INTERVENTION DE MADAME MARIE HELENE DABAT

LA QUALITE : UNE CARTE A JOUER POUR LE RIZ PLUVIAL MALGACHE ?

DABAT Marie-Hélène

Collaboration aux travaux: Simon Razafimandimby (FOFIFA/SCRiD), Alain Ramanatsoanirina (FOFIFA/SCRiD), Jean-Luc Dzido (CIRAD/SCRiD), Charlotte Ralison (U.Antananarivo-Fac des Sciences/SCRiD), Noro Rahelizatovo (U.Antananarivo-ESSA), Panja Ramanoelina (U.Antananarivo-ESSA), Brigitte Pons (CIRAD-UMR Qualisud)

1. Introduction

Cette communication argumente l'idée que l'un des leviers au développement du riz pluvial (RP) est la demande de riz de qualité par les agents de la filière et en particulier par les consommateurs nationaux et étrangers. Alors que l'argumentaire classique de promotion du riz pluvial dans le pays était plutôt basé sur l'aptitude de ce système de culture à pallier la contrainte de saturation des bas fonds et à augmenter en quantité la production de riz en utilisant des terres peu fertiles mais disponibles.

2. Méthodologie

Les méthodes générales de collecte des informations mobilisées sont essentiellement les enquêtes auprès des consommateurs, des riziculteurs et des autres agents de la filière rizicole ; et le suivi de l'actualité économique en particulier sur les relations commerciales de Madagascar avec les pays tiers.

Cependant, chaque étude entreprise a supposé une construction méthodologique spécifique à la question ou aux hypothèses posées.

Quelques éléments de méthodes utilisées :

► Des analyses de la consommation à l'aide de deux types d'enquête complémentaires par interview en face à face dans deux communes (Antsirabe I et Commune Urbaine d'Antananarivo) (Touzard et Randrianaivo 2003, Andrianarison 2005, Razafimanantsoa et Andriamanarika 2005) :

- Une enquête qualitative auprès de consommateurs et d'agents/experts de la filière (50 personnes à Antsirabe, 103 à Antananarivo) pour identifier les différents types de riz présents et consommés dans la commune, les différents types de plats à base de riz et les situations d'usage, établir une liste exhaustive des critères de qualité du riz tels qu'ils sont perçus par les enquêtés.
- Une enquête quantitative auprès d'un échantillon statistiquement représentatif de consommateurs (240 ménages à Antsirabe, 540 ménages à Antananarivo), tiré au sort par la méthode du sondage en grappe à 3 degrés (*Fokontany*, îlot ou quartier, ménage), pour déterminer l'importance relative des différentes préparations à base de riz dans la consommation des foyers, le lien entre critères de qualité et types de préparation, évaluer la diffusion et la perception du RP par rapport au RI.

► L'analyse de l'utilisation des variétés de RP par les riziculteurs a respectivement porté sur deux *fokontany* (Marogaika et Behamatazana I) de deux communes situées dans deux régions contrastées où la RP est pratiquée : CR d'Ankazomiriotra (Moyen-Ouest du Vakinankaratra, district de Betafo) ; CR de Behamatazana (Moyen-Ouest, district de Tsiroanomandidy). Les communes et les *fokontany* ont été choisis selon les critères suivants (statistiques et entretiens) : importance du RP, fort développement récent du RP, accessibilité routière, collaboration des autorités. 30 exploitants ont été enquêtés dans chaque commune (Rasolomanjaka 2006).

► L'analyse de la connaissance et la perception du RP par les différents agents de la filière par enquête en différé et non en temps réel comme prévu (9 sous-collecteurs, 6 grands collecteurs, 12 décortiqueurs, 11 grossistes, 15 détaillants, 25 consommateurs) pour évaluer qualitativement leur niveau de connaissance –sans tester leur reconnaissance visuelle- du produit. Les communes rurales (CR) points de départ du riz ont été choisies dans les districts les plus gros producteurs de RP dans les régions du Bongolava (district de Tsiroanomandidy,

18 CR) et du Vakinankaratra (district de Betafo, 26 CR) à partir des critères : importance de la production de RP, excédent en RP, importance de la commercialisation de RP, accessibilité physique, bienveillance des autorités locales (Fomba 2006).

3. Principaux résultats

● La recherche d'un prix le plus bas possible n'est pas le seul critère qui guide le choix des acheteurs (paradoxalement dans un pays où une grande partie de la population est très pauvre), il existe une demande de riz « de qualité » c'est-à-dire une orientation très nette vers l'achat de riz correspondant à certains critères bien précis. Les enquêtes montrent que le RP est plutôt perçu par les consommateurs comme un riz « de qualité ». Cependant, le marché du riz reconnaît et « récompense » très peu la qualité (prime à la qualité très faible ou quasiment inexistante ; conservation des riz appréciés pour l'autoconsommation : grain long, goût agréable, éparpillement… ; vente du riz « tout venant ») et dissuade donc les riziculteurs et d'autres agents de la filière de faire des efforts pour apporter sur le marché du riz apte à satisfaire les préférences des consommateurs (utilisation de variétés de qualité, soin post-récolte…).

A Antsirabe, les critères de qualité les plus importants sont liés à la « propreté du riz » et aux « défauts du grain cru ». Ces critères dépendent de la conduite de la culture et des opérations post-récolte sans lien direct avec les caractéristiques intrinsèques des grains. Les critères de « caractéristiques du riz cuit », « comportement du riz à la cuisson » et « caractéristiques du riz cuit », viennent ensuite. La préférence va en priorité vers des riz qui gonflent, qui ne présentent pas les phénomènes de *mohaka* et de *manta mohaka*, et qui sont rapides à cuire. Le riz est préféré - par ordre d'importance des critères - avec « une bonne tenue au ventre », sans astringence, avec un goût sucré et/ou un goût laiteux, moyennement ferme, facile à digérer et enfin rassasiant pour les deux plats nationaux (…) (Touzard et Andrianaivo, 2004).

A Antananarivo, les résultats obtenus sont proches de ceux d'Antsirabe. Les critères de choix des acheteurs de riz sont par ordre d'importance décroissante : l'absence de cailloux, l'absence de paddy, l'absence de grains noirs, l'absence de son, le faible taux de brisures, la couleur. Pour le *Vary maina*, les consommateurs souhaitent un riz blanc, long, qui gonfle à la cuisson, facile à cuire, qui s'éparpille, rassasiant et qui tienne au ventre ; pour le *Vary sosoa*, leurs préférences vont à un riz plutôt rouge, de taille moyenne, qui soit visqueux, sucré, qui gonfle à la cuisson, facile à cuire et rassasiant. De manière générale, les consommateurs d'Antananarivo paraissent moins connaisseurs des riz que ceux d'Antsirabe (dû à leur éloignement de la production rizicole ?) mais expriment les mêmes exigences de qualité. Il semblerait que la diversité des riz mais aussi des préparations culinaires y soient plus importantes (plus grand brassage de la population dans la capitale ?) (…) (Razafimanantsoa et Andriamaniraka, 2006).

Concernant le RP, il est perçu à Antsirabe comme étant plus propre et présentant moins de défauts que le riz irrigué : moins de cailloux, moins de son, moins de grains verts, moins de brisures, moins de grains noirs. Le RP apparaît plus long à cuire et plus ferme que le RI ; mais en contre partie, il ne fait pas le *mohaka* et gonfle plus à la cuisson. Il est considéré comme rassasiant et "tenant plus au ventre" que le RI. Par contre, le RP souffre d'une faible disponibilité sur les marchés ainsi que d'un prix plus élevé que le RI. Le RP apparaît de qualité supérieure pour une large majorité des critères, excepté pour les critères goût sucré et/ou laiteux et fermeté (…) (Touzard et Andrianaivo, 2004).

A Antananarivo, à part sa faible disponibilité, les avis sur le RP apparaissent moins tranchés qu'à Antsirabe. Contrairement à Antsirabe, il est perçu comme peu propre et avec un taux

d'humidité élevé (probablement variétés et approvisionnement différents). Par contre, les avis dans les deux communes convergent sur les caractéristiques suivantes : il est plutôt blanc, translucide, au grain long et fin, son temps de cuisson est assez long, il gonfle à la cuisson, son goût est sucré, il rassasie et il tient au ventre. Son prix plus élevé, sa tendance à ne pas faire le *mohaka* et son goût laiteux, relevés à Antsirabe, ne dégagent pas de tendance marquée en leur faveur à Antananarivo (…) (Razafimanantsoa et Andriamaniraka, 2006).

● A Ankazomiriotra et Behamatazana, les collecteurs ont tendance à séparer le riz en fonction de la longueur du grain. 3 périodes distinctes caractérisent la saisonnalité de leur choix en matière de qualité du riz (Rasolomanjaka, 2007):

- période de récolte du RP (mars-mai) : toutes les variétés de RP sont achetées par les collecteurs à un même prix élevé quelle que soit la qualité (variété, niveau de séchage…), position de monopole du RP et forte commercialisation,
- période d'abondance du riz – récolte du RI (mai-août), les variétés à grains courts sont moins prisées que celles à grains longs creusant un différentiel de 20 à 30 Ar/kg (rendement à l'usinage, taux de brisure, goût ?), peu de RP disponible. La hiérarchie des prix est la suivante : à Ankazomiriotra *Fotsikely*, *Mavokely*, B22 > Rôvé, Irat 134 ; à Behamatazana 3737, 2366 > JL.
- Période de culture du RP (sept.-oct.) : prix très incitatif pour la consommation (proche du prix des semences), indifférence des collecteurs RP ou RI.

Au delà de la variabilité saisonnière des prix liée au cycle de commercialisation du riz, cette saisonnalité des prix montre une différenciation liée à la qualité du produit (ici grain long / grain court) en période d'abondance ou de saturation du marché qui rejoint la démarcation des prix du RP à la hausse observée sur les marchés de Tana et d'Antsirabe en période de commercialisation du RI. En situation excédentaire, le marché se segmente par la qualité.

● L'amélioration du standard de qualité du riz malgache pourrait permettre à celui-ci de se placer sur des marchés intérieurs matures et plus sélectifs, sur des marchés régionaux déficitaires en riz et sur un marché international compétitif mais aux cours actuellement incitatifs. Certaines variétés améliorées de RP pourraient avoir une carte à jouer au sein de ces dynamiques (…):

- Les cours internationaux des produits agricoles semblent durablement orientés à la hausse. Cela est dû à la difficulté, notamment pour la Chine et l'Inde, d'augmenter les surfaces cultivables du fait de l'urbanisation croissante et des contraintes en termes de maîtrise de l'eau. De plus, l'intensification semble atteindre les limites permises par la révolution verte des années 1970 [FAO].
- La demande de riz pour le seul continent africain est très largement insatisfaite par l'offre régionale. En 2005, l'Afrique a dû importer 9,8 millions de tonnes de riz. En 2010, les prévisions d'importation fournies par la FAO sont encore de 8 millions de tonnes, en tablant sur une amélioration de la production continentale (plus de 15 millions de tonnes de riz, soit 4 millions de plus qu'en 2000).
- Les marchés de la SADC ont commencé à s'ouvrir (la libéralisation totale est prévue en 2010 et 2012). D'autre part, la COMESA (200 millions de consommateurs) qui dispose déjà d'une zone de libre-échange mais à laquelle tous les pays ne participent pas, devrait instituer un tarif extérieur commun dans des délais brefs.
- L'Accord de partenariat économique avec l'UE, outre d'offrir aux PMA comme Madagascar un accès sans droit de douane et sans quota au marché européen, vise aussi à renforcer l'intégration régionale, en particulier au sein de la COMESA. Depuis

février 2005, l'Ethiopie, le Kenya et l'Ouganda, ont mis en place un droit de douane à l'importation de 35% (auparavant 75%). Par ailleurs, selon les règles de la Zone de Libre Echange de la COMESA, les droits à l'entrée sur le marché Kenyan pour le riz malgache sont de 0%. Actuellement seule l'Egypte exporte selon ce régime, mais le riz malgache pourrait également bénéficier de ce régime commercial préférentiel.

- Enfin, les négociations à l'OMC, si elles aboutissent, entraîneront une plus grande ouverture des marchés des pays développés et surtout des marchés des pays émergents en forte croissance.

Toutefois, pour que s'enclenche l'intégration interne et externe, un certain nombre de conditions doivent être réunies dont des prix du paddy durablement incitatifs, l'amélioration de la qualité des produits et le respects des normes, une politique efficace en termes d'accès aux intrants, au conseil agricole et au crédit agricole, de construction d'infrastructures notamment routières, d'accompagnement des migrations intérieures, de sécurisation des personnes, des biens et du foncier…

● La construction de sous-filières qualité suppose plus de coordination au sein du marché rizicole malgache. Pour cela, il faut améliorer les connaissances sur la façon dont se construit la qualité tout au long de la filière. Un travail de thèse en économie des conventions, reposant sur l'application d'un modèle mathématique mis au point par le sociologue Harison White, qui décrit le fonctionnement des marchés, a été initié à ce sujet (…).

4. Conclusion

Le marché du riz à Madagascar est actuellement faiblement segmenté en fonction de la qualité du produit car déficitaire. Cette situation pourrait changer en situation d'autosuffisance ou de saturation du marché (Révolution verte…) et autorise les acteurs à envisager des stratégies de pilotage du marché national par la qualité.

Les prix du riz au niveau international, durablement élevés, constituent aussi une opportunité pour le riz malgache de manière générale mais aussi pour des riz de qualité normalisés/standardisés et pourquoi pas des riz pluviaux (certaines variétés déjà appréciées par les consommateurs, avantage de la saisonnalité, plus grande maîtrise du renouvellement des semences…).

L'atteinte des objectifs d'amélioration de la qualité passe par de la coordination entre agents de la filière et des compromis institutionnalisés entre acteurs privés (filière mais aussi distributeurs d'engrais et institutions de microfinance compris par exemple) et acteurs publics. La Plateforme de concertation riz de création récente, à l'aide des outils dont elle s'est dotée comme l'Observatoire du Riz, pourrait contribuer à concrétiser ces enjeux.

5. Références bibliographiques

Dabat M.-H., Gastineau B., Jenn-Treyer O., Martignac C., Pierre-Bernard A., Rolland J.-P. 2008 Quelles issues à l'impasse de transition démo-économique à Madagascar ? Autrepart [en cours d'examen par les referees]

Dabat M.-H., Pons B., Razafimandimby S., 2005 Préférences des consommateurs et message des prix : le cas du riz pluvial à Antsirabe, Madagascar, communication au colloque international de la Société Française d'Economie Rurale (SFER): Au nom de la qualité : quelle(s) qualité(s) demain, pour quelle(s) demande(s) ? 5-6 octobre, Clermont-Ferrand, France, In Actes Enita Clermont, p 109-117, soumis à Economie Rurale.

Dabat M.-H., Razafimandimby S., Bouteau B., 2004 Atouts et perspectives de la riziculture péri-urbaine à Antananarivo, Madagascar, publication in Cahiers d'études et de recherches francophones Agricultures, vol.13, n°1, p 99-109.

Fomba F., 2006 Connaissance et reconnaissance des variétés et des caractéristiques du riz pluvial par les agents de la filière - Cas des communes rurales : Ankazomiriotra (Vakinankaratra) et Behamatazana (Bongolava), 50p + annexes.

Rasolomanjaka J., 2006 Utilisation et connaissance des variétés de riz pluvial, approvisionnement en semences des riziculteurs pluviaux – Cas des communes rurales : Ankazomiriotra (Vakinankaratra) et Behamatazana (Bongolava), diplôme d'ingénieur Agromanagement ESSA U.Antananarivo), 96p.

Andriamaniraka V.S.F., 2005 Analyse quantitative des critères de choix des consommateurs de riz dans la commune urbaine d'Antananarivo, DEA Agromananagement, 2006, 43p + annexes [version définitive non encore remise].

Andrianarison F.C., 2005 Analyse qualitative des critères de choix des consommateurs de riz dans la Commune Urbaine d'Antananarivo, diplôme d'ingénieur Agromanagement ESSA (U.Antananarivo), 2006, 45p + annexes [version définitive non encore remise].

Razafimanantsoa V.L., 2005 Analyse de l'impact des caractéristiques socio-économiques des ménages sur les comportements d'achat et de consommation du riz à Antananarivo, Madagascar, DEA Agromanagement, 41p + annexes [version définitive non encore remise].

Touzard S., 2003 La consommation et les critères de qualité du riz dans la commune d'Antsirabe 1, Madagascar, DESS U.Montpellier 2

Randrianaivo H., 2003 Appréciation de la qualité du riz par les acteurs de la filière post-récolte et analyse de la consommation : cas de la commune urbaine d'Antsirabe I, 5ème année ESSA U.Antananarivo

Fiches économiques SCRiD (résumés mémoires) / ***http://www.cirad.mq/fr/anx/prod_fich.php?idtyp=1410&fich=list***

Fiches N° 2, 3, 4, 5, 15, 16, 17, 18, 19, 25, 28