

TERMES DE REFERENCE

RECRUTEMENT D'UN EXPERT DE NIVEAU INTERNATIONAL POUR L'IDENTIFICATION DES BONNES PRATIQUES SUR LA PREPARATION DE LA VANILLE POUR DIANA

Contexte

Le Gouvernement de Madagascar met en œuvre le Projet Pôles Intégrés de Croissance et Corridors (PIC2) avec l'appui financier de la Banque Mondiale. Le Projet contribue au Programme pour l'Emergence de Madagascar initié par l'Etat en soutenant le développement du secteur du tourisme et de quelques filières-clefs de l'agrobusiness dans la région Diana au Nord-Ouest, la région Atsimo-Andrefana au Sud-Ouest, et la région Anosy au Sud de l'île. Le projet comprend trois composantes principales : (i) Composante 1 : Stimuler les investissements privés dans le tourisme et l'agrobusiness ; (ii) Composante 2 : Eliminer les entraves à l'investissement privé dans le tourisme ; (iii) Composante 3 : Eliminer les entraves à l'investissement privé dans l'agrobusiness. Dans le cadre des composantes 1 et 3, le projet soutient le développement de quelques filières agrobusiness notamment la filière vanille qui a une portée économique nationale.

La qualité de la vanille est le résultat d'un strict respect des conditions de réalisation de différentes opérations au cours de la phase de production aussi bien que de préparation. Chaque bassin de production à travers le monde dispose de sa méthode de préparation estimée comme nécessaire pour sortir de la vanille de la meilleure qualité. Pour Madagascar, la « Méthode bourbon », ou « technique traditionnelle » utilisée aussi par La Réunion et les Comores, est globalement la plus utilisée. Elle se base sur le trempage des gousses vertes dans de l'eau chaude, et a donné, depuis environ un siècle, la bonne réputation à travers le monde de la vanille de Madagascar. Pourtant, la découverte de quelques difficultés dans cette pratique traditionnelle a permis de comprendre que la vanille de Madagascar n'est pas encore au maximum de son potentiel qualitatif. De même, la perte du savoir-faire sur cette technique de préparation est de plus en plus constatée. Le changement climatique a généré à une différence très nette sur les microclimats de plusieurs bassins de production et de transformation à Madagascar, ce qui conduit à des résultats de préparations différents avec la même technique. Des recherches ont été menées dans la région de Sambava pour mettre au point une nouvelle technique de préparation des gousses de vanille verte. Ainsi, entre autres, il y a la « Technique de cuisson au soleil » qui se base sur la cuisson des gousses vertes par l'utilisation directe de l'énergie solaire. Cette technique offre apparemment à la vanille verte les conditions nécessaires pour qu'elle puisse exprimer toutes ses potentialités. Les premiers résultats obtenus sont comparables à ceux de la technique traditionnelle : rapport verte/préparée élevé de $\frac{1}{4}$; rapport en gousses de qualité supérieure, en moyenne 70% et une grande capacité de conservation. Pour la zone de Sambirano et la région Anosy, les bonnes pratiques et les mises au point en termes de technique de préparation de vanille, notamment les techniques appliquées et adaptées pour ces zones sont encore disparates et ne sont ni capitalisées ni harmonisées.

Le district de Sambirano est la capitale de la culture de vanille dans la Région de Diana, suivi par le district de Nosy Be (comprenant Nosy Komba). Le Projet PIC a initié un appui à la filière vanille dans le Sambirano depuis 2019, et s'étendu dans le district de Nosy Be depuis 2020. Cette filière est devenue une filière de diversification pour des nombreux producteurs dans

ces zones réputées pour le cacao et les huiles essentielles. Après un rapide diagnostic sur la filière, l'appui du PIC a commencé sur la caractérisation et l'inventaire des producteurs de vanille dans la zone. Un long travail sur l'identification et la vulgarisation d'une Bonne Pratique Agricole sur la vanille, adaptée au système agroforestier de la Région a aussi été initié. Près de 4 000 producteurs sont concernés par cette démarche. L'objectif est axé vers la production tant en qualité qu'en quantité. Cette maîtrise de la Bonne Pratique Agricole sur la production doit s'accompagner d'une bonne pratique sur la préparation de vanille. Au niveau de la structuration et de la gouvernance de la filière, le Comité Régional de la Vanille Diana (CRV), plateforme public-privé qui pilote le développement de la filière a été mis en place le mois de mars 2021. Cette structure veille aussi à la promotion et au maintien de la qualité de la vanille de Sambirano.

Dans la stratégie du développement et de relance de la filière vanille, l'identification et la définition de bonnes pratiques sur la préparation de la vanille pour la Région de Diana sont nécessaires. C'est à ce titre que le projet PIC2 souhaite recourir à une Assistance Technique dont l'objectif est d'identifier la bonne méthode de préparation adaptée en partenariat avec le Ministère en charge de l'Agriculture et aussi avec le CRV.

Objectifs de la mission

L'objectif de la mission est d'identifier et de proposer un processus de mise en œuvre de bonne pratique de transformation de la vanille pour la Région de Diana. Ce processus conciliera les pratiques artisanales et empiriques avec le protocole scientifique pour sortir le processus le plus adapté au contexte actuel, avec comme objectif principal l'obtention d'une qualité optimum de la vanille préparée. La qualité concernera la qualité physique, organoleptique et la composition chimique dont la teneur en vanilline.

Tâches du consultant

Une approche participative et inclusive est vivement recommandée, impliquant toutes les parties prenantes, y compris le secteur privé et le CRV. Une synergie et consultation avec les autres Partenaire Technique et Financier (projets/programmes ; organismes étatiques) qui travaillent autour du même thématique est à préconiser aussi.

L'intervention inclura entre autres une recherche documentaire, une analyse des pratiques nationales et internationales, des rencontres avec les acteurs clés de la filière, des missions et des séances d'échanges et de restitution sur terrain.

Le consultant doit accomplir les tâches suivantes sans que celles-ci soient exhaustives:

- Capitaliser et comparer les différents modes de transformation de vanille, au niveau international, à Madagascar, et surtout dans la Région Diana, notamment dans le Sambirano;
- Analyser les coûts de préparation ;
- Caractériser les différentes qualités et types de vanille dans la Région de Diana, identifier les facteurs influant ces différences et spécificités (terroirs, variété, mode de préparation, etc.) ;
- Identifier avec les acteurs locaux des préparateurs pilotes afin de valider les différentes techniques, identifier les besoins en équipements adéquats ;

- Proposer une mode de préparation de la vanille améliorée et durable, adaptée pour la Région, avec des justifications techniques adéquates ;
- Valider avec les acteurs locaux les différents résultats obtenus : bonnes pratiques, qualités obtenues, coûts de production, etc. ;
- Synthétiser et élaborer un manuel pour la ou les bonnes pratiques identifiées et validées,
- Faire un transfert de compétences sous forme de formation des formateurs auprès des techniciens d'encadrement de la filière de la Région de Diana, et
- Proposer un plan de vulgarisation des bonnes pratiques.

Livrables

Le consultant remettra au PIC les livrables suivants :

- Au 5^{ème} jour de mission, un rapport d'établissement décrivant la méthodologie et chronogramme détaillé de la mission ;
- Au 30^{ème} jour de mission, un rapport capitalisant les différentes méthodes de préparation de vanille (international, Madagascar en général, et zones de la mission) ; des propositions d'améliorations sur les bonnes pratiques ; proposition de préparateurs pilotes et identification des équipements nécessaires pour les pilotes ;
- Au 60^{ème} jour de la mission, un rapport décrivant les premiers résultats obtenus, les qualités obtenus (caractéristiques physiques et chimiques), synthèse des bonnes pratiques et coûts de production.
- Au 90^{ème} jour de la mission, le rapport final synthétisant les bonnes pratiques adaptées, un draft de manuel de vulgarisation, la proposition de vulgarisation des techniques.

Durée de la mission

Le consultant interviendra d'une manière discontinue pour une durée effective estimée quatre-vingt-dix jours (90 j) étalés sur une période de cinq (5) mois. L'intervention à Madagascar sera effectuée majoritairement dans la région Sambirano, dans la Région DIANA.

Profil requis

- Diplôme Universitaire bac+5 ou de Grandes Ecoles en agronomie, biochimie ou équivalent ;
- Au moins 10 années d'expériences professionnelles ;
- Expériences d'au moins 05 années dans la filière vanille, notamment dans la préparation de la vanille;
- Maîtrise parfaite de la langue française et forte capacité rédactionnelle et de synthèse ;
- La maîtrise de l'anglais serait un atout.