, un cité dortoir ? Car dans sa vie quotidienne, la population n'a rien à faire dans son fokontany : elle travaille en dehors de son fokontany, ses enfants fréquentent l'école en dehors de leur fokontany, elle fait ses amulettes en dehors de son fokontany, assiste au culte en dehors de son fokontany, et peut-être même prend son déjeuner en dehors de son fokontany. La seule chose dont elle ne peut se passer c'est de regagner son lit la nuit à l'intérieur du fokontany. Par ce manque de motivation envers ce fokontany on est obligé de contraindre le fokonolona à assister aux assemblées générales périodiques du fokontany.

La deuxième action que les colons avaient entreprise c'était de cultiver la négation de nous-mêmes. Seuls les étrangers sont capables (Vazaha), seuls les objets fabriqués à l'étranger sont meilleurs (vita vazaha).

D'autre part, pour bien contrôler notre économie, la colonisation avait conçu, au service de l'appareil qu'elle laissait en place, une entité d'hommes servant à la fois le rôle d'instigateur et de gardien. Instigateur parce qu'elle avait servi et servirait de modèle à la consommation et de comportement aux autochtones ; et gardien parce qu'elle était et serait chargée de l'exécution et de la mise en fonction de cette économie de traite. Et cet éminent rôle stratégique n'avait été confié qu'à des étrangers, pour la domination des étrangers.

Avec cette mise en condition, l'appareil aura la facilité de produire au présent et dans l'avenir, les effets suivants : tout investissement de grande importance ne serait possible sans la participation et la contribution des étrangers ; l'argent nécessaire à cet investissement devrait être de l'argent étranger (emprunt et devise étrangère) ; le commerce resterait le monopole des étrangers (Karyany, Chinois et Européens).

Au lieu d'imputer ce blocage au phénomène de la structure même, on détourne parfois l'attention des gens en évoquant de bouc émissaire en disant que c'est le fait d'un état psycho-social et culturel, d'une mentalité dépravée. Combien de littératures étrangères, surtout occidentales abondent dans cette version ? Nous ne nions pas que le problème psycho-socio-culturel compte parmi ce qui bloque notre économie et notre développement, mais il n'est pas l'essentiel ; l'essentiel c'est un fait infrastructurel, un blocage économiquement organisé, un blocage d'investissement volontairement imposé aux autochtones qui en ont les moyens et qui en sont capables. Comment voulez-vous qu'on aurait le courage d'investir plus avec le fait qu'après avoir dévalué la monnaie, voire les capitaux, on a imposé le RIL (Régime d'Importation Libéralisé), - ceci a été d'ailleurs amélioré, suite au discours présidentiel du 7 janvier 1988, à partir du 1er février 1988 par le SILI (Système d'Importation Libéralisée).

De ce fait, l'appareil ainsi conçu semblerait à un carottier lequel était introduit dans le sein de la colonie pour prélever tout ce que la métropole aurait besoin. Au bout de cet appareil, nous avons les commerçants servant de trépons qui grignotent tout ce qui est à son contact, et par un système de vrille, tous ces éléments grignotés sont projetés à la surface (la métropole). Du fait même de la structure du trou que cet appareil réalise, - avec un fond clos -, aucune fuite ne sera possible. Tout doit monter fidèlement et/ou forcément en suivant le tronc du puits (collecteur, conditionneur-stockeur, import-export). Le moteur qui fait tourner ce carottier est évidemment les produits manufacturés des pays industrialisés qui ne seront jamais réalisés ici : produire à outrance pour pouvoir exporter à outrance, dans le but d'obtenir des devises étrangères pour pouvoir importer à outrance. C'est-à-dire que sous la pression d'un besoin en produits

industriels étrangers (bien de consommation et biens d'équipement), nous sommes obligés de réaliser une exportation la plus intense que possible de nos produits de base, bien que cela se produit au détriment de la consommation intérieure : nous n'avons plus la possibilité de consommer sur place que les résidus écartés par service de conditionnement.

Voilà en diagnostic l'une des structures de la bête étrange à laquelle s'est attelée notre révolution et qui n'a cessé de donner de problèmes à son cocher, parce que tout geste que celui-ci produit à cette bête pour donner une bonne allure à ce véhicule révolutionnaire n'a cessé de provoquer les gémissements de ses passagers : qu'elle galope : "Oh! que cette révolution marche trop vite" ; qu'elle trotte ou marche : "Oh! que cette révolution marche trop lentement et ne sait plus dépasser la réalité" ; qu'elle s'immobilise : "Oh! ces gens d'en haut ne font rien".

Voilà la barrière sur laquelle a buté, en tout instant, notre révolution, si bien que toutes décisions prises et réalisations faites jusqu'à présent pour donner force et vigueur à la marche de notre révolution semblent réduites à un résultat négatif pour ne pas dire nul : on a fait augmenter le prix de production aux paysans. Qu'est-ce que cela a-t-il fait du bien, en premier lieu aux paysans mêmes, et surtout à la vie de notre population : l'inflation générale ? Nous avons construit des usines pour redresser notre économie ; nous pouvons citer dans ce cas la SMPL pour le lait, les huileries, la HODIMA pour le suir, les industries (ZEREN et ZEMA), les usines pharmaceutiques, la nationalisation de la SIRAMA. Qu'ont-elles constaté les masses populaires du résultat de ses grands efforts spectaculaires ? Le prix du nestlé qui n'était que 75 F au moment où il n'y avait pas encore d'usine est devenu 635 F la boîte ; le prix d'huile de table qui n'était même pas 300 F le litre est devenu 2 000 F ; les chaussures de luxe qui, en 1976 ne coûtaient que 7 000 F au plus valent actuellement 34 à 40 000 F ; pour les engrais, nous continuons toujours d'en importer ; le sucre qui ne coûtait que 100 F le kilo est devenu 900 F à 1 000 F ; et ce qui est le plus grave encore, c'est que la nivaquine qui ne coûtait que 10 F le comprimé coûte actuellement "Nivaquine OFAFA" 75 F le comprimé. Nous pouvons allonger autant que nous voulons la liste, mais nous aboutirons toujours au même résultat.

Voilà la chaussée glissante sur laquelle nous devons faire traverser cette révolution. Au lieu d'avoir une allure très vaillante et hardie, nous titubons parfois parce que l'abondance des denrées alimentaires sur le marché des "risoriso" n'a pas su nous empêcher d'avoir le plat vide, si bien que nous nous déplaçons avec un ventre ceinturé de fer.

Voilà le carcan avec lequel les colons avant de quitter notre pays ont fait emprisonner notre révolution.

Quelquefois, nous lançons des cris réconfortants, ou levons nos poings ou hissons des banderoles en vue de dissiper cette malaise. Pourtant, notre parole n'est pas la parole du magicien, notre bras à poing fermé n'est pas le bâton magique, la banderole n'est pas le foulard du magicien. De deux choses l'une : ou bien nous disposons vraiment des dispositifs, une batterie très puissante pour démolir ce carcan, et il n'est pas encore trop tard pour les utiliser ; ou bien, sans être trop ambitieux, nous revenons à cajoler cette bête monstrueuse de façon qu'elle ne nous fera plus de mal, en essayant de tout raccrocher à leur source. Voilà comment, à travers la "loupe café", nous comprenons le problème de cette région.

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

- ANNEXES -

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

# A N N E X E I

## L E F O F I F A

Le FOFIFA est chargé surtout de recherche agronomiques relatives à la production du café. Comme nous l'avons déjà dit, le FOFIFA est un organisme chargé des recherches, qui est rattaché au MRSTD. Ce FOFIFA se compose de 5 départements principaux : le Département de Recherches Forestières et Piscicoles (DRFP), le Département de Recherches Zoo-techniques et Vétérinaires (DRZV), le Département de Recherches Technologiques (DRT), le Département de Recherches Agronomiques et Agro-économiques (DRAAE), le Département de Recherches de Développement (DRD). La recherche caféière est rattachée au DRAAE.

L'objectif dans cette recherche est de mettre au point des variétés sélectionnées de café à haut rendement à partir de certaines collections.

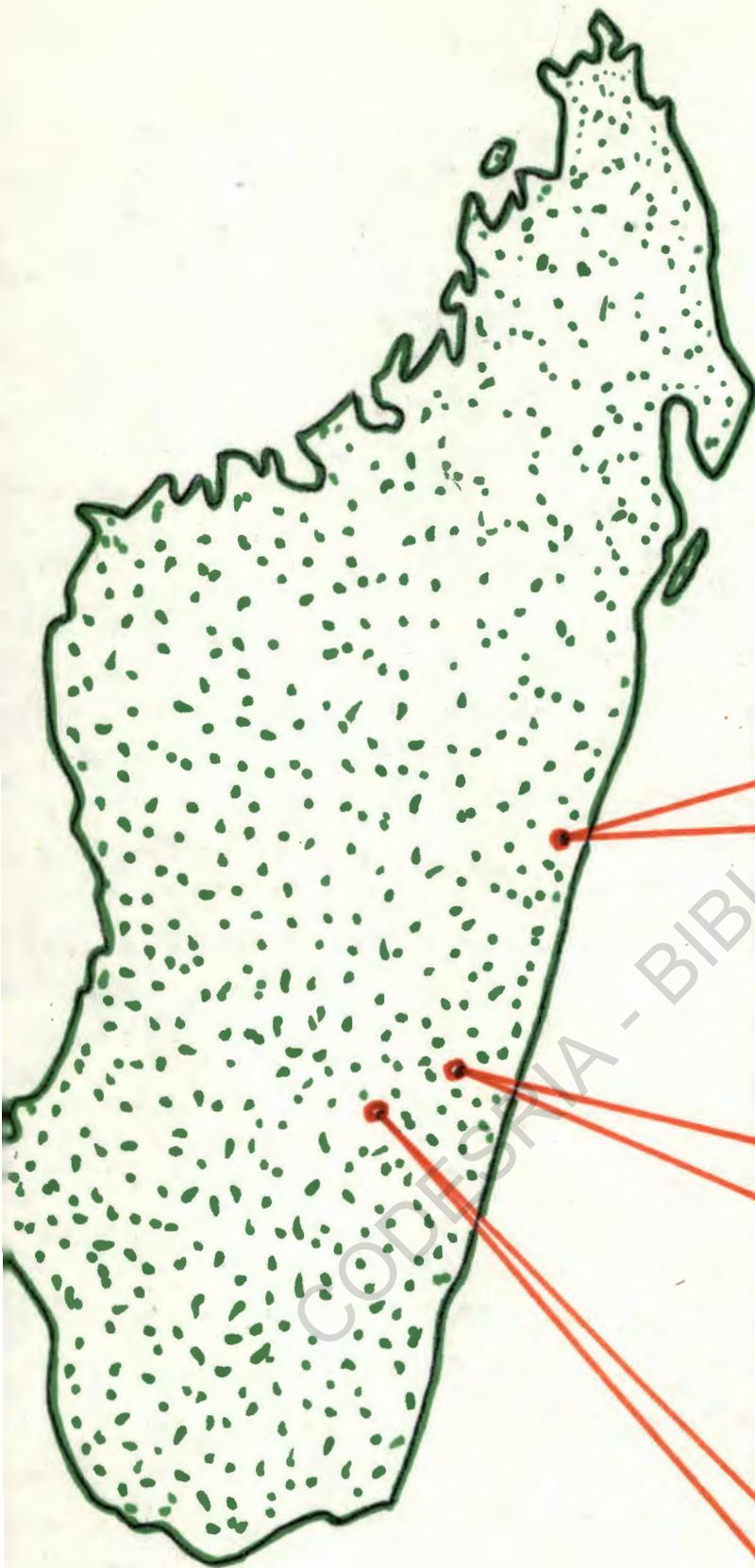
Les travaux de recherches sont exécutés dans un programme lequel se subdivise lui aussi en plusieurs sous-programmes : le sous-programme Canephora (Robusta), le sous-programme Arabica, le sous-programme Arabusta et le sous-programme Mascaroffea. Dans ces différents sous-programmes, on ne s'occupe que des disciplines scientifiques afin de mettre au point le génétique, l'agrotechnique, la défense des cultures et la technologie qu'il faudrait appliquer, dans le temps futur, à la culture du café. L'objectif en cela est surtout d'obtenir des variétés adaptées aux différents écologies de culture et ayant de haut potentiel de production et de bonnes qualités commerciales ; de mettre au point des conditions culturales et de fertilisation ; et de mettre au point un système de culture à base caféière.

Pour arriver à cet objectif, différentes méthodes sont appliquées. D'abord, on procède à la sélection végétative et générative du café afin de pouvoir choisir à la fin des têtes de clones élites ou de descendance élites de café. Ces clones et descendance élites seront mis à essais multilocaux. C'est à l'issue de ces essais qu'il faudrait conclure soit aux boutures ou aux semences polyclonales sélectionnées qu'il faudrait diffuser. Après cette diffusion, les travaux sont poursuivis par l'Opération Café.

Les différents centres de station de recherches caféières à Madagascar sont Ilaka-Est près de Vatomandry et Kianjavato à Ifanadiana pour ce qui concerne le Robusta, l'Arabusta et le Mascarocoffea. Tandis qu'à Sambava-Fianarantsoa, on ne s'occupe que de l'Arabica.

Pour parvenir à une synthèse de résultat, la durée de recherche dans une station, avec toutes ses protocoles d'essais doit durer 8 à 10 ans environ. Et jusqu'à présent cette recherche en café se poursuit encore dans ces différents centres de station de recherche jusqu'à parvenir à un résultat concluant définitif.

LOCALISATION GEOGRAPHIQUE  
DES STATIONS DE RECHER-  
CHE CAFEEIERE



ILAKA-EST  
( Vatomendry )

- . Robusta
- . Arabusta
- . Arabica
- . Mascareffea

KIANJAVATO  
( Ifanadiana )

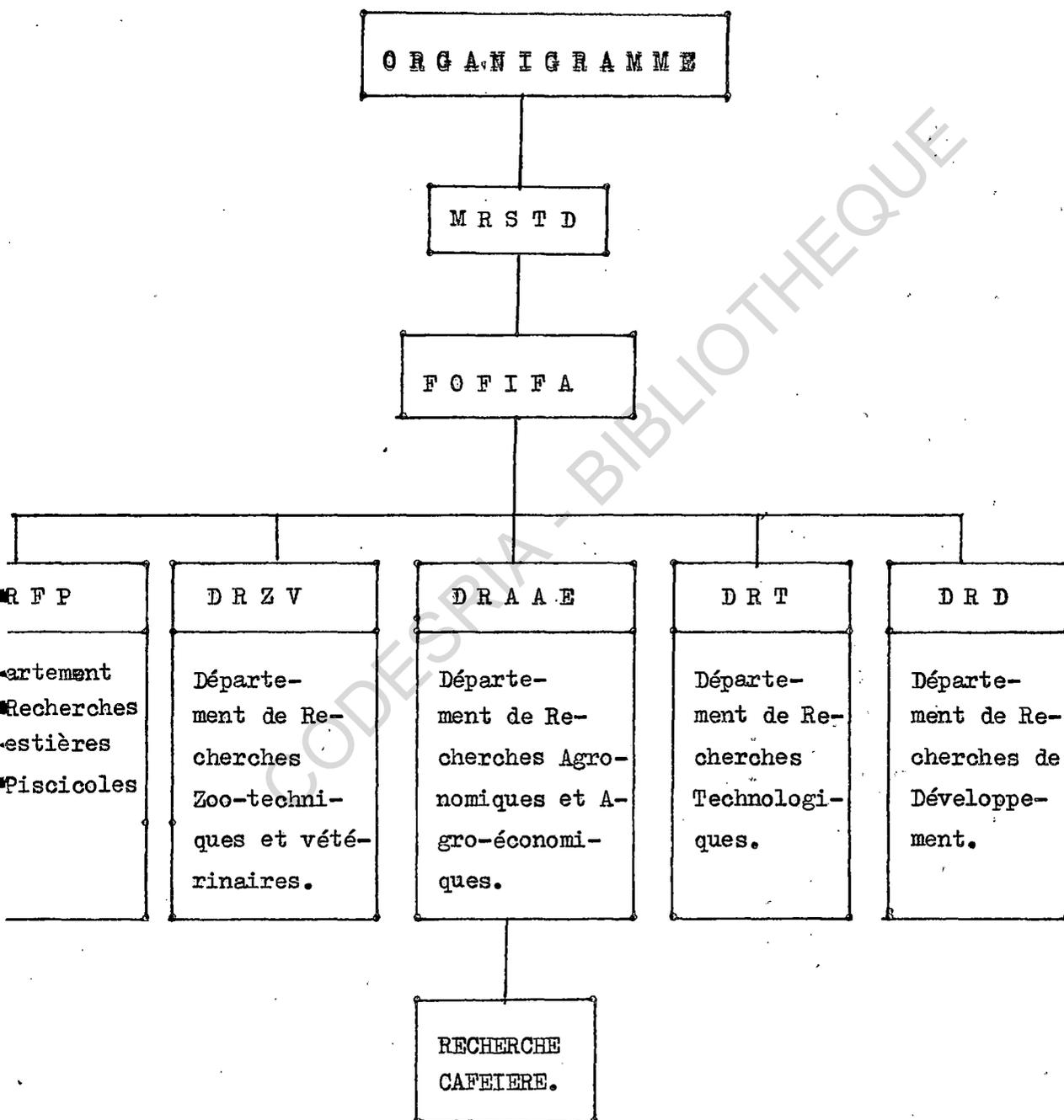
- . Robusta
- . Arabusta
- . Arabica
- . Mascarofoea

SAHAMEAVA  
( Fianarantsea )

- . Arabica

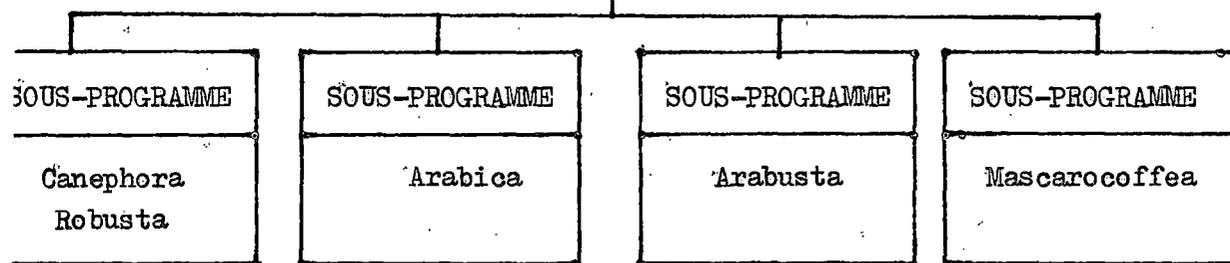
La recherche caféière est presque financée par la Caisse Café. Pourtant, en complément de ce qui est fourni par cette Caisse Café, le FOFIFA bénéficie aussi d'autres crédits complémentaires provenant notamment de l'Opération de Développement Agricole de la Côte Sud-Est (ODASE) au titre de la relance de la production caféière, du MRSTD pour la collection au titre de FNDE, de subvention d'Etat pour la recherche (évidemment en complément de ce qui est octroyé par la Caisse Café) et du Fonds d'Aide et de Coopération pour la réhabilitation des stations de recherche.

Pour conclure, voici donc les schémas représentatifs du fonctionnement du F O F I F A .



## LES TRAVAUX DE RECHERCHE

### PROGRAMME CAFE



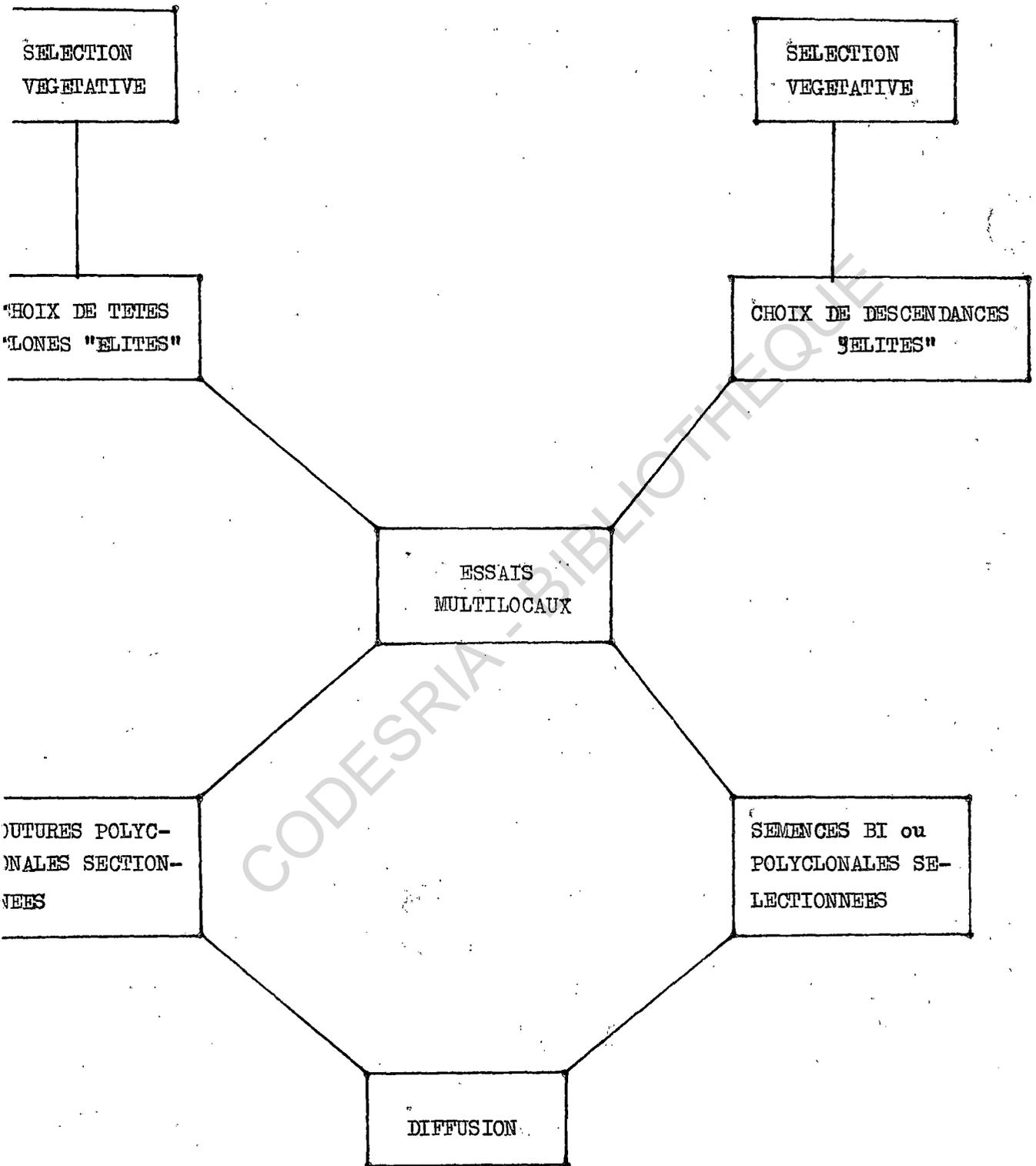
### DISCIPLINES SCIENTIFIQUES

### OBJECTIFS

- Génétique
- Agrotechnique
- Défense des cultures
- Technologie

- Obtention de variétés adaptées aux différentes écologies de culture :
  - haut potentiel de production
  - bonnes qualités commerciales.
- Mise au point de conduites culturales et de fertilisation.
- Mise au point d'un système de culture à base caféier.

METHODS DE RECHERCHE



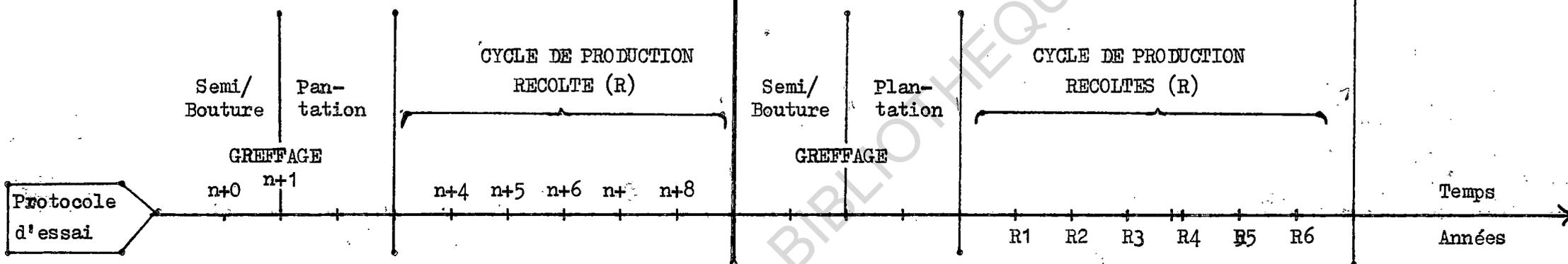
**CYCLE D'ETUDE DU CAFE  
GENERALITE**

**I.- RECHERCHE EN STATION : Durée 8 à 10 ans**

**II.- ESSAIS DE CONFIRMATION : - en station**

- multilocaux
- paysans

Durée  
8 ans



COLLECTION

CREATIONS  
VARIETALES

- Canephora
- Mascarocoffea
- Arabusta
- Arabica

TRAITEMENT  
du café

RESULTATS

DIFFUSION

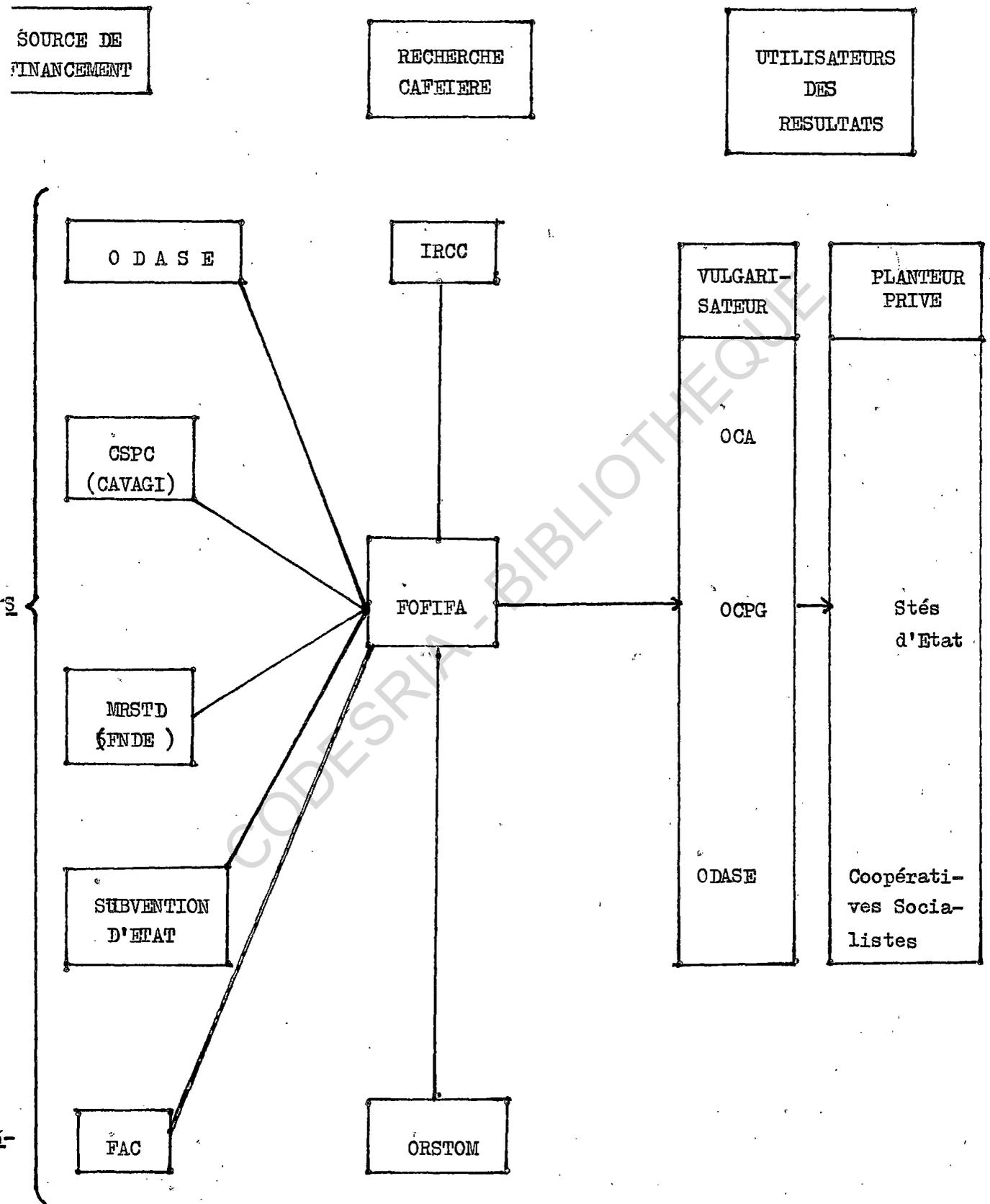
TRAITEMENT  
du café

RESULTATS

SYNTHESE  
DES RESULTATS

PUBLI-  
CATION

RELATION DU FOFIFA AVEC L'EXTERIEUR



**L ' OPERATION CAFE**

**1.- ORGANIGRAMME.**

C'est un organisme placé sous la Direction de la Vulgarisation Agricole (DVA) du Ministère de la Production Agricole et de la Réforme Agraire (MPARA). Cet organisme a sa direction propre : la Direction de l'Opération Café-Poivre-Girofle (OCPG) sise à Toamasina. Cette OCPG agit dans plusieurs secteurs. Ces différents secteurs sont, pour le café Robusta, Ambanja, Sambava, Maroantsetra, Toamasina, Mananjary, Manakara et Farafangana. Notons cependant que les trois derniers secteurs cités ci-dessus ne relèvent plus de l'OCPG, bien qu'ils continuent d'assurer la même fonction, mais se placent, depuis quelque temps sous la Direction Générale de l'Opération de Développement Agricole de la Côte Sud-Est, un organisme nouvellement instauré, depuis 1985 au sein du MPARA, ayant sa Direction générale sise à Manakara. Remarquons toutefois que l'ODASE ne s'occupe pas seulement du problème du café mais aussi de tous les problèmes intéressant toutes les productions agricoles de la région, c'est-à-dire les infrastructures, la vulgarisation, la plantation, la commercialisation et l'industrialisation. Ensuite, pour l'Arabica, nous avons les secteurs d'Ambatondrazaka et d'Antananarivo.

Ces différents secteurs ont chacun leur point d'appui avec leurs parcs à bois et leurs bacs de bouturage. De même qu'ils ont aussi leur cellule administrative propre. Plusieurs ingénieurs, adjoints techniques, Agents techniques et autres personnels subalternes administratifs et techniques, surtout des agents vulgarisateurs collaborent ensemble pour faire marcher ces différents secteurs.

Les secteurs sont divisés en plusieurs sous-secteurs dirigés par des chefs sous-secteurs dont la zone d'activité s'étend généralement à un fivondronampokontany, parfois plusieurs. Manakara et Vohipeno sont deux sous-secteurs différents.

De chaque sous-secteurs dépend un certain nombre d'équipes opérationnelles, formées d'un chef d'équipe contrôlant l'activité de 3 à 6 vulgarisateurs. Le nombre des équipes opérationnelles et des vulgarisateurs varient en fonction de l'importance de la zone encadrée. Ce sont ces équipes opérationnelles qui gèrent les pépinières d'attente.

**2.- FONCTION DE L'OPERATION CAFE.**

L'opération Café assure trois fonctions principales : la fonction de production végétale, la fonction de vulgarisation et la fonction de valorisation et d'écoulement des produits.

**2.1.- FONCTION DE PRODUCTION VEGETALE.**

Cette fonction consiste à multiplier par voie végétative les clones sélectionnées réalisées par le FOFIFA, puis à produire des boutures racinées dans les centres de bouturages, ensuite à organiser la fonction du personnel d'encadrement et

de vulgarisation par une diffusion permanente d'une information et d'une documentation, et enfin à mettre en place le système d'essais multilocaux.

Notons par ailleurs que sur ce point de production végétale, l'objectif de l'Opération Café est très ambitieux, car il s'agit, pour tous les centres, de produire annuellement 2 620 000 boutures par an dont 1,5 à 2 millions de pieds devraient être plantés par les paysans, pour le Canephora, tandis que en Arabica, cet objectif serait de produire 1 100 000 plants par an dont 400 000 pour Ambatondrazaka et 700 000 pour Antananarivo.

Mais si de tel objectif était réalisé on devrait noter une augmentation de production régulière de café de 1 092 tonnes par an en Canephora-Robusta et 601 tonnes par an pour l'Arabica. Mais où en sommes-nous en réalité ?

.- Evolution de la production caféière de Madagascar.

Source : Gazety Atrika du 27/05/83

Unité : tonne

Années	Quantité	Années	Quantité
1960-1961	55 060	1971-1972	65 700
1961-1962	55 000	1972-1973	75 500
1962-1963	69 600	1973-1974	84 000
1963-1964	59 170	1974-1975	83 100
1964-1965	74 000	1975-1976	80 000
1965-1966	53 300	1976-1977	65 300
1966-1967	62 300	1977-1978	85 500
1967-1968	82 300	1978-1979	81 840
1968-1969	74 700	1979-1980	84 980
1969-1970	57 500	1980-1981	83 880
1970-1971	90 400	1981-1982	77 814

Du tableau ci-dessus, nous constatons que la production caféière malgache connaît un développement croissant, car étant 55 060 tonnes en 1960, on est parvenu à 77 814 tonnes en 1982. De même que l'idéal fixé par l'Opération Café (1 092 tonnes en Robusta + 601 tonnes en Arabica = 1 693 tonnes par an) est largement atteint ; car déjà dès 1970-1971 notre production culmine les 90 400 tonnes ; c'est-à-dire que, par rapport à ce qu'il y avait en 1960, on notait une augmentation de 90 400T moins 55 060T, ce qui donnerait 35 340T, soit une croissance moyenne annuelle de plus de 3 000T au lieu de 1 693T fixés par l'OCPG. Mais de 1971 à 1982, la régression est très marquée, avec quelques rares relèvements en 1973-1974 et en 1977-1978 puis rien comme si aucune nouvelle plantation n'a été pratiquée et réalisée.

2.2.- FONCTION DE VULGARISATION.

Cette deuxième fonction consiste, quant à elle, à attribuer au réseau d'encadrement des paysans dont la mission est d'assurer l'élevage des boutures racinées jusqu'au stade où celles-ci seraient bonnes à être plantées dans des pépinières.

res d'attente décentralisées de vulgarisation, de vulgariser ces plants, ainsi que les techniques culturales qui leur seront appropriées et adaptées, de susciter auprès des paysans la création de nouvelles plantations bénéficiant de toutes les techniques culturales permettant aux plants sélectionnés d'atteindre la productivité maximum, de favoriser la création de structure professionnelle devant relayer à terme l'action de l'encadrement, d'utiliser au bénéfice des planteurs toutes les solutions des crédits agricoles, de mener parallèlement à l'action de nouvelles plantations une activité de rénovation des vieilles caféières par l'entreprise du recépage, de l'aménagement de l'ombrage et de la fumure, et enfin d'effectuer des enquêtes nécessaires pour orienter le travail de recherche sur les problèmes les plus urgents rencontrés chez les paysans.

### 2.3.- FONCTION DE VALORISATION ET D'ÉCOULEMENT DES PRODUITS.

Il s'agit enfin de chercher des techniques permettant l'amélioration du séchage, du décorticage, que ce soit à la main ou avec de moteur, du pré-conditionnement, c'est-à-dire le pré-triage, et aussi d'inventorier les pistes de dessertes à réhabiliter suivant l'évolution des productions.

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

A N N E X E III

DEMANDE DE CARTE DE COLLECTEUR  
DES PRODUITS LOCAUX

Je soussigné.....  
Né le :..... à .....  
Filiation : .....  
Adresse habituelle :.....  
Principale profession exercée :.....  
Carte d'identité n°..... du .....  
Carte professionnelle n°.....

SOLLICITE PAR LA PRESENTE

mon agrément à la collecte des produits locaux, l'agrément pour exercer en mon compte la collecte des produits locaux, de Mandataire - Commis - Préposé - Salarié (rayer les mentions inutiles)

M.....  
Né le :..... à .....  
Filiation :.....  
Adresse habituelle :.....  
Carte d'identité n°..... du .....

PRODUITS A COLLECTER

CAFE - POIVRE - GIROFLE, etc (rayer les mentions inutiles)  
ZONE D'ACTION :.....

Je déclare avoir connaissance :  
- des textes en vigueur régissant la collecte, notamment le Décret n°65-046 du 10 Février 1965 ;  
- des soins à apporter aux produits.

Je déclare sur l'honneur que j'exercerai la profession de collecteur uniquement : pour mon compte personnel ou pour le compte de.....  
..... soit simultanément (rayer les mentions inutiles ).

Je joins en annexe, conformément à la réglementation  
- la demande d'agrément de Magasin de stockage ;  
- la fiche de Collecteur dûment remplie ;  
- la fiche de Contrôle des magasins de stockage ;  
- la Carte périmée ;  
- l'Attestation de paiement des obligations fiscales réglementaires ;  
- le Certificat Phytosanitaire.

Fait à .....le.....  
(Signature)

Contre Seing de la personne pour le compte de qui agira le demandeur.  
(Signature)

N.B. : CETTE DEMANDE DEVRA ETRE TIMBREE  
A 200 FMG (TIMBRES FISCAUX)

ANNEXE IV.

COLLECTEUR DES PRODUITS LOCAUX  
DEMANDE D'AGREMENT DES MAGASINS  
\*\*\*\*\*

Je soussigné (e).....  
Domicilié (e) à ..... Firaisana de :.....  
..... FIVONDRONANA de.....  
ai l'honneur de vous demander l'Agrement de mon (mes) magasin (s) situé (s)  
à : ..... FIRAISANA de : .....  
..... FIVONDRONANA de : .....  
que je voudrais réserver pour le stockage des produits ci-après :.....  
.....

CARACTERISTIQUE DU OU (DES) MAGASIN (S)

Matériaux de Construction

1er LOCAL :

2ème LOCAL :

- |                     |                     |
|---------------------|---------------------|
| - Toiture en :..... | - Toiture en :..... |
| - Murs en :.....    | - Murs en :.....    |
| - Plancher en:..... | - Plancher en:..... |
| - Dimensions :..... | - Dimensions :..... |

3ème LOCAL :

4ème LOCAL :

- |                     |                     |
|---------------------|---------------------|
| - Toiture en :..... | - Toiture en :..... |
| - Murs en :.....    | - Murs en :.....    |
| - Plancher en:..... | - Plancher en:..... |
| - Dimensions :..... | - Dimensions :..... |

A ....., Le ..... 19.....

Le Demandeur,

ANNEXE V.

FICHE DE COLLECTEUR

\*\*\*\*\*

NOM ET PRENOMS : .....  
 DATE DE NAISSANCE ET LIEU : .....  
 FILIATION : .....  
 N° STATISTIQUE : .....  
 DOMICILE ..... FIRAISANA de .....  
 FIVONDRONANA de : ..... FIRAISANA de : .....  
 SITUATION DE FAMILLE : .....  
 NOM DE L'EPOUX (se) : .....  
 CARTE D'IDENTITE N° ..... délivrée le .....  
 A .....  
 CARTE PROFESSIONNELE N° .....  
 ZONE D'ACTION ..... FIRAISANA de .....  
 FIVONDRONANA de : ..... FARITANY de .....  
 N° DE LA CARTE PERIMEE ..... du .....  
 NATURE DES PRODUITS A COLLECTER .....

RENSEIGNEMENT DIVERS

\*\*\*\*\*

PATENTE : .....  
 SITUATION : .....  
 COMPTE EN BANQUE : .....  
 MAGASIN (S) : (Matériaux de Construction) : - Toiture en : .....  
 Dimensions : ..... - Murs en : .....  
 Longueur : ..... - Parquet en : .....  
 Largeur : .....  
 Hauteur : .....  
 ADRESSE EXACTE : .....

TONNAGE COMMERCIALISE EN 19....

! PRODUITS COLLECTERS !	! TONNAGES !
! .....	! .....

FAIT A ..... LE .....



ANNEXE VI. (suite)

(suite)												
tuteurs	█											
ntation				█	█	█						
ache aux												
eurs				█	█						█	█
pe des												
eaux				█	█							
raison		█	█	█	█		█	█	█	█		
lette				█	█	█	█				█	█
pe et entre-												
n des tuteurs	█			█	█							
ndage												
ngrais		█	█	█	█			█	█			
olage			█	█	█			█	█	█	█	█
infection		█	█	█	█			█	█	█	█	█
<hr style="border-top: 1px dotted black;"/>												
ère saison.												
paration des												
ences				█	█							
paration de												
nière et				█	█	█						
semis												
toyage des												
ières et												
iquage							█	█	█			
sson	█										█	█
°saison.												
our										█	█	█
is	█											█
iquage		█	█									
sson					█	█						
iz de marais												
chage										█	█	
inération										█	█	█
is	█											
olage I	█	█										
olage II			█	█								
sson				█	█	█						

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

ANNEXE VI. (suite)

<u>ATE DOUCE.</u>										
our										
iquage										
age										
olte										
<hr style="border-top: 1px dotted black;"/>										
<u>IOC.</u>										
our et										
antation										
boutures										
clage I										
clage II										
olte										

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

INDICATIONS BIBLIOGRAPHIQUES

\*\*\*\*\*

I.- OUVRAGES GENERAUX.

- BARRE (R.-) .- IORY (R.-) - RICHEL (M.-) - VERGNAUD (R.-) Comptabilité T2, série initiation, sciences et techniques. 331 p. Editions Librairie Istra, Paris 1973.
- BASTIAN (G.-) .- MADAGASCAR. Etude géographique et économique. 192 p. Editions Nathan, Paris 1967.
- BASTIAN (G.-) .- MADAGASCAR. Géographie Physique, Humaine, Economique. 110 p. Editions Jacques et Demotrand, Besançon (Doubs) - France 1955.
- BETTELHEIM (Ch.-) .- Planification et Croissance économique. Petite Collection Maspero, 192 p. , Paris 1979.
- BOUKINA (M.-) .- Socialisme réel et Economie. 80 p., Editions de l'Agence de Presse Novosti, Moscou 1981.
- CHAPUS (G.S.) .- Histoire de Madagascar. 78 p., 2° édition, Editions Imprimerie LMS, Tananarive 1932.
- CRITIQUE DE L'ECONOMIE POLITIQUE .- L'inflation. 176 p., Collection Maspero, Paris 1976.
- DANDOUAN (A.-) .- Géographie de Madagascar. 428 p. Editions Emile Larose, Paris 1928.
- DESCHAMPS (H.-) .- Histoire de Madagascar. 348 p., Editions Berger-Levrault, Paris 1972.
- DROBIJEV (V.-) .- Comment furent constitués les organismes de gestion économique 88 p., Editions du Progrès, Moscou 1981.
- ECONOMIE POLITIQUE .- Le Capitalisme. 806 p., Editions du Progrès, Moscou 1977.
- ECONOMIE POLITIQUE .- Le Socialisme. 760 p., Editions du Progrès, Moscou 1977.
- ESSIOV (A.-) et PECHKINE (F.-) .- PEUT-on arrêter le cours de l'histoire ? 56 p., Editions de l'Agence de Presse Novosti, Moscou 1981.
- GAUTIER (E.F.-) .- Madagascar. Essai de géographie physique. 431 p., Editions A. Challamel, Paris 1902.
- GUIZARD et PEROCHON.- La nouvelle Technique Comptable, T1 et T2. 215 p. et 208 p., Editions Foucher, Paris 1973.
- JALEE (P.-) .- L'exploitation capitaliste. Initiation au marxisme. Petite Collection Maspero, 137 p., Paris 1976.
- KIM IL SUNG .- Sur le financement à l'égard des campagnes. 38 p., Editions en Langues Etrangères, Pyongyang Corée 1977.
- KIM IL SUNG .- Sur la question rurale socialiste. 437 p., Editions d'ouvra-

- ges éducatifs, Antananarivo-Madagascar 1977.
- KIM IL SUNG .- Pour une gestion correcte de l'économie rurale socialiste de notre pays. 528 p., Editions de Pyongyang, Corée 1977.
- LENINE (V.-) .- De l'Etat. 25 p., Editions de Pékin, 1970.
- LENINE (V.-) .- L'Etat et la Révolution. 160 p., Editions de Pékin, Pkin 1976.
- LENINE (V.-) .- L'Economie et la Politique à l'époque de la dictature du prolétariat. 14 p., Editions de Pékin, Pékin 1977.
- LENINE (V.-) .- L'impérialisme stade suprême du capitalisme. 161 p., Editions de Pékin, Pékin 1970.
- LENINE (V.-) .- Aux paysans pauvres 130 p., Editions du Progrès, Moscou 1978.
- MARX (K.-) .- Travail, salaire et Capital. 92 p., Editions de Pékin, Pékin 1976.
- MARX (K.-) et ENGELS (F.-) .- Manifeste du Parti Communiste. 95 p., Editions du Progrès, Moscou 1973.
- POPOV (Y.-) .- A B C DE l'économie politique. Economie Politique et Problème de l'Afrique. 215 p., Editions de la Presse Novosti, Moscou 1982.
- RATSIRAKA (D.-) .- Charte de la Révolution Socialiste Malagasy. 117 p., Antananarivo 1975.
- SIMO?IA (N.-) .- Tendances nouvelles du néo-colonialisme. 80 p., Editions de Presse Novosti, Moscou 1981.

## II.- ETUDES.

- BOITEAU (P.-) .- Contribution à l'histoire de la nation malgache. 445 p., Editions Sociales, Paris 1982.
- BOULANGER -J.-) .- Géologie et prospection de la région côtière du sud-est de Madagascar. 104 p., Editions Service géologique, Tananarive 1958.
- CHEVALIER (A.-) .- L'agriculture coloniale. 124 p., Collection "Que sais-je" ? Editions PUF, Paris 1949.
- COLANCON (M.-) .- Etude sur l'institution des communes rurales malgaches? 20 ff dactylographié S. I.N.D.
- COLONA (P.-) .- Contribution à l'étude de la culture *in vitro* d'embryon de caféier. Action de la caféine, pp. 193-203. Ext. "Café, Cacao, Thé", vol. XVI juillet septembre 1972. Editions ORSTOM, Antananarivo 1972.

- COMPTE (J.-) .- Les communes malgaches. 175 p., Editions Imprimerie Protestante Imarivolanitra, Antananarivo.
- DANDOUAU (A.-) .- Histoire des tribus de Madagascar. 84 p., ext. des Bulletins Officielle de la Direction de l'Enseignement numéros 7-8-9-10-11-12 (1935) et numéros 1-2-3 (1936), Tananarive.
- DECARY (R.-) .- Moeurs et coutumes des Malgaches. 208 p., Editions Imprimerie Officielle, Antananarivo 1933.
- DECARY (R.-) .- Le sud-est de Madagascar. pp. 647-669, Ext. Bulletin économique de Madagascar, 23<sup>e</sup> année, 1er septembre 1936. Editions de l'Imprimerie G. Pitot et Cie, Paris 1926.
- DESCHAMPS (H.-) .- Les Malgaches du sud-est. 118 p., Editions PUF, Paris 1959.
- DESCHAMPS (H.-) .- Les migrations intérieures passées et présentes à Madagascar 284 p., Editions Berger-Levrault, Paris 1959.
- FAUBLEE (J.-) .- L'Islam chez les Antemuru sud-est de Madagascar, pp. 65-71 Editions Librairie Orientaliste Paul Guethner, Paris 1958.
- FAUBLEE (J.-) .- Ethnographie de Madagascar. 171 p., Editions La Nouvelle Edition, Paris 1946.
- FERRAND (G.-) .- Généalogie et légendes arabico-malgaches d'après le manuscrit pp. 385-403 et 385-479., Révue de Madagascar n°5, 1902.
- FERRAND (G.-) .- Les musulmans à Madagascar et aux Comores. 204 p. Publications de l'Ecole des Lettres d'Alger. Bulletin de correspondance africaine, Editions Ernest Leroux, Paris 1891.
- FERRAND (G.-) .- Les tribus musulmans de sud-est de Madagascar, pp. 73-77, Révue de Madagascar 1903.
- FETY (M.-) .- Nahoana no avondrona ho fokonolona isika ? 78 p., Editions Saholy, Antananarivo 1975.
- FIFANAMPIANA MALAGASY.-Ny fokonolona sy ny kaoperativa. Kongresy faha-7, 24-27 mai 1974 - 26 p., Antananarivo 1974.
- FOURY (G.-) .- Institut de Recherche Agronomique à Madagascar. Recherche caféière. Sélection des caféiers de basse altitude à Madagascar. 32 FF. Editions IRAM Antananarivo 1960.
- FRANCOIS (E.-) et LEBREUX (A.-) .- Au sujet des caféiers à Madagascar. 8 p., Ext. "Bulletin Economique", mai-juin 1933. Editions Imprimerie Officielle, Tananarive 1933.
- FRANCOIS (E.-) et LEBREUX (A.-) .- La culture caféière à Madagascar. 24 FF. dactyl. Ext. "Révue de botanique appliquée et d'agriculture tropicale" ou "Bulletin économique" n° 92 et 93, avril et mai 1929, Paris.

- FRANCOIS (E.-) .- Esquisse d'un programme de coordination pouvant assurer la prospérité de l'industrie des cafés à Madagascar. 9 p., Imprimerie Officielle, Tananarive 1934.
- FRANCOIS (E.-) .- La production et le commerce des cafés de Madagascar au cours de la campagne 1937-1938. Ext. "Bulletin économique, statistique, renseignement", pp. 173 à 182, 2<sup>e</sup> trimestre, Paris 1937.
- FRANCOIS (E.-) .- Un essai d'organisation de la production indigène à Madagascar. 6 p. Ext. "L'Agriculture coloniale" n° 191, année 1933, Paris.
- GALLIENI .- Neuf ans à Madagascar. 372 p., Editions Hachette, Paris 1908.
- GRANDIDIER (G.-) .- Histoire politique et coloniale, tome 3. 255 p., Editions Imprimerie Officielle, Tananarive 1956.
- INEDIT (M) .- L'émigration antesaka du district de Vangaindrano, Editions ENFON, Tananarive 1957.
- INSTITU DE RECHERCHE AGRONOMIQUE .- Reconnaissance pédologique dans la région de Manakara en vue de l'extension de la culture des palmiers à huile 22 + 5 FF. Editions IRAM, Antananarivo 1969.
- JULIEN (G.-) .- Le travail indigène à Madagascar. 41 p., Editions Imprimerie Dessaint et Cie, Paris 1924.
- KASANGA (F.-) .- Fanandroana Antemoro Anakara. 24 p., Editions Imprimerie Spéciale Avotra, Antananarivo 1973.
- KASANGA (F.-) .- FIFINDRA-MONINA. Ny Antemoro-Anakara, voasoratra tamin'ny taona 1506. 36 p., Editions Imprimerie Iarivo, Antananarivo 1963.
- KASANGA (F.-) .- Tantaran'ny Antemoro Anakara teto Imerina tamin'ny andron' Andrianampoinimerina sy Ilaidama. 93 p., Editions Imprimerie Antananarivo, Antananarivo 1956.
- LABATUT (F.- et RAHARINARIVONIRINA (R.-) .- Madagascar. Etude historique. 223 p. Editons Nathan - Madagascar, 1969.
- LE CAFE DE MADAGASCAR .- Commercialisation et exportation. 4 ff. Revue 1963.
- LEBREUX (A.-) .- La culture des caféiers à Madagascar. 108 p. Ext. de "L'Agriculture coloniale", oct. 1932, Editions Imprimerie Nationale, Librairie Larose, Paris 1934.
- LEGUEVEL (B.F.) DE LACOMBE .- Voyage à Madagascar et aux Iles Comores (1823-1830), Tome 1. 294 p., Editions Louis Dessessart, Paris 1940.
- MADAGASCAR .- Etude géologique de l'extrême-sud-est 112 p. Editions Service géologique, Tananarive 1958.

- MADAGASCAR (J.-) .- Service de l'enseignement et de la formation agricole. La psychologie paysanne et technique de vulgarisation. 328 p., Editions BDPA, Paris 1973.
- MADAGASCAR .- Animation rurale et Service Civique.- Fambolena Kafe. Boky faharoa 12 p., Editions Imprimerie Luthérienne, Antananarivo 1966.
- MADAGASCAR .- Ministère de l'agriculture, de l'Expansion rurale et de Ravitaillement. Formation des cadres de la caféiculture canephora. Fiches techniques. 155 p., Editions BDPA, Antananarivo 1969.
- MAHEFAMANA (M.-) .- ALI-TAWARATH sy Madagascar 1493-1548. Tantaran-drazana Anakara Antemoro 38 p., Editions Imprimerie Tatsinanana, Antananarivo 1977.
- M D R R A .- Statistique agricole annuelle 1978-1979. 504 p., Editions MDRRA Antananarivo 1979.
- M D R R A .- Analyse économique de l'Opération Café. Dossier annexe juillet 1973. Editions SEDES, Paris 1974.
- MINISTERE DU DEVELOPPEMENT RURAL .- Enquête sur le café d'Ambanja et dans l'unité sud de l'Opération Café, Editions SEDES, Paris Juillet 1973.
- MONDAIN (G.-) .- L'histoire des tribus de l'Imoro au 17°S 233 p. Editions Leroux, Paris 1910.
- MUNTHE (E.F.) .- Un manuscrit arabico-malgache sur les campagnes de la case dans l'Imoro, pp. 31-177, Editions Imprimerie Nationale, Paris 1909.
- NY VOLY KAFE ETO MADAGASCAR .- Vol.I 1977 et 1979 chez l'auteur ? 20 p. Vol.II, 12 p. - Editions Imprimerie Tatsinanana, Tananarive 1981.
- OPERATION CAFE POIVRE .- Rapport annuel 1976. 84 p. Editions MDRRA, Tananarive 1976.
- O R S T O M .- La population du marais d'Ambila. Editions ORSTOM, Tananarive 1958.
- OLIVIER (M.-) .- Six ans de politique sociale à Madagascar. 281 p. Editions dactylographié S.I.N.D.
- RAMASINDRAIBE (P.-) .- Fokonolona fototry ny firenena. 222 p. Editions Nouvelle Imprimerie des Arts Graphiques, Antananarivo 1975.
- RAMBAHINIARISON (R.-) - Note d'information sur les problèmes internationaux du café S. ind.

- REGIS (J;-) .- Recueil de textes de règlement relatifs au café. 69 p.  
S.I. 1966.
- REPUBLIQUE DEMOCRATIQUE MALGACHE. MDRRA.- Projet de relance des plantations industrielles sur la côte sud-est 100 p. Editions B D P A Paris nov. 1984.
- REPUBLIQUE MALGACHE.- Normes des cafés. 12 p. Editions Imprimerie Société Malgache Tananarive 1963.
- REPUBLIQUE MALGACHE.- Ministère de l'Agriculture. Etude des zones de stage des sous-préfectures de Manakara et de Vohipeno. 34 ff. S.D.
- ROLLOT (C.-) .- L'aspect actuel et l'avenir de la culture du caféier à Madagascar. Ext. "Agronomie coloniale", pp. 299-303, oct. 1929, Paris 1929.
- ROLLOT .- Culture du caféier à la côte est. 33 P; Ext. "l'Agriculture Coloniale", octobre 1929, et "Revue Agricole et vétérinaire" Tananarive 1918.
- ROMBAKA (J.p.-) .- Tantaran-drazana Antaimoro-Anteony. 79 p. Editions H. Randzavola, Imprimerie LMS, Tananarive 1933.
- RIQUIER (J.-) .- Notices sur les cartes pédologiques de reconnaissance. Feuille n° 17. Les sols de la plaine de Vohipeno. Publication de l'Institut de Recherche Scientifique de Madagascar 34 p. Editions Imprimerie Nationale, Tananarive Tsimbazaza 1961.
- SENDIKA KRISTIANA FIANARANTSOA .- Ny Fambolena kafe Arabica eto afovoantany 56 p. Editions Imprimerie Saint-Joseph, Fianarantsoa-Madagascar 1956.
- VIANNEY-LIAUD .- Travaux sur le caféier à la station de Kianjavato. 26 P. Editions IRAM, Tananarive 1960.
- VIANES (S.-) .- Les migrations antesaka, éditions ORSTOM, Tananarive 1958.

III.- REVUES. Revue de géographie. Université de Madagascar.

1. CITE .- Le marché des matières premières. Note de sybthèse n° 7 mai 1984, Antananarivo.
2. GAZETY ATRIKA .- Numéros 1947- 1948 - 1949 - 1950 - des 25 - 26 - 27 - et 28 mai 1983, articles relatifs au café.
3. JEUNES AFRIQUE .- O A M C A F. Etude de Michel Sainte-Claire, numéro spécial 1977.

4. MADAGASCAR MATIN.- Numéros 3298 et 3299 et 17 et 18 mai 1983, articles relatifs au café.
5. MARCHES TROPICAUX ET MEDITERRANEENS.- Numéros spécial, n° 2112, 1985-1986 relatif au café.
6. MARCHES TROPICAUX ET MEDITERRANEENS.- Tous numéros, année 1986 et Jusqu'à mois de mars 1987.
7. MIDI MADAGASCAR .- "Crédit Agricole : la B T M rectifie le tir", article du 08 septembre 1983 ;  
 - "Le Robusta dans la caféitière du réalisme", article du 05 septembre 1986 ;  
 - "C A S A". Les banques jouent un rôle très important, article du 22 septembre 1986.
8. ORGANISATION INTERNATIONALE DU CAFE (OIC) .- Conférence du Directeur Exécutif, le 24 octobre 1978 à l'Institut d'Economie Rurale et Etudes connexes du Collège XYE (Université de Londres), 14 nov. 1978.
9. N° 06 BATTISTINI (R.-) .- Notes de reconnaissance sur quelques types de paysages agraires traditionnels sur la côte sud-est et sud, janvier-juin 1965.
- N°15 PNUD-FAO .- Etude sur les eaux intérieures de la préfecture de Farafangana. Rapport de mission piscicole basé sur le travail de J.P. GOSSE ; première étude sur le port de Manakara ; rapport de mission forestière de B. BENDA. Juillet-déc. 1969.
- N°29 DONQUE(G.-) .- Le climat d'une façade au vent de l'alizé. La côte est de Madagascar. Janvier-Juin 1974.
- N°35 RATOVOSON (C.-) .- Le problème du tavy sur la côte est malgache et les solutions possibles. Juillet-Décembre 1979.

#### IV.- E X P O S I T I O N .

- EXPOSITION DE L'OAMCAF .- Immeuble CAVAGI, septembre 1986 à Antananarivo. Madagascar.