

# Projet PROFAPAN

PROfessionnalisation des Filières Agricoles Périurbaines d'Antananarivo Nord



Projet financé par  
l'Union Européenne



Dans le cadre  
du Programme ASA



Association  
Intercoopération  
Madagascar



Mis en œuvre par Agrisud International et  
Association Intercoopération Madagascar



## ITINERAIRE TECHNIQUE

Type de Culture: ANAMAMY

Utilisateurs : Producteurs Leaders.



## ANAMAMY - Itinéraire technique

### Présentation

L'anamamy (brèdes morelle) est un légume feuille. C'est un ingrédient apprécié par les malgaches pour préparer le bouillon qu'on sert pour accompagner le riz (surtout si la veille on a mangé bien gras).

**Famille :** Solanacées

### Variétés :

Laniera (SMV)  
Anamamy telorirana  
Anamamy dia

### Conditions de mise en œuvre :

**Terrain :** Tous types de sols en climat chaud avec des précipitations modérées. Sols alluvionnaires.

### Intrants :

- Semence: 5 g  
- Compost ou fumure organique : :  
pépinière 8kg/m<sup>2</sup> et planche de culture :  
450 kg/are



### A noter : Rotation culturale

Les brèdes morelles sont à éviter après d'autres plantes de même famille.

## 1. CALENDRIER CULTURAL

### Caractéristiques :

C'est une variété qui se cultive toute l'année mais avec de meilleurs résultats de septembre à décembre.

### Itinéraire :

Semis en pépinière

Récolte : 30 à 45 j après le repiquage

# ANAMAMY - Itinéraire technique

---

## 2. PREPARATION DE LA PEPINIERE

### 2.1. Préparation du sol

Faire un labour profond.

Pulvériser les mottes en enfouissant 8 kg de compost pour 1 m<sup>2</sup>.

Bien affiner le lit de germination.

### 2.2. Semis

Semis clair en ligne :

Ecartement : 5 cm entre lignes et 1 cm sur ligne

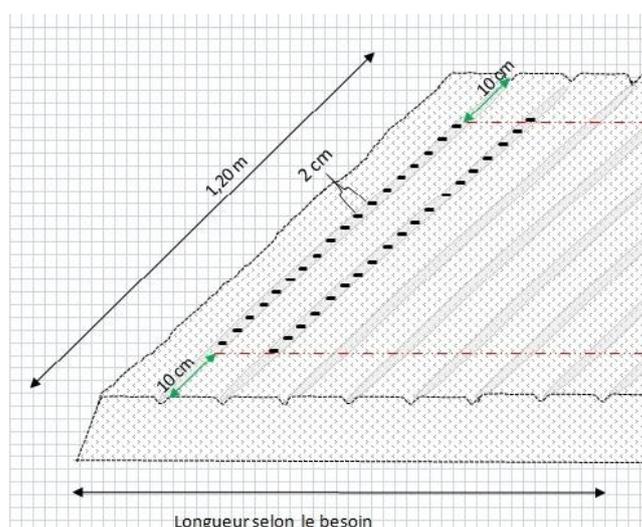
Profondeur : 0,5 à 1 cm

Enfouir et plomber avant arrosage

Levée 3 à 5 jours après semis

Durée de séjour en pépinière : environ 30 j

Pépinière utile pour avoir des jeunes plants pour 1 are : 4,5 m<sup>2</sup> (76 lignes de semis)



### 2.3. Entretien de la pépinière

Arroser régulièrement (ne pas laisser la pépinière manquer d'eau)

Eclaircir si nécessaire en enlevant les plants chétifs

Sarcler manuellement, selon les besoins, et butter légèrement le collet des plants

# ANAMAMY - Itinéraire technique

## 3. CONDUITE DE LA CULTURE

### 3.1. Préparation du terrain

Faire un labour avec enfouissement de 450kg de fumier ou de compost bien décomposé pour 1 are.

Herser pour pulvériser les mottes, affiner le sol.

Aménager des planches creuses (saison sèche) ou surélevées (saison humide).

Aplanir.

### 3.2. Repiquage

Arroser la pépinière une heure avant arrachage.

Replanter au stade 4 -5 feuilles de préférence en fin d'après-midi

Trier les plants : éliminer les individus trop chétifs ou présentant des malformations

Replanter en poquet : écartement entre lignes 15 cm, sur ligne 15cm

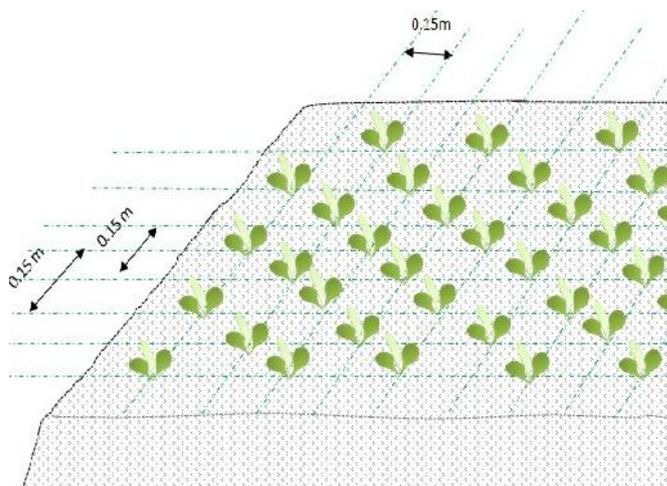
Utiliser un plantoir pour ne pas abîmer les plants, bien tasser la terre autour du pied avec la main ou le plantoir.

Arroser les plants après mise en terre

Nombre de plants /are : 4.200 à 4.500

#### A noter : Rotation culturale

Eviter que les racines se dessèchent et se courbent lors du repiquage



## ANAMAMY - Itinéraire technique

---

### 3.3. Entretien

Sarcler pour maintenir une parcelle propre

Biner pour aérer le sol et enfouir 200 kg de fumier ou du compost bien décomposé (en 2 apports) après chaque récolte

Bien butter pour renforcer l'ancrage après binage

Arroser régulièrement le matin ou l'après-midi

### 3.4. Aspects phytosanitaires

#### Ravageurs

| Appellation paysanne | Nom scientifique          | Symptômes  | Prévention | Moyen de lutte   |
|----------------------|---------------------------|--|------------|--|
| Ramangorona          | Aphides                   | Enroulement des jeunes feuilles sur elles-mêmes (Feuilles recouvertes de fumagine) |            | Diluer 2 cuillérées à café de piment pilé et 2 cuillérées à soupe de sciure dans 10 l d'eau ; Laisser reposer 24 h ; Tamiser et pulvériser sur la parcelle en début de matinée, une fois par semaine |
|                      | Coccinelle des Solanacées | Plages translucides finement striées, suivis du dessèchement des feuilles          |            |  |

## ANAMAMY - Itinéraire technique

---

### Maladies

| Appellation paysanne | Nom scientifique        | Symptômes  | Prévention   | Moyen de lutte                     |
|----------------------|-------------------------|--|--|------------------------------------|
|                      | Alternariose            | Petites tâches rondes ou anguleuses sur les bases des feuilles,<br>Tâches sombres, zonées et allongées sur les tiges | Utilisation de semences saines   | Bouillie bordelaise                |
|                      | Flétrissement bactérien | Fanaison subite de la plante sans manifestation d'autres symptômes extérieurs  | Thermothérapie des semences<br>Rotation culturale<br>Destruction des débris végétaux | Pas de traitement curatif possible |

## ANAMAMY - Itinéraire technique

---

 A noter :

**En cas de traitement :**

**Bien respecter le dosage des produits**

**Alterner les produits pour éviter la résistance des pathogènes**

**Respecter la durée d'attente avant récolte (en général, produits naturels : 3 jours et produits chimiques : 15 à 20 jours)**

### 4.RECOLTE ET OPERATIONS POST RECOLTE

#### **4.1.Récolte**

**Qualité de la récolte:**

Feuilles vertes avec son pétiole (petite tige), ne présentant ni trou, ni enroulement, ni lésion.

La récolte se base sur le développement végétatif notamment la couleur des feuilles, à partir de 45 j après repiquage. Première coupe en laissant les 4 feuilles à partir du collet  
Apport de compost à raison de 100 kg/are en fumure.

Deux récoltes manuelles, étalées sur 1 mois, pour récolter les « dimbin'anamamy » pour préserver les bourgeons qui vont pousser.

**Rendement :** 80-100kg/are

#### **4.2.Conservation**

Comme tous les légumes feuilles, l'anamamy ne se conserve pas trop longtemps. Il est préférable de vendre ou de consommer les légumes récoltés.



## AGRISUD INTERNATIONAL A MADAGASCAR

AGRISUD INTERNATIONAL est une Association française à but non lucratif et de bienfaisance. Elle accompagne les populations dans la création et le renforcement de très petites exploitations agricoles familiales durables, ancrées sur le marché local. Ces TPE (Très Petites Entreprises) génèrent des revenus, des emplois et de la valeur ajoutée locale tout en répondant aux besoins des marchés : des produits locaux pour des marchés locaux.

Le projet PROFAPAN fait partie intégrante du programme ASA. Il vise à renforcer et développer les systèmes de production des producteurs, à faciliter l'accès des produits alimentaires par une amélioration de la mise en marché et à consolider les organisations professionnelles dans les services qu'elles rendent à leurs membres.



## ASSOCIATION INTERCOOPERATION MADAGASCAR

Créée en septembre 2004, AIM était initialement une association de droit malgache à but non lucratif. En 2015, après 10 ans d'existence, AIM mute en ONG et sa dénomination devient Action Intercoopération Madagascar.

Elle assure la mise en œuvre directe des projets et programmes de développement à Madagascar. L'ONG peut également assurer le rôle de gestionnaire de fonds.

AIM a déjà travaillé dans toute l'étendue du territoire national. Actuellement, elle intervient dans 6 régions, à savoir, Menabe, Androy, Amoron'i Mania, Analanjirofo, Atsimo Andrefana et Analamanga. La professionnalisation et la structuration des producteurs font partie intégrante de ses actions en matière de développement.



## UNITE DE COORDINATION DU PROGRAMME ASA

Le programme d'Appui à l'Agro Sylviculture autour d'Antananarivo (ASA) est financé dans le cadre du 10ème Fonds Européen de Développement (Février 2014- Février 2019). L'Unité de Coordination du Programme se charge du suivi et de la mise en cohérence des 9 projets et des 5 filières, ainsi que de la mise en place d'un dispositif de suivi-évaluation.

Dans ce cadre, le programme ASA soutient le projet PROFAPAN œuvrant dans les filières maraîchage – arboriculture – poulet gasy.



Programme financé par l'Union Européenne

## DELEGATION DE L'UNION EUROPEENNE A MADAGASCAR