



Rédaction : *Idrissa Guisso Maïga Djibril, Chargé de mission AIC / Juillet 2020*

La conservation de la pomme de terre dans la zone de production de Bonkoukou

Cette note présente les techniques traditionnelles de conservation de la pomme de terre des producteurs de la commune d'Imanan, la « pomme de terre de Bonkoukou » comme appelée sur les marchés. Avant cela, les différentes infrastructures (modernes) ayant pour but de stocker la pomme de terre sont présentées.

1. La conservation de la pomme de terre dans des infrastructures « modernes », plusieurs tentatives

La pomme de terre est de loin la principale culture maraichère pratiquée par des paysans de la commune d'Imanan. La production abondante n'est malheureusement pas accompagnée par une bonne organisation des acteurs de cette filière. Les producteurs procèdent à la plantation à partir de la mi-décembre pour récolter en début mars.

Variétés	Cycle JAP	Rendement (t/ha)	Mois de l'année											
			J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Rosanna	80-90	20-30												
Pamela	80-90	20-30												
Yona	90-110	20-30												

Période de plantation de la pomme de terre
 Période non favorable à la culture
 Période de récolte de la pomme de terre
 JAP : Jours après plantation

Dans la commune d'Imanan, on dénombre quatre (4) magasins de conservation. D'une capacité globale de 525 tonnes, ces infrastructures sont vides. Réalisés dans les années 2000 (photo n°1 à 4), les deux premiers magasins sont conçus pour la conservation à long terme. Les deux autres ont quant à eux vu le jour en 2016 (photo 5 et 6).



Photo n°1 : Magasin de conservation (photo 2009).



Photo n°2 : Même magasin de conservation (photo 2019).



Photo n°3 : Magasin de conservation en cave / jamais terminé (photo de 2009).



Photo n°4 : Même magasin (photo de 2009).

Selon les leaders des Unions concernées, plusieurs raisons expliquent la non fonctionnalité de ces infrastructures qui étaient censées résoudre le problème de stockage et commercialisation de la pomme de terre.

Les photos n°1 et 2 montrent le magasin construit par l'ONG SOS Sahel International au profit de l'Union des Groupements des Coopératives Maraichères (UGCM). Le magasin devait fonctionner sur le principe du warrantage. La première année d'utilisation de ce magasin et aussi la deuxième se sont soldées par des taux de pertes énormes. *Il suffit de passer aux environs du magasin pour se rendre compte à cause de l'odeur de la pourriture des pommes de terre conservées*, a déclaré le Président de l'union bénéficiaire. Les membres de cette dernière avaient évoqué les pertes de pomme de terre enregistrées à l'occasion d'une rencontre avec le bailleur au Burkina Faso. Suite aux inquiétudes soulevées par les producteurs, un technicien du bâtiment dépêché a conclu que les normes de construction d'une telle infrastructure n'ont pas été respectées. Des retouches dans le plafonnage, la disposition des fenêtres et la réfrigération du magasin ont été recommandées. Mais faute de partenaires, et face aux échecs de concertation entre producteurs pour une prise en charge sur fonds propres, ce magasin d'une capacité de 250 tonnes est resté vide.

Les photos n°3 et 4 montrent un magasin de conservation sous forme de cave, inachevé donc jamais utilisé. D'une capacité théorique de 200 tonnes, cette infrastructure a été réalisée en 2002 par l'ONG « CARE Allemagne », en collaboration avec l'ONG nigérienne « Homme, environnement et développement ». Cette idée, portée non pas par une OP mais par un particulier de nationalité française prénommé Christophe, est restée inachevée après le décès de ce dernier, a regretté un leader coutumier de la commune. Le plus grand investissement étant déjà réalisé, ce sont les moyens de réfrigération de cette immense cave qui tardent à voir le jour.



Photo n°5 : Magasin de conservation dit magasin femme INRAN.



Photo n°6 : Magasin de conservation de Chiwil.

Les magasins construits en 2016 par la FAO : les deux magasins ci-dessus sont censés contenir une bonne partie de la production récoltée pour assurer aux producteurs l'accès à un prix rémunérateur. Ces magasins sont conçus pour garder un microclimat favorable à la conservation de la pomme de terre. Ils sont munis d'une sorte de cave qu'on devait remplir d'eau tous les trois (3) jours. A l'image des deux magasins pour la conservation de longue durée, les magasins construits par la FAO ont aussi été utilisés la première année à la grande déception des producteurs. Les rayons solaires pénètrent dans les magasins et l'eau de la cave tarit plus vite qu'annoncé par le partenaire, occasionnant des pertes liées à la pourriture.

A ces problèmes techniques dans la réalisation des quatre magasins, il convient d'ajouter l'absence de transparence dans la gestion des unions bénéficiaires. Cela a fortement détérioré le climat de confiance entre membres actifs et dirigeants des unions. En conséquence, toute solution faisant cas de cotisations pour faire fonctionner le magasin ou pour supporter les dépenses liées à la recherche d'un partenaire, donnent lieu aux suspicions.

Les magasins modernes n'ayant pas été à la hauteur de leurs attentes, les producteurs ont maintenu et développé leurs techniques traditionnelles de conservation de leurs produits.

Si la gestion des magasins de conservation est collective, les techniques traditionnelles de conservation sont individuelles mais ne garantissent pas l'accès à un prix rémunérateur car elles restent de courte durée.

2. Les techniques traditionnelles de conservation de la pomme de terre

Dans la commune rurale d'Imanan, on retrouve la conservation traditionnelle de la pomme de terre sous plusieurs formes. D'une simple couverture de paille à un hangar amélioré en passant par le creusage d'une fosse, ces pratiques ont pris de l'ampleur dans le quotidien des producteurs de pomme de terre de la zone. Nonobstant les multiples techniques de conservation, selon les capacités financières du producteur et le prix recherché, on peut en dénombrer trois techniques.

2.1. Conservation pêle-mêle « provisoire »



Cette technique de conservation se veut à court terme. Les pommes de terre fraîchement récoltées sont placées dans un endroit frais et sec à l'abri de l'humidité et de la chaleur. Elles peuvent être mises dans un trou ou au coin de la case. Cette technique de conservation est pratiquée généralement en attendant le feu vert du commerçant de Niamey ou de Filingué avec lequel le producteur avait préalablement échangé.

Pour la plupart, la quantité stockée peine à atteindre deux (2) tonnes. Le taux de perte est quasiment nul. Ici, l'objectif du producteur n'est pas de rechercher le meilleur prix mais plutôt un client sûr. Dans l'esprit du producteur, la pomme de terre soumise à cette technique, dure rarement plus de deux semaines avant d'être acheminée au marché.

Photo n°7 : L'une des techniques de conservation pêle-mêle provisoire de la pomme de terre à Bonkougou.

Cette technique a les avantages suivants :

- La vente du produit jouissant de toute sa fraîcheur ;
- Maintien du poids des pommes ;
- La garantie d'avoir un client sûr avant d'intégrer le marché ;
- Le taux de pertes quasiment nul.

2.2. Conservation sous hangar en paille

Pour pratiquer cette technique de conservation, il faut confectionner un hangar à l'aide de seccos de sorte qu'il n'y ait pas passage de rayons solaires. Elle exige une grande vigilance dans le contrôle et une délicatesse dans l'humectation des seccos. Mais d'abord, un tri consistant à éliminer toutes les pommes ayant des égratignures (puisqu'elles sont les plus exposées à la pourriture) est effectué. C'est pourquoi, à la récolte des pommes destinées à la conservation, les enfants et d'autres adultes peu expérimentés ne sont pas associés.

Dès qu'une augmentation minimale soit-elle de prix du kilo se présente, toute la quantité ou une partie de la pomme de terre conservée peut être déstockée et commercialisée. La quantité conservée peut atteindre plus de cinq (5) tonnes. Cette technique de conservation dure rarement plus de deux mois. Au-delà de cette durée, le taux de perte devient relativement élevé. On observe tout de même des producteurs spécialisés dans cette technique, qui parviennent à conserver la pomme de terre plus de deux mois.



Photo n°8 : Conservation de la pomme de terre sous hangar

2.3. Conservation en fosse

Cette technique consiste à creuser une fosse d'une profondeur d'au moins 2 m avec des longueurs et largeurs variables selon la quantité à stocker. A l'image de la conservation sous hangar, la conservation en fosse exige l'élimination de toutes les pommes défectueuses ou ayant des blessures

avant toute mise à trou. Une fois les pommes de terre placées, la fosse est recouverte avec du secco de sorte qu'il n'y ait aucune pénétration des rayons solaires.

La particularité de cette technique est que la pomme de terre conservée bénéficie de la fraîcheur du sous-sol le jour ; et dès que la nuit tombe, le secco est retiré pour que la fraîcheur, cette fois-ci de la nuit y pénètre. Cette température faible et stable assure à la pomme de terre une bonne durée de conservation. Malgré sa longue durée de conservation, la fréquence de contrôle reste faible. Certains producteurs se contentent de vérifier l'état des pommes placées au-dessus étant donné qu'elles sont les plus exposées, les plus à même de subir la température et donc de pourrir.

A l'exception d'une force majeure, cette technique de conservation vise à rechercher le prix le plus rémunérateur possible. Il arrive que des producteurs laissent passer le mois supposé être le pic de la demande en pomme de terre (mois de ramadan) jugeant que le prix du kilo n'est pas encore à son meilleur niveau. Pour accéder à ce meilleur niveau de prix de l'année, il faut être à l'abri du crédit et des besoins de souveraineté (grenier bien garni, avoir d'autres sources de revenu etc.).



Photo n°9 : Conservation de la pomme de terre dans une fosse.

3. Facteurs de risque et de réussite de la conservation de la pomme de terre

La pomme de terre est un produit très périssable. Vouloir la conserver relève d'une prise de risque qui se veut « calculée ». Ce risque concerne notamment les conservations en fosse et sous hangar.

D'abord, le producteur doit accepter de perdre une quantité aussi minime soit-elle de pomme de terre liée à la pourriture et attendre des mois avant de renouer avec les liquidités d'argent. Ensuite, la pomme de terre conservée perd en poids, mais aussi en fraîcheur ; deux éléments majeurs puisque la

fraicheur attire les clients alors que la perte de poids est synonyme de manque à gagner lors de la pesée. A cela vient s'ajouter un tri rigoureux imposé par les commerçants grossistes lors de l'opération de vente. Mais l'un des risques importants du moment reste le caractère aléatoire de l'arrivée de la première pluie. En ce moment précis, le producteur non averti peut voir sa pomme de terre bradée après plusieurs mois de conservation.

La maîtrise de tous ces facteurs conditionne l'accès au prix le plus rémunérateur de l'année. Dans les villages Labangou, Inagli, Chiwil et Kochilan, il existe quelques producteurs très réputés pour la conservation de longue durée. Très connus dans la zone, ils sont aussi courtisés par les commerçants de Niamey lorsque la pomme de terre devient rare sur le marché.

4. Les magasins réfrigérés de conservation, une solution de la Fédération des Coopératives Maraichères du Niger (FCMN-Niya)



A partir de 2016, la FCMN a développé une stratégie de conservation de la pomme de terre dans la zone de Doutchi et l'a répliquée à Hamdallaye pour le bassin de Bonkougou à partir de 2018 (photo ci-contre magasin réfrigéré de Hamdallaye).

Il s'agit d'étaler la commercialisation pour obtenir de meilleurs prix de vente pour les producteurs.

Cette stratégie que les producteurs appellent aussi « concept », est mise au point en collaboration avec les unions des producteurs de la commune. Le concept consiste à approvisionner tout producteur membre des unions affiliées qui le désire, en

semences. L'intéressé doit payer au comptant 30% du prix des semences fournies. Un suivi des producteurs adhérents est effectué tout au long de la campagne, par les animateurs de la fédération pour s'assurer de la qualité du produit.

A la récolte, la fédération sillonne les sites de production pour acheter les produits à un prix toujours supérieur à celui du marché (différence de 25 à 50 FCFA). Lors du paiement des producteurs, la faitière soustrait les 70% du prix des semences restant. Des centaines de tonnes de pomme de terre obtenues sont acheminées et conservées au niveau du magasin climatisé de Hamdallaye, capacité 150 tonnes.

En 2020, un différend avec l'ONG ex-partenaire de la FCMN a privé celle-ci de l'usage du magasin d'Hamdallaye. La FCMN a seulement récupéré les pommes de terre correspondant au remboursement des semences pour les stocker dans les magasins de Doutchi. Après quelques mois de conservation, la FCMN revend aux grands commerçants, aux hôteliers et aux particuliers.

Une autre organisation a été créée par les anciens techniciens de la FCMN (une « confédération » de coopératives). Cette confédération a repris le modèle de la FCMN, en parallèle. Cependant, les producteurs ont déploré la lenteur lors de la récupération des produits déjà récoltés par cette « confédération ». A cela s'ajoute un retard de paiement de la pomme de terre.

5. Les prix de la pomme de terre

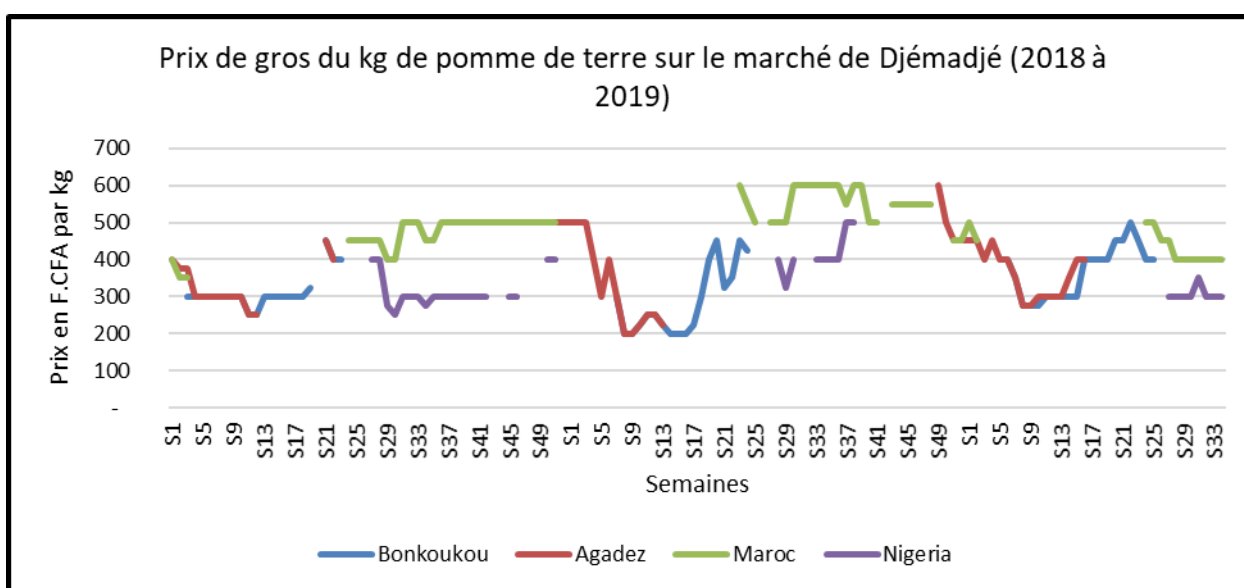
Marché Djémadjé	2018	2019	2020
Nombre de semaines	21	18	20
Prix de gros moyen	314	288	363
Prix minimum	250	200	275
Prix maximum	400	450	500

Les prix de gros de la pomme de terre de Bonkougou sur le marché de Niamey.

Il n'existe pas de concertation entre les producteurs pour la fixation du prix. Par exemple, pendant que le prix est à 250 F sur le marché, un producteur voulant vite écouler sa production, peut décider de vendre à 200 ou 225 F. Ainsi, les autres producteurs sont contraints de réduire le prix du kilo sinon ils s'exposeraient à la mévente. De plus certains producteurs sont dépendants de leur grossiste qui a avancé les frais de culture, ou fonds de roulement, et donc d'accepter le prix qu'il propose.

En conséquence, pratiquement tous les trois jours, la mauvaise nouvelle se répète : le kilo de la pomme a encore perdu 25 F ; de sorte que le prix de vente passe de 400 F à 175 F en moins de 2 mois. A partir de fin avril, puisque la pomme de terre se fait rare, le prix du kilo augmente et peut atteindre jusqu'à 600 F en juin. C'est cette recherche d'un prix plus rémunérateur qui incite les producteurs à la conservation traditionnelle de la pomme de terre.

Mais il faut remarquer que depuis l'arrivée de la pomme de terre marocaine (2014) sur le marché de Niamey, le prix de gros ne dépasse plus 600 F, et même 500 F certaines années, alors que les années antérieures il pouvait atteindre 800 F.



Globalement, la production locale de pomme de terre - Agadez et Bonkougou (Région de Tillabéri), principalement - est présente sur le marché de fin décembre à juin. C'est la pomme de terre d'Agadez qui arrive en premier suivie par celle de Bonkougou.

A partir de juin, ce sont les pommes de terre d'importations qui se trouvent sur le marché : la pomme de terre du Maroc avec une disponibilité quasi permanente, accompagnée par la pomme de terre du Nigeria. La pomme de terre du Nigeria est toujours à un prix plus bas que celle du Maroc.



Cette fiche note a été élaborée par la Chambre Régionale d'Agriculture de Tillabéri sur la base des entretiens avec des producteurs de la zone de Bonkougou dans le cadre du Projet d'Appui à l'Agriculture Sensible aux Risques Climatiques (PASEC).