



Grimaut, agriculteur qui cultive le cacao, la vanille, le café et le poivre sauvage. Il est présent à Fiadanana, dans le fokontany de Tsarahafatra (Région Vavovavy). Photo : Sedera Ramanitra / CRS

TSIRO Alliance : Investissements durables et prospères pour la restauration des terres et les opportunités économiques

RESUME

Madagascar abrite 5 % des espèces végétales et animales de la planète. Cependant, malgré ses vastes ressources naturelles, Madagascar reste l'un des pays les plus pauvres du monde. Plus de 75% de la population vit avec moins de 2 USD par jour et près de la moitié (47%) des enfants souffrent de malnutrition chronique. L'un des principaux problèmes à l'origine de la pauvreté est lié à des années de pratiques agricoles non durables (agriculture itinérante sur brûlis ou tavy) et à l'utilisation du bois et du charbon de bois comme source d'énergie. Ces pratiques ont abouti à une déforestation et à une dégradation des forêts rapides et généralisées, avec une perte de près de 75 % de ses forêts et des impacts dévastateurs sur la faune et la flore.

Pour inverser ces tendances, il faut que les communautés locales disposent de différents moyens de subsistance. Bien que de nombreux défis existent, il y a un énorme potentiel dans l'agriculture et le développement des petites entreprises le long des chaînes de valeur du cacao et des autres épices. Cependant, l'absence d'initiatives de développement de la main-d'œuvre et d'efforts pour promouvoir le développement des capacités des petites entreprises continue de limiter les opportunités économiques, en particulier chez les plus vulnérables. En réponse à ces besoins et opportunités, le Catholic Relief Services (CRS), en partenariat avec USAID, Beyond Good Chocolate, Guittard Chocolate, Akesson's Organics, la Fine Chocolate Industry Association (FCIA) et le Heirloom Cacao

TSIRO ALLIANCE

Ce partenariat de cinq ans, appelé "Alliance TSIRO", qui signifie "saveur" en langue malgache, fournira un modèle pour renforcer les chaînes de valeur du cacao et d'autres produits dans des paysages d'une grande biodiversité à Madagascar, ainsi que dans d'autres régions productrices de chocolat et d'épices dans le monde. L'Alliance TSIRO fournira une formation et un soutien aux producteurs malgaches de cacao et d'épices, en les aidant à adopter des méthodes de culture durables capables de résister au changement climatique, à vendre des récoltes de qualité à des acheteurs à un prix équitable et à suivre un plan environnemental favorisant la biodiversité. En outre, l'Alliance TSIRO travaillera à l'éducation et à la sensibilisation des consommateurs à l'échelle internationale afin d'augmenter le nombre de consommateurs informés qui investissent dans des produits de qualité provenant de sources durables et qui profitent aux agriculteurs et à leurs communautés à Madagascar.

Il a été démontré que les techniques d'agroforesterie pour la production de cacao et d'épices fournissent un habitat pour la biodiversité critique dans certaines régions du pays. Grâce à des systèmes agroforestiers mixtes intégrant des épices, des fruits, des légumineuses, du cacao et des arbres endémiques, les agriculteurs peuvent diversifier leur production de produits à forte demande tout en contribuant à une meilleure gestion des sols et de l'eau et en fournissant un habitat à une biodiversité essentielle. En améliorant ces pratiques de production et de gestion agricole, les petits et moyens exploitants peuvent optimiser l'utilisation de leurs terres. En incluant les jeunes en tant que "prochaine génération d'agriculteurs", ces techniques peuvent jeter les bases d'années de production et d'échelle durables, offrant aux jeunes des opportunités économiques tout au long de la chaîne de valeur, de la production au consommateur.

APPROCHE DE TSIRO ALLIANCE

OBJECTIF GLOBAL

Conserver les écosystèmes biodiversifiés et améliorer le bien-être et la prospérité de 2 000 petits et moyens exploitants agricoles et de leurs communautés dans les paysages du corridor forestier de Tsaratanana (COMATSA) et du corridor forestier de Fandriana-Vondrozo (COFAV).

Approche stratégique 1

70 % des agriculteurs ciblés utilisent des techniques d'agroforesterie et d'agriculture améliorées et durables pour la production de cacao et d'épices afin de protéger et d'étendre l'habitat de la biodiversité.

Approche stratégique 2

60% des agriculteurs ciblés et 80% des groupes d'agriculteurs ont amélioré leurs capacités de gestion financière et organisationnelle pour une action collective.

Approche stratégique 3

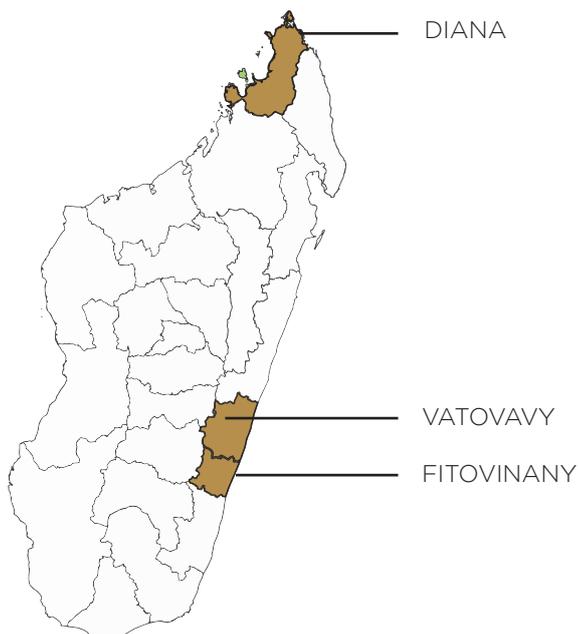
60% des agriculteurs et agricultrices ciblés et leurs ménages disposent de sources de revenus diversifiées et suffisantes.

Approche stratégique 4

une augmentation de 30 % de la participation des consommateurs aux plateformes de sensibilisation et d'éducation et une augmentation de 20 % de la sensibilisation du secteur privé aux avantages pour l'environnement et la biodiversité liés à la production responsable

ZONES D'INTERVENTION

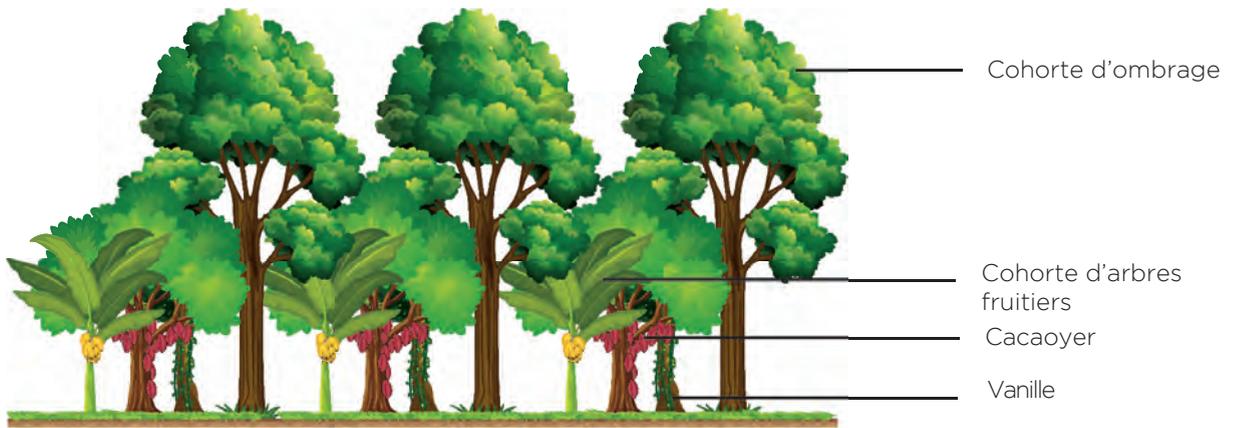
Les paysages du Corridor forestier de Tsaratanana (COMATSA) et du Corridor forestier de Fandriana-Vondrozo (COFAV) sont d'importantes zones écologiques menacées. Situés au nord-est et au sud-est de Madagascar, ils sont considérés comme des zones de haute biodiversité. Ces zones abritent la biodiversité unique de Madagascar ; cependant, ces zones continuent d'être menacées par la déforestation et les pratiques agricoles non durables. Environ 150 espèces de plantes, d'oiseaux, de mammifères, de reptiles, d'amphibiens, de poissons, de papillons et de papillons de nuit de la COFAV figurent sur la liste des espèces menacées de l'UICN, tandis que dans le paysage de COMATSA, 36 figurent sur la liste des espèces menacées. L'Alliance TSIRO travaillera avec les agriculteurs et les communautés pour introduire et étendre des pratiques de gestion des terres plus durables qui peuvent contribuer à la protection et à l'expansion des habitats pour la biodiversité tout en offrant des opportunités économiques aux agriculteurs.



Lémurien, animal endémique à Madagascar. Photo par Snyder David / CRS

LE CACAO DANS UN SYSTÈME AGROFORESTIER

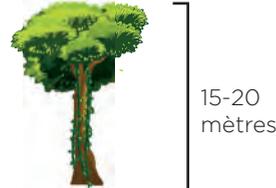
L'approche agroforestière intègre des cultures vivrières et de rente avec des arbres et arbustes viables qui peuvent contribuer à améliorer les services écosystémiques essentiels (sol, terre et biodiversité) et fournir des produits de qualité pour le marché et la consommation. Sur le sol bien préparé, nous plantons des bananes pour assurer l'ombrage temporaire. Nous plantons six mois à un an avant de planter le cacao avec des espacements de rangées à la même densité que le cacao. Dans ce système, il est également intéressant de planter une deuxième culture de rente comme la vanille. Les débris végétaux sont laissés en décomposition pour améliorer la fertilité du sol.



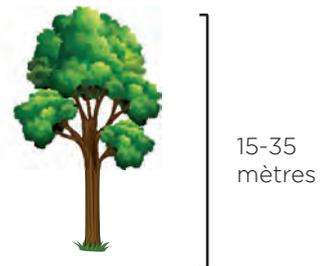
Cohorte d'arbres fruitiers :
Consommation et nutrition familiale, revenu supplémentaire



Cacaoyer :
génération de revenus principale



Vanille : Vanille ou autres vignes
Deuxième génération de revenus



Cohorte d'ombrage :
ombre, récolte sélective pour le bois, habitat pour la biodiversité.

CHAÎNE DE VALEUR DU CACAO

Les fruits du cacao doivent être récoltés dès qu'ils sont mûrs. Après la récolte, il existe un système de traitement pour assurer la qualité du produit. Les meilleurs chocolatiers du monde reconnaissent l'excellence du cacao de Madagascar à travers le label "Fine Cocoa" délivré par l'Organisation internationale du cacao (ICCO) en 2015. C'est le seul pays d'Afrique qui a obtenu le label "Fine cocoa".

Production et récolte → **Fermentation** → **Séchage** → **Stockage et transport** → **Consommation**



Pendant le cassage des gousses, il est important de ne pas endommager les grains avec le couteau. Tous les grains défectueux sont retirés. Les grains sont ensuite amenés à la station de fermentation le jour même du cassage des gousses.



La fermentation s'effectue dans une série de 3 boîtes en cascade pour faciliter le brassage. La durée de fermentation est d'environ 6 jours, pas plus de 7 jours, car cela favorise la prolifération des champignons.



Les grains sont étalés sur des surfaces élevées appropriées pour sécher sous la lumière directe du soleil. Le séchage s'effectue pendant environ 6 jours. Les zones de séchage, les équipements et les outils doivent être nettoyés régulièrement.



Le cacao est emballé dans un sac de jute de qualité alimentaire. Un contrôle de qualité doit être effectué, test de coupe, humidité, grainage, propreté de l'emballage. Toutes les opérations effectuées sont notées et les produits doivent être traçables.



Certains partenaires transforment les grains de cacao directement à Madagascar en barres de chocolat avant de les exporter, d'autres préfèrent recevoir les grains de cacao et les transformer à l'étranger.

INVESTISSEMENT DU SECTEUR PRIVÉ

TSIRO Alliance permettra aux partenaires du secteur privé de faire progresser et d'étendre leur travail à un rythme accéléré, créant ainsi des opportunités pour davantage d'agriculteurs dans différentes zones géographiques de Madagascar et des emplois supplémentaires dans les usines. Les entreprises qui investissent la majorité de leurs ressources dans cet effort vont intensifier leurs efforts en matière de traçabilité et améliorer les programmes de sensibilisation des agriculteurs qui favorisent la protection de la biodiversité, l'agroforesterie, la réduction de la pauvreté et les produits d'origine locale. Grâce à l'effet de levier de TSIRO, la planification stratégique et budgétaire de ces entreprises est axée sur l'accroissement des capacités de la chaîne d'approvisionnement totale à Madagascar pour atteindre une capacité de 2 à 3 fois la capacité de production actuelle et tripler l'approvisionnement en matières premières nécessaire pour répondre aux besoins mondiaux de la marque. Les entreprises partenaires s'attacheront également à renforcer la prochaine génération d'agriculteurs dans leur zone de production, en investissant dans la jeunesse locale qui disposera des compétences nécessaires pour poursuivre la production, la protection de la biodiversité, la gestion et la communication.

L'activité d'éducation des consommateurs de l'Alliance TSIRO sera menée par la Fine Chocolate Industry Association (FCIA) pour informer les consommateurs sur la manière dont l'Alliance à Madagascar soutient la biodiversité tout en s'approvisionnant de manière responsable en cacao et en espèces dans les communautés locales de Madagascar. TSIRO partagera également des informations sur les efforts de conservation visant à protéger les variétés de cacao de saveur fine qui sont uniques à Madagascar et qui contribuent à maintenir la diversité génétique du cacao et des espèces.



Des pots de cacao poussent à Fiadanana, dans le fokontany de Tsarahafatra (région de Vatovavy). Photo : Sederana Ramanitra / CRS

TSIRO ALLIANCE EN CHIFFRES



2000

Les agriculteurs et leurs communautés touchées par le projet



1200

Personnes formées à l'agriculture durable et à l'agroforesterie pratiques, gestion financière et budgétisation des ménages



1100

Hectares de terres restaurées et principalement adaptées à la biodiversité



500

Formation des jeunes aux pratiques d'agriculture et d'agroforesterie durables, à la gestion financière et au budget des ménages.