



Litchis

MADAGASCAR



Créée en 2018 afin d'améliorer les revenus des producteurs et leurs conditions de vie, Sahamamy est une coopérative malgache de litchis.

Contexte national

Madagascar est le troisième plus grand pays producteur de litchis et le premier fournisseur du marché européen. On estime que près de 300 000 personnes, producteur-rice-s, transporteurs, etc. vivent de l'exportation du litchi. Malgré une demande croissante, celle-ci se concentre principalement au moment des fêtes de fin d'année en Europe, alors que la plante ne répond pas forcément à un calendrier fixe et il n'est jamais garanti que les producteur-rice-s puissent récolter le fruit à pleine maturité avant Noël. Le changement climatique pourrait rendre cet état de fait de plus en plus problématique.

Production

Originaire de Chine, le litchi est un fruit particulièrement gourmand en eau d'où sa culture en zone humide. Contrairement à d'autres cultures, celle du litchi se déroule dans une multitude de petits jardins sauvages composés de quelques plants de litchis. La récolte s'étend sur 3 à 4 semaines

entre les mois de novembre et de janvier. Très rapidement périssable, le litchi doit être acheminé vers l'exportateur dans les 24 h suivant la récolte. Cette caractéristique propre au litchi constitue un risque pour les producteur-rice-s, qui, s'il-elle-s ne parviennent pas à trouver des pré-financements pour leur récolte, n'ont souvent pas d'autre choix que de vendre leur production au premier acheteur venu, quel que soit le prix. Le litchi a également la particularité de ne plus mûrir après sa récolte, aussi est-il essentiel d'attendre sa pleine maturité pour le cueillir. Mais, à température ambiante, il évolue très rapidement. En deux ou trois jours, la coque brunit, se dessèche et devient craquante.

Pour éviter sa sénescence trop rapide et permettre sa commercialisation, le litchi peut être soumis à un traitement par fumigation de soufre à une température très basse qui a pour effet d'inhiber sa respiration et donc de lui conserver consistance et qualités organoleptiques pendant plusieurs semaines voire jusqu'à 2 mois. Le traitement au soufre est donc un facteur crucial dans la commercialisation du litchi, dans la mesure où il prolonge sa conservation et permet le transport maritime et donc les exportations de masse.



Certifiée depuis
2019



100
producteur-rice-s



98,78
hectares
de surface sous
production
Fairtrade

PROJETS FINANCÉS GRÂCE À LA PRIME DE DÉVELOPPEMENT

Production

La prime de développement a permis de financer la mise en œuvre d'un plan de développement adapté aux besoins des membres de l'organisation. Plusieurs actions ont été mises en œuvre parmi lesquelles l'achat de bêches traditionnelles permettant le travail des sols et l'appui des membres à la semence de riz et de maïs permettant de combler la période dite « de soudure ».

