

- 1. Fofifa

- 2. ESSA/IAA

- 4. Fofifa

- 3. MBG

- 4. Cirad Madagascar

par une équipe multidisciplinaire composée de généticiens, chimistes, taxonomistes, écologistes... Les questions abordées sont nombreuses. Elles ont pour objet de créer les connaissances nécessaires pour assurer la gestion durable de la ressource et améliorer la valorisation des produits (grains ou huiles essentielles). Des études sur la morphologie permettant la classification de la plante couplée à la chimie des huiles essentielles (HE) extraites de la plante (CPG et CPG/SM des HE des différents organes de la plante) et à la génétique (séquençage) sont initiées. Les analyses du génome chloroplastique montrent que le *Tsiperifery* présente une diversité génétique. Les *Tsiperifery* se structurent comme un groupe bien distinct du *Piper borbonense* et des 2 *Piper* sauvages africain (*Piper capense* et *Piper guinense*). La classification morphologique basée sur la clé d'identification proposée par le MBG, a permis de mettre en évidence six groupes phénotypiques. Le *Tsiperifery* présente aussi une grande variabilité chimique quant aux huiles essentielles qui semblent liées à l'espèce mais aussi à l'organe distillé - écorce, feuilles, tiges, stipes et fruits.

DESCROIX Frédéric

CIRAD-Persyst UMR
Qualisud, Projet COSAQ
Réunion

[Synthèse des travaux
de ÉLISA BOUSQUET -
Montpellier SupAgro,
Dina Harisoa
RAHAINGOSAMBATRA -
Université d'Antananarivo,
et Alexandre CHEN-YEN-SU
- Université de La Réunion]



■ LES CACAÛYÈRES DU SAMBIRANO, DES PRODUITS À FORT POTENTIEL QUALITATIF INSUFFISAMMENT VALORISÉS.

Un marché mondial dont la demande devrait s'accroître significativement avec l'augmentation de la consommation dans les pays émergents. Malgré des caractéristiques organoleptiques très appréciées par les chocolatiers la grande majorité des productions est achetée en « cacao standard » aux petits paysannats. Seules les plantations industrielles mettent en marché du cacao de qualité supérieure. Deux études conduites dans le Sambirano en 2013 ont permis de faire un point sur l'état des vergers cacaoyers et sur les procédés de transformation mis en œuvre dans les différentes zones du Sambirano et par les différentes structures de production du petit paysan à la plantation industrielle. Ces études remettent en cause les affirmations communément publiées que le verger cacaoyer est en déclin et que le cacao du Sambirano se dégrade par manque d'encadrement et de compétence des petits producteurs. En effet elles montrent l'intérêt des familles rurales pour le produit cacao puisque ces dernières sans appui ni moyens rénovent à leur rythme les cacaoyères par la mise en œuvre de dispositifs de plantation et de pratiques culturelles similaires à ceux des compagnies industrielles. Les procédés de transformation du cacao par des procédés paysans, principalement en sacs permettent d'obtenir lorsque la durée de fermentation est de 5 à 6 jours des produits de qualité biochimiques et sensorielles équivalentes à celle du procédé suivi par les industriels. L'augmentation d'année en année des produits de moindre qualité quel que soit le type d'exploitation découle des fécondations croisées entre *Forastero* et *Trinitario*. Il convient d'enrayer cette dégradation continue par la distribution massive d'un matériel végétal *Trinitario* à amande claire. Ce constat milite pour une relance de la sélection variétale qui devra être suivie de la distribution de matériel végétal quantitativement et qualitativement performant.