



La filière lait à Madagascar

Actualisation janvier 2007

© MINEFI – DGTPE

Prestation réalisée sous système de management de la qualité certifié AFAQ ISO 9001

Présentation

1 € = 2 700 MGA

La production laitière est surtout développée sur les hautes terres de Madagascar, à des altitudes comprises entre 1000 à 2000m qui bénéficient d'un climat tropical d'altitude. Les grandes zones de production sont situées dans le triangle laitier, délimité par Manjakandriana, Antsirabe et Tsiroanomandidy. La proximité du marché de la capitale, l'existence des industries de transformation d'Antsirabe (dont la région assure 90% de la production laitière nationale) et le bon état de l'axe routier du centre du pays ont favorisé le développement de cette filière.

Cheptel

Selon le dernier recensement agricole (2004-2005) **882 841 vaches laitières sont élevées** à Madagascar. Les races améliorées ne représentent que 1% du cheptel. La vulgarisation de ces races améliorées a été permise grâce à Fifamanor (centre technique, fruit de la coopération Madagascar - Norvège).

Plusieurs races bovines, dont la plus représentée est la Pie Rouge norvégienne, sont exploitées en pâturage libre :

- zébu malgache : importé des Indes, s'adapte bien aux conditions du pays et produit environ entre 2,7 et 3,6 litres de lait par jour en période de lactation.
- bétail Rana : croisement entre femelles zébus autochtones et mâles de race taurine d'importation normande, bretonne pie noire, bordelais. Une vache arrive à produire jusqu'à 8 litres de lait par jour.
- races améliorées et races pures (Pie rouge norvégienne, Pie noire, etc.) : très peu nombreuses sur le territoire.

Production laitière

L'introduction de races améliorées a permis de développer et d'améliorer la production de lait. La production quotidienne par type d'exploitation varie de 2 litres à 40 litres.

La production laitière est assurée par environ 12 000 éleveurs dont 90% sont de petits producteurs ne possédant que 5 vaches. Les fermes industrielles, à l'image de la société Tiko, principal acteur du secteur sont quasi-inexistantes. Tiko a commencé en 2000 à installer une ferme d'élevage de 400 vaches à Andranomanelatra (Antsirabe), de type pie Rouge Norvégienne ainsi que des vaches obtenues par insémination artificielle.

Commercialisation du lait

Les collecteurs ramassent quotidiennement le lait chez les éleveurs, pour l'acheminer jusqu'aux centres de collecte où sont installés des tanks à lait, stocké jusqu'au passage des camions des entreprises de transformation. A titre d'exemple, la société TIKO travaille avec 400 éleveurs de la région. 35.000 litres par jour sont ainsi collectés et des

tests de qualité sur des échantillons sont effectués. Le prix d'achat au litre par les entreprises de transformation est fixé à 0,22 € tandis que les collecteurs s'approvisionnent chez les éleveurs au prix de 0,19 à 0,20 €. Les livraisons ne sont pas toujours réglées au comptant ce qui pose des problèmes aux petits éleveurs.

Transformation

Les transformateurs du secteur laitier sont représentés en majeure partie par des unités artisanales (LATI, Domaine St François), à l'exception d'industriels importants que sont TIKO et SOCOLAIT. Ces 2 industriels ont investi dans les équipements, produisent suivant les normes internationales de production et sont relativement actifs dans la recherche et développement de leurs activités.

Les unités artisanales fabriquent des produits basiques (yaourt, crème fraîche, fromage, beurre). SOCOLAIT est spécialisé dans le lait concentré sucré et la farine lactée infantile (a développé sa gamme avec des yaourts à boire et bâtons de lait). TIKO fabrique des produits laitiers divers et variés : lait pasteurisé et UHT, yaourts, fromages (pâte molle et pâte dure), crème glacée, crème dessert, crème fraîche, beurre, etc.

Les produits laitiers ont toujours été considérés comme étant des produits de luxe. Ceci s'est accentué depuis quelques années dans la mesure où le prix du lait a augmenté alors que le pouvoir d'achat des consommateurs s'amoindrit. En 2001, la consommation de produits laitiers par habitant par an était de 5,5 kg. L'objectif du Ministère chargé de l'élevage est d'augmenter la consommation à 10 kg par an par habitant. Cependant, la reprise après la crise économique de 2002 est encore difficile. On observe néanmoins une hausse de la demande dans une classe aisée de la population, ce qui a conduit certaines grandes surfaces à fabriquer elles-mêmes des produits laitiers sous leur propre marque dans leur laboratoire.

Importations

La production locale représente 70% des produits mis sur le marché. Selon les douanes malgaches, les importations de produits de la filière lait (essentiellement du lait en poudre) auraient atteint 8,3 M€ en 2005. Du fait de l'insuffisance de la production laitière nationale, les industriels tels que SOCOLAIT et TIKO doivent impérativement importer du lait en poudre pour fabriquer leurs produits.

Statistiques export de produits laitiers de la France vers Madagascar (Douanes françaises)

Description	Milliers €	
	2004	2005
Beurre et autres MG du lait (code 0405)	81	413
Lait & crème de lait, concentrés ou additionné de sucre (code 0402)	377	348
Fromages et caillebotte (code 0406)	119	160
Lait & crème de lait, non concentrés ni additionné de sucre (code 0401)	88	44
Lactosérum, même concentré ou additionné de sucre (code 0404)	33	20
Babeurre, lait et crème caillés, Képhir, yoghourt (code 0404)	9	4
TOTAL produits laitiers	707	989

Perspectives

La filière est confrontée à des contraintes particulièrement lourdes :

- le mauvais état des infrastructures entraînent des frais de transport et de collecte élevés,
- les techniques d'élevage restent encore mal maîtrisées,
- le manque de semences fourragères,
- le coût de l'acquisition du cheptel au démarrage de l'exploitation majoré du coût de l'alimentation et des soins vétérinaires,
- la qualité sanitaire du lait,
- un secteur informel mettant en danger les industriels. L'informel gagne aussi bien les collecteurs (qui vendent le lait dans les marchés de la capitale sans pasteurisation) que les transformateurs (des petits transformateurs artisanaux qui fabriquent des produits laitiers, certes en petites quantités et à bas prix, mais dans des conditions insalubres),
- la production laitière insuffisante à Madagascar explique que les transformateurs industriels produisent bien en dessous de leurs capacités.

Devant ce fait, le gouvernement malgache a mis en place des mesures pour relancer la filière lait. Plus de 2 000 vaches laitières de race Holstein ont été importées de la Nouvelle Zélande entre 2004 et 2006. Ces vaches peuvent produire jusqu'à 40l/j dans les conditions de Madagascar. Afin de préserver cette race, le gouvernement projette d'importer des semences bovines pour réaliser des inséminations artificielles.

Ces vaches coûtent entre 960 et 1 250 € et ne sont pas ainsi accessibles aux éleveurs malgaches. De nouveaux investisseurs (malgaches et étrangers) ont pu en acquérir dans des conditions de mise à disposition de terrain.

Les initiatives se multiplient afin de redynamiser la filière lait. La FAO soutient cette filière au travers du programme School Milk afin d'améliorer la nutrition infantile. Des campagnes de sensibilisation des éleveurs sur les normes sanitaires et un financement d'un centre pilote de transformation de lait dans la région du Bongolava (Tsiroanomandidy) ont été réalisés. La FAO a également initié fin 2004 la création d'un Groupement d'Intérêt Economique (GIE) appelé « Malagasy Dairy Board » (MDB) afin de promouvoir la filière et coordonner les actions y afférentes. Le MDB, qui jusqu'à présent n'a pas été vraiment opérationnel, est en cours de redynamisation.

Conclusion

La production nationale de lait est largement insuffisante pour satisfaire les besoins. Ainsi, le marché existe et la filière industrielle ne demande qu'à augmenter en capacité.

Le maillon faible de la filière se trouve dans l'élevage et c'est pourquoi plusieurs initiatives essaient de développer ce secteur. Toutefois, le manque d'«éleveurs-professionnels» et de vétérinaires «conseils» répartis sur le territoire concerné pourrait être un handicap à un développement rapide.

Contacts Utiles

DIRECTION DE L'ELEVAGE

Ampandrianomby 101 ANTANANARIVO

Téléphone : (261) (20) 22 415 94

CENTRE DE PROMOTION DU LAIT ET DE SES PRODUITS LATI (CPLP LATI)

CPLP LATI MAHANDRAZA 111 ANTSIRABE II

Téléphone : (261 30) 44 960 10

Fax : (261 20) 44 467 95

E-mail : mahenina@yahoo.com

TIKO

Andranomanelatra BP. 345 110 ANTSIRABE

Téléphone : (261 20) 44 496 13

Fax : (261 20) 44 495 55

Site : www.tiko.mg

SOCIETE COMMERCIALE LAITIERE (SOCOLAIT)

Route d'Ambositra BP. 216 110 ANTSIRABE

Téléphone : (261 20) 44 489 01 / 44 499 01 / 44 489 02

Fax : (261 20) 44 490 93

E-mail : socolait@malagasy.com

Site : www.socolait.mg

DOMAINE ST FRANCOIS

RN 1 PK. 17 Ambatomirahavavy 112 ANTANANARIVO

Téléphone : (261 20) 24 399 64

Fax : (261 20) 22 417 34

E-mail : dsf@asa.mg

Copyright

Tous droits de reproduction réservés, sauf autorisation expresse de la Mission Economique (adresser les demandes à tananarive@missioneco.org).

Clause de non-responsabilité

La ME s'efforce de diffuser des informations exactes et à jour, et corrigera, dans la mesure du possible, les erreurs qui lui seront signalées. Toutefois, elle ne peut en aucun cas être tenue responsable de l'utilisation et de l'interprétation de l'information contenue dans cette publication qui ne vise pas à délivrer des conseils personnalisés qui supposent l'étude et l'analyse de cas particuliers.



Auteur : Mission Economique de Tananarive

Adresse : Immeuble de l'Ambassade de France
Ambatomena – BP 671
Antananarivo 101

Tel : (261 20) 22 399 99 Fax : (261 20) 22 399 75

Rédigée par : Beby Seheny ANDRIAMANALINA
Revue par : Véronique PASQUIER

Version n°3 du 24 janvier 2007
Date de parution : 24 janvier 2007