



Centre Technique Agroécologique du Sud

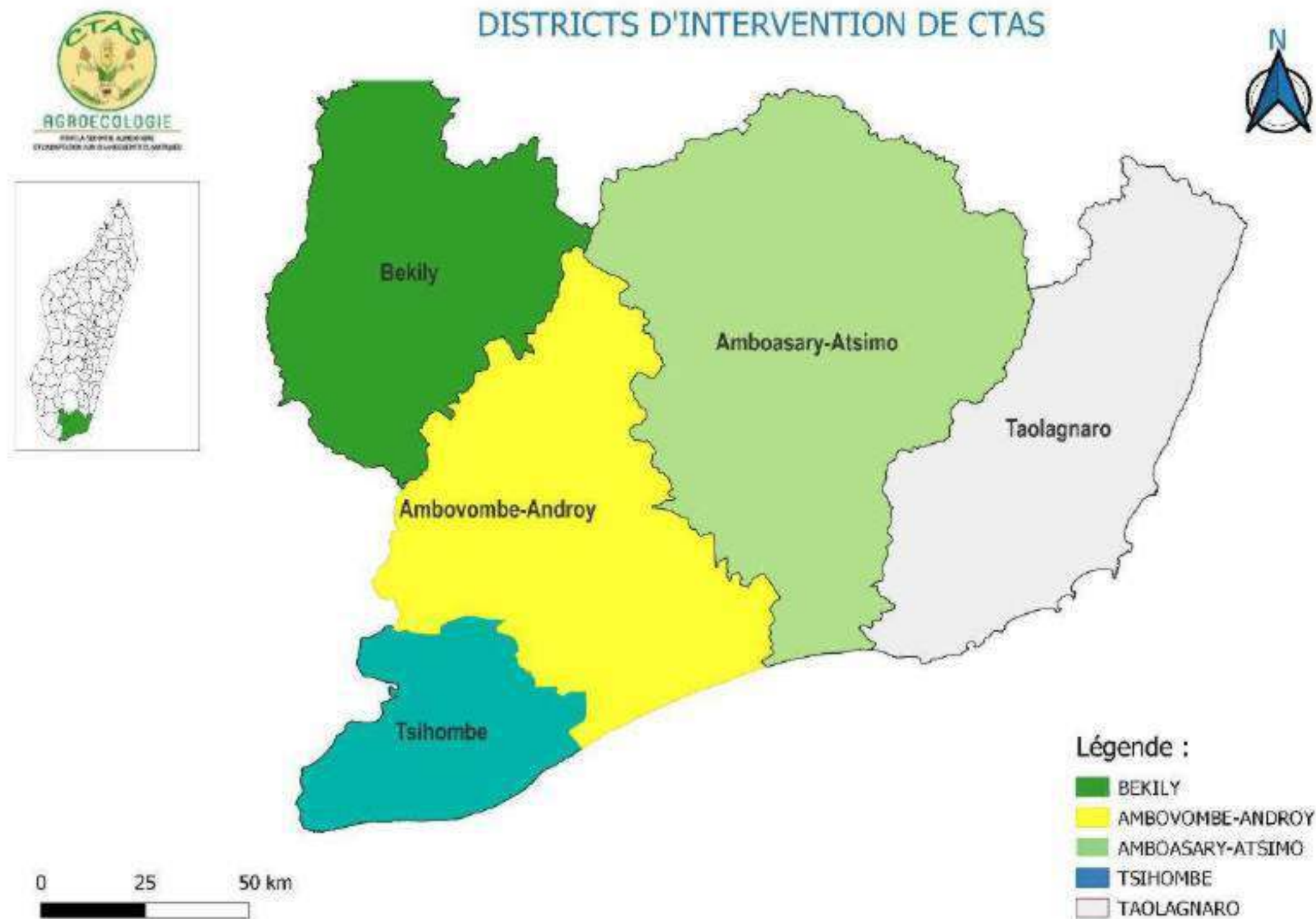
Fiche culture phare :

**CAJANUS (POIS
D'ANGOLE):
DE L'INTERDIT
VERS
L'EMBLÉMATIQUE**

Oct-2023

Edition du CTAS

CONTEXTE



Les premières zones d'intervention de CTAS (Centre Technique Agro-écologique du Sud) est une ONG de droit malagasy, qui oeuvre pour le développement socio-économique du grand sud de la grande île de l'Océan Indien, Madagascar. Il intervient dans l'extrême sud malgache, notamment la région Androy, Anosy depuis 2013 et s'engage dans la mise en place d'un système de production agricole durable et respectant l'environnement, à travers l'agroécologie et l'instauration d'un système de production et diffusion de semences adaptées au contexte.

Ces deux régions englobent un peu plus de 1 700 000 habitants, soit 6,6% de la population à Madagascar.

Que veut dire
notre logo ?



Sorgho
(apemba)

Cactus
(raketa)

Mil (bajiry)

Cajanus
(ambatry)

La région Androy et le Cajanus, une
histoire qui mérite d'être entendue

Le cajanus et le CTAS en image

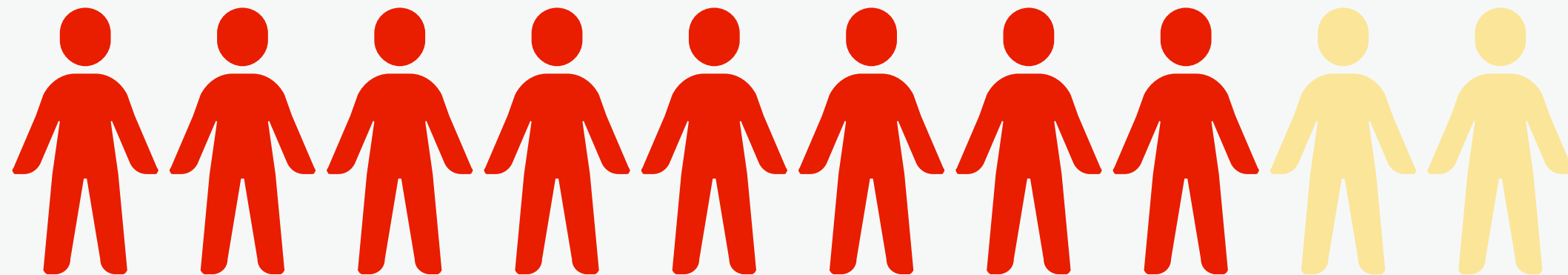


NOTRE VISION

Pourquoi le Cajanus?



La région sud de Madagascar subit une crise alimentaire très sévère et cyclique depuis des décennies. La raison est due au phénomène de chasse sable et de sécheresse. Il y a dix ans, le Centre Technique Agro-écologique du Sud ou CTAS en était témoin. Nous avons donc essayé d'apporter une solution durable par la diffusion de techniques agro-écologiques. L'une d'entre elles est la recherche de solution pour protéger autant que possible les cultures de ces tempêtes. A l'issu des recherches menées, le Cajanus ou pois d'Angole a été identifiée par le CTAS. Dans cet article, explorez la nécessité de cultiver le pois d'angole dans le sud de Madagascar et son rôle primordial dans les bocs agroécologiques.



**8 PERSONNES SUR 10 VICTIMES DE LA SÉCHERESSE
ET PENSENT À ABANDONNER LEUR VILLAGE**

Une culture interdite dans la société

Au début de l'intervention, **la population locale était réticente** à pratiquer la culture du cajanus. Mais grâce aux sensibilisations continues faites par l'équipe, les adhérents se multiplient au fil du temps.

Un notable témoigne...

Le cajanus était tabou dans notre communauté depuis le temps de nos ancêtres
Il ne nous est pas interdit d'en manger, mais d'en apporter au village.

Des malfaiteurs ont pris de force les bétails de nos arrières-grands-parents contre du cajanus. Ainsi, ils nous ont laissé un message :

« quiconque veut faire partie de ma famille et de mes enfants ne sont autorisés ni à cultiver les cajanus ni à en emmener au village. » Ceux qui veulent en manger peuvent toutefois cuisiner au champ et ne rentrent au village que quand ils finissent de manger.

Quand le CTAS nous a sensibilisé sur la culture de cajanus, nous avons admiré ses vertus. Après, nous avons essayé de cultiver les cajanus et avons commencé à en apporter au village.



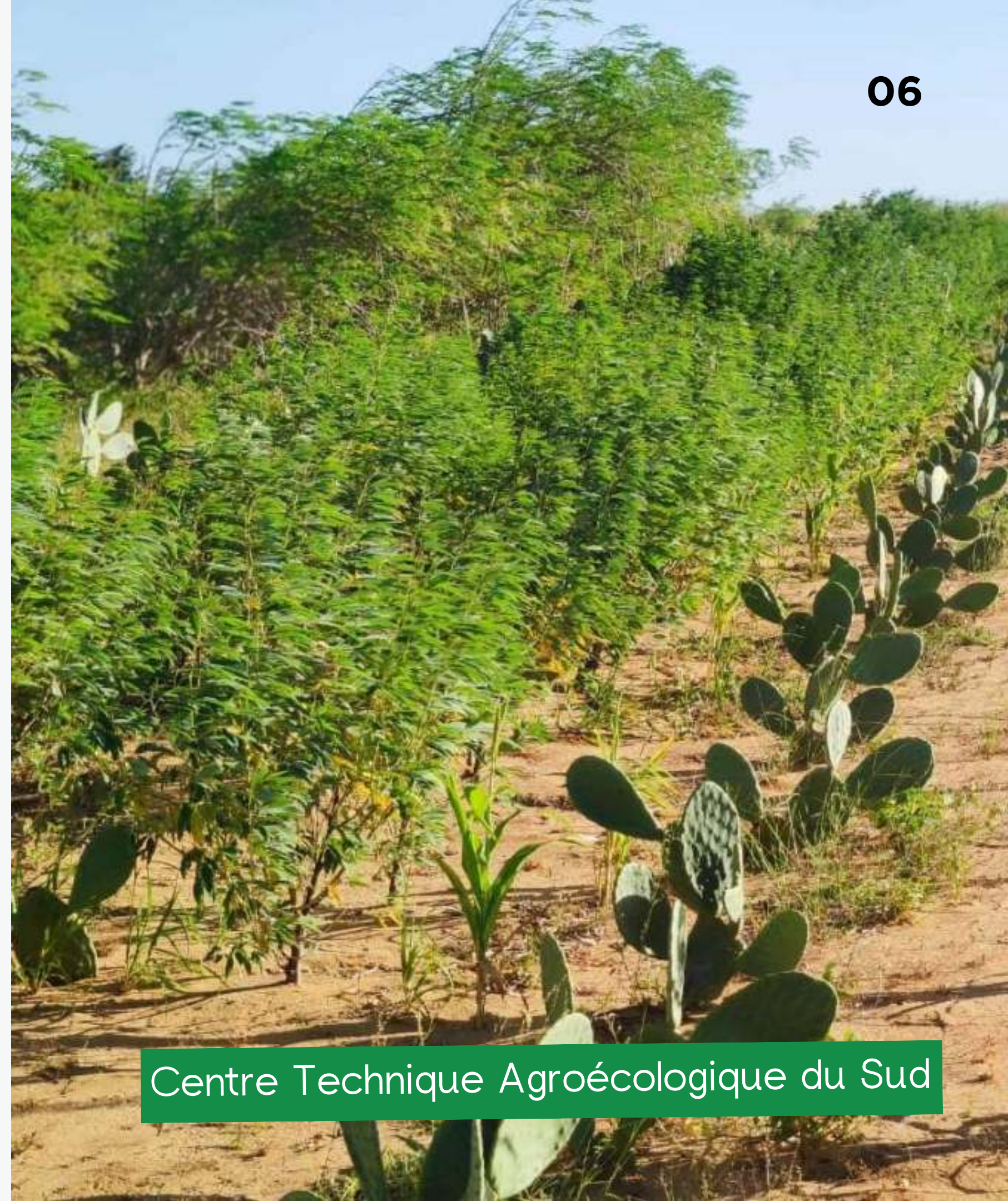
**FAHAMARO
Olobe Mokofo I**

Un notable témoigne...

Nous avons senti que cette sensibilisation est sans arrière-pensée. De plus, l'équipe comprenait des techniciens et des spécialistes. **Selon nous, le CTAS a relancé la culture de cajanus pour notre bien.** Les techniciens sont également habitués avec la forte chaleur, la pluie, les tempêtes et les cyclones et savent quoi nous proposer. Donc, **nous leur avons fait confiance** en espérant que la culture de cajanus apporte un changement positif dans notre vie.

L'introduction de la culture n'a pas causé de polémique car nous commençons à rejeter certaines croyances de nos ancêtres sur les tabous. Si la saison est bonne, je récolte 10 à 20 sacs de cajanus. Dans le cas contraire, cela peut juste faire 01 sac et demi. Comme le CTAS nous fournit les semences, nous leur vendons les produits. Nous n'allons pas les vendre aux marchés d'Erada ni à Ambonaivo ou à Ambovombe avant que CTAS donne leur avis. Des fois, le CTAS n'achète pas le tout. Dans ce cas, nous vendons le reste au marché et nous trouvons facilement des clients. Les cajanus sont sains et rassasiants.

Aujourd'hui 8 680 Ha sont couverts de cajanus, permettant à 51 437 personnes de se nourrir.





Le Cajanus à travers le monde

Le Pois d'angole est cultivé depuis très longtemps dans certaines **régions d'Asie** (depuis probablement 3 000 ans), mais les phytogéographes considèrent qu'il est **originaire de l'Afrique tropicale**. Il est aujourd'hui largement cultivé partout dans les tropiques ; ses graines ont probablement suivi les routes du commerce des esclaves de l'Afrique au Nouveau Monde.

Selon la région, le pois cajan est cultivé soit comme **culture vivrière** (pois sec ou vert) ou comme **culture de couverture/fourrage**. Dans **certaines régions d'Afrique et à Puerto Rico**, le pois cajan est cultivé à grande échelle et mis en conserves. **À Hawaï**, il est utilisé principalement comme fourrage, pâturage, ombre ou culture de couverture.

En Inde, les pois cassés (toor dal) sont l'un des légumes secs les plus populaires du fait de leur teneur en protéines importante dans un régime principalement végétarien. En Éthiopie, les gousses mais aussi les jeunes pousses et les feuilles sont cuites et consommées.

On trouve également ce légume dans des endroits tels que Hawaï. Un plat à base de riz et de pois d'Angole verts (appelé « moro de Guandules » ou « arroz con gandules ») est un aliment traditionnel en **République dominicaine, à Porto Rico, Comores, Trinité-et-Tobago; et à la Grenade** où on trouve une variante appelée **Pelau** (en) avec du bœuf ou volaille, et parfois de la citrouille et queue de cochon. **En Thaïlande**, il est cultivé pour servir d'hôte aux cochenilles *Kerria lacca* qui produisent de la laque.

Comme toutes les légumineuses, le pois d'Angole enrichit le sol en azote grâce à la fixation symbiotique de l'azote. Il est ainsi un engrais vert fournissant jusqu'à 40 kg d'azote par hectare.

Evolution de la culture de cajanus

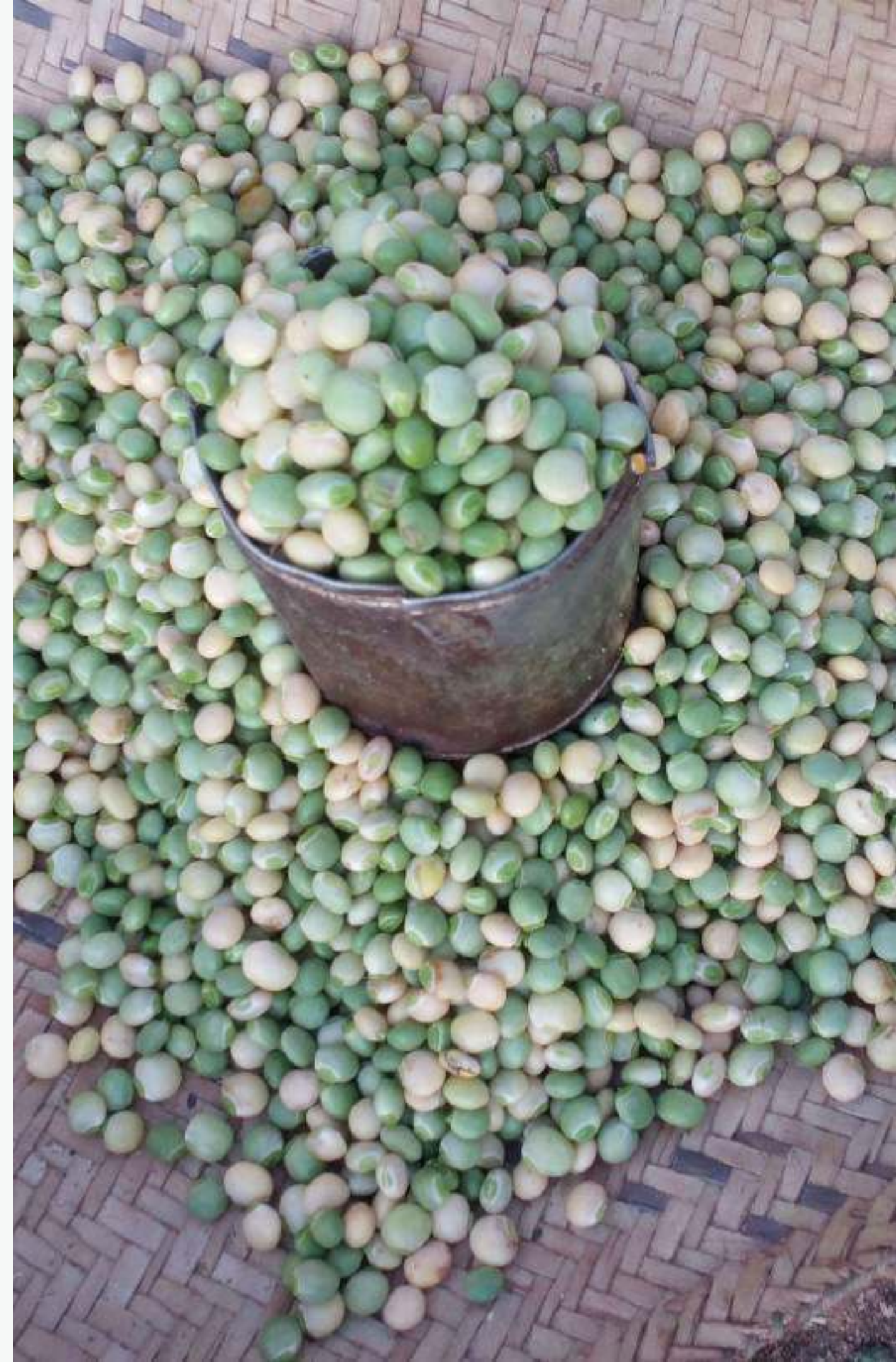
Depuis les **10 dernières années de 2013 à 2023**, le prix du Cajanus sur le marché dans la région du Sud de Madagascar a beaucoup évolué. Les prix varient en fonction des récoltes, des saisons, et de la demande.

Tendance générale et occurrence des prix

Le prix minimum du Cajanus au niveau du marché a fluctué au fil des années, avec un point bas notable **en Avril 2019 de 350 ariary le kilo**. Tandis que le prix maximum a montré une grande variabilité, avec un pic notable **en janvier 2022**. Quant au prix moyen, il a connu une tendance à la hausse au cours des 10 dernières années, atteignant un niveau significatif de **1 736 ariary le kilo**.

Le prix maximum du Cajanus était atteint en **2022** pendant **le mois de Janvier et Février**.

Le Cajanus a été vendu sur le marché vers la fin de l'année 2016 à un prix de **750 Ariary le kilo**. En 2023, le prix moyen actuel est de **1 350 Ariary**.



La production et la récolte du Cajanus

Le cajanus se cultive tout au long de l'année et la période de floraison commence en général au mois de mai. **Les graines fraîches se récoltent en mois de Juin – Juillet.** Ces graines ne seront pas conservées mais consommées immédiatement. Tandis que **les graines bien séchées** sont récoltées en **Août ou Septembre.** Elles peuvent être consommées ou stockées et replantées lors de la prochaine saison de plantation.

Les récoltes obtenues varient en fonction du mode de plantation. Le Cajanus utilisé comme brise-vent peut produire de **200 à 400 kilos par hectare.** Par contre, ce dernier utilisé en tant que forêt peut produire **700 à 1 000 kilos par hectare.** Cette quantité est suffisante pour nourrir en moyenne une famille pendant 1 an et demi.

Nombre d'hectares cultivés



(dont 7 200ha dans les BAEs)

Le Cajanus

“Le Pois chiche d'avenir ”



Le “Cajanus”, communément appelé “Pois d'Angole” ou “Pois pigeon”, émerge comme une culture aux multiples facettes, jouant un rôle clé dans la sécurité alimentaire et la durabilité. Cette plante légumineuse ne se contente pas de fixer l'azote dans le sol, améliorant ainsi la fertilité, mais elle offre également une source riche en protéines et en nutriments. Cultivé dans des régions tropicales et subtropicales, le cajanus contribue à la diversification des cultures et à la lutte contre la malnutrition, présentant ainsi un potentiel prometteur pour l'agriculture durable.

LES VERTUS ET UTILITES DU CAJANUS

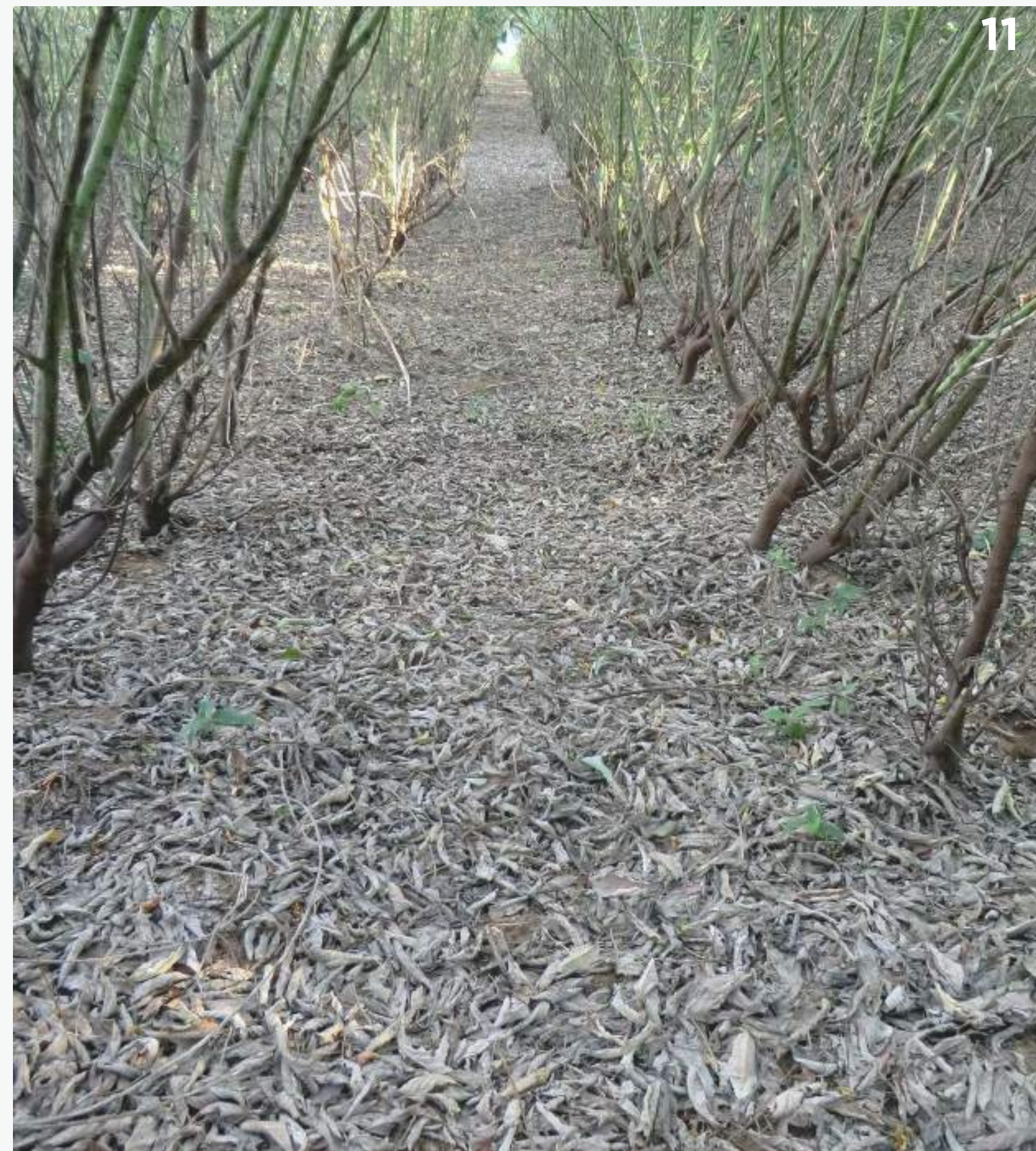
Fertilité du sol

Sachant que les habitants d'Androy sont interdits d'utiliser de l'engrais, des recherches ont été menées pour pouvoir améliorer la qualité du sol. Les études (du CTAS et d'autres chercheurs) ont prouvés qu'en pratiquant la culture intercalaire du pois d'Angole et de céréales, les agriculteurs peuvent améliorer la fertilité du sol et leur propre apport alimentaire.

Grâce au pois d'Angole, cultivé en mini-forêts pendant deux ou trois ans, les paysans peuvent remettre en cultures leurs parcelles épuisées et laissées en jachère.

Les plants de cajanus perdent leurs feuillages après les récoltes et ceci constitue une fine couche de litière sur le sol et favorise sa fertilité

CAJANUS



Alimentations et plats

Le pois d'angole récolté vert est plus nutritif que le pois sec parce qu'il contient plus de nutriments. La cuisson complète requiert de 1,25 à 2 heures. Il faut trempé les pois mûrs et secs la nuit avant de les faire cuire pendant de 2 à 3 heures.

En Inde, les pois secs sont écosés en les faisant passer à plusieurs reprises dans un moulin à main avant la cuisson. Dans les Antilles, un plat populaire est préparé en faisant frire légèrement un mélange d'oignons, de piments verts et d'ail hachés dans de l'huile ; de l'eau, du sel et de la sauce tomate sont ajoutés et le tout est amené à ébullition ; les pois secs trempés la nuit antérieure sont ajoutés au mélange qui est ensuite bouilli pendant 1 heure ; ajouter du riz, diminuer le feu et poursuivre la cuisson pendant de $\frac{3}{4}$ à 1 heure.

Dans la région Androy et Anosy de Madagascar, le pois d'angole est consommé en sauce ou accompagné de viandes.

Apports nutritionnels

Les bienfaits du pois d'Angole sont nombreux et diversifiés. Ses graines sont une source riche en nutriments essentiels, une arme importante pour la lutte contre la malnutrition.

Ce que le *Cajanus* apporte:

1. Protéines de haute qualité
2. Glucides équilibrés
3. Faible teneur en lipides
4. Vitamines essentielles telles que la vitamine A et B6
5. Acides aminés essentiels, en particulier la phénylalanine.
6. Acides gras tels que l'acide linoléique et l'acide palmitique, qui sont importants pour la santé cardiovasculaire et le fonctionnement général du corps.

A woman in a pink shirt is bending over a pile of branches and sticks in front of a wooden fence. The scene is outdoors, with a dirt ground and some debris. The image is split into two panels, each with a green text box.

Bois de chauffe

Le Cajanus est très important dans le Sud car il n'y a presque plus de forêts dans cette région et ses branches sont utilisées comme bois de chauffe. Le peu de forêts restants est tabous et sacré. Des tombeaux y sont mis.

De ce fait, le Cajanus permet de préserver l'environnement en protégeant les forêts qui restent. Il aide aussi les femmes et les enfants à réduire l'effort et le temps pour la recherche de bois de chauffe pour l'usage quotidien.

Vertus médicinales

Les feuilles de cet arbuste peuvent être préparées en infusion et servir de remède pour soulager les maux de dents ou les affections buccales. De plus, elles peuvent être utilisées pour préparer une tisane bénéfique pour les reins, pouvant apaiser les coliques néphrétiques et contribuer à la prévention des calculs urinaires.

NOUS CONTACTER...



www.ctas.mg



contact.infos@ctas.mg



+261 33 47 012 29



**CTAS Centre Technique
Agro-écologique du Sud**

Souhaitez-vous contribuer à ce grand défis par un don?

➤ Nous vous invitons à visiter notre site web : www.ctas.mg



AGROECOLOGIE
POUR LA SECURITE ALIMENTAIRE
ET L'ADAPTATION AUX CHANGEMENTS CLIMATIQUES

© Crédit Photos : CTAS

Auteurs:

Antsavololona Sarobidy RATOVONASOLOARIJAONA
Tolotra Henintsoa RANAIVOHARIMANANA