

Oignon: Produit Bradé à la récolte ou perdu en stockage



4ème édition

“Journée nationale de l’Oignon”

Niamey du 6 au 7 juin 2011

Quelques références

Quelques références

- **Niger** : Deuxième pays producteur d'oignon de la sous région ouest africaine : 560782 tonnes (RGAC 2005/2008)
- **Niger** : Premier pays exportateur avec plus de 95% de la production exportée (éplucher l'oignon, 2010)

Pourquoi le stockage ?

(Des résultats de la recherche action Eplucher l'oignon; 2010)

- **60% des produits** sont immédiatement cédés à la récolte à un prix au moins **2 fois moins** élevé que le prix de cession
- Perte de stockage (30%) : Plus 6 milliards

après **4 à 6 mois de stockage** le Gain après stockage :

- ✓ prix est 2x ou 3x plus élevé
- ✓ 85% de la production stockée dans le RESEDA vendues en différée

L'oignon de conservation

Calendrier culturel

(pratiques à Eroufa)

| Activités | mois | | | | | | | | | | | |
|----------------------------|------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D |
| Préparation du terrain | | | | | | | | | | | | |
| pépinière | | | | | | | | | | | | |
| plantation | | | | | | | | | | | | |
| Apport d'engrais organique | | | | | | | | | | | | |
| Sarclages et entretien | | | | | | | | | | | | |
| Irrigation | | | | | | | | | | | | |
| Récolte | | | | | | | | | | | | |
| Stockage | | | | | | | | | | | | |
| Commercialisation | | | | | | | | | | | | |

Cycle intermédiaire dont la Conservation a lieu entre Avril - juin et souvent jusqu'en septembre

| Localité | Cycle de production | Implication |
|-------------|---------------------------|---|
| Guidan Ider | 3 ^{ème} Campagne | 70% des producteurs impliqués 75% de la production est destinée au stockage-conservation |
| Gandassamou | 2 ^{ème} Campagne | 100% des producteurs 80% de la production est destinée au stockage-conservation |
| Eroufa | 2 ^{ème} Campagne | 100% des producteurs 75% de la production est destinée au stockage-conservation |

Itinéraires de production

- Semences de bonne qualité
- Pépinière vers fin novembre pour raccourcir la période de stockage ;
- Si le sol est riche apporter 10kg de compost ou du fumier bien décomposé pour une planche de 5m²
- Ces doses correspondent à 100 grammes d'engrais 15-15-15 et 50 grammes d'urée pour une planche de 5m²
- Il est conseillé de poursuivre uniquement une fertilisation à base d'engrais organique bien décomposé
- En cas de sols pauvres, apporter l'engrais 15-15-15 à la dose de 200 kg/ha en trois applications (20, 40 et 60 jours après le repiquage) et d'urée à la dose de 100 kg/ha en deux applications (30 et 60 jours après le repiquage)
- Faire des sillons de plantation espacés de 20 cm afin d'avoir des bulbes de taille moyenne aptes à la conservation ;
- Arrêter l'irrigation une semaine avant la récolte pour les sols à faible rétention d'eau et deux semaines pour les sols à forte rétention d'eau afin d'éviter que les bulbes soient gorgées d'eau ;

Les conditions de récolte pour une bonne conservation

- Récolte quand 2/3 des feuilles sont couchées et les feuilles sont encore vertes ;
- Récolter les oignons pendant les périodes fraîches de la journée (tôt le matin et/ou tard la soirée) ;
- Faire des tas d'oignon en empilant les oignons de sorte que les feuilles de chaque tas couvrent les bulbes de l'autre tas ;
- Récolter les oignons avec les feuilles (au moins 15 cm au dessus du collet) ;
- Laisser sécher les oignons dans le champ couvert de leur feuilles pendant 48 heures ;



Les conditions d'une bonne conservation

- Transporter les oignons au lieu de ressuyage tout en prenant soin de ne pas les blesser ;
- Procéder au ressuyage à l'ombre dans un endroit sec et bien aéré afin de débarrasser les oignons de l'excès d'humidité pour une période de 10-14 jours ;
- Procéder au dernier tri avant l'entreposage afin d'éliminer tous les oignons blessés ou présentant un aspect de maladie ;
- Choisir un entrepôt bien aéré et sec ;
- Si possible, traiter l'entrepôt avec un fongicide pour lutter contre les maladies fongiques ;
- Commencer la mise en entrepôt quand les températures sont encore basses donc tôt le matin ou tard le soir ;
- Pour les rudus : la hauteur d'un tas ne doit pas dépasser **30 cm** afin de ne pas trop empiler les oignons et de faciliter les travaux de tri ;
- Pour les entrepôts de type moderne, l'épaisseur d'une claie ne doit pas dépasser **15 cm**.
- Faire un tri régulier en moyenne tous les 10 jours afin de débarrasser les oignons en mauvais état du stock.

Suggestions d'action

- Sensibiliser les producteurs sur les préalables pour réussir la conduite de stockage et de vente en différée ;
- Former les producteurs sur les itinéraires techniques de production et de stockage de l'oignon ;
- Supporter financièrement et techniquement la construction des infrastructures modernes de stockage, tout en valorisant les expériences techniques et organisationnelles vécues ;
- Organiser les producteurs et supporter les coopératives pour le stockage/conservation et la commercialisation collective ;
- Tenir des comptes d'exploitation sur les opérations de stockage afin de mettre les institutions financières en confiance et de les permettre de faire des analyses de rentabilité et de risques.

Quelques modèles de stockage



Unité de stockage traditionnelle à ventilation naturelle : Largement répandue

Description : Une case en paille avec une option d'ouverture au bas où les producteurs ont pris la précaution de ne pas reposer l'oignon en contact avec le sol.

Conditions de stockage : 1à6 Tonnes avec des paramètres de séchage très peu maîtrisés. Les rudus abritent plus de 95% des oignons de stockage

Coût de construction :

50.000 FCFA

Résultat : garantir la conservation de 50% du stock après 3 mois est toujours un miracle. 35-100% de perte (Eplucher l'oignon, 2010)



Abris de type Réséda

Capacité : 12 tonnes

Implantation : sur un terrain plat non inondable, bien aéré
Façades en largeur orientées dans le sens Est-Ouest (face aux pluies dominantes).
2 portes situées sur le côté Ouest et 2 baies sur côté Est du bâtiment

Disposition : les 12 tonnes d'oignons sont répartis sur 4-5 étages de claies en nattes ou tige de sorgho, larges de 70cm et longues de 4m.

Coût du magasin :

1.500.000F- 2.000.000cfa

Niveau de perte : 15% avec respect des préalables de stockage conservation et des conditions de suivi du stock.



Messages clés

- **Le stockage individuel**, comme il se pratique traditionnellement a des performances techniques limitées dans la durée.
- **Le stockage collectif** est une alternative technique du respect des itinéraires et conditions de stockage te conservation d'oignon et peut être renforcé des modalités de préfinancement de l'oignon de conservation.
- **Les abris de type Reseda** sont en vulgarisation avec les OPs (10 à 12 tonnes) (Tahoua 23; Dosso 3; Tillabéry 6)



Merci de votre attention!!!

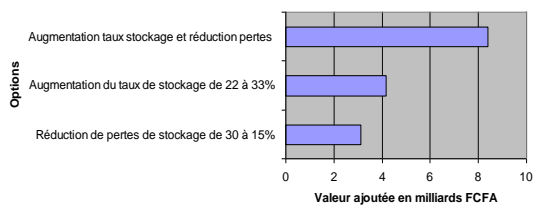
Stockage & Financement

Référence du financement du stockage

- *Le financement de la filière oignon est surtout informel et l'octroi des crédits aux producteurs par les IMF et banques est timide.*
- *Le financement du stockage offre de meilleures perspectives de collaboration avec les banques et IMF.*
 - *Le stock d'oignon sécurise banques/IMF*
 - *Producteurs peuvent mieux profiter des hausses de prix*

Par stockage on crée de valeur ajoutée

Création de valeur ajoutée par l'augmentation du taux de stockage et la réduction de perte de stockage de l'oignon



Stockage crédit

- C'est quoi ?
- Expériences FCMN et ANFO
- Leçons apprises : maîtrise technique, organisation forte et crédible, transparence financière,

Initiatives d'amélioration du stockage

Plusieurs coopératives d'ANFO et de la FCMN se sont organisées pour stocker plus et perdre moins.

- Animation des sessions de formation sur technique de production, de récolte et du stockage (ANFO, FCMN, UNIC RESEDA, Agri-bilan)
- Appui technique sur itinéraires techniques de production, de récolte et de stockage (De Groot & Slot, USADF)
- Tests de prototypes d'abri (SNV)
- Appui technique sur la construction du *reseda* (UNIC RESEDA)
- Mobilisation des experts (SNV, USADF, Agriterra)
- Fourniture des semences de base et conseils (ICRISAT, INRAN, De Groot et Slot)
- Appui au financement des infrastructures de stockage (FAO, LWR, SNV, Agriterra,

Ces initiatives ont permis de tirer des leçons sur les préalables et les aspects techniques et organisationnels à prendre en compte pendant les phases de production, récolte et stockage.

Exemple concret



| Calculs pour stockage- crédit de 30 millions FCFA | Achat à 11000 FCFA/sac | | Achat à 14000 FCFA/sac | |
|--|------------------------|--------------|------------------------|--------------|
| | Rudus | Resedas | Rudus | Resedas |
| Résultats stockage (sacs) : | | | | |
| (a) Crédit permet d'acheter : | 2727 | 2727 | 2143 | 2143 |
| (b) Pertes de stockage | 818 | 409 | 643 | 321 |
| (c) Il reste (c-a-b) | 1909 | 2318 | 1500 | 1821 |
| Résultats financiers (en millions FCFA) : | | | | |
| (d) Valeur marchande | 47,73 | 57,95 | 37,50 | 45,54 |
| (e) Frais de gestion | 0,3 | 0,6 | 0,3 | 0,6 |
| (f) Coûts d'entretien | 1,01 | 1,91 | 0,86 | 1,5 |
| (g) Dépréciation | 5,45 | 4,09 | 4,29 | 3,21 |
| (h) Intérêt banque | 1,8 | 1,8 | 1,8 | 1,8 |
| (i) Résultat net (ind-e-f-g-h) | 39,08 | 49,55 | 30,26 | 38,42 |

Suggestions d'action

- Itinéraires techniques de production, récolte et stockage pour réduire les pertes de stockage.
- Communication producteurs et institutions de finance rurale sur les principe de stockage crédit
- Capitaliser expériences et maitrise des calculs coûts-bénéfices .
- Renforcement capacités entrepreneuriales des producteurs
- Prendre le stockage d'oignons comme une initiative économique
- Amortir les resedas

Les unités de stockage moderne à ventilation naturelle

Description : Le magasin est construit en brique avec toiture en voûte ou couple (construction sans bois). La conception du magasin est bioclimatique : L'air pénètre par des trappes latérales et est évacué par une cheminée solaire sur le toit. Lorsque les conditions extérieures sortent de cette plage, les ouvertures sont fermées et le bâtiment est hermétique.

Les 20 tonnes d'oignons sont répartis sur 7 étages de claies en nattes, large de 70cm et longues de 4m.

Estimation de la perte
Les dimensions de l'abri
 La description de cet abri à l'image des spécificités du type RESEDA

Résultats : Capacité de stockage : 200 sacs de 100 kg, soit 20 tonnes
 Nature d'oignon à conserver : Oignons de premier choix
 Temps de conservation : 6 mois
 Coût du magasin : 2.000.000 fca





REFERENCES

La région de TAHOUA : 70% de la production nationale

Productivité :

✓ **Seule 29%** du potentiel actuel de la production (surface irrigable, utilisation des intrants semences et fertilisant, commercialisation, conservation) est exploité

✓ ce qui permet de dire que **71% de l'effort paysan** est non rentabilisé par l'absence de **structuration** efficace de la filière
(préciser la source)

La Filière oignon s'apprête pour le stockage crédit

Le stockage crédit peut générer des milliards de FCFA

