

PEUT-ON, DOIT-ON OPPOSER PRODUCTIONS VIVRIERES ET CULTURES D'EXPORTATION ?

Mis en forme : Police :16 pt, Gras, Non souligné

Pour faire face à l'explosion démographique que connaît l'Afrique et qui pourrait l'amener à représenter 40% de la population mondiale en 2100 selon l'ONU, il est indispensable d'améliorer de manière significative la productivité de son agriculture dans les prochaines décennies. Les rendements de l'agriculture africaine sont en effet faibles avec 1,3 tonne par hectare en moyenne contre plus de trois tonnes dans le reste du monde. On connaît certaines des raisons de cette faible productivité, qu'il s'agisse des intrants (engrais, pesticides), de la qualité des semences ou d'une irrigation très peu développée. Mais au niveau de la production et en aval, le développement de filières agricoles permet aussi d'améliorer la valeur ajoutée de la production et de fournir aux producteurs les intrants et le savoir-faire nécessaires à l'amélioration de leur productivité.

Dans une optique de sécurité alimentaire, le développement de filières exportatrices pourrait sembler contradictoire mais l'analyse statistique ne permet pas de mettre en avant un éventuel impact négatif d'importantes exportations agricoles sur la sécurité alimentaire. Un examen approfondi de la question fait plutôt apparaître des synergies et une forme de complémentarité entre ces cultures de rente exportatrices et les cultures vivrières.

Le phénomène démographique se traduit également par une forte urbanisation et, en conséquence, l'émergence d'une nouvelle demande alimentaire urbaine pour des produits davantage transformés, majoritairement issus des cultures dites vivrières. C'est une opportunité à saisir pour créer de la valeur en aval de la production. L'urbanisation rend donc plus urgente encore la nécessité de créer de véritables filières structurées. Il reste néanmoins un certain nombre de freins à lever pour que la transformation locale se développe davantage, tant sur les filières vivrières que sur les filières de rente.

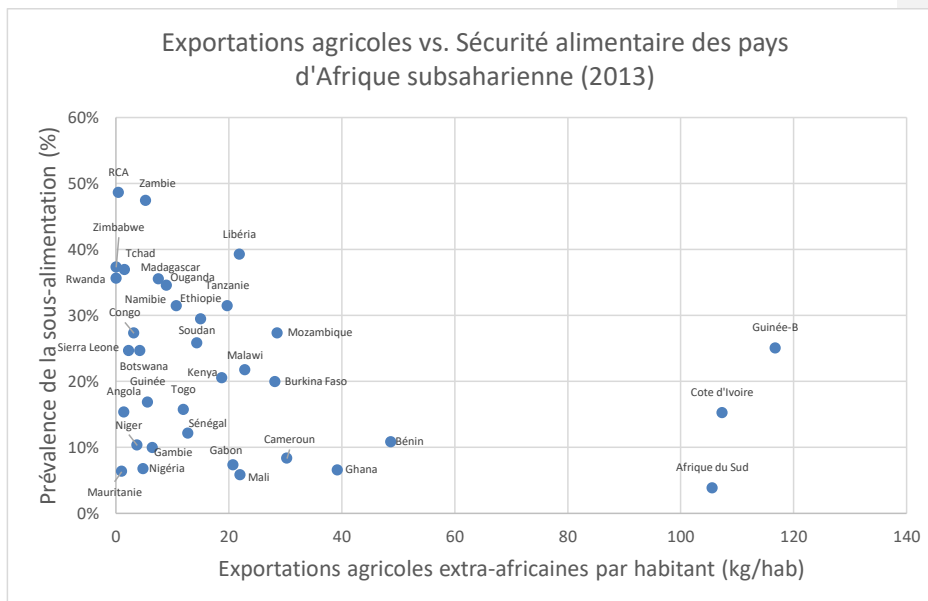
1. Les exportations africaines sont relativement marginales au regard de la production agricole africaine totale

Les exportations agricoles africaines sont parfois mises en opposition avec les productions vivrières, Un examen attentif de cette question permet de douter d'une telle opposition : les exportations extra-africaines des pays d'Afrique subsaharienne représentent au total 3% de la production agricole de cette zone. Cette observation invite à relativiser la « concurrence » entre production vivrière et filières exportatrices quant à l'utilisation des ressources (terre, intrants).

Par ailleurs, les principales filières exportatrices (cacao, café, coton...) sont pour la plupart des cultures réalisées en association avec d'autres cultures (arbres fruitiers, tubercules ...). Les

surfaces agricoles dédiées aux filières d'export ne monopolisent donc pas nécessairement les parcelles où ces produits sont cultivés.

Enfin, nous observons que la sécurité alimentaire dans les pays qui exportent le plus de produits agricoles hors d'Afrique subsaharienne (Côte d'Ivoire, Afrique du Sud, Bénin, Ghana) est plutôt meilleure en moyenne que dans les pays africains exportant peu hors d'Afrique (cf. Graphique ci-dessous). L'impact négatif des exportations agricoles sur la sécurité alimentaire des pays d'Afrique subsaharienne n'est donc pas établi.



D'après FAOSTAT

**2. « Les produits d'exportation participent au renforcement des productions vivrières »
(Seydou Ouedraogo, animateur formateur endogène de la CPF. Président du Réseau National de la Formation Agricole et Rurale du Burkina Faso (RNFAR-BF))**

Le développement de filières exportatrices peut s'avérer bénéfique pour la production vivrière et donc la sécurité alimentaire. En effet, ce sont des filières typiquement beaucoup plus structurées et organisées, qui permettent donc aux producteurs impliqués de sécuriser un revenu grâce à des prix plus stables et d'accéder à des intrants et services (financement, conseil).

Au niveau agronomique, les intrants financés par les exportateurs pour la culture de rente bénéficient aux cultures vivrières. En effet, les exploitations familiales organisent leur

production avec une part de vivrier destinée principalement à l'autoconsommation et une part pour des cultures de rente. Chaque agriculteur optimise son « mix » en fonction de ses objectifs et sa perception des risques. Par ailleurs, le conseil agricole prodigué par les filières exportatrices contribue aussi à l'amélioration de la production vivrière.

L'exemple de la culture du coton associé au maïs en Afrique subsaharienne illustre bien cette synergie possible entre productions vivrière et de rente. Le développement de la filière cotonnière a entraîné une hausse de la production vivrière dans les régions où le coton est cultivé. Les différents modes d'organisation de la filière coton contribuent plus ou moins favorablement à cette synergie : l'organisation contractuelle par des sociétés monopolistiques semble la plus favorable à générer des externalités positives. (Source : *Les Modèles d'Organisation des Filières Cotonnières et leur Incidence sur la Productivité et sur le Revenu de l'Agriculteur*, German Development Institute, 2013)

Enfin, en stimulant la demande pour un produit agricole, les exportations peuvent créer des opportunités pour l'agro-industrie locale. En effet, en provoquant l'essor d'une production agricole, les exportations sont susceptibles de faciliter les approvisionnements pour l'industrie locale grâce à une disponibilité accrue de la matière première sur le marché.

Cette complémentarité repose néanmoins sur une forme d'équilibre entre productions vivrières et productions d'exportation. Il existe un risque de rompre cet équilibre si des programmes ou des politiques se focalisent uniquement sur les filières d'exportation : l'extension des superficies dédiées aux cultures de rente peut se faire au détriment de la production vivrière. Cela a pu expliquer, par exemple, la récente baisse de production de manioc en Côte d'Ivoire et la pénurie d'attiéké en résultant. Comme le résume Mamadou Goïta, directeur du *think-tank* IRPAD Afrique, « la concurrence [entre cultures d'export et cultures vivrières] est manifeste lorsque le soutien public à l'agriculture se focalise uniquement sur les cultures de rente aux dépens du vivrier. »

3. L'Afrique connaît l'émergence d'une nouvelle demande alimentaire pour des produits plus transformés, liée à l'urbanisation et à l'amélioration des revenus, ouvrant des opportunités de transformation et de valeur ajoutée locale sur des filières traditionnellement orientées sur l'autoconsommation

Une part croissante des productions alimentaires ouest-africaines est commercialisée pour approvisionner les villes en produits bruts et transformés. On parle de « produits vivriers de rente » dont les principaux sont aujourd'hui, pour les amylacés, le maïs, le riz local, le manioc et l'igname mais les produits animaux, les huiles, les fruits et légumes ou encore les condiments et boissons constituent également des débouchés potentiels pour l'agriculture locale.

Les nouveaux consommateurs urbains ont des besoins en produits alimentaires qui évoluent vers davantage de qualité, de sécurité sanitaire et de praticité. Ce phénomène représente une opportunité d'améliorer l'offre alimentaire pour les agriculteurs et les

transformateurs qui peuvent améliorer leurs revenus s'ils sont en mesure de répondre à cette nouvelle demande. En effet, et contrairement à certaines idées reçues, la majorité des aliments des marchés urbains ouest-africains ont une origine locale ou sous-régionale. (Source : *Valorisation des produits locaux : face aux défis, une diversité de solutions*, Revue Grain de Sel n° 58)

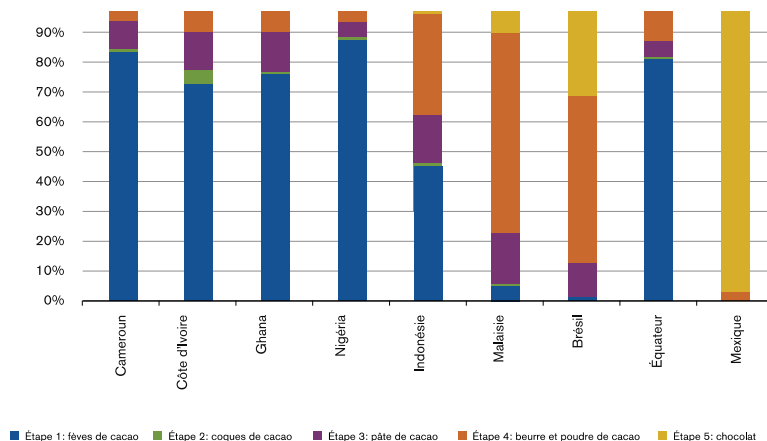
Le poids macroéconomique de ce secteur de « petite transformation » est important, mais peu connu (les données statistiques ne sont souvent pas disponibles pour mener des évaluations quantitatives) car le tissu de petites unités de transformations est principalement informel. Il crée néanmoins des milliers d'emplois, avant tout féminins, et dispose d'un potentiel économique et social important.

4. Les principaux obstacles au développement de la transformation locale

Les principaux freins au développement de la transformation locale semblent être le niveau d'investissement nécessaire et le « cadre technico-institutionnel » qui limite la rentabilité de ces activités de transformation par rapport à d'autres pays ou régions. De nombreux éléments liés au contexte africain compliquent en effet l'atteinte de la rentabilité pour les activités de transformation agroalimentaire, tant pour la transformation industrielle que pour la petite transformation informelle évoquée précédemment :

- Le manque de savoir-faire et d'équipements ;
- La faiblesse des infrastructures et des chaînes logistiques, notamment des réseaux routiers, structures de stockage et chaînes du froid, occasionnant de hauts niveaux de pertes post-récolte ;
- La faiblesse de l'offre de services financiers et non-financiers : crédit, formation et conseil, recherche, contrôle qualité, etc. ;
- La prévalence de la corruption et l'absence d'un climat de confiance favorable aux entrepreneurs ;
- Le manque d'organisation en amont (coopératives de producteurs) et en aval (réseaux de distribution structurés) de la transformation, et le manque de dialogue entre ces différents maillons.

Les exportations agricoles africaines sont trop souvent caractérisées par un faible niveau de transformation locale avant exportation. L'exemple de la filière cacao est particulièrement éloquent en la matière : la Côte d'Ivoire exporte en grande majorité le cacao sous forme de fèves, c'est-à-dire sous forme brute non-transformée, tandis que le Mexique transforme l'intégralité de sa production avant de l'exporter (cf. graphique suivant). Au total, l'Afrique produit 75% du cacao mondial mais ne perçoit que 2% des 100 milliards de dollars par an que représente le marché du chocolat. L'exemple du café est également éloquent : en 2014, les exportations africaines de café ont généré 1,5 milliards de dollars alors que l'Allemagne, acteur de premier plan pour la transformation du café, a généré le double par ses réexportations.



Source : Commission économique pour l'Afrique, 2015

Le niveau d'investissement minimal requis pour transformer localement les productions agricoles varie selon les filières. Il s'avère donc un obstacle plus ou moins important en fonction des produits considérés. Il peut dès lors sembler opportun de chercher à dynamiser les filières qui se caractérisent par de plus faibles barrières à l'entrée en ce qui concerne l'investissement dans l'appareil de transformation, et donc, en particulier, les filières traditionnellement vivrières évoquées précédemment. Des investissements plus importants permettent néanmoins en général de créer davantage de valeur, et de développer l'attractivité de l'Afrique dans le secteur agroalimentaire afin d'y faire venir les investisseurs étrangers ; ce qui constitue un objectif important et non-contradictoire avec un soutien parallèle aux filières vivrières.

La mise en place d'une filière « pois d'angole » à Madagascar

Le pois d'angole (*cajanus cajan*) est une légumineuse arbustive utilisée dans de nombreux programmes de restauration des sols, comme le fait par exemple le GRET avec son programme de promotion de l'agroécologie à Madagascar. La diffusion du pois d'angole en Afrique de l'Est est ancienne mais la consommation locale de la graine est relativement limitée : 450 000 tonnes pour 350 millions d'Est-Africains, soit un peu moins de 1,5 kg par an par habitant et par an.

A partir de 2000, l'Inde a importé des volumes de plus en plus importants de pois d'angole : 50 000 t. en 2000, 700 000 t. en 2016 dont 440 000 t. en provenance d'Afrique de l'Est (Tanzanie, Mozambique, Soudan, Malawi, Kenya et Ouganda) pour une valeur de \$360 millions (prix CIF).

En moins d'une décennie, la demande indienne a permis de doubler la production de pois d'angole en Afrique de l'Est, estimée aujourd'hui à 900 000 tonnes. Cet essor peut s'expliquer par le prix attractif proposé aux agriculteurs, variant entre 450 et 900\$ la tonne.

L'Inde, seul acheteur d'importance sur le pois d'angole, a focalisé sur la décennie, 90% des volumes internationaux échangés. La donne a changé en août 2017. L'Inde a réduit ses importations à un quota d'importation de 200 000 tonnes. L'Afrique de l'Est se retrouve en surproduction, les prix du pois d'angole ont été divisés par 5, 10 ou 20 selon les localités.

La filière sésame en Afrique de l'Ouest est encore insuffisamment structurée

Depuis 2000, la production de sésame en Afrique de l'Ouest a été multipliée par 8, les volumes de production sont depuis 2012 supérieurs à 800 000 tonnes selon la FAO.

Originnaire d'Afrique, le sésame est une graine oléagineuse relativement peu consommée en Afrique de l'Ouest. Selon la FAO, la consommation serait de l'ordre de 0,3 kg par habitant et par an.

En 2016, au moins 500 000 tonnes étaient exportées pour l'essentiel en Chine, au Japon, en Turquie et en Union européenne pour une valeur de \$550 millions (prix CIF). La production est tirée par la demande croissante du marché chinois. En 2005, les Chinois importaient sur le marché mondial 150 000 t, en 2016 ils importaient 930 000 tonnes (50% du commerce international de sésame) dont un tiers d'Afrique de l'Ouest.

Selon l'ONG Rongead, au Burkina Faso, la production de sésame est assurée entièrement par les agriculteurs sans services ni encadrement technique extérieurs. Cette culture est appréciée car elle subit peu d'attaques de ravageurs, le seul intrant est souvent la semence d'origine villageoise, la récolte se fait en dernier à la mi-octobre. Au regard du temps consacré à cette culture, le sésame est considéré comme une bonne source de revenus. En général, une famille sème un demi-hectare pour une production de 150 à 240 kg, ce qui assure en 2018 un revenu monétaire d'environ 150€. La mise sur le marché est généralement effectuée par des pisteurs et des grossistes. La transformation en huile est parfois pratiquée par des organisations de femmes. Le sésame est donc une filière d'exportation relativement organisée mais encore trop peu structurée informelle pour assurer des services aux producteurs.

L'anacarde aux multiples usages

Jusqu'aux années 1970, l'anacardier, originaire du Brésil, se rencontrait de manière sporadique en Afrique de l'Ouest. En 2016, selon la FAO, l'Afrique de l'Ouest comptait 3 millions d'hectare d'anacardiers et exportait 1,4 millions de tonnes de noix de cajou, soit 80% de l'offre disponible en coque sur le marché international, pour une valeur de \$2 milliards

(prix CIF). En 15 ans, les volumes d'exportation ont été multipliés par 7. La moitié de ces exportations est réalisée par la Côte d'Ivoire.

A l'origine, cet arbre fruitier rustique a été diffusé pour des programmes de reboisement. L'anacardier supporte les conditions climatiques de l'Afrique et peut se contenter de sols très pauvres. Il résiste bien à la sécheresse, sa croissance est assez rapide et son feuillage semi persistant et dense assure une bonne couverture du sol. L'anacardier peut résister aux feux de brousse. Selon l'ONG Rongead, jusqu'aux années 1990, l'anacardier n'était exploité que pour son bois.

L'extension des plantations d'anacardiers est le résultat direct de la demande en noix de cajou coque de l'Inde dans les années 1990, et du Vietnam dans les années 2010. Le Vietnam est aujourd'hui le 1^{er} importateur de noix de cajou en coque, 58% des importations mondiales, l'Inde le 2^e avec 41%.

Dans le nord de la Côte d'Ivoire, l'investissement en travail et en intrants de la culture cotonnière a rendu les plantations d'anacarde (entre 0,3 et 3 ha en Côte d'Ivoire), récoltées fin décembre, plus attractives que le coton pour l'agriculture familiale. Les anacardiers sont généralement plantés sur des jachères anciennement utilisées pour le manioc ou l'igname. Durant les 3 ou 4 premières années, les jeunes plants d'anacardier sont associés avec les tubercules.

La filière en Côte d'Ivoire fonctionne essentiellement avec des grossistes préfinancés qui doivent collecter la noix de cajou en étant assuré du prix fixé par l'exportateur. Chaque grossiste collecte des centaines ou des milliers de tonnes, en prenant à sa charge tous les frais (manutention, stockage, transports).

La noix de cajou n'est qu'un des produits de l'anacardier qui produit davantage encore de pomme de cajou, un faux fruit très juteux, très sucré et très riche en vitamine C. Un peu consommé dans les zones de production d'anacarde, la pomme de cajou est rarement commercialisée. La production ivoirienne de pomme de cajou est estimée à environ 5 millions de tonnes, plus de 90% est habituellement abandonnée sur les lieux de récolte. Des recherches sont actuellement en cours pour une valorisation en bioplastiques à partir du jus de pomme de cajou par l'Institut national polytechnique Félix Houphouët-Boigny de Yamoussoukro et l'Institut national de la recherche scientifique (INRS) du Canada.

Enfin, l'anacardier produit également un baume, liquide brun extrait de la coque de la noix de cajou. Ce baume est valorisé industriellement par les Brésiliens, les Indiens et les Vietnamiens pour la production de pesticides, lubrifiants, résines, peintures anticorrosives, bioplastiques.