

Analyse de la rentabilité économique de la fabrication du *Gabou* auprès d'une femme transformatrice à Niamey



Rédaction : Dr Maman Moustapha Rabiou et Ozairou Talata / RECA – Niger / Septembre 2021



Le *Gabou* est l'un des condiments locaux les plus commercialisés à Niamey. Il constitue le plus souvent le produit phare de certaines transformatrices. Il est en lutte sur les marchés avec les bouillons cubes. L'objectif de cette note est d'analyser la rentabilité économique de la fabrication du *Gabou* et voir la possibilité d'accroître la production ainsi que la consommation, afin de diminuer la consommation des bouillons cubes.

Cette note a été rédigée suite à une visite d'une femme transformatrice. Elle utilise uniquement l'oignon Violet de Galmi qu'elle achète sur le marché de Katako à Niamey.

1 Les différents types de *Gabou* qu'elle commercialise

Trois types de *Gabou* sont fabriqués par la transformatrice. Il s'agit de :

- La poudre de *Gabou* de feuilles d'oignon appelé aussi *Gabou-Bi* en Zarma. La préparation commence par le grillage des feuilles. Ces feuilles sont ensuite broyées avec du sésame torréfié et du sel, puis tamisées avant d'être conditionnées (**photo 1**).
- La poudre de *Gabou* de lanières d'oignon : les lanières sont torréfiées puis mélangées avec du sésame torréfié et du sel ensuite broyées ensemble et tamisées (**photo 2**).
- Cocktail d'oignon ou *Gabou Hamni* : c'est un mélange de feuilles torréfiées, des lanières torréfiées, des lanières simples, du soubala d'oseille de Guinée et de néré, du sésame torréfié et du sel. L'ensemble est broyé, ensuite tamisé, puis conditionné dans des sachets en plastiques (**photo 3**).



Photo 1 : Poudre de feuilles d'oignon grillées



Photo 2 : Poudre de lanières d'oignon grillées



Photo 3 : Cocktail d'oignon

2 Prix des Gabou conditionnés

Le prix de ses Gabou est stable. Il ne change pas en fonction des saisons.

Tableau 1 : Prix des Gabou en fonction de la quantité

Produit	Type d'emballage	Quantité (g)	Prix (FCFA)
Poudre de feuilles torrifiées	Boite	300	1.000
Poudre de lanières d'oignon torrifiées	Boite	500	2.500
Cocktail d'oignon	Sachet plastique	150	1.000

3 Prix de la matière première

- Prix de l'oignon

Le prix de l'oignon varie en fonction de la saison. Sur les marchés de Niamey, pendant la période de forte disponibilité, le prix de l'oignon est bas. A ce moment, la transformatrice achète l'oignon en grande quantité qu'elle fait sécher puis stocker. Le stockage lui permet de fabriquer le Gabou en période de faible disponibilité qui est caractérisée par une augmentation du prix de l'oignon sur le marché. Les achats en période de bas prix et le stockage de l'oignon séché lui permet de maintenir un prix stable du Gabou en toute période de l'année.

Tableau 2 : Prix de l'oignon sur le marché

Prix de l'oignon en fonction de la période pour 120 kg					
Forte disponibilité : Fév. – Mars – Avril – Mai.			Faible disponibilité : Juin – Juillet – Août – Sept – Oct. – Nov. – Déc – Janv.		
Max	Min	Moyen	Max	Min	Moyen
10.000	8.000	9.000	50.000	60.000	55.000

NB : D'après les données collectées par le RECA, de février à mai, le prix du sac 130 kg se trouve dans une fourchette de 15.000 à 25.000 F qui correspond à la période de récolte et une plus forte disponibilité. C'est à partir du mois de juin que le prix commence à grimper pour atteindre 50.000 à 60.000 F vers fin novembre ou début décembre.

[note_marche_oignon_niamey_2019.pdf\(reca-niger.org\).](#)

4 Prix des autres matières premières utilisées

Plusieurs matières premières sont utilisées à la fabrication du Gabou. Le cout a été évalué à partir des achats de la transformatrice.

Tableau 3 : Autres matières premières utilisées dans la préparation en plus de l'oignon bulbe

Matière première	Quantité	Prix (F CFA)
Epices	100 g	100
Poudre de lanière simple	500 g	4.000
Feuilles d'oignon	50 kg	5.000
Sésame	1 tia (2.500 g)	2.500
Soumbala d'oseille de Guinée	1 tia (1.550 g)	1.100
Soumbala de néré	500 g	2.500
Sel	1000 g	400

5 Analyse de la rentabilité de la fabrication du *Gabou*

Pour estimer la rentabilité de la fabrication de *Gabou* de lanières, nous avons tenu compte de la dernière production réalisée par la transformatrice.

▪ Poudre de lanières torréfiées

Elle a utilisé 40 kg d'oignon frais, 200 g de sésame torréfié et 200 g de sel.

A la fin de la préparation, elle a obtenu 8 sachets de 500 g. Chaque sachet se vend à 2.500 F.

Tableau 4 : Rentabilité de la fabrication du *Gabou* de lanières

Paramètres de rentabilité	Quantité	Prix (F CFA)	Total (F CFA)
Dépenses			
▪ Oignon frais	40 kg	4.000	18.080
▪ Sésame	200 g	200	
▪ Sel	200 g	80	
▪ Transport oignon	40 kg	800	
▪ Emballage	8	(50 F*8) =400	
▪ Etiquetage	8	(50 F*8) =400	
▪ Main d'œuvre	2	4.000	
Revenu	8 sachets de 500 g	2.500*8	20.000
Marge brute			1.920
Marge brute mensuelle (4 productions par mois)			7.680
Marge brute annuelle			92.160

NB : Pour obtenir 10 kg de lanière d'oignon sèche, elle utilise 100 kg de l'oignon frais.

▪ Poudre de feuilles d'oignon grillées (*Gabou-Bi*)

Elle a utilisé 1 sac de 50 kg de feuilles d'oignon, 500 g de sésame et 800 g de sel. Au total, elle a obtenu 15 boîtes de 300 g. Chaque boîte est vendue à 1.000 F. avec les coûts de l'emballage 50 F, de l'étiquetage 50 F et de transport de sac de feuilles à 1000 F.

Tableau 5 : Rentabilité de la fabrication du *Gabou-Bi*

Paramètres de rentabilité	Quantité	Prix (F CFA)	Total (F CFA)
Dépenses :			
▪ Feuilles d'oignon	50 kg	5.000	12.320
▪ Sésame	500 g	500	
▪ Sel	800 g	320	
▪ Transport oignon	50 kg	1.000	
▪ Emballage	15	(15*50 F) =750	
▪ Etiquetage	15	(15*50 F) =750	
▪ Main d'œuvre	2	4.000	
Revenu	15 sachets de 500 g	1000F*15 sachets	15.000
Marge brute			2.680
Marge brute mensuelle (4 productions par mois)			10.720
Marge brute annuelle			128.640

- **Cocktail d'oignon ou *Gabou Hamni***

Elle a mélangé pour obtenir 2 kg de Gabou cocktail :

- 1 kg de lanières d'oignon grillées,
- 200 g de feuilles d'oignon grillées,
- 200 g de lanières d'oignon simple,
- 200 g de sésame,
- 100 g de sel,
- 100 g d'épices,
- 50 g de soubala d'oseille de Guinée,
- 50 g de soubala de néré.

Tableau 6 : Rentabilité de la fabrication de cocktail d'oignon

Paramètres de rentabilité	Quantité	Prix FCFA	Total FCFA
Dépenses			
▪ Lanière d'oignon	1 kg	8.000	1.3615
▪ Poudre d'oignon simple	200 g	1.600	
▪ Feuilles d'oignon grillées	200 g	20	
▪ Sésame	200 g	200	
▪ Soubala d'oseille de Guinée	50 g	355	
▪ Soubala de néré	50 g	250	
▪ Sel	100 g	40	
▪ Epices	100 g	100	
▪ Transport	320 kg	184	
▪ Emballage plastique	30 sachets	30*50 F=1.500	
▪ Etiquettes	30	30*50 F=1.500	
▪ Main d'œuvre	2	5.000	14.249
Revenu	30 sachets de 150 g	30*1000 F	30.000
Marge brute			15.751
Marge brute mensuelle (4 productions par mois)			63.004
Marge brute annuelle			756.043

6 Distribution

Ses produits sont disponibles dans sa boutique située à l'intérieur de la Maison Artisanale à Wadata et aussi à la boutique Nigérielles. Elle vend sur commande et en cas de foire.

La fabrication et la commercialisation du *Gabou* est une activité économiquement rentable. La somme estimée des marges brutes annuelles des *Gabou* est de 976.848 F CFA. Parmi les différents types de *Gabou*, le cocktail d'oignon apporte plus de revenu. Il est également le type de *Gabou* le plus apprécié par les consommateurs et constitue le produit phare de sa société.