



En rose, la délimitation de la Région DIANA, dans le Nord de la Grande île de Madagascar

Depuis un certain temps, je m'intéressais aux problèmes de la régression du développement économique de notre pays.

Originaire de la région DIANA (elle comprend : Diego I et II - Ambilobe - Nosy Be - Ambanja), et après avoir discuté avec des jeunes cadres, des Ray aman-dreny, des autodidactes et des agriculteurs de cette région septentrionale de notre île, en l'occurrence

DIANA,

le développement économique malgache ne peut la dispenser. Les terres sont fertiles et possèdent quelques ressources minières non négligeables.

Le potentiel touristique est considérable avec des îles et baies bercées par des plages de sables fins entre le Cap d'Ambre et la Région de Nosy Be qui sont inexploitées malgré sa beauté.

Je vais vous résumer et de citer quelques atouts parmi tant d'autres que j'en oublierai, sans doute, de mentionner, des quatre villes et leurs communes de la région **DIANA**, qui sont, malheureusement, mis en sommeil arbitrairement ou volontairement.

DIEGO-SUAREZ (ANTSIRANANA ou ANTSEANANA)

C'est une des plus belles cités de Madagascar et qui est chargée d'histoire. Elle a été côtoyée et enviée, par des hommes depuis des lustres (depuis le XIV^{ème} siècle) grâce à sa rade qui est la deuxième baie au monde en superficie après celle de Rio de Janeiro (BRÉSIL). Mais pour nous, sa beauté naturelle la classerait en première position. Elle était convoitée par toutes les puissances mondiales et par des prometteurs pour entreprendre des multitudes de projets immobiliers titanesques.

Diégo-Suarez est une ville laïque et cosmopolite. Toutes les religions (Christianisme, Islam, Bouddhiste, Hindouistes et autres) et toutes les composantes tribales de l'île se cohabitent sans heurt et sans crainte.

La légende de Libertia mentionnait déjà les vœux de nos ancêtres de créer une société idéale pour tous les habitants de la Rade. Bien que celle-ci ait une apparence anarchique mais les nouveaux « immigrants » étaient bien accueillis comme il se devait. Je laisse le soin aux historiens et aux puristes de méditer sur, peut être, les premiers habitants de Diégo. Plusieurs tentatives de vouloir gommer l'histoire de Diego Suarez, en changeant respectivement son nom, (Antomboko, Antseranana, Antsiranana...). Mais, peut être, les âmes de ces défunts ancêtres, Diego DIAZ et Hernan SUAREZ veillent sur ce patronyme comme il se doit.

Diégo-Suarez est une ville qui sait accueillir (tia vahiny et tia olo). La majorité des « étrangers » (Comoriens, Européens, Indo-pakistanaï, Asiatiques, Arabes, Africains, ...) qui ont vécu dans cette ville gardent des souvenirs indélébiles de leur séjour plus ou moins important. Quelques éléments ont décidé d'y rester ou de revenir aussitôt que le temps leur permet.

Diégo a un potentiel énorme dans le sens de développement touristiques marines (les kilomètres de plages des différentes baies Diégo-Suarez, Sakalava, des Dunes, du Courier,...), écologiques (Montagne d'ambre , le Lac Bleu, les fonds marins, ...), agricole (Joffre-ville , Anivorano, Anamakia et ses mangues) et du développement industriel. Plusieurs industries, mal gérées, sont tombées en faillite. Il y avait une huilerie, une savonnerie, MANIVICO (conserverie de viandes), ...

Des entreprises de sous traitance avaient aussi une place importante dans le développement

des grosses industries.

Nous avons une chance inouïe que le port maritime est... en ville. Ceci limite le problème de transport de l'exportation des produits finis. C'est un atout considérable pour « importer » des investisseurs potentiels. Sans compter, l'aéroport d'Andrakaka (Cap Diego) dont la piste a été conçu pour recevoir les gros porteurs de l'Armée française. Cet ancien aéroport militaire français avait très utile pour accueillir les gros porteurs pour secourir les sinistrés des cyclones et notamment ceux de **Kamisy**.

Parlons de la SECREN. C'est l'ancien D.C.A.N., créé en 1945, afin de réparer et entretenir les bâtiments maritimes sur la route de l'Asie. Elle fait vivre une grande partie de la population. Mais son image est ternie malgré tout.

Depuis le départ précipité de la DCAN la SECREN n'a cessé de couler. Les premiers personnels autochtones n'avaient pas suffisamment été formés pour diriger. La main d'œuvre était à la hauteur mais l'état avec une idée, soi-disant d'indépendance, avait plus ou moins politisé l'équipe dirigeante en leur faveur.

D'ailleurs d'autres entreprises phares avaient été dirigées de façon identique après les nationalisations des établissements de production. Ces derniers étaient utilisés pour financiers les projets étatiques. Mais malheureusement ils ont été dirigés par des novices gestionnaires désignés par le pouvoir central. Les vrais gestionnaires étaient relégués en position secondaire ou à des postes subalternes par rapport aux hommes du pouvoir.

La Compagnie Salinière de Madagascar avait échappé au contrôle total de l'Etat à l'époque. Si nous n'avions pas connu une crise de sel durant le début des années 80, c'est un peu grâce aux vrais professionnels de cette entreprise. Elle n'avait pas subi la nationalisation totale.

Ce récit sur la ville de Diégo ne peut laisser à côté ce désastre historique de la ville sans précédent. L'abandon terrible de l'armée du bâtiment qui faisait une des plus belles images de cartes postales et de la ville : **L'HOTEL DE LA MARINE**.

C'était une des édifices phares de la cité. C'est une des vestiges de Madagascar. Mais surtout, elle faisait partie intégrante de notre histoire. Les mauvaises langues disaient qu'il fallait la laisser se « détruire », à l'image de notre indépendance vis-à-vis du colonialisme. Il fallait gommer les traces de la colonisation et faire renaître la vraie société malgache.

Certaines places publiques et autres héritages coloniaux ont subi les mêmes sorts.

Son état actuel reflète exactement les bases et les complexes militaires (Mehouas, Lubert, Orangea, Tranobozaka, Bana, Sakaramy, ...) « héritées » par l'armée française de tous corps, les établissements scolaires, l'Hôpital principal mais surtout **LE BLOC ADMINISTRATIF**. Son état actuel nécessite des travaux de rénovation en urgence.

Tous ses édifices ont été légués ou laissés en parfait état. Actuellement, il ne faut chercher le responsable des différences dégradations de nos héritages. Mais, à mon égard, la solidarité de tous de trouver un traitement ou une thérapie adaptée à sa longue maladie afin de remettre sur des bons pieds notre cité qui est vraiment ...malade.

Je rends hommage aux différentes associations et O.N.G. qui œuvrent dans cette direction avec, malheureusement et la plus part du temps, des moyens très limités financièrement et aux dépends des « objectifs » fixés par l'état.

L'état doit prendre ses responsabilités. Aux yeux de la population il a mal géré notre pays et continue à le faire pour mieux contrôler le pouvoir dans la durée.

Une solution durable est toujours à étudier par des professionnels afin de la revêtir de sa splendide robe jadis. Pour l'avis de la majorité, la DCN, basée à Toulon (Sa MERE) est la mieux placée pour la remettre sur de bons flots.

Concluons ce petit résumé de Diégo par les environs de **Babaomby** et le Cap D'ambre. Les ancêtres disaient que les zébus sortaient, naturellement de la mer tellement il y avait trop de bovidés sur cette terre de quelques milliers hectares. Plusieurs hypothèses ont été émises pour éclaircir ce mystère. La plus plausible est que ses zébus appartenaient à un groupe de pirates

qui faisait escale dans la rade. Il y avait sûrement un vent de panique à l'intérieur de ses entités (affrontement entre pirates, des cyclones ou autres) et ses zébus s'étaient échappés dans la forêt. Libérés de leurs « maîtres », ils étaient devenus ...gibiers.

Joffreville est unique dans son genre. Elle a été bâtie dans l'entre de la montagne d'Ambre. Son climat favorise non seulement les productions des fruits et plantes tropicaux (litchis, banane, papaye, ...) mais aussi celles produites (Fraises, pommes, nèfles,..) dans les zones dites tempérées.

Un spécialiste d'un grand château de Bordeaux avait précisé que la zone de Joffreville est une terre de prédilection digne des grands crus en domaine de viticulture.

Si la ville de Diégo Suarez boit sain, c'est avant tout grâce aux différentes sources d'eau minérale de la Montagne d'Ambre. Elles sont représentées par les différentes cascades naturelles dont les plus célèbres sont « **La Grande cascade** » et « **La Petite Cascade** ».

Anivorano-Nord, se situant en contre bas de la Montagne d'Ambre est notre grenier en riz. C'est une zone tampon entre l'humidité apportée par la Montagne d'Ambre et la chaleur produite par la plaine d'Ambilobe. D'où l'humidité est présente pratiquement, toute l'année. Ces vastes étendus de rizières et ses terres qui produisent une grande partie de la production de riz dans cette région. Notamment l'arrière pays, Basakoa, Andrafihaibe ...

Peu des autochtones ont mis les pieds à Antanimbe Andrefa. Comme son nom, c'est un village, comme son patronyme indique, se trouve à l'Ouest. Pour y arriver, vous traversez un interminable tapis de steppes, des jujubes (lamonty), quelques tamariniers et manguiers centenaires. C'était un « abri » pour ceux qui ne pouvaient pas s'acquitter leurs impôts : « **Latety** »

pendant la colonisation

La commune était classée « zone à risques » par les occupants.

La découverte du Saphir anime encore plus la commune mais une réglementation et la sécurité des artisans miniers sont plus que nécessaires.

N'oublions pas sa principale attraction coutumière et touristique : **Le Lac Sacré (Antagnavo)** et le Parc National de l'Ankarana comportant de plusieurs plans aquatiques dont le célèbre

Lac bleu,

les

tsingy

, ...

AMBILOBE : (Pk : 135 de Diégo-Suarez)

Ambilobe est le fief des **Antankarana (zafin'ny fotsy)**. Comme son nom, la région des grands et beaucoup Vilo (terres, champs, ...). Une région très fertile grâce au fleuve

MAHAVAVY.

Nous avons toutes sortes de produits agricoles à promouvoir de nouveau. Le plus important en quantité indiscutablement est le café et la banane.

Il y a aussi des ceux qui sont en malheureusement ...hibernation, tel que le poivre (vert, gris ou noir) et les noix d'acajou. Ces deux derniers sont très prisés à l'étranger et coûtent très cher.

« **La MAHAVAVY** » est célèbre grâce à notre usine de sucre de la SIRAMA qui, nous le savons tous est un des fleurons de l'industrie malgache. Mais malheureusement, à cause d'une mauvaise gestion, la production est sur une courbe descendante entraînant avec elle une importante couche de la population. Elle avait subi les mêmes traitements et pratiques que la Secren. C'était une valeur sûre en matière de recettes en devises.

Il y avait une tradition que toutes les agglomérations d'Ambilobe fêtaient dans la joie et dans l'allégresse : C'est le début de la « **coupe** ». C'était tout simplement, la récolte des cannes à sucre.

La région de **La Mahavavy** est une plaine immense. C'est un secteur que les grands éleveurs souhaitent acquérir à tout prix. Avant, les lacs (Matsabory Doany et autres) étaient nombreux et les autochtones pratiquaient l'élevage bovin. Mais la plupart des points d'eau ont disparus. D'où il faut projeter de créer des « oasis » (Aménagement de la Mahavavy) pour inciter à nous

Antakarana de revenir à l'élevage. Ce sera un complément de source de revenu des agriculteurs qui augmentera leur niveau de vie dans cette région.

Les ray aman-dreny racontaient qu'ils pratiquaient la transhumance pour avoir de bonnes herbes aux environs d'Ambilomagôdra.

A présent, Mahavavy est en grand danger. La population et sa faune subissent les conséquences directes.

Le lit de l'embouchure de la Mahavavy est un plan très argileux. Après l'indépendance de notre pays, SOSUMAV aménageait régulièrement en le creusant afin d'augmenter le débit avant son contact avec le canal de Mozambique. Cette action permettait aussi aux bateaux de rapprocher le plus possible l'établissement afin d'expédier sa production sucrière par voie maritime. L'établissement faisait des économies en matière de transport.

Le phénomène d'osmose aquatique se produit à l'heure actuelle. Il dure depuis une quinzaine d'année depuis ...SIRAMA a laissé de côté cet aménagement. La mer et le vase ont pris le dessus sur le fleuve à cause de son bas débit. Les nappes phréatiques sont devenues saumâtres. Les éleveurs sont obligés de puiser de l'eau pour donner à boire à leurs bovins.

Il y a des familles de poissons de la Mahavavy qui sont très rares à cause du changement de leur environnement.

Ifasy est un cours d'eau mystérieux. Comme son nom, c'est il est bordé de deux plans de sable blanc, digne des plages de Ramena. En amont, c'est une terre fertile en lui-même.

Citons quelques villages qui ont permis à la commune d'Ambilobe d'être une des plus connues à Madagascar.

- Ambatoaragnana : Le Village royal est bien sur est le plus célèbre. Toutes les décisions majeures (Visite de la Grotte, Pèlerinage à Nosy Mitsio, Tsanga tsaigny, Zihary,

...) pour les festivités coutumières et autres des Antakarana sont prises au Zomba.

- Ambodibonara et Betamboho : La majorité des Antakarana ont des parents plus ou moins éloignés issus de ces deux villages séparés par une ligne d'eau saumâtre mais unis par un petit pont célèbre et chargé de souvenir et d'émotion pour les villageois. Beaucoup d'intellectuels de Diana sont natifs ou sont issus de ces deux villages.

- Agnamboran'Ifasy est la capitale de la production de noix de cajou

- Ampôndralava et Bekôlahy sont chargés d'histoires depuis le début du royaume Antakarana et surtout pendant la colonisation.

- Ilesy était le dernier village avant d'amener les zébus dans les hauteurs d'Ambilomagôdra pour la transhumance annuelle.

- Antegniny, Tagnatagnana sont des villages plus éloignés, si j'ose dire, qui sont typiquement antakarana. Le patois antakarana est de rigueur. Personnellement, les villageois ne parlent pas mais chantent à ...capela.

Une dernière question qui reste dans une zone d'ombre : Avant, la région d'Ambilobe produisait une certaine quantité d'Or. Actuellement, quel est l'exploitant qui bénéficie la mine aurifère d'Ambilobe ?

2. AMBANJA : (Pk : 238 de Diégo et 99 d'Ambilobe)

C'est la région des **Sakalava (Zafimena)**. C'est une des régions les plus fertiles de Madagascar. Je peux même ajouter, sans prétention, que la majorité des cultures agricoles à Madagascar peut être pratiquées dans cette région.

La région d'Ambanja a un micro-climat unique à Madagascar.

Géographiquement, elle est traversée par le fleuve du Sambirano mais aussi elle est située entre le canal de Mozambique (aux environs d'Ankifigny) et au pied des premières chaînes de montagnes que constituent **Tsaratanàna** versant Nord et Nord Ouest (Côté Jangoa).

Les agronomes et biologistes malgaches font une similitude sur son climat unique à celui de la côte Est de l'île à une allusion d'un fort taux d'humidité avec un bonus extraordinaire des pluies de relief grâce aux premières ascensions de Tsaratanàna.

En remontant le **SAMBIRANO**, le climat rafraîchit, le taux d'humidité devient considérable et la forêt devient de plus en plus dense. Le spectacle devient grandiose. Vous contemplez un orchestre de cri de volatiles, les chants des cigales et si vous avez de la chance, les échos des beuglements des crocodiles en parades amoureuses vous bercent dans un calme brumeux. Ce récital de nos faunes et flores se déroule à l'intérieur des arènes de chaînes montagneuses. Tout simplement, c'est **G.R.A.N.D.I.O.S.E.**

La polyculture (Café, cacao, poivre, riz, ...) est pratiquée dans cette belle région.

Ambanja est célèbre aussi de ces « orangeries » à Andilamboay, Antsakoamanôndro, ...

Bien qu'il n'y ait pas de suivi ou un programme d'amélioration, la nature et la qualité fertile de la terre ont pu garder une grande production d'orange chaque année.

L'abondance des antrandra (kasaka) est une aubaine pour les régionaux.

Au début des années 80, il y a eu un essai sur la culture de vanille entre Bimaneviky et Marovato. Le résultat était plus que positif. Mais malheureusement le projet d'implantation était abandonné. L'introduction de l'insecte qui favorise et catalyse la pollinisation des fleurs de vanille naturellement est possible grâce au taux d'humidité et à la fraîcheur matinale du climat. Ce sera un plus d'augmenter la production et d'agir, sans cesse, sur des recherches de la qualité des gousses de vanille.

3. NOSY-BE et ses Iles Sœurs :

L'île aux parfums et aux facettes multiples.

Nosy-Be et ses îles sœurs (Archipel des Mitsio, Tany Hely, Nosy Komba, Sakatia, Nosy Faly...) nous fascinent tellement par leurs facéties et surtout leurs beautés reconnues mondialement. Bien que l'image réelle soit un peu ternie mais le potentiel économique est évident. Il suffit de cerner et de résoudre dans le bon sens tous les problèmes existant afin de redorer son blason jadis.

Nous le savons tous que le nom de Nosy Be est associé au tourisme, à la production de l'essence ylang-ylang, de son Rhum, de sa « sucrière » (Dzamandzar) et la Société de « Pêcheurie » de l'île.

Des grandes sociétés de parfums font leurs marchés en matière d'essence d'Ylang à Nosy Be. (Channel et autres). La production Ylang-ylang, à Nosy Be était en pole position en quantité et en qualité. Actuellement, les Iles Comores dépassent Madagascar et nous ont « chipé » notre place de leader sur cette filière très « juteuse ».

Les intermédiaires des hypermarchés européens s'approvisionnent en crevettes dans cette partie de l'île.

Il y a aussi des produits manuels et autres qui ne sont pas à négliger sur l'économie de Nosy Be.

Nosy Be et ses îles sœurs sont une ressource financière très importante à notre pays. Mais elles ont besoin d'être développées humainement.

Citons quelques îles qui tiennent leurs rangs dans les diverses campagnes économiques, historiques et écologiques.

- Nôsy Mitsio : Historiquement, c'est la plus célèbre. Elle est le point de départ des coutumes contemporaines de l'antakarana. La décision de prendre l'Islam comme religion « officielle » et le tsanga tsaigny comme symbole de l'unité du peuple ont été prises sur la plage de Mitsio.

- Nôsy Faly (L'île des interdits) : le village était le modèle et l'exemple à suivre pour une vraie société antakarana. Beaucoup de tabous sont encore évidents et pratiqués rigoureusement.

- Nosy Komba et Tany hely sont internationalement connues de leurs réserves naturelles sous-marines et en faunes.

Nous déplorons dans les années 80, la pêche aux grosses espèces marines à outrances. Le constat est sans équivoque. Quelques espèces qui faisaient la beauté de la région se font rares, tels que l'espadon (victimes de leurs chairs si tendres, de sa beauté et de sa force naturelle au moment de la pêche), les requins (victimes de la demande asiatique des ailerons) et les tortues de mer.

La pêche que pratiquaient des japonais sur place était plus que douteuse en matière de quota officiel ou tout simplement la méthode utilisée par les marins nippons.

De même l'attribution du marché hôtelier aux investisseurs étrangers douteux. Des rumeurs les plus imaginaires étaient évoquées sans qu'il y ait des preuves, ni des enquêtes de vérification. Il fût un temps Nosy Be était un refuge ... « paradisiaque » pour certains, était une terre de retraite paisible pour d'autres.

Mais personne ne doute que Nosy Be et ses îles sœurs soient une aubaine pour Madagascar. Ces îles étaient aussi servies par les parents ou proches des éléments de l'état à des séjours de vacances de luxe ...gratuitement aux frais des complexes hôteliers gérés par leur ministère de tutelle.

LES PRIORITES DE DEVELOPPEMENT :

- Faire un Audit et répertorier les usines (Huilerie, savonnerie, Manivico et Cafema) fermées qui faisaient les beaux jours et la réputation dans cette région afin, pourquoi pas de les faire « renaître » de leurs cendres. Ce sera une aubaine pour la population Malgache et les « autochtones » ;

- Développement des infrastructures routières dans les villes et villages afin d'aider les producteurs actifs d'accroître leur revenu et aussi d'augmenter notre exportation ;

- Réglementer certains produits agricoles (Ylang-ylang, café, poivre,..) vouer à l'exportation et développer d'autres marchés afin de rentabiliser l'agriculture malgache

- Etablir un plan social et de santé (Rénovation des hôpitaux, création des dispensaires, éduquer nos régionaux sur la prévention et les conséquences des maladies transmissibles, virales et autres, ...) afin d'aider les plus vulnérables,

- Création des structures scolaires et estudiantines proches des professionnels d'un métier spécifique :

* Un institut supérieur sur la botanique et la biologie tropicale à Joffreville, à la place du collège qui est laissé à l'abandon par les autorités ;

* Un institut supérieur en agronomie tropicale entre Ambilobe et Ambanja. La suite logique du célèbre lycée agricole sur la route d'Ambanja ;

* Une école de tourisme (Hôtellerie et Restauration) à Nosy Be, parrainer et animer par les professionnels du tourisme,

* Rénovation de toutes les écoles primaires (améliorer le confort de travail de la jeune génération et les pupilles de la nation), les collèges, les lycées de la Région DIANA et l'Université de Diégo-Suarez ;

* Il faut reprendre « à zéro » le système d'éducation victime de la malgachisation qui était plus politique que l'avenir.

- Encourager les « femmes au foyer » d'exercer un métier afin d'améliorer ou d'essayer de combler le manque à gagner de chaque famille. Mais aussi, l'homme, le chef de famille, doit aider considérablement à l'éducation de ses enfants ;

- Restaurer les bâtiments, les ouvrages d'art et autres qui font partie intégrante de l'identité et l'histoire de notre région ;

- Les entreprises de grosse capacité de production (Secren, Pêche et Froid, La compagnie salinière, SIRAMA, ...) doivent s'acquitter, en grande partie, leurs impôts et leurs taxes diverses dans les régions qui les « hébergent » ;

- Un Conseil Régional est indispensable pour servir à des réflexions des projets ou autres. Son aval sur un plus pour établir, superviser des travaux à entreprendre. Il sera composé par des Ray aman-dreny, des élus, des technocrates et des juristes, ...

Je vais clore notre envie d'initier et de développer ces projets avec tous les régionaux et nationaux de bonne foi. Nous avons fait volontairement abstraction aux industries qui ont « résisté » aux différentes conjonctures telles que les usines « Pêche et Froid » et « la Saline » pour les Antsiranaïns. Il faut que notre région soit productive sur la majeure partie des instances créées et rénovées. Et tous les régionaux et nationaux aptes à des missions pour le bien pour le développement de notre région et de notre pays seront conviés à « mettre la main à la pâte. Nous aurons besoin de tout le monde.

Nous tenons à signaler pourquoi les projets de jumelage des différentes villes de cette région n'ont jamais vu le jour. Une réussite de telles initiatives sont une source d'attraction de nouveaux investisseurs, des collaborations de développement d'aide à l'éducation et autres.

La transparence sera de rigueur sur tous les plans. Le peuple doit être averti sur tous les programmes de développement à entreprendre. A cet effet, un organe de presse régionale

verra le jour. Des commissaires aux comptes indépendants des autorités veilleront sur les finances de la région. Ces derniers seront nommés par les communes respectives de Diégo-Suarez, d'Ambilobe, d'Ambanja et de Nosy Be.

L'équipe dirigeante sera restreinte pour limiter les dépenses. Celle-ci sera attribuée une check-list pour les besoins de développement de la Région.

La tolérance Zéro sera appliquée à tous les délits commis par des personnes de mauvaises intentions ou des projets destructifs masquant des intérêts personnels.

JADIS, IL FUT UNE ERE, LA PROVINCE DE DIEGO SUAREZ (ET ANTSIRANANA), GRACE AUX RECETTES D'EXPORTATION (PRODUITS FINIS ET AGRICOLES) ET DU TOURISME, FOURNISSAIT PLUS DE 50% DE LA « BALANCE COMMERCIALE »

CASSAM Mamy