



# Le Blanc de Gothèye, l'autre oignon du Niger



## Le Niger, le pays des oignons ...

- L'oignon est la première culture maraîchère au Niger. La production annuelle est estimée à 500.000 tonnes, classant le Niger au deuxième rang des producteurs ouest-africains.
- Le Niger est le premier exportateur d'oignons de la CEDEAO.
- Le Niger exporte sa variété la plus connue, le Violet de Galmi, dont le goût, la tenue dans les sauces et les aptitudes à la conservation ont conquis tous les pays de l'Afrique de l'Ouest.

Mais le Niger est aussi le pays des oignons par **le nombre de ses « écotypes »**, c'est-à-dire de nombreuses variétés d'oignons. D'après certains auteurs, l'introduction de l'oignon remonte au 7ème siècle. L'oignon s'est implanté dans de nombreux villages et au fil des siècles les producteurs ont sélectionné progressivement les oignons dont ils appréciaient les caractères. C'est ainsi que les producteurs ont développé des dizaines d'écotypes, violets, roses ou blancs.



Pour le moment le Niger n'exporte qu'une variété d'oignon, le Violet de Galmi. Même si la qualité de cet oignon est particulièrement reconnue, un pays exportateur ne peut rester sur un seul produit. Il faut tenir compte des changements d'habitude des consommateurs et de la création de nouveaux segments de marché. L'augmentation des revenus dans la classe moyenne des grands centres urbains entraîne, le plus souvent, une diversification dans les achats de produits (achats de différentes catégories d'oignon, en fonction de l'utilisation).



Le Niger possède d'autres variétés et écotypes qui peuvent être « préparés » pour l'exportation. C'est le cas du Blanc de Gothèye.

Le Blanc de Gothèye est un « oignon échalote ». Il peut comprendre plusieurs lobes dans sa tunique extérieure comme l'échalote ou même l'ail. Ses bulbes sont de forme sphérique et de couleur entièrement blanche. Il présente le taux de matière sèche le plus élevé de tous les écotypes du Niger ce qui lui donne une très bonne aptitude à la conservation.

Il est cultivé le long du Niger dans la Région de Tillabéri. Traditionnellement, le Blanc de Gothèye est transformé en gabou. Il doit conquérir sa place sur les marchés sous régionaux comme un des meilleurs oignons pour les salades.



*Vous êtes intéressés par des achats de l'oignon variété Blanc de Gothèye, contacter ; 'Union Wafakaye – Mamoudou Tahirou  
96 57 63 77 et 90 48 48 34 / Gothèye*