



Rédaction Chambre Régionale d'Agriculture de Dosso et FCMN Dosso.

Version mai 2018

A. Résumé

L'oignon blanc appelé « albassa koiraye » en Djerma ou « faral albassa » en Haoussa est cultivé principalement dans la Commune rurale de Soucoucutane, département de Doutchi. Cela reste une variété peu connue, avec une production limitée, mais qui pourrait trouver une meilleure place sur les marchés dans les années à venir (diversification). Le cycle de la culture varie entre 90 à 120 jours quand les bulbes produits sont destinés à la vente directe sur le marché, et entre 120 et 150 jours quand il s'agit des bulbes de conservation. En moyenne, pour **1000 m²**, on obtient une production d'environ **3.640 kg** qui permet de dégager un produit de **448.000 F.CFA** pour **130.000 F.CFA** de charges et donc une marge brute d'environ **318.000 F.CFA**.

B. Eléments techniques

1. Choix de la parcelle

Localisation : Les principaux bassins de production de l'oignon blanc sont : Soucoucutane, Koloufo, Gadirga, Kantcha, Sounkourou, Taranma, Dangari, Bouzouzou, Angoul Fouri et Goudeye.

Type de sols : Sols ni trop argileux et ni trop sableux (sablo-argileux, argilo-sableux), riches en matière organique et éléments nutritifs.

2. Semis en pépinière

Calendrier : Mi-Septembre à fin Octobre

Variétés : Locale mais serait originaire de Birnin Kebi (Région de Sokoto au Nigeria)

Quantité de semences : 10g pour semer dans des planches de 1 à 5 m².

Surface en pépinière : Une planche de 1 m² pour repiquer 70 à 75 planches de 1 m²

Durée du séjour en pépinière : 40 à 45 jours

Technique : Labour manuel, confection des planches de 1 à 5 m², semis en ligne.

NB : Pour réduire le ruissellement et atténuer l'ensablement des jeunes plants en pépinière les producteurs mettent du *Ceratotheca sesamoides* ("Yodo" en haoussa) dans les rigoles au moment de l'arrosage.

3. Préparation du terrain

Calendrier : Fin octobre, une à deux semaines avant le repiquage.

Technique de préparation : Nettoyage, arrosage, labour manuel à la baba, émottage, confection des planches de 1 à 5 m².

4. Fumure

Fumure de la pépinière : Mettre par planche de 1 m² le contenu d'un seau en plastique noir (de contenance 15 – 20 litres) de compost et/ou matière organique bien décomposée, soit 10 kg/m².

Fumure des parcelles de production

– Fumure organique : Faire trois apports de matière organique bien décomposée et/ou du compost à raison d'une charrette/apport pour une surface de 300 m², soit 10 charrettes au total pour 1000 m².

Sur la base de 376 kg de matière organique /charrette, cela correspond à 3,76 tonnes de matière organique pour 1000 m² (38T/ha).

1^{er} apport : 2 semaines après reprise ;

2^e apport : 10 jours après le 1^{er} apport ;

3^e apport : 1 semaine après le 2^e apport.

– Fumure minérale : Dans le cas de l'oignon destiné au marché pour vente immédiate, les producteurs utilisent du NPK à raison de 30g/m² soit le contenu de la petite boîte de tomate remplie (30 kg/1000 m² ou 300 kg/ha d'engrais minéral 15-15-15).

5. Repiquage

Calendrier : Novembre lorsque les plants ont entre 40 à 45 jours en pépinière.

Technique : Ecartements de 20 cm x 15 cm (20 cm entre les lignes et 15 cm entre les plants sur la ligne), soit une densité de 33.333 plants/1000 m².

6. Besoins en eau / irrigation

Fréquence d'irrigation : Novembre – Décembre : 1 arrosage tous les 6 jours,
Janvier - février - mars : 1 fois tous les 2 jours.

Besoin en carburant : Pas d'utilisation de carburant car exhaure manuelle à partir des puisards traditionnels. Les producteurs utilisent des puisettes en calebasse attachées à des cordes.

7. Protection phytosanitaire

Du fait que le site soit inondé en hivernage et exploité uniquement en saison sèche froide, la pression parasitaire reste limitée.

Principaux ravageurs : Chenilles, criquets, fusariose

Mesures d'atténuation : Traitement bio à base des feuilles de neem, de piment et du tabac ; utilisation des cendres.

8. Récolte

Calendrier : Mars

Technique : L'oignon blanc est à maturité quand la majorité des feuilles sont tombées. Arrêter l'arrosage 14 jours avant la récolte quand l'oignon est à conserver et une semaine avant récolte quand l'oignon est à mettre directement au marché.

9. Conservation:

Après avoir enlevé les bulbes blessés /pourris au moment de la récolte, l'oignon blanc est conservé de manière traditionnelle pendant 4 – 5 mois (avril à septembre).

La conservation se fait soit dans un grenier où les bulbes sont déposés en vrac, ou soit dans un endroit ombragé après épandage de sable blanc bien propre.

Faire un suivi régulier tous les deux (2) à trois (3) jours afin d'éliminer les bulbes pourris.

C. Eléments économiques

10. Rendement

Ces résultats proviennent de l'enregistrement des données collectées lors du suivi de 15 producteurs d'oignon blanc à Soucoucoutane pour le conseil de gestion à l'exploitation familiale (CGEF) au cours de la campagne sèche 2017-2018. Cette collecte a été ensuite

complétée par un entretien avec 40 producteurs en focus groupe. Les rendements de référence pour 1000 m² sont les suivants :

Production sacs/ 1000m ²	Production pour 1000m ² en kg	Rendement en kg/ha	Appréciation
65 Sacs	4.225	42.250	Bon rendement
56 Sacs	3.640	36.640	Rendement satisfaisant
30 Sacs	1.950	19.500	Rendement insuffisant

56 sacs /1000 m² est utilisé comme référence pour les analyses suivantes.

11. Besoins en fonds de roulement

En 2017-2018, les charges opérationnelles pour la culture d'oignon blanc (besoins en fonds de roulement) varient entre **90.000 et 157.000 F.CFA pour 1000 m²**.

Postes de dépenses	Charges pour 56 sacs/ 1000 m ² en FCFA	% des charges
Préparation terrain	19 040	15%
Achat semences/ pépinière	17 775	14%
Semis/repiquage	4 465	3%
Achat engrais	2 720	2%
Achat fumier	12 125	9%
Récolte	5 385	4%
Emballage	14 185	11%
Transport	5 690	4%
MO familiale	48 940	38%
Total fonds de roulement	130.325	100%

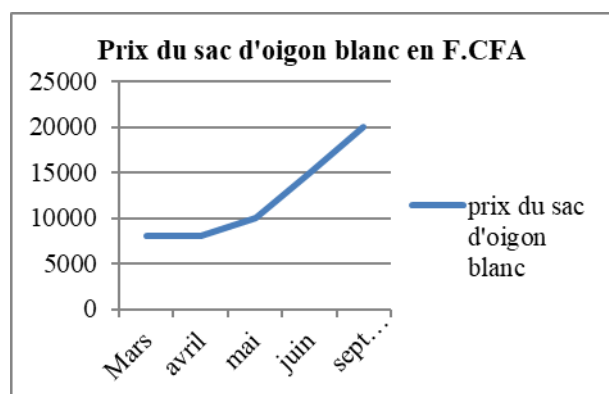
La main d'œuvre (M.O), répartie en main d'œuvre familiale et main d'œuvre salariale, représente la principale charge opérationnelle avec 60% des dépenses totales. Elle est suivie par l'achat des semences et plants en pépinière avec 14% et des emballages et fumier représentant respectivement 11% et 9%. Le transport et l'achat d'engrais chimique sont les charges les plus faibles avec respectivement 4% et 2% du total des charges.

Les besoins en trésorerie sont surtout étalés sur les trois (3) mois de la production (voir répartition mensuelle du total des charges).

12. Commercialisation

	Caractéristique
Monnaie de vente	F.CFA
Quantité de vente	Par sac de 65 kg.
Prix de vente	Le prix du sac de 65 kg d'oignon blanc est 8.000 F en mars, 10.000 F en début mai et peut atteindre 20.000 F en septembre.
Période de vente	De mars à septembre.

Courbe d'évolution des prix de vente du sac de d'oignon, en F.CFA



13. Marge brute

Commercialisation pour 1000 m ² (en FCFA) – Rendement de référence 56 sacs/1000 m ²	
Prix de vente moyen par sac de 65 kg (a)	8.000
Produit brut (b) = (a) x (56)	448.000
Charges opérationnelles (c)	130.325
Marge brute opérationnelle moyenne (d) = (b) – (c)	317.675
Coefficient multiplicateur (b) / (c)	3,44

Les marges brutes obtenues sont fonction du rendement et du prix de vente.

Le ratio produits / charges opérationnelles indique une performance de la production de l'oignon blanc avec un rendement de 36.400 kg/ha (3.640 kg/1000m²).

Part mensuelle du volume total de vente sur la campagne

	Mars	Avril	Mai	Juin	Juil.	Août	Sept.
Oignon bulbe	50%	10%	10%	10%	10%	5%	5%

E. Analyse des risques

Risques	Evaluation	Précisions et mesures d'atténuation
Inondation	Elevé	S'éloigner des zones inondables, notamment par le forage PVC.
Commercialisation / Prix (cf. courbe de prix dans commercialisation)	Modéré/ élevé	Période de vente : Favoriser l'écoulement de la production en juillet-août et septembre lorsque les prix sont élevés, seulement si bien conservés et traités . Prix bas à la récolte (mars/avril, principalement dû à l'abondance du produit sur le marché) → crédit bien calibré et réparti pour combler la baisse de revenu immédiat et ainsi commercialiser de l'oignon de garde et profiter des prix plus avantageux.
Crédit au mauvais moment	Modéré élevé	Le risque de détournement de l'objet du crédit est susceptible de mener à un défaut de remboursement. Une mauvaise appréciation de la période de décaissement correspondant à des besoins précis peut mener à l'utilisation du crédit pour d'autres fins et ainsi impacter les revenus anticipés.
Trésorerie insuffisante	Modéré élevé	Bonnes pratiques sur la culture d'oignon blanc et sur les autres cultures au cas où il y a des cultures d'accompagnement, crédit au bon moment et épargne.
Conservation	Modéré	Voir point 9.
Volume d'engrais	Modéré	Conseil agricole pour éviter un alourdissement inutile des charges de fertilisation.
Investissement	Modéré	Plan d'amortissement par rapport à la surface cultivée, notamment pour le forage et la motopompe, incluant l'oignon et les autres cultures irriguées. S'assurer qu'il y a de l'eau à la profondeur voulue avec les conseils d'un hydrogéologue.

		Un différé de remboursement peut être requis en fonction de la période de décaissement et les périodes de commercialisation (et favoriser l'oignon de garde).
Phytoprotecteur	Faible	Utiliser des produits adaptés et/ou des variétés tolérantes.
Surendettement	Faible / Modéré	Evaluation des crédits en cours, mêmes informels, notamment auprès des commerçants. Les remboursements sont souvent effectués dès la récolte, en mars-avril.

Calendrier des risques

Risques Phytoprotecteurs	Oct.	Nov.	Déc.	Jan.	Fév.	Mars	Avril	Mai	Juin	Juil.	Août	Sept
-----------------------------	------	------	------	------	------	------	-------	-----	------	-------	------	------

Décaissement (crédit fonds de roulement)	Oct.	Nov.	Déc.	Jan.	Fév.	Mars	Avril	Mai	Juin	Juil.	Août	Sept
---	------	------	------	------	------	------	-------	-----	------	-------	------	------

Décaissement (crédit Investissement)	Oct.	Nov.	Déc.	Jan.	Fév.	Mars	Avril	Mai	Juin	Juil.	Août	Sept
---	------	------	------	------	------	------	-------	-----	------	-------	------	------

Commercialisation	Oct.	Nov.	Déc.	Jan.	Fév.	Mars	Avril	Mai	Juin	Juil.	Août	Sept
-------------------	------	------	------	------	------	------	-------	-----	------	-------	------	------

Période favorable
 Période moins favorable
 Période déconseillée/ à risque