

« De la mangrove malgache à la poissonnerie du supermarché: la filière crevette, chronique d'une « ruée vers l'or rose », de Madagascar à l'Europe ».

Catherine Fournet-Guérin

30/09/2017 – FIG

Catherine Fournet-Guérin est professeure à la Sorbonne et membre du laboratoire Espaces, nature et culture : l'ENeC.

L'approche par filière est de plus en plus fréquente pour saisir les flux mondialisés (d'origine tropicale ou pas, tels le concentré de tomates ou le café...)

Il s'agit de montrer que les pays les plus pauvres ne sont pas du tout à l'écart de la mondialisation. Comment cela s'organise géographiquement et quelles conséquences cela a-t-il sur les territoires de production ? Pourquoi cela fonctionne bien à certains endroits alors que d'autres non ?

I/ Les paradoxes de l'essor de la crevette dans des pays peu tournés vers la mer.

A/ Les populations dites terriennes, très peu tournées vers la mer.

Le peuple malgache vézo est le seul peuple tourné de l'île tournée ancestralement vers la mer alors qu'il est peu nombreux.

En effet, il y a une grande peur de la mer à Madagascar, d'où une faible tradition halieutique et maritime avec peu de ports de pêche. Ce n'est pas un pays maritime globalement. Les ressources maritimes ont longtemps été peu ou pas exploitées.

Dans les années 1960, après l'indépendance, des nouveaux choix politiques on était fait avec une importance des Etats dans les orientations économiques mises en place. Aussi la première campagne de pêche a été mise en place en 1957.

Dans les années 1990, on assiste à une libéralisation de Madagascar qui va entraîner une reconnaissance de la crevette comme ressource stratégique pour le pays, qui va pouvoir bénéficier de fonds, de recherches et d'interventions étrangères dont celles de la Banque mondiale, pour se développer. La population investit pour acheter des bateaux et les réticences sont surmontées car il y a des perspectives d'emploi dans le milieu et une abondante ressource.

B/ Des lieux de productions isolés

La côte ouest, basse, sableuse, avec des petits deltas et de la mangrove représente un écosystème favorable à la reproduction de la crevette.

On en retrouve autour de la ville de Majunga et de son port, une région très enclavée où l'on parcourt 15 kms en 1h30 ! Mais on en a aussi dans zone Nord Ouest au sens large (cf. livre "la ruée vers l'or rose"). Aussi émerge une

dissymétrie ouest/ est dans la production que le rôle de l'Etat n'a pas amoindri. Cela se comprend aussi par la position de côte au vent/ sous le vent, le côté occidental étant à l'abri et plus favorable pour la production.

Cependant sur la côte sous le vent il y a quand même beaucoup de pluies, 1500 mm / an, et il peut y avoir des cyclones.

L'autre problème réside dans le fait qu'il n'y a pas de routes qui rejoignent ces villages littoraux. Il y a seulement des petites routes intérieures. Cela induit un surcoût énorme à travers le carburant (la vulnérabilité du territoire va entraîner la hausse des prix).

Cet isolement présente cependant des avantages: une faible densité, une faible urbanisation et une faible pollution d'origine humaine.

C/ Le profil des investisseurs

Les investisseurs ne sont des acteurs locaux : ce sont des conglomérats familiaux ou des entreprises à capitaux étrangers. Par exemple on retrouve l'UNIMA (né à Mada mais perçu comme étrangers), des entreprises françaises, japonaises et chinoises depuis quelques années. Il n'y a qu'une seule compagnie nationale alors que ça devait être un secteur porté par Etat !

La main d'œuvre est la moins chère au monde: entre 35 et 40 euros, donc un salaire minimum.

Mada dans la géographie économique internationale se caractérise par ses zones franches pour le textile et la crevette. On y retrouve des exportations avec exonérations de taxes. Tout le territoire malgache est d'ailleurs éligible à la zone franche.

Il y a encore quelques années, ce dynamisme local de petits pêcheurs était marginalisé par les normes européennes.

II/ La succès est indéniable: nous avons ici l'archétype d'une culture d'exportation

A/ Une niche rentable

En effet, 15 000 tonnes de crevettes/ an sont produites à Madagascar, soit 0,3% de la production mondiale (sachant que le total est de 4,6 millions dans le monde).

Cela représente 3,5% des exportations de Madagascar en valeur ajoutée. La vanille représente 10% et le nickel encore plus....

Par comparaison, l'Equateur produit 370 000 tonnes/an.

La crevette représente donc une niche comme le cacao malgache malgré tout, avec des exportations vers l'Union Européenne avec la firme UNIMA et son label rouge, sa certification française délivrée par l'INAO... L'OSO farming développe même un label biologique.

Le Japon est aussi un client important avec un label japonais spécial pour consommer les crevettes crues.

On a donc une politique de haute gamme et un choix de la labellisation qui se traduit par une recherche de qualité pour faire face à la concurrence asiatique et sud américaine qui produisent en masse.

Donc ces crevettes sont coûteuses: 2 à 3 fois plus chères que la moyenne mondiale, avec un prix de 40 euros le kg.

B/ D'importants impacts géographiques locaux

Le front pionnier crevettier entraîne des migrations intérieures saisonnières ou permanentes vers les régions du Nord-Ouest. Les gens circulent entre campagne de pêche et exploitation artisanale minière ou de pierres précieuses.

Pour fixer la main d'œuvre, les entreprises investissent dans des infrastructures comme des routes, des dispensaires, des écoles privées... qui comblent un vide total. Cela permet une amélioration de la vie quotidienne avec une entrée dans une économie stable et formelle. La population va s'équiper en vélo, téléphone, médicaments...

Pour les salariés c'est une sécurité importante, cf. un documentaire de l'UNIMA qui compte 1300 employés dans un pays où l'emploi formel est recherché et rare.

C/ L'essor d'un marché intérieur dans les classes moyennes et aisées de la capitale entraîne un changement des modes de vie

Le tourisme domestique va se développer comme à Majunga à travers des restaurants, des plages et un tourisme balnéaire et gastronomique

Cela induit à réel changement sociétal.

La question d'une filière exportatrice n'a pas tari le marché local. En effet, il y a aussi une consommation populaire avec des petites crevettes accommodées avec le riz. Pour en mesurer la quantité, on utilise un capoc, soit une boîte de lait concentré sucré.

D/ Un secteur bien équipé et moderne en dépit des contraintes locales

On trouve dans le secteur de la crevette malgache des chalutiers, des fermes aquacoles très performantes (depuis les géniteurs) mais aussi des chaînes du froid avec des contraintes fortes pour l'accès à électricité et qui demandent de nombreux groupes électrogènes.

Cela pose la question de la rupture de charge vers la ville, on achemine la marchandise à pousse/pousse (ou à pied)...

III/ Les limites: vulnérabilités et difficultés de la filière crevette

A/ Un marché international instable

- La filière est sujette à la hausse du prix, cf 2008.
- La crise économique mondiale entraîne une baisse de la demande et la fermeture de fermes aquacole
- Le pays subit la concurrence des autres régions tropicales

B/ Un contexte national peu favorable

Le pays est en proie à une longue instabilité à partir de 2009 avec une baisse de l'autorité de l'Etat et une croissance des vols et de la surpêche. Il faut voir les dessous de la mondialisation sur les crevettes ! Il y a de vives tensions entre pêcheurs et industriels...

C/ Des pressions sur l'environnement

La surpêche et l'élevage ont des impacts environnementaux et conduisent à la destruction de la mangrove par l'aménagement de fermes accompagnées de leurs casiers. L'utilisation des palétuviers n'arrange pas les choses.

Les ONG luttent contre le paludisme, mais la population transforme les moustiquaires en filets de pêche (cf. Mayotte et Mada) !

C'est une filière très peu intensive donc la pression sur les espaces estuariens et les baies semble plus limitée.

Enfin se posent les enjeux mondiaux de protection de la faune marine comme les tortues de mer face à ces exploitations, avec un rôle de la banque mondiale qui conditionne ses prêts selon ces impacts.

Aussi à Mada une protection de l'environnement s'organise sous contrat avec des associations comme WWF ou des entreprises privées.

Pour conclure, sachez que ces crevettes malgaches arrivent à Boulogne-sur-Mer jusqu'à nos assiettes !

Compte-rendu réalisé par Pauline ELIOT, enseignante au Lycée Jean de Pange à Sarreguemines, avec l'aide précieuse de l'enseignante Céline VAUTREY pour la communauté des Clionautes

