



HAL
open science

Haricots verts origine Kenya

Mathilde Fautras

► **To cite this version:**

| Mathilde Fautras. Haricots verts origine Kenya. 2009. halshs-01205207

HAL Id: halshs-01205207

<https://shs.hal.science/halshs-01205207>

Submitted on 25 Sep 2015

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Public Domain

MAMBO !

La lettre d'information de l'Institut Français de Recherche en Afrique

Volume VIII, n°3, 2009

Haricots verts origine Kenya

Notes de terrain

FriGoken est un des plus grands producteurs et exportateurs d'haricots verts au Kenya. La société contracte des paysans locaux dans le but de promouvoir le développement rural. Néanmoins le secteur n'est pas insensible à la concurrence illégale et à la conjoncture mondiale. Cet article décrit le processus de production et les contraintes auxquelles le système se heurte.

Les haricots

Le secteur horticole –fleurs et maraîchage- constitue un des secteurs les plus performants de l'économie kenyane. Selon les années, il est le premier ou le second pourvoyeur de devises du pays, juste devant ou juste derrière le tourisme, devant le thé et désormais loin devant le café (Notons cependant que la première source de revenu de l'économie kenyane reste les transferts des émigrés). Parmi les productions phares de l'industrie maraîchère, les haricots verts. La production kenyane de haricots verts, 200 000 tonnes dont environ 60 % contrôlés par la société FriGoken, est entièrement exportée, soit en boîte, soit comme produits frais (40% de la production).

Pour approvisionner son usine de Kariobangi, FriGoken, filiale de IPS –société ismaélienne- signe des contrats annuels avec 35 000 petits exploitants des hautes terres (des rives du lac Victoria aux pentes des Nyambeni hills) qui produisent des haricots verts extra-fins. Contractuellement, ces petits exploitants (en moyenne, moins de 3 acres) doivent produire leurs haricots verts sur de micro-parcelles de 250m²,

sur lesquelles ils doivent produire au moins 150 kg (achetés 35 shillings le kg). Ces parcelles sont localisées dans les bas-fonds, anciennement terres publiques, désormais alloties et attribuées aux habitants du village. La mise en culture sous forme de haricots verts remonte à une quinzaine d'années. Elle signe une extensification agraire, puisque à l'époque la superficie cultivée avait été gagnée aux dépens des espaces de pacage. Elle est donc une étape importante dans le processus qui conduit à la fermeture de l'espace en pays kikuyu. Néanmoins, cette extensification s'accompagne également d'une intensification agricole puisque les nouvelles cultures réclament des pratiques proches du jardinage. En effet, la culture du haricot est une culture à haute intensité de main d'œuvre. Elle réclame plus de travail que celui des seuls exploitants, les fils, les filles, les collatéraux aident également, notamment pour l'arrachage des mauvaises herbes, l'arrosage et la récolte. Le contrat passé entre FriGoken et les paysans stipule que les exploitants ne peuvent cultiver plus de 250m² en haricots verts, parce qu'ils sont trop pauvres pour payer la main d'œuvre nécessaire à une

Laikipia Road, Kileleshwa; P.O.Box 58480, 00200 City Square; Nairobi, Kenya
Tel: 254 (0)20 43 43 446; Fax: 254 (0)20 43 43 446
Website: www.ifra-nairobi.net

extension de superficie et que ce seuil dépassé, compte tenu de la main d'œuvre familiale gratuite disponible, la qualité du jardinage et donc de la production baissent.

La vallée que nous avons visitée est située à une 10aine de km à l'ouest de Muranga. Elle est inondée deux fois par an, ce qui favorise la régénération de la terre fatiguée par cette mise en culture intensive. Le contrat entre FriGoken et chacun des paysans stipule explicitement que celui-ci n'a pas le droit de planter deux fois de suite des haricots verts sur la même parcelle. Il lui faut donc effectuer une rotation culturale : derrière le haricot vert, le planteur cultive souvent des choux (en fait du *sukuma wiki*, plante très riche ; mot à mot celle qui «pousse les faibles»), de la canne à sucre ou quoique plus rarement sur ces terres lourdes et humides du maïs.

85 % des planteurs de haricots verts sont des femmes, ce qui signifie que la mise en production qui a permis aux femmes d'accéder à un certain niveau d'autonomie financière est également une étape importante de l'*empowerment* féminin en cours dans les campagnes kikuyu. En moyenne, une femme peut espérer 25 000 shillings par an à partir des haricots verts, soit environ la moitié de son revenu monétaire annuel. En pratiquant

cette culture ce que recherchent les femmes, c'est avant tout la régularité d'un revenu monétaire. Cependant, le haricot rapporte beaucoup moins que l'élevage laitier hors-sol pratiqué par beaucoup dans la province centrale (fourrage : *nappier grass* en levée de terre ou feuilles des *grevillea* très nutritives pour les animaux et les feuilles et pieds de maïs auxquelles s'ajoutent les rebuts de haricots verts (10% de la production en moyenne). L'association haricots verts/élevage est un excellent tandem puisqu'il permet l'amendement des sols avec le fumier, le recyclage comme fourrage de la partie de la production de haricots verts qui ne répond pas aux critères de qualité de FriGoken.

Un processus précis et délicat

L'encadrement de la production est très strict. Chaque paysan est connu des employés de FriGoken. En effet, sur le terrain, celle-ci emploie une équipe d'une trentaine de personnes dirigée par un technicien agricole pour environ 300 exploitants. FriGoken fournit les semences, les engrais, les intrants, aide physiquement grâce à un employé à préparer la parcelle. Les intrants sont appliqués par des employés de FriGoken. En début de contrat, chaque paysan subit une formation de 3 cours dont le dernier consacré à la technique de la récolte. En effet, il ne faut surtout pas arracher ni abîmer le haricot, dont la qualité dépend en particulier de cette étape délicate. L'avantage comparatif du haricot vert kenyan par rapport aux haricots verts européens notamment réside dans le fait qu'il est récolté à la main, alors que les HV européens sont récoltés mécaniquement. Une fois la terre préparée et les graines plantées, la tâche quotidienne principale de la paysanne est de désherber et d'arroser manuellement ses rangs de haricots.



Après 2 mois de maturation, la période de la récolte s'étale sur 4 semaines. La récolte est quotidienne et ne peut débuter que vers 9/10 heures afin que la chaleur ait eu raison de rosée. En effet, récolter quand celle-ci recouvre encore les feuilles des

plantes augmente les risques de contamination par les maladies.

La récolte (en moyenne autour de 5 kg par jour et par exploitant) est ensuite emmenée quotidiennement au centre de collecte. Celui-ci n'est jamais situé à plus de 4 km, soit 30 min à pied des exploitations. Ce centre comprend des tables sous auvent où la production est triée selon des critères de taille et de grosseur, un bâtiment administratif, des toilettes, un réservoir de 8 000 litres d'eau. Des employées de FriGoken aident les paysans à effectuer le tri et à ranger les haricots dans des bacs en plastique qui seront ensuite pesées. Les haricots doivent être conditionnés dans les 24 heures qui suivent la récolte, aussi une noria de

camion achemine-t-elle la production des centres de collecte vers Kariobangi. Ce système explique que FriGoken cherche à convertir le plus de paysans possibles à la culture du haricot vert dans un rayon de 4 km autour de chaque centre. Pour ce faire des campagnes de sensibilisation sont régulièrement effectuées par les employés locaux de FriGoken pour convaincre les paysans du bien fondé de cette culture. Ils ont également comme tâche d'identifier les facteurs de résistance à la diffusion de la culture du haricot vert ou de repérer les personnes qu'il faut laisser hors du circuit parce que trop difficiles, pas assez travailleuses, alcooliques, etc.

FriGoken pourrait produire les haricots verts sur de grandes fermes, néanmoins la direction, sous l'impulsion de l'IPS, a fait le choix de sous-contracter à une myriade de petits paysans, dans le but avoué de promouvoir le développement rural. Derrière l'exigence de profit, il y a un modèle social favorable à l'enrichissement, à l'épargne, etc. Cependant, il est possible également que la stratégie qui consiste à sous-traiter aux petits exploitants la production permette de diminuer les risques. Cependant, cette stratégie de diminution des risques joue donc non à court terme mais à moyen terme.

Trois ordres de contraintes qui pèsent sur le système

D'abord la société subit la concurrence illégale des *poachers*, c'est-à-dire des exportateurs (une 50aine) de haricots verts frais qui viennent dans les champs acheter la marchandise de FriGoken. Ils font cela pour pallier les défaillances de leur propre système de production et de collecte, surtout pendant la période novembre-mai (contre-saison en Europe). Les paysannes acceptent alors souvent de leur vendre une partie (c.à.d. jusqu'à 50 %) de la production (pas toute car si elles ne produisent rien pour FriGoken, elles ne seront plus acceptées comme contractuelles). Ces



brokers payent cash alors que FriGoken paye obligatoirement sur un compte en banque (Equity Bank dans 80% des cas) mais après avoir déduit les frais (graines, engrais, frais de fonctionnement, etc). Or, bien que le contrat qui lie FriGoken aux paysannes leur interdise explicitement de vendre leur production à qui que ce soit d'autre que FriGoken, les paysannes ont un tel besoin de cash qu'elles acceptent les séductions de ces francs tireurs. La concurrence est donc vive entre les exportateurs de frais et

FriGoken. A tel point que cette dernière a intégré cette concurrence illégale et déloyale dans ses plans de production en planifiant une mise en culture largement supérieure –jusqu'au tiers- à ses besoins réels (imposés par ses carnets de commande). Il arrive même que les « regulators » supposés régler les problèmes à l'intérieur de la filière

soient acoquinés avec ces exportateurs de frais et leur indiquent les lieux où la production est disponible, générant ainsi la suspicion et l'amertume des employés de FriGoken. Cependant, sur le terrain, les employés de la société ont vite fait de repérer et de sermonner, voire de licencier les contrevenantes.

L'autre problème que pourrait rencontrer la société FriGoken est lié à la « Mungikiisation » croissante des campagnes kikuyu. Interrogée sur cette question les employés affirment que la société n'a jamais plié et n'a jamais payé quoique ce soit aux Mungiki. Pour le responsable production, bien que la zone de Muranga soit effectivement travaillée par la secte mafieuse, payer une fois reviendrait à s'exposer à devoir payer toujours. L'argument opposé aux Mungiki est de dire «vous voulez nous racketter, puisque c'est comme ça nous abandonnons la zone, nous fermons le centre de collecte et nous allons produire ailleurs ». Cette capacité à répondre au racket par un chantage à l'abandon et à la délocalisation –évidemment dommageables aux paysans locaux- aurait jusqu'à présent évité à FriGoken de plier aux chantages des Mungiki. Cependant selon les cadres de FriGoken, la « Mungikiisation » (inégale et dont la géographie reste

à faire) des campagnes kikuyu découragerait investissements productifs et dépenses ostentatoire et susciterait des mouvements de protection, sous forme de groupes de vigilantes qui, à terme, ont les mêmes méthodes et les mêmes effets que les Mungiki eux-mêmes.

Pour les exploitantes, l'intérêt d'être contractuelles de FriGoken réside dans l'assurance d'un revenu régulier, sûr et garanti. Certes, travaillant pour FriGoken, elles contractent un emprunt correspondant aux semences, aux engrais, à la rémunération des techniciens agricoles qui encadrent la production, aux frais de fonctionnement du centre de collecte. Cependant, elles sont sûres de le rembourser grâce au produit de leurs efforts. En effet, si par malchance les conditions objectives –i.e. collectives- de production (aléas climatiques, aléas politiques, pluies, inondations, sécheresse, etc.) ne leur permettent pas de livrer les 150 kg requis, la société n'a ni les moyens, ni le désir politique d'exiger le remboursement des sommes équivalentes aux intrants mis à disposition des paysannes en début de contrat. En effet, une fois le contrat signé, quelles que soient les fluctuations du marché, FriGoken s'engage à acheter la marchandise commandée. Par contre, à moyen terme, la société répercute les fluctuations du marché mondial en passant plus ou moins de contrats avec les paysans. C'est pourquoi l'évolution récente dans le secteur des fleurs pourrait donc avoir un effet négatif sur les petits producteurs de haricots verts. En effet, la crise post-électorale de janvier 2008, puis la crise financière mondiale de septembre 2008 ont induit une contraction de la demande et donc production de fleurs (-30% en un an). A l'inverse, les prix des légumes de contre-saison ont plus que doublé en deux ans. La conjonction de ces deux tendances incite les grands horticulteurs de Naivasha à convertir une partie de leurs serres vers la production

« Pour les exploitantes, l'intérêt d'être contractuelles de FriGoken réside dans l'assurance d'un revenu régulier, sûr et garanti. »

maraîchère, notamment de haricots verts. Cette intrusion de nouveaux et puissants acteurs dans la filière risque de peser sur les petits exploitants de Muranga.

A l'usine, tous les légumes proviennent des petits planteurs. Deux types de conditionnement sont pratiqués pour la mise en conserve ou la surgélation. Les modalités précises du conditionnement varient en fonction des *desiderata* des clients : certains réclament des haricots verts entiers, d'autres réclament que les bouts des haricots soient coupés.

Pour être mis en boîte, les légumes sont triés, stérilisés, étêtés, bouillis quelques minutes puis mis en boîtes ou bocaux. Les produits sont ensuite stockés en palette pendant quelques jours. L'emballage est ensuite vérifié. Le produit est alors seulement étiqueté. Les emballages (boîtes ou bocaux) viennent de l'étranger car même en incluant les taxes douanières, leur prix unitaire reste inférieur à ce que peut offrir le marché local.

Il ne se passe pas 15 jours sans que la société ne soit l'objet d'un audit de qualité. La présence dans les murs de FriGoken, d'un client résident –Bonduelle a été autorisé à détacher un observateur permanent auprès de FriGoken- est un élément très apprécié des auditeurs. Cela fait partie explicitement de la stratégie technique et commerciale de FriGoken. Celle-ci a décroché la labellisation Global GAP (Good Agricultural Practices) ce qui l'amène à répercuter sur ses contractuels les prescriptions qui s'imposent à elle.

Pendant l'écriture de cet article, Mathilde Fautras était stagiaire à l'IFRA et étudiante en Géographie à l'Université de Paris Ouest. Prof. Bernard Calas est également Géographe et Directeur de l'IFRA.
Contact: bcalas@ifra-nairobi.net

Mot du rédacteur:

En Kiswahili le mot « Mambo » signifie littéralement « les nouvelles » ou « les renseignements ». Ce mot est communément utilisé comme salutation, « Quoi de neuf? ».

Directeur

Bernard CALAS

Assistante éditoriale

Delphine LEBRUN