



# Produits typiques

Les potentialités économiques d'Haïti



Copyright © 2014

Ministère du Commerce et de l'industrie (MCI),  
Programme des Nations Unies pour le développement en Haïti (PNUD Haïti)

Tous droits réservés. Des extraits de l'information contenue dans ce document peuvent être librement commentés, reproduits ou traduits à des fins de recherche ou d'étude personnelle, mais ne peuvent être ni vendus ni utilisés à des fins commerciales. Toute utilisation de l'information provenant de ce document doit obligatoirement mentionner le MCI et le PNUD Haïti en tant que source de l'information et reprendre le titre du document. La reproduction ou la traduction de portions plus importantes, ou toute utilisation de l'information qu'il contient à des fins autres qu'éducatives ou non commerciales, est subordonnée à l'obtention préalable d'une autorisation écrite formelle. Toute demande de renseignement ou d'autorisation doit être adressée au programme responsable du document en question.

Les appellations employées et la présentation de l'information dans ce document n'impliquent de la part du PNUD aucune prise de position quant au statut juridique des pays, territoires, villes ou zones, ou de leurs autorités, ni quant au tracé de leurs frontières ou limites.

Ministère du Commerce et de l'Industrie (MCI)  
Boulevard Toussaint Louverture, Parc Industriel Sonapi  
Port-au-Prince, Haïti

Site Internet : [www.mci.gouv.ht](http://www.mci.gouv.ht)  
Facebook : [facebook.com/HaitiMCI](https://facebook.com/HaitiMCI)  
Twitter : [twitter.com/@HaitiMCI](https://twitter.com/@HaitiMCI)

Programme des Nations Unies pour le développement en Haïti (PNUD Haïti)  
MINUSTAH, Log Base (Zone 5), boulevard Toussaint Louverture & Clercine 18  
Port-au-Prince, Haïti

Site Internet : [www.ht.undp.org](http://www.ht.undp.org)  
Facebook : [facebook.com/undphaiti](https://facebook.com/undphaiti)  
Twitter : [twitter.com/undphaiti](https://twitter.com/undphaiti)

Crédit photo : Logan Abassi, Olivier Behra, Philippe Cuvelier, P. Razzo Ciric, Marie-Chantalle, Cicindelli, PNUD Haïti, Pocah Uralie Jean, Minustah, Thibaut Monnier, Scot Nelson, Alex E. Proimos, Alexandra Queirolo, Igor Rugwiza, Y. Edouard Sévère, Frédérique Voisin, Victoria Hazou, Fimb.

Ce document ne peut être vendu.

# Produits Typiques

Les potentialités économiques

d'Haiti



Wilson LALEAU



Ministre du Commerce  
et de l'industrie

## AVANT-PROPOS

D'une région à l'autre, Haïti regorge de diversité et de spécificités culinaires et agricoles, de richesse artisanale et de patrimoine culturel qui lui confèrent une réputation unique dans les Caraïbes. L'odeur du café de Dondon, les noix grillées de Cap-Haïtien, le miel du Nord-Est, les Douss makos de Petit Goâve, les masques colorés de Jacmel, ou encore le rara de Léogane sont autant de produits du terroir qui marquent les esprits des voyageurs.

Au cours des derniers mois, le ministère du Commerce et de l'industrie (MCI) et ses différents partenaires ont déployé de nombreux efforts afin d'identifier et de valoriser le potentiel régional d'Haïti. Le programme de développement des produits typiques, piloté en collaboration avec le ministère du Tourisme (MDT) et le ministère de l'Agriculture, des ressources naturelles et du développement rural (MARNDR), s'inscrit dans cette logique.

Ce programme vise à associer à une localité des produits de qualité, réputés et déjà commercialisés en augmentant entre autres la compétitivité et la productivité des micro, petites et moyennes entreprises (MPME). Cette initiative s'aligne sur la nouvelle stratégie du MCI visant notamment la création d'emplois décents et durables ainsi que l'amélioration du bien-être de la population haïtienne et entend répondre aux 5E (l'État de droit, l'Environnement, l'Éducation, l'Emploi et l'Énergie) priorités par le Président de la République.

En septembre 2012, le MCI avec l'appui du Programme des Nations Unies pour le développement (PNUD) et d'autres acteurs nationaux et locaux, a initié un processus d'identification et de systématisation des produits typiques. Deux phases distinctes d'actions ont été planifiées :

Une première phase de consultation des acteurs locaux, menée à travers des forums dans les 10 départements avec une restitution à l'échelle nationale et

des séances de travail avec les ministères sectoriels a abouti à une validation du gouvernement des produits typiques identifiés. Au nombre de 30, ces produits à haute valeur ajoutée ont été priorités pour bénéficier d'actions immédiates. Les informations détaillées pour chaque produit ont été compilées afin de mettre en évidence les opportunités pour la création d'emploi et les recommandations pour optimiser la chaîne de valeur.

Une seconde phase de recherche, menée par les directions techniques du MCI, consiste à l'élaboration d'un document d'appui pour chaque produit, incluant un plan d'action, une méthodologie, un budget et un plan d'affaires.

Cette publication qui présente les résultats du processus consultatif, se divise en quatre chapitres : (i) la première partie introductive présente et justifie la méthodologie adoptée, (ii) la deuxième partie traite des potentialités de chaque département en ce qui concerne les produits typiques, (iii) la troisième partie fait état des informations clés compilées sur chaque produit typique du premier groupe prioritaire, (iv) enfin la dernière partie présente les conclusions préliminaires et les prochaines étapes.

Ce document offre des informations pertinentes aux différents acteurs pour leur permettre d'orienter leurs investissements à travers des programmes durables au large potentiel de création d'emplois, de réduction de la pauvreté, et de développement économique et social du pays, tout en soulignant l'incroyable richesse et diversité d'Haïti.

Wilson LALEAU  
Ministre du Commerce  
et de l'industrie



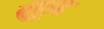


## TABLE DES MATIÈRES

Avant-Propos du Ministre du Commerce et de l'industrie	iii
Résumé	vii
Introduction	9
Haïti et ses défis	10
Le développement des produits typiques, une alternative prometteuse	14
Une méthodologie participative et des résultats concluants	15

## CHAPITRE 1

### PRODUITS TYPIQUES, LES POTENTIALITÉS DE CHAQUE DÉPARTEMENT

	Département de l'Artibonite	27
	Département du Centre	33
	Département de la Grande Anse	39
	Département des Nippes	47
	Département du Nord	51
	Département du Nord-Est	57
	Département du Nord-Ouest	63
	Département de l'Ouest	67
	Département du Sud	77
	Département du Sud-Est	83

## CHAPITRE 2

### FICHES TECHNIQUES DE 30 PRODUITS TYPIQUES

Patrimoine naturel et culturel	87
Agriculture locale	97
Petite industrie et artisanat	107
Conclusion et perspectives	119



Les ruines du Palais Sans Souci à Milot

# Produits Typiques

Les potentialités économiques d'Haïti



*« Il faut créer les conditions propices à l'investissement privé, à la création d'emplois durables et à l'amélioration de la compétitivité des entreprises. »*

## RÉSUMÉ

Cette importance accordée au développement des produits typiques émane d'une part des potentialités réelles des communes et départements en matière d'écosystèmes propices, de biodiversité et de savoir-faire et d'autre part de la demande croissante pour la consommation de ces produits sur les marchés national et international.

Pour accompagner la concrétisation de cette stratégie, le PNUD a travaillé avec le MCI et d'autres acteurs nationaux et locaux pour identifier et systématiser les produits typiques afin d'en améliorer la qualité et de faciliter leur commercialisation.

Depuis octobre 2012, 11 forums organisés dans les 10 départements ainsi qu'un atelier de restitution ayant réuni 576 participants issus de groupes variés (producteurs, agriculteurs, membres de la société civile, chambres de commerces locales, cadres du Gouvernement d'Haïti et des organisations internationales) ont permis d'identifier des produits spécifiques à chaque département.

Grâce à l'expérience et au savoir-faire des acteurs locaux, la liste des 539 produits initialement identifiés a été réduite à 60 produits prioritaires selon les critères préétablis suivants : la demande du marché, l'impact environnemental, la capacité d'augmenter la production, le savoir-faire des acteurs, le potentiel de chaîne de valeur, le potentiel de création d'emploi et le potentiel de diversification des produits dérivés.

Les produits identifiés ont été classés en trois catégories : patrimoine naturel et culturel, petite industrie et artisanat, agriculture locale.

L'atelier de restitution organisé au niveau national avec la participation des membres des comités de suivi, a permis de faire une sélection beaucoup plus spécifique des 31 produits les plus prometteurs, d'analyser les opportunités pour la création d'emploi et de proposer des recommandations pour l'amélioration de leur chaîne de valeur.

D'autres séances de travail ont été réalisées en consultation avec les ministères sectoriels pour la validation finale du processus par le Gouvernement. Au terme de ce processus, 81 produits typiques ont été identifiés, prenant en compte la perception des communautés et les priorités du Gouvernement, dont 30 tombent dans le groupe prioritaire A, 23 dans le groupe B et 28 dans le groupe C. Ces produits à l'intersection des deux processus sont également présentés dans ce document.

Cet ouvrage présente le processus d'identification et de systématisation des produits typiques dont les filières seront valorisées afin de contribuer au développement du pays. Ainsi, la méthodologie, les principaux résultats et une analyse détaillée permettent d'aborder et de comprendre les potentiels bénéfiques en termes de production, de marché, et présentent aussi les défis et lignes d'appui possibles.

Finalement, les produits typiques seront intégrés dans les lignes d'appui qu'offrent les différentes structures du MCI en matière de : (i) structuration et financement des MPME, (ii) appui technique et (iii) connexion avec les marchés. Ces mesures permettront ainsi d'améliorer la capacité des entrepreneurs et la qualité de leurs productions afin d'accéder à des marchés profitables, avec une incidence sur l'augmentation de la production, la création d'emploi, de richesse et de revenus.

*« Le programme de développement des produits typiques permet de valoriser le potentiel de chaque région. »*

*« Les produits typiques ont été classés en trois catégories : patrimoine naturel et culturel, petite industrie et artisanat, agriculture locale. »*



Liqueur d'amande vendue à l'ANATRAF (Association Nationale de Transformateurs de Fruits)

# Produits Typiques

d'Haïti

Les potentialités économiques

**HAÏTI ET SES DÉFIS**



## HAÏTI ET SES DÉFIS

Avec une superficie de 27 750 km<sup>2</sup>, une population totale estimée à 10,4 millions d'habitants, divisée administrativement en 10 départements, 42 arrondissements, 144 communes et 570 sections communales, Haïti est le pays le moins développé de l'hémisphère occidental.

Avec un indice de développement humain bas (IDH : 0.471), Haïti figure en 168<sup>ème</sup> position sur 187 pays<sup>1</sup>. L'économie du pays offre peu de débouchés pour la population, dont plus de 58,6 % vit sous le seuil de pauvreté, et 24,7 % sous le seuil de pauvreté extrême, disposant de moins de 1 USD par jour.<sup>2</sup>

Le pays a connu très peu de création d'emplois formels ces 10 dernières années. Le taux de chômage élargi<sup>3</sup> s'élève à 29 %<sup>4</sup> et affecte particulièrement les jeunes et les femmes. Le salaire minimum est de 5 USD/jour et le taux d'inflation au cours de l'année 2013 a rejoint une valeur de 5,9 %<sup>5</sup>. Le revenu d'activité mensuel moyen est estimé à 4830 gourdes, soit 107,3 USD courant<sup>6</sup>.

- 1 PNUD. 2014. Rapport sur le développement humain. Pérenniser le progrès humain : réduire les vulnérabilités et renforcer la résilience.
- 2 PNUD. 2014b. Rapport sur les objectifs du millénaire pour le développement. *Haïti : un nouveau regard.*
- 3 Selon la définition du BIT, le taux de chômage élargi réfère aux individus sans emploi, disponibles pour travailler mais ne recherchant pas d'emploi activement.
- 4 IHSI, DIAL. 2014. Le marché du travail : situation en 2012 et évolution depuis 2007. Basée sur l'Enquête sur les conditions de vie des ménages après le séisme (ECVMAS. 2012)
- 5 Banque Mondiale. 2014. Base de données en ligne. Indice des prix à la consommation. <http://donnees.banquemondiale.org/indicateur/FP.CPI.TOTL.ZG>. Consulté le 11 Aout 2014
- 6 IHSI, DIAL. 2014. Le marché du travail : situation en 2012 et évolution depuis 2007. Basée sur l'Enquête sur les conditions de vie des ménages après le séisme (ECVMAS. 2012)

« Les indicateurs socioéconomiques caractérisent dans l'ensemble une pauvreté chronique laissant la population très vulnérable. »

En 2012, 47 % de la population exerce un emploi dans l'agriculture, 45 % dans le secteur informel non agricole. Les secteurs privés formel et public sont minoritaires et représentent respectivement 5 % et 3 % des emplois.<sup>7</sup> La disparité économique est élevée : 1 % de la population la plus riche regroupe le même niveau de richesse que 45 % de la population la plus pauvre.<sup>8</sup>

Les indicateurs socioéconomiques caractérisent dans l'ensemble une pauvreté chronique laissant la population très vulnérable tant à des chocs internes d'ordre économique ou sécuritaire, qu'externes tels que des désastres naturels affectant grandement la capacité de résilience des petits producteurs. Les petits producteurs haïtiens se livrent à des activités de promotion de leurs productions à travers leurs MPME respectives sans aucune opportunité d'assurer la rentabilité de leurs activités et de participer aux activités économiques du pays.

Plusieurs facteurs se combinent pour expliquer les difficultés que rencontrent les petits producteurs haïtiens pour sortir du cycle de la pauvreté et à accéder aux marchés nationaux ou internationaux pour écouler leurs produits, notamment :

- La politique de libéralisation et la très faible protection douanière<sup>9</sup>, amorcées dès la fin des années 1980 avec la libéralisation commerciale du pays<sup>10</sup>, qui ont soumis les productions nationales à la concurrence sauvage des produits importés;

<sup>7</sup> Ibid.

<sup>8</sup> PNUD. 2014b. Rapport sur les objectifs du millénaire pour le développement. *Haïti : un nouveau regard*.

<sup>9</sup> Les tarifs douaniers appliqués en Haïti sont les plus faibles des pays de la CARICOM. En 2012 ils étaient en moyenne de 2,8% contre une moyenne de 10% dans les pays de la région. OMC (Organisation mondiale du commerce). 2013. World tariff profiles.

<sup>10</sup> La libéralisation du pays s'est notamment renforcée au cours des années 2000 et d'autant plus accentuée suite au séisme de 2010. PNUD. 2013. Rapport sur les objectifs du Millénaire pour le développement. *Haïti, un nouveau regard*.





**La noix de coco utilisée pour son eau, son lait, son écorce pour l'artisanat et son huile pour les produits de beauté.**

- L'insuffisance des structures d'encadrement technique et le sous-investissement dans les secteurs clés et les infrastructures de service;
- Le faible taux d'alphabétisation en milieu rural<sup>11</sup>;
- La faible productivité des systèmes de production et de valorisation et l'accès limité aux facteurs de production, aux technologies et aux services notamment de crédit des petits producteurs impliqués majoritairement dans des activités de subsistance;
- La très forte pression foncière et le morcellement des terres, qui s'ajoutent à la dégradation généralisée des ressources naturelles, au déboisement massif et à une érosion hydrique intense au niveau des bassins versants;
- Les difficultés à trouver des débouchés pour les produits, l'enclavement de nombreuses zones de production par rapport aux marchés de consommation entraînant d'importantes pertes et un coût très élevé du transport ;
- Le manque de valorisation de la production à travers la facilitation des échanges, l'amélioration des processus de commercialisation ;
- Et, les capacités limitées des groupes entrepreneuriaux de base, en savoir-faire et en pratiques organisationnelles et techniques, de planification et de commercialisation.

<sup>11</sup> PNUD. 2014b. Seuls 64 % des femmes et 70 % des hommes en milieu rural sont alphabétisés.

*« Promouvoir une croissance riche en emplois inclusifs est à l'heure actuelle un défi central. »*

*« Le programme de développement des produits typiques vise à associer à chaque localité des produits à grand potentiel commercial. »*

En effet, la persistance de la pauvreté et de la pauvreté extrême caractérisée par l'augmentation des inégalités de revenus et l'absence d'emploi est un obstacle majeur au progrès économique et social. Promouvoir une croissance riche en emplois inclusifs est à l'heure actuelle un défi central à relever par le Gouvernement haïtien. Il est plus que jamais nécessaire de placer l'emploi au cœur des politiques économiques et sociales.

Le rythme insuffisant de création d'emplois productifs et décentés en Haïti démontre la nécessité d'une coordination plus étroite des politiques macroéconomiques à l'échelle internationale (bailleurs de fonds) et des politiques pour l'emploi à l'échelle nationale.

Dans le cadre de ses interventions de soutien au relèvement immédiat et de lutte contre la pauvreté, le PNUD a accompagné le MCI dans la définition d'un Plan Stratégique 2013-2016. Plusieurs programmes, projets et outils, articulés autour de 4 axes d'intervention et 5 mesures prioritaires ont été développés pour la mise en œuvre de ces stratégies<sup>12</sup>.

Le programme de développement des produits typiques « *un produit par localité* » fait partie de cet ensemble d'activités pilotées par le MCI en articulation avec d'autres ministères sectoriels notamment, le MDT et MARNDR. Ce programme vise à associer à chaque localité des produits d'une réputation et d'une valeur commerciale de qualité grâce à une labellisation des produits d'origine contrôlée.

<sup>12</sup> Selon le Plan Stratégique 2013-2016, les quatre axes d'intervention stratégiques sont : 1) Le renforcement des capacités du MCI 2) l'amélioration du cadre des affaires 3) amélioration et élargissement de la prestation de services aux publics cibles 4) développement des filières stratégiques. Les cinq mesures prioritaires sont : 1. Accélération du processus de modernisation du cadre légal des affaires. 2. Promotion de la qualité et développement d'un système de certification des produits. 3. Lancement des services de développement d'entreprises (BDS) 4. Développement du programme des micro-parcs. 5. Développement d'une stratégie de promotion et de réforme du sous-secteur GPL.



*« Les initiatives de développement basées sur l'émergence et le renforcement des MPME spécialisées dans la production locale sont bénéfiques aux économies. »*

*« Le processus participatif mené sur tout le territoire auprès des acteurs locaux, a permis l'identification du potentiel des communes en produits typiques. »*

## LE DÉVELOPPEMENT DES PRODUITS TYPIQUES, UNE ALTERNATIVE PROMETTEUSE

Le développement de produits typiques en Haïti est l'une des innovations appuyée par le PNUD dans une perspective de création d'emplois et de croissance inclusive. Cette initiative représente une alternative prometteuse pour un développement local viable axé sur la création d'emplois durables dans les communautés.

Le secteur informel domine l'économie haïtienne. Principalement constitué d'entrepreneurs indépendants ainsi que de MPME spécialisées en grande majorité dans le commerce de produits importés, il ne contribue pas à la création de richesse de manière globale. Ainsi, l'économie est marquée par une croissance du nombre de "travailleurs pauvres" qui ne peuvent vivre de leurs activités. Les inégalités de revenus, le chômage chronique et l'exclusion sociale touchant particulièrement les femmes et les jeunes, menace la cohésion et la stabilité sociale. A partir de ces constats et en sachant que le secteur informel est le plus grand pourvoyeur d'emplois dans le pays, cette démarche revêt une importance cruciale.

Les expériences réalisées dans les pays en voie de développement ont démontré que les initiatives de développement basées sur l'émergence et le renforcement des MPME spécialisées dans la production locale sont bénéfiques aux économies. Elles facilitent une meilleure valorisation des matières premières locales, une augmentation de la valeur ajoutée de la production locale, une création d'emplois productifs, un ancrage des populations dans leurs communautés respectives, une réduction de la pauvreté des catégories sociales vulnérables et une valorisation des personnes.



**Le riz Sheila est aujourd'hui le plus réputé du riz haïtien aux côtés du riz Tizepon ou TCS.**



Le développement des produits typiques aura donc des retombées positives en termes de création de richesses, de promotion de l'emploi et de revenus pour la population. Cette stratégie sera cruciale pour le développement économique et social du pays et permettra d'augmenter et de pérenniser la production locale, de favoriser son ouverture sur les marchés extérieurs et d'assurer une diversité territoriale. Une identification, une systématisation et une amélioration de la production locale seront les étapes nécessaires à la mise en œuvre de cette stratégie qui devra également donner la priorité à la promotion des produits et au renforcement des capacités des acteurs locaux (compétences en matière de gestion, de production, de promotion, de marketing et de contrôle qualité).

Ainsi, le MCI en collaboration avec le PNUD et d'autres acteurs nationaux, à travers une méthodologie innovante, s'est engagé dans ce programme d'identification et de systématisation des produits typiques.

### **UNE MÉTHODOLOGIE PARTICIPATIVE ET DES RÉSULTATS CONCLUANTS**

Le processus participatif mené sur tout le territoire auprès des acteurs locaux, a permis l'identification du potentiel des communes et départements en termes de produits typiques ; la compilation des informations clés sur chaque produit typique, allant de la production, la transformation, la distribution, le financement, jusqu'aux acteurs impliqués ; l'analyse des opportunités pour la création d'emploi et les recommandations pour améliorer la chaîne de valeur dans certains des sous-secteurs ; et enfin la conceptualisation d'une représentation visuelle de l'information, une carte des produits typiques.



L'art en fer découpé de Noailles se décline en de nombreux styles et est très demandé des touristes.

Pour atteindre ces résultats, une méthodologie de trois étapes a été appliquée : en premier lieu, la mise en place d'ateliers de consultation au niveau départemental, puis la réalisation d'un atelier de restitution et de validation au niveau national, enfin la validation finale par le Gouvernement. Cette méthodologie est basée sur une approche participative et territoriale qui a assuré la légitimité et la reconnaissance du processus.

### 1ÈRE ÉTAPE : RÉALISATION D'ATELIERS DE CONSULTATION DÉPARTEMENTAUX

#### PLANIFICATION DES ATELIERS

L'organisation de 11 ateliers de consultation au niveau départemental a permis le dialogue et la concertation de 3 catégories d'acteurs :

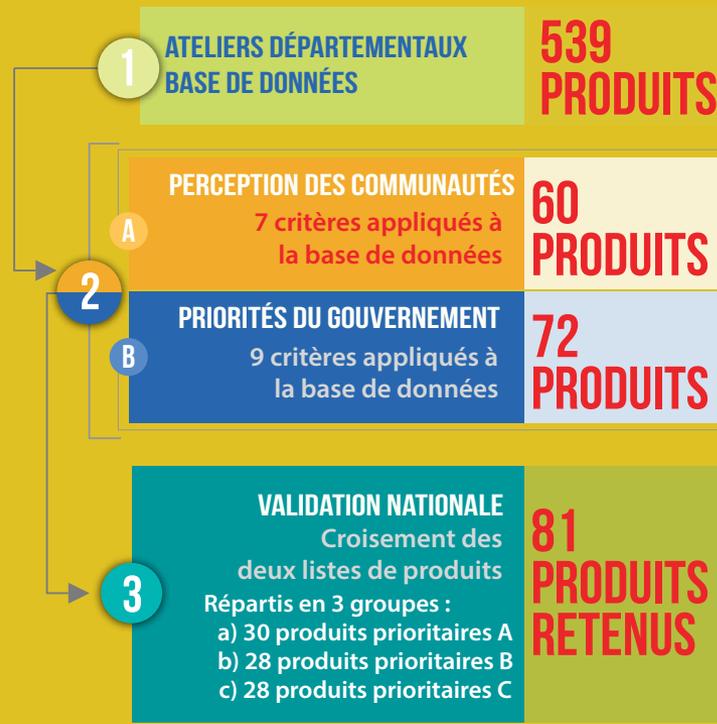
- Le Gouvernement : le MCI, le MDT et le MARNDR ;
- Les partenaires techniques pour l'accompagnement des communautés dans la planification et l'organisation des ateliers au niveau départemental ;
- Les organisations de la société civile, chambres de Commerce et d'industrie départementales, ONG locales, associations touristiques, association de producteurs, coopératives de production, organisations communautaires de base dans les secteurs de production ;
- Les structures déconcentrées de l'Etat : MCI, MARNDR, MDT, ministère des Affaires sociales et du travail (MAST), ministère à la Condition féminine et au droit des femmes (MCFDF) ;
- Les autorités locales : députés, mairies, CASEC, ASEC ;
- Les associations politiques ;

- Les entrepreneurs locaux et producteurs locaux ;
- Les distributeurs et vendeurs de produits locaux ;
- Les médias : radio et télévision.

## ORGANISATION ET DÉROULEMENT DES ATELIERS

Au cours des ateliers organisés entre octobre et décembre 2012, les participants ont été introduits à la méthodologie avant d'être répartis en groupes de travail. Chaque groupe a ensuite présenté les potentialités du département puis discuté et croisé les informations jusqu'à la constitution d'une base de données de 539 produits typiques suivant trois catégories : patrimoine naturel et culturel, agriculture locale, petite industrie et artisanat. Une liste de 60 produits a été présélectionnée sur la base de sept critères, à savoir, la capacité d'augmenter la production, l'existence d'acteurs et/ou de savoir-faire opérationnels, l'existence d'un marché, le potentiel de la chaîne de valeur, le potentiel de création d'emploi, le potentiel de diversification des produits dérivés et l'impact environnemental. Suivant les connaissances des participants, d'autres informations-clés ont été collectées sur chaque produit permettant d'élaborer les fiches techniques des produits. A la fin de chaque atelier, un comité de trois membres représentants d'organisations de producteurs a été formé pour faire le suivi de l'atelier. Enfin, l'information a été consolidée visuellement grâce à une base de données cartographique : une carte globale des produits avec les 3 catégories, une carte par catégorie de produits et 10 cartes départementales.

FIGURE 1 : LES 3 ÉTAPES DU PROCESSUS DE SÉLECTION



## LES 9 CRITÈRES DE SÉLECTION

Critères du  
gouvernement

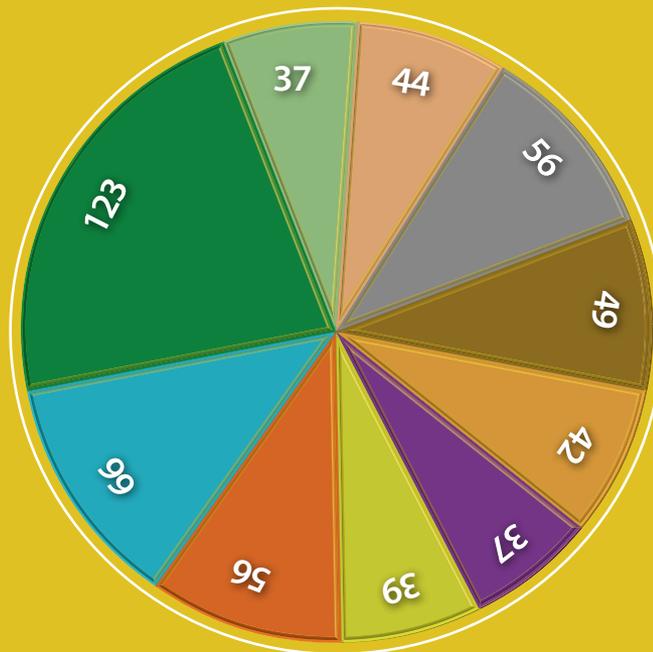
Critères des  
communautés

- 1) Capacité d'augmenter la production
- 2) Existence d'acteurs et/ou de savoir-faire opérationnels
- 3) Existence d'un marché
- 4) Potentiel de la chaîne de valeur
- 5) Potentiel de création d'emploi
- 6) Potentiel de diversification des produits dérivés
- 7) Impact environnemental
- 8) Valeur nutritive
- 9) Economie d'échelle

« Une liste de 31 produits a donc été priorisée par les participants regroupés par département suivant un système de pointage sur sept critères. »

La figure suivante présente successivement la répartition des produits par département ainsi que la liste des 60 produits présélectionnés.

### PRODUITS TYPIQUES PAR DÉPARTEMENT



La fabrication artisanale de mamba sucré, salé ou pimenté.

**TABLEAU : LA PERCEPTION DES COMMUNAUTES**

	Départements	Patrimoine naturel et culturel	Agriculture locale	Petite industrie et artisanat	Total
	Artibonite	Les trois Lakous	Riz, Mangue francisque, Sel marin, Lalo	Clairin Saint Michel, Meubles en bambou	7
	Centre	Saut d'Eau, Bassin Zim	Mangue francisque, Pintade	Beurre d'arachide (variété <i>valencia</i> )	5
	Grande-Anse	Plage Bombom ou Anse d'Azur	Café, Arbre véritable, Gingembre, Cacao	Chocolat	6
	Nippes	Saint Yves, Saut du Baril, Saint Joachim, Plage lakay	Ananas, Pain de sucre, Canne à sucre, Riz local	Hydromel Laval, Chapeau/ Panier Paille, Chemise Carabella	7
	Nord	Parc National Historique (Citadelle, Plais Sans Souci et Site des Ramiers)	Café, Cacao	Cassave Dous, Noix grillée, Chocolat, Brique, Mahoganie	8
	Nord-Est	Saint Joseph	Miel, Noix, Arachide	Gelée goyave, Nattes	6
	Nord-Ouest	Môle Saint Nicolas, Sainte-Anne, Ville au camp/ Ile de la Tortue	Banane, Échalote, Igname martinique	Chocolat	5
	Ouest	Cinéma haïtien	Brocoli, Cerise, Mangue Francisque	Dous makos, Sucre Darbonne, Fer découpé, Paillettes	8
	Sud	Plage gelée	Vétiver	Mangue séchée, Gelée goyave, Sac à main en pite	5
	Sud-Est	Bassin Bleu	Mandarine, Café	Papier mâché, Vannerie, Broderie	5
	<b>Total</b>		<b>11</b>	<b>27</b>	<b>62</b>

## **2ÈME ÉTAPE : ORGANISATION D'UN ATELIER DE VALIDATION AU NIVEAU NATIONAL**

### **PRIORISATION DES PRODUITS TYPIQUES**

Un atelier a été organisé au niveau national le 21 mai 2013 pour la restitution et la validation des données compilées sur les produits typiques. Près de 70 représentants d'institutions et producteurs ont participé à cet atelier. Le gouvernement, la presse, la société civile et les organisations internationales ont dialogué avec les représentants des partenaires techniques et des associations de producteurs pour valider et prioriser les produits typiques.

Au cours de cet atelier, une sélection plus spécifique a été effectuée par les participants afin de valider les produits les plus prometteurs qui ont été présélectionnés lors des ateliers de consultation au niveau départemental à partir des mêmes critères. Une liste de 31 produits a donc été priorisée par les participants regroupés par département suivant un système de pointage sur ces critères.

## **3ÈME ÉTAPE : VALIDATION FINALE PAR LE GOUVERNEMENT CONSULTATION DES MINISTÈRES SECTORIELS**

Suite à l'atelier de restitution et validation des données constituant la perception des communautés, un comité constitué des représentants des différentes directions internes du MCI appuyé par le PNUD a été établi. Des consultations ont été menées auprès des ministères sectoriels (MDT et MARNDR) pour l'analyse de l'ensemble des produits typiques de la base de données.

Deux autres critères ont été ajoutés par le gouvernement pour analyser la base de données des 539 produits typiques : l'économie d'échelle et la valeur nutritive pour les produits agricoles. Une liste de 72 produits typiques a été constituée selon les priorités du Gouvernement et a été croisée avec la liste de 60 produits typiques constituant la perception des communautés. L'ensemble des produits incluant perception des communautés et priorités du Gouvernement totalise 81 produits typiques considérés comme la liste finale des produits présélectionnés. Le tableau suivant présente la liste des produits qui ont été priorisés par le Gouvernement.

**TABLEAU : LES PRIORITES DU GOUVERNEMENT**

	Départements	Patrimoine naturel et culturel	Agriculture locale	Petite industrie et artisanat	Total
	<b>Artibonite</b>	Les trois Lakous	Riz, Mangue francisque, Sel marin, Lalo, Aubergine	Clairin Saint Michel, Meubles en bambou	8
	<b>Centre</b>	Saut d'Eau, Bassin Zim	Viande de cabrit, Pois congo, Pintade	Beurre d'arachide (variété <i>valencia</i> ), Rapadou	8
	<b>Grande-Anse</b>	Fort Mafranc, Anse d'Azur, Fort Réfléchi	Café, Arbre véritable, Cacao	Chocolat, Komparet	6
	<b>Nippes</b>	Saint Yves, Saut du Baril, Saint Joachim	Ananas, Pain de sucre, Petit mil	Hydromel Laval, Chapeau et panier paille	7
	<b>Nord</b>	Parc National Historique (Citadelle, Palais Sans Souci et Site des Ramiers), Plage Chouchoubay, Voute à Minguet	Café, Cacao, Ananas, Oignon	Cassave Dous, Noix grillée, Chocolat, Brique, Mahoganie	8
	<b>Nord Est</b>	Saint Joseph	Miel, Noix, Arachide	Gelée goyave, Nattes	6
	<b>Nord Ouest</b>	Môle Saint Nicolas, Sainte-Anne, Ville au camp, Dede Sapotine	Banane, Échalote, Poisson séché	Chocolat	5
	<b>Ouest</b>	Fort Jacques, Fort Alexandre, le Rara	Banane, Cerise, Pomme de terre	Dous makos, Sucre Darbonne, Fer découpé	8
	<b>Sud</b>	Ile à Vache, Grotte Marie Jeanne, Jardin Botanique	Vétiver	Tablette, Beurre noix grillée, Produit en marbre et racine d'arbre, Gelée goyave	5
	<b>Sud Est</b>	Bassin Bleu, Cascade Pichon	Mandarine, Café, Igname	Papier mâché, Vannerie, Broderie	5
	<b>Total</b>	<b>11</b>	<b>27</b>	<b>24</b>	<b>66</b>

## CATÉGORISATION DES PRODUITS EN TROIS GROUPES PRIORITAIRES

Les produits ont été catégorisés en trois groupes de priorité :

30 produits du groupe prioritaire A : Le premier regroupe les produits issus des filières les plus porteuses, à haute valeur ajoutée, dont le potentiel d'écoulement sur le marché est important et dont la possibilité d'obtenir de grandes marges de bénéfices est forte. Les filières de ces produits sont caractérisées par des activités complémentaires et synergiques avec les programmes du Gouvernement et des partenaires. Les produits de ce groupe peuvent bénéficier d'actions immédiates.

23 produits du Groupe B : Le second groupe réunit les produits à potentiels moindre qui peuvent bénéficier d'actions ultérieurement.

28 produits du groupe C : Les produits appartenant au dernier groupe démontrent le moins de potentiel.

**Le tableau suivant présente les produits typiques par groupes prioritaires :**

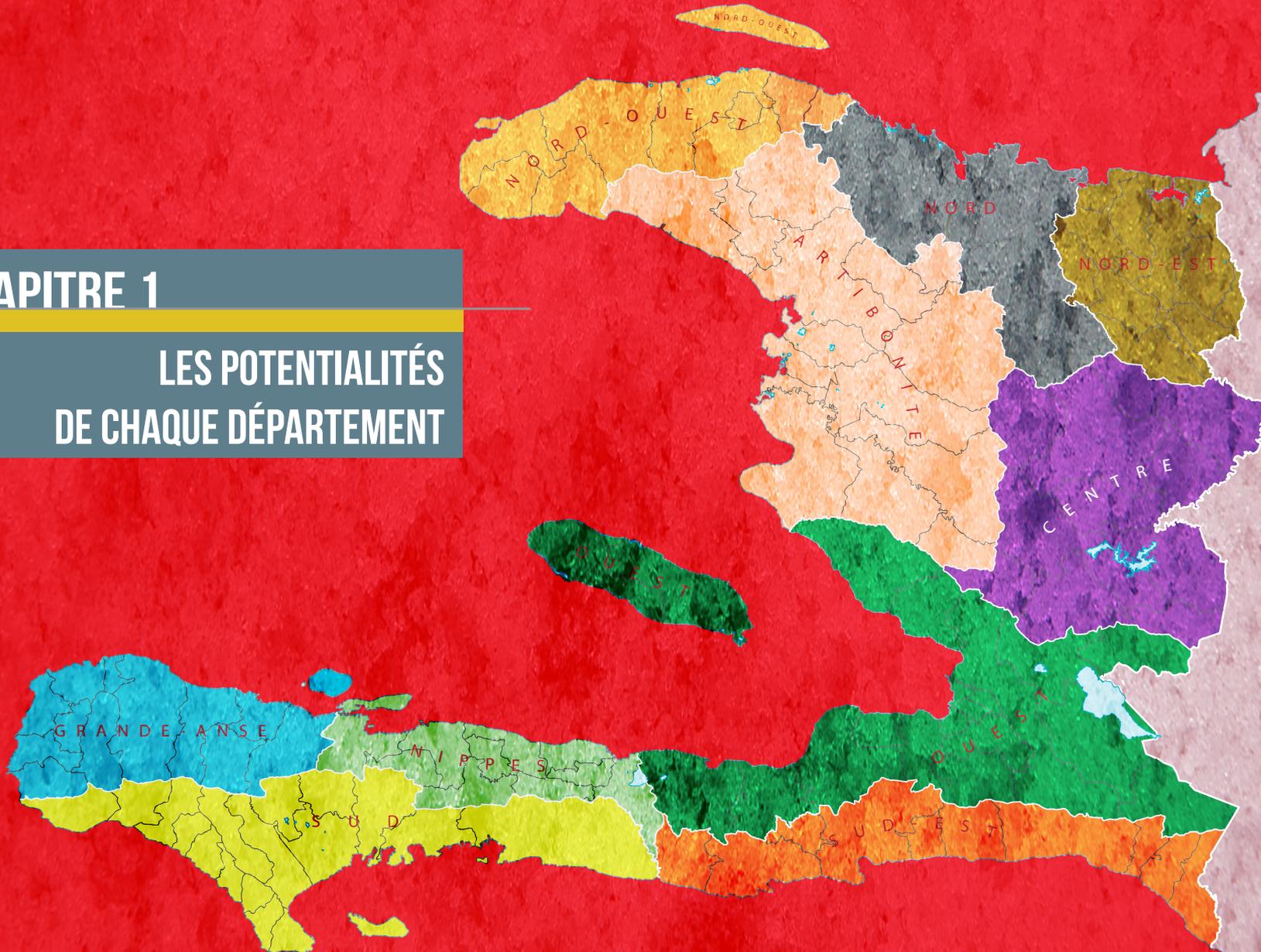
**TABEAU : LES PRODUITS TYPIQUES PAR GROUPES PRIORITAIRES**

	Départements	Groupe Prioritaire A	Groupe Prioritaire B	Groupe Prioritaire C	Total
	<b>Artibonite</b>	Les trois Lakous, Site de Petite Rivière, Marchand Dessalines, Riz, Mangue francisque	Sel marin, Aubergine, Sel marin, Clairin St Michel	Lalo, Meubles en bambou	8
	<b>Centre</b>	Saut d'Eau, Pintade, Beurre d'arachide (Variété <i>valencia</i> )	Viande de cabrit, Pois congo, Bassin Zim	Rapadou	7
	<b>Grande-Anse</b>	Cacao, Café, Chocolat	Fort Mafranc, Arbre véritable	Gingembre, Anse d'Azur, Fort Réfléchi, Plage Bom-Bom, Komparet	10
	<b>Nippes</b>	Saint Yves, Saint Joachim, Saut du Baril, Ananas Pain de sucre, Miel (hydromel)		Petit Mil, Canne à sucre Riz local, Chapeau et panier en paille, Chemise carabela	8
	<b>Nord</b>	Parc National Historique (Citadelle, Palais Sans Souci et Site des Ramiers), Café, Cassave Dous	Voute à Minguet, Cacao, Oignon, Noix Grillée	Plage Chouchoubay, Ananas, Mahoganie	10
	<b>Nord Est</b>	Miel, Noix, Pistache	Fort Saint Joseph	Gelée goyave, Nattes	6
	<b>Nord Ouest</b>	Circuit Ville au Camp, Dédé Sapotine, Sainte Anne, Môle Saint Nicolas, Banane, Chocolat	Échalote	Poisson séché, Igname Martinique	6
	<b>Ouest</b>	Dous makos, Fer Découpé, Sucre de Darbonne	Fort Jacques, Fort Alexandre, le Rara, Banane, Pomme de Terre, Cerise	Cinéma haïtien, Brocoli, Paillettes	11
	<b>Sud</b>	Ile à Vache, Vétiver, Gelée de goyave	Grotte Marie Jeanne, Tablette, Beurre de noix grillé	Jardin Botanique Produit en marbre et racine d'arbre, Sac à main en pitre	8
	<b>Sud Est</b>	Bassin Bleu, Café, Papier mâché (masque de carnaval)	Igname, Mandarine	Cascade Pichon Vannerie, Broderie	7
	<b>Total</b>	<b>30</b>	<b>23</b>	<b>28</b>	<b>81</b>



# CHAPITRE 1

## LES POTENTIALITÉS DE CHAQUE DÉPARTEMENT





Les étendues de rizières dans l'Artibonite.

0 5 10 20  
Kilomètres

# CARTE

## DES PRODUITS TYPIQUES DE L'ARTIBONITE

**Légende**

-  Patrimoine culturel et naturel
-  Agriculture locale
-  Petite industrie et artisanat

Anse Rouge

Gros Morne

Terre Neuve

Gonaïves

L'Estère

Desdunes

Grande Saline

Ennery

S<sup>t</sup> Michel  
de L'Attalaye

Dessalines / Marchandes

Petite Rivière de L'Artibonite

Saint-Marc

Verrettes

La Chapelle



### Anse Rouge



**Échalote** : Plante bulbeuse de la famille des amaryllidacées cultivée comme plante condimentaire et potagère.



**Sel** : Produit composé essentiellement de chlorure de sodium utilisé en cuisine et connu pour ses caractéristiques d'assaisonnement et de conservation des aliments et des viandes.

### Marchand Dessalines



**Fort Dessalines** : Érigé par l'Empereur Jacques 1er après l'Indépendance, pour lutter contre un éventuel retour des Français.



**Maison de Dessalines** : Maison de Jean Jacques Dessalines, fondateur de la patrie, situé dans la commune de Marchand Dessalines.



**Maison Claire Heureuse** : Maison de la femme de Jean Jacques Dessalines.



**Grottes Jean Zinga** : Cavité souterraine naturelle comportant une partie horizontale accessible, située à Borin (Marchand Dessalines) servant de site touristique pour son aspect mystique et célèbre.



**Oignon** : Plante herbacée bisannuelle de la famille des amaryllidacées, cultivée comme plante potagère dont le bulbe récolté comme légume est comestible.

### Gonaïves



**Lakou Souvenance** : Lieu de pèlerinage du vodou où les communautés célèbrent les rythmes Rara (ancien royaume du Dahomey). Il est souvent désigné comme le lieu où se tient la cérémonie vodouesque la plus importante en Haïti.



**Lakou Soucri** : Lieu de pèlerinage du vodou où les communautés célèbrent des danses et des chansons réalisées en l'honneur des Lwa Nago (inspirés des rites du peuple Yoruba)



**Lakou Badio** : Lieu de pèlerinage du vodou où les communautés célèbrent des danses et des chansons réalisées en l'honneur des Lwa Kongo (esprits du vaudou)



**Place d'Armes de l'Indépendance** : Lieu historique situé dans la ville des Gonaïves où l'Indépendance a été proclamée le 1er Janvier 1804.



**Mémorial de l'Indépendance** : Monument historique servant à honorer la mémoire des Héros de l'Indépendance.



**K-Georges** : Habitation où a eu lieu l'arrestation de Toussaint Louverture.



**Rara (sous béton) à Mapou** : Rythme musical haïtien caractérisé par la prédominance des percussions du vodou. Aux Gonaïves, le rara à Mapou est une grande festivité qui débute le Mercredi des Cendres pour s'achever le dimanche de Pâques.



**Sel** : Produit composé essentiellement de chlorure de sodium utilisé en cuisine. Il est connu depuis pour ses caractéristiques d'assaisonnement et de conservation des aliments et des viandes.

### Gros Morne



**Café** : Graine du caféier, un arbuste du genre *coffea*, base de la boisson psychoactive.



**Mangue francisque** : Variété de mangue produite principalement dans les départements de l'Artibonite et du Centre d'Haïti, très convoitée sur le marché international pour sa saveur unique.



**Canne à sucre** : Plante de la famille des *poacées* et du genre *saccharum*, cultivée pour sa tige, dont est extrait principalement le sucre et d'autres produits dérivés tels que le rhum et le clairin.



**Sirop de canne** : Sirop réalisé à partir du jus de la canne à sucre servant de base à la fabrication de produits dérivés tels que le clairin et le rhum.



**Clairin** : Produit obtenu à partir de la transformation de la canne à sucre.



**Mangues séchées** : Les mangues séchées sont des fruits déshydratés de la variété de mangue francisque.



**Rapadou** : Sucre brut fabriqué à partir du sirop de canne à sucre très utilisé en milieu rural.

### La Chapelle



**Riz** : Céréale de la famille des *poacées*, cultivée pour son fruit, ou caryopse, riche en amidon.

### L'Estère



**Ravine à coulevres** : Lieu historique où a eu lieu la grande bataille pendant l'expédition de Saint-Domingue au cours de la Révolution haïtienne.



**Riz** : Céréale de la famille des *poacées*, cultivée pour son fruit, ou caryopse, riche en amidon.

### Marmelade



**Fort Jalousie** : Monument historique, faisant partie d'une vingtaine d'ouvrages militaires construits sur le territoire d'Haïti après l'Indépendance en 1804.



**Confitures goyave ananas tomate** : confiture de fruits passés au tamis, à peine blanchis, afin de n'en conserver que la pulpe et mise à cuire avec du sucre.



**Meubles bambou** : Le bambou comme matière première participe à la construction et à l'ameublement des maisons, au développement artisanal - à la fois décoratif et utilitaire.



**Chocolat pays** : Pâte obtenue après torréfaction et broyage de l'amande des fèves de cacao fermentées produites par le cacaoyer.

### Petite Rivière de L'Artibonite



**Palais 365 portes** : Monument historique construit entre 1816 et 1820 par le roi Henri Christophe.



**La Crête à Pierrot** : Lieu historique durant l'expédition de Saint-Domingue au cours de la Révolution haïtienne.



**Fort Bazile** : Monument historique de la commune de Petite rivière.



**Riz** : Céréale de la famille des *poacées*, cultivée pour son fruit, ou caryopse, riche en amidon.



**Lalo** : Légume feuille produit particulièrement dans le département de l'Artibonite.

### Saint-Michel Attalaye



**Petit mil chandel** : Céréale de petite graine de la famille des *poacées* moins exigeante et plus rustique que le sorgho.



**Canne à sucre** : Plante de la famille des *poacées* et du genre *saccharum*, cultivée pour sa tige, dont est extrait principalement le sucre et d'autres produits dérivés tels que le rhum et le clairin etc.



**Clairin** : Produit obtenu à partir de la transformation de la canne à sucre.



**Sirop de canne** : Sirop réalisé à partir du jus de la canne à sucre servant de base à la fabrication de produits dérivés tels que le clairin et le rhum.



**Mangues séchées** : Les mangues séchées sont des fruits déshydratés de la variété de mangue francisque.



Les feuilles de lalo sont traditionnellement cuisinées avec du riz blanc, du crabe, du boeuf ou du porc.



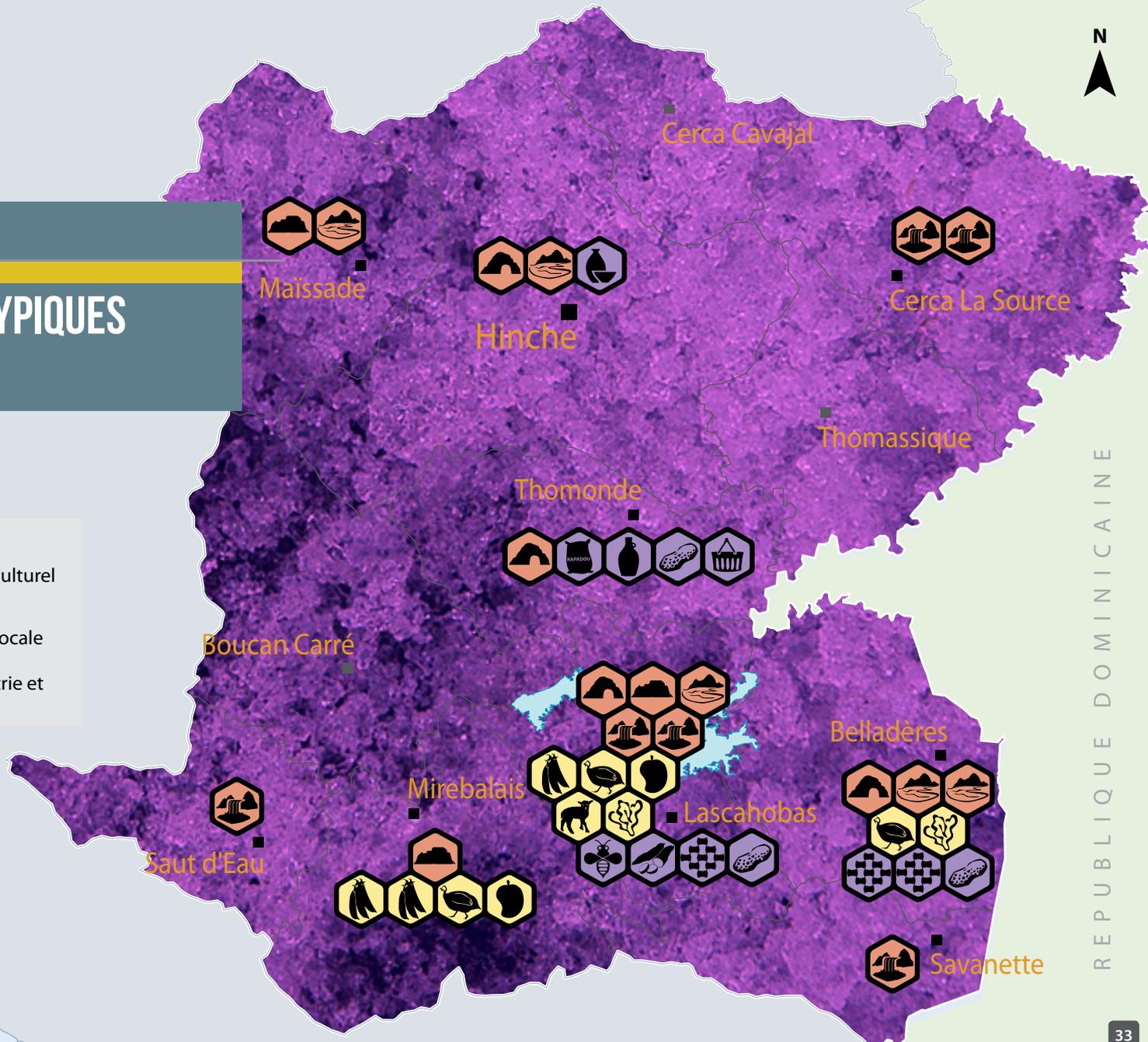
Nettoyage de l'arachide pour  
la production du mamba.

# CARTE

## DES PRODUITS TYPIQUES DU CENTRE

### Légende

-  Patrimoine culturel et naturel
-  Agriculture locale
-  Petite industrie et artisanat



0 2.5 5 10  
Kilomètres

REPUBLIQUE DOMINICAINE



### Belladère



**Pont naturel** : Construction naturelle qui permet de franchir la rivière Onde Verte.



**Ti Priz** : Plan d'eau représentant l'un des plus beaux sites naturels du pays.



**Lac Colinaire** : Ouvrage de stockage (micro-barrage) de l'eau accumulée des eaux de ruissellement.



**Tabac** : Plante de la famille des solanacées (*nicotiana tabacum*), utilisée comme produit psychoactif, élaboré à partir de ses feuilles séchées.



**Pintade** : Volaille d'ornement de l'ordre des galliformes et de la famille des *numididae* qui est très appréciée pour sa chair en Haïti. Des espèces férales vivent dans le département du Centre d'Haïti.



**Latanier** : Plante de la famille des *arecacées* dont les feuilles sont utilisées pour la fabrication de produits artisanaux tels que chapeaux, sacs en paille etc.



**Natte** : Produit artisanal tissé de brins de paille ou de joncs entrelacés servant de couche traditionnelle.



**Beurre d'arachide Valencia** : Pâte à tartiner faite à base d'arachides de variété valencia, pauvre en cholestérol utilisée dans la consommation du pain ou de la cassave.

### Cerca La Source



**Source Chaude (Los Posos)** : Source thermique reconnue pour ses vertus de guérison.



**Source Tremblé (Los Posos)** : Source thermique, reconnue pour ses vertus de guérison.

### Hinche



**Bassin Zim** : Site naturel constitué de grottes et de chutes d'eau.



**Grotte Saltader** : Cavité souterraine naturelle comportant une partie horizontale accessible servant de site touristique.



**Poterie** : Vases et récipients à usage essentiellement domestique ou culinaire réalisés en terre cuite poreuse qui peuvent demeurer bruts ou recevoir un vernis.

## Lascahobas



**Chute Nan Café** : Chute d'eau naturelle et reconnue pour sa beauté.



**Chute Lapeny** : Plan d'eau reconnu pour sa beauté et utilisé comme espace de baignade.



**Ròch Tanpe** : Grande pierre ayant servi de frontière par le passé entre la République Dominicaine et la République d'Haïti.



**Grotte Sò Nwa** : Cavité souterraine naturelle.



**Lac de Péligre** : Plan d'eau situé dans le département du Centre de la République d'Haïti. Il est le second plus grand lac haïtien après celui de l'Étang Saumâtre.



**Pintade** : Volaille d'ornement de l'ordre des galliformes et de la famille des *numididae* qui est très appréciée pour sa chair en Haïti. Des espèces férales vivent dans le département du Centre d'Haïti.



**Tabac** : Plante de la famille des solanacées (*nicotiana tabacum*), utilisé comme produit psychoactif élaboré à partir de ses feuilles séchées.



**Pois Congo** : Espèce de plante vivace de la famille des *fabacées* cultivée pour sa graine comestible.



**Cabrit** : Animal de la famille des *bovidés* et de sous-famille des *caprinés* élevé pour sa chair très appréciée.



**Mangue Jean Mary** : Variété de mangue produite principalement dans le département du Centre d'Haïti.



**Cassave** : Galette à base de farine de manioc on peut ajouter d'autres produits, noix de coco, sucre. Elle sert de produit de substitution au pain.



**Miel** : Substance sucrée produite par les abeilles à miel à partir de nectar ou de miellat.



**Kapat** : Produit artisanal fabriqué par le tressage de brins de paille de latanier servant de couche traditionnelle ou de tapis pour le séchage des grains récoltés.



**Beurre d'arachide *valencia*** : Pâte à tartiner faite à base d'arachides de variété *valencia*, pauvre en cholestérol utilisée dans la consommation du pain ou de la cassave.

### Maissade



**Mine Lignite** : Gisement constitué de combustible minéral moins évolué que le charbon (teneurs en C plus basses, en O, H et parfois S plus élevées).



**Bassin Legliz** : Plan d'eau ayant une connotation mystique.

### Mirebalais



**Morne Fort (Mirebalais)** : Grande montagne visitée par les randonneurs.



**Mangue Francisque** : Variété de mangue produite principalement dans les départements de l'Artibonite et du Centre d'Haïti, très convoité sur le marché internationale pour sa saveur unique.



**Pois Congo** : Graines comestibles d'une espèce de plante vivace de la famille des fabacea.



**Pintade** : Volaille d'ornement de l'ordre des *galliformes* et de la famille des *numididae* qui est très appréciée pour sa chair en Haïti. Des espèces férales vivent dans le département du Centre d'Haïti.

### Saut-d'Eau



**Nan Saut** : Site de Saut d'Eau, lieu de pèlerinage vodou.

### Savanette



**Chute d'Eau de Savanette**

### Thomonde



**Grotte Thomonde** : Cavité souterraine naturelle comportant une partie horizontale accessible pour les visiteurs.



**Rapadou** : Tablette de sucre brun artisanal fabriqué à la suite de la transformation du jus de la canne à sucre en sirop.



**Sirop de canne** : Sirop réalisé à partir du jus de la canne à sucre servant de base à la fabrication des produits dérivés.



**Beurre d'arachide Valencia** : pâte à tartiner faite à base d'arachides de variété *valencia*, pauvre en cholestérol utilisée dans la consommation du pain ou de la cassave.



**Sak Pay** : Sac fait de brins de paille tressés, conçu spécialement pour le transport des denrées à l'aide des animaux domestiques.



Les cascades de Saut d'Eau visitées par les pèlerins vodouisants et habitants de la région.

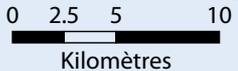
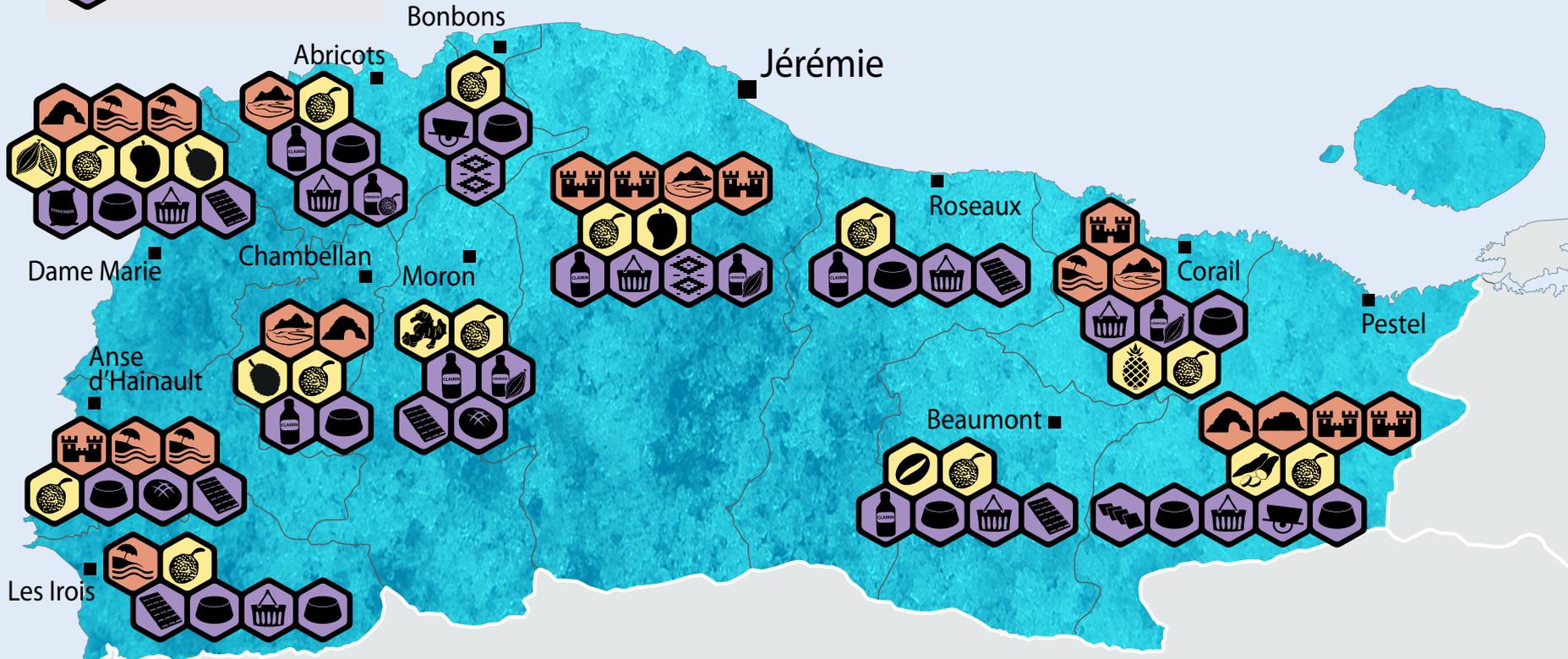


Les graines de café en maturation,  
avant séchage et torréfaction.

DES PRODUITS TYPIQUES  
DE LA GRANDE-ANSE

Légende

- Patrimoine culturel et naturel
- Agriculture locale
- Petite industrie et artisanat



### Abricots



**Anse du Clerc** : Lieu magnifique du Département de la Grand'Anse et est situé à 147 mètres d'altitude.



**Véritable** : Fruit de l'arbre véritable (*artocarpus altilis*) reconnu pour ses qualités nutritives – il contient 30% de fécule – et est utilisé pour des gratins, des croquettes, des beignets.



**Clairin avec Lanni** : boisson alcoolisée produite à partir de la canne à sucre. Comparable au rhum, Il est produit au fil du même processus de distillation que le rhum bien qu'il ne soit pas raffiné afin de séparer les divers alcools produits après la fermentation.



**Doukounou** : Produit comestible fait à base de maïs auquel peut être ajouté d'autres produits comme du sucre, du sel, de la cannelle.



**Nass (bambou)** : Piège fabriqué de façon artisanale avec du bambou pour pêcher des fruits de mer.



**Kremas Lam Veritab** : Boisson alcoolisée à base du fruit de l'arbre véritable d'une texture Dous et crémeuse.

### Anse-d'Hainault



**Fort Lilet** : Monument historique qui a servi à la fortification du système défensif improvisé par l'empereur Jean-Jacques Dessalines afin de prévenir le retour des Français après l'indépendance de l'île de Haïti.



**Plage Abouri** : Nom d'une plage magnifique.



**Plage Blé Couvert** : Nom d'une plage magnifique.



**Véritable** : Fruit de l'arbre véritable (*artocarpus altilis*) reconnu pour ses qualités nutritives – il contient 30% de fécule – et est utilisé pour des gratins, des croquettes, des beignets.



**Doukounou** : Produit comestible fait à base de maïs auquel peut être ajouté d'autres produits comme du sucre, du sel, de la cannelle.



**Komparet** : Bonbon sucré à base de farine de blé produit de façon artisanale, région de Grande-Anse.



**Chocolat (poudre ou boule) sans graisse** : Pâte obtenue après torréfaction et broyage de l'amande des fèves de cacao fermentées produites par le cacaoyer.

### Beaumont



**Café** : Graine du caféier, un arbuste du genre *coffea*, base de la boisson psychoactive.



**Véritable** : Fruit de l'arbre véritable (*artocarpus altilis*) reconnu pour ses qualités nutritives – il contient 30% de fécule – et est utilisé pour des gratins, des croquettes, des beignets.



**Doukounou** : Produit comestible fait à base de maïs auquel peut être ajouté d'autres produits comme du sucre, du sel, de la cannelle.



**Nass (bambou)** : Piège fabriqué de façon artisanale avec du bambou pour pêcher des fruits de mer.



**Chocolat (poudre ou boule) sans graisse** : Pâte obtenue après torréfaction et broyage de l'amande des fèves de cacao fermentées produites par le cacaoyer.

### Bonbon



**Véritable** : Fruit de l'arbre véritable (*artocarpus altilis*) reconnu pour ses qualités nutritives – il contient 30% de fécule – et est utilisé pour des gratins, des croquettes, des beignets.



**Tonmtom** : Plat traditionnelle à base de l'arbre véritable consommé exclusivement avec la sauce du gombo.



**Pipirit** : Brouette en bois servant de transport.



**Sou plat, rideau, éventails** : Produits artisanaux utilisés pour servir des plats, décoration.

### Chambellan



**Sous Chaude** : Source thermique ayant des vertus de guérison



**Grotte Marie Govin** : Cavité souterraine naturelle.



**Dyaka** : Fruit comestible d'une plante de la famille des *moraceae* (*artocarpus heterophyllus*) ayant une saveur qui se rapproche de l'ananas ou de la banane.



**Véritable** : Fruit de l'arbre véritable (*artocarpus altilis*) reconnu pour ses qualités nutritives – il contient 30% de fécule – et est utilisé pour des gratins, des croquettes, des beignets.



**Clarin avec Lanni** : boisson alcoolisée produite à partir de la canne à sucre. Comparable au rhum, Il est produit au fil du même processus de distillation que le rhum bien qu'il ne soit pas raffiné afin de séparer les divers alcools produits après la fermentation.



**Doukounou** : Produit comestible fait à base de maïs auquel peut être ajouté d'autres produits comme du sucre, du sel, de la cannelle.



**Nass (bambou)** : Piège fabriqué de façon artisanale avec du bambou pour pêcher des fruits de mer.



**Pipirit** : Brouette en bois servant de transport.

### Corail



**Fort Corail** : Monument historique qui a servi au système de défense du pays après l'indépendance en cas d'un éventuel retour des français.



**Sous Dal** : Plan d'eau reconnu pour sa beauté dans le département de la Grand-Anse.



**Les Ilots de Corail** : Petites îles se trouvant dans la mer de la région.



**Ananas pain de sucre** : Variété rare d'ananas qui reste vert à maturité. Il offre une chair blanche, très juteuse et sucrée. Son cœur, tendre, se mange sans difficulté et est très recherché dans la haute gastronomie.



**Véritable** : Fruit de l'arbre véritable (*artocarpus altilis*) reconnu pour ses qualités nutritives – il contient 30% de fécule – et est utilisé pour des gratins, des croquettes, des beignets...



**Nass (bambou)** : Piège fabriqué de façon artisanale avec du bambou pour pêcher des fruits de mer.



**Crème de cacao** : Glace à base de cacao.

### Dame-Marie



**Grotte Belange** : Grotte de la région reconnue pour sa beauté.



**Plage Laye** : Plage de la région reconnue pour sa beauté.



**Plage Fonmante** : Plage de la région reconnue pour sa beauté.



**Véritable** : Fruit de l'arbre véritable (*artocarpus altilis*) reconnu pour ses qualités nutritives – il contient 30% de fécule – et est utilisé pour des gratins, des croquettes, des beignets.



**Mango Ile** : Nom d'une variété de mangue très appréciée de la région.



**Dyaka** : Fruit comestible d'une plante de la famille des *moraceae* (*artocarpus heterophyllus*) ayant une saveur qui se rapproche de l'ananas ou de la banane.



**Poudre de gingembre** : Poudre extraite d'une espèce de plante du genre *zingiber* et de la famille des *zingiberaceae* dont on utilise le rhizome en cuisine et en médecine traditionnelle.



**Doukounou** : Produit comestible fait à base de maïs auquel on ajoute d'autres produits comme du sucre, du sel et de la cannelle.



**Chocolat (poudre ou boule) sans graisse** : Pâte obtenue après torréfaction et broyage de l'amande des fèves de cacao fermentées produites par le cacaoyer.

## Jérémie



**Fort Marrance** : Monument historique de la zone construit après l'Indépendance pour la défense de la nation au cas d'un éventuel retour des Français.



**Fort Telemak** : Monument historique de la zone construit après l'Indépendance pour la défense de la nation au cas d'un éventuel retour des Français.



**Anse d'Azur** : Crique de la région reconnue pour sa beauté.



**Cathédrale Saint Louis Roi de France** : Monument historique à connotation religieuse.



**Véritable** : Fruit de l'arbre véritable (*artocarpus altilis*) reconnu pour ses qualités nutritives – il contient 30% de féculé – et est utilisé pour des gratins, des croquettes, des beignets....



**Mango Ile** : Nom d'une variété de mangue très appréciée de la région.



**Clarin avec Lanni** : Boisson alcoolisée produite à partir de la canne à sucre. Comparable au rhum, Il est produit au fil du même processus de distillation que le rhum bien qu'il ne soit pas raffiné afin de séparer les divers alcools produits après la fermentation.



**Nass (bambou)** : Piège fabriqué de façon artisanale avec du bambou pour pêcher des fruits de mer.



**Broderie** : Décoration de tissus auxquels un motif plat ou en relief fait de fils simples, parfois en intégrant des matériaux tels que paillettes, perles voire pierres précieuses.



**Crème de cacao** : Glace à base de cacao.

## Les Irois



**Plage Ti Kwann** : Plage de la région reconnue pour sa beauté.



**Véritable** : Fruit de l'arbre véritable (*artocarpus altilis*) reconnu pour ses qualités nutritives – il contient 30% de féculé – et est utilisé pour des gratins, des croquettes, des beignets.



**Chocolat (poudre ou boule) sans graisse** : Pâte obtenue après torréfaction et broyage de l'amande des fèves de cacao fermentées produites par le cacaoyer.



**Doukounou** : Produit comestible fait à base de maïs auquel peut être ajouté d'autres produits comme du sucre, du sel, de la cannelle.



**Nass (bambou)** : Piège fabriqué de façon artisanale avec du bambou pour pêcher des fruits de mer.



**Tonmtonm** : Plat traditionnel à base de l'arbre véritable consommé exclusivement avec la sauce du gombo.

### Moron



**Gingembre** : Espèce de plante du genre des *zingiber* et de la famille des *zingibéracées* dont on utilise le rhizome en cuisine et en médecine traditionnelle.



**Véritable** : Fruit de l'arbre véritable (*artocarpus altilis*) reconnu pour ses qualités nutritives – il contient 30% de fécule – et est utilisé pour des gratins, des croquettes, des beignets.



**Clarin avec Lanni** : Boisson alcoolisée produite à partir de la canne à sucre. Comparable au rhum, il est produit au fil du même processus de distillation que le rhum bien qu'il ne soit pas raffiné afin de séparer les divers alcools produits après la fermentation.



**Crémas cacao** : Boisson alcoolisée fabriquée à base de lait, de sucre et autre condiment dont le cacao.



**Chocolat (poudre ou boule) sans graisse** : Pâte obtenue après torréfaction et broyage de l'amande des fèves de cacao fermentées produites par le cacaoyer.



**Komparet** : Bonbon sucré à base de farine de blé produit de façon artisanale dans la région de Grande-Anse.

### Pestel



**Grotte Belomon** : Cavité souterraine naturelle reconnue pour sa beauté.



**Chaine de Castache** : Chaine de montagne magnifique de la zone ayant une vue panoramique.



**Fort Réfléchi** : Monument historique de la zone construit après l'Indépendance pour la défense de la nation au cas d'un éventuel retour des Français.



**Fort Lundi** : Monument historique de la zone construit après l'Indépendance pour la défense de la nation au cas d'un éventuel retour des Français.



**Igname sel** : Variété d'igname de la région.



**Bonbon amidon** : Gâteau à base d'amidon extrait du manioc amer.



**Doukounou** : Produit comestible fait à base de maïs auquel peut être ajouté d'autres produits comme du sucre, du sel, de la canelle.



**Nass (bambou)** : Piège fabriqué de façon artisanale avec du bambou pour pêcher des fruits de mer.



**Pipirit** : Brouette en bois servant au transport.



**Tonmtonm** : Plat traditionnel à base de l'arbre véritable consommé exclusivement avec la sauce du gombo.

## Roseaux



**Véritable** : Fruit de l'arbre véritable (*artocarpus altilis*) reconnu pour ses qualités nutritives – il contient 30% de fécule – et est utilisé pour des gratins, des croquettes, des beignets.



**Clarin avec Lanni** : Boisson alcoolisée produite à partir de la canne à sucre. Comparable au rhum, Il est produit au fil du même processus de distillation que le rhum bien qu'il ne soit pas raffiné afin de séparer les divers alcools produits après la fermentation.



**Doukounou** : Produit comestible fait à base de maïs auquel peut être ajouté d'autres produits comme du sucre, du sel, de la cannelle.



**Nass (bambou)** : Piège fabriqué de façon artisanale avec du bambou pour pêcher des fruits de mer.



**Chocolat (poudre ou boule) sans graisse** : Pâte obtenue après torréfaction et broyage de l'amande des fèves de cacao fermentées produites par le cacaoyer.



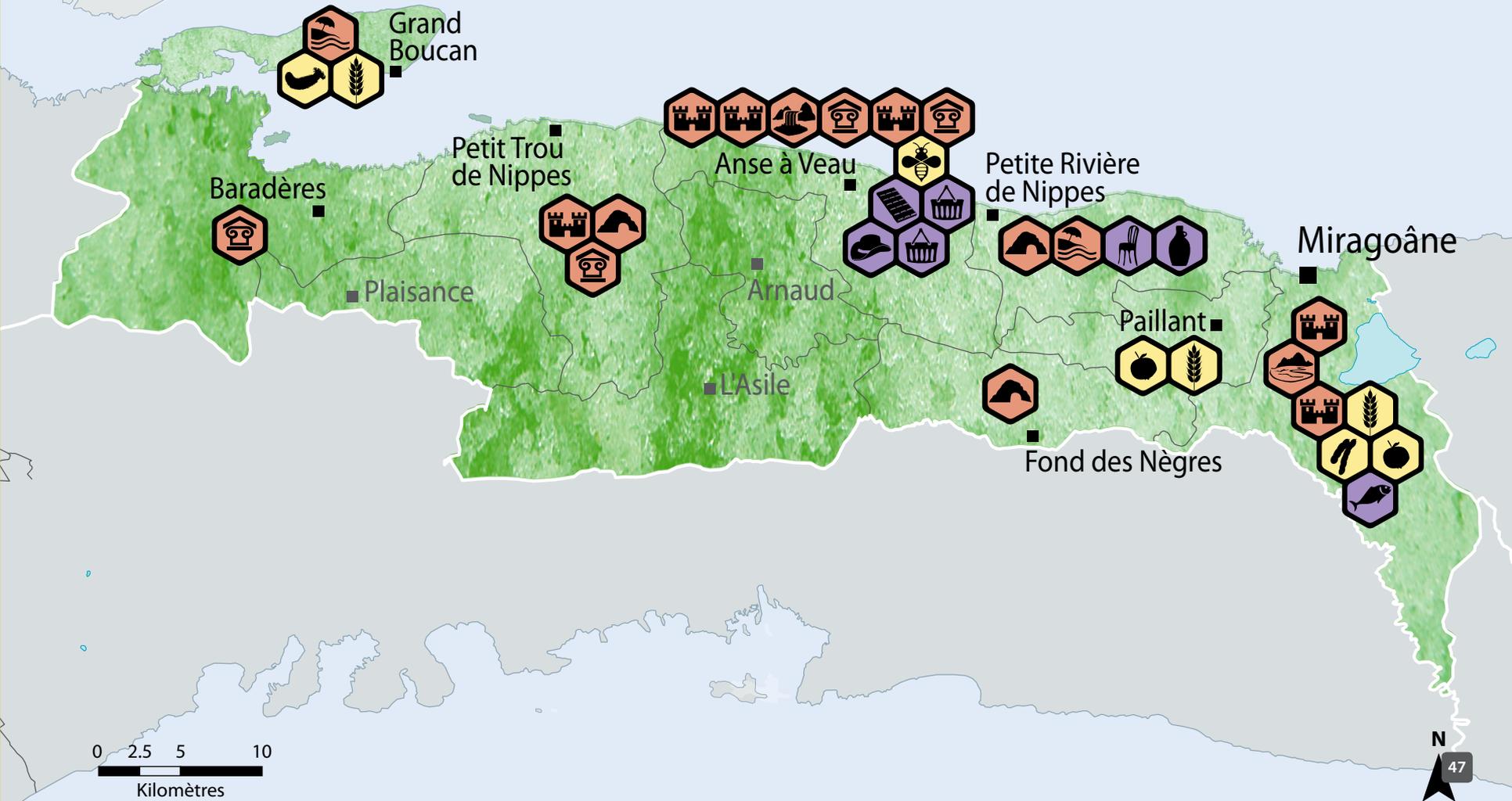
Le latanier sert à fabriquer les nattes traditionnelles ou les chapeaux ici exposés pour les touristes.

## Légende

-  Patrimoine culturel et naturel
-  Agriculture locale
-  Petite industrie et artisanat

CARTE

# DES PRODUITS TYPIQUES DES NIPPES



### Anse-à-Veau



**Fort débois/ Nan reserve** : Monument historique construit après l'indépendance.



**Eglise Saint Yves** : Église catholique très fréquentée comme lieu de pèlerinage.



**Saut du baril** : Chute d'eau reconnue pour sa beauté.



**Puits Acao** : Puits très ancien.



**Saint Joachim** : Saint patron de la région ayant un site de pèlerinage.



**Ancienne maison Dartiguenave** : Ancienne maison de Philippe Sudre Dartiguenave, ex Président d'Haïti de 1915 à 1922.



**Miel** : Substance sucrée produite par les abeilles à miel à partir de nectar ou de miellat.



**Tablette pistache** : Sucrierie fait à base de pistache et du sucre.



**Panier** : Récipient construit de façon artisanale avec des brins de bambou tressés.



**Chapeau latanier** : Chapeau fabriqué de façon artisanale avec des brins de paille de latanier entrelacés.



**Makout** : Sac artisanal ayant la forme d'un cylindre fait avec des brins de paille de latanier entrelacés utilisé par les paysans pour le transport des denrées.

### Baradères



**Nan mapou** : Site culturel très fréquenté par les pratiquants du vodou.

### Fonds des Nègres



**Grotte Saint Christophe** : Grotte reconnue pour sa beauté.

### Grand Boucan



**Plage carrang** : Plage de la région reconnue pour sa beauté.



**Concombre de mer** : Animal marin qui recycle les sédiments de surface.



**Petit mil** : Céréale donnant de petites graines, cultivée principalement dans les zones sèches.

### Miragoâne



**Fort réfléchi** : Monument historique de la zone construit après l'indépendance.



**Etang de Miragoâne** : Etang de 25 km<sup>2</sup> situé dans le département des Nippes à proximité de la ville de Miragoâne.



**Eglise de Miragoâne** : Ancienne église de la région servant de site religieux et de monument historique.



**Tamarin** : Fruit du tamarinier dont la saveur de sa chair acidulée est très agréable. Il donne des produits dérivés tels que : jus, pâte de fruits ou liqueur.



**Goyave** : Fruit du goyavier, de la famille des myrtacées. Elle est riche en vitamines A, B et C et consommée telle quelle, en jus, en sorbet, en sirop ou en gelée.



**Petit mil** : Céréale donnant de petites graines, cultivée principalement dans les zones sèches.



**Poisson séché** : Poisson dont sont extraits les organes internes et est séché au soleil pour garantir sa conservation.

### Paillant



**Goyave** : Fruit du goyavier, de la famille des *myrtacées*. Elle est riche en vitamines A, B et C et consommée telle quelle, en jus, en sorbet, en sirop ou en gelée.



**Petit mil** : Céréale donnant de petites graines, cultivée principalement dans les zones sèches.

### Petit Trou de Nippes



**Fort k-la forêt** : Monument historique construit après l'indépendance.



**Grotte Marove** : Grotte reconnue pour sa beauté.



**Ruine sucrerie coloniale** : Monument historique datant du temps de la colonie.

### Petite Rivière de Nippes



**Grotte chaterelle** : Grotte reconnue pour sa beauté.



**Plage Lakay** : Plage reconnue pour sa beauté.



**Chaises** : Sièges en bois produits de façon artisanale



**Sirop de canne** : Sirop réalisé à partir du jus de la canne à sucre qui donne des produits dérivés comme le clairin ou de l'alcool.



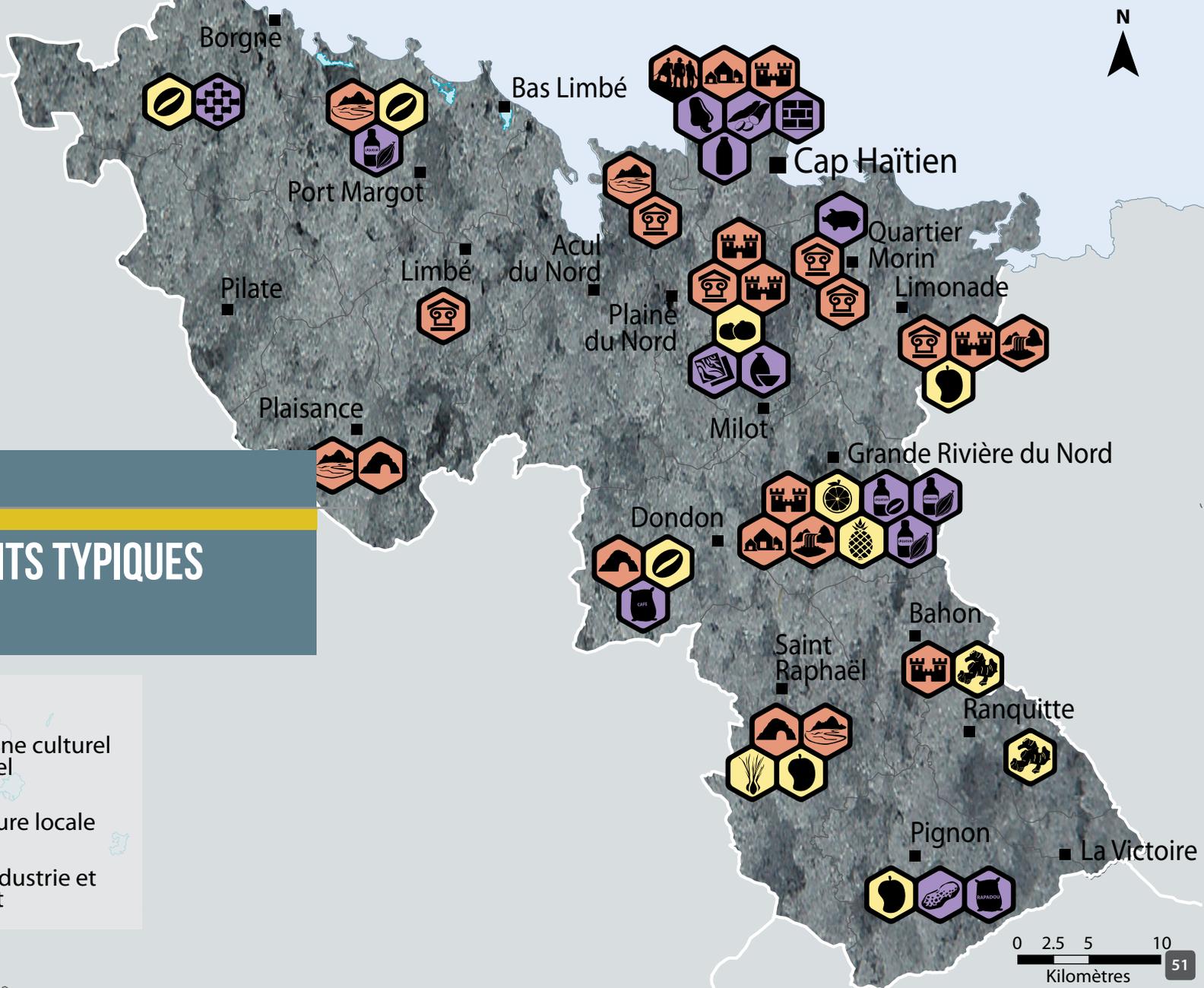
Cuisson des galettes de cassave  
sur feu de bois dans le Nord.

# CARTE

## DES PRODUITS TYPIQUES DU NORD

### Légende

-  Patrimoine culturel et naturel
-  Agriculture locale
-  Petite industrie et artisanat



## Bahon



**Fort Rivière** : Monument historique construit après l'indépendance.

## Cap Haïtien



**Vertière** : Lieu de la dernière bataille pour l'indépendance d'Haïti qui opposa, le 18 novembre 1803 les troupes commandées par le général de Rochambeau à celles du général Jean-Jacques Dessalines, chef indépendantiste.



**Labadie** : Plage vierge entourée de montagnes avec une végétation exotique se trouvant sur la côte septentrionale d'Haïti à 5 km au Nord-Ouest de la ville de Cap Haïtien.



**Picolet** : Zone où se situent un phare et les vestiges d'un fort.



**Cassave Dous** : Produit de substitution du pain obtenu à partir du manioc amer. Consommée toute l'année par les petites bourses en Haïti.



**Noix grillées** : Fruit torréfié de l'anacardier (*anacardium occidentale*) dont l'amande comestible constitue le principal produit utilisé de cette plante.



**Brique** : Parallélépipède rectangle, de terre argileuse crue et séchée au soleil ou cuite au four, utilisé comme matériel de construction.



**AK-100** : Bouillie à base de la farine de maïs à laquelle on ajoute d'autres ingrédients comme du sucre ou de la cannelle.

## Dondon



**Grottes de Dondon** : Grottes dans la commune de Dondon. Il existe plus de 12 cavernes ou grottes dans cette commune.



**Café** : Graine du caféier, un arbuste du genre *coffea* base de la boisson psychoactive.



**Poudre de café grillé** : Poudre des graines de café torréfié.

## Grande Rivière du Nord



**Cormier** : Plage reconnue pour sa beauté.



**Cascade de Bassin Mambo** : Chute d'eau à une connotation mystique reconnue pour sa beauté.



**Fort Crête Rouge** : Monument historique de la zone construit après l'indépendance.



**Ananas** : Plante xérophyte, connue principalement pour son fruit comestible, qui est en réalité une infrutescence.



**Orange bonami** : Variété d'orange produite principalement dans le département du Nord d'Haïti.



**Liqueur de café** : Liqueur à base de café, de sucre et d'eau-de-vie, pouvant être consommée telle quelle, mais aussi utilisée comme ingrédient de dessert ou de cocktail.



**Crémase cacao** : Boisson alcoolisée à base de cacao d'une texture Dous et crémeuse.



**Liqueur de cacao** : Liqueur à base de café, de sucre et d'eau-de-vie, pouvant être consommée telle quelle, mais aussi utilisée comme ingrédient de dessert ou de cocktail.

## Limbé



**Musée Limbé** : Musée consacré à l'art Taino.

## Limonade



**Faussé Capois** : Lieu d'ensevelissement de François Capois, l'un des chefs de l'armée indigène.



**Fort la Nativité** : Monument historique construit après l'indépendance.



**Lakou Cerca Borno** : Lieu où se déroulent des cérémonies vodouesques.



**Cascade Santa Maria** : Chute d'eau magnifique reconnue pour sa beauté.



**Mangue trop Dous** : Variété de mangues produite principalement dans le département du Nord d'Haïti.

## Milot



**Citadelle Laferrière** : Ouvrage militaire construit au début du XIXe siècle par Henri Christophe et plus grande forteresse des Caraïbes.



**Palais Sans Souci** : Monument historique qui fut le palais du Roi Henri Christophe. A sa grande époque, ce bâtiment rivalisait avec les plus beaux palais d'Europe.



**Lakou Jissou de Lory** : Lieu où se tiennent des cérémonies vodouesques.



**Aki** : Fruit comestible d'une plante de la famille des *sapindacea* de nom scientifique : *blighia sapida*. Par ailleurs sa consommation est très délicate car il y a des fibres très toxiques à enlever du fruit avant sa consommation.



**Mahoganie** : Œuvres d'art en bois sculptées par des artisans vendues généralement à des touristes.



**Cruche/canarie** : Récipient, généralement en terre cuite, d'une contenance de quelques litres, à col étroit et une ou deux anses permettant le transport et la mise à disposition de l'eau domestique ou du vin.

## Pignon



**Mangue surette** : Variété de mangue très appréciée de la commune de Pignon.



**Rapadou** : Tablette de sucre brun artisanale fabriquée à la suite de la transformation du jus de la canne à sucre en sirop.



**Beurre d'arachide** : Pâte à tartiner faite à base d'arachides utilisée dans la consommation du pain ou de la cassave.

## Plaine du Nord



**Bassin Saint Jacques** : Lieu où l'on pratique les cultes du vodou, les bains de chance sont des bains rituels pris par les vodouisants dans le but d'attirer la protection des lwas.



**Bois Caïman** : Lieu de la première réunion d'esclaves marron dans la nuit du 14 août 1791, considérée en Haïti comme l'acte fondateur de la révolution et de la guerre d'indépendance.

## Plaisance



**Trois Rivières** : Naissance de la rivière des trois rivières dans cette commune.



**Grotte de Plaisance** : Caverne de la zone qui porte le nom de la commune.

### Port Margot



**Bassin Waka** : Plan d'eau ayant une connotation mystique de la zone.



**Café** : Graine du caféier, un arbuste du genre *coffea* base de boisson psychoactive.



**Liqueur de cacao** : Liqueur à base de cacao, de sucre et d'eau-de-vie, pouvant être consommée telle quelle, mais aussi utilisée comme ingrédient de dessert ou de cocktail.

### Quartier Morin



**Cochon gras/ pain doux** : Produit comestible fait à base de maïs auquel sont ajoutés d'autres produits comme du sucre, du sel, de la cannelle.



**Lovanat** : Lieu mystique où les pratiquants du vodou croient qu'il y a un lwa qui apparaît sous forme d'un gros poisson avec un anneau à l'oreille.



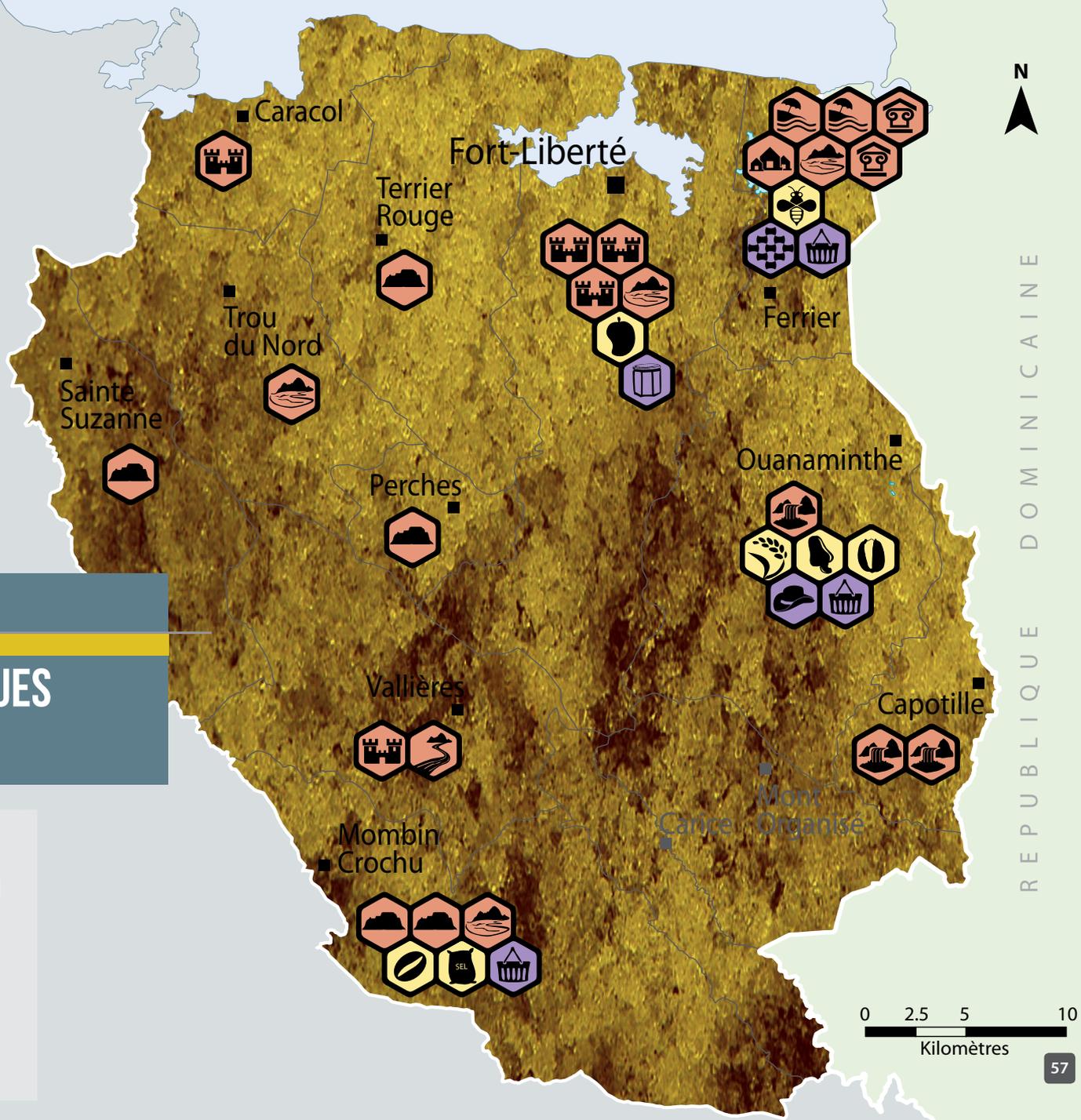
La ruche d'abeilles et leur miel  
dans le Nord-Est.

## CARTE

# DES PRODUITS TYPIQUES DU NORD-EST

### Légende

-  Patrimoine culturel et naturel
-  Agriculture locale
-  Petite industrie et artisanat



### Capotille



**Kaskad Joze** : Chute d'eau reconnue pour sa beauté.



**Saut d'Eau Cana** : Chute d'eau reconnue pour sa beauté.

### Caracol



**Débris Santa Maria** : Vestiges supposés de la plus grande caravelle dirigée par Christophe Colomb à la découverte de l'île d'Haïti.

### Ferrier



**Yonyon, Habitation Philibert** : Petite localité qui dispose d'un plan d'eau naturel utilisé pour la baignade et la pêche.



**Lagon bèf** : Grand lac du département Nord-Est.



**Maribaroux Disco** : Lieu de rencontres culturelles pour les jeunes.



**Marrion plage** : Plage reconnue pour sa beauté.



**Four-à-Chaux** : Four destiné à transformer le calcaire en chaux et où la céramique. Ouvrage vertical fixe, en maçonnerie, ouvert par le haut, ou horizontal et rotatif. Les ouvriers qui l'actionnaient étaient appelés « chauffourniers ».



**Phaèto plage et fort** : Plage ayant un ouvrage militaire qui date du temps de l'armée indigène.



**Miel** : Substance sucrée produite par les abeilles à miel à partir de nectar ou de miellat.



**Nattes** : produit artisanal tissé de brins de paille ou de joncs entrelacés servant de couche traditionnelle.



**Makout** : Sac artisanal ayant la forme d'un cylindre fait avec des brins de paille de latanier entrelacés utilisé par les paysans pour le transport des denrées.

### Fort-Liberté



**Fort Saint Joseph** : Monument historique de la zone construit après l'indépendance.



**Cinq Forts** : Monuments historiques de la zone construits après l'indépendance.



**Fort Labouc** : Monument historique de la zone construit après l'indépendance.



**La baie de Mancenille** : Echancrure du littoral.



**Mango tro dous** : Variété de mangue.



**La baie de Mancenille** : Echancrure du littoral.



**Confiture et gelée de goyave** : Confiture et gelée à base de goyave.

### Mombin Crochu



**Roche Tempée** : Grande pierre ancienne servant de monument historique.



**Sac de Gramma**



**Labé Plage** : Plage reconnue pour sa beauté.



**La chaîne du Haut Piton** : Chaîne de montagne de la zone offrant une vue panoramique extraordinaire.



**Café** : Graine du caféier, un arbuste du genre *coffea* base de la boisson psychoactive.



**Sel** : Ingrédient à base de chlorure de sodium utilisé en cuisine.

### Ouanaminthe



**Saut d'eau Acul des Pins** : Chute d'eau ayant une connotation culturelle.



**Riz** : Céréale de la famille des *poacées* qui constitue actuellement l'aliment de base des haïtiens.



**Noix** : Fruit torréfié de l'anacardier (*anacardium occidentale*) dont l'amande comestible constitue le principal produit utilisé de cette plante.



**Pistache** : Graine comestible de l'arachide (*arachis hypogea*).



**Makout** : Sac artisanal ayant la forme d'un cylindre fait avec des brins de paille de latanier entrelacés utilisé par les paysans pour le transport des denrées.



**Chapeau paille** : Chapeau réalisé de façon artisanale avec des brins de paille de latanier entrelacés.

### Perches



**Dimikalen** : Localité qui peut être utilisée pour des activités pédestres et équestres.

### Sainte Suzanne



**Roche Indienne** : Pierre datant de la période indienne qui fait partie des monuments de la région.

### Terrier Rouge



**Morne Verron gisement d'or** : Gisement d'or inexploité de la région.

### Vallière



**Fort Salnave** : Monument historique de la zone construit après l'indépendance.



**Rivière de Terne** : Rivière magnifique de la zone.



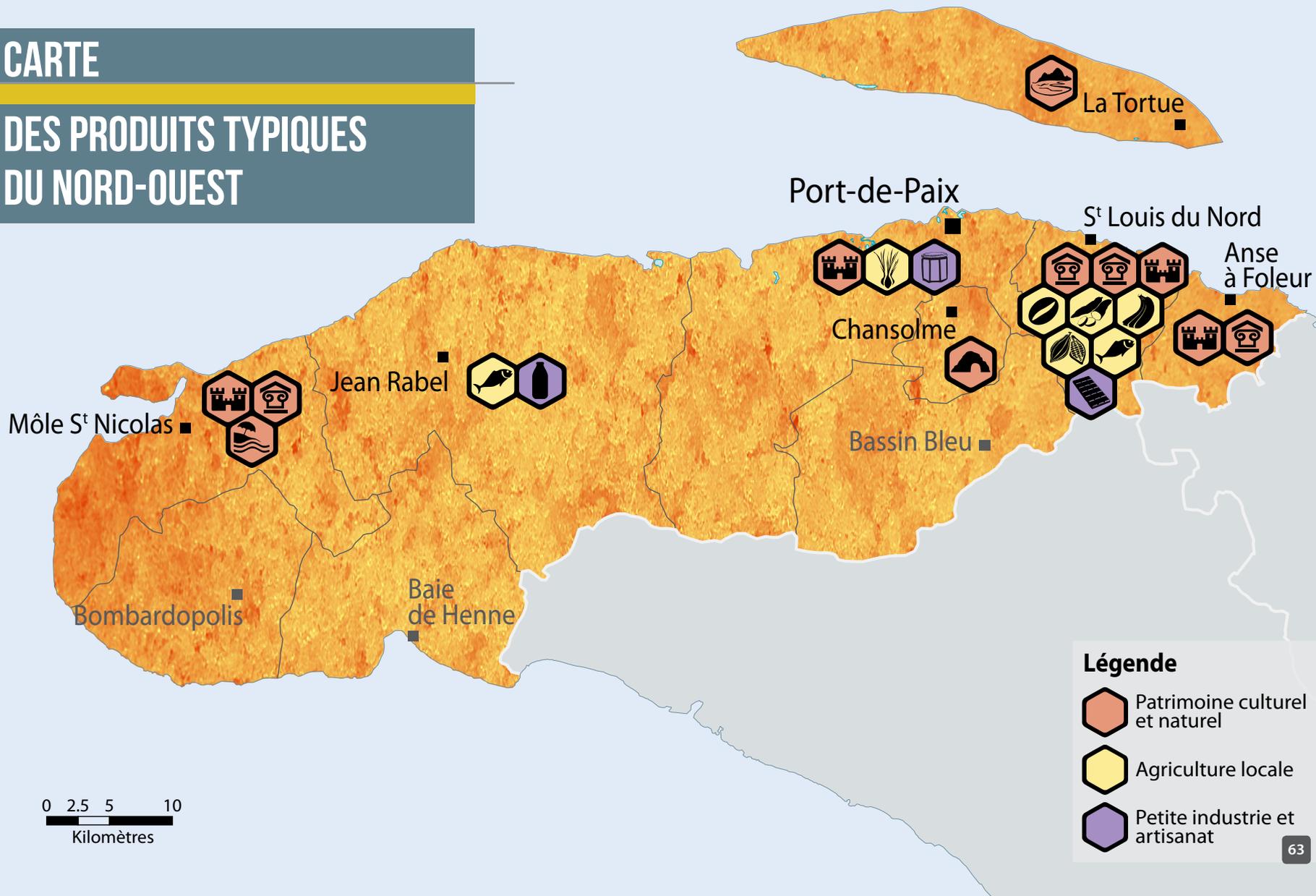
Les noix grillées prêtes  
à la vente et à la  
consommation.



La banane encore verte  
et constituant un élément  
incontournable du régime  
alimentaire haïtien.

# CARTE

## DES PRODUITS TYPIQUES DU NORD-OUEST



### Anse à Foleur



**Sainte-Anne** : Lieu de pèlerinage ayant une connotation mystique et très fréquenté par les pèlerins.



**Fort Bertrand d'Ogeron** : Nom d'un monument historique de la zone construit après l'indépendance.

### Chansolme



**Grotte de Chansolme** : Cavité souterraine naturelle comportant une partie horizontale accessible servant de site touristique.

### Jean Rabel



**Poisson séché** : Poisson dont sont extraits les organes internes et est séché au soleil pour garantir sa conservation.



**Huile de ricin** : Huile végétale obtenue à partir des graines de ricin.

### La Tortue



**Bassin Clecmesine** : Plan d'eau ayant une connotation culturelle.

### Môle Saint-Nicolas



**Môle Saint Nicolas** : Lieu historique où débarqua pour la première fois Christophe Colomb à la découverte de l'île d'Haïti le 6 décembre 1492.



**Croix de la découverte** : Croix plantée par Christophe Colomb au Môle Saint-Nicolas lors de la découverte de l'île d'Haïti.



**Plage Resinier** : Plage reconnue pour sa beauté.

### Port-de- Paix



**Fort de Trois Pavillons** : Monument historique construit après l'indépendance.



**Échalote** : Plante bulbeuse de la famille des *amaryllidacées* cultivée comme plante condimentaire et potagère.



**Confiture/gelée chadèque** : Confiture et gelée produites de façon artisanale à base des mésocarpes des fruits du chadéquier.

## Saint Louis du Nord



**Dédé Sapotine** : Lieu de pèlerinage ayant une connotation culturelle.



**Saint Louis du Nord** : Lieu de pèlerinage ayant une connotation culturelle.



**La ville au camp** : Lieu de pèlerinage ayant une connotation culturelle.



**Banane** : Fruit du bananier, il est un élément essentiel du régime alimentaire haïtien et constitue une nourriture de base pour des millions de personnes sous les tropiques.



**Igname Martinique** : Variété d'igname trouvée principalement dans le Nord-Ouest d'Haïti, il est jaune au goût fin, est très apprécié en cuisine en légume ou en gratin.



**Café** : Graine du caféier, un arbuste du genre *coffea* base de la boisson psychoactive.



**Cacao** : Fruit du cacaoyer.



**Pisket** : Alevins séchés très utilisés dans la cuisine haïtienne.



**Chocolat** : Pâte obtenue après torréfaction et broyage de l'amande des fèves de cacao fermentées produites par le cacaoyer.



Les techniques précises des artisans de fer découpé.

# CARTE

## DES PRODUITS TYPIQUES DE L'OUEST

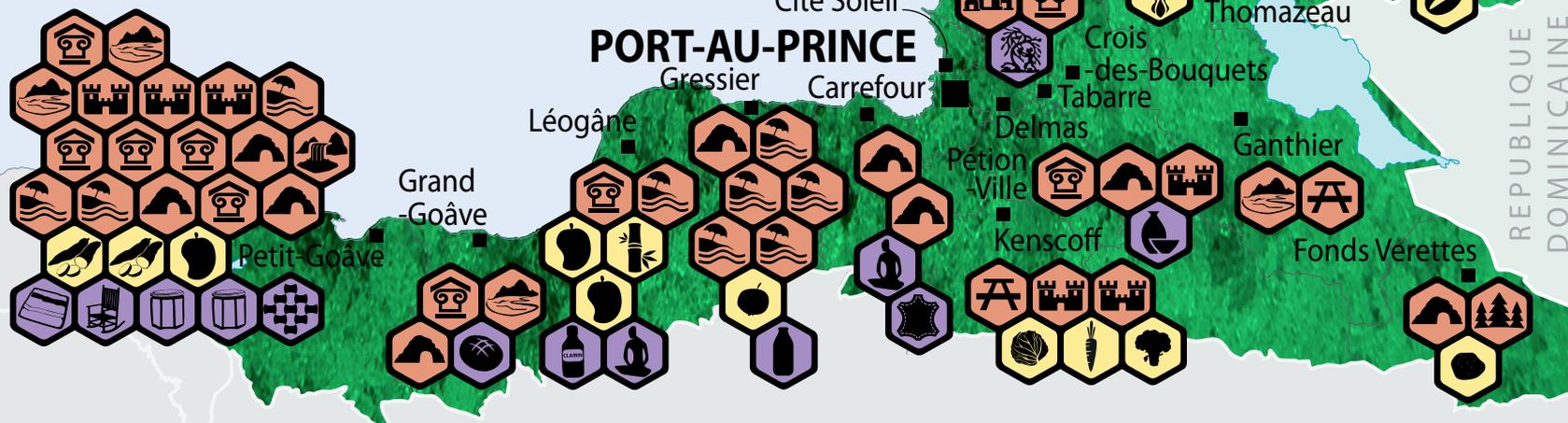
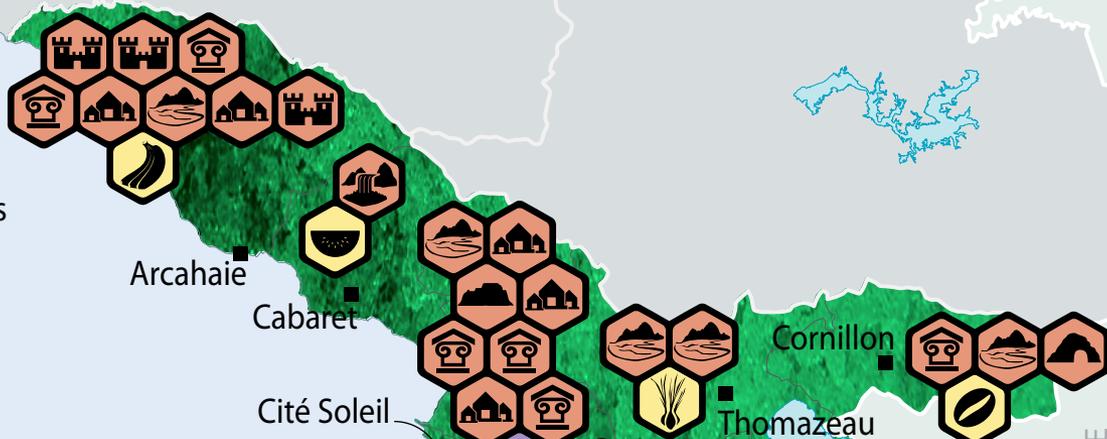
### Légende

-  Patrimoine culturel et naturel
-  Agriculture locale
-  Petite industrie et artisanat



Tabarre 

Delmas  Cité Soleil 



REPUBLIQUE DOMINICAINE



### Anse-à-Galet



**Grotte Naturelle** : Cavité souterraine naturelle comportant une partie horizontale accessible servant de site touristique.



**Bassin d'Anacaona** : Plan d'eau ayant une connotation culturelle.



**Grotte des Indiens**



**Cahute indienne** : Cabane servant d'abris pour Iwa.



**Grotte nan café** : Cavité souterraine naturelle comportant une partie horizontale accessible servant de site touristique.

### Arcahaie



**Fort Drouet** : Ouvrage militaire construit après l'Indépendance contre un éventuel retour des Français.



**Fort Cortade** : Ouvrage militaire construit après l'Indépendance contre un éventuel retour des Français.



**Monument Jean Jacques Dessalines** : Buste de Jean Jacques Dessalines, un Héros de l'Indépendance d'Haïti.



**Monument Catherine Flon** : Buste de Catherine Flon, la femme qui a cousu le premier drapeau de la nation.



**Maison Grann Guiton** : Pérystyle portant le nom de la femme que Jean Jacques Dessalines a dû contacter comme devin.



**Trou Forban** : Lieu connu comme Pointe Paturon, Pointe du Trou Forban, Trou Forban Point.



**Cité du drapeau** : Lieu où a été cousu le premier drapeau de la nouvelle nation après l'indépendance.



**Fort Dépêche** : Ouvrage militaire construit après l'indépendance contre un éventuel retour des français.



**Banane** : Fruit du bananier, il est un élément essentiel du régime alimentaire haïtien et constitue une nourriture de base pour des millions de personnes sous les tropiques.

### Cabaret



**Chute d'eau Torcelle** : Nom d'une chute d'eau magnifique du département de l'Ouest.



**Melon (*Cucumis melo*)** : Fruit climactérique, savoureux, sucré et parfumé d'une plante herbacée annuelle appartenant à la famille des *cucurbitacées* et largement cultivée comme plante potagère.

### Carrefour



**Grotte La Ferme** : Cavité souterraine naturelle comportant une partie horizontale accessible servant de site touristique.



**Grotte Casale** : Cavité souterraine naturelle comportant une partie horizontale accessible servant de site touristique.



**Sculpture en pierre taillé** : Œuvres d'art de pierre sculptée par les artisans très convoitées par les touristes.



**Tannerie de Bizoton** : Atelier où des peaux d'animaux (boeuf, mouton, chèvre) sont traitées chimiquement et mécaniquement pour la production de cuir.

### Cité Soleil



**Fort Dimanche** : Ancien fort de Port-au-Prince construit par les français pendant la colonisation. Il a servi de prison politique sous la dictature de François Duvalier.

### Cornillon



**Citerne Coloniale** : Vestige d'une citerne qui date de la période coloniale.



**Etang Mapou**



**Grotte pointe** : Cavité souterraine naturelle comportant une partie horizontale accessible servant de site touristique.



**Café** : Graine du caféier, un arbuste du genre *coffea* base de la boisson psychoactive.

### Croix-Des-Bouquets



**Bassin Colonial Roche** : Plan d'eau qui date de la période coloniale ayant une connotation culturelle.



**Ruines Coloniales** : Vestige des bâtiments qui datent de la période coloniale.



**Source Puante** : Source sulfureuse dégageant des odeurs nauséabondes.



**Ruine Jean Jacques Dessalines** : Vestiges des bâtiments construits par Jean Jacques Dessalines.



**Buste de Toussaint Louverture** : Monument faisant partie du patrimoine historique haïtien.



**Site Barbancourt** : Distillerie du précieux rhum haïtien créé en 1862 par Dupré Barbancourt qui donne son nom à ce Rhum.



**Vestige habitation Caradeux** : Ancienne habitation sucrière avec un remarquable aqueduc, habitation au nom de Châteaublond.



**Circuit Batailles petit blanc (Noailles)** : Village hébergeant un ensemble d'artistes et artisans qui travaillent le fer découpé.



**Fer découpé** : Produits artistiques en métal créés par des artisans utilisés comme décoration.

### Delmas



**Palais Municipal** : Bâtiment qui héberge l'administration de la mairie de Delmas ainsi qu'un amphithéâtre de plus de 3000 places assises.



**Ciné Impérial** : La plus grande salle de cinéma haïtienne non fonctionnelle à la suite du séisme du 12 Janvier 2010.



**Henfrasa** : Centre sportif de la commune de Delmas transformé en camp de sinistrés à la suite du séisme du 12 janvier 2010.



**Sportif Dadadou** : Centre sportif de la commune de Delmas.

### Fonds-Verrettes



**Grottes Adalcu** : Cavité souterraine naturelle comportant une partie horizontale accessible servant de site touristique.



**Forêt des Pins** : Forêt située à cheval entre Haïti et la République Dominicaine dont la surface a diminué de 32 000 hectares de pins au début du XXème siècle, à environ 6 000 aujourd'hui.



**Pomme de Terre** : Tubercule comestible de l'espèce *Solanum tuberosum*, appartenant à la famille des *solanacées*.

### Ganthier



**Source Zabeth** : Plan d'eau ayant une connotation culturelle.



**Parc Naturel Quisqueya de Fonds Parisien** : Site récréo-écotouristique géré par la société d'exploitation du parc, SODEPA International Inc.

### Grand-Goave



**La cour Rose en fer** : Lieu de culte des vodouisants.



**L'île flamboyant** : Petite île reconnue pour sa beauté.



**Grotte de Dini** : Cavité souterraine naturelle comportant une partie horizontale accessible servant de site touristique.



**Pain râlé** : Type de pain produit dans la commune de Grand-Goâve, très apprécié pour son goût particulier.

### Gressier



**Grotte Anacaona** : Cavité souterraine naturelle comportant une partie horizontale accessible servant de site touristique.



**Plage le lambi** : Plage très prisée pour ses activités récréatives dans la zone de Mariani.



**Guilou** : Plage reconnue pour sa beauté et ses activités récréatives.



**Venicia Beach** : Plage reconnue pour sa beauté et ses activités récréatives.



**Santo Beach** : Plage reconnue pour sa beauté et ses activités récréatives.



**La Gondole** : Plage reconnue pour sa beauté et ses activités récréatives.



**Cerise** : Fruit comestible du cerisier, il est très riche en vitamine C.



**Huile bois chandelle** : Huile extraite du *Dracaena reflexa*, plante arborescente tropicale de la famille des *Dracaenaceae*.

### Kenscoff



**Parc Wallace** : Parc portant le nom du gouverneur de l'Alabama des années 60 à 80, George Wallace.



**Port Jacques** : Monument historique servant d'ouvrage militaire construit après l'indépendance.



**Fort Alexandre** : Monument historique servant d'ouvrage militaire construit après l'indépendance.



**Chou** : Légume comestible de la famille des *brassicacées*.



**Carotte** : Légume comestible qui provient de l'espèce *daucus carota* de la famille des *apiacées*.



**Brocoli** : Légume comestible du nom scientifique *Brassica oleracea var. italica* de famille des *Brassicacées*.

### Léogâne



**Rara** : Rythme musical haïtien caractérisé par la prédominance des percussions du vodou. Le rara accompagne notamment les festivités qui anticipent le dimanche de Pâques.



**Ça Ira Beach** : Plage magnifique.



**Mango Francisque** : Variété de mangue très convoitée sur le marché international pour sa saveur unique.



**Canne à sucre** : Tige sucrée des plantes de la famille des *poacées* et du genre *saccharum*.



**Mango blanc** : Variété de mangue.



**Clairin** : Produit obtenu à partir de la transformation de la canne à sucre.



**Sculpture en roche** : Œuvre d'art en pierre sculptée par des artisans.

### Pétion-Ville



**Place de Saint Pierre** : Place publique servant de lieu récréatif de la commune de Pétion Ville.



**Grotte de Jacquet** : Grotte de la commune de Pétion Ville.



**Ruine de l'Eglise Ste Thérèse** : Vestige d'une église Catholique de la commune.



**Céramique** : Type de matériel utilisé pour la production d'objets et d'éléments décoratifs.

### Petit-Goâve



**Arnoux Olang** : Petit plan d'eau.



**Etang Durissy** : Petit plan d'eau de la commune de Petit-Goâve.



**Fort Royal** : Petit ouvrage militaire construit dans la localité du même nom après l'indépendance.



**Fort Liberté** : Ouvrage militaire construit après l'indépendance.



Fort Gary : Ouvrage militaire construit après l'indépendance.



Cocoyer Beach : Plage très prisée et reconnue pour son cadre paradisiaque.



Festi Vallue : Festivités organisées chaque année dans la localité de Vallue à Petit-Goâve.



Carnaval *Dous Makos* : Festivités organisées chaque année dans la commune afin de valoriser le Dous Makos.



Mausolée de Soulouque : Monument funéraire de grandes dimensions construit par l'empereur Faustin Soulouque.



Grotte Séjourné : Cavité souterraine naturelle comportant une partie horizontale accessible servant de site touristique.



Cascade : Chute d'eau magnifique de la commune.



Bananier Beach : Plage très prisée et reconnue pour son cadre paradisiaque.



Ti sable Blanc : Plage très prisée et reconnue pour son cadre paradisiaque.



Grotte Fondwa : Cavité souterraine naturelle comportant une partie horizontale accessible servant de site touristique.



Grotte Nan bèf : Cavité souterraine naturelle comportant une partie horizontale accessible servant de site touristique.



Igname Guinen : Variété d'igname cultivée dans la région.



Igname jaune : Variété d'igname cultivée dans la région.



Mango Corne : Variété de mangue produite dans la région.



Dous Makos : Tablette à base de sucre et de lait qui fait la réputation de la commune de Petit-Goâve pour son goût particulier.



Dodine : Type de chaise en bois permettant de se relaxer.



**Gelée corossol** : Produit à base de sucre issu de la transformation de corossol.



**Gelée abricot** : Produit à base de sucre issu de la transformation d'abricot.



**Natte Petit** : Couche traditionnelle fabriquée de manière artisanale à partir de joncs de bananier.

### Pointe à Raquette



**Grotte Saint Rock** : Nom d'une grotte dans la commune de Pointe à Raquette.



**Grotte Lotorru** : Nom d'une grotte dans la commune de Pointe à Raquette.



**Grotte Nestan** : Nom d'une grotte dans la commune de Pointe à Raquette.



**Grotte Chapelle** : Nom d'une grotte dans la commune de Pointe à Raquette.

### Port-au-Prince



**Musée du Panthéon National (MUPANAH)** : Musée qui présente les héros de l'Indépendance d'Haïti, ainsi que le patrimoine historique et culturel haïtien.



**Marché en Fer** : Marché public qui constitue un grand point d'échange commercial du centre-ville de Port-au-Prince.



**Place des héros de l'indépendance** : Place publique servant de lieu récréatif dans lequel où sont exposés les bustes des héros de l'indépendance haïtienne.



**Habitation Leclerc** : Parc naturel de Martissant qui symbolise un lieu de mémoire.



**Maison Nemours Jean Baptiste** : Vestige de la maison d'un grand musicien haïtien à qui est décerné le grade de fondateur de la musique haïtienne : le compas.



**Théâtre National** : Importante salle de spectacle de la capitale et l'un des symboles du patrimoine culturel haïtien.



**Œuvres Picturales et Ecrites de Frank Etienne** : Œuvres écrites d'un célèbre personnage haïtien promouvant la culture haïtienne dans toutes ses dimensions.



**Champs de Mars, Place d'Italie** : Noms des plus grandes places publiques d'Haïti.



**Cinéma Capitole** : Nom d'une grande salle de cinéma à Port-au-Prince.



**Triomphe** : Vestige d'une grande salle de cinéma à Port-au-Prince.



**Rex** : La plus grande salle de spectacle de Port-au-Prince, servant aussi de salle de cinéma.



**Gingerbread** : Style architectural traditionnel de maisons qui furent construites pendant le premier quart du XXe siècle.



**Troupe Bacoulou** : Troupe de danse traditionnelle du genre folklorique.



**Madan Kolo** : Statue historique placée au centre de Bel-Air qui constitue un symbole pour les Port-au-Princiens.



**Ruines de la Cathédrale** : Vestige de la cathédrale de Port-au-Prince détruite par le séisme du 12 janvier 2010.



**Ancienne bibliothèque** : Vestige de la bibliothèque nationale.



**Bandes-a-pieds** : Fanfare traditionnelle où la foule vient rejoindre le rang des musiciens dans un cortège qui grossit au fur et à mesure du parcours.



**Danse folklorique** : Danse traditionnelle en Haïti qui permet aux danseurs de se remémorer de leur origine africaine.



**Arts Plastiques** : Créations artistiques qui regroupent toutes les pratiques ou activités donnant une représentation artistique, esthétique ou poétique, à travers des formes et des volumes.



**Paillette** : Décoration traditionnelle, correspondant à de petites perles en plastique, très utilisée dans l'artisanat de Port-au-Prince pour confectionner des pochettes et des drapeaux.

### Tabarre



**Parc Historique de la Canne à sucre** : Parc créé pour la diffusion de la culture et la sauvegarde du patrimoine haïtien autour de la canne à sucre, produit emblématique de l'ancienne colonie.



**Ministère de l'Agriculture et des Ressources Naturelle et du Développement Rural** : Bâtiment ancien du ministère en charge de définir la politique du secteur agricole du gouvernement haïtien.

### Thomazeau



**Etang de Saumâtre/Lac Azuëi** : Le plus grand lac de la République d'Haïti.



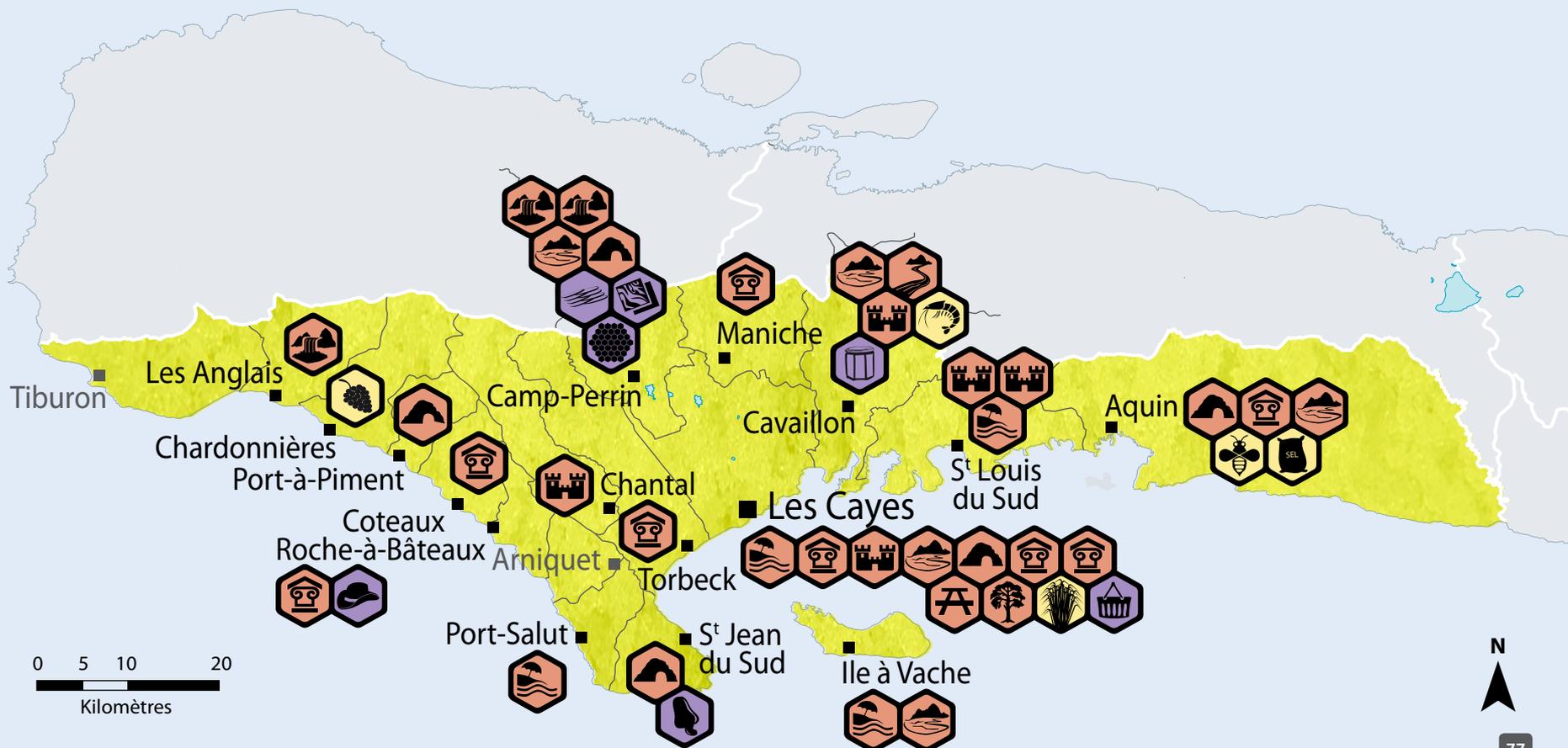
La goyave utilisée pour la gelée et la pâte de fruit.

# CARTE

## DES PRODUITS TYPIQUES DU SUD

### Légende

-  Patrimoine culturel et naturel
-  Agriculture locale
-  Petite industrie et artisanat



0 5 10 20  
Kilomètres



## Aquin



**Grotte Grégoire** : Cavité souterraine naturelle comportant une partie horizontale accessible servant de site touristique.



**Croix calvaire** : Lieu de pèlerinage dans la commune d'Aquin, très fréquenté durant la période sainte.



**Etang salé** : Etang dans la zone dont l'eau est salée.



**Miel** : Substance sucrée produite par les abeilles à miel à partir de nectar ou de miellat.



**Sel** : Produit composé de chlorure de sodium utilisé en cuisson.

## Camp Perrin



**Saut Mathurin** : Chute d'eau reconnue pour sa grande beauté.



**Cascade** : Chute d'eau reconnue pour sa grande beauté.



**Etang Lacho** : Petit plan d'eau reconnu pour sa grande beauté.



**Grotte Kounoubois** : Cavité souterraine naturelle comportant une partie horizontale accessible servant de site touristique.



**Mangue francisque séchée** : Produit comestible réalisé à partir du séchage au soleil d'une variété de mangue ayant une saveur unique.



**Produit en marbre et racine d'arbre** : Œuvre d'art réalisée par des artisans à partir de marbre et racine des arbres.



**Ruche moderne à cadre** : Ruche fabriquée par des menuisiers afin de donner aux abeilles un meilleur habitat pour la fabrication du miel.

## Cavaillon



**Baie de Flaman**



**Rivière de Cavaillon** : Rivière reconnue pour sa grande beauté.



**Palais Borgella** : Monument historique.



**Écrevisse** : Espèce de crustacés décapodes comestible appartenant généralement à la famille des *astacoidea* mais dispersée dans plusieurs genres.



**Gelée de goyave** : Produit à base de sucre issu de la transformation de goyave.

### Chantal



**Forteresse des Platons** : Ouvrage militaire construit pour la défense de la nation après l'indépendance au cas d'un éventuel retour des Français.

### Chardonnières



**Raisin** : Fruit de la vigne.

### Coteaux



**500 marches** : Lieu de pèlerinage de la zone.

### Ile à Vache



**Ile à vache** : Île de la mer des Caraïbes, au sud d'Hispaniola située à 10 KM des Cayes réputée pour ses plages paradisiaques.



**Port Morgan** : Premier établissement français sur l'île d'Hispaniola.

### Les Anglais



**Saut Brafrèt** : Chute d'eau reconnue pour sa grande beauté.

### Les Cayes



**Plage Gelée** : Plage ayant la particularité d'être parcourue par une rivière.



**Maison Antoine Simon** : Vestige de la résidence d'Antoine Simon, Président d'Haïti entre 1908 et 1911.



**Forteresse Camp Gérard** : Ouvrage militaire construit pour la défense de la nation après l'indépendance au cas d'un éventuel retour des Français.



**Ile de la Trompeuse** : Ile se trouvant près des Cayes.



**Grotte laborde** : Cavité souterraine naturelle comportant une partie horizontale accessible servant de site touristique.



**Fête gelée** : Festivités organisées sur le site de gelée qui permet de valoriser la plage.



**Tombe Président Antoine Simon** : Monument funéraire d'Antoine Simon, Président d'Haïti entre 1908 et 1911, et décédé en 1923.



**Parc Macaya** : Parc national de la République d'Haïti qui englobe le Morne Formond et le Morne Macaya.



**Jardin Botanique** : Lieu récréatif et pédagogique de 8 hectares, conçu pour la conservation, l'éducation et la recherche. Il est situé entre les deux plus grandes réserves biologiques du pays : le parc Macaya et le parc La visite.



**Vétiver** : Plantes de la famille des *poacea* cultivés spécialement pour ses racines dont est extrait une huile essentiel.



**Sac en pite-macramé** : Sac fabriqué de manière artisanale avec du sisal.

### Maniche



**Fête l'arbre véritable** : Festivité organisée pour valoriser le fruit de l'arbre véritable et ses différents produits dérivés.

### Port-à-Piment



**Grotte Marie Jeanne** : Cavité souterraine naturelle comportant une partie horizontale accessible servant de site touristique.

### Port-Salut



**Plage pointe sable** : Plage reconnue pour sa grande beauté.

### Roche-à-Bateau



**Table au diable** : Grande masse de pierre en pleine mer ayant la forme d'une table qui a une connotation mystique.



**Chapeau paille** : Chapeau fabriqué de façon artisanale avec des brins de paille latanier entrelacés.

### Saint Jean du Sud



**Grotte Titwou** : Cavité souterraine naturelle comportant une partie horizontale accessible servant de site touristique.



**Tablette/Beurre noix grillé** : Tablette à base de noix torréfiée et de sucre.

### Saint Louis du Sud



Fort des oliviers : Monument historique construit après l'indépendance.



Plage Cocoyer Anglade : Plage reconnue pour sa grande beauté



Fort des anglais : Site historique construit pour la défense du pays après l'indépendance.

### Torbeck



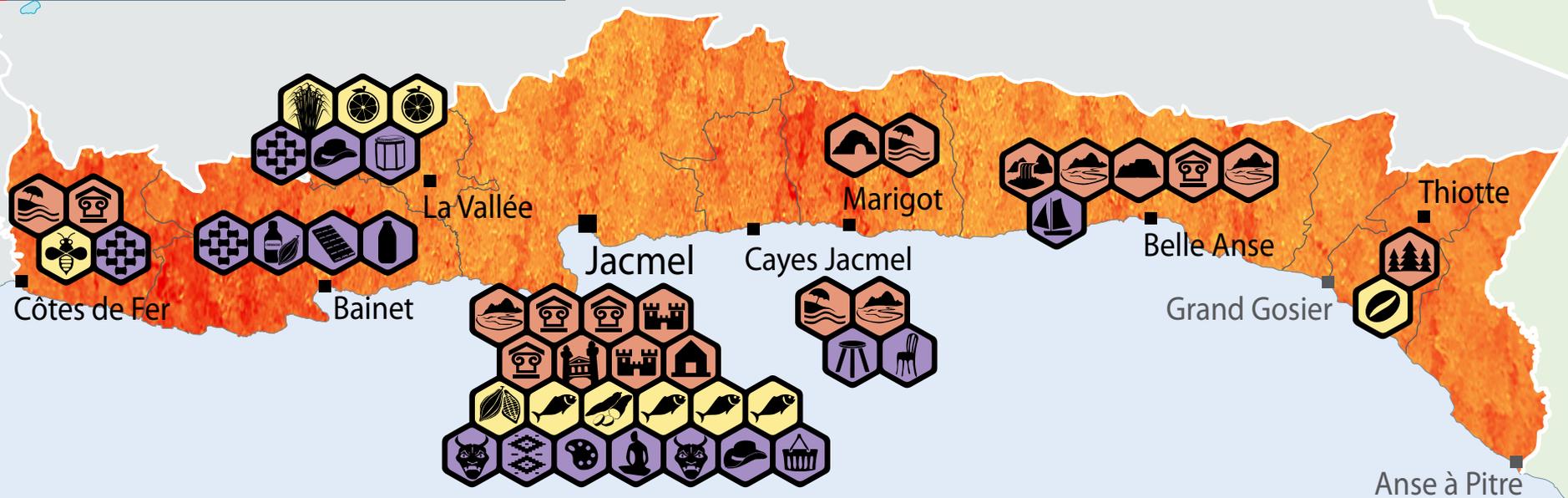
Fête Saint Joseph : Fête patronale de la commune de Torbeck.



L'artiste préparant son masque en papier mâché pour le carnaval de Jacmel.

# CARTE

## DES PRODUITS TYPIQUES DU SUD-EST



### Légende

-  Patrimoine culturel et naturel
-  Agriculture locale
-  Petite industrie et artisanat

0 5 10 20  
Kilomètres

## Bainet



**Vannerie** : Technique de tressage des brins de paille ou de ficelle afin de créer des objets artistiques.



**Crème cacao** : Crème à base de cacao.



**Tablet d'amande grillé** : Tablette à base du fruit de l'amandier auquel est ajouté d'autres produits tels que du sucre et de la cannelle.



**Huile d'amande** : Huile essentielle extraite du fruit de l'amandier.

## Belle Anse



**Cascade Pichon** : Chute d'eau reconnue pour sa grande beauté.



**Lagon des huitres** : Site où le sel marin est produit à partir des marais salants.



**Le Colombier** : Cages mises en place sous forme d'un édifice destiné à loger et à élever des pigeons.



**Lakou Timidité** : Lieu de culte du vodou.



**Baie d'orange** : Nom de la baie de Belle Anse.



**Bateaux** : Site de construction de bateaux avec une main d'œuvre locale.

## Cayes-Jacmel



**Etang Bossier** : Petit lac reconnu pour sa grande beauté.



**Plage Raymond les Bains** : Bord de mer reconnu pour sa grande beauté.



**Meubles en bambou** : Meubles fabriqués avec du bambou.



**Chaise en paille** : Chaise construite avec du bois et dont le dessus est fait de brins de paille de latanier tressés.

### Cote-de-Fer



**Coby beach** : Plage reconnue pour sa grande beauté.



**Tombe du Président Hyppolite** : Monument historique où ont été déposées les dépouilles de Florvil Hyppolite, Président d'Haïti entre 1889 et 1896, et décédé la même année.



**Miel** : Substance sucrée produite par les abeilles à miel à partir de nectar ou de miellat.



**Vannerie** : Technique de tressage des brins de paille ou de ficelle afin de créer des objets artistiques.

### Jacmel et Vallée de Jacmel



**Raisin** : Fruit de la Vigne.



**Bassin Bleu** : Plan d'eau utilisé pour la baignade et reconnu pour sa grande beauté.



**Moulin Price** : Vestige d'un moulin de la canne à sucre fabriqué au 17ème siècle par les Anglais qui a été utilisé du temps de la colonie.



**Centre historique de Jacmel** : Espace socio-culturel qui retrace l'histoire de Jacmel.



**Cathédrale** : Important monument de la religion chrétienne.



**Carnaval de Jacmel** : Festivité carnavalesque réalisée chaque année à Jacmel le dimanche qui précède le carnaval national, il est réputé pour sa créativité et son atmosphère pacifique.



**Marché de Jacmel** : Marché public qui constitue un point de vente important de la ville.



**Fort Ogé** : Ouvrage militaire construit pour la défense de la nation après l'indépendance au cas d'un éventuel retour des Français.



**Manoir** : Bâtiment ayant servi d'hôtel avant d'être endommagé lors du tremblement de terre du 12 Janvier 2010. Sa façade donne sur la rue d'Orléans (et la Place d'Armes) et les ouvertures de l'arrière offrent une vue agréable sur le golfe de Jacmel.



**Cacao** : Fruit du cacaoyer qui donne la poudre après torréfaction et broyage de l'amande des fèves fermentées.



**Pisket** : Alvins séchés utilisés dans la cuisine haïtienne.



**Igname** : Vernaculaire ambigu, famille des *dioscoreaceae*, cultivées dans un but alimentaire, pour leurs tubercules riches en amidon.



**Poisson Dorade** : Espèce de poisson rencontrée spécialement à Jacmel.



**Poisson tong** : Espèce de poisson rencontrée à Jacmel.



**Poisson watapana** : Espèce de poisson rencontrée spécialement à Jacmel.



**Papier mâché** : Matériel conçu pour la création d'objets décoratifs, produit avec du papier et des matériaux textiles pour le rendre plus solide, qui sont assemblés par une colle humide. Lorsque la colle sèche, l'objet ainsi formé durcit, devient très résistant et garde la forme.



**Broderie** : Tissus travaillés au niveau artisanal et conçus pour la décoration.



**Peinture** : Créations artistiques dévoilant le style haïtien dans la peinture sur tissu et sur autres matériaux.



**Sculpture en métal et bois** : Créations artistiques sculptées par des artisans.



**Masque** : Élément conçu pour la période carnavalesque et pouvant avoir des connotations mystiques liées au vodouisme.



**Tissage/chapeau en paille** : Chapeau réalisé avec des brins de paille de latanier entrelacés.



**Recyclage déchets plastiques** : Créations artistiques à base de déchets plastiques.

### Marigot



**Grotte Simon** : Cavité souterraine naturelle comportant une partie horizontale accessible servant de site touristique.



**Plage Ti Mouillage** : Plage reconnue pour sa grande beauté.

### Thiotte



**Forêt des Pins** : Forêt située à cheval entre Haïti et la République Dominicaine dont la surface a diminué de 32 000 hectares de pins au début du XXème siècle, à environ 6 000 aujourd'hui.

## CHAPITRE 2

### FICHES TECHNIQUES DE 30 PRODUITS TYPIQUES



Les Madan Sara transportent les aliments des producteurs jusqu'au marché.





## PATRIMOINE NATUREL ET CULTUREL



Le riche passé d'Haïti permet de nombreuses découvertes historiques et culturelles à travers le pays. Les vestiges datant de la première découverte de l'île d'Hispaniola en 1492 par Christophe Colomb côtoient les monuments datant de l'Indépendance proclamée en 1804. Haïti, bien qu'ayant souffert de la déforestation, dissimule aussi des lieux de nature uniques. Le pays recèle de nombreux paysages contrastés entre ses plages paradisiaques, ses montagnes verdoyantes, ses chutes d'eau et ses plaines de rizières. Enfin, le pays, situé à l'intersection de nombreuses cultures, est florissant de pratiques et croyances. Ainsi, lieux de nature et lieux de rites pour les adeptes de ses religions se trouvent sur tout le territoire en parallèle des circuits historiques et culturels haïtiens.

## Produit 1.1 Circuit des 3 Lakou : Souvenance, Badio, Soukri & Site de Petite Rivière, Marchand Dessalines

Le circuit est constitué par un ensemble de sites culturels et historiques associés à la Commune des Gonaïves, de Marchand Dessalines et de Petite Rivière de l'Artibonite qui sont d'une très grande potentialité touristique.

Artibonite

### Potentiel de production

- Le circuit touristique constitué par : les trois lakous (Souvenance, Badio et Soukri), Site de Petite Rivière (Palais 365 portes, Fort crete à Pierrot), Marchand Dessalines (Grotte Jean Zinga, Maison de Dessalines, Fort décidé) est de haute portée culturelle et historique.
- Situé à environ 2-3 heures de voiture de Port-au-Prince.
- Les sites sont très accessibles à partir de la route nationale no 1 en très bon état.
- Au niveau de la Ville des Gonaïves et de Marchand Dessalines, il existe un minimum d'accueil avec des manques à combler.
- Le type de tourisme qui se développe est un tourisme communautaire lié au pèlerinage et à l'histoire.

### Défis

- Très faible niveau de services touristiques en termes d'accueil, de guidage, d'hébergement, de restauration, d'animation culturelle, d'artisanat et de transport.

### Potentiel du marché

- Existence de tours opérateurs qui organisent des excursions vers ces sites potentiels.
- Les sites reçoivent quotidiennement des touristes locaux et de la diaspora avec des périodes de pointe lors des fêtes (fêtes des lakous, 1er et 2 janvier, fêtes patronales, 7, 8 et 17 octobre). Ces adeptes du vodou viennent se recueillir et pratiquer leur religion pendant plusieurs jours.
- Possibilités de développer des activités génératrices de revenus liée au développement des services qui peuvent contribuer à la création d'emplois et à l'amélioration des conditions de vies des locaux.

### Solutions, Lignes d'appui MCI

- Apporter un appui technique.
- Structurer et financer les MPME.
- Assurer une connexion avec les marchés.
- Développer des activités de renforcement des capacités.
- Offrir l'assistance technique nécessaire au développement des produits et à l'amélioration des services adaptés à la demande.
- Organiser des activités de promotion pour la commercialisation des produits et services.



## Produit 1.2 Cascade de Saut d'Eau

La Commune de Saut d'Eau ou Ville Bonheur doit son nom à une chute d'eau appelée « Le Saut » et présente une grande potentialité

Centre  
Commune de Saut d'Eau

### Potentiel de production

- Commune à fort potentiel en tant que destination d'écotourisme culturel.
- Le potentiel écotouristique de la commune de Saut-d'Eau est évalué à 15 attraits soit des activités allant de l'observation de la nature, aux randonnées équestres et pédestres, aux randonnées en montagne, à la spéléologie, à l'agrotourisme ou encore à l'artisanat.
- Il y a une très grande possibilité de développer des services de guide, de transport, d'hébergement, de restauration, d'artisanat et d'animation culturelle qui permettraient aux populations locales d'avoir des revenus substantiels et incitatifs à la protection et à la gestion des ressources naturelles.

### Potentiel du marché

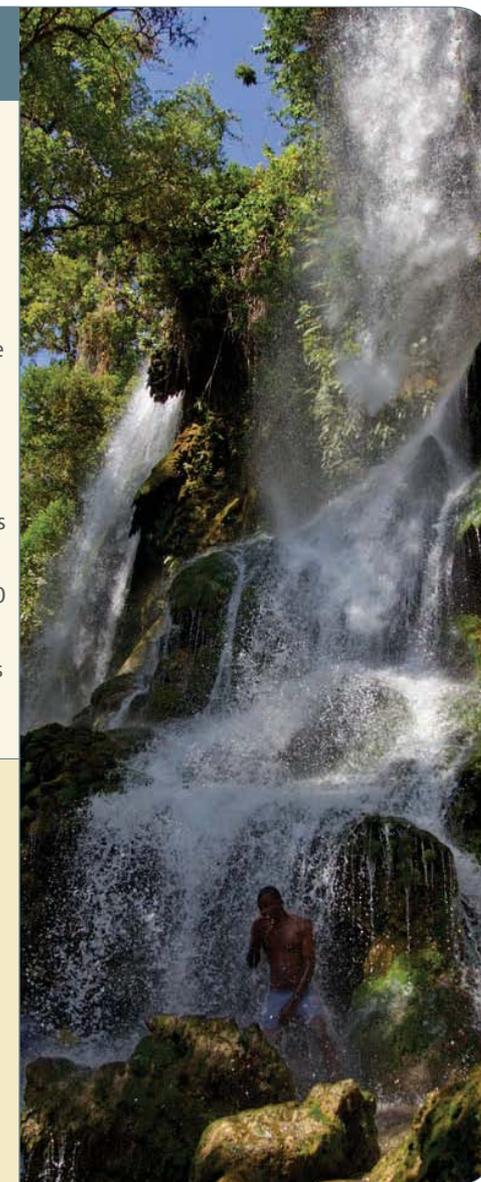
- Les 4 grands événements :
  - La fête de Pâques (2000 à 3000 personnes),
  - Le Mont-Carmel (16 juillet : 20000 personnes pendant 15 jours),
  - La fête patronale du 16 juillet est la plus célèbre. Cette fête attire chaque année des milliers de visiteurs et se déroule sur plusieurs sites ;
  - Le Petit juillet : 2000 personnes pendant 2 jours (premier dimanche du mois d'août) et
  - Notre Dame de La Merci : 5000 personnes pendant 3 jours en septembre.
- Cette commune accueille également chaque weekend entre 50 et 100 visiteurs.
- La demande potentielle est très prometteuse vu les possibilités d'immersion dans la nature, de découverte des traditions, de recherches et découvertes scientifiques et de pratique d'activités sportives.

### Défis

- Problèmes environnementaux.
- Diminution du débit des sources.
- Produits touristiques difficilement accessibles.
- Faiblesse des capacités locales d'accueil, de restauration, de guide, d'hébergement, d'artisanat et d'animation culturelle.
- Inaccessibilité du financement adapté aux besoins des MPME.

### Solutions, Lignes d'appui MCI

- Structurer et financer les MPME.
- Apporter un appui technique.
- Développer des activités de renforcement des capacités.
- Favoriser le renforcement des MPME-entreprises touristiques.
- Développer une stratégie de promotion axée sur la recherche de partenaires
- Communiquer auprès des visiteurs potentiels.
- Organiser des événements.
- Mettre en place une stratégie de protection de l'environnement.



**Produit 1.3**

**Site Saut du Baril**

Le site Saut du Baril est une cascade où l'eau jaillit à une hauteur avoisinant les 20 mètres dans la section communale portant le même nom dans la Commune de Anse à Veau

Nippes

Saint Yves / Saint Joachim/ Saut du Baril

**Potentiel de production**

- Le site Saut du Baril situé à 127 kilomètres de Port-au-Prince offre la possibilité d'observer la nature et la réalité sociale en traversant les communes de Miragoâne et de Petite Rivière dans les Nippes.
- Cette chute d'eau appartient à une commune qui compte 15000 personnes. L'eau s'infiltré sous les racines de quatre figuiers dont le feuillage donne de l'ombre aux visiteurs et procure un sentiment de quiétude et de sérénité.
- Le site possède une connotation mystique qui attire les visiteurs.
- Selon les croyances locales, l'eau aurait des vertus guérisseuses, en plus de porter chance aux visiteurs, qui en retour, font des dons à la communauté.

**Potentiel du marché**

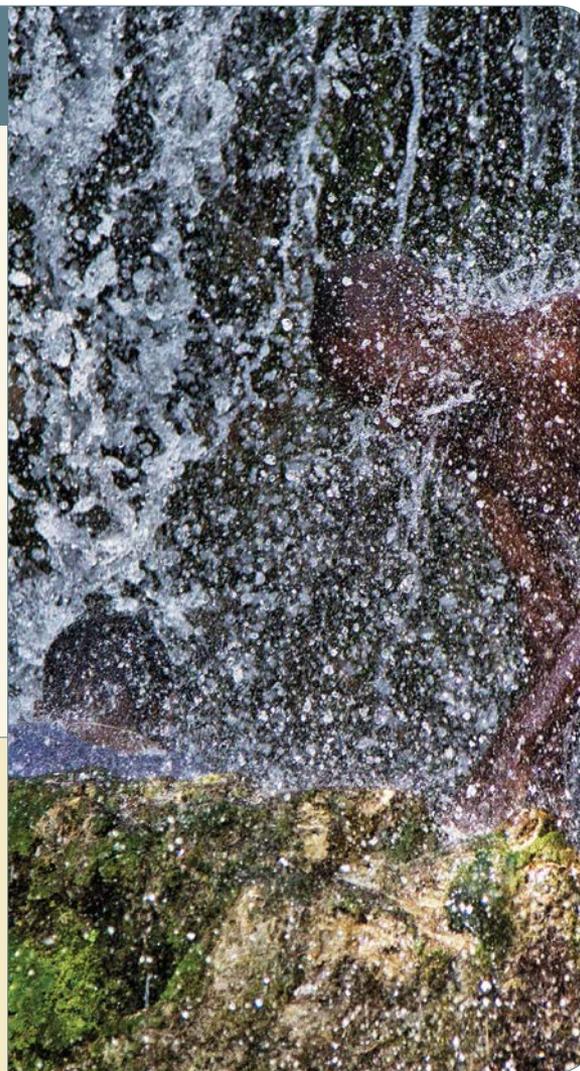
- Possibilité d'organiser et développer des services touristiques pratiquement absents dans la zone.
- Nombreuses visites de pèlerins pour la prière, les cérémonies vodou, les bains de chance, ou par curiosité d'une excursion originale.
- Fêtes patronales célébrées le 19 mai pour la Saint-Yves, et le 19 août pour la Saint-Joachim. Ces deux manifestations constituent, avec la fête du roi le 6 janvier, les principaux évènements dans la communauté qui attirent un grand nombre de visiteurs.

**Défis**

- Extrême pauvreté des communautés locales.
- Absence d'infrastructure.
- Absence de services touristiques.

**Solutions, Lignes d'appui MCI**

- Structurer et financer les MPME.
- Apporter un appui technique.
- Renforcer les capacités locales.
- Encourager la création de MPME spécialisées dans les services touristiques.
- Mettre en place des activités de promotion.



**Produit 1.4 Parc National Historique**

Situé à Milot dans le Nord d’Haïti, le Parc National Historique (PNH) comprend les ruines du Palais de Sans-Souci, les bâtiments des Ramiers et la Citadelle

Nord

**Potentiel de production**

- Le Nord d’Haïti regroupe les principales attractions culturelles et patrimoniales du pays : Citadelle, Sans Souci, Ramiers.
- Lieu symbolique et espace culturel, le Parc est également un outil de développement économique pour la zone Nord d’Haïti.
- Le Cap Haïtien est une commune à fort potentiel touristique.
- La région Nord est l’unique du pays où se trouvent réunies en un même lieu les grandes périodes de notre histoire : la période indienne, la période colombienne, la période française, la période Christophienne.
- Elle comprend le parc historique, des sites historiques, des plages, des grottes, des vues panoramiques, des chutes d’eau, des paysages naturels et des sites mystiques.

**Potentiel du marché**

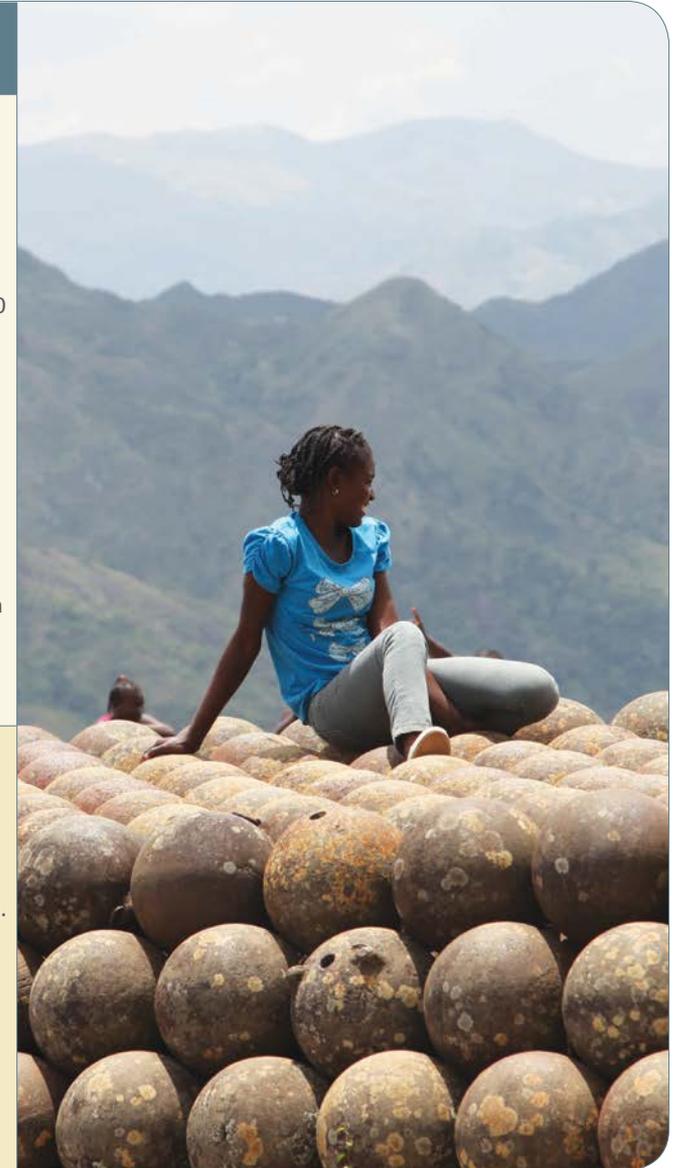
- La demande pour la découverte des traditions, des patrimoines, culturels et attrait naturels et paysagers est très élevée.
- Le Parc national historique s’étend sur 2,500 ha dans un environnement superbe. Il est un ensemble architectural et patrimonial, symbole de l’indépendance et de la liberté du peuple haïtien.
- La possibilité de développer des services de guide, de transport, d’hébergement, de restauration, d’artisanat et d’animation culturelle est importante et permettra aux populations locales d’avoir des revenus substantiels et incitatifs à la protection et la gestion des ressources naturelles.

**Défis**

- Urbanisation des villes de Milot et de Dondon, limitrophes au PNH.
- Agriculture et élevage sauvages dans le PNH, en partie responsable du déboisement.
- Forte pollution due au nombre croissant de visiteurs.
- Faible niveau des services d’accueil, d’hébergement, de restauration, d’animation culturelle et de transport.

**Solutions, Lignes d’appui MCI**

- Structurer et financer les MPME.
- Apporter un appui technique.
- Assurer la préservation de la valeur du bien.
- Permettre un une gestion participative du PNH.
- Développer des services et des produits touristiques adaptés à la demande.
- Créer des emplois durables en faveur des communautés.



**Produit 1.5 Ville au Camp ( Môle Saint-Nicolas)**

Le circuit est constitué par un ensemble de sites culturels et historiques associés à la Commune Môle Saint Nicolas connue pour sa position stratégique.

Nord-Ouest

**Potentiel de production**

- Le circuit touristique : Vilocan, Dédé Sapotine, Anne et Môle Saint Nicolas est de haute portée mystique, ésotérique et historique.
- Ces lieux ont une valeur culturelle, historique, touristique à élever au rang de patrimoine culturel mondial.
- Le tourisme qui se développe actuellement est un tourisme de type pèlerinage.
- Les visiteurs viennent pour des demandes, de la dévotion et pour des guérisons.

**Potentiel du marché**

- Le marché des produits et services autour de ces lieux de pèlerinage est vierge, de nombreuses possibilités peuvent donc être exploitées.
- Les sites reçoivent quotidiennement des visiteurs locaux et issus de la diaspora, principalement des adeptes du vodou qui viennent se recueillir et pratiquer leur religion pendant plusieurs jours.
- Les fêtes patronales des communes de Saint Louis du Nord, Anse-à-Foleur, Port-de-Paix, Jean Rabel, Môle Saint Nicolas et Baie de Henne, sont l'occasion pour de nombreux visiteurs de profiter des attraits mystiques de la région.

**Défis**

- Services touristiques en termes d'accueil, de guidage, d'hébergement, de restauration, d'animation culturelle, d'artisanat et de transport pratiquement inexistant.
- Manque d'infrastructures socioéconomiques.
- Zone difficile d'accès.

**Solutions, Lignes d'appui MCI**

- Structurer et financer les MPME.
- Apporter un appui technique.
- Assurer une connexion avec les marchés.
- Développer des activités de renforcement des capacités pour offrir l'assistance technique nécessaire au développement des produits et services adaptés à la demande.
- Organiser des activités de promotion pour la commercialisation des produits et services.



**Produit 1.6 Île-à-Vaches**

L'Île-à-Vache, ou Île-à-Vaches, est une île de la mer des Caraïbes, au sud d'Hispaniola. Elle est située à 10 km au sud-est de la ville haïtienne des Cayes et est d'une forte potentialité touristique.

Sud : Île-à-Vaches

**Potentiel de production**

- Île de 15 km de long et de 5 km de large d'une beauté extraordinaire.
- Possède une lagune avec l'une des plus grandes forêts de mangrove d'Haïti.
- Première destination touristique d'Haïti déclarée par le Gouvernement.
- Possibilité de pratiquer des activités allant de l'observation de la nature, aux randonnées équestres et pédestres, à la randonnée en montagne, à l'agrotourisme, l'artisanat, la baignade, les courses ou encore la plongée sous-marine.
- Possibilité de développer des services qui permettront aux populations locales d'avoir des revenus substantiels et incitatifs à la protection et la gestion des ressources naturelles.
- Présence des services d'hébergement, de restauration.

**Défis**

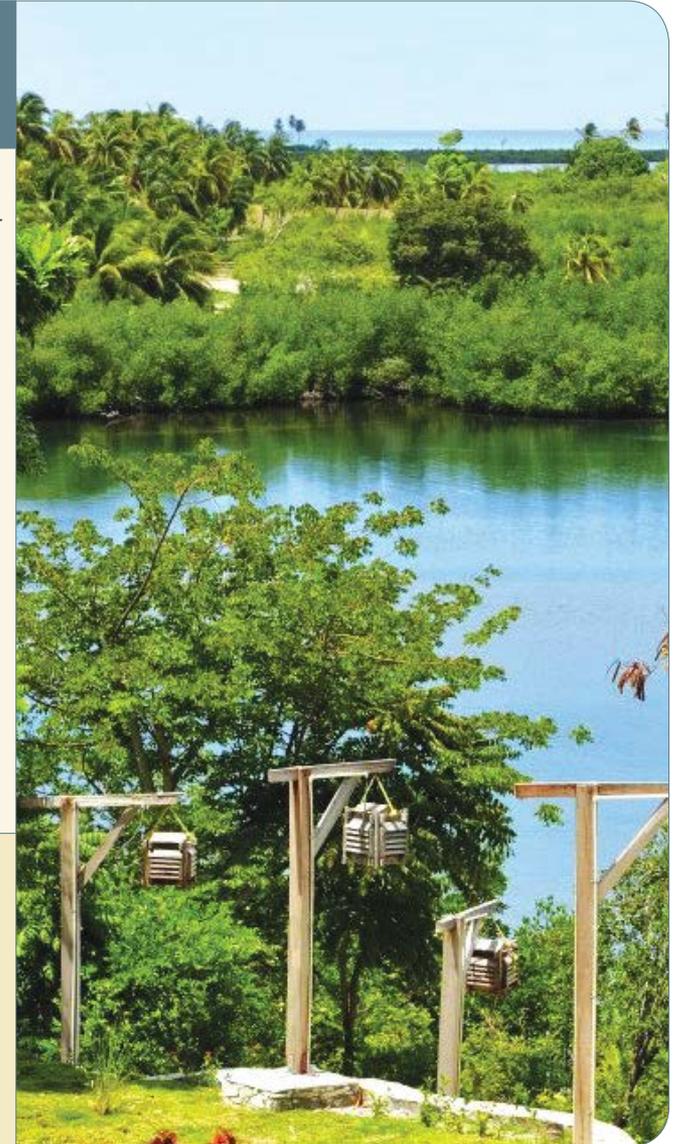
- Implication des communautés locales (environ 14,000 habitants) dans les activités touristiques développées.

**Potentiel du marché**

- Zone faisant l'objet de visites fréquentes par les touristes locaux et internationaux.
- Demande existante pouvant offrir de grandes possibilités.

**Solutions, Lignes d'appui MCI**

- Structurer et financer les MPME.
- Apporter un appui technique.
- Favoriser la sensibilisation des communautés.
- Renforcer les capacités.
- Offrir des services garantissant la durabilité des activités développées.



**Produit 1.7 Bassin Bleu**

Bassin Bleu, en créole haïtien Basenble est un site naturel situé à l'ouest de Jacmel, Haïti. Il s'agit d'une suite de bassins le long de la petite rivière de Jacmel

Sud-Est

**Potentiel de production**

- Bassin Bleu est à 40 minutes de Jacmel en 4x4. Cette ballade offre une vue splendide sur la baie et sur Jacmel. Une fois à Grand-Fond il faut marcher pendant une quinzaine de minutes pour accéder à la chute d'eau de Bassin Bleu.
- Site remarquable, route agréable
- Site comportant quatre bassins : (i) bassin Cheval, profond de 9 pieds soit 2.7 mètres, (ii) bassin Yes, profond de 15 pieds soit 4.6 mètres, (iii) bassin Palmiste, profond de 57 pieds soit 17.4 mètres et (iv) bassin Clair, le plus connu, profond de 75 pieds soit 22.8 mètres.
- Possibilité de baignade, vue panoramique, d'escalade, observation de la nature, randonnée équestre et pédestre

**Défis**

- Problèmes d'accès : l'accès est très difficile, il s'agit d'une piste sinueuse dans les mornes (montagnes) qui permet d'accéder au site
- Prix d'excursions élevés en raison de l'accès difficile
- Les services produits et services touristiques sont très peu développés autour du site

**Potentiel du marché**

- Existence de tours opérateurs (Tour Haïti) proposant des excursions par groupe de 6
- Site d'une grande renommée et très visité
- Possibilités d'exploiter les périodes des grandes festivités (Carnaval de Jacmel, 1er Mai)
- Possibilité d'associer Bassin Bleu à d'autres sites d'intérêt au niveau de la zone à travers le développement de produits touristiques
- Possibilités de valoriser le patrimoine historique, culturel et artistique de Jacmel

**Solutions, Lignes d'appui MCI**

- Structurer et financer les MPME.
- Apporter un appui technique.
- Favoriser l'aménagement global du site en fonction des besoins des visiteurs incluant les routes écotouristiques permettant l'accès au site.
- Renforcer les MPME touristiques pour offrir des services de qualités aux visiteurs potentiels.



## AGRICULTURE LOCALE

L'agriculture locale représente un potentiel qui reste à exploiter afin de créer des emplois et d'améliorer les conditions de vie de la population. Entre 2012 et 2013, le secteur agricole a contribué à 23% au PIB d'Haïti, qui s'élevait à 15 026 millions de Gourdes. Cependant, les produits agricoles représentent moins de 7% des exportations totales et se concentrent principalement sur la mangue, le café, le cacao, les langoustes ou encore le vétiver. Pourtant, les produits agricoles potentiellement exportables sont nombreux et nécessitent un renforcement solide de leurs filières ainsi qu'un accès à des méthodes et technologies plus avancées de production et de conservation. Ainsi, le secteur agricole pourra être soutenu dans son ensemble et contribuer à l'amélioration des conditions de vie des familles travaillant dans ce domaine.

**Produit 2.1 Riz Sheila**

Variété de riz spécifique au département de l'Artibonite, très appréciée des consommateurs, et bénéficiant d'une bonne marge à la commercialisation	Artibonite Vallée de l'Artibonite, Grisongarde, Saint-Raphaël, Plaine Maribaroux, Torbeck, Saint Louis du Sud, etc.
<p><b>Potentiel de production</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zone de production : Vallée de l'Artibonite (40 000 ha irrigables, 32 000 ha irrigués, 28 000 ha consacrés à la riziculture), Grisongarde, Saint-Raphaël, Plaine Maribaroux, Torbeck, Saint Louis du Sud, etc.</li> <li>• Production saisonnière (environ 2 saisons de production).</li> <li>• Variétés utilisées : TCS 10 (65% de la superficie rizicole de la Vallée de l'Artibonite), Sheila (8% de la rizière de la Vallée de l'Artibonite), Malaika, Prosequisa, Boga, etc.</li> <li>• Rendement réel : 2 à 3 tonnes/ha, culture traditionnelle.</li> <li>• Rendement potentiel : 4 à 5 tonnes/ha (TCS 10) ; 3 à 4 tonnes à l'hectare (Sheila et Prosequisa) avec technologie moyennement améliorée.</li> <li>• Production locale : 86 000TM de riz décortiqué (MARNDR, 2011) (Satisfait à peine 20% de la demande locale).</li> </ul>	<p><b>Potentiel du marché</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aliment de base du plat national en Haïti (50 kg par habitant /an selon la FAO).</li> <li>• Consommation de riz d'Haïti en 1985 : 171 000 TM contre 450 000 TM en 2011 soit une augmentation de 134 %.</li> <li>• Importation et aide alimentaire : plus de 80% de la demande nationale</li> <li>• Importation de riz : 34% des importations alimentaires évaluées à 363,905 TM provenant des États Unis (85-90%), 206 millions USD en 2010.</li> <li>• Marge brute à l'hectare : 6 000 gourdes/ha méthodes traditionnelles, plus de 18 000/ha technologie moyennement améliorée.</li> <li>• Les acteurs commerciaux : les producteurs (52 000 dans la vallée de l'Artibonite (environ 69% des riziculteurs du pays) cultivant 0.30 ha en moyenne, les transformateurs (400 à travers tout le pays dont 350 dans la Vallée de l'Artibonite), les Sara locales, les grands commerçants, les Sara urbaines, les détaillants.</li> </ul>
<p><b>Défis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Faible niveau de technicité.</li> <li>• Rente foncière élevée.</li> <li>• Difficultés de trésorerie.</li> <li>• Inaccessibilité aux intrants de qualité.</li> <li>• Inaccessibilité aux besoins de financement adaptés.</li> <li>• Faible marge de commercialisation.</li> <li>• Accès difficile aux marchés.</li> <li>• Sous-utilisation de la capacité installée.</li> <li>• Indisponibilité de pièces de rechange.</li> <li>• Mauvaise qualité de riz au moulin.</li> </ul>	<p><b>Solutions, Lignes d'appui MCI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Apporter un appui technique.</li> <li>• Favoriser une assistance technique.</li> <li>• Couvrir les besoins en financement.</li> </ul>



**Produit 2.2** **Mangue Francisque**

<p>Variété de mangue à haute valeur ajoutée.</p> <p>Produit biologique à bonne capacité de conservation, maturité tardive, calibre important, qualités organoleptiques.</p>	<p>Artibonite</p> <p>Gros Morne, Gonaïves, Ennery et Verettes</p>	
<p><b>Potentiel de production</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zone de production : Le département de l'Artibonite représente la première zone de production notamment les communes de Gros-Morne, Gonaïves, Ennery et Verettes.</li> <li>• Production annuelle : plus de 260.000 tonnes toutes variétés confondues dont 40.000 tonnes en mangues francisques.</li> <li>• Potentiel de production : la population de manguiers de variété Francisque du pays est estimée à 1 millions d'arbres.</li> <li>• Diversité importante avec plus de 100 variétés à l'échelle nationale. Possibilité de greffer ou sur greffer les variétés moins commerciales.</li> <li>• Rendement réel : environ 100 douzaines de fruits par pieds en verger traditionnel.</li> <li>• Rendement potentiel : plus de 125 douzaines de fruits par pieds en verger.</li> </ul>	<p><b>Potentiel du marché</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le produit agricole d'exportation le plus important en termes d'apport à l'économie nationale (+ 10.000 USD/an selon BRH, 2012). Contribution à la création d'emplois.</li> <li>• Exportations annuelles : 10.000 tonnes vers le marché américain.</li> <li>• Produit très convoité par les consommateurs sur le marché américain dont la demande ne cesse d'augmenter. Possibilité d'exporter vers le marché européen où les produits bio sont très recherchés.</li> <li>• Marchés niches potentiels sur le marché américain avec les communautés haïtiennes et asiatiques.</li> <li>• Diversité variétale de mangues. Possibilité de valoriser les rejets à l'exportation et les mangues de moindre valeur commerciale.</li> <li>• Triple rôle dans les exploitations agricoles : complément d'aliment en période de soudure, sources de revenus, épargne, capital sur pied.</li> </ul>	
<p><b>Défis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Atomisation de la production en raison de la faible taille des exploitations agricoles.</li> <li>• Caractère périssable et saisonnier du fruit.</li> <li>• Faiblesse des moyens logistiques et techniques.</li> <li>• Enclavement des zones de production.</li> <li>• Faible revenu des petits producteurs.</li> <li>• Faibles capacités techniques et managériales.</li> <li>• Problèmes phytosanitaires (mouches des fruits).</li> <li>• Taux de rejets à l'exportation considérables.</li> </ul>	<p><b>Solutions, Lignes d'appui MCI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aider à la structuration et au financement des MPME.</li> <li>• Apporter un appui technique.</li> <li>• Permettre des connexions avec les marchés.</li> <li>• Moderniser et créer des vergers industriels.</li> <li>• Intégrer les petits producteurs dans la dynamique économique du secteur (centres de collecte, logistiques de transport, usines de transformation).</li> <li>• Renforcer des capacités techniques et managériales.</li> </ul>	

**Produit 2.3 Pintade**

La pintade est une volaille particulière par la qualité de sa chair rouge et son goût très apprécié. Elle est la volaille qui renferme le plus de protéines : 23 g pour 100 g de viande.

Centre

**Potentiel de production**

- La pintade est omnivore ; elle se nourrit de verdure, de baies, de graines, d'insectes et de petits animaux (souris, grenouilles.). L'élevage se fait majoritairement en liberté.
- L'élevage de la pintade ne nécessite pas une très grande technicité ou expertise, il est accessible à tout éleveur disposant d'un espace approprié.
- Les pintades sont des animaux à caractère sauvage nécessitant un sentiment de liberté pour pondre.
- La pintade a un fort potentiel de ponte. Chaque femelle pond environ de 80 à 100 œufs.
- L'activité génère des emplois dans le département du Centre.
- La pintade se conserve mieux que les autres volailles, car sa chair est plus ferme, en particulier quand elle est abattue à maturité. Elle peut être conservée pendant 8 jours au réfrigérateur, et jusqu'à 18 mois au congélateur.

**Défis**

- La pintade pond en quantité pendant une seule période dans l'année et elle n'a pas un bon instinct maternel.
- Il n'existe pas d'incubateur pour la couvain des œufs.
- La production est atomisée.
- Les éleveurs sont peu organisés, leur production est faible et l'existence d'outils de gestion limitée.
- Les problèmes de santé animale présentent des risques.

**Potentiel du marché**

- À côté des vertus nutritionnelles (la qualité de sa chair), la pintade est produite en condition biologique.
- Qualité particulière de la viande de pintade : La pintade possède des qualités nutritionnelles très intéressantes. Elle est tout d'abord peu calorique, puisque 100 g de viande cuite n'apportent que 155 calories. Elle fait par ailleurs partie des viandes les plus maigres, avec seulement 5 % de matière grasse et les plus riches en protéines.
- La viande de la pintade se vend dans plusieurs supermarchés de la Capitale (Port-au-Prince) et au niveau local dans certains marchés publics.
- Possibilité de générer un bon revenu grâce au prix du kilogramme de viande. Une pintade d'un kilo peut rapporter au moins 500 gourdes. Possibilité de tirer des revenus par la vente des œufs.
- La demande est encore élevée alors que l'offre n'arrive pas à satisfaire cette demande.

**Solutions, Lignes d'appui MCI**

- Aider à la structuration et au financement des MPME.
- Apporter un appui technique.
- Permettre des connexions avec les marchés.
- Renforcer les organisations des éleveurs, leur capacité de production, d'organisation et de gestion.
- Investir dans l'acquisition d'incubateurs.
- Développer un programme d'intensification de la production.
- Renforcer des services en santé animale.



**Produit 2.4 Cacao**

Le cacao est une culture d'exportation traditionnelle en Haïti. Cette denrée constitue la culture de base des principales zones de production de la Grande Anse.

Grande Anse : Dame-Marie, Chambellan,  
Anse d'Hainault, Moron, Mafranc  
Autres communes du Nord.

**Potentiel de production**

- Zone de production : Dame-Marie, Chambellan, Anse d'Hainault, Moron, Mafranc (Grand'Anse), et d'autres communes du Nord.
- Mode de production : intégré dans un système agroforestier comprenant de grands arbres. Utilisation de très peu de fertilisants.
- Production annuelle : environ 4 000TM (FAO, 2001).
- Variétés les plus répandues : Forastero (95% de la production) et Criollo.
- Potentiel de production : activité de petites exploitations agricoles. La superficie totale emblavée est d'environ 18 043 ha.
- Rendement réel : environ 246,33 kg de fèves séchées/ha (DAI, 2001)
- Rendement potentiel : 1 à 2 Tonnes/ha selon les techniques de production et les variétés.
- Pertes post-récoltes : Environ 30%.

**Potentiel du marché**

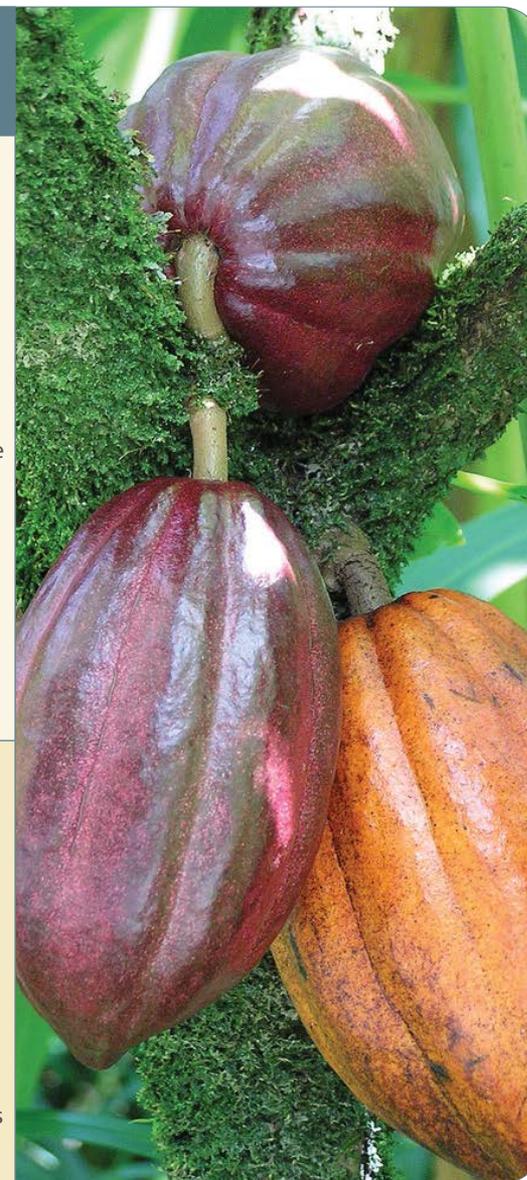
- Qualité particulière du cacao : production biologique, produit très recherché par le passé sur le marché international du fait de sa bonne qualité.
- Le potentiel aromatique des fèves est très recherché.
- Exportation : exportations annuelles très faibles (3419 tonnes en 2003). Les USA achètent les 3/4 environ du cacao exporté; le Canada 6%. L'Europe consomme environ 20% du cacao haïtien. Durant l'année 2003, 11% des exportations de cacao ont eu pour destination l'Italie et 8% l'Allemagne.
- Il existe une très grande possibilité d'écoulement du cacao sur le marché biologique international.
- Facilité d'accès aux marchés locaux, régionaux et internationaux.

**Défis**

- Vieillesse et manque d'entretien des plantations cacaoyères.
- Maladies (pourriture brune, cerelle wilt, ...), présence de rongeurs et d'oiseaux au niveau des plantations.
- Utilisation de variétés à faible revenu
- La chute fréquente des prix sur le marché
- Technique traditionnelle de préparation par manque de moyens financiers.

**Solutions, Lignes d'appui MCI**

- Mettre en place des microparc.
- Apporter un appui technique.
- Permettre des connexions avec les marchés.
- Favoriser la recherche et le développement pour la régénération des plantations cacaoyères.
- Vulgariser les techniques de production.
- Mettre en place des vergers à travers le pays.
- Organiser un système de contrôle de qualité dans les usines d'exportation.



**Produit 2.5**

**Café**

Culture industrielle à haute valeur ajoutée. Considérée comme le deuxième bien d'exportation dans le monde, il fait partie des denrées agricoles les plus importantes sur le marché international.

Grande-Anse, Nord

**Potentiel de production**

- Zone de production : sur les 10 départements notamment la Grande-Anse et les Nippes (22%), le Sud-est (16%) et le Nord (15%). Les communes de Thiotte (10.000 ha), Beaumont (9.500 ha) et le quartier Baptiste (8.000 ha) ont un haut potentiel de production et de rendement. Dondon, Plaisance et Pilate dans le Nord s'ajoutent à cette liste.
- Production annuelle : à l'échelle nationale, elle est estimée à 500.000 sacs de 50kg.
- Variétés cultivées : le café *Arabica*, *cultivar typica*.
- Superficie emblavée : plus de 80.000 ha.
- Rendement: variable d'une zone à une autre. Il est estimé à l'échelle nationale en 2006 par la BID à 250 kg/ha, 350 kg/ha par l'INCAH. (entre 2 à 3 fois supérieur à Thiotte).
- Acteurs de la filière: MARNDR, INCAH, FACN, ONG et institutions financières.
- Appui à la production aux petits producteurs

**Potentiel du marché**

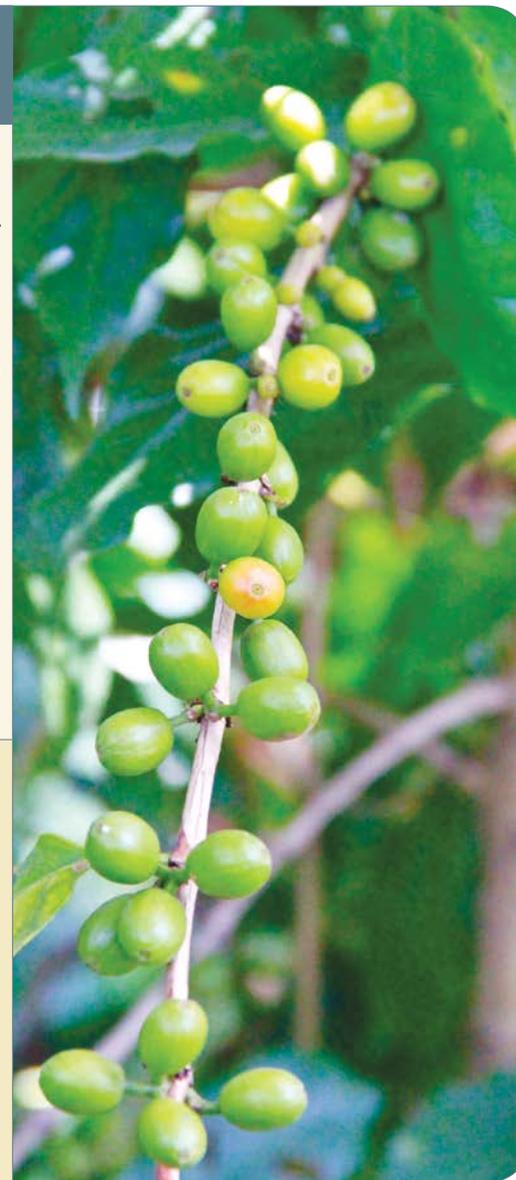
- Qualités particulières du café haïtien : produit jouissant d'une bonne réputation et très recherché pour son goût.
- L'un des produits agricoles d'exportation le plus important en termes d'apport à l'économie nationale (+ 10.000 USD/an selon l'INCAH, 2012).
- Exportations annuelles : seulement 6% de la production soit 30.000 sacs de 60 kg par les circuits formels, pourtant près de 100.000 sacs transitent illégalement par la frontière haïtiano-dominicaine (Source : Institut National du Café d'Haïti).
- Marchés de niches potentiels sur le marché américain avec les communautés haïtiennes.
- Sources de revenus importantes pour plus de 200.000 familles haïtiennes.
- Structuration de groupes : coopératives de producteurs et fédérations. Création d'un label de qualité : Haïtian Blue. Commerce équitable.

**Défis**

- Problèmes phytopathologiques : rouille du café, scolyte du caféier qui endommage près de 50% de la production.
- Obsolescence des plantations et atomisation de la production.
- Destruction de l'écosystème caféier en substitution aux cultures sarclées.
- Faibles investissements dans la filière.
- Opérations post-récoltes basées sur des pratiques artisanales, conduisant à des pertes considérables.
- Faible revenu des petits producteurs.
- Faibles capacités techniques et managériales.

**Solutions, Lignes d'appui MCI**

- Aider à la structuration et au financement des MPME (coopérations).
- Permettre des connexions avec les marchés.
- Professionnaliser la filière (organisation des acteurs notamment les petits producteurs pour améliorer leur accès aux marchés).
- Renforcer les capacités techniques et managériales les réseaux de producteurs.



**Produit 2.6 Ananas**

L'ananas (*Ananas comosus*) est une plante xérophyte de la famille des broméliacées cultivée en zone tropicale. En Haïti, les ananas se mangent frais, en confiture ou en jus.

Nippes et Nord Est

**Potentiel de production**

- Zone de production : dans le département des Nippes, se trouve une variété à haute valeur ajoutée (Pennsik). Le Nord'Est est la zone de production la plus importante où se trouvent de vastes champs d'ananas.
- Production annuelle : 3500 en 2004, 6.522 tonnes en 2011 (FAOSTAT, 2012).
- Superficie emblavée : plus de 542 ha.
- Rendement : environ 12 tonnes/ha.
- Variétés cultivées : Pennsik, Cayenne.
- Utilisé dans les travaux de conservation de sols comme haie vive.

**Potentiel du marché**

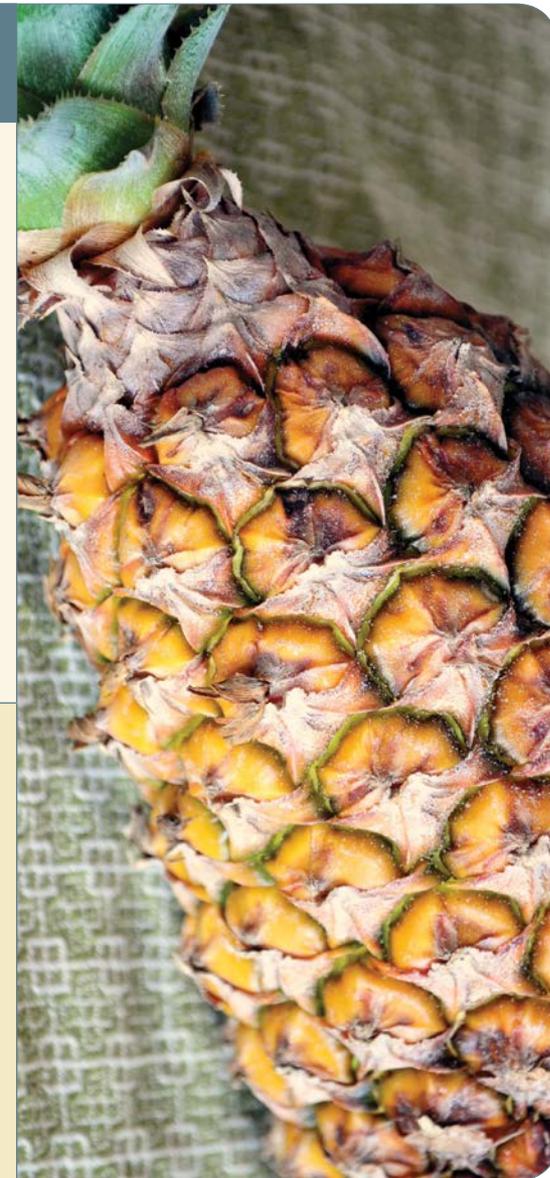
- Expansion rapide du marché mondial de l'ananas durant ces 20 dernières années (augmentation de la production de presque 50% depuis 1998).
- Forte demande au sein des ménages haïtiens notamment de la variété Pennsik pour son arôme, son goût et sa bonne capacité de conservation.
- Demande croissante du produit dans les supermarchés des grandes villes.
- Ananeraies géantes dans le Nord Est du pays où la production est exportée ou vendue sur le marché national.
- Marché national et régional important.
- Source importante de revenus pour beaucoup de familles haïtiennes.

**Défis**

- Problèmes de transport et de conservation en Haïti.
- Commercialisation ne permettant pas aux producteurs de bénéficier de bonnes marges.
- Marginalisation du sous-secteur de la transformation.

**Solutions, Lignes d'appui MCI**

- Mettre en place des microparc.
- Apporter un appui technique.
- Permettre des connexions avec les marchés.
- Favoriser l'intensification de la production.
- Créer des centres et industries de transformations locales proches des zones de production.
- Renforcer les capacités techniques et managériales des producteurs.
- Créer des réseaux de producteurs pour la commercialisation.



## Produit 2.7 Banane

Le marché haïtien se répartit entre la banane plantain (60%), la banane figue verte (35%) et la banane Poban (5%)

Nord-Ouest

### Potentiel de production

- Zone de production : plaines alluvionnaires de Trois Rivières, Jean Rabel, 2.000 ha dans le Nord/Ouest et aussi dans d'autres régions du pays.
- Cycle de production : au moins une année. Les plantations et les récoltes se font toute l'année.
- Variétés utilisées : « miske », « mateyen », « kochon », « vensan », « gòsbòt », « barik », etc.
- Rendement réel : varie en fonction de la zone agro écologique de 7,2 tonnes/ha (montagne sèche) à 18 tonnes/ha (plaines irriguées).
- Rendement potentiel : 30 à 40 Tonnes/ha selon les techniques de production et les variétés.
- Production locale : 200 000 TM (banane plantain) en 2008 selon les données de la FAO (satisfait à peine 40% de la demande locale).

### Défis

- Infestation des zones d'intensification.
- Dégénérescence variétale.
- Maîtrise insuffisante des pratiques culturales.
- Difficultés de trésorerie, manque d'infrastructures d'irrigation, manque d'accès au financement, insuffisance dans l'accompagnement technique des services publics, déficience des structures de marchés et de stockage.

### Potentiel du marché

- Le cycle de production est d'au moins une année. Les plantations et les récoltes se font toute l'année.
- Demande locale de banane en 2008 : 500 000 TM.
- Importation : entre 5 et 20 000 TM selon l'année. Elles se font sur une base informelle avec la République Dominicaine.
- Exportation : 4 000 TM en 2005.
- Marge brute à l'hectare : Environ 241 475 gourdes/ha pour un exploitant en Faire Valoir Indirect, la marge pourrait être 25% plus élevée en FVD.
- Les acteurs commerciaux : les producteurs, les collectrices, les grossistes (Madan Sara), les transporteurs, les revendeuses, les transformateurs (papita, fritay, farines), les détaillants, les consommateurs ruraux, les consommateurs urbains.

### Solutions, Lignes d'appui MCI

- Mettre en place des microparc.
- Aider à la structuration et au financement des MPME.
- Faciliter l'accès aux intrants et aux infrastructures productives.
- Développer des produits financiers adaptés aux besoins et itinéraires techniques de la filière banane.



**Produit 2.8 Vetiver**

Le vétiver est valorisé dans la filière huile essentielle. L'huile de vétiver est la plus importante en volume et en valeur commerciale.

Sud, Sud-Ouest  
Les Cayes, Laurent, Port Salut et St Louis.

**Potentiel de production**

- Zone de production : la production du vétiver se trouve concentrée dans la région des Cayes, dans la péninsule au Sud-Ouest d'Haïti, de la septième section communale de Laurent à la neuvième et à la douzième section, jusqu'aux régions montagneuses de Port Salut et également une petite production autour de St Louis du Sud.
- Utilisée dans la fabrication des huiles essentielles dans une dizaine de distilleries dont certaines traditionnelles.
- Production annuelle : environ 100 tonnes (clément, 2007).
- Environ 30.000 petits producteurs cultivent le vétiver.
- Rendement : Pour les distilleries les plus performantes, une tonne de racines de vétiver donne plus de 2 gallons ou 8 kg d'huile de vétiver.

**Potentiel du marché**

- Maintien des huiles essentielles d'Haïti (vétiver) sur les marchés internationaux, exigeants et sophistiqués, grâce à leur arôme particulier et à leur caractère biologique.
- Production très compétitive car basée sur la différenciation.
- Depuis 1970, plus grand producteur mondial d'huile de vétiver.
- Huile de vétiver exportée vers l'Union Européenne (France, Pays Bas, Royaume Uni), les États-Unis et la Suisse pour la fabrication de parfums.
- Apports d'investissements assez substantiels dans la filière pour améliorer la capacité de production d'huiles (modernisation des distilleries).
- Parts de marché déjà importantes à l'international où la demande est croissante.

**Défis**

- Si la culture du vétiver contribue à la protection des bassins versants, l'extraction des racines de vétiver pour la fabrication de l'huile peut poser des problèmes en laissant le sol nu et soumis à l'érosion.
- Faibles revenus des petits producteurs. Prix peu rémunérateurs.
- Fermeture de certaines distilleries dues aux différentes charges (électricité, gazoline) qui grèvent les coûts d'exploitation des huiles.
- Faibles investissements dans la filière.

**Solutions, Lignes d'appui MCI**

- Structuration.
- Appui technique.
- Développer des techniques permettant de diminuer l'impact environnemental.
- Organiser les producteurs en réseau pour qu'ils bénéficient d'une meilleure marge dans la filière.
- Favoriser l'appui MPME spécialisées dans la transformation.







## PETITE INDUSTRIE ET ARTISANAT

**H**aïti possède un savoir-faire unique qui est transmis depuis des générations dans le domaine de l'artisanat, de la petite industrie ainsi que dans la transformation des produits. Le mélange des cultures a enrichi les différents types d'artisanat et les méthodes traditionnelles de transformation de produits agricoles. Alors qu'une partie de ces produits est essentiellement consommée dans le pays, certains objets d'artisanat et de petite industrie sont très demandés sur le marché international. Valoriser et soutenir ce savoir-faire et ces traditions permettrait d'augmenter la production ainsi que la qualité de produits typiques tels le miel, l'art en fer découpé ou encore le chocolat, tout en exposant le savoir-faire haïtien sur le marché international.

### Produit 3.1 Beurre d'arachide valencia

L'arachide est une légumineuse de la famille des *fabacées*, cultivée en Haïti pour ses graines. Elles sont les seules légumineuses pour lesquelles les semences sont auto-approvisionnées

Nord Est : Grand Bassin, Capotille, Ouanaminthe Et autres communes du Centre, de l'Artibonite, du Sud, du Sud Est, de l'Ouest et de la Grande Anse

#### Potentiel de production

- Zone de production de l'arachide : les communes Grand Bassin, Capotille, Ouanaminthe du Département du Nord'Est et d'autres communes du Centre, Artibonite, du Sud, Sud'Est, de l'Ouest et de la Grande'Anse.
- Production biannuelle : superficie emblavée estimée à 11.500 ha.
- La culture est dominante en certains points localisés dans les plaines, plateaux et montagnes sèches notamment dans les milieux basaltiques.
- Rendement moyen de la production : 0.7 – 0.8 tonne/ha.
- Principaux acteurs de la filière : les producteurs (plus de 150.000), les acteurs intermédiaires, les transformateurs et les commerçants.
- L'arachide est transformée à 95% en beurre d'arachide et 5% sont grillées pour produire des tablettes ou du carapina.

#### Défis

- Niveau élevé de contamination d'aflatoxines.
- Existence de plusieurs intermédiaires entre le producteur et le consommateur avec une ligne de profit ascendante.
- Faible capacité de stockage.
- Tendance à étendre la production de l'arachide dans les terres en pente (impact environnemental négatif).

#### Potentiel du marché

- La demande potentielle est évaluée à 30.000 TM d'arachide décortiquée. Le reste étant comblé par les importations en provenance de la République Dominicaine et des USA.
- 95% de la production est transformée, ceci permet de créer des valeurs ajoutées importantes.
- Il y a une grande fluctuation des prix entre la récolte et le semis pouvant aller au-delà de 200%.
- Le produit est commercialisé et consommé dans tout le pays sous deux formes principales : grillée, beurre d'arachide communément appelé « Mamba ».

#### Solutions, Lignes d'appui MCI

- Aider à la structuration et au financement des MPME.
- Apporter un appui technique.
- Permettre des connexions avec les marchés.
- Améliorer les marges des producteurs.
- Lutter contre les maladies.
- Concilier la production avec la protection des sols.



## Produit 3.2 Chocolat

Le chocolat une pâte obtenue après torréfaction et broyage de l'amande des fèves de cacao fermentées produites par le cacaoyer.

Grande Anse : Dame-Marie, Chambellan, Anse d'Hainault, Moron, Mafranc.

Nord : Petit Bourg aux Borgnes, Port-Margot, Acul du Nord, Grande Rivière du Nord.

Nord-Ouest : Saint Louis du Nord et Anse à Folleur.

### Potentiel de production

- Zone de production : Dame-Marie, Chambellan, Anse d'Hainault, Moron, Mafranc (Grand'Anse), Petit Bourg aux Borgnes, Port-Margot, Acul du Nord, Grande Rivière du Nord (département du Nord), Saint Louis du Nord et Anse à Folleur (Nord'Ouest).
- Acteurs : activités développées par des MPME.
- Production annuelle de cacao : environ 4 000TM (FAO, 2001).
- Rendement réel : environ 246,33 kg de fèves séchés/ha (DAI, 2001), système traditionnel.
- Rendement potentiel : 1 à 2 Tonnes/ha selon les techniques de production et les variétés.
- Pertes post-récoltes : environ 30%.

### Défis

- Faible qualité des produits.
- Produits non standardisés.
- Problèmes d'accès aux marchés.

### Potentiel du marché

- Consommation locale : produit très consommé au niveau local et issu du cacao haïtien qui est reconnu comme l'un des meilleurs du monde.
- Le potentiel aromatique du chocolat est très recherché.
- Sélection du cacao de la FECCANO (Fédération des Coopératives Cacaoyères du Nord) pour les « International Cocoa Awards ».
- Augmentation de revenu grâce au marché équitable.
- Utilisé comme déjeuner dans plusieurs familles.
- Il existe un savoir-faire très développé.
- Diverses formes : boules, bâtonnets.

### Solutions, Lignes d'appui MCI

- Aider à la structuration et au financement des MPME.
- Apporter un appui technique.
- Permettre des connexions avec les marchés.
- Favoriser la mise en réseau des producteurs.
- Améliorer la qualité.
- Moderniser les techniques de transformation.
- Labéliser le produit et établir un système de contrôle de qualité.



### Produit 3.3 Miel

Le miel est une substance sucrée produite par les abeilles à miel à partir de nectar ou de miellat.

Nord-Est, Nippes, Nord, Centre, Sud, Grande-Anse

#### Potentiel de production

- Zone de production : l'apiculture est très répandue dans le Nord-est et les Nippes. Les départements du Nord, Centre ainsi que Sud et de la Grande-Anse fournissent un tonnage substantiel également.
- Production annuelle : selon la FAO, elle a été estimée à 800 tonnes depuis 2001. L'apiculture concerne plus de 9.000 exploitations agricoles du pays dont plus de 8.500 sont des familles paysannes qui produisent de manière artisanale ou semi-moderne à des fins économiques.
- Existence d'une unité de transformation à Anse-à-Veau dans les Nippes qui produit un hydromel et un vinaigre de miel standard de qualité.
- Produits transformés : le miel surfin, la cire d'abeille pour la bougie, le pollen et la propolis séchée. Les autres produits dérivés du miel (l'hydromel, le vinaigre, la moutarde et la pâte à tartine) sont utilisés dans toute la chaîne des produits alimentaires (confiserie, pâtisserie).

#### Potentiel du marché

- Les produits apicoles sont d'une qualité spécifique et peuvent être classés et certifiés comme « produits bio ».
- Cuba, la République Dominicaine, la Jamaïque et Haïti sont les 4 plus grands producteurs de miel dans la région de la Caraïbe. Toutefois, le miel haïtien a un avantage comparatif sur ses concurrents en raison de son caractère bio, sa maturité et sa grande capacité de fermentation.
- Le marché touristique de la Caraïbe est en pleine expansion et Haïti est un membre de la CARICOM, ce qui lui offre un débouché important et intéressant pour ces produits apicoles transformés, tels l'hydromel et le vinaigre de miel pour lesquels seule Haïti détient l'expertise dans la région.
- Existence de laboratoires au niveau de la FAMV (Faculté d'Agronomie et de Médecine Vétérinaire) permettant de contrôler les normes de production de miel ou des produits dérivés.
- Les marges des bénéficiaires sur les produits transformés et les produits dérivés sont respectivement estimées à 10% et à 30% (MARNDR).

#### Défis

- Existence d'ennemis mortels de la ruche tels le Varroa qui est un acarien nocif.
- Le déboisement fait l'objet de sérieuses préoccupations de la part des apiculteurs puisqu'elle constitue un élément de blocage de la filière.
- Les conditions de production, de récolte et de transport affectant tant la qualité que la quantité de produits bruts apicoles.
- La faible structuration de la filière influant négativement sur les producteurs ainsi que les problèmes liés au manque d'appui, de conseil, de crédit et de recherche ne font qu'affaiblir le développement et la commercialisation du miel haïtien.

#### Solutions, Lignes d'appui MCI

- Aider à la structuration et au financement des MPME.
- Apporter un appui technique.
- Mettre en connexion avec les marchés.
- Renforcer les capacités techniques et managériales des producteurs et transformateurs.
- Mettre en place et améliorer le réseau de commercialisation tout en intégrant la protection de l'environnement.



### Produit 3.4 Cassave Dous

Le potentiel de la cassave Dous est lié à la production du manioc. La cassave du Nord est très demandée. Il s'agit d'une des filières porteuses dans la région du Nord.

Département du Nord

#### Potentiel de production

- La production de cassave en Haïti s'élève à environ 467,643 tonnes par an (FAO, 2009) et le Nord contribue à 75% de cette production.
- Existence de plusieurs ateliers de fabrication dans le département du Nord.
- La cassave Dous du Nord est de meilleure qualité que les cassaves produites dans d'autres régions.
- Le savoir-faire local est maîtrisé : (i) mode de production : obtenu à partir du manioc amer, (ii) processus de fabrication artisanale : récolte du manioc, lavage, grattage, râpage, pressage, séchage, tamisage, ajout d'ingrédient/cuisson, emballage/étiquetage. Il existe une grande possibilité de modernisation de l'activité.
- Présence dans la zone de plusieurs organisations intervenant dans le secteur. La cassave est produite par un ensemble de MPME organisées en atelier.

#### Potentiel du marché

- Production en grande majorité biologique. La cassave est très consommée tant au niveau local qu'international.
- La cassave Dous est retrouvée sur les étagères de plusieurs supermarchés dans la région du Nord et dans la capitale (Port-au-Prince).
- Ce produit est très facile à consommer et possibilité de l'associer avec d'autres produits tels que : beurre d'arachide, confiture, beurre, fromage, etc.
- Activité génératrice de revenu permettant de créer des emplois en faveur des jeunes et des femmes.

#### Défis

- Standardisation des produits finis.
- Faible niveau de qualité.
- Faible niveau de production.
- Production à petite échelle.
- Problème d'accès aux grands marchés.
- Baisse de production du manioc dans le Nord.
- Manque de structuration des ateliers traditionnels.

#### Solutions, Lignes d'appui MCI

- Aider à la structuration et au financement des MPME.
- Apporter un appui technique.
- Mettre en connexion avec les marchés.
- Renforcer les capacités techniques et managériales des producteurs et transformateurs.
- Améliorer le réseau de producteurs, la labellisation et la standardisation des produits.
- Favoriser la modernisation des ateliers de fabrication.



## Produit 3.5 Noix grillée

Fruit torréfié de l'anacardier (*Anacardium occidentale*) dont l'amande comestible constitue le principal produit utilisé de cette plante

Département du Nord-Est principalement dans les communes de Ouanaminthe, Capotille, Terrier Rouge et les Départements du Nord (Bahon, Plaine du Nord, Trou du Nord), Sud (St Jean du Sud, Aquin, Cavaillon, Iles à vache) et Grand'Anse (Les Irois)

### Potentiel de production

- Rendement moyen d'un jeune arbre de 7 à 8 ans est de 6 kg (FAO, 2002).
- Rendement potentiel : un arbre produit en moyenne 15 kg de fruits par an sur toute sa vie, avec une pointe vers la dixième année à 30 kg (FAO, 2002).
- Saisonnalité : la campagne de la noix de cajou commence par la récolte des fruits au cours de la période sèche entre les mois de janvier et d'avril avec la plus grande partie ramassée entre février et mars.
- Possibilité de création d'emplois importante avec les unités de transformation du produit.

### Potentiel du marché

- Qualité particulière de la noix de cajou : production biologique, produit très recherché dans les marchés locaux et par la diaspora haïtienne.
- L'amande est consommée grillée et salée. Sous forme broyée, elle entre dans la composition de plusieurs plats cuisinés (rôti végétarien, poulet aux noix de cajou, etc.) ou pour agrémenter les salades.
- La noix de cajou a plusieurs vertus médicinales.
- La demande est très élevée.
- La noix de cajou est retrouvée sur les étagères de plusieurs supermarchés dans la région du Nord et dans la capitale (Port-au-Prince).
- Activité génératrice de revenus.

### Défis

- Faible niveau de production (atomisation).
- Problème d'accès aux grands marchés.
- Faible marge des producteurs.

### Solutions, Lignes d'appui MCI

- Mettre en place des microparc.
- Apporter un appui technique.
- Favoriser la mise en place des vergers industriels
- Améliorer le réseau des producteurs et les marges de commercialisation, pour le renforcement des capacités en gestion et la promotion du produit.



### Produit 3.6 Sucre de Darbonne

Le sucre est l'un des dérivés issus de la transformation de la canne à sucre.

Département de l'Ouest

#### Potentiel de production

- Zone de production : le sucre est produit uniquement par l'usine sucrière de Darbonne qui se trouve dans la commune de Léogâne.
- Production annuelle : environ 36,360 sacs de sucre. (MARNDR)
- Saisonnalité : la récolte de canne se fait sur toute l'année en Haïti. En ce qui concerne la zone de l'usine de Darbonne, la récolte est plus intensive entre décembre et mars. Entre 1996 et 2005, la production nationale de la canne à sucre a baissé de 1 750 000 à 1 225 000 TM/an, ce qui a entraîné une baisse de la production de sucre.
- Potentiel de production : depuis 1975, la superficie cultivée en canne à sucre a fortement diminué. Elle est passée de 85 000 à 44 500 hectares. Il est de même pour le rendement à l'hectare qui est passé de 50 à 37 tonnes métriques (TM). ([www.veterimed.org.ht](http://www.veterimed.org.ht))

#### Défis

- L'usine sucrière de Darbonne ne fonctionne pas à sa pleine capacité.
- La production de la canne à sucre a fortement diminué à l'échelle nationale.
- Le sucre devrait être préparé avec plus de rigueur pour éviter d'avoir trop de résidus dans les sacs.
- Absence de coordination institutionnelle.

#### Potentiel du marché

- L'usine sucrière de Darbonne produit seulement 2% de la quantité de sucre consommée localement.
- Qualité particulière du sucre : ce sucre, de production biologique, est très recherché sur le marché international du fait de sa bonne qualité.
- Marché local : Haïti importe plus de 200 000 tonnes de sucre pour 100 millions de dollars américains chaque année. Donc, une meilleure structuration de l'usine permettrait de satisfaire en partie cette demande au niveau du marché local.
- Les autres acteurs de la filière sont : (i) les producteurs de canne (ii) les distilleries et les ateliers de transformation, (iii) les coopératives, (iv) les distributeurs, (v) les consommateurs.

#### Solutions (Lignes d'appui MCI)

- Apporter un appui technique.
- Aider au financement de l'activité.
- Etablir une nouvelle stratégie d'exploitation de l'usine sucrière de Darbonne.
- Promouvoir le sucre haïtien.
- Inciter l'investissement public dans la filière de canne à sucre.
- Investir dans la recherche et développement (variétés de canne ayant un fort taux de sucre).
- Etablir un système de contrôle de qualité au niveau de l'usine et la labellisation du produit.



### Produit 3.7 Dous Makos

La Dous Makos est un bonbon multicolore et savoureux de forme rectangulaire, réalisé principalement à base de lait et de sucre spécifique à la Commune de Petit-Goâve

Département de l'Ouest

#### Potentiel de production

- Spécificité : sa largeur varie entre 8-12 cm, sa longueur entre 13-22 cm et l'épaisseur est de 1-3 cm.
- Conservation : environ deux semaines.
- Savoir-faire local maîtrisé et il existe un processus de transmission familiale.
- Processus de fabrication artisanale : les ingrédients sont mélangés à chaud : à mesure que le lait bout, le sucre est ajouté en remuant. Le bonbon est composé de cinq couches lui donnant son aspect rayé, dont deux de couleur rose et marron. On y met du chocolat, de l'essence de vanille, et la couleur rose s'obtient par la poudre de cochenille rose diluée dans de l'alcool ordinaire ou du clairin. Le mélange est versé dans un moule en bois fabriqué par des ébénistes locaux et dont la taille varie. Une fois refroidie, la Dous Makos forme une pâte prête à être démoulée et découpée manuellement à l'aide d'un couteau.

#### Potentiel du marché

- La Dous Makos fait partie du patrimoine alimentaire et marque l'identité de la ville de Petit-Goâve.
- De nombreux marchands en vendent sur la route nationale # 2.
- La Dous Makos s'exporte aussi à l'étranger et est très demandé au niveau de la diaspora haïtienne.
- Originalité du produit.
- La quantité produite dépend de la demande. La production moyenne pourrait varier entre cinq à six boîtes par jour par atelier (la boîte vaut actuellement l'équivalent de 50 dollars américains et peut contenir jusqu'à 50 unités (IPIMH, 2010).

#### Défis

- Rareté des matières premières (la production de lait).
- Manque de fonds de roulement.
- Standardisation des produits.
- Problèmes d'accès aux grands marchés.
- Absence d'un point de vente et de distribution tant à Petit-Goâve qu'à Port-au-Prince.
- Utilisation du bois de chauffe qui affecte aussi la qualité.

#### Solutions, Lignes d'appui MCI

- Aider à la structuration et au financement des MPME.
- Apporter un appui technique.
- Mettre en connexion avec les marchés.
- Renforcer les capacités des micro entrepreneurs.
- Améliorer la qualité et de la présentation du produit, la labellisation ainsi que l'accès aux marchés.



## Produit 3.8 Fer découpé

La pratique de la sculpture sur fer est reconnue comme une pratique culturelle faisant partie intrinsèque de l'héritage culturel des habitants de la localité de Noailles (Croix des Bouquets)

Département de l'Ouest – Noailles  
(Croix-des-Bouquets)

### Potentiel de production

- Le village Noailles contient environ 70 ateliers regroupant près de 500 artistes et artisans et est considéré comme le plus dense foyer d'artistes et de sculpteurs de toute la Caraïbe.
- Le fer découpé est constitué d'un ensemble de savoir-faire, de connaissances, de procédés consistant à travailler de vieux bidons d'huiles et de fuel pour les transformer en objets et créations artistiques.
- Burins, marteaux, ciseaux et scalpels sont les principaux outils utilisés pour travailler les plaques de métal.
- Originalité des oeuvres qui évoquent les traditions et la culture d'Haïti.
- Maîtrise du savoir-faire, la sculpture est un héritage familial.

### Défis

- Faible niveau de qualité surtout dans la finition.
- Environnement de travail non confortable et absence d'infrastructures au niveau du village.
- Problèmes d'accès aux marchés.
- Faible capacité de gestion financière et managériale des microentrepreneurs.
- Faible niveau de revenu.

### Potentiel du marché

- Qualité particulière des œuvres : créativité originale des œuvres, diversité, étrangeté des formes, notion de gammes.
- Structuration des artistes et artisans à travers l'Association des Artistes et Artisans de la Croix des Bouquets (ADAAC) qui développe un partenariat avec la Fondation AfricAmerica.
- Existence d'un site web qui présente les produits.
- Participation courante des artistes et artisans à des expositions tant au niveau national et international.
- Regroupement des ateliers à l'intérieur d'un petit village (Village Noailles) avec des grandes possibilités d'exposition.
- Les œuvres sont connues tant sur les marchés locaux qu'internationaux (avec une demande très forte au niveau de la diaspora haïtienne).

### Solutions, Lignes d'appui MCI

- Structurer et financer les MPME.
- Assurer la connexion avec les marchés
- Mise en place d'infrastructures nécessaires au développement du village.
- Renforcer les capacités des artistes et artisans dans la gestion financière, commercialisation et marketing.
- Appuyer l'ADAAC dans la mise en place d'un point de vente à Pétion Ville.



### Produit 3.9 Gelée de Goyave

Produit à base de sucre issu de la transformation de goyave. La gelée de goyave est un produit comestible très apprécié et consommé en général comme dessert ou avec du pain, du biscuit ou de la cassave

Département du Sud

#### Potentiel de production

- Dans le département du Sud, la production est assurée généralement par les femmes productrices réunies dans des ateliers de transformation de particuliers ou dans des regroupements ou coopératives de la filière transformation de produit.
- Il existe une grande possibilité de modernisation de l'activité.
- Présence dans la zone de plusieurs organisations intervenant dans le secteur.
- Possibilités de création d'emplois.

#### Potentiel du marché

- Qualité particulière de la gelée de goyave : elle a un arôme fort et caractéristique et est riche en vitamines A, B et C. Elle est très appréciée particulièrement dans le département du Sud pour ses qualités gustatives.
- La demande est croissante et les produits finis se retrouvent sur les étagères des plus grands supermarchés.
- Très facile à consommer et possibilité de l'associer avec d'autres produits tels que : pain, cassave et autres.
- Activité génératrice de revenu développée par des femmes.
- Les ateliers de transformation sont membres de l'Association Nationale des Transformateurs de Fruits (ANATRAF).

#### Défis

- Approvisionnement en goyave : rareté de la goyave.
- Manque de maîtrise de conservation des produits.
- Manque d'encadrement technique, faible niveau de qualité.
- Manque de débouchés.
- Instabilité des prix.

#### Solutions, Lignes d'appui MCI

- Aider à la structuration et au financement des MPME.
- Apporter un appui technique.
- Mettre en connexion avec les marchés.
- Renforcer les capacités techniques de producteurs.
- Améliorer la qualité et la conservation du produit.
- Apporter un appui en matériels et équipements, à la recherche de débouchés et à la promotion du produit.



### Produit 3.10 Papier mâché

La pratique artisanale du papier mâché est liée à la production des masques et costumes pour le célèbre carnaval traditionnel de Jacmel.

Département du Sud-Est (Vallée de Jacmel)

#### Potentiel de production

- Production de papier mâché : les objets en papier mâché sont réalisés en particulier pour la parade officielle du carnaval, au cours de laquelle défile une ménagerie d'animaux, masques géants et costumes multicolores.
- Outre le côté ludique et rituel, les masques et autres créations en papier mâché sont utilisés comme objets décoratifs et sont caractéristiques de l'art et la culture haïtienne.
- Le carnaval de Jacmel a un potentiel touristique et culturel.
- Grande capacité de création grâce à des dizaines de milliers d'artisans dans le pays.

#### Défis

- Rareté et coût élevé des matières premières.
- Manque d'informations sur les marchés internationaux.
- Manque d'organisation et de professionnalisation des artisans.
- Faible niveau de revenus.
- Faible capacité de gestion financière.

#### Potentiel du marché

- Le papier mâché de Jacmel est devenu l'un des plus importants produits artisanaux d'exportation en Haïti.
- Potentialité touristique de la région de Jacmel qui bénéficie de la visite de milliers de touristes nationaux et internationaux notamment en période de carnaval.
- 80% des objets d'artisanat exportés sont destinés au marché américain (1er marché d'importation).
- Proximité géographique par rapport au marché américain.
- Existence d'espaces culturels pour mettre en valeur les talents des artisans : artisanat en fête, carnaval national, carnaval des fleurs, Mega Show aux USA et aux Caraïbes.

#### Solutions, Lignes d'appui MCI

- Aider à la structuration et au financement des MPME.
- Apporter un appui technique.
- Mettre en connexion avec les marchés.
- Renforcer les capacités techniques et managériales des artisans et des microentreprises artisanales.
- Améliorer l'organisation de la commercialisation.





## CONCLUSION ET PERSPECTIVES



La réalisation des premières étapes du programme de développement des produits typiques s'est basée sur un processus participatif. L'appropriation du processus par les différents acteurs concernés et en particulier par le gouvernement a permis d'assurer un cadre cohérent et une concrétisation des efforts d'appui aux produits typiques.

Le MCI a cherché à intégrer ce programme de développement des produits typiques à ses projets existants, et notamment aux Services d'Appui aux Entreprises (SAE), au Programme de Développement des Fournisseurs (PDF), aux projets de micros parcs gérés par la Direction de l'Entrepreneur et du développement industriel (EDI). Le programme de développement des produits typiques s'est également aligné sur les cibles définies par le MCI à savoir aider à la structuration et au financement, apporter un appui technique et assurer une connexion avec les marchés.

La recherche continue de complémentarité et de synergie entre les actions en cours ou à venir a été cruciale pour permettre une coopération entre les différents partenaires et en particulier les bailleurs de fonds.

Actuellement, une équipe du MCI, appuyée par le PNUD élabore un document d'appui pour chaque produit incluant un plan et des lignes d'actions, une méthodologie, un budget et un plan d'affaire dans l'objectif de mobiliser des ressources pour réaliser des expériences pilotes.

Globalement, les activités qui seront développées à travers le programme permettront d'appuyer :

- La structuration et la gouvernance des filières de produits typiques, à l'aide d'investissements publics et privés, incitant les producteurs à s'organiser collectivement, sur des modèles de sociétés, de coopératives indépendantes et d'associations ;
- La modernisation des chaînes de valeur pour les opérations de production-transformation afin d'améliorer la qualité et la standardisation des produits commercialisés ;
- L'accès aux systèmes de crédit et d'assurance adaptés au développement et à la promotion des entreprises insérées dans les filières de produits typiques;
- Le renforcement des capacités des producteurs dans la gestion financière de leurs activités, le marketing et la commercialisation pour la rentabilité de leurs activités et une meilleure présentation de leurs produits contribuant ainsi à forger l'image d'Haïti à l'intérieur comme à l'extérieur ;
- La labellisation des produits typiques;
- L'amélioration de l'accès aux marchés des producteurs exploitant des filières de produits typiques ;

L'impact cumulatif des actions à entreprendre permettra d'une part, de renforcer les capacités des entrepreneurs, d'augmenter la quantité et d'améliorer la qualité de leurs productions et de faciliter leur accès à des marchés profitables. Ces actions viseront également à renforcer la résilience des petits producteurs et enfin à encourager la création d'emploi, de richesse et de revenus. Ainsi, contribuer au développement des entreprises des petits producteurs tant femmes, hommes et jeunes s'inscrit dans une logique d'amélioration durable de leur statut économique.



# Produits Typiques

Les potentialités économiques d'Haïti



Ministère du Commerce  
et de l'industrie

