

Quelles perspectives durables pour le vermicelle de tolomane dans la province de Hung Yen (Vietnam)?

Long Vy Le Thi¹, Ton Vu Dinh¹, Brigitte Duquesne²

¹ Université d'Agriculture de Hanoi, Vietnam

² ULG, Gembloux Agro-Bio Tech, Belgique

Résumé- Le but de cette étude est de proposer des axes de recherche en vue de renforcer, dans une perspective de développement durable, la transformation locale et la commercialisation d'un produit traditionnel vietnamien typique : le vermicelle de tolomane.

Dans la province de Hung Yen, la transformation de vermicelle de tolomane est une activité artisanale et participe au folklore local des villages.

Cette province compte plus d'un million d'habitants sur une superficie de quelque 923000 ha dont 60% de superficie agricole. Chaque travailleur agricole y dispose en moyenne de 0,1ha mais, avec l'urbanisation, le développement d'importantes infrastructures routières et de zones industrielles, la surface agricole disponible est en constante diminution.

La province dispose néanmoins de beaucoup de produits agricoles transformables, localisés dans différents villages : plantes médicinales à Van Lam, à Van Giang ; produits des arbres fruitiers à Khoai Chau, le vermicelle de tolomane à Khoai Chau, le riz perlé et vermicelle de tolomane à Yen My... Si la plupart des produits sont exportés après transformation au Laos ou en Chine, il n'en va pas de même pour le vermicelle de tolomane dont le marché demeure exclusivement local.

Des tubercules de canna aux farines et des farines aux vermicelles, les procédés de transformation sont transmis de génération en génération. Aujourd'hui, pour s'adapter à l'évolution récente de la demande en vermicelle blanc plutôt que du traditionnel vermicelle doré, certains utilisent des produits chimiques (permanganate de potassium, sulfite de sodium, acide sulfurique) afin de blanchir le produit en fin de transformation.

Les pratiques de transformation mises en œuvre, associées au non traitement des déchets posent des problèmes en termes de sécurité sanitaire et d'environnement.

Dans une perspective de développement durable, il s'agira de proposer des pistes innovantes qui puissent être mises en synergie avec les savoir-faire locaux tant pour améliorer la qualité du produit que pour assurer des négociations commerciales équitables pour chaque acteur de la filière.

Mots-clés- Développement durable, produit traditionnel, vermicelle de tolomane.

I. INTRODUCTION

Au Vietnam, la croissance économique rapide depuis le Doi Moi (1986) augmente non seulement la demande pour les produits agroalimentaires sur le plan quantitatif mais également sur le plan qualitatif. Selon l'Office Général des Statistiques du Vietnam (GSO, 2009)[2], le secteur agricole demeure un des piliers de l'économie vietnamienne et contribue à près de trois quarts des emplois.

Des 86 millions d'habitants que compte le Vietnam, plus de 70% vivent en zone rurale et le développement de systèmes agroalimentaires performants y est un enjeu socio-économique important, d'autant que, depuis son entrée à l'OMC en 2007, les produits locaux vietnamiens doivent rivaliser avec les produits du marché mondial. Les politiques du Parti Communiste du Vietnam (Congrès X, avril 2006)[4] encouragent le développement d'entreprises rurales, notamment de transformation des produits agricoles, sylvicoles et aquatiques.

La fabrication de vermicelle de tolomane, produit très apprécié au Vietnam, est une activité artisanale traditionnelle dans la province de Hung Yen, région du Delta du Fleuve Rouge, située dans le triangle économique Ha Noi- Hai Phong- Quang Ninh.

Pour s'adapter à l'évolution récente de la demande en vermicelle blanc plutôt que du traditionnel vermicelle doré, de nouvelles pratiques de transformation ont vu le jour, utilisant des produits chimiques (permanganate de potassium, sulfite de sodium, acide sulfurique) afin de blanchir le produit.

Ces nouvelles pratiques de transformation associées au non traitement des déchets posent des problèmes en termes de sécurité sanitaire et d'environnement.

A. Questions de recherche

1. L'activité de transformation artisanale et la commercialisation locale du vermicelle de tolomane de Hung Yen sont-elles des sources d'emploi stables et de revenus équitables pour la population locale ?
2. Les différents acteurs de la filière sont-ils sensibles aux problèmes environnementaux et sociaux ?
3. Les pratiques actuelles de fabrication ont-elles un impact sur la santé de la population et sur l'environnement ?
4. Dans une perspective de développement durable de la transformation artisanale du vermicelle de tolomane, quelles seront les pistes à proposer ?

B. Région d'étude

La province de Hung Yen est une province dans la région du Delta du Fleuve Rouge, dans le triangle économique Ha Noi- Hai Phong- Quang Ninh.

Hung Yen compte 1,13 millions d'habitants sur une superficie de quelque 923 5000 ha dont 60% de superficie agricole[1]. Chaque travailleur agricole y

dispose en moyenne de 0,1ha mais, avec l'urbanisation, le développement d'importantes infrastructures routières et de zones industrielles, la surface agricole disponible est en constante diminution.

La province dispose néanmoins de beaucoup de produits agricoles transformables, localisés dans différents villages : plantes médicinales (menthe, menthe aquatique, kaempféria, angélique...) à Nghia Trai- Van Lam, à Binh Minh- Van Giang ; produits des arbres fruitiers (jujubes, litchis, longanes, fruits du kumquat...) à Binh Minh- Khoai Chau, le vermicelle de tolomane à Tu Dan- Khoai Chau et Yen Phu- Yen My, le riz perlé à Trai Trang... Si la plupart de ces produits sont exportés vers le Laos ou la Chine, la commercialisation du vermicelle de tolomane demeure exclusivement locale.

La culture des cannas, la transformation des tubercules en farine et la fabrication des vermicelles de tolomane sont des activités traditionnelles des villages de la commune de Khoai Chau et Yen My- Hung Yen. Les savoir-faire sont transmis de génération en génération et participent au folklore local.

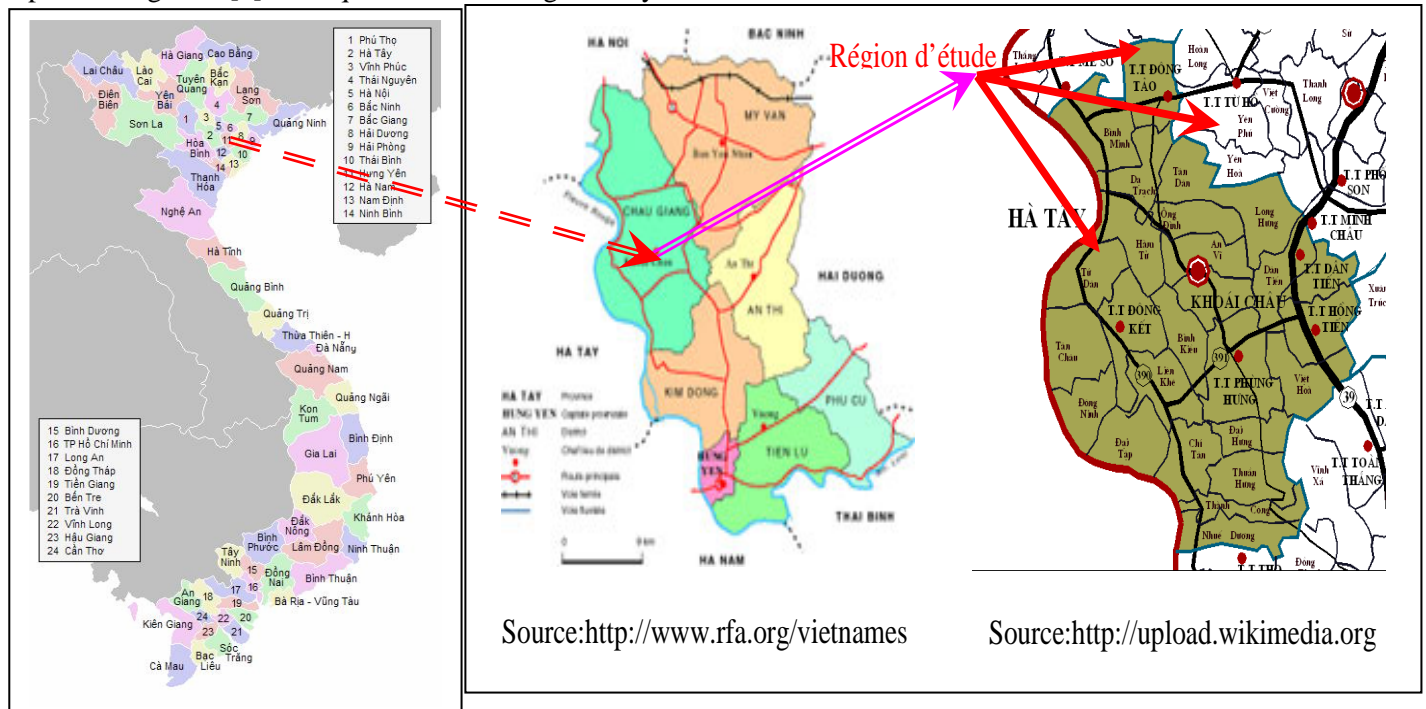


Figure 1: Région d'étude

Le climat de la région d'étude est de type tropical et la température moyenne de 23°C, avec des maxima de

39°C et des minima de 5°C.

Les infrastructures routières s'étendent sur plus de 900 km dont une cinquantaine de km de route nationale.

En 2009, Khoai Chau comptait 196 500 habitants. La population active agricole représente plus de 90% de la population active qui était de 92 400 en 2009.

La superficie de Khoai Chau est de 130 086 ha, dont 66% de superficie agricole. Un tiers de la valeur de la production (1624353 millions VND) provient de l'agriculture.[3].

II. METHODOLOGIE

Après une étude conceptuelle à partir des données secondaires récoltées, l'approche choisie est de type participatif.

Les sources des documents secondaires sont :

L'Office Général des Statistiques du Vietnam- GSO), les données fournies par le Ministère de l'Agriculture et du Développement Rural, l'Infirmierie communale, les statistiques géographiques et socioéconomiques fournies par les autorités provinciales, communales et des villages.

Les théories et concepts de développement local durable seront développés à partir d'une revue de la littérature nationale et internationale.

Une approche participative avec les différents acteurs de la filière (producteur, transformateur, grossiste, détaillant, consommateur) permettra le recueil des données primaires :

Focus groupes – Séminaires - Echanges d'expériences
Entretiens individuels de 120 exploitations :

50 exploitations agricoles familiales (EAF) qui transforment les tubercules de canna comestible en farine de tolomane ; 20 EAF qui fabriquent le vermicelle de tolomane , 20 EAF qui participent à la commercialisation locale du vermicelle de tolomane et 30 EAF qui cultivent le canna mais n'opèrent aucune transformation.

Les données collectées à travers un questionnaire préalablement établi devront permettre de comparer les revenus d'exploitation agricole, du travail de transformation et de commercialisation du vermicelle de tolomane en fonction des modes de production et des circuits de distribution ; de mesurer l'impact environnemental des procédés de fabrication ainsi que sur la santé des paysans et des consommateurs.

III. PERSPECTIVES

Economie : stabilisation et extension régionale de la production du canna comestible, développement du marché du vermicelle de tolomane, amélioration de la technologie alimentaire, augmentation du revenu des paysans, indication de la région,...

Société : réduction de la pauvreté, commerce équitable, santé des transformateurs et des consommateurs.

Environnement : contrôle des déchets et de l'utilisation d'additifs chimiques.

REFERENCES

1. Gilles Allaire et Thierry Dupeuble, Des concepts aux indicateurs du développement durable: multidimensionnalité et responsabilisation, website <http://developpementdurable.revues.org/index678.html>, access date 20 mars 2010,.
2. Office Général des Statistiques (GSO), 2009, website : <http://www.gso.gov.vn/default.aspx?tabid=512&idmid=5&ItemID=8443> access date 17 juillet 2010.
3. Bureau des Statistiques de la commune de Khoai Chau, 2009.
4. Arrêté N0 66/2006/ND-CP du Gouvernement Vietnamien le 7 juillet 2006 (le Parti Communiste du Vietnam – Congrès X, avril 2006)