

## Chambre Régionale d'Agriculture de Diffa : le poivron rouge



La région de Diffa est située à l'extrême Est du Niger, à 1360 km de Niamey. Au Nord se trouve le célèbre désert du Ténéré, le reste de la région est consacré à l'élevage ou aux cultures sur dunes : mil et haricot niébé principalement pendant la saison des pluies (de juillet à septembre). Cependant les récoltes sont assez souvent aléatoires, compte tenu des caprices des pluies.

Mais la région de Diffa est bordée au sud sur 150 km par la rivière Komadougou (photo ci contre), une rivière intermittente qui prend sa source plus au sud sur les plateaux du Nigeria et se jette dans le lac Tchad. C'est au bord de la Komadougou que les paysans cultivent du poivron rouge.



La préparation des parcelles démarre dès le mois de juillet et se poursuit en août. Elle se fait manuellement pour les producteurs les plus modestes, ou avec la traction animale.



Les pépinières sont mises en place dans des endroits protégés des animaux, souvent près des maisons. Les plants sont apportés de préférence juste après une pluie (photo ci contre) et le travail de repiquage commence (photo juste en dessous).

Le poivron constitue une source de revenus monétaires appréciables pour quelques 5.000 exploitants et une population agricole d'environ 25.000 à 30.000 personnes dans une région où la grande exposition des cultures pluviales au risque climatique entraîne un déficit céréalier chronique.



Les charges d'exploitation sont élevées (près de 1 millions de F.CFA/ha) et concernent les engrais et pesticides (22%), la main d'œuvre (19%), le carburant et les lubrifiants (15%). L'importance des charges met en évidence les difficultés de financement auxquelles doivent faire face les producteurs et qui les contraignent à recourir au crédit informel.





Les deux cultivars locaux existants semblent bien adaptés au milieu et n'apparaissent pas frappés de dégénérescence. Leur nom en Kanouri illustre la forme et dont la traduction est «corne du bélier» pour le cultivar rencontré surtout à l'Ouest, et «crottin de l'âne» pour celui plus fréquemment cultivé dans l'Est.

La fructification du poivron s'échelonne sur une longue période permettant plusieurs récoltes. La première récolte intervient entre fin novembre (quand la pépinière a été réalisée précocement en début de saison des pluies) et mi-décembre. Si l'approvisionnement en eau dure suffisamment longtemps le producteur peut espérer jusqu'à huit récoltes (la dernière intervenant fin avril).

C'est au cours de la deuxième et de la troisième récolte (qui sont de meilleure qualité) que les commerçants réclament généralement le remboursement des prêts contractés par les producteurs.

Une bonne partie de ces récoltes (parfois leur totalité voire une partie des suivantes) servira donc à rembourser les dettes, à un moment où les prix sont les plus bas. En effet, selon les informations disponibles, c'est la majorité des producteurs de poivron (80%) le long de la Komadougou qui ont recours à des prêts pour financer leur campagne et/ou satisfaire d'autres besoins (notamment en céréales). Les sacs restants et ceux des récoltes suivantes vont faire l'objet d'une commercialisation par le producteur.

Le poivron est un produit facile à sécher, pour un coût insignifiant, et à stocker. Bien séché, il peut être conservé plusieurs années sans pertes significatives.

Le poivron est séché à même le sol au soleil ou à l'ombre (15 à 25 jours) par les producteurs (photo ci contre).

Le produit est conditionné sans pratiques de pesage dans des sacs en jute doublés d'un sac de plastique en cas de stockage pour une meilleure conservation. Ainsi conditionné, le sac de poivron sec pèse environ 17 kg.





Un producteur récolte en moyenne 100 à 105 sacs de poivron séché à l'hectare, correspond à un rendement d'environ 1,75 tonne en sec soit près de 7 tonnes/ha en poivron frais. Ce résultat pourrait être fortement amélioré.

Le poivron est commercialisé à l'état sec, la vente en frais et la transformation en poudre restant marginales.

Le poivron constitue la principale culture de rente de la région avec une production d'environ 10.000 tonnes de poivron sec par an, soit les 4/5èmes de la production nationale, représentant une valeur estimée de 7 à 8 milliards de francs CFA (7 à 12 millions d'euros). Environ 80% de la production est absorbée par le marché nigérian.

Le procédé de fixation du prix, dont les producteurs sont exclus, est assez singulier : les sacs proposés à la vente sont exposés tout au long de la journée ; les acheteurs indiquent les sacs qu'ils veulent acheter et parfois procèdent à leur chargement, alors que le prix n'est pas encore fixé (photo montrant le marché de Diffa). Ce n'est qu'en fin de journée que commencent les négociations entre acheteurs et intermédiaires en prenant en compte le prix du poivron sur les marchés des grandes villes du Nord Nigeria auxquels les commerçants sont reliés en permanence par le téléphone portable.

Les producteurs fonctionnent selon des stratégies individuelles tant pour l'approvisionnement en intrants que pour la vente de la production. Les coopératives existent mais sont peu impliquées dans ces fonctions. Les producteurs demeureront tributaires des intermédiaires aussi longtemps qu'ils n'auront pas des organisations professionnelles capables de participer aux discussions de fixation des prix de vente du poivron sur les différents marchés.