Bilan des actions de transfert des technologies du magasin type RESEDA pour la conservation de l'oignon

---

Première partie – Présentation des fiches d'enquêtes par magasin

Présentation :

Le Programme Productivité Agricole en Afrique de l'Ouest (PPAAO Niger) vise à générer et à accélérer l'adoption de technologies améliorées pour les principaux produits de l'élevage et de l'agriculture.

Le RECA est une des agences d'exécution du PPAAO, associée dans la mise en œuvre de la sous composante 1.3 : « Mise en place d'un système de gestion des connaissances, de l'information et de la communication » avec pour objectif de « faciliter la dissémination et l'adoption des technologies » rentrant dans le cadre de la création d'un système national d'information sur les technologies liées aux filières agro-sylvo-pastorales.

En 2014, le RECA s'est associé à l'Association nationale des coopératives de la filière oignon (ANFO) et la Chambre Régionale d'Agriculture de Tahoua pour faire un premier bilan des magasins pour la conservation de l'oignon appelés RESEDA.

Ce document présente les fiches d'enquêtes de 51 magasins dont 46 dans la région de Tahoua. Un autre rapport présente l'analyse globale pour l'ensemble des magasins.

Enquête et rédaction :

Abdoulaye Ali Koura / RECA – CECI
Mahamadou Idi / ANFO
Aïssa Kimba / RECA
Patrick Delmas / RECA

Avril / Mai 2014

N° : 1

Lieu : commune de Tamaské 1	*Promoteurs* : Fédération des unions des coopératives maraîchères de Tamaské / FUCOM
Année de construction : 2006	*Qui a financé* : SNV
Coût : 1.500.000 F CFA	*Bénéficiaires* : Unions Alhéri et Amada, membres de FUCOM
Capacité de stockage : 20 à 25 tonnes	*Quantité stockée* : 100 sacs de 120 kg
Nombres d'utilisateurs : ND	*Durée de stockage* : 2 à 3 mois
Nombre d'année où l'oignon a été stocké depuis sa construction : 1 an	
	Etat actuel du magasin : magasin effondré, mur et toit cassé
	Le magasin est il utilisé : non
	Pourquoi ? effondré, inutilisable.
	Qui entretien le magasin : au départ par le SG de FUCOM, par la suite laisser à l'abandon, car le coût d'entretien est très élevé.
	Comment est géré le magasin : c'est la Fédération qui paye et stocke de l'oignon, non pas les producteurs.
Entre le magasin type RESEDA et la méthode traditionnelle, lequel préférez-vous ?	De loin le type RESEDA
Pourquoi ? Car le magasin type RESEDA est très bien aéré, une bonne température ambiante, le suivi de l'oignon est plus facile, et on peut y stocker de grande quantité.	
Quelle est la raison de la faible utilisation : le gérant a quitté Tamaské pour Niamey et il n'a pas eu de remplaçant et le magasin a été abandonné.	
Est que le magasin est construit suite à votre demande : sous demande du SG de FUCOM qui en est le gérant.	
Quelle est votre apport personnel dans la construction du bâtiment : le site, le banco et la main d'œuvre.	
Observations sur le magasin	*Observations sur les fenêtres* : soudées
Remarque: plein de divergence entre les parties prenantes, le magasin était très mal géré, pas d'entretien, l'emplacement du comptoir de Tamaské, n'est pas du goût des producteurs car trop distant du site de production.	
Appel : le renforcement des capacités de productions à travers des microcrédits, Le warrantage peine à se faire accepter car il intervient après la production.	

N° : 2

Lieu : commune de Tamaské 2	*Promoteurs* : Union Alhéri de Tamaské
Année de construction : 2008	*Qui a financé* : PIP2
Coût : 1.500.000 F CFA	*Bénéficiaires* : Union Alhéri de Tamaské
Capacité de stockage : 20 à 25 tonnes	*Quantité stockée* : 100 sacs de 120 kg
Nombres d'utilisateurs : 1	*Durée de stockage* : 2 à 3 mois
Nombre d'année où l'oignon a été stocké depuis sa construction : 2 ans	
	Etat actuel du magasin : Très bon état
	Le magasin est il utilisé : oui, par le trésorier de l'union (il compte arrêter de mettre de l'oignon car l'année passée on lui a volé sa production).
	Pourquoi ? magasin pas sécurisé
	Qui entretien le magasin : le magasin est entretenu par le trésorier de l'union qui est seul à mettre son oignon.
	Comment est géré le magasin : c'était l'union qui payait et stockait de l'oignon au départ, ensuite l'union a cessé, le trésorier a continué à l'utiliser pour son propre compte.
Entre le magasin type RESEDA et la méthode traditionnelle, lequel préférez-vous ?	De loin le type RESEDA
Pourquoi ? Car le magasin type RESEDA est très bien aéré, une bonne température ambiante, le suivi de l'oignon est plus facile, et on peut y stocker de grande quantité.	
Quelle est la raison de la faible utilisation : faute de gardien, une grande partie de l'oignon stocké a été volé l'année passée nous contraignant à l'abandonner.	
Est que le magasin est construit suite à votre demande : oui, sous demande de l'union.	
Quelle est votre apport personnel dans la construction du bâtiment : le site, et une somme de 500.000 F FCA.	
Observations sur le magasin : bon état	*Observations sur les fenêtres* : soudées
Remarque: le magasin est très mal sécurisé faute de gardien, le magasin est loin du comptoir.	
Appel : le renforcement des capacités de productions à travers des microcrédits, refaire d'autres magasins dans le comptoir ou à coté du comptoir. Le warrantage peine à se faire accepter car il intervient après la production.	

N°: 3

Lieu : village de Toumboulana / Tamaské	*Promoteurs* :?
Année de construction : 2010	*Qui a financé* : Coopération Italienne
Coût : ND	*Bénéficiaires* : 1 producteur
Capacité de stockage : 8 à 10 tonnes	*Quantité stockée* : 50 sacs de 120 kg
Nombres d'utilisateurs : 1	*Durée de stockage* : 4 mois
Nombre d'année où l'oignon a été stocké depuis sa construction : 4 ans	
	Etat actuel du magasin : Très bon état
	Le magasin est il utilisé : oui, par le bénéficiaire, actuellement rempli.
	Pourquoi ?
	Qui entretien le magasin : le magasin est entretenu par le bénéficiaire qui est seul à mettre son oignon.
	Comment est géré le magasin : il stocke, et suit une partie de sa production dans le magasin.
Entre le magasin type RESEDA et la méthode traditionnelle, lequel préférez-vous ?	De loin le type RESEDA
Pourquoi ? Car le magasin type RESEDA est très bien aéré, une bonne température ambiante, le suivi de l'oignon est plus facile, et on peut y stocker de grande quantité.	
Quelle est la raison de la faible utilisation : au contraire ce magasin est très bien utilisé, nous le surchargeons souvent car nous déposons l'oignon même par terre.	
Est que le magasin est construit suite à votre demande : non sous proposition de la coopération italienne.	
Quelle est votre apport personnel dans la construction du bâtiment : le site, et du banco.	
Observations sur le magasin :	*Observations sur les fenêtres* : absentes
Remarque: le magasin est très bien adapté à nos réalités, c'est individuel sur ton propre site avec une grande capacité de conservation pour une longue durée.	
Appel : faire la promotion de ce type de petit magasin individuel, car la gestion collective pose énormément de problème, renforcer les capacités de productions à travers des microcrédits.	

N° 4

Lieu : village de Nassaoua 1 /Karoufan	*Promoteurs* : Fédération Alkawali de Madaoua.
Année de construction : 2013	*Qui a financé* : FAO
Coût : 2.500.000 F CFA	*Bénéficiaires* : productrices membres du groupement
Capacité de stockage : 20 à 25 tonnes	*Quantité stockée* : 80 sacs de 120 kg
Nombres d'utilisateurs : 40	*Durée de stockage* 6 mois (retrait progressif)
Nombre d'année où l'oignon a été stocké depuis sa construction : 1 an	
	Etat actuel du magasin : Très bon état
	Le magasin est il utilisé : oui, par les productrices du groupement.
	Sinon pourquoi ?
	Qui entretien le magasin : les productrices.
	Comment est géré le magasin : toute personne qui sort un sac, paye 500 FCFA pour l'entretien.
Entre le magasin RESEDA et la méthode traditionnelle, lequel préférez-vous ?	De loin le type RESEDA
Pourquoi ? Car le magasin type RESEDA est très bien aéré, une bonne température ambiante, le suivi de l'oignon est plus facile, et on peut y stocker de grande quantité.	
Quelle est la raison de la faible utilisation : faute d'étagère, l'oignon est déposé à même le sol.	
Est que le magasin est construit suite à votre demande : non, sous proposition de la Fédération Alkawali de Madaoua.	
Quelle est votre apport personnel dans la construction du bâtiment : uniquement, le site, que le groupement a payé.	
Observations sur le magasin : Les 2 portes et les 2 fenêtres ne sont pas comme ceux que proposent RESEDA (limite aération il faut venir les ouvrir le matin et les refermer le soir).	*Observations sur les fenêtres* : soudées
Remarque: le magasin est insuffisant, construire d'autres magasins pour les productrices membres du groupement qui habitent le village voisin.	
Appel : le renforcement des capacités de productions à travers des microcrédits, nous faire route qui pourrait nous facilité l'écoulement de notre production surtout la route reliant Nassaroua à Madaoua.	

N° 5

Lieu : village de Nassaoua 2 /Karoufan	*Promoteurs* : Fédération Alkawali de Madaoua.
Année de construction : 2008	*Qui a financé* : LWR
Coût : 1.200.000 F CFA	*Bénéficiaires* : producteurs membres du groupement
Capacité de stockage : 20 à 25 tonnes	*Quantité stockée* : 80 sacs de 120 kg
Nombres d'utilisateurs : 40	*Durée de stockage : 5 à* 6 mois (retrait progressif)
Nombre d'année où l'oignon a été stocké depuis sa construction : 6 ans	
	Etat actuel du magasin : Très bon état
	Le magasin est il utilisé : oui, par les producteurs.
	Sinon pourquoi ?
	Qui entretien le magasin : les producteurs.
	Comment est géré le magasin : toute personne qui sort un sac, paye 500 FCFA pour l'entretien.
Entre le magasin RESEDA et la méthode traditionnelle, lequel préférez-vous ?	De loin le type RESEDA
Pourquoi ? Car le magasin type RESEDA est très bien aéré, une bonne température ambiante, le suivi de l'oignon est plus facile, et on peut y stocker de grande quantité.	
Quelle est la raison de la faible utilisation : faute d'étagère, que nous comptons refaire cette année.	
Est que le magasin est construit suite à votre demande : non, sur proposition de la Fédération Alkawali de Madaoua.	
Quelle est votre apport personnel dans la construction du bâtiment : uniquement, le site, que le groupement a payé.	
Observations sur le magasin :	*Observations sur les fenêtres* : soudées
Remarque: le magasin est insuffisant, construire d'autres magasins pour les producteurs membres du groupement qui habitent le village voisin. .	
Appel : nous faire route qui pourrait nous facilité l'écoulement de notre production surtout la route reliant Nassaroua à Madaoua.	

N° : 6

Lieu : commune de Karoufan	*Promoteurs* : Fédération Alkawali de Madaoua.
Année de construction : 2008	*Qui a financé* : LWR
Coût : 1.200.000 F CFA	*Bénéficiaires* : producteurs de la coopérative Attallaba
Capacité de stockage : 20 à 25 tonnes	*Quantité stockée* : 120 sacs de 120 kg
Nombres d'utilisateurs : 45	*Durée de stockage : 5 à* 6 mois (retrait progressif)
Nombre d'année où l'oignon a été stocké depuis sa construction : 6 ans	
	Etat actuel du magasin : Très mauvais état
	Le magasin est il utilisé : non
	Sinon pourquoi ? effondré
	Qui entretien le magasin : les producteurs.
	Comment est géré le magasin : un comité impose, une cotisation de 500 F CFA à toute personne qui sort un sac du magasin.
Entre le magasin RESEDA et la méthode traditionnelle, lequel préférez-vous ?	De loin le type RESEDA
Pourquoi ? Car le magasin type RESEDA est très bien aéré, une bonne température ambiante, le suivi de l'oignon est plus facile, et on peut y stocker de grande quantité.	
Quelle est la raison de la faible utilisation : magasin tombé,	
Est que le magasin est construit suite à votre demande : oui, sous demande de la coopérative auprès de la Fédération Alkawali de Madaoua.	
Quelle est votre apport personnel dans la construction du bâtiment : uniquement, le site, que la coopérative a payé.	
Observations sur le magasin : ruines	*Observations sur les fenêtres* : soudées
Remarque : peine à écouler leur marchandise faute de voie d'accès à Madaoua.	
Appel : faire une route, le renforcement des capacités de productions à travers des microcrédits.	

N° : 7

Lieu : village de Gandassamou / Madaoua	*Promoteurs* : IDI Ibrahim,
Année de construction : 2011	*Qui a financé* : Initiative personnel
Coût : 500.000 F CFA	*Bénéficiaires* : 1 producteur
Capacité de stockage : 12 tonnes	*Quantité stockée* : 150 sacs de 120 kg
Nombres d'utilisateurs : 1	*Durée de stockage* : 6 mois (retrait progressif)
Nombre d'année où l'oignon a été stocké depuis sa construction : 4 ans	
	Etat actuel du magasin : Très bon état
	Le magasin est il utilisé : oui, par le constructeur.
	Sinon pourquoi ?
	Qui entretien le magasin : lui même
	Comment est géré le magasin : il stocke, et suit une partie de sa production dans le magasin.
Entre le magasin type RESEDA et la méthode traditionnelle, lequel préférez-vous ?	De loin le type RESEDA
Pourquoi ? Car le magasin type RESEDA est très bien aéré, une bonne température ambiante, le suivi de l'oignon est plus facile, et on peut y stocker de grande quantité, pas besoins de refaire chaque année.	
Quelle est la raison de la faible utilisation : au contraire ce magasin est très bien utilisé, je le remplis chaque année (magasin sans étagère tout est déposé sur un grand lit).	
Est que le magasin est construit suite à votre demande : c'est une initiative personnel, je me suis inspiré de ce que construit les projets un peu partout, je l'ai fait avec un maçon local.	
Quelle est votre apport personnel dans la construction du bâtiment : 100 % (tout m'appartient).	
Observations sur le magasin : très bien fait	*Observations sur les fenêtres* : 3 fenêtres ouvertes,
Remarque: Mr Idi produit en moyenne 300 sacs/an, il dit qu'il est moins inquiet avec ce magasin, il peut attendre plus de 6 mois avant de vendre avec moins de perte.	
Appel : faire la promotion du magasin individuel, car la gestion collective pose énormément de problème, le RUDU a une courte durée de vie, et n'est pas aussi bien aéré, renforcer les capacités de productions à travers des microcrédits.	

N° : 8

Lieu : commune Sabon guida 1	*Promoteurs* : Fédération Alkawali de Madaoua.
Année de construction : 2007	*Qui a financé* : LWR
Coût : 1.200.000 F CFA	*Bénéficiaires* : union Himma
Capacité de stockage : 20 à 25 tonnes	*Quantité est stockée* : 60 sacs de 150 kg (boladji)
Nombres d'utilisateurs : 30	*Durée de stockage : 5 à* 6 mois (retrait progressif)
Nombre d'année où l'oignon a été stocké depuis sa construction : 5 ans	
	Etat actuel du magasin : Très mauvais état
	Le magasin est il utilisé : non, effondré, toit délibérément cassé
	Sinon pourquoi ? inutilisable
	Qui entretien le magasin : l'union appuyée par la fédération.
	Comment est géré le magasin : au départ les producteurs de l'union qui y mettaient leur oignon, par la suite c'est la fédération de Madaoua qui paye et stocke de l'oignon dans le magasin pour revendre plus tard.
Entre le magasin RESEDA et la méthode traditionnelle, lequel préférez-vous ?	De loin le type RESEDA
Pourquoi ? Car le magasin type RESEDA est très bien aéré, une bonne température ambiante, le suivi de l'oignon est plus facile, et on peut y stocker de grande quantité.	
Quelle est la raison de la faible utilisation : magasin tombé, site à litige, demande de quitter le site.	
Est que le magasin est construit suite à votre demande : non, sur proposition de la fédération Alkawali de Madaoua.	
Quelle est votre apport personnel dans la construction du bâtiment : le site a été offert par un membre de l'union pour 5 ans après ce délai, le magasin lui revient, contrat que ses héritiers ont respecté. Après le délai, ils ont interdit tout entretien, laissant le magasin tomber.	
Observations sur le magasin : ruines	*Observations sur les fenêtres* : soudées
Remarque : le site est prêté pour une courte durée de 5 ans, par la suite les héritiers ont cassé le toit et ramassé le banco tout en interdisant tout entretien. A Sabon guida la terre coûte extrêmement chère.	
Appel : exiger à chaque demandeur de magasin de payer son propre site avec des papiers justificatifs. Faire la politique du magasin individuel car nous avons de grand producteur qui peuvent à eux seuls remplir 2 à 3 magasins type RESEDA.	

N° : 9

Lieu : commune Sabon guida 2	*Promoteurs* : Fédération Alkawali de Madaoua.
Année de construction : 2006	*Qui a financé* : RESEDA
Coût : 1.500.000 F CFA	*Bénéficiaires* : union Himma
Capacité de stockage : 20 à 25 tonnes	*Quantité stockée* : 60 sacs de 150 kg (boladji)
Nombres d'utilisateurs : 30	*Durée de stockage : 5 à* 6 mois (retrait progressif)
Nombre d'année où l'oignon a été stocké depuis sa construction : 5 ans	
	Etat actuel du magasin : effondré que des ruines
	Le magasin est il utilisé : non
	Sinon pourquoi ? inutilisable
	Qui entretien le magasin : l'union appuyée par la fédération.
	Comment est géré le magasin : au départ c'était les producteurs membres de l'union qui y avaient accès, par la suite c'est la fédération de Madaoua qui paye et stocke de l'oignon dans le magasin pour revendre plus tard.
Entre le magasin RESEDA et la méthode traditionnelle, lequel préférez-vous ?	De loin le type RESEDA
Pourquoi ? Car le magasin type RESEDA est très bien aéré, une bonne température ambiante, le suivi de l'oignon est plus facile, et on peut y stocker de grande quantité.	
Quelle est la raison de la faible utilisation : magasin tombé, site à litige	
Est que le magasin est construit suite à votre demande : non, sur proposition de la fédération Alkawali de Madaoua.	
Quelle est votre apport personnel dans la construction du bâtiment : le site a été offert par un membre de l'union pour 5 ans après ce délai, le magasin lui revient, contrat que ses héritiers ont respecté. Après le délai, ils ont interdit tout entretien, laissant le magasin tomber.	
Observations sur le magasin : que des ruines	*Observations sur les fenêtres* : soudées
Remarque : le site est prêté pour une courte durée de 5 ans, site à litige, les terres sont particulièrement très chères ces dernières années à Sabon guida.	
Appel : exiger à chaque demandeur de magasin de payer son propre site avec des papiers justificatifs. Faire la politique du magasin individuel car nous avons de grand producteur qui peuvent à eux seuls remplir 2 à 3 magasins type RESEDA.	

N° : 10

Lieu : village de Koumassa/ Sabon guida	*Promoteurs* : Fédération Alkawali de Madaoua.
Année de construction : 2006	*Qui a financé* : LWR
Coût : 1.200.000 F CFA	*Bénéficiaires* : coopératives Niya et Taimakon Jama'a
Capacité de stockage : 20 à 25 tonnes	*Quantité stockée* : 60 sacs de 150 kg (boladji)
Nombres d'utilisateurs : 30	*Durée de stockage : 3 à 4* mois (retrait progressif)
Nombre d'année où l'oignon a été stocké depuis sa construction : 2 ans	
	Etat actuel du magasin : Très mauvais état
	Le magasin est il utilisé : non, toit effondré en partie.
	Sinon pourquoi ? inutilisable
	Qui entretien le magasin : les coopératives
	Comment est géré le magasin : les coopératives prêtent de l'argent pour payer et stocker de l'oignon.
Entre le magasin RESEDA et la méthode traditionnelle, lequel préférez-vous ?	De loin le type RESEDA
Pourquoi ? Car le magasin type RESEDA est très bien aéré, une bonne température ambiante, le suivi de l'oignon est plus facile, et on peut y stocker de grande quantité.	
Quelle est la raison de la faible utilisation : magasin risque de tomber	
Est que le magasin est construit suite à votre demande : oui, sous demande des coopératives de Koumassa.	
Quelle est votre apport personnel dans la construction du bâtiment : le site prêté auprès du président d'une des coopératives sans délai fixe.	
Observations sur le magasin : récupérable	*Observations sur les fenêtres* : soudées
Remarque : le site a été offert par un membre sous forme de prêt sans limitation de délai, et c'est lui qui met de la paille de mil dans le magasin.	
Appel : exiger à chaque demandeur de magasin de payer son propre site avec des papiers justificatifs. Faire la politique du magasin individuel car la gestion collective est difficile.	

N° : 11

Lieu : village de Erufa/ Sabon guida	*Promoteurs* : Fédération Alkawali de Madaoua.
Année de construction : 2006	*Qui a financé* : LWR
Coût : 1.200.000 F CFA	*Bénéficiaires* : producteurs du groupement d'Erufa
Capacité de stockage : 20 à 25 tonnes	*Quantité stockée* : 80 sacs de 120 kg
Nombres d'utilisateurs : 20	*Durée de stockage : 3 à 4* mois (retrait progressif)
Nombre d'année où l'oignon a été stocké depuis sa construction : 2 ans	
	Etat actuel du magasin : assez bon état, cependant porte, fenêtre et évacuateur d'eau enlevés.
	Le magasin est il utilisé : non, toit risque de s'effondrer.
	Sinon pourquoi ? magasin abandonné
	Qui entretien le magasin : plus personne
	Comment est géré le magasin : le groupement prêtait de l'argent pour payer et stocker de l'oignon.
Entre le magasin RESEDA et la méthode traditionnelle, lequel préférez-vous ?	Nous préférons les RUDU
Pourquoi ? Car le magasin type RESEDA nous a causé d'énormes pertes durant les 2 années de stockages. A vrai dire nous ne savions pas comment l'utiliser et on ne nous a pas appris à l'utiliser.	
Quelle est la raison de la faible utilisation : magasin RESEDA ne nous a pas convaincu,	
Est que le magasin est construit suite à votre demande : sur proposition de la Fédération Alkawali de Madaoua.	
Quelle est votre apport personnel dans la construction du bâtiment : le site prêté par le SG groupement.	
Observations sur le magasin : récupérable	*Observations sur les fenêtres* : fenêtres enlevées
Remarque : ils sont retournés vers le RUDU, qu'il classe au dessus du type RESEDA.	
Appel : Améliorer le RUDU ou faire un toit de chaume au type RESEDA ce serait plus aéré. Faire la politique du magasin individuel car la gestion collective est difficile.	

N° 12

Lieu : village de Kabobi/ Sabon guida	*Promoteurs* : Fédération Alkawali de Madaoua.
Année de construction : 2006	*Qui a financé* : LWR
Coût : 1.200.000 F CFA	*Bénéficiaires* : coopérative
Capacité de stockage : 20 à 25 tonnes	*Quantité stockée* : 80 sacs de 120 kg
Nombres d'utilisateurs : 20	*Durée de stockage : 3 à 4* mois (retrait progressif)
Nombre d'année où l'oignon a été stocké depuis sa construction : 2 ans	
	Etat actuel du magasin : état médiocre. Des trous béants sur le toit
	Le magasin est il utilisé : non.
	Sinon pourquoi ? toit risque de s'effondrer.
	Qui entretien le magasin : un membre
	Comment est géré le magasin : le groupement prêtait de l'argent pour payer et stocker de l'oignon.
Entre le magasin RESEDA et la méthode traditionnelle, lequel préférez-vous ?	Nous préférons les RUDU
Pourquoi ? Car le magasin type RESEDA demande énormément de moyen pour son entretien. A vrai dire nous ne savions pas comment l'utiliser et on ne nous a pas appris à l'utiliser.	
Quelle est la raison de la faible utilisation : magasin RESEDA ne nous a pas convaincu,	
Est que le magasin est construit suite à votre demande : sur proposition de la Fédération Alkawali de Madaoua.	
Quelle est votre apport personnel dans la construction du bâtiment : le site prêté par le président groupement.	
Observations sur le magasin : récupérable	*Observations sur les fenêtres* : fenêtres enlevées
Remarque : ils sont retournés vers le RUDU, qu'il classe au dessus du type RESEDA. Ils ont mis l'oignon dans le magasin durant 3 mois sans le suivre, ni l'ouvrir et c'était de l'oignon non trié.	
Appel : Améliorer le RUDU ou faire un toit de Chaume au type RESEDA ce serait plus aéré. Faire la politique du magasin individuel car la gestion collective pose problème.	

N° 13

Lieu : Madaoua ville 1	*Promoteurs* : Fédération Alkawali de Madaoua.
Année de construction : 2006	*Qui a financé* : LWR
Coût : 1.200.000 F CFA	*Bénéficiaires* : union de Madaoua
Capacité de stockage : 20 à 25 tonnes	*Quantité stockée* : 60 à 80 sacs de 120 kg
Nombres d'utilisateurs : 20	*Durée de stockage : 3 à 4* mois (retrait progressif)
Nombre d'année où l'oignon a été stocké depuis sa construction : 3 ans	
	Etat actuel du magasin : très bon état
	Le magasin est il utilisé : non
	Sinon pourquoi ?
	Qui entretien le magasin : union de Madaoua
	Comment est géré le magasin : l'union reçoit de l'argent auprès de LWR via la Fédération Alkawali de Madaoua pour payer et stocker de l'oignon ensuite rembourser.
Entre le magasin RESEDA et la méthode traditionnelle, lequel préférez-vous ?	De loin le type RESEDA
Pourquoi ? Car le magasin type RESEDA est très bien aéré, une bonne température ambiante, le suivi de l'oignon est plus facile, et on peut y stocker de grande quantité.	
Quelle est la raison de la faible utilisation : au contraire il est très bien utilisé chaque année.	
Est que le magasin est construit suite à votre demande : sur proposition de la Fédération Alkawali de Madaoua.	
Quelle est votre apport personnel dans la construction du bâtiment : le site prêté auprès magasin UE	
Observations sur le magasin : encore utilisable	*Observations sur les fenêtres* : soudées
Remarque : le site est en litige, la mairie a construit juste à coté du magasin.	
Appel : appel les producteurs de s'approprier ces magasins.	

N° 14

Lieu : Madaoua ville 2	*Promoteurs* : Fédération Alkawali de Madaoua.
Année de construction : 2006	*Qui a financé* : LWR
Coût : 1.200.000 F CFA	*Bénéficiaires* : union de Madaoua
Capacité de stockage : 20 à 25 tonnes	*Quantité stockée* : 60 à 80 sacs de 120 kg
Nombres d'utilisateurs : 20	*Durée de stockage : 3 à 4* mois (retrait progressif)
Nombre d'année où l'oignon a été stocké depuis sa construction : 3 ans	
	Etat actuel du magasin : état médiocre
	Le magasin est il utilisé : non
	Sinon pourquoi ? mauvais état
	Qui entretien le magasin : union de Madaoua
	Comment est géré le magasin : l'union reçoit de l'argent auprès de LWR via la Fédération Alkawali de Madaoua pour payer et stocker de l'oignon ensuite rembourser.
Entre le magasin RESEDA et la méthode traditionnelle, lequel préférez-vous ?	De loin le type RESEDA
Pourquoi ? Car le magasin type RESEDA est très bien aéré, une bonne température ambiante, le suivi de l'oignon est plus facile, et on peut y stocker de grande quantité.	
Quelle est la raison de la faible utilisation : la pluie y entre à l'intérieur.	
Est que le magasin est construit suite à votre demande : sur proposition de la Fédération Alkawali de Madaoua.	
Quelle est votre apport personnel dans la construction du bâtiment : le site prêté auprès magasin UE	
Observations sur le magasin : demande des réparations	*Observations sur les fenêtres* : soudées
Remarque : le site est à litige, la mairie à construit juste à coté du magasin et réclame la place.	
Appel : appelle les producteurs de s'approprier ces magasins, que les bailleurs construire plus de magasins. .	

N° 15

Lieu : Arewa	*Promoteurs* : Fédération Alkawali de Madaoua.
Année de construction : 2006	*Qui a financé* : LWR
Coût : 1.200.000 F CFA	*Bénéficiaires* : union Mourna
Capacité de stockage : 20 à 25 tonnes	*Quantité stockée* : 80 sacs de 120 kg
Nombres d'utilisateurs : 360	*Durée de stockage : 3 à 4* mois (retrait progressif)
Nombre d'année où l'oignon a été stocké depuis sa construction : 3 ans	
	Etat actuel du magasin : à moitié effondré
	Le magasin est il utilisé : oui, par des revendeurs d'oignon sur la voie bitumée.
	Sinon pourquoi ?
	Qui entretien le magasin : union Mourna
	Comment est géré le magasin : l'union reçoit de l'argent auprès de LWR via la Fédération Alkawali de Madaoua pour payer et stocker de l'oignon ensuite rembourser.
Entre le magasin RESEDA et la méthode traditionnelle, lequel préférez-vous ?	De loin le type RESEDA
Pourquoi ? Car le magasin type RESEDA est très bien aéré, une bonne température ambiante, le suivi de l'oignon est plus facile, et on peut y stocker de grande quantité.	
Quelle est la raison de la faible utilisation : au contraire il est très bien utilisé chaque année, même présentement après qu'il soit effondré ils continuent à mettre de l'oignon.	
Est que le magasin est construit suite à votre demande : oui, sur demande de l'union.	
Quelle est votre apport personnel dans la construction du bâtiment : le site prêté auprès membre.	
Observations sur le magasin : demande de refaire le toit.	*Observations sur les fenêtres* : soudées
Remarque : le toit avait déjà été réparé, une fois sous fond propre, ils comptent le réparer à nouveau.	
Appel : ils souhaitent avoir surtout leur propre comptoir, car ils sont l'un des plus grands carrefours de passage d'oignon.	

N° 16

Lieu : village de Malindo/ Galma	*Promoteurs* : Fédération Alkawali de Madaoua.
Année de construction : 2006	*Qui a financé* : LWR
Coût : 1.200.000 F CFA	*Bénéficiaires* : coopératives Hamdalla et Albarka
Capacité de stockage : 20 à 25 tonnes	*Quantité stockée* : 80 sacs de 120 kg
Nombres d'utilisateurs : 71	*Durée de stockage : 3 à 4* mois (retrait progressif)
Nombre d'année où l'oignon a été stocké depuis sa construction : 2 ans	
	Etat actuel du magasin : totalement effondré
	Le magasin est il utilisé : non.
	Sinon pourquoi ? que des ruines
	Qui entretien le magasin : 2 coopératives
	Comment est géré le magasin : les coopératives reçoivent de l'argent auprès de LWR via la Fédération Alkawali de Madaoua pour payer et stocker de l'oignon ensuite rembourser.
Entre le magasin RESEDA et la méthode traditionnelle, lequel préférez-vous ?	De loin le type RESEDA
Pourquoi ? Car le magasin type RESEDA est très bien aéré, une bonne température ambiante, le suivi de l'oignon est plus facile, et on peut y stocker de grande quantité.	
Quelle est la raison de la faible utilisation : le magasin est à terre	
Est que le magasin est construit suite à votre demande : oui, sur demande des 2 coopératives.	
Quelle est votre apport personnel dans la construction du bâtiment : le site prêté auprès membre.	
Observations sur le magasin : site à termites	*Observations sur les fenêtres* : soudées
Remarque : ils ont un très mauvais banco, trop de termites dans tout le village.	
Appel : ils souhaitent avoir un autre magasin, dont on prendra en compte toutes les réalités de leur village.	

N° 17

Lieu : village de Shérifawa/ Galma	*Promoteurs* : Fédération Alkawali de Madaoua.
Année de construction : 2006	*Qui a financé* : RESEDA
Coût : 1.200.000 F CFA	*Bénéficiaires* : coopérative de Shérifawa
Capacité de stockage : 20 à 25 tonnes	*Quantité stockée* : 80 sacs de 120 kg
Nombres d'utilisateurs : 15	*Durée de stockage : 3 à 4* mois (retrait progressif)
Nombre d'année où l'oignon a été stocké depuis sa construction : 2 ans	
	Etat actuel du magasin : totalement effondré
	Le magasin est il utilisé : non.
	Sinon pourquoi ? que des ruines
	Qui entretien le magasin : coopérative de Shérifawa
	Comment est géré le magasin : la coopérative reçoit de l'argent auprès de LWR via la Fédération Alkawali de Madaoua pour payer et stocker de l'oignon ensuite rembourser.
Entre le magasin RESEDA et la méthode traditionnelle, lequel préférez-vous ?	De loin le type RESEDA
Pourquoi ? Car le magasin type RESEDA est très bien aéré, une bonne température ambiante, le suivi de l'oignon est plus facile, et on peut y stocker de grande quantité.	
Quelle est la raison de la faible utilisation : le magasin est totalement à terre	
Est que le magasin est construit suite à votre demande : oui, sur proposition de fédération de Madaoua	
Quelle est votre apport personnel dans la construction du bâtiment : le site payé par la coopérative, plus 10% de la somme ayant permis la construction du magasin.	
Observations sur le magasin : site à termites	*Observations sur les fenêtres* : soudées
Remarque : ils ont un très mauvais banco, trop de termites dans tout le village.	
Appel : ils souhaitent avoir un autre magasin, dont on prendra en compte toutes les réalités de leur village.	

N° 18

Lieu : commune de Galma	*Promoteurs* : Fédération Alkawali de Madaoua.
Année de construction : 2006	*Qui a financé* : LWR
Coût : 1.200.000 F CFA	*Bénéficiaires* : 3 coopératives (2 masculines et 1 féminine)
Capacité de stockage : 20 à 25 tonnes	*Quantité stockée* : 80 sacs de 120 kg
Nombres d'utilisateurs : 99	*Durée de stockage : 3 à 4* mois (retrait progressif)
Nombre d'année où l'oignon a été stocké depuis sa construction : 6 ans	
	Etat actuel du magasin : bon état
	Le magasin est il utilisé : non.
	Sinon pourquoi ? depuis ils n'ont rien stocké dedans faute de moyen pour payer l'oignon.
	Qui entretien le magasin : un membre sur fond propre, même présentement il continue.
	Comment est géré le magasin : les coopératives reçoivent de l'argent auprès de LWR via la Fédération Alkawali de Madaoua pour payer et stocker de l'oignon ensuite rembourser.
Entre le magasin RESEDA et la méthode traditionnelle, lequel préférez-vous ?	De loin le type RESEDA
Pourquoi ? Car le magasin type RESEDA est très bien aéré, une bonne température ambiante, le suivi de l'oignon est plus facile, et on peut y stocker de grande quantité.	
Quelle est la raison de la faible utilisation : incompréhension entre les coopératives et le la Fédération de Madaoua, sur le remboursement des crédits.	
Est que le magasin est construit suite à votre demande : oui, sur demande des 3 coopératives, au vue du premier magasin RESEDA de Magaria Makéra.	
Quelle est votre apport personnel dans la construction du bâtiment : le site prêté auprès d'un parent à un des membres qui à vendu la place.	
Observations sur le magasin : état acceptable	*Observations sur les fenêtres* : soudées
Remarque : place à litige, car des constructions en cours tout autour du magasin, les coopératives ont eu une grosse mésentente avec la fédération de Madaoua sur le partage des bénéfices réalisés suite à la vente de l'oignon stocké.	
Appel : ils souhaitent avoir un autre magasin et des prêts pour leur propre compte.	

N° 19

Lieu : village de Magaria Makéra/ Galma	*Promoteurs* : RESEDA (l'un des 1ers prototypes)
Année de construction : 2005	*Qui a financé* : RESEDA
Coût : 1.500.000 F CFA	*Bénéficiaires* : coopérative de Magaria
Capacité de stockage : 12 à 15 tonnes	*Quantité stockée* : 80 sacs de 120 kg
Nombres d'utilisateurs : 1	*Durée de stockage : 4 à 6* mois (retrait progressif)
Nombre d'année où l'oignon a été stocké depuis sa construction : 8 ans	
	Etat actuel du magasin : bon état
	Le magasin est il utilisé : oui, mais c'est du mil qu'on a stocké dedans.
	Sinon pourquoi ? car l'unique utilisateur, n'a pas produit assez d'oignon cette année.
	Qui entretien le magasin : un membre sous fond propre, même présentement il continue.
	Comment est géré le magasin : est laissé à l'abandon et le président l'utilise seul depuis.
Entre le magasin RESEDA et la méthode traditionnelle, lequel préférez-vous ?	De loin le type RESEDA
Pourquoi ? Car le magasin type RESEDA est très bien aéré, une bonne température ambiante, le suivi de l'oignon est plus facile, et on peut y stocker de grande quantité.	
Quelle est la raison de la faible utilisation : incompréhension entre les coopératives et le la Fédération de Madaoua, sur le remboursement des crédits.	
Est que le magasin est construit suite à votre demande : non, sur proposition de RESEDA.	
Quelle est votre apport personnel dans la construction du bâtiment : le site prêté auprès du président qui est très grand producteur d'oignon capable de produire jusqu'à 1000 sacs de 120 kg.	
Observations sur le magasin : portes, fenêtres et les trous d'aération bouchés, magasin transformé en magasin pour mil.	*Observations sur les fenêtres* : condamnées
Remarque : place appartenant à l'utilisateur actuel.	
Appel : il souhaitera avoir un autre magasin et des prêts pour son propre compte, le magasin individuel est mieux que le collectif qui est difficile à gérer.	

N° 20

Lieu : village de Galmi/ Doguéraoua	*Promoteurs* : RESEDA
Année de construction : 2006	*Qui a financé* : RESEDA
Coût : 1.500.000 F CFA	*Bénéficiaires* : groupement Allah Bamou Sa'a
Capacité de stockage : 12 à 15 tonnes	*Quantité stockée* : 9 à 10 tonnes
Nombres d'utilisateurs : 12	*Durée de stockage : 3* mois (retrait progressif)
Nombre d'année où l'oignon a été stocké depuis sa construction : 5 ans	
	Etat actuel du magasin : très mauvais.
	Le magasin est il utilisé : non, effondré
	*Sinon pourquoi ?*sans toit.
	Qui entretien le magasin : le groupement.
	Comment est géré le magasin : est laissé à l'abandon car la production du groupement est trop faible et le magasin est assez isolé.
Entre le magasin RESEDA et la méthode traditionnelle, lequel préférez-vous ?	De loin le type RESEDA
Pourquoi ? Car le magasin type RESEDA est très bien aéré, une bonne température ambiante, le suivi de l'oignon est plus facile, et on peut y stocker de grande quantité.	
Quelle est la raison de la faible utilisation : l'emplacement du magasin, n'arrange pas les producteurs.	
Est que le magasin est construit suite à votre demande : oui, sous demande du groupement.	
Quelle est votre apport personnel dans la construction du bâtiment : le site payé par le groupement, la main d'œuvre et une somme de 150.000 F FCA.	
Observations sur le magasin : abandonné	*Observations sur les fenêtres* : enlevées
Remarque : les membres du groupement augmentent de significatives présentement.	
Appel : un mini comptoir est cours de construction, à coté duquel ils souhaitent avoir d'autres magasins type RESEDA.	

N° 21

Lieu : village de Nadabaré/ Tsernaoua	*Promoteurs* : Union Amintchi de Tsernaoua
Année de construction : 2013	*Qui a financé* : LWR
Coût : 1.000.000 F CFA	*Bénéficiaires* : coopérative Alhéri
Capacité de stockage : 12 tonnes	*Quantité stockée* : 8 tonnes
Nombres d'utilisateurs : 83	*Durée de stockage : 2 à 3* mois (retrait progressif)
Nombre d'année où l'oignon a été stocké depuis sa construction : démarrage cette année	
	Etat actuel du magasin : très bon état.
	Le magasin est il utilisé : pas encore
	Sinon pourquoi ? tout neuf.
	Qui entretien le magasin : la coopérative.
	Comment est géré le magasin : l'union amintchi paye et stocke l'oignon, la coopérative assure le suivi et la vente à la fin ils se partagent le bénéfice.
Entre le magasin RESEDA et la méthode traditionnelle, lequel préférez-vous ?	De loin le type RESEDA
Pourquoi ? Car le magasin type RESEDA est très bien aéré, une bonne température ambiante, le suivi de l'oignon est plus facile, et on peut y stocker de grande quantité.	
Quelle est la raison de la faible utilisation : au contraire, ils comptent la remplir d'oignon	
Est que le magasin est construit suite à votre demande : sur proposition de l'union Amintchi.	
Quelle est votre apport personnel dans la construction du bâtiment : le site offert par le chef du village.	
Observations sur le magasin : ce modèle est un plus petit que celui que RESEDA a proposé, de plus les portes et fenêtres sont sur les longueurs au lieu d'être sur les largeurs.	*Observations sur les fenêtres* : fenêtres hermétiques et un peu en hauteur.
Remarque : ce magasin est construit par des maçons locaux et fait parti d'un lot de 20 magasins financé par LWR pour le comptoir de l'union Amintchi de Tsernaoua,	
Appel : aux bénéficiaires de bien entretenir ces magasins, de faire la promotion de l'oignon conservable.	

N° 22

Lieu : village de Guidan Kadi 1 / Tsernaoua	*Promoteurs* : Union Amintchi de Tsernaoua
Année de construction : 2013	*Qui a financé* : LWR
Coût : 1.000.000 F CFA	*Bénéficiaires* : 4 coopératives de Guidan Kadi
Capacité de stockage : 12 tonnes	*Quantité stockée* : 8 tonnes
Nombres d'utilisateurs : 153	*Durée de stockage : 2 à 3* mois (retrait progressif)
Nombre d'année où l'oignon a été stocké depuis sa construction : démarrage cette année	
	Etat actuel du magasin : très bon état.
	Le magasin est il utilisé : pas encore
	Sinon pourquoi ? tout neuf.
	Qui entretien le magasin : les coopératives.
	Comment est géré le magasin : l'union amintchi paye et stocke l'oignon, les coopératives assurent le suivi et la vente à la fin ils se partagent le bénéfice. .
Entre le magasin RESEDA et la méthode traditionnelle, lequel préférez-vous ?	De loin le type RESEDA
Pourquoi ? Car le magasin type RESEDA est très bien aéré, une bonne température ambiante, le suivi de l'oignon est plus facile, et on peut y stocker de grande quantité.	
Quelle est la raison de la faible utilisation : au contraire, ils comptent la remplir d'oignon	
Est que le magasin est construit suite à votre demande : sur proposition de l'union Amintchi.	
Quelle est votre apport personnel dans la construction du bâtiment : le site payé par les coopératives.	
Observations sur le magasin : ce modèle est un plus petit que celui que RESEDA a proposé, de plus les portes et fenêtres sont sur les longueurs au lieu d'être sur les largeurs.	*Observations sur les fenêtres* : fenêtres hermétiques et un peu en hauteur.
Remarque : ce magasin est construit par le tâcheron. Les membres jugent le toit mal fait avec du bois pas sec. Ils ont des problèmes d'eau et de route.	
Appel : ils souhaitent des puits, des forages d'eau et une route menant la voie bitumée.	

N° 23

Lieu : village de Guidan Kadi 2 / Tsernaoua	*Promoteurs* : Union Amintchi de Tsernaoua
Année de construction : 2013	*Qui a financé* : LWR
Coût : 1.000.000 F CFA	*Bénéficiaires* : 4 coopératives de Guidan Kadi
Capacité de stockage : 12 tonnes	*Quantité stockée* : 60 sacs de 120 kg / 8 tonnes (conseil de LWR
Nombres d'utilisateurs : 153	*Durée de stockage : 2 à 3* mois (retrait progressif)
Nombre d'année où l'oignon a été stocké depuis sa construction : démarrage cette année	
	Etat actuel du magasin : demande des retouches.
	Le magasin est il utilisé : pas encore
	Sinon pourquoi ? tout neuf.
	Qui entretien le magasin : les coopératives.
	Comment est géré le magasin : l'union amintchi paye et stocke l'oignon, les coopératives assurent le suivi et la vente à la fin ils se partagent le bénéfice. .
Entre le magasin RESEDA et la méthode traditionnelle, lequel préférez-vous ?	De loin le type RESEDA
Pourquoi ? Car le magasin type RESEDA est très bien aéré, une bonne température ambiante, le suivi de l'oignon est plus facile, et on peut y stocker de grande quantité.	
Quelle est la raison de la faible utilisation : ils craignent que le toit ne cède car le bois utilisé n'est pas sec.	
Est que le magasin est construit suite à votre demande : sous proposition de l'union Amintchi.	
Quelle est votre apport personnel dans la construction du bâtiment : le site payé par la coopérative.	
Observations sur le magasin : ce modèle est un plus petit que celui que RESEDA a proposé, de plus les portes et fenêtres sont sur les longueurs au lieu d'être sur les largeurs.	*Observations sur les fenêtres* : fenêtres hermétique et un peu en hauteur.
Remarque : ce magasin est construit par le tâcheron. Les membres jugent le toit mal fait. Ils ont des problèmes d'eau et de route.	
Appel : ils souhaitent avoir des puits, des forages d'eau et une route menant la voie bitumée.	

N° 24

Lieu : village de Guidan Kadi 3 / Tsernaoua	*Promoteurs* : Union Amintchi de Tsernaoua
Année de construction : 2013	*Qui a financé* : LWR
Coût : 1.000.000 F CFA	*Bénéficiaires* : 4 coopératives de Guidan Kadi
Capacité de stockage : 12 tonnes	*Quantité stockée* : 8 tonnes
Nombres d'utilisateurs : 153	*Durée de stockage : 2 à 3* mois (retrait progressif)
Nombre d'année où l'oignon a été stocké depuis sa construction : démarrage cette année	
	Etat actuel du magasin : très bon état.
	Le magasin est il utilisé : pas encore
	Sinon pourquoi ? tout neuf.
	Qui entretien le magasin : les coopératives.
	Comment est géré le magasin : l'union amintchi paye et stocke l'oignon, les coopératives assurent le suivi et la vente à la fin ils se partagent le bénéfice. .
Entre le magasin RESEDA et la méthode traditionnelle, lequel préférez-vous ?	De loin le type RESEDA
Pourquoi ? Car le magasin type RESEDA est très bien aéré, une bonne température ambiante, le suivi de l'oignon est plus facile, et on peut y stocker de grande quantité.	
Quelle est la raison de la faible utilisation : au contraire ils comptent le remplir.	
Est que le magasin est construit suite à votre demande : sous proposition de l'union Amintchi.	
Quelle est votre apport personnel dans la construction du bâtiment : le site payé par la coopérative.	
Observations sur le magasin : ce modèle est un plus petit que celui que RESEDA a proposé, de plus les portes et fenêtres sont sur les longueurs au lieu d'être sur les largeurs.	*Observations sur les fenêtres* : fenêtres hermétiques et un peu en hauteur.
Remarque : ce magasin est construit par les maçons locaux suite à la contestation des 2 premiers par les coopératives (lot de 20 magasins financé par LWR), ils ont d'énormes problèmes d'eau et de route, reste néanmoins de très grands producteurs	
Appel : ils souhaitent avoir des puits, des forages d'eau et une route menant la voie bitumée.	

N° 25

Lieu : village de Guidan Kadi 4 / Tsernaoua	*Promoteurs* : Union Amintchi de Tsernaoua
Année de construction : 2013	*Qui a financé* : LWR
Coût : 1.000.000 F CFA	*Bénéficiaires* : 4 coopératives de Guidan Kadi
Capacité de stockage : 12 tonnes	*Quantité stockée* : 8 tonnes
Nombres d'utilisateurs : 153	*Durée de stockage : 2 à 3* mois (retrait progressif)
Nombre d'année où l'oignon a été stocké depuis sa construction : démarrage cette année	
	Etat actuel du magasin : très bon état.
	Le magasin est il utilisé : pas encore
	Sinon pourquoi ? tout neuf.
	Qui entretien le magasin : les coopératives.
	Comment est géré le magasin : l'union amintchi paye et stocke l'oignon, les coopératives assurent le suivi et la vente à la fin ils se partagent le bénéfice. .
Entre le magasin RESEDA et la méthode traditionnelle, lequel préférez-vous ?	De loin le type RESEDA
Pourquoi ? Car le magasin type RESEDA est très bien aéré, une bonne température ambiante, le suivi de l'oignon est plus facile, et on peut y stocker de grande quantité.	
Quelle est la raison de la faible utilisation : au contraire ils comptent le remplir	
Est que le magasin est construit suite à votre demande : sous proposition de l'union Amintchi.	
Quelle est votre apport personnel dans la construction du bâtiment : le site payé par la coopérative.	
Observations sur le magasin : ce modèle est un plus petit que celui que RESEDA a proposé, de plus les portes et fenêtres sont sur les longueurs au lieu d'être sur les largeurs.	*Observations sur les fenêtres* : fenêtres hermétiques et un peu en hauteur.
Remarque : ce magasin est construit par les maçons locaux suite à la contestation des 2 premiers par les coopératives (lot de 20 magasins financé par LWR), ils ont d'énormes problèmes d'eau et de route, reste néanmoins de très grands producteurs	
Appel : ils souhaitent avoir des puits, des forages d'eau et une route menant la voie bitumée.	

N° 26

Lieu : village de Guidan Kadi 5 / Tsernaoua	*Promoteurs* : Union Amintchi de Tsernaoua
Année de construction : 2013	*Qui a financé* : LWR
Coût : 1.000.000 F CFA	*Bénéficiaires* : 4 coopératives de Guidan Kadi
Capacité de stockage : 12 tonnes	*Quantité stockée* : 8 tonnes
Nombres d'utilisateurs : 153	*Durée de stockage : 2 à 3* mois (retrait progressif)
Nombre d'année où l'oignon a été stocké depuis sa construction : démarrage cette année	
	Etat actuel du magasin : très bon état.
	Le magasin est il utilisé : pas encore
	Sinon pourquoi ? tout neuf.
	Qui entretien le magasin : les coopératives.
	Comment est géré le magasin : l'union amintchi paye et stocke l'oignon, les coopératives assurent le suivi et la vente à la fin ils se partagent le bénéfice. .
Entre le magasin RESEDA et la méthode traditionnelle, lequel préférez-vous ?	De loin le type RESEDA
Pourquoi ? Car le magasin type RESEDA est très bien aéré, une bonne température ambiante, le suivi de l'oignon est plus facile, et on peut y stocker de grande quantité.	
Quelle est la raison de la faible utilisation : au contraire ils comptent le remplir	
Est que le magasin est construit suite à votre demande : sous proposition de l'union Amintchi.	
Quelle est votre apport personnel dans la construction du bâtiment : le site payé par la coopérative.	
Observations sur le magasin : ce modèle est un plus petit que celui que RESEDA a proposé, de plus les portes et fenêtres sont sur les longueurs au lieu d'être sur les largeurs.	*Observations sur les fenêtres* : fenêtres hermétiques et un peu en hauteur.
Remarque : ce magasin est construit par les maçons locaux suite à la contestation des 2 premiers par les coopératives (lot de 20 magasins financé par LWR), ils ont d'énormes problèmes d'eau et de route, reste néanmoins de très grands producteurs	
Appel : ils souhaitent avoir des puits, des forages d'eau et une route menant la voie bitumée.	

N° 27

Lieu : village de Saydawa/ Tsernaoua	*Promoteurs* : Union Amintchi de Tsernaoua
Année de construction : 2013	*Qui a financé* : LWR
Coût : 1.000.000 F CFA	*Bénéficiaires* : 2 coopératives Hadin kay et Raya Karkara
Capacité de stockage : 12 tonnes	*Quantité stockée* : 8 tonnes
Nombres d'utilisateurs : 42	*Durée de stockage : 2 à 3* mois (retrait progressif)
Nombre d'année où l'oignon a été stocké depuis sa construction : démarrage cette année	
	Etat actuel du magasin : très bon état.
	Le magasin est il utilisé : pas encore
	Sinon pourquoi ? en cours de construction.
	Qui entretien le magasin : les coopératives et l'union.
	Comment est géré le magasin : l'union amintchi paye et stocke l'oignon, les coopératives assurent le suivi et la vente à la fin ils se partagent le bénéfice. .
Entre le magasin RESEDA et la méthode traditionnelle, lequel préférez-vous ?	De loin le type RESEDA
Pourquoi ? Car le magasin type RESEDA est très bien aéré, une bonne température ambiante, le suivi de l'oignon est plus facile, et on peut y stocker de grande quantité.	
Quelle est la raison de la faible utilisation : au contraire ils comptent le remplir	
Est que le magasin est construit suite à votre demande : sur proposition de l'union Amintchi.	
Quelle est votre apport personnel dans la construction du bâtiment : le site payé par la coopérative et du bois.	
Observations sur le magasin : ce modèle est un plus petit que celui que RESEDA a proposé, de plus les portes et fenêtres sont sur les longueurs au lieu d'être sur les largeurs.	*Observations sur les fenêtres* : fenêtres hermétiques et un peu en hauteur.
Remarque : ce magasin est construit par les maçons locaux (lot de 20 magasins financé par LWR), ils ont des problèmes de route.	
Appel : ils souhaitent des renforcements de capacité de productions et une route d'accès à la voie bitumée.	

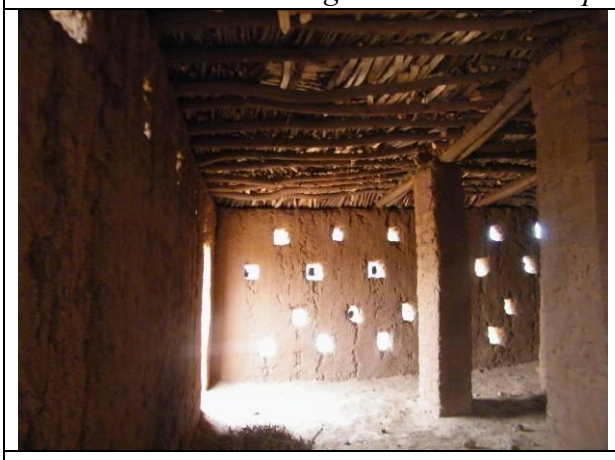
N° 28

Lieu : village de Guidan Baraw / Tsernaoua	*Promoteurs* : Union Amintchi de Tsernaoua
Année de construction : 2013	*Qui a financé* : LWR
Coût : 1.000.000 F CFA	*Bénéficiaires* : coopérative Tchigaba
Capacité de stockage : 12 tonnes	*Quantité stockée* : 8 tonnes
Nombres d'utilisateurs : 50	*Durée de stockage : 2 à 3* mois (retrait progressif)
Nombre d'année où l'oignon a été stocké depuis sa construction : démarrage cette année	
	Etat actuel du magasin : très bon état.
	Le magasin est il utilisé : oui, par un membre qui mis sa production en attendant
	Sinon pourquoi ?
	Qui entretien le magasin : la coopérative.
	Comment est géré le magasin : l'union amintchi paye et stocke l'oignon, la coopérative assure le suivi et la vente à la fin ils se partagent le bénéfice.
Entre le magasin RESEDA et la méthode traditionnelle, lequel préférez-vous ?	De loin le type RESEDA
Pourquoi ? Car le magasin type RESEDA est très bien aéré, une bonne température ambiante, le suivi de l'oignon est plus facile, et on peut y stocker de grande quantité.	
Quelle est la raison de la faible utilisation : au contraire ils comptent le remplir	
Est que le magasin est construit suite à votre demande : sur proposition de l'union Amintchi.	
Quelle est votre apport personnel dans la construction du bâtiment : le site offert par le chef de village.	
Observations sur le magasin : ce modèle est un plus petit que celui que RESEDA a proposé, de plus les portes et fenêtres sont sur les longueurs au lieu d'être sur les largeurs.	*Observations sur les fenêtres* : fenêtres hermétiques et un peu en hauteur sous ordre du technicien qui suit les travaux.
Remarque : ce magasin est construit par les maçons locaux (lot de 20 magasins financé par LWR), ils ont des problèmes de route.	
Appel : ils souhaitent des renforcements de capacité de productions et une route d'accès à la voie bitumée, d'autres magasins.	

N° 29

Lieu : village de Guidan Massalatchi 1 / Tsernaoua	*Promoteurs* : Union Amintchi de Tsernaoua
Année de construction : 2013	*Qui a financé* : LWR
Coût : 1.000.000 F CFA	*Bénéficiaires* : coopérative Tchigaba
Capacité de stockage : 12 tonnes	*Quantité stockée* : 8 tonnes
Nombres d'utilisateurs : 36	*Durée de stockage : 2 à 3* mois (retrait progressif)
Nombre d'année où l'oignon a été stocké depuis sa construction : démarrage cette année	
	Etat actuel du magasin : très bon état.
	Le magasin est il utilisé : pas encore
	Sinon pourquoi ? en cours de construction
	Qui entretien le magasin : le président de la coopérative.
	Comment est géré le magasin : l'union amintchi paye et stocke l'oignon, la coopérative assure le suivi et la vente à la fin ils se partagent le bénéfice.
Entre le magasin RESEDA et la méthode traditionnelle, lequel préférez-vous ?	De loin le type RESEDA
Pourquoi ? Car le magasin type RESEDA est très bien aéré, une bonne température ambiante, le suivi de l'oignon est plus facile, et on peut y stocker de grande quantité.	
Quelle est la raison de la faible utilisation : au contraire ils comptent le remplir	
Est que le magasin est construit suite à votre demande : sur proposition de l'union Amintchi.	
Quelle est votre apport personnel dans la construction du bâtiment : le site offert par le chef de village et du bois.	
Observations sur le magasin : ce modèle est un plus petit que celui que RESEDA a proposé, de plus les portes et fenêtres sont sur les longueurs au lieu d'être sur les largeurs.	*Observations sur les fenêtres* : fenêtres hermétiques et un peu en hauteur sous ordre du technicien qui suit les travaux.
Remarque : ce magasin est construit par les maçons locaux (lot de 20 magasins financé par LWR), ils ont des problèmes de route.	
Appel : ils souhaitent des renforcements de capacité de productions.	

N° 30

Lieu : village de Guidan Massalatchi 2 / Tsernaoua	*Promoteurs* : Union Amintchi de Tsernaoua
Année de construction : 2013	*Qui a financé* : LWR
Coût : 1.000.000 F CFA	*Bénéficiaires* : coopérative Tchigaba
Capacité de stockage : 12 tonnes	*Quantité stockée* : 8 tonnes
Nombres d'utilisateurs : 36	*Durée de stockage : 2 à 3* mois (retrait progressif)
Nombre d'année où l'oignon a été stocké depuis sa construction : démarrage cette année	
	*Etat actuel du magasin* : très bon état.
	Le magasin est il utilisé : pas encore
	Sinon pourquoi ? en cours de construction
	Qui entretien le magasin : le président de la coopérative.
	Comment est géré le magasin : l'union amintchi paye et stocke l'oignon, la coopérative assure le suivi et la vente à la fin ils se partagent le bénéfice.
Entre le magasin RESEDA et la méthode traditionnelle, lequel préférez-vous ?	De loin le type RESEDA
Pourquoi ? Car le magasin type RESEDA est très bien aéré, une bonne température ambiante, le suivi de l'oignon est plus facile, et on peut y stocker de grande quantité.	
Quelle est la raison de la faible utilisation : au contraire ils comptent le remplir	
Est que le magasin est construit suite à votre demande : sous proposition de l'union Amintchi.	
Quelle est votre apport personnel dans la construction du bâtiment : le site offert par le chef de village.	
Observations sur le magasin : ce modèle est un plus petit que celui que RESEDA a proposé, de plus les portes et fenêtres sont sur les longueurs au lieu d'être sur les largeurs.	*Observations sur les fenêtres* : fenêtres hermétiques et un peu en hauteur sous ordre du technicien qui suit les travaux.
Remarque : ce magasin devrai revenir au village voisin qui ne s'est pas intéressé, il l'on construit ici par les maçons locaux (lot de 20 magasins financé par LWR).	
Appel : ils souhaitent des renforcements de capacité de productions à travers des microcrédits et surtout une route car s'il pleut ils sont coupés du Niger et ne peuvent aller qu'au Nigéria.	

N° 31

Lieu : village de Dobagawa / Tsernaoua	*Promoteurs* : Union Amintchi de Tsernaoua
Année de construction : 2013	*Qui a financé* : LWR
Coût : 1.000.000 F CFA	*Bénéficiaires* : 3 coopératives hadinkay, niya da Kokari, Allah chi taymakemou
Capacité de stockage : 12 tonnes	*Quantité stockée* : 8 tonnes
Nombres d'utilisateurs : 93	*Durée de stockage : 2 à 3* mois (retrait progressif)
Nombre d'année où l'oignon a été stocké depuis sa construction : démarrage cette année	
	Etat actuel du magasin : très bon état.
	Le magasin est il utilisé : pas encore
	Sinon pourquoi ? en cours de construction
	Qui entretien le magasin : l la coopérative.
	Comment est géré le magasin : l'union amintchi paye et stocke l'oignon, les coopératives assurent le suivi et la vente à la fin ils se partagent le bénéfice. .
Entre le magasin RESEDA et la méthode traditionnelle, lequel préférez-vous ?	De loin le type RESEDA
Pourquoi ? Car le magasin type RESEDA est très bien aéré, une bonne température ambiante, le suivi de l'oignon est plus facile, et on peut y stocker de grande quantité.	
Quelle est la raison de la faible utilisation : au contraire ils comptent le remplir	
Est que le magasin est construit suite à votre demande : sous proposition de l'union Amintchi.	
Quelle est votre apport personnel dans la construction du bâtiment : le site offert par le chef de village, seko, plastique.	
Observations sur le magasin : ce modèle est un plus petit que celui que RESEDA a proposé, de plus les portes et fenêtres sont sur les longueurs au lieu d'être sur les largeurs.	*Observations sur les fenêtres* : fenêtres hermétiques et un peu en hauteur sous ordre du technicien qui suit les travaux.
Remarque : ce magasin est construit par les maçons locaux (lot de 20 magasins financé par LWR), ils ont des problèmes de route.	
Appel : ils souhaitent des renforcements de capacité de productions à travers des microcrédits et surtout une route.	

N° 32

Lieu : commune de Doguéraoua	*Promoteurs* : groupement Fada
Année de construction : 2007	*Qui a financé* : ASAPI
Coût : ND	*Bénéficiaires* : groupement Fada
Capacité de stockage : 20 tonnes	*Quantité stockée* : 75 sacs de 120 kg
Nombres d'utilisateurs : 23	*Durée de stockage : 3* mois (retrait progressif)
Nombre d'année où l'oignon a été stocké depuis sa construction : 2 ans	
	Etat actuel du magasin : ruines.
	Le magasin est il utilisé : non
	Sinon pourquoi ? tout est à terre
	Qui entretien le magasin : comité de gestion.
	Comment est géré le magasin : le groupement paye et stocke l'oignon pour vendre par la suite
Entre le magasin RESEDA et la méthode traditionnelle, lequel préférez-vous ?	De loin le type RESEDA
Pourquoi ? Car le magasin type RESEDA est très bien aéré, une bonne température ambiante, le suivi de l'oignon est plus facile, et on peut y stocker de grande quantité.	
Quelle est la raison de la faible utilisation : que des ruines	
Est que le magasin est construit suite à votre demande : sur demande du groupement à ASAPI.	
Quelle est votre apport personnel dans la construction du bâtiment : le site payé par le groupement, du bois, de l'eau, des briques et la main de d'œuvre	
Observations sur le magasin :	*Observations sur les fenêtres* :
Remarque : ce magasin est construit sur un site instable, sur des vieilles tombes, occasionnant son effondrement juste 2 ans après la construction avec de l'oignon à l'intérieur	
Appel : ils souhaitent des renforcements de capacité de productions à travers des microcrédits et surtout un autre magasin un site plus stable.	

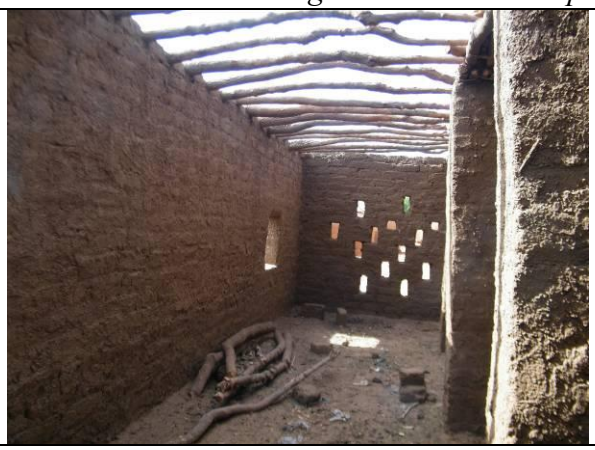
N° 33

Lieu : village de Tamaka / Tsernaoua	*Promoteurs* : Union Amintchi de Tsernaoua
Année de construction : 2013	*Qui a financé* : LWR
Coût : 1.000.000 F CFA	*Bénéficiaires* : 7 coopératives masculines
Capacité de stockage : 12 tonnes	*Quantité stockée* : 8 tonnes
Nombres d'utilisateurs : 230	*Durée de stockage : 2 à 3* mois (retrait progressif)
Nombre d'année où l'oignon a été stocké depuis sa construction : démarrage cette année	
	Etat actuel du magasin : très bon état.
	Le magasin est il utilisé : pas encore
	Sinon pourquoi ? en cours de construction
	Qui entretien le magasin : les coopératives avec le soutien de l'union Amintchi.
	Comment est géré le magasin : l'union amintchi paye et stocke l'oignon, les coopératives assurent le suivi et la vente à la fin ils se partagent le bénéfice.
Entre le magasin RESEDA et la méthode traditionnelle, lequel préférez-vous ?	De loin le type RESEDA
Pourquoi ? Car le magasin type RESEDA est très bien aéré, une bonne température ambiante, le suivi de l'oignon est plus facile, et on peut y stocker de grande quantité.	
Quelle est la raison de la faible utilisation : au contraire ils comptent le remplir	
Est que le magasin est construit suite à votre demande : sur proposition de l'union Amintchi.	
Quelle est votre apport personnel dans la construction du bâtiment : le site appartement aux coopératives.	
Observations sur le magasin : ce modèle est un plus petit que celui que RESEDA a proposé, de plus les portes et fenêtres sont sur les longueurs au lieu d'être sur les largeurs.	*Observations sur les fenêtres* : fenêtres hermétiques et un peu en hauteur sous ordre du technicien qui suit les travaux.
Remarque : ce magasin est l'un des 2 magasins dont a bénéficié notre village, (lot de 20 magasins financé par LWR) nous l'attribuons aux coopératives masculines.	
Appel : ils souhaitent des renforcements de capacité de productions à travers des microcrédits et rajouter un autre magasin pour plus de conservation.	

N° 34

Lieu : village de Tamaka / Tsernaoua	*Promoteurs* : Union Amintchi de Tsernaoua
Année de construction : 2013	*Qui a financé* : LWR
Coût : 1.000.000 F CFA	*Bénéficiaires* : 3 coopératives féminines
Capacité de stockage : 12 tonnes	*Quantité stockée* : 60 sacs de 120 Kg
Nombres d'utilisateurs : 92	*Durée de stockage : 2 à 3* mois (retrait progressif)
Nombre d'année où l'oignon a été stocké depuis sa construction : démarrage cette année	
	Etat actuel du magasin : très bon état.
	Le magasin est il utilisé : pas encore
	Sinon pourquoi ? en cours de construction
	Qui entretien le magasin : les coopératives femmes avec le soutien de l'union Amintchi.
	Comment est géré le magasin : l'union amintchi paye et stocke l'oignon, les coopératives assurent le suivi et la vente à la fin ils se partagent le bénéfice.
Entre le magasin RESEDA et la méthode traditionnelle, lequel préférez-vous ?	De loin le type RESEDA
Pourquoi ? Car le magasin type RESEDA est très bien aéré, une bonne température ambiante, le suivi de l'oignon est plus facile, et on peut y stocker de grande quantité.	
Quelle est la raison de la faible utilisation : au contraire ils comptent le remplir	
Est que le magasin est construit suite à votre demande : sur proposition de l'union Amintchi.	
Quelle est votre apport personnel dans la construction du bâtiment : le site appartement aux coopératives.	
Observations sur le magasin : ce modèle est un plus petit que celui que RESEDA a proposé, de plus les portes et fenêtres sont sur les longueurs au lieu d'être sur les largeurs.	*Observations sur les fenêtres* : fenêtres hermétiques et un peu en hauteur sous ordre du technicien qui suit les travaux.
Remarque : ce magasin est l'un des 2 magasins dont a bénéficié notre village, (lot de 20 magasins financé par LWR) nous l'attribuons aux coopératives féminines.	
Appel : elles souhaitent des renforcements de capacité de productions à travers des microcrédits et rajouter un autre magasin pour plus de conservation.	

N° 35

Lieu : village de Tounga Gouga/ Tsernaoua	*Promoteurs* : Union Amintchi de Tsernaoua
Année de construction : 2013	*Qui a financé* : LWR
Coût : 1.000.000 F CFA	*Bénéficiaires* : coopérative Allah Ya taimakémou
Capacité de stockage : 12 tonnes	*Quantité stockée* : 60 sacs de 120 Kg
Nombres d'utilisateurs : 40	*Durée de stockage : 3* mois (retrait progressif)
Nombre d'année où l'oignon a été stocké depuis sa construction : démarrage cette année	
	*Etat actuel du magasin* : très bon état.
	Le magasin est il utilisé : pas encore
	Sinon pourquoi ? en cours de construction
	Qui entretien le magasin : la coopérative avec le soutien de l'union Amintchi.
	Comment est géré le magasin : l'union amintchi paye et stocke l'oignon, la coopérative assure le suivi et la vente à la fin ils se partagent le bénéfice.
Entre le magasin RESEDA et la méthode traditionnelle, lequel préférez-vous ?	De loin le type RESEDA
Pourquoi ? Car le magasin type RESEDA est très bien aéré, une bonne température ambiante, le suivi de l'oignon est plus facile, et on peut y stocker de grande quantité.	
Quelle est la raison de la faible utilisation : au contraire ils comptent le remplir	
Est que le magasin est construit suite à votre demande : sous proposition de l'union Amintchi.	
Quelle est votre apport personnel dans la construction du bâtiment : le site offert par le chef de village, et la main d'œuvre.	
Observations sur le magasin : ce modèle est un plus petit que celui que RESEDA a proposé, de plus les portes et fenêtres sont sur les longueurs au lieu d'être sur les largeurs.	*Observations sur les fenêtres* : fenêtres hermétiques et un peu en hauteur sous ordre du génie rural de Konni
Remarque : ce magasin est construit par les maçons locaux sous conseil du génie rural de Konni (lot de 20 magasins financé par LWR), ils ont des problèmes de route.	
Appel : ils souhaitent le renforcement de capacité de production à travers des microcrédits et rajouter un autre magasin pour plus de conservation.	

N° 36

Lieu : village de Kaku/ Tsernaoua	*Promoteurs* : Union Amintchi de Tsernaoua
Année de construction : 2013	*Qui a financé* : LWR
Coût : 1.000.000 F CFA	*Bénéficiaires* : coopérative Alhéri
Capacité de stockage : 12 tonnes	*Quantité stockée* : 60 sacs de 120 Kg
Nombres d'utilisateurs : 44	*Durée de stockage : 3* mois (retrait progressif)
Nombre d'année où l'oignon a été stocké depuis sa construction : démarrage cette année	
	Etat actuel du magasin : très bon état.
	Le magasin est il utilisé : pas encore
	Sinon pourquoi ? en cours de construction
	Qui entretien le magasin : la coopérative avec le soutien de l'union Amintchi.
	Comment est géré le magasin : l'union amintchi paye et stocke l'oignon, la coopérative assure le suivi et la vente à la fin ils se partagent le bénéfice.
Entre le magasin RESEDA et la méthode traditionnelle, lequel préférez-vous ?	De loin le type RESEDA
Pourquoi ? Car le magasin type RESEDA est très bien aéré, une bonne température ambiante, le suivi de l'oignon est plus facile, et on peut y stocker de grande quantité.	
Quelle est la raison de la faible utilisation : au contraire ils comptent le remplir	
Est que le magasin est construit suite à votre demande : sur demande de la coopérative.	
Quelle est votre apport personnel dans la construction du bâtiment : le site offert par le président avec papier justificatif, et la main d'œuvre.	
Observations sur le magasin : ce modèle est un plus petit que celui que RESEDA a proposé, avec les portes et fenêtres sont sur les longueurs au lieu d'être sur les largeurs.	*Observations sur les fenêtres* : fenêtres hermétiques et un peu en hauteur sous ordre du génie rural de Konni
Remarque : ce magasin est construit par les maçons locaux, sous conseil du génie rural de Konni (lot de 20 magasins financé par LWR), et dispose du meilleur des toits de tous les magasins visités.	
Appel : ils souhaitent le renforcement de capacité de production à travers des microcrédits et rajouter un autre magasin pour plus de conservation.	

N° 37

Lieu : village de Sawnan Gomma 1/ Tsernaoua	*Promoteurs* : Union Amintchi de Tsernaoua
Année de construction : 2006	*Qui a financé* : SNV
Coût : 1.500.00 F CFA	*Bénéficiaires* : coopérative Alhéri
Capacité de stockage : 12 à 15 tonnes	*Quantité stockée* : 60 sacs de 120 Kg
Nombres d'utilisateurs : 27	*Durée de stockage : 2* mois (retrait progressif)
Nombre d'année où l'oignon a été stocké depuis sa construction : 1 an	
	Etat actuel du magasin : pas même la fondation.
	Le magasin est il utilisé : non
	Sinon pourquoi ? ruines
	Qui entretien le magasin : la coopérative
	Comment est géré le magasin : la coopérative paye et stocke l'oignon pour revendre.
Entre le magasin RESEDA et la méthode traditionnelle, lequel préférez-vous ?	De loin le type RESEDA
Pourquoi ? Car le magasin type RESEDA est très bien aéré, une bonne température ambiante, le suivi de l'oignon est plus facile, et on peut y stocker de grande quantité.	
Quelle est la raison de la faible utilisation : plus de magasin	
Est que le magasin est construit suite à votre demande : sur proposition de l'union Amintchi.	
Quelle est votre apport personnel dans la construction du bâtiment : le site offert par un membre,	
Observations sur le magasin : type RESEDA	*Observations sur les fenêtres* : ?
Remarque : leur premier magasin était construit par la SNV, suite a un différent entre les membres une année après, le propriétaire du site leur à demander de déguerpir, il veut sa place. Cependant, ils assurent être aguerris car ne laisserons pas tomber les 2 nouveaux magasins que vient de leur construire LWR, sur leur nouveau site qui ne présente pas litige.	
Appel : ils souhaitent le renforcement de capacité de production à travers des microcrédits et leur construire d'autres magasins pour plus de conservation.	

N° 38

Lieu : village de Sawnan Gomma 2/ Tsernaoua	*Promoteurs* : Union Amintchi de Tsernaoua
Année de construction : 2013	*Qui a financé* : LWR
Coût : 1.000.000 F CFA	*Bénéficiaires* : coopérative Alhéri
Capacité de stockage : 12 tonnes	*Quantité stockée* : 60 sacs de 120 Kg
Nombres d'utilisateurs : 27	*Durée de stockage : 3* mois (retrait progressif)
Nombre d'année où l'oignon a été stocké depuis sa construction : démarrage cette année	
	Etat actuel du magasin : très bon état.
	Le magasin est il utilisé : pas encore
	Sinon pourquoi ? en cours de construction
	Qui entretien le magasin : la coopérative avec le soutien de l'union Amintchi.
	Comment est géré le magasin : l'union amintchi paye et stocke l'oignon, la coopérative assure le suivi et la vente à la fin ils se partagent le bénéfice.
Entre le magasin RESEDA et la méthode traditionnelle, lequel préférez-vous ?	De loin le type RESEDA
Pourquoi ? Car le magasin type RESEDA est très bien aéré, une bonne température ambiante, le suivi de l'oignon est plus facile, et on peut y stocker de grande quantité.	
Quelle est la raison de la faible utilisation : au contraire ils comptent le remplir	
Est que le magasin est construit suite à votre demande : sur proposition de l'union Amintchi.	
Quelle est votre apport personnel dans la construction du bâtiment : le site offert par le président avec papier justificatif, et la main d'œuvre.	
Observations sur le magasin : ce modèle est un plus petit que celui que RESEDA a proposé, avec les portes et fenêtres sont sur les longueurs au lieu d'être sur les largeurs.	*Observations sur les fenêtres* : fenêtres hermétiques et un peu en hauteur sous ordre du génie rural de Konni
Remarque : ce magasin est l'un des 2nouveaux magasins construits par LWR, ils assurent être aguerris car ne laisserons pas tomber les 2 nouveaux magasins qui sont sur leur nouveau site offert par le chef de village membre leur coopérative.	
Appel : ils souhaitent le renforcement de capacité de production à travers des microcrédits et leur construire d'autres magasins pour plus de conservation.	

N° 39

Lieu : village de Sawnan Gomma 3/ Tsernaoua	*Promoteurs* : Union Amintchi de Tsernaoua
Année de construction : 2013	*Qui a financé* : LWR
Coût : 1.000.000 F CFA	*Bénéficiaires* : coopérative Alhéri
Capacité de stockage : 12 tonnes	*Quantité stockée* : 60 sacs de 120 Kg
Nombres d'utilisateurs : 27	*Durée de stockage : 3* mois (retrait progressif)
Nombre d'année où l'oignon a été stocké depuis sa construction : démarrage cette année	
	Etat actuel du magasin : très bon état.
	Le magasin est il utilisé : pas encore
	Sinon pourquoi ? en cours de construction
	Qui entretien le magasin : la coopérative avec le soutien de l'union Amintchi.
	Comment est géré le magasin : l'union amintchi paye et stocke l'oignon, la coopérative assure le suivi et la vente à la fin ils se partagent le bénéfice.
Entre le magasin RESEDA et la méthode traditionnelle, lequel préférez-vous ?	De loin le type RESEDA
Pourquoi ? Car le magasin type RESEDA est très bien aéré, une bonne température ambiante, le suivi de l'oignon est plus facile, et on peut y stocker de grande quantité.	
Quelle est la raison de la faible utilisation : au contraire ils comptent le remplir	
Est que le magasin est construit suite à votre demande : sur proposition de l'union Amintchi.	
Quelle est votre apport personnel dans la construction du bâtiment : le site offert par le président avec papier justificatif, et la main d'œuvre.	
Observations sur le magasin : ce modèle est un plus petit que celui que RESEDA a proposé, avec les portes et fenêtres sont sur les longueurs au lieu d'être sur les largeurs.	*Observations sur les fenêtres* : fenêtres hermétiques et un peu en hauteur sous ordre du génie rural de Konni
Remarque : ce magasin est le 2ème des 2 nouveaux magasins construits par LWR, ils assurent être aguerris car ne laisserons pas tomber les 2 nouveaux magasins qui sont sur leur nouveau site offert par le chef de village membre leur coopérative.	
Appel : ils souhaitent le renforcement de capacité de production à travers des microcrédits et leur construire d'autres magasins pour plus de conservation.	

N° 40

Lieu : village de Kadé Badé / Tsernaoua	*Promoteurs* : Union Amintchi de Tsernaoua
Année de construction : 2013	*Qui a financé* : LWR
Coût : 1.000.000 F CFA	*Bénéficiaires* : 4 coopératives
Capacité de stockage : 12 tonnes	*Quantité stockée* : 60 sacs de 120 Kg
Nombres d'utilisateurs : 132	*Durée de stockage : 3* mois (retrait progressif)
Nombre d'année où l'oignon a été stocké depuis sa construction : démarrage cette année	
	Etat actuel du magasin : très bon état.
	Le magasin est il utilisé : oui, déjà, par producteurs du village
	Sinon pourquoi ?
	Qui entretien le magasin : la coopérative avec le soutien de l'union Amintchi.
	Comment est géré le magasin : l'union amintchi paye et stocke l'oignon, la coopérative assure le suivi et la vente à la fin ils se partagent le bénéfice.
Entre le magasin RESEDA et la méthode traditionnelle, lequel préférez-vous ?	De loin le type RESEDA
Pourquoi ? Car le magasin type RESEDA est très bien aéré, une bonne température ambiante, le suivi de l'oignon est plus facile, et on peut y stocker de grande quantité.	
Quelle est la raison de la faible utilisation : au contraire ils comptent le remplir	
Est que le magasin est construit suite à votre demande : sur demande de coopérative.	
Quelle est votre apport personnel dans la construction du bâtiment : le site offert par le chef du village avec papier justificatif.	
Observations sur le magasin : ce modèle est un plus petit que celui que RESEDA a proposé, avec les portes et fenêtres sont sur les longueurs au lieu d'être sur les largeurs.	*Observations sur les fenêtres* : fenêtres hermétiques et un peu en hauteur sous ordre du génie rural de Konni
Remarque : ce magasin est le 2ème des 2 nouveaux magasins construits par LWR, ils assurent être aguerris car ne laisserons pas tomber les 2 nouveaux magasins qui sont sur leur nouveau site offert par le chef de village membre leur coopérative.	
Appel : ils souhaitent le renforcement de capacité de production à travers des microcrédits et leur construire d'autres magasins pour plus de conservation, car ils sont nombreux et grands producteurs.	

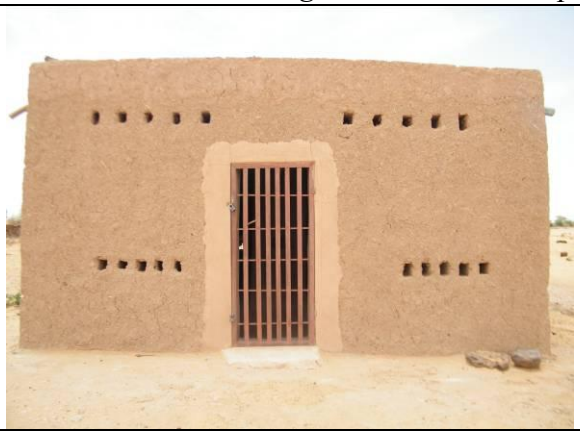
N° 41

Lieu : village de Guida Ider / Malbaza	*Promoteurs* : ND
Année de construction : ND	*Qui a financé* : ND
Coût : ND	*Bénéficiaires* : ND
Capacité de stockage : ND	*Quantité stockée* : ND
Nombres d'utilisateurs : ND	*Durée de stockage : ND*
Nombre d'année où l'oignon a été stocké depuis sa construction : ND	
	Etat actuel du magasin : plus de magasin.
	Le magasin est il utilisé : non.
	Sinon pourquoi ? que le banco sur place
	Qui entretien le magasin : ND.
	Comment est géré le magasin : ND.
Entre le magasin RESEDA et la méthode traditionnelle, lequel préférez-vous ?	ND
Pourquoi ? ND	
Quelle est la raison de la faible utilisation : ND	
Est que le magasin est construit suite à votre demande : ND	
Quelle est votre apport personnel dans la construction du bâtiment : ND	
Observations sur le magasin : ND.	*Observations sur les fenêtres* : ND
Remarque : 1er magasin de Guidan Ider dont il n'existe aucune information, cependant une maison est en construction sur les ruines.	
Appel : ND.	

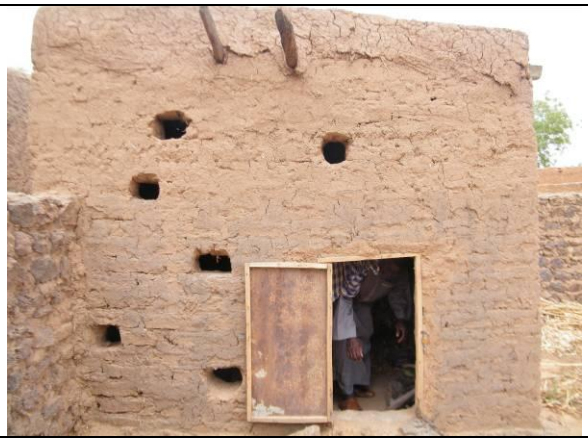
N° 42

Lieu : village de Guida Ider / Malbaza	*Promoteurs* : FCMN-Niya
Année de construction : 2008	*Qui a financé* : FAO
Coût : ND	*Bénéficiaires* : 3 coopératives (Fassaha, Samou et Harama)
Capacité de stockage : 20 à 25 tonnes	*Quantité stockée* : 10 tonnes (semences)
Nombres d'utilisateurs : 60	*Durée de stockage : 6* mois (retrait progressif)
Nombre d'année où l'oignon a été stocké depuis sa construction : 6 ans	
	Etat actuel du magasin : assez bon état.
	Le magasin est il utilisé : oui, depuis sa construction.
	Sinon pourquoi ?
	Qui entretien le magasin : les coopératives.
	Comment est géré le magasin : tout membre a le droit de stocker, moyennant une cotisation.
Entre le magasin RESEDA et la méthode traditionnelle, lequel préférez-vous ?	De loin le type RESEDA
Pourquoi ? Car le magasin type RESEDA est très bien aéré, une bonne température ambiante, le suivi de l'oignon est plus facile, et on peut y stocker de grande quantité.	
Quelle est la raison de la faible utilisation : pour limiter les pertes car plus on le rempli plus les pertes sont énormes. .	
Est que le magasin est construit suite à votre demande : sur demande de l'union Marhaba.	
Quelle est votre apport personnel dans la construction du bâtiment : le site payé par l'union.	
Observations sur le magasin : type RESEDA avec une seule porte.	*Observations sur les fenêtres* : soudées
Remarque : à Guidan Ider seuls les bulbes de semences sont conservés dans le type RESEDA ; ce magasin est le 2ème magasin des 3 construits à Guidan Ider.	
Appel : ils souhaitent le renforcement de capacité de production à travers des microcrédits et leur construire d'autres magasins pour plus de conservation, car ils sont nombreux et grands producteurs.	

N° 43

Lieu : village de Guida Ider / Malbaza	*Promoteurs* : union Marhaba
Année de construction : 2009	*Qui a financé* : IFDC/ M+
Coût : 1.600.000 FCFA	*Bénéficiaires* : union Marhaba
Capacité de stockage : 15 à 20 tonnes	*Quantité stockée* : 10 tonnes (semences)
Nombres d'utilisateurs : 60	*Durée de stockage : 6* mois (retrait progressif)
Nombre d'année où l'oignon a été stocké depuis sa construction : 5 ans	
	*Etat actuel du magasin* : bon état.
	Le magasin est il utilisé : oui, depuis sa construction.
	Sinon pourquoi ?
	Qui entretien le magasin : les coopératives membres de l'union.
	Comment est géré le magasin : tout membre a le droit de stocker, moyennant une cotisation.
Entre le magasin RESEDA et la méthode traditionnelle, lequel préférez-vous ?	De loin le type RESEDA
Pourquoi ? Car le magasin type RESEDA est très bien aéré, une bonne température ambiante, le suivi de l'oignon est plus facile, et on peut y stocker de grande quantité.	
Quelle est la raison de la faible utilisation : pour limiter les pertes car plus on le rempli plus les pertes sont énormes.	
Est que le magasin est construit suite à votre demande : sur demande des coopératives.	
Quelle est votre apport personnel dans la construction du bâtiment : le site payé par les coopératives.	
Observations sur le magasin : type RESEDA.	*Observations sur les fenêtres* : une des fenêtres est manquante
Remarque : à Guidan Ider seuls les bulbes de semences sont conservés dans le type *RESEDA ;* ce magasin est le 3ème magasin des 3 construits à Guidan Ider,	
Appel : ils souhaitent le renforcement de capacité de production à travers des microcrédits et leur construire d'autres magasins pour plus de conservation, car ils sont nombreux et grands producteurs.	

N° : 44

Lieu : village de Guida Ider / Malbaza	*Promoteurs* : Amadou Ibrahim
Année de construction : 2010	*Qui a financé* : Initiative personnel
Coût : 50.000 F CFA	*Bénéficiaires* : 1 producteur
Capacité de stockage : 2 tonnes	*Quantité stockée* : 10 sacs de 120 kg
Nombres d'utilisateurs : 1	*Durée de stockage* : 6 mois (retrait progressif)
Nombre d'année où l'oignon a été stocké depuis sa construction : 4 ans	
	*Etat actuel du magasin* : assez bon état
	Le magasin est il utilisé : oui, par le constructeur.
	Sinon pourquoi ?
	Qui entretien le magasin : lui même
	Comment est géré le magasin : il stocke, et suit une partie de sa production dans le magasin.
Entre le magasin type RESEDA et la méthode traditionnelle, lequel préférez-vous ?	De loin le type RESEDA
Pourquoi ? Car le magasin type RESEDA est très bien aéré, une bonne température ambiante, le suivi de l'oignon est plus facile, et on peut y stocker de grande quantité, pas besoins de refaire chaque année.	
Quelle est la raison de la faible utilisation : au contraire ce magasin est très bien utilisé, je le remplis chaque année, je dépose en bas et sur les petites étagères.	
Est que le magasin est construit suite à votre demande : c'est une initiative personnel, c'était un poulailler, dont j'ai agrandi et nettoyé en 2010 pour stocker mes bulbes mères pour la production de semence d'oignon.	
Quelle est votre apport personnel dans la construction du bâtiment : 100 % (tout m'appartient).	
Observations sur le magasin : aération limitée, mais qu'il compte améliorer	*Observations sur les fenêtres* : que de petites ouvertures,
Remarque: Mr Amadou produit en partie à la maison, il dit qu'il compte agrandir le magasin surtout si on le soutenait.	
Appel : faire la promotion du magasin individuel, car la gestion collective pose énormément de problème, le RUDU a une courte durée de vie, et n'est pas aussi bien aéré, renforcer les capacités de productions à travers des microcrédits.	

N° : 45

Lieu : village de Guida Ider / Malbaza	*Promoteurs* : Harachi Abarchi
Année de construction : 1997	*Qui a financé* : Initiative personnel
Coût : 800.000 F CFA	*Bénéficiaires* : 1 producteur
Capacité de stockage : 10 à 12 tonnes	*Quantité stockée* : 30 sacs de 120 kg
Nombres d'utilisateurs : 1	*Durée de stockage* : 6 mois (retrait progressif)
Nombre d'année où l'oignon a été stocké depuis sa construction : ND	
	Etat actuel du magasin : assez bon état
	Le magasin est il utilisé : oui, par le constructeur.
	Sinon pourquoi ?
	Qui entretien le magasin : lui même
	Comment est géré le magasin : il stocke, et suit une partie de sa production dans le magasin.
Entre le magasin type RESEDA et la méthode traditionnelle, lequel préférez-vous ?	De loin le type RESEDA
Pourquoi ? Car le magasin type RESEDA est très bien aéré, une bonne température ambiante, le suivi de l'oignon est plus facile, et on peut y stocker de grande quantité, pas besoins de refaire chaque année.	
Quelle est la raison de la faible utilisation : au contraire ce magasin est très bien utilisé, car je ne dépose pas que de l'oignon dedans. je le remplis chaque année, d'oignon et de céréales sur l'autre partie.	
Est que le magasin est construit suite à votre demande : c'est une initiative personnel, je me inspiré d'un magasin que j'ai vue à la suite d'une visite d'études au Mali en 1996 ; je stocke mes bulbes mères pour la production de semence d'oignon.	
Quelle est votre apport personnel dans la construction du bâtiment : 100 % (tout m'appartient).	
Observations sur le magasin : aération limitée, mais qu'il compte améliorer	*Observations sur les fenêtres* : que de petites ouvertures, pas fenêtres car derrière c'est la rue.
Remarque: Mr Harachi a formé des maçons de Tahoua, Tillabéry, Zinder, Maradi et Diffa sur ce type de magasin.	
Appel : faire la promotion du magasin individuel, pour ce qui veulent car la gestion est plus facile, le RUDU a une courte durée de vie, et n'est pas aussi bien aéré, renforcer les capacités de productions à travers des microcrédits.	

N° 46

Lieu : commune de Tsernaoua 1	*Promoteurs* : Union Amintchi de Tsernaoua
Année de construction : 2013(terminée en 2014)	*Qui a financé* : LWR
Coût : 1.000.000 F CFA	*Bénéficiaires* : 8 coopératives
Capacité de stockage : 12 tonnes	*Quantité stockée* : 66 sacs de 120 Kg
Nombres d'utilisateurs : 327	*Durée de stockage : 3* mois (retrait progressif)
Nombre d'année où l'oignon a été stocké depuis sa construction : démarrage cette année	
	Etat actuel du magasin : quelques traverses cassées.
	Le magasin est il utilisé : plus maintenant, ils avaient 66 sacs de 120 kg qu'ils étaient contraint de retirer immédiatement.
	Sinon pourquoi ? toit brisé à la première pluie
	Qui entretien le magasin : les coopératives avec le soutien de l'union Amintchi.
	Comment est géré le magasin : l'union amintchi paye et stocke l'oignon, les coopératives assurent le suivi et la vente à la fin, ils se partagent le bénéfice.
Entre le magasin RESEDA et la méthode traditionnelle, lequel préférez-vous ?	De loin le type RESEDA
Pourquoi ? Car le magasin type RESEDA est très bien aéré, une bonne température ambiante, le suivi de l'oignon est plus facile, et on peut y stocker de grande quantité.	
Quelle est la raison de la faible utilisation : toit risque de s'effondré	
Est que le magasin est construit suite à votre demande : sur demande de coopérative.	
Quelle est votre apport personnel dans la construction du bâtiment : le site offert par la mairie avec papier justificatif.	
Observations sur le magasin : ce modèle est un plus petit que celui que RESEDA a proposé, avec les portes et fenêtres sont sur les longueurs au lieu d'être sur les largeurs.	*Observations sur les fenêtres* : fenêtres hermétiques et un peu en hauteur sous ordre du génie rural de Konni
Remarque : ce magasin est le 1er des 2 nouveaux magasins construits par LWR, ils ont saisie le tâcheron a qui ils ont demandé de réparer le toit car il très mal fait avec du frais et pas trop solide.	
Appel : ils souhaitent le renforcement de capacité de production à travers des microcrédits et leur construire d'autres magasins pour plus de conservation en faisant confiance à leurs maçons.	

N° 47

Lieu : commune de Tsernaoua 2	*Promoteurs* : Union Amintchi de Tsernaoua
Année de construction : 2013(terminée en 2014)	*Qui a financé* : LWR
Coût : 1.000.000 F CFA	*Bénéficiaires* : 8 coopératives
Capacité de stockage : 12 tonnes	*Quantité stockée* : 66 sacs de 120 Kg
Nombres d'utilisateurs : 327	*Durée de stockage : 3* mois (retrait progressif)
Nombre d'année où l'oignon a été stocké depuis sa construction : démarrage cette année	
	Etat actuel du magasin : bon état, bien que l'inquiétude reste la même, toit mal fait et risque de s'effondré.
	Le magasin est il utilisé : oui, c'est les 66 sacs de 120 kg retirés du 1er magasin défectueux qui ont été transféré.
	Sinon pourquoi ? toit aussi inquiétant que le premier.
	Qui entretien le magasin : les coopératives avec le soutien de l'union Amintchi.
	Comment est géré le magasin : l'union amintchi paye et stocke l'oignon, les coopératives assurent le suivi et la vente à la fin, ils se partagent le bénéfice.
Entre le magasin RESEDA et la méthode traditionnelle, lequel préférez-vous ?	De loin le type RESEDA
Pourquoi ? Car le magasin type RESEDA est très bien aéré, une bonne température ambiante, le suivi de l'oignon est plus facile, et on peut y stocker de grande quantité.	
Quelle est la raison de la faible utilisation : pour le moment ils y ont mis 66 sacs de 120 kg et attendent	
Est que le magasin est construit suite à votre demande : sur demande des coopératives.	
Quelle est votre apport personnel dans la construction du bâtiment : le site offert par la mairie avec papier justificatif.	
Observations sur le magasin : ce modèle est un plus petit que celui que RESEDA a proposé, avec les portes et fenêtres sont sur les longueurs au lieu d'être sur les largeurs.	*Observations sur les fenêtres* : fenêtres hermétiques et un peu en hauteur sous ordre du génie rural de Konni
Remarque : ce magasin est le 2ème des 2 nouveaux magasins construits par LWR, ils été fait à Tsernaoua parce que le village qui devrai l'accueillir c'est désintéressé à la dernière minute, le toit est fait aussi avec du bois frais et pas trop solide.	
Appel : ils souhaitent le renforcement de capacité de production à travers des microcrédits et leur construire d'autres magasins pour plus de conservation en faisant confiance à leurs maçons.	

N° 48

Lieu : village yoreizé Koira 1/ Namaro	*Promoteurs* : FCMN-Niya
Année de construction : 2007	*Qui a financé* : FAO
Coût : ND	*Bénéficiaires* : union Wafakey
Capacité de stockage : 20 à 25 tonnes	*Quantité stockée* : 15 tonnes
Nombres d'utilisateurs : 82 femmes	*Durée de stockage : 3 à 4* mois (retrait progressif)
Nombre d'année où l'oignon a été stocké depuis sa construction : 8 ans	
	Etat actuel du magasin : bon état.
	Le magasin est il utilisé : oui, depuis sa construction.
	Sinon pourquoi ?
	Qui entretien le magasin : l'union.
	Comment est géré le magasin : tout membre a le droit de stocker, moyennant une cotisation de 500 FCFA par sac sorti.
Entre le magasin RESEDA et la méthode traditionnelle, lequel préférez-vous ?	De loin le type RESEDA
Pourquoi ? Car le magasin type RESEDA est très bien aéré, une bonne température ambiante, le suivi de l'oignon est plus facile, et on peut y stocker de grande quantité.	
Quelle est la raison de la faible utilisation : seules les femmes dont les maris arrivent à subvenir à leur besoins immédiats, stockent leur production, les étagères restées vacantes sont remplies par les hommes membres de l'union.	
Est que le magasin est construit suite à votre demande : sur demande de l'union auprès de la FCMN-Niya.	
Quelle est votre apport personnel dans la construction du bâtiment : le site payé par l'union, les briques, la terre, l'eau et le crépissage.	
Observations sur le magasin : type RESEDA.	*Observations sur les fenêtres* : fenêtres soudées
Remarque : beaucoup de producteurs, ont peu ou pas produit, car faute de semence local et la trouvant chère, ils ont semé une semence en provenance de l'Afrique du Sud, qui n'est pas adaptée à leur terroir, ils n'ont produit que de grandes feuilles (ne pouvant faire que du gabou) avec de très petits bulbes qui se mettent à germer aussitôt après la récolte, pour une saison qui a duré plus de 6 mois.	
Appel : ils souhaitent le renforcement de capacité de production à travers des microcrédits, et leur résoudre la question de semence d'oignon, qui constitue un véritable casse tête en début de saison.	

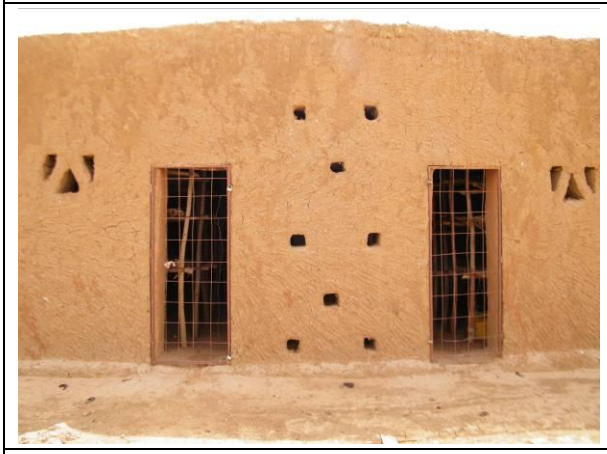
N° 49

Lieu : village Yoreizé Koira 2/ Namaro	*Promoteurs* : FCMN-Niya
Année de construction : 2012	*Qui a financé* : APEAA
Coût : ND	*Bénéficiaires* : union Wafakey
Capacité de stockage : 20 à 25 tonnes	*Quantité stockée* : 15 tonnes (semences)
Nombres d'utilisateurs : 5	*Durée de stockage : 3 à 4* mois (retrait progressif)
Nombre d'année où l'oignon a été stocké depuis sa construction : 2 ans	
	Etat actuel du magasin : bon état.
	Le magasin est il utilisé : oui, depuis sa construction.
	Sinon pourquoi ?
	Qui entretien le magasin : les cinq membres producteurs de semence.
	Comment est géré le magasin : 5 membres de l'union sont autorisés à stocker leur bulbe mère pour produire des semences et approvisionner les producteurs locaux et la FCMN-Niya.
Entre le magasin RESEDA et la méthode traditionnelle, lequel préférez-vous ?	De loin le type RESEDA
Pourquoi ? Car le magasin type RESEDA est très bien aéré, une bonne température ambiante, le suivi de l'oignon est plus facile, et on peut y stocker de grande quantité.	
Quelle est la raison de la faible utilisation : au contraire ce magasin est rempli des bulbes de semences chaque année.	
Est que le magasin est construit suite à votre demande : sur proposition de la FCMN-Niya après avoir remarqué la nécessité.	
Quelle est votre apport personnel dans la construction du bâtiment : le site payé par l'union, les briques, la terre, l'eau et le ciment pour le crépissage.	
Observations sur le magasin : type RESEDA.	*Observations sur les fenêtres* : fenêtres soudées
Remarque : magasin insuffisant, ils sont souvent contraints d'imposer des cota a chacun des 5 producteurs au risque de le surcharger. Un des producteurs prévoir de construire son propre magasin de type RESEDA.	
Appel : ils appellent la FCMN-Niya de trouver une formule gagnant sur le rachat de leur semence au risque de voir certains producteurs de semences se détourné d'eux, et souhaitent le renforcement de capacité de production à travers des microcrédits l'augmentation de ce type de Magasin.	

N° 50

Lieu : village Yoreizé Koira 3 / Namaro	*Promoteurs* : FCMN-Niya
Année de construction : 2013	*Qui a financé* : PRODEX
Coût : ND	*Bénéficiaires* : union Wafakey
Capacité de stockage : 20 à 25 tonnes	*Quantité stockée* : 15 tonnes (semences)
Nombres d'utilisateurs : 14	*Durée de stockage : 3 à 4* mois (retrait progressif)
Nombre d'année où l'oignon a été stocké depuis sa construction : 1 an	
	Etat actuel du magasin : bon état.
	Le magasin est il utilisé : oui.
	Sinon pourquoi ?
	Qui entretien le magasin : par tous les membres de l'union et un régulier qui surveille l'état des bulbes quotidiennement. Il s'occupe également du balayage, nettoyage des termites.
	Comment est géré le magasin : 5 membres de l'union sont autorisés à stocker leur bulbe mère pour produire des semences et approvisionner les producteurs locaux et la FCMN-Niya.
Entre le magasin RESEDA et la méthode traditionnelle, lequel préférez-vous ?	De loin le type RESEDA
Pourquoi ? Car le magasin type RESEDA est très bien aéré, une bonne température ambiante, le suivi de l'oignon est plus facile, et on peut y stocker de grande quantité.	
Quelle est la raison de la faible utilisation : au contraire le magasin est trop utilisé, ils sont souvent contraints d'imposer des cota aux producteurs pour permettre à tout le monde d'avoir une petite place.	
Est que le magasin est construit suite à votre demande : sur proposition de la FCMN-Niya après avoir remarqué la nécessité.	
Quelle est votre apport personnel dans la construction du bâtiment : le site payé par l'union, les briques, la terre, l'eau et le ciment pour le crépissage.	
Observations sur le magasin : type RESEDA.	*Observations sur les fenêtres* : fenêtres soudées
Remarque : magasin insuffisant, ils sont souvent contraints d'imposer des cota a chacun des 14 producteurs au risque de le surcharger.	
Appel : ils appellent leurs producteurs de semences de trouver de faire une réduction sur le prix de leur semence pour limiter l'utilisation de ces semences importées, le renforcement de capacité de production à travers des microcrédits et l'augmentation de ce type de Magasin.	

N° 51

Lieu : village Ganguel/ Niamey 5	*Promoteurs* : FCMN-Niya
Année de construction : 2012	*Qui a financé* :
Coût : ND	*Bénéficiaires* : coopérative (72 membres)
Capacité de stockage : 20 à 25 tonnes	*Quantité stockée* : 5 tonnes (semences)
Nombres d'utilisateurs : 3	*Durée de stockage : 3 à 4* mois (retrait progressif)
Nombre d'année où l'oignon a été stocké depuis sa construction : 2 ans	
	*Etat actuel du magasin* : défectueux.
	Le magasin est il utilisé : plus maintenant.
	Sinon pourquoi ? toit mal fait et risque de s'effondrer.
	Qui entretien le magasin : un membre qui surveille l'état des bulbes quotidiennement. Il s'occupe également du balayage, nettoyage des termites.
	Comment est géré le magasin : 3 membres stockent leur bulbe mère pour produire des semences et approvisionner les producteurs locaux.
Entre le magasin RESEDA et la méthode traditionnelle, lequel préférez-vous ?	De loin le type RESEDA
Pourquoi ? Car le magasin type RESEDA est très bien aéré, une bonne température ambiante, le suivi de l'oignon est plus facile, et on peut y stocker de grande quantité.	
Quelle est la raison de la faible utilisation : au contraire le magasin est trop utilisé, ils sont souvent contraints d'imposer des cota aux producteurs pour permettre à tout le monde d'avoir une petite place.	
Est que le magasin est construit suite à votre demande : sur proposition de la FCMN-Niya après avoir remarqué la nécessité.	
Quelle est votre apport personnel dans la construction du bâtiment : le site payé par l'union, les briques, la terre, l'eau et le ciment pour le crépissage.	
Observations sur le magasin : type RESEDA.	*Observations sur les fenêtres* : fenêtres soudées
Remarque : perte d'une partie des bulbes mère stocké l'année passée car le magasin a des trous au toit et quelques bois tordues ne pouvant pas supporter le poids. Le magasin risque de s'effondrer.	
Appel : ils appellent à la réfection du toit car le magasin risque de tomber, le renforcement de capacité de production à travers des microcrédits et l'augmentation de ce type de Magasin.	

N° 52

Lieu : village Djoga/ Torodi	*Promoteurs* :
Année de construction : 2012	*Qui a financé* : PRODEX
Coût : 1.300.000 FCFA	*Bénéficiaires* : union Soubassé
Capacité de stockage : 15 tonnes	*Quantité stockée* : 10 tonnes
Nombres d'utilisateurs : 153	*Durée de stockage : 6* mois (retrait progressif surtout les jours de fêtes)
Nombre d'année où l'oignon a été stocké depuis sa construction : 2 ans	
	Etat actuel du magasin : très bon état.
	Le magasin est il utilisé : oui.
	Sinon pourquoi ?
	Qui entretien le magasin : les femmes surveillent l'état des bulbes et éliminent ceux en mauvais état chaque semaine. Elles s'occupent également du balayage, nettoyage des termites.
	Comment est géré le magasin : les femmes stockent et suivent leur production collective, pour la revendre au moment opportun, les bénéfices sont utilisés pour le petit besoin et le rachat de terre supplémentaire au nom de l'union (elles ont payé plus 20 ha à Djoga)
Entre le magasin RESEDA et la méthode traditionnelle, lequel préférez-vous ?	De loin le type RESEDA
Pourquoi ? Car le magasin type RESEDA est très bien aéré, une bonne température ambiante, le suivi de l'oignon est plus facile, et on peut y stocker de grande quantité.	
Quelle est la raison de la faible utilisation : au contraire le magasin est trop utilisé, ils sont souvent contraints d'imposer des cota aux producteurs pour permettre à tout le monde d'avoir une petite place.	
Est que le magasin est construit suite à votre demande : sur demande de l'union.	
Quelle est votre apport personnel dans la construction du bâtiment : le site payé par l'union et 300.000 FCFA.	
Observations sur le magasin : type RESEDA.	*Observations sur les fenêtres* : fenêtres soudées
Remarque : par expérience elles ont exigé un toit à base de tige de rônier bien que plus cher au détriment de tige de neem qui se tord, et d'eucalyptus qui se casse facilement, leurs étagères sont métalliques et le magasin est très bien fait avec des maçons locaux.	
Appel : elles souhaitent avoir un autre Magasin pour leur production individuelle car chacune d'elle à une partie de sa production dans un grenier à la maison avec plus de perte ou écoulé au besoin.	