

# LES ACTIVITES ECONOMIQUES

*Le climat aride de la région de Tuléar limite les ressources naturelles et on a coutume de dire que le Grand Sud est la région la plus pauvre de Madagascar. La base de la subsistance dans la brousse reste l'élevage. Mais regardons de plus près...*

## 1. L'agriculture

Surtout développée au nord de Tuléar, l'agriculture repose sur :

- **Le pois du cap**, l'élément important de l'alimentation de la population, comparable à la lentille en Inde. Une partie de la production est exposée vers l'Afrique du Sud.



*Culture du pois du Cap*

- **Le maïs, l'arachide et le manioc** qui sont aussi des aliments de base dans le Sud-ouest.



*Champ de maïs près de Miary*



*Vente de manioc sur le marché de Tuléar*

- **Le coton**, destiné à la production locale (entreprise INDOSUMA) ou à l'exportation, selon le cours du moment.

Il est cultivé au nord d'Ifaty.



## 2- L'élevage

Le zébu occupe une place essentielle dans l'économie du sud malgache. Symbole de prestige, le bœuf est aussi un animal sacré, qui joue un grand rôle dans toutes les cérémonies (accouchements, mariages, circoncisions, funérailles, remerciements pour un vœu exaucé, une inauguration d'une nouvelle maison...). Il y a aussi les chèvres, les cabris...



### Le zébu, la base de l'économie

C'est un placement, une forme d'épargne sur l'avenir, une valeur spirituelle, un aliment pour les jours de fête, un signe extérieur de richesse. Cela explique pourquoi l'élevage représente une activité lucrative. Et pourtant, les magnifiques troupeaux que l'on peut voir sur la route ne sont là que pour la parade, car leurs propriétaires refuseront de les vendre, même en cas de besoin. Ils sont déjà réservés en attendant une mort ou un mariage.

On comprend aussi que le vol de zébu soit si fréquent. C'est une véritable économie parallèle. Ne soyez pas surpris si vous passez dans le Grand Sud en 4x4, de voir, bien cachés, des autochtones avec zébus et charrette. Ils attendent que les touristes soient en panne ou s'enlisent en saison des pluies.

## 3. La bioculture



*Bassin de production de spiruline*

Ce secteur est prometteur mais est encore à ses débuts.

**La spiruline**, cette algue au développement ultrarapide et aux valeurs nutritives exceptionnelles, est cultivée et commercialisée à Tuléar.

De même que l'huile essentielle de **katrafay** est fabriquée localement à partir d'écorce du katrafay (bois local) qu'on ne trouve qu'en brousse, bonne en massage, et qui soulage les courbatures, les douleurs de dos et de la fatigue physique. Elle se trouve en pharmacie.



*Vente de katrafay sur le marché*

## 4. La pêche et l'aquaculture

La pêche maritime traditionnelle à Madagascar est pratiquée par environ 59.000 pêcheurs, dans les récifs coralliens, notamment dans les régions du sud-ouest (province de Tuléar). La zone de pêche se limite à moins de 10 km des côtes, car les embarcations utilisées ne permettent pas de s'aventurer plus loin.

La pêche traditionnelle est la seule source de revenus pour les populations du littoral, notamment dans la province de Tuléar, où la sécheresse a poussé les populations de l'intérieur.

C'est une pêche de subsistance, artisanale que pratiquent la plupart des pêcheurs Vezos. Les méthodes n'ont pas vraiment évolué depuis des générations. Leur pêche est destinée à la consommation immédiate ou bien est séchée ou fumée et commercialisée ensuite dans les terres. Les techniques utilisées sont le filet et le harpon (pour langoustes et gros poissons).



*Pêche au filet près de la plage, à Saint Augustin*

En revanche, le secteur de la pêche industrielle commence à se développer : le thon, la crevette, le calmar et le poulpe, et le crabe principalement sont la cible de bateaux modernes qui congèlent directement et dont la marchandise est destinée à l'exportation. Ces entreprises sont françaises pour la plupart (exemple : COPEFRITO).

L'élevage du concombre de mer (holoturie), d'un bon rapport financier, est aussi en développement. Les Chinois en sont friands, pour des vertus aphrodisiaques. Une ferme pilote a vu le jour à Belaza, sur la route de Saint-Augustin.



*Concombres de mer avant exportation*

## 5. Le sel

Dans la région de Tuléar, les conditions climatiques sont favorables à la production de sel. On trouve des salines à Ankiembe (sud de la ville de Tuléar), à Ambohitsabo (quartier nord de la ville) et à Ifaty.

La production de sel varie de 10 à 20 000 tonnes par an à Tuléar. Elle fait vivre au moins 1 000 personnes. Cependant, pour ces personnes, le travail du sel ne constitue pas l'activité essentielle.



*Salines d'Ankiembe*



## 6. Les entreprises locales

### L'artisanat

On produit à Tuléar de merveilleux objets pour les touristes : des pierres semi-précieuses taillées, de superbes échiquiers et solitaires de toutes les couleurs, des instruments de musique, des articles en corne de zébu, des sacs, des sandales, des ceintures et des bijoux en coquillages. On peut aussi trouver des meubles en palissandre. Sachez aussi que les pousse-pousse et les charrettes sont fabriqués à Tuléar même.

### L'industrie

Il existe peu de gros employeurs dans le domaine industriel ou agro-alimentaire. Citons malgré tout :

- Les savonneries (Indosuma)
- L'entreprise de coton (de Miary)
- La fabrication de pompes à eau manuelles est à signaler. De conception et de réalisation complètement locale, reliée à une pompe, l'éolienne permet d'irriguer, d'approvisionner en eau n'importe quel site.
- La fabrication de fours et paraboles solaires (ADES).



*Four et parabole solaires produits par ADES*

### Le secteur tertiaire

- Le transport routier joue un rôle non négligeable (Sobafis, Sotrata, Kofifi), puisque le transport des passagers et des marchandises se fait essentiellement par la route.

- L'hôtellerie et la restauration : il existe de nombreuses structures hôtelières et de restauration dans la région de Tuléar. Mais ce secteur rencontre des difficultés en raison d'une faible fréquentation touristique depuis la crise.

- Le commerce est toujours une activité essentielle dans une ville. Des commerces en libre-service voient le jour, notamment dans l'alimentation. Mais ce qui frappe souvent le visiteur à Tuléar, c'est la multitude de quincailleries.



*Une des nombreuses quincailleries de Tuléar*