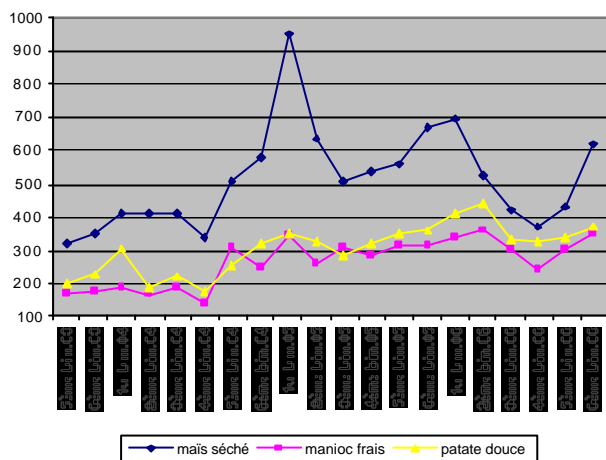




## MAÏS, MANIOC ET PATATE DOUCE

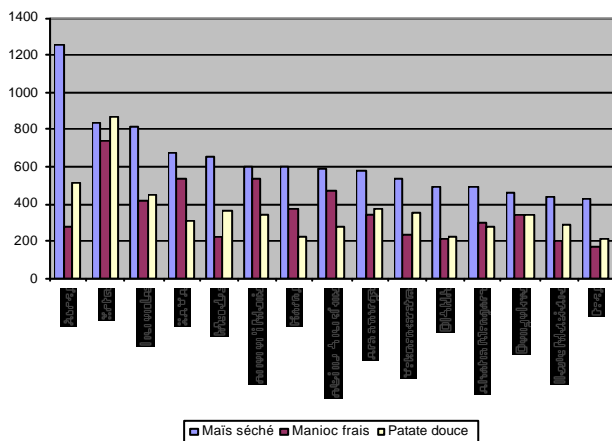
Le prix des produits vivriers autres que le riz comme le maïs, le manioc frais et la patate douce tendent à la hausse durant le 6<sup>ème</sup> bimestre 2006.

**Graphique 3 : Evolution bimestrielle des prix de maïs, de manioc et de patate douce (en Ar/kg)**



Le prix du maïs a augmenté de 42,6% par rapport au 5<sup>ème</sup> bimestre 2006 sans toutefois atteindre le prix observé il y a un an c'est-à-dire au 6<sup>ème</sup> bimestre 2005. A la demande sans cesse croissante en ce produit pour les consommations humaine et animale s'ajoute l'effet de la soudure. En se référant à la même période, les deux produits vivriers à tubercules ont augmenté de 9% pour la patate douce et de 14,8% pour le manioc.

**Graphique 4 : Evolution des prix moyens de maïs, de manioc et de patate douce par région au 6<sup>ème</sup> bimestre 2006 (en Ar/kg)**



La faible disponibilité du maïs grain dans la Région d'Anosy entraîne une hausse de prix de ce produit au cours du 6<sup>ème</sup> bimestre 2006. Le prix le plus élevé de 1254 Ar/kg y est observé. Le manioc frais et la patate douce y sont respectivement vendus à 283 Ar/kg et 509 Ar/kg.

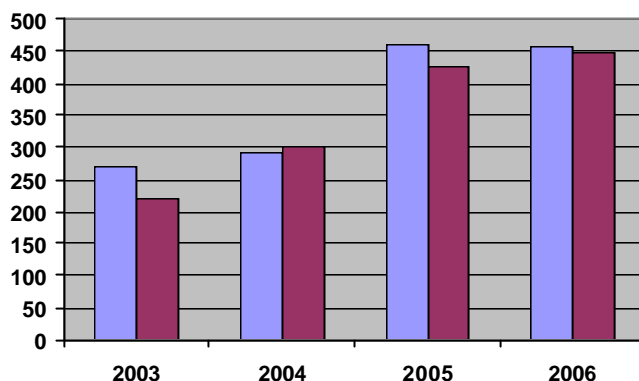
Dans la Région de Sofia, les trois produits vivriers affichent les prix respectifs de 835 Ar/kg pour le maïs, 741 Ar/kg pour le manioc frais et 863 Ar/kg pour la patate douce. Ces trois cultures vivrières n'ont pas l'importance que prend la riziculture dans cette région.

## FRUITS ET LEGUMES

### MANGUE

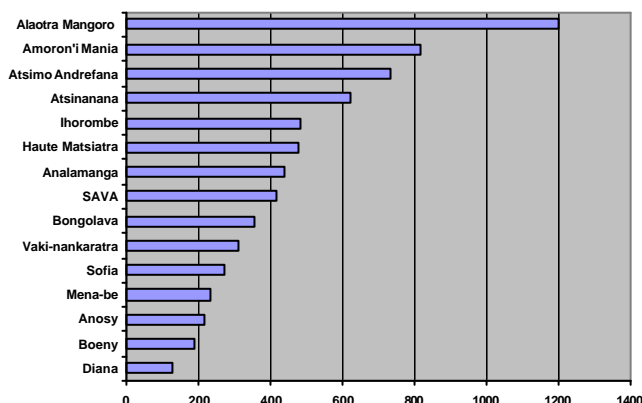
Diverses variétés de mangue existent à Madagascar. Les parties Nord et Nord-Ouest de l'île en sont les principales zones productrices, suivies des zones du Sud et du Moyen-Ouest de Madagascar.

**Graphique 5 : Prix moyen de mangue aux mois de novembre et décembre 2003, 2004, 2005 et 2006 (en Ar/kg)**



Au cours des 4 dernières années, les prix de mangue aux mois de novembre et de décembre n'ont pas cessé de croître. Entre les années 2003 et 2006, une augmentation globale de prix de 84% a été observée pour la mangue. Une différence de prix moyen de 22 Ar/kg soit une hausse peu significative de 5% entre les années 2005 et 2006.

**Graphique 6 : Prix moyen de mangue par région au 6<sup>ème</sup> bimestre 2006 (en Ar/kg)**



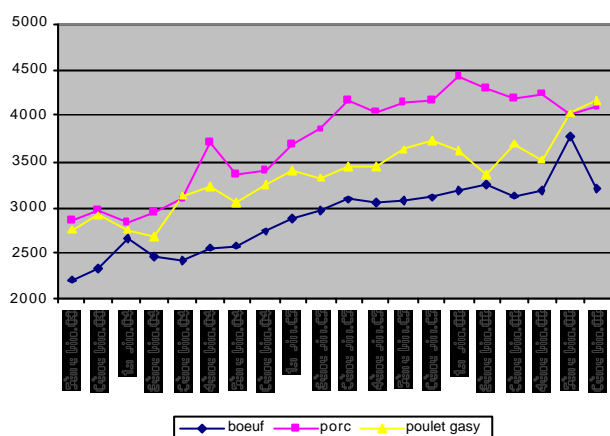
Les zones productrices comme les Régions de DIANA et de Boeny affichent les prix de mangue les plus bas de 128 et 190 Ar/kg respectivement.

Les régions centrales et celles de l'Est s'approvisionnent en mangues à partir des principales zones de production. Le prix s'élève au fur et à mesure que l'on s'éloigne de la source d'approvisionnement. C'est le cas de la Région d'Alaotra Mangoro qui enregistre le prix maximum de 1200 Ar/kg parmi les régions.

## PRODUITS D'ELEVAGE

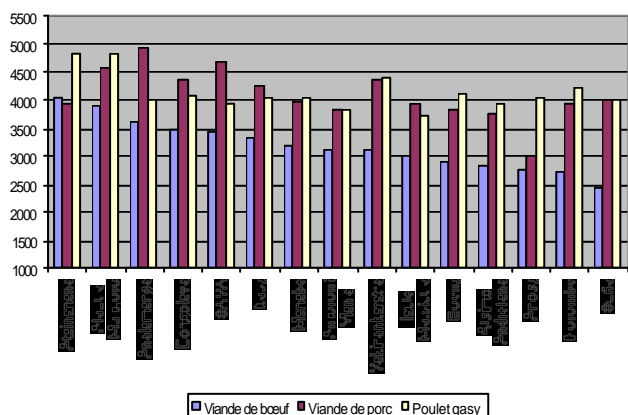
Globalement, les prix de la viande de porc et du poulet *gasy* ont connu une tendance à la hausse au cours du 6<sup>ème</sup> bimestre 2006, tandis que le prix de la viande de bœuf a enregistré une nette diminution.

**Graphique 7 : Evolution des prix de viande de bœuf, de viande de porc et de poulet *gasy* (en Ar/kg)**



La demande en viande de porc et en poulet *gasy* s'est accrue à cause des festivités de fin d'années entraînant ainsi la hausse de prix de ces deux produits. Par rapport au bimestre précédent, cette augmentation de prix est de 2,2% pour la viande de porc et de 3,4% pour le poulet *gasy*. Le prix de la viande de bœuf a diminué de 13,4% par rapport à la même période.

**Graphique 8 : Prix moyens de viande de bœuf, de viande de porc et de poulet *gasy* au 6<sup>ème</sup> bimestre 2006 (en Ar/kg)**



Les prix de poulet *gasy* les plus élevés sont observés dans les Régions d'Atsinanana (4850 Ar/kg) et d'Alaotra Mangoro (4814 Ar/kg). Ce produit est peu disponible dans ces deux régions. Aussi, l'offre n'arrive pas à suivre l'évolution de la demande.

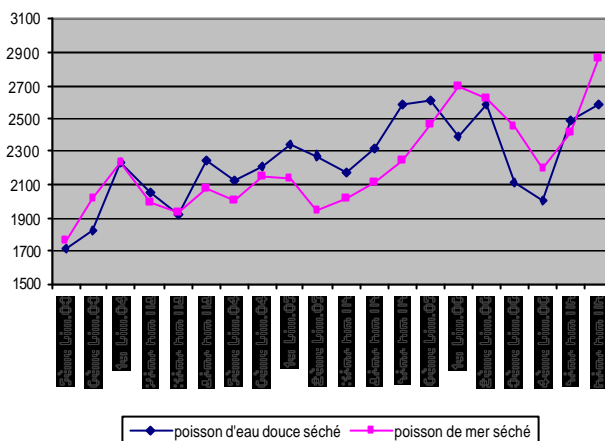
C'est dans la partie sud de Madagascar (Régions d'Anosy et d'Ihorombe) et dans la Région de Sofia qu'on observe les prix les plus bas de viande de bœuf. Le prix est inférieur à 2800 Ar/kg dans ces régions.

## PRODUITS DE PECHE

### POISSONS SECHEES

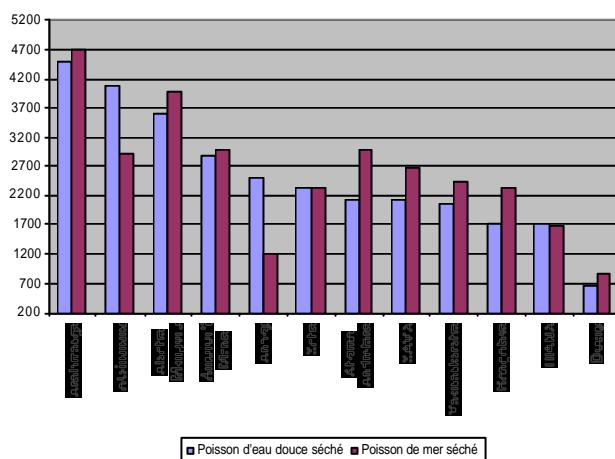
En général, la période de hausse de prix des poissons séchés coïncide avec celle de la fermeture de la pêche qui inclut le 6<sup>ème</sup> bimestre de l'année.

**Graphique 9 : Evolution des prix moyens de poissons d'eau douce et de mer séchés (en Ar/kg)**



En se référant au 5<sup>ème</sup> bimestre 2006, le prix du poisson d'eau douce séché a connu une hausse de prix de 3,5% et celui du poisson de mer séché a augmenté de 19%.

**Graphique 10 : Prix moyens de poisson d'eau douce séché et de poisson de mer séché au 6<sup>ème</sup> bimestre 2006 (en Ar/kg)**



Les régions non côtières enregistrent les prix maxima pour le poisson de mer séché. Il s'agit de la Région d'Analamanga qui affiche un prix de 4700 Ar/kg et la Région d'Alaotra Mangoro où le prix de 4000 Ar/kg est observé.

Les prix minima pour les deux catégories de poisson sont observés dans la Région de Boeny qui présente un prix de 685 Ar/kg pour le poisson d'eau douce séché et un prix de 890 Ar/kg pour le poisson de mer séché. Ceci provient de la fermeture tardive de la pêche par rapport à celle des autres régions.

**PRIX DES PRODUITS AU NIVEAU DES REGIONS**

**6<sup>ème</sup> bimestre 2006**

Unité : Ar/kg

Produits/Régions	Natio-nal	Al/tra Man-goro	Am. Mania	Anala manga	Anosy	Atsi. Andre-fana	Atsi-nana-na	Boeny	Bongo lava	DIA-NA	Haute Matsi-atra	Ihoro-mbe	Itasy	Mela-ly (Nov)	Mena-be	SA-VA	Sofia	Vaki-nanka-ratra
Riz Blanc Tsipala	1001	980	1025	953	962	997	nd	968	1025	nd	nd	991	924	982	895	nd	993	932
Riz Blanc Makalioka	1025	811	995	927	nd	1580	1050	nd	nd	nd	nd	981	922	1000	nd	nd	979	nd
Autres riz local	963	756	954	912	1134	990	940	981	851	1066	1044	929	917	nd	703	925	932	1114
Riz importé	997	nd	945	938	1103	958	893	1053	nd	1196	nd	nd	989	1000	nd	nd	1057	980
Maïs Séché en grains	670	489	603	580	1255	592	nd	600	466	490	436	822	431	200	652	677	835	533
Manioc Frais	342	296	535	346	284	473	172	377	339	211	204	418	174	424	218	538	741	238
Manioc sec	515	505	400	442	772	501	nd	333	396	nd	358	463	367	414	305	nd	828	578
Manioc en poudre	550	nd	nd	nd	nd	nd	nd	nd	504	nd	nd	nd	nd	nd	nd	nd	nd	nd
Patate douce fraîche	371	283	347	375	510	284	311	454	341	225	295	445	212	385	361	311	863	356
Pomme de terre fraîche	507	319	323	315	800	595	616	734	230	663	437	631	242	1200	733	992	550	249
Pois du cap sec	1383	nd	1418	1457	1172	1252	1444	nd	nd	1500	1079	1289	nd	2100	1226	2084	nd	nd
Haricot sec blanc	1545	1308	1513	1445	1898	1870	1570	1495	1176	1816	1558	1413	1402	2400	1782	1347	1689	1352
Haricot sec rouge/marbré	1687	nd	1551	nd	1898	1844	nd	nd	nd	1498	1590	1428	nd	2000	1873	1393	1600	nd
Autres haricots	1487	nd	1448	nd	1824	1502	nd	1400	1176	nd	nd	nd	1266	nd	1250	2000	nd	1195
Lentille	1986	nd	nd	nd	nd	nd	nd	nd	nd	nd	nd	1300	nd	1091	3145	2000	1388	nd
Tsiasisa	1469	1382	1432	1587	1667	1348	1387	1086	1351	1200	1454	1680	nd	nd	1186	1134	1403	2717
Voanjobory maina	1542	1475	1557	1466	1375	1387	1577	nd	1416	nd	1353	1368	1890	nd	1132	2400	nd	nd
Arachide décortiquée	1464	1174	1694	1200	1911	1299	1400	1467	1273	1027	1570	1499	1432	2222	1966	1600	1400	nd
Viande de bœuf	3209	3908	3108	3600	2749	2836	4050	2900	3494	3497	3000	2699	3329	2300	3191	3444	2433	3102
Viande de porc	4101	4578	3833	4924	3000	3760	3950	3850	4400	nd	3925	3962	4241	4578	3992	4700	4000	4400
Poulet gasy vivant	4155	4814	3817	4010	4046	3936	4850	4108	4085	4376	3751	4233	4036	3239	4028	3967	4001	4416
Canard vivant	4347	5514	3467	3650	4151	4167	5820	4683	3528	4151	3071	3509	3040	3356	3836	4298	4956	3978
Atody gasy	231	296	190	177	214	200	300	225	200	162	186	250	200	200	176	300	178	285
Atody vazaha	242	219	251	187	nd	251	nd	nd	250	nd	185	300	200	250	285	288	313	nd
Tilapia	3104	3890	4645	2959	nd	nd	nd	734	nd	nd	nd	4773	3067	1014	2769	4125	1692	3000
Pois. de mer tout venant	2924	nd	4000	3000	nd	2464	2846	726	3200	2878	nd	nd	nd	1563	3105	2720	2175	nd
Crevette fraîche	2790	nd	nd	nd	2539	2746	3014	nd	nd	nd	nd	nd	nd	2634	1698	3833	nd	nd
Pois. d'eau douce séché	2841	3609	2887	4498	2500	4233	4073	685	1739	1722	nd	nd	3400	586	nd	2111	2319	2056
Poisson de mer séché	2997	4000	2968	4700	2389	2987	2927	889	2317	1668	2705	3200	nd	1095	4830	2685	2320	2462
Orange	1062	2083	750	798	nd	nd	nd	nd	nd	250	746	nd	nd	627	472	2000	1000	653
Citron	1515	2214	3100	1250	1333	nd	nd	nd	nd	1000	2694	nd	1000	2476	735	1643	nd	896
Avocat	500	800	698	453	480	690	326	308	456	359	420	613	469	nd	301	315	533	823
Banane	460	857	615	558	357	475	216	246	403	249	413	550	772	475	292	233	450	363
Mangue	637	1200	815	442	219	732	622	190	356	128	478	486	nd	nd	232	415	270	314
Ananas	969	1750	644	nd	1774	nd	nd	nd	nd	nd	nd	778	620	nd	nd	828	669	nd
Pomme	889	nd	481	604	224	850	412	1333	806	711	390	800	800	nd	1042	1000	1250	350
Letchis	746	1133	nd	nd	313	867	nd	nd	711	nd	nd	nd	296	nd	nd	1000	1200	396
Papaye	620	1421	nd	nd	370	418	nd	2500	1165	135	nd	847	315	nd	389	268	120	nd
Fruit à pain	465	nd	nd	nd	nd	nd	nd	nd	nd	nd	nd	nd	nd	nd	nd	101	nd	nd
Chou	417	862	447	306	nd	922	611	987	1383	700	288	904	384	nd	804	667	1277	220
Dignon	883	671	1180	771	1366	846	1406	1400	843	674	867	619	714	899	1139	1231	884	749
Tomate	602	278	765	609	521	721	941	469	293	561	298	638	594	768	752	437	834	343
Concombre	813	735	519	275	658	900	756	nd	429	149	418	566	535	nd	917	374	367	548
Haricot vert	747	371	966	544	nd	1026	1454	1042	792	559	436	887	723	nd	1228	482	1434	678
Carotte	617	587	466	452	1400	897	627	734	542	700	440	705	948	2000	718	1509	1200	236
Poireau	785	479	934	535	nd	992	nd	nd	400	nd	nd	837	461	nd	1369	700	2142	610
Pe-tsaï	724	489	621	306	821	355	1500	425	367	nd	2667	402	332	nd	963	274	1241	219
Piment (pilo kely)	1529	532	2667	1813	2417	4722	1844	nd	nd	nd	2650	nd	nd	nd	nd	nd	1719	nd
Gingembre (sakamalao)	686	553	938	604	nd	963	726	563	800	nd	658	1211	878	913	1525	824	1262	773

**DIRECTION DES SYSTEMES D'INFORMATION**

B.P 301 – 101 Antananarivo Madagascar

**Téléphone** : 22.542.13 / 22.351.53

**E-mail** : [see\\_dsse@freenet.mg](mailto:see_dsse@freenet.mg) / [jmrakotovao@freenet.mg](mailto:jmrakotovao@freenet.mg) / [maep.see2@freenet.mg](mailto:maep.see2@freenet.mg)

**Site web** : [www.maep.gov.mg](http://www.maep.gov.mg)

**Financement du SIMR** : Banque Mondiale via le Projet de Soutien au Développement Rural (PSDR)



**1-Introduction**

L'oignon dont le nom scientifique est *Allium Cepa*, est une plante cultivée principalement pour la production d'un bulbe sec destiné à la consommation humaine. Il appartient à la famille des Liliacées C'est une plante monocotylédone bisannuelle. Son bulbe est de dimension, de forme et de coloration variables selon la variété et la technique culturale adoptée.

L'oignon est une culture traditionnelle qui prend de plus en plus d'importance au sein des filières légumières malgaches de par les bienfaits nutritifs et les vertus médicinales qu'il apporte.

La variété la plus utilisée par les producteurs malgaches est la variété locale, appelée Menakely à Mampikony. De nouvelles variétés ont fait l'objet d'expérimentations telles que : Noflaye, Rouge de Tana, Violet de Galmi, Red Créole... Elles présentent l'avantage d'obtenir des récoltes homogènes et de meilleurs rendements que la variété locale.

Le cycle végétatif varie de 120 à 170 jours suivant les variétés et les régions.

**Tableau 1 : Calendrier culturel par zone**

Calendrier culturel

ZONES	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Nord												
Moyen-Est												
Sud-Est												
Nord-Ouest												
Centre-Ouest												
Sud et Sud Ouest												

semis

récolte

Les maladies et les insectes nuisibles de la culture d'oignon sont : le mildiou; la rouille; la pourriture blanche ou grise; la mouche de l'oignon.

**2- Superficie, production et rendement moyens**

- Les zones de production potentielles sont les suivantes :
- o Bassins de production de saison sèche à Mampikony, Ankazoabo : cultures sur sols riches, alluvionnaires de baibofo ;
  - o Bassins de production de saison de pluies dans les environs d'Antananarivo (Talatavolonondry), à l'ouest d'Antsirabe : cultures sur tanety ou sur bas fonds ;
  - o Le Sud : productions irrégulières en saison sèche mais qui peuvent se conserver jusqu'à la saison des pluies : cultures sur terrasses ou sur baibofo ;

Selon le site Web du FAO en 2002, la production nationale annuelle se situe autour de 5800 tonnes d'oignons secs, avec un rendement moyen de 15-20 T/ha.

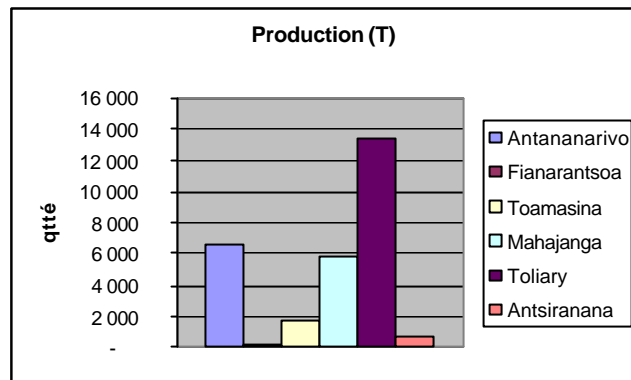
La superficie cultivée au niveau national est environ 1 800 ha.

La culture biologique d'oignon de calibre supérieur à 45 mm et de norme exportable est actuellement en promotion. Grâce à l'intervention du Projet de Soutien au Développement Rural (PSDR) et la mise en œuvre de la démarche qualité, le rendement de cette production biologique d'oignon dans le site d'Ambatomanohina, Région d'Analamanga, s'est amélioré atteignant aussi 15 à 20 t/ha, contre 5 à 8 t/ha auparavant.

En respectant les techniques culturales améliorées telles que la densité de semis, l'utilisation des semences importées testées après essais variétaux, l'emploi des intrants, l'entretien... , le rendement moyen peut atteindre 30 à 50 T/ha.

D'après les enquêtes effectuées au niveau des provinces durant la campagne 2004-2005, la répartition de la production nationale d'oignon se présente comme suit :

**Graphique 1 : Production d'oignon par province**



Extrait du Recensement de l'Agriculture, campagne 2004-2005

La production totale est de 28 462 tonnes. La province de Tuléar est la plus productrice avec 13 472 tonnes soit 47% de la production nationale, suivie de la province d'Antananarivo avec une proportion de 23%. La province de Mahajanga fournit les 20% de la production totale. Le reste se répartit dans les autres provinces pour de faibles pourcentages.

**3- Coût de production**

La culture d'un hectare d'oignon revient en moyenne à 3 500 000 ariary pour un rendement de 15 tonnes/ha et un prix au producteur de 500 Ar/kg. Un revenu supplémentaire de l'ordre de 4 000 000 ariary est alors généré par hectare de culture.

**4- Commercialisation**

La culture d'oignon est une activité génératrice de revenus pour les producteurs grâce à l'existence d'un marché local rémunérateur qui absorbe plus de 50% de la production nationale et d'un marché à l'exportation.

On distingue trois types de circuit de commercialisation :

Marché local détaillant :

Producteurs individuels ou Organisations Paysannes



Collecteur ou Coopérative Producteur

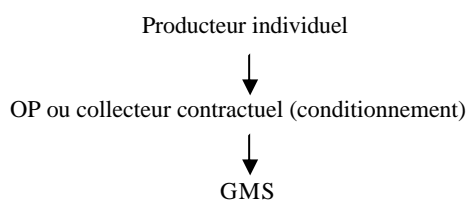


Grossiste

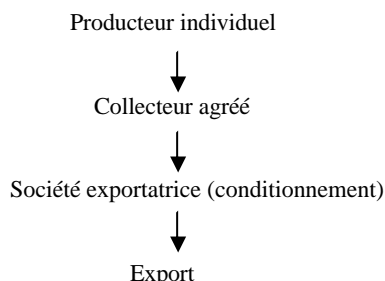


Détaillant ou gros consommateur (collectifs de consommation).

### Marché local Grand Magasin et Surface (GMS) :



### Export



Le marché de gros le plus important se trouve à Anosibe Antananarivo.

Le prix du kilo de l'oignon est surtout fonction de la loi et de la demande. L'évolution des prix moyen de l'oignon est résumée dans le tableau suivant :

**Tableau 2 : Prix sur les marchés locaux**

Année	2003	2004	2005	2006
Prix au marché (Ar/kg)	720	749	1016	979

Les prix des oignons changent au cours des saisons. Ils enregistrent un minimum en décembre et sont élevés de mars à juin. Les prix varient en fonction de la variété, la qualité, l'éloignement, l'époque de collecte (début ou fin).

Ces variations s'interprètent par :

- l'arrivée en primeur des oignons de bonne qualité du Nord ouest (Mampikony surtout) en juin ;
- la pleine saison des productions de saison sèche fait chuter les prix, et, vers novembre, aux ventes tardives de ces productions s'ajoutent celles des productions de saisons de pluies (production des hauts plateaux) ;
- la période mars à mai est une période de soudure pour l'oignon, la seule récolte de saison sort d'Ambatondrazaka.

Le différentiel de prix entre les prix aux producteurs et sur le marché montrent une marge importante, correspondant aux coûts d'approche et la marge des intermédiaires.

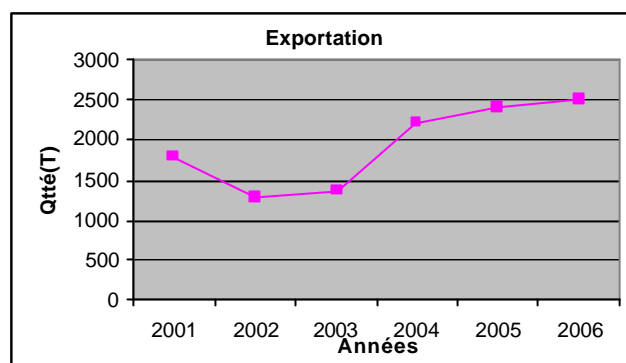
### **5- Evolution des exportations de l'oignon**

Depuis la libéralisation du commerce, Madagascar s'est ouvert aux échanges avec l'extérieur. De nombreuses études ont identifié l'oignon comme légume qui pourrait se développer sur le marché des îles voisines. L'exportation serait alors un marché potentiel de l'oignon malgache.

Les interventions techniques effectuées par les organismes d'appui d'une part, et la mise en place des organisations d'encadrement des producteurs d'autre part, ont permis une augmentation croissante des exportations à partir de 2002.

Depuis le mois d'octobre 2006, l'ouverture vers le marché mauricien a été dans les principaux objectifs, à travers le projet Onions Gate initié par la FAO.

**Graphique 2 : Evolution des exportations de 2001 à 2006**



Source INSTAT/DOUANES

Dans la codification douanière en matière de statistique d'exportation, les oignons et les échalotes sont compris dans le même code SH6 : 070310 mais la proportion des échalotes est très faible (de l'ordre de 5%).

Au cours de ces 3 dernières années, les oignons malgaches sont exclusivement exportés vers les pays de l'Océan Indien à raison d'environ 70 % des exportations vers l'île de la Réunion, 27 % vers les Comores et une petite quantité vers l'île Maurice.

Seulement 25 % de la production nationale satisfait actuellement aux exigences des normes internationales : oignon sec ayant un calibre supérieur à 45 mm.

### **6- Les acteurs**

#### *Le secteur étatique*

Au sein du Ministère de l'Economie, du Plan, du Secteur privé et du Commerce, en particulier le Bureau des Normes de Madagascar (BNM) intervient pour la normalisation des produits à l'export en collaboration avec le secteur privé.

#### *Le secteur privé*

Le secteur privé regroupe les producteurs, les organisations Paysannes, les organismes d'appui et d'encadrement des producteurs et les opérateurs oeuvrant dans la production, la commercialisation, la recherche.

Les améliorations techniques et organisationnelles au niveau de la production pourront largement contribuer à l'amélioration des échanges commerciaux. Dans ce cadre, on assiste aux interventions des organismes suivants :

- Le PSDR : en fournissant des matériels agricoles, des intrants et des encadrements sur le respect des normes de qualité ;
- Le CTHA : introduction, essais variétaux et agronomiques, développement et vulgarisation des résultats ;
- Les Organisations d'encadrement des producteurs : différents ONG oeuvrant dans les zones d'Ankazoabo, de Mampikony, de Tsiroanomandidy, de Belo sur Tsiribihina, de Mahitsy ...

### **7- Perspectives**

Une meilleure structuration de la filière permettrait de mieux vendre une production de qualité. L'objectif est d'une part d'augmenter et assurer la livraison d'oignon sec sur le marché international, et d'autre part de pouvoir étaler les périodes de vente sur le marché national.

Des investissements sont nécessaires pour exploiter au mieux la potentialité de ce marché en matière de stockage et de conservation des oignons. Et ce, afin de viser une ouverture vers les pays de l'Océan Indien (les îles de la Réunion, Maurice, Comores, Seychelles) qui ont un besoin de 4 100 T/an.