



PREDIVAC

Cellule de Coordination et de Suivi

**PROJET DE RENFORCEMENT ET
DE DIVERSIFICATION DES FILIERES
AGRICOLES AUX COMORES**

**La qualité des produits agricoles :
un enjeu nouveau et crucial pour
le développement des exportations
de produits agricoles Comoriens**



**Union
des
Comores**



Contexte : l'exportation, un enjeu majeur pour l'agriculture comorienne

- Une balance commerciale très déficitaire
- Absence d'exportations non agricoles
- Un marché intérieur à la limite de la saturation
- => Une production locale stagnante
- Une demande extérieure importante sur épices (France) et légumes frais (Mayotte)



Le Projet PREDIVAC

Projet de Renforcement et Diversification de l'Agriculture Comorienne

- Financement AFD. Tutelle MAPE
- Appui à la production (diversification, contre-saison)
- Appui à la commercialisation (inter-îles, exportation)
- Principal bénéficiaire : SNAC (Syndicat National des Agriculteurs Comoriens, OPA économique, Appro et commercialisation, CA : 700 K €)

Principaux axes de travail (volet commercial)

- Vanille équitable et bio
- Ylang haut de gamme + démarche éco-responsable
- Légumes de contre-saison pour Mayotte

Rq : le travail sur la qualité n'est pas une priorité sur le marché intérieur

VANILLE



Vanille : valoriser la niche équitable et bio

- Forte chute des cours de la vanille conventionnelle
- Le marché équitable propose des prix soutenus (x 3,5)
- Mais quantités limitées
- **Mais exigences nouvelles en terme de qualité**

VANILLE

Contrainte N° 1 : la taille des gousses

- Le marché conventionnel est peu regardant sur la taille des gousses => contrainte nouvelle, pas d'expertise ni d'habitudes
- Le marché équitable est aussi un marché haut de gamme : conditionnement haut de gamme => pas de fendues, taille de 13 à 16 cm (moins de 40 % de la collecte)

VANILLE

Taille des gousses : les solutions

- À la collecte : tri et paiement à la qualité. Pratique nouvelle. Suscite des incompréhensions => Sensibilisation nécessaire
- Au champ :
 - Suivi des parcelles (traçabilité bio) pour déterminer :
 - influence nombre de fleurs fécondées sur taille gousses
 - Influence stade de récolte sur % de fendues
 - Diffusion du message technique (techniciens vanille SNAC)



VANILLE

Les retombées attendues

- Pour le SNAC : baisse du % de fendues, petites et grandes gousses => ↗ % de la collecte vendue en équitable / bio (110 € contre 30 €)
- Pour le paysan : idem (3 500 Fc contre 1000 Fc en vert)
- Même si baisse de la production jusqu'à 50 %, ↗ du CA et de la valeur des exportations

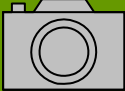
VANILLE

Contrainte N° 2 : la charge bactérienne

- Le marché conventionnel est peu regardant sur la qualité bactérienne
=> contrainte nouvelle, pas d'expertise, ni d'habitudes
- Les importateurs équitables demandent des efforts sur cet aspect

VANILLE

Charge bactérienne : les solutions

- Travail en aval seulement (de l'échaudage à l'emballage) 
- Nécessite des investissements (bâtiments, aires de séchage)
- Gros travail sur les pratiques (hygiène des lieux, des personnes et du matériel)
- **Pas de retour direct sur le revenu, ni pour le SNAC, ni pour les producteurs, mais nécessité à moyen terme**

YLANG YLANG



YLANG : un problème de qualité récurrent dénoncé par les importateurs

- Les Comores en situation de quasi monopole
- Peu de demande sur le bio et l'équitable (acheteurs = industriels)
- Gros problèmes de qualité (huiles coupées)
- Atomisation de la filière => responsabilité diffuse (producteurs -> distillateur -> exportateur). Pas de maîtrise d'un maillon sur l'autre => pas de maîtrise globale de la qualité
- **Les importateurs recherchent des fournisseurs fiables maîtrisant l'amont de la filière**

YLANG

La priorité : intégrer la filière pour maîtriser la qualité

- Instaurer un lien entre producteurs, distillateurs, et exportateur :
 - Solution 1 : l'exportateur (SNAC) achète aux producteurs et sous traite la distillation
 - Solution 2 : les producteurs se regroupent pour distiller et le SNAC achète à ces coopératives
- Effet sur la qualité : responsabilité directe des producteurs. Démarche qualité envisageable sur toute la chaîne (récolte des fleurs + transport + distillation)
- Effet sur les revenus des producteurs : maîtrise du prix au producteur et hausse du prix de vente grâce à qualité >

YLANG - Deuxième piste :

La responsabilité écologique, un critère de qualité nouveau à valoriser

- La distillation consomme beaucoup de bois et d'eau (ress. rares aux Comores)
- Investir dans l'économie d'énergie :
 - Pour diminuer les coûts de production
 - Pour ajouter une plus value au produit (produit éco-responsable)
- Mais critère de qualité encore difficile à valoriser et apprécier (pas de certification)

MARAICHAGE A L'EXPORT



Maraîchage : Priorité sur la marché de Mayotte et la contre-saison

- Marché intérieur comorien proche de la saturation
- Le marché mahorais propose des prix très rémunérateurs en contre-saison (x 6)
- Contraintes réglementaires et de transport surmontables
- **Mais contraintes nouvelles en terme de qualité**

MARAICHAGE

Union des Comores et Mayotte : des demandes très différentes en terme de qualité

- Importance de la communauté expatriée à Mayotte => habitudes de consommation différentes
- Importance de la grande distribution à Mayotte => qualité visuelle perçue importante
- Modes de conservation des aliments différents => séchage, réfrigération, vente au jour le jour

MARAICHAGE

Où agir sur la filière pour adapter l'offre au marché mahorais ?

PRODUIT	Standard Comores	Standard Mayotte	Action sur
Tomate	Grosse ronde charnue	Petite ferme	Variétés
Oignon	Rose, rouge, gout fort	Blanc, jaune, doux	Variétés
	petit	Gros (> 40 mm)	Variétés, densité
Tous légumes	Faibles exigences sur aspect et qualité sanitaire	Homogènes, sans défaut apparent	It. Techniques, tri, conditionnement
		Qualité sanitaire certifiée	It. Techniques, contrôles

MARAICHAGE

Conséquences opérationnelles

- Agir très en amont :
 - Choix variétés / Commande des semences (anticiper d'une campagne)
 - Adapter itinéraires techniques (tester avant d'appliquer = 2 campagnes)
- L'effort sur la qualité a un coût (investissements, intrants, expertise)
- La qualité sanitaire reste aléatoire (moyens de contrôle locaux)
- Culture nouvelle, habitudes à changer

CONCLUSION

- Les marchés d'export haut de gamme progressent, les marchés conventionnels stagnent
- Effort sur la qualité : indispensable pour s'ouvrir aux marchés émergents
- Effort sur toute la filière (amont, organisation sociale) => nécessiter d'anticiper => investissement sur plusieurs années (ex : certification bio)
- L'organisation sociale de la filière (intégration par OPA) est un facteur déterminant de la démarche qualité

CONCLUSION

- Changer profondément les habitudes : producteurs et transformateurs encore peu soucieux de ce critère
- Des critères de qualité nouveaux apparaissent (responsabilité sociale / équitable, environnementale / bio)
- La qualité coûte cher, mais rapporte
- Le travail sur la qualité n'est rentable qu'à l'export

A tropical sunset over the ocean. The sun is low on the horizon, partially obscured by palm trees on the left. The sky is filled with scattered clouds, and the water reflects the golden light of the setting sun. In the foreground, dark rocks and a sandy beach are visible.

MERCI DE VOTRE
ATTENTION

A. Bellinguez. Nov. 2007

Tri de la vanille à Mohéli



Echaudage de la vanille à Mohéli

