



La Voix des RiziPisciculteurs

Edition spéciale du projet SANUVA - « Sécurité alimentaire et nutritionnelle des ménages agricoles dans la Région Vakinankaratra »

Le journal de la pisciculture à Madagascar

Janvier 2025

RENDRE LA PISCICULTURE ACCESSIBLE AUX PLUS VULNÉRABLES

Nambinina, exploitante agricole vulnérable devenue Prestataire de Services de Proximité (P. 4)

Permettre aux mères de familles vulnérables de produire du poisson (P. 3)

Mettre en place des facilités de paiement (P. 5)



ÉDITORIAL

Chères lectrices, chers lecteurs,

Nous sommes très heureux de vous présenter cette édition spéciale de La Voix des Rizipisciculteurs qui fait un focus sur le projet SANUVA et son action pour le développement d'une « pisciculture nutritionnelle » au bénéfice, principalement, des mères de famille vulnérables.

Pourquoi parle-t-on de « pisciculture nutritionnelle » ? Parce que les produits issus de cette pisciculture sont prioritairement destinés à la consommation au niveau du ménage plutôt qu'à la vente. Les productrices concernées font de la pisciculture souvent dans de très petites parcelles de rizière et optent en général pour le tilapia, qui est récolté au cours de pêches multiples.

Dans cette édition, nous vous donnerons tout d'abord un aperçu des résultats globaux obtenus par le projet SANUVA depuis son démarrage en novembre 2021. Ensuite, nous vous montrerons les spécificités de sa stratégie d'intervention : travailler avec les mères de familles semble un grand défi pour certains dans le monde du développement rural, mais le projet SANUVA l'a relevé et a réussi ! Des ménages vulnérables, n'ayant jamais eu accès à la moindre formation sur la pisciculture avant, produisent maintenant leurs propres poissons ! Enfin, nous décrirons deux innovations apportées par le projet dans le domaine de la pisciculture : la première concerne les relations commerciales entre producteurs d'alevins et mères de famille vulnérables et la deuxième, plus technique, concerne une hybridation pour profiter des intérêts de deux espèces : le tilapia zillii et tilapia du Nil.

Vous noterez que cette édition spéciale reprend des articles déjà parus dans les précédents numéros de LVRP, avec des mises à jour, mais vous offre également de nouveaux articles spécialement rédigés pour l'occasion.

Nous vous souhaitons une très agréable lecture.

La rédaction LVRP

DOSSIER : Rendre la pisciculture accessible aux plus vulnérables

Le projet SANUVA : Sécurité Alimentaire et Nutritionnelle des ménages agricoles dans la région Vakinankaratra

Depuis novembre 2021, le projet SANUVA intervient dans 16 communes du Vakinankaratra. Faisant partie du Programme SANOI (Sécurité Alimentaire et Nutritionnel de l'Océan Indien), il est co-financé par l'Union Européenne et la Commission de l'Océan Indien, soutenu par le FCIL (Fonds Canadien pour les Initiatives Locales) et mis en œuvre par les ONG Agrisud International, APDRA Pisciculture Paysanne et Agronomes et Vétérinaire Sans Frontières ainsi que par le GSDM Professionnels de l'Agroécologie, la Direction Régionale de l'Agriculture et de l'Élevage et l'Office Régional de Nutrition (ORN) du Vakinankaratra.

Le projet SANUVA est intervenu dans 16 communes de la Région Vakinankaratra : des communes ayant de fortes potentialités agricoles mais qui enregistrent un taux élevé de malnutrition chronique chez les enfants. 200 groupes de mères de famille vulnérables ont été accompagnés pendant plus de deux ans pour leur permettre de sortir de cette situation d'insécurité alimentaire et nutritionnelle.

Le projet a adopté l'approche LANN (Linking Agriculture, Nutrition and Natural resources management) qui, littéralement, concilie agriculture, nutrition et gestion des ressources naturelles. Dans les détails, 4 000 mères vulnérables ont pu bénéficier d'un accompagnement avec : des formations sur les pratiques agroécologiques (en agriculture, élevage et pisciculture) pour diversifier et augmenter les productions agricoles, un renforcement sur les techniques de stockage et de petite transformation agricole, un suivi technico-économique pour améliorer la gestion des exploitations, des sensibilisations sur l'utilisation des productions pour l'autoconsommation, des sensibilisations sur la nutrition, l'alimentation et l'hygiène pour améliorer la situation nutritionnelle des ménages, etc.

À la fin du projet, en novembre 2024, la situation globale au niveau des ménages accompagnés s'était améliorée : le score de consommation alimentaire, qui prend en compte la diversité alimentaire et la fréquence de consommation des aliments

est passé de 37,1 à 46,7 (le score minimum reflétant une alimentation acceptable étant de 42) ; la période de soudure au niveau des ménages est passée de 4,8 mois par an à 2,7 mois par an ; et le taux de malnutrition chronique chez les enfants de moins de 5 ans est passé de 54 % à 52 %.

Ces résultats ont été obtenus grâce à la multiplication des efforts des bailleurs de fonds, des partenaires techniques de mise en œuvre, des services techniques décentralisés de l'Etat, des autorités locales et des paysans partenaires et prestataires locaux.



Un couple dont la femme a bénéficié de la formation en rizipisciculture

DOSSIER : Rendre la pisciculture accessible aux plus vulnérables

Former un public féminin à la pisciculture, quels défis pour l'adoption des pratiques ?

Le projet SANUVA travaille essentiellement avec des mères de famille vulnérables, qui sont rarement la cible de projets de développement de la pisciculture.

Les ménages vulnérables accompagnés ne peuvent vivre uniquement de leurs revenus agricoles. Pour répondre aux besoins du foyer, le père est souvent employé en ville (maçonnerie, usine...), loin des terres familiales. Les mères restent dans les *fokontany* ruraux, avec les enfants. Le projet, en s'adressant spécifiquement à elles, touche donc des familles qui, du fait de l'absence du père, n'ont habituellement pas accès à des formations techniques.

Les mères de famille reçoivent des formations sur les pratiques agroécologiques dans l'objectif d'augmenter et de diversifier leurs productions agricoles. Les techniques de rizipisciculture



Le projet SANUVA s'adresse surtout aux mères de famille

améliorée font partie de ces renforcements. En parallèle des formations agricoles, le projet SANUVA sensibilise aussi ces mères de famille aux bonnes pratiques alimentaires, par des démonstrations culinaires et des séances d'éducation nutritionnelle. Le contenu et la durée de ces formations sont adaptés aux contraintes de ce public particulier. En effet, les femmes assistent très souvent à la formation avec leurs enfants en bas-âge, ce qui perturbe l'attention des apprenantes. Par ailleurs, ces femmes ne peuvent pas être présentes très longtemps puisqu'elles doivent rentrer chez elles pour préparer le repas des autres enfants qui rentrent de l'école.

Cette formation des femmes a des répercussions bénéfiques au sein du ménage. Elle entraîne un transfert de compétences entre époux (explication du contenu de la formation au mari) et permet que les deux membres du couple soient convaincus de l'intérêt des techniques proposées. Elle permet aussi une valorisation différente des produits issus de la rizipisciculture. Le poisson produit est plus souvent consommé que vendu et l'argent provenant des ventes permet l'achat de produits de première nécessité pour le foyer. Sandrine Raivomanana, piscicultrice à Mananetivohitra (commune Soamanandrany, district d'Antanifotsy), témoigne : « Grâce à la pisciculture, je peux directement nourrir ma famille. Je vois bien que les autres ménages ne pratiquant pas la pisciculture sont obligés d'acheter du poisson. C'est une dépense évitée pour moi. »

Permettre aux mères de familles vulnérables de produire du poisson

Rakotomalala Bernardin est alevineur à Antohobe, district de Betafo. Il est aussi PSP (Prestataire de Services de Proximité) sur les pratiques culturales agroécologiques dans le cadre du projet SANUVA et nous explique en quoi cela consiste pour la pisciculture.

En tant que PSP, Rakotomalala Bernardin accompagne les mères de famille bénéficiaires du projet dans le développement de leurs exploitations. Cela se fait par d'adoption de pratiques agroécologiques et l'introduction de nouvelles productions. En plus de cela, étant producteur d'alevins, il contribue aussi fortement à leur sensibilisation par rapport à l'intérêt de la pisciculture : « Je sensibilise les mères à la pratique de la pisciculture car le poisson est un aliment riche en protéines et permet d'avoir une bonne alimentation ». Il les forme aussi aux techniques de grossissement de carpes en rizière, en insistant sur l'importance de bien aménager les parcelles : « Il vaut mieux ne pas faire de la pisciculture si on n'est pas prêt à faire des aménagements, c'est-à-dire rehausser les diguettes et creuser les canaux refuges, car cela revient à élever du poisson pour la rivière ou les voisins ! »

Pour permettre aux mères de famille de se lancer dans l'activité piscicole, il leur vend des alevins ou il les met en relation avec d'autres alevineurs lorsqu'il n'en a plus assez. Puis, il accompagne ces nouvelles piscicultrices pendant

tout le temps que dure le cycle de grossissement, comme il le fait pour ses autres clients : « J'ai l'habitude de faire des suivis de leur activité, d'aider et d'échanger des idées avec mes clients sur les techniques, pour qu'ils obtiennent des productions satisfaisantes. »



Les mères de famille arrivent à produire leurs propres poissons

DOSSIER : Rendre la pisciculture accessible aux plus vulnérables

Nambinina, exploitante agricole vulnérable devenue Prestataire de Services de Proximité (PSP)

« Je m'appelle Nambinina, j'ai 27 ans. Je suis mariée à Feno et nous avons 3 enfants. Avant, ma vie n'était pas facile. En tant que jeunes mariés, nos parents nous ont donné de petites parcelles : 5 ares de rizière et 4,5 ares de *tanety*. Du coup, nous avons travaillé comme salariés pour gagner 7 000 Ar par jour pour nous deux. Nous avons passé beaucoup de temps à faire du salariat et donc nos cultures personnelles n'étaient pas bonnes. À cette époque nous ne cultivions que de la patate douce et du riz. Nos revenus ne couvraient pas nos besoins et nos enfants étaient mal nourris et s'ils étaient malades, cela entraînait des dépenses supplémentaires. Ainsi, nos dettes se sont aggravées lorsqu'en 2019, mon enfant est tombé malade.

Cela nous a permis de régler presque toutes nos dettes ! Maintenant nous vivons de nos productions (soja, maïs, riz, patate douce, haricots, légumes, volailles, bovins, lapins, poissons). Nous mangeons du poisson de temps en temps et nous n'achetons presque plus de poisson séché. Quand nos productions ont augmenté, nous avons pu louer d'autres terres et je peux vendre des légumes à Antsirabe quand la production est importante. Grâce aux techniques de stockage apprises, nous vendons nos productions uniquement lorsque les prix sont élevés.

Je suis aussi devenue Prestataire de Services de Proximité (PSP) pour fournir un service de proximité aux autres femmes et améliorer mes connaissances des



© Philippe MARTEL 2024



© Philippe MARTEL 2024

Nambinina, piscicultrice et Prestataire de Services de proximité

Suite à cela, nous avons eu l'occasion d'élever une vache en métayage. Cela nous a permis d'améliorer notre situation mais ce n'était pas encore suffisant. Puis, je suis devenue bénéficiaire du projet SANUVA grâce à l'AC qui a compris que nous étions en difficulté. Elle m'a convaincue de participer au projet en m'expliquant que c'était pour améliorer notre vie et celle de nos enfants. Mon mari aussi m'a encouragée à m'engager !

Nous avons bénéficié de formations sur les cultures de soja et de maïs, la pisciculture, la fabrication de biopesticides et le compostage. Nous avons aussi suivi des démonstrations culinaires. J'ai quasiment tout appliqué, en particulier la fabrication de biopesticides, qui m'a permis de prévenir et traiter les ravageurs (nous en avons beaucoup auparavant). J'ai réussi à améliorer mes récoltes et, du coup, j'ai décidé de diminuer mon temps de travail en tant que salariée pour m'occuper plus de nos productions – même si mon mari, lui, a continué.

techniques agricoles. Il m'a fallu gagner la confiance des autres femmes alors j'ai pris beaucoup de temps pour les accompagner. Ce sont des productrices vulnérables qui vivent essentiellement du salariat agricole, comme moi avant. Mais depuis deux ans, la situation de celles qui ont appliqué les techniques que je leur ai enseignées a évolué. Elles sont moins nombreuses à vendre leur force de travail ! Enfin, en tant que PSP, on nous demande de bien planifier notre travail et j'ai aussi appliqué cette organisation à l'ensemble de mes activités. Cela m'a permis de développer la vente de biopesticides, et d'augmenter encore mes revenus.

Je suis vraiment contente de mon parcours car, grâce à cela, mon mari moi avons pu construire une maison de 2 étages. Maintenant nous cultivons environ 150 ares et nous possédons une vache. Je suis fière de dire qu'avant, j'étais salariée, mais qu'aujourd'hui, c'est moi l'employeur ! »

DOSSIER : Rendre la pisciculture accessible aux plus vulnérables

Mettre en place des facilités de paiement

Les accords passés entre les piscicultrices bénéficiaires du projet et les alevineurs locaux ont favorisé la commercialisation des alevins dans les communes Antohobe, Antsoso et Soavina, dans le district de Betafo.

Les groupes de piscicultrices accompagnés par le projet SANUVA sont pour la plupart constitués de mères de familles vulnérables, disposant de peu de moyens financiers. Différents types d'accords passés avec les alevineurs locaux leur ont permis d'avoir un meilleur accès aux alevins. Certaines ont négocié pour bénéficier d'une vente en gros et à crédit. Le prix et la période pour le remboursement ont été définis publiquement, en prenant des voisines comme témoins. D'autres piscicultrices ont proposé aux producteurs d'échanger du travail contre des alevins. Dans ce cas, les deux parties ont déterminé ensemble le nombre de jours et la période pour la réalisation du travail. Une journée de travail permet d'acheter entre 20 et 30 alevins de carpe et entre 50 et 60 alevins de tilapias. Enfin, certaines piscicultrices ont mis en place un autre type de collaboration avec les alevineurs : elles s'occupent des aménagements et du suivi du grossissement et les alevineurs apportent les alevins nécessaires. Le produit obtenu est partagé en deux parts égales entre les piscicultrices et les alevineurs. Notons que les piscicultrices peuvent facilement négocier le prix à la baisse avec les producteurs d'alevins si elles achètent un plus grand nombre d'alevins, par exemple 120 Ariary l'alevin de carpe si on achète 50 alevins au

lieu de 150 Ariary si on achetait seulement la moitié. Les alevineurs leur donnent quelquefois des alevins gratuitement, surtout des *marakely*, pour les encourager à produire plus de poissons ; ils en donnent aussi aux voisins pour éviter le vol et l'empoisonnement des poissons.

Ces facilités de paiement ont permis aux piscicultrices de vraiment développer leur production au point qu'à la fin du projet, certaines d'entre-elles se sont portés volontaires pour la production d'alevins dans leurs villages.



Achat d'alevins par une piscicultrice

Croiser des espèces de tilapias

Un des producteurs d'alevins accompagnés par le projet SANUVA a tenté une expérience originale en hybridant deux espèces de tilapias.

Bezaka, producteur de tilapias à Mananetivohitra, commune Soamanandrarinny Antanifotsy, a constaté que les tilapias zillii se reproduisent facilement mais grossissent mal. À l'inverse, selon ses observations, le tilapia du Nil grossit mieux mais se reproduit moins bien et il en retrouve peu à la pêche. Il y a deux ans, il a croisé les deux espèces pour essayer de bénéficier des avantages de chacune. Ainsi, il a réussi à obtenir beaucoup d'alevins qui grossissent un peu mieux que les tilapias zillii : selon lui, on peut obtenir des poissons de 40 g à 100 g, voire plus, à la récolte en juin. C'est faible mais ça reste



Poissons hybrides produits par Bezaka

intéressant pour les consommateurs ruraux. De plus, ces hybrides auraient tendance à rester dans les rizières, contrairement aux tilapias du Nil qui ont l'habitude de suivre l'écoulement de l'eau et s'évadent de la parcelle.

Dans les zones d'intervention du projet, les fournisseurs d'alevins vendent beaucoup d'alevins de tilapia zillii et peu de tilapia du Nil (ou alors des tilapias mâles à 1 000 Ar/pièce, ce qui est cher). Les alevins de Bezaka, vendus entre 100 et 500 Ariary, sont appréciés des piscicultrices : « *Le grossissement des alevins de Bezaka est satisfaisant, que ce soit en poids ou en nombre. J'encourage les autres pisciculteurs à les utiliser.* » (Rabenandrasana) ; « *Nous sommes contentes du grossissement de ces alevins. Chaque membre du groupe a cotisé 800 Ariary pour empoissonner la parcelle collective et a obtenu un demi kilo de poissons.* » (groupes de mères dits « Railovy » et « Domoina »). Dans ces deux groupes comptabilisant une quarantaine de piscicultrices, les femmes interrogées ont confirmé qu'elles étaient satisfaites de la production de tilapia hybride. Elles vont donc continuer à en acheter, malgré l'installation d'un nouveau producteur d'alevins de carpe à proximité.

RECETTES

Manioc aux œufs

Ingrédients :

- 1 kg de manioc frais
- 2 œufs
- 4 tomates
- 3 cuillères à soupe d'huile, sel iodé et fluoré

Préparation

1. Eplucher, laver et couper le manioc en petits morceaux et faire cuire à l'eau
2. Enlever l'eau de cuisson après ébullition, continuer la cuisson en rajoutant de l'eau et en laissant un peu à la fin
3. Laver et couper les tomates en petits morceaux
4. Battre les œufs avant de les verser dans le manioc, mélanger de temps en temps pour éviter qu'ils deviennent solides
5. Verser les tomates coupées et l'huile, rajouter le sel et servir chaud



Patate douce aux petites crevettes séchées

Ingrédients :

- 400 g de patate douce à chair orangée
- 50 g de petites crevettes séchées
- 200 g de cresson
- 1 tomate moyenne
- Une cuillère à soupe d'huile
- ½ cuillère à thé de sel iodé et fluoré

Préparation

1. Laver, éplucher, couper les patates douces en gros morceaux
2. Faire cuire les patates douces à l'eau
3. Laver et couper les tomates en petits morceaux
4. Faire une sauce avec la tomate et les petites crevettes séchées
5. Verser la sauce, rajouter le sel, les laisser mijoter avant d'écraser les patates douces pour qu'elles s'épaississent
6. Attendre 2 minutes avant de servir



Poisson au taro et à l'arachide

Ingrédients :

- 1 kg de taro
- 1/2 kg de gambusies frais ou autre poisson
- 4 cuillères à soupe d'arachides pilées
- 1 oignon, 1 tomate
- Huile, eau

Préparation

1. Préparer et cuire le taro avec de l'eau, puis écraser
2. Cuire séparément le poisson puis enlever les arêtes, sauf si on utilise des gambusies
3. Faire une sauce avec l'huile, l'arachide, l'oignon et la tomate
4. Mélanger le tout, ajouter du sel et cuire au bain marie
5. Servir froid ou en accompagnement du riz



Directrice de Publication

Barbara Bentz

Rédactrice en Chef

Sidonie Rasoarimalala

Principaux auteurs

Romuald Andriniaina

Philippe Martel

Adrien Ratrimo

Faly Razanajatovo

APDRA

Pisciculture Paysanne

Antenne Madagascar

La Résidence Sociale

Antsirabe - MADAGASCAR

Tél. (261) (20) 44 489 89

www.apdra.org

lvvp@apdra.org

