

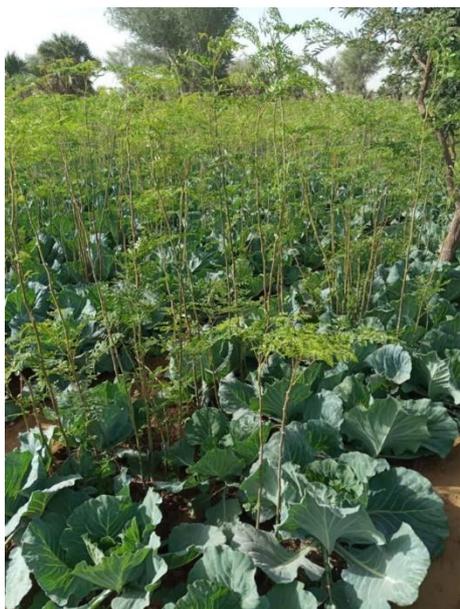


Les « brèves » des Chambres Régionales d'Agriculture Des informations parues sur la page Facebook RECA-Niger

7 janvier 2020

Cette page compte aujourd'hui 10.500 abonnés qui commentent et partagent des informations proposées par les Chambres Régionales d'Agriculture ou le RECA.

Le moringa au Niger, les producteurs ont mille manières de le cultiver.



Mille est un peu exagéré mais ce qui est certain c'est que les producteurs pratiquent des itinéraires techniques très variés pour le moringa et des associations très travaillées.

Les photos d'aujourd'hui sont une association chou-moringa. Pour cette association, les producteurs expliquent que le Moringa sert de « carburant » pour l'irrigation de la culture du chou. C'est le système de production le plus pratiqué en cette période dans le département de Tibiri - Région de Dosso (photos 1 et 2). Les ventes régulières, toutes les 2 ou 3 semaines, des feuilles de moringa permettent d'acheter le carburant pour la motopompe. La vente du moringa fournit le fonds de roulement carburant. Quand le chou arrive au stade de formation des pommes, le Moringa est coupé pour ne pas faire d'ombre qui retarderait leur formation. Cette association, pour les mêmes raisons, se pratique également autour de Niamey. Dans ce cas (photo 3), le moringa est souvent conduit en « verger », c'est une culture qui reste jusqu'à 2 ou 3 ans. Le chou

est repiqué sous le moringa qui sera ensuite taillé à 40 cm de hauteur pour éliminer l'ombrage. Pour nos amis des pays voisins, il faut rappeler que le moringa est principalement vendu et consommé en feuilles fraîches dans les deux régions concernées.

Moussa Barmou / Chambre Régionale d'Agriculture de Dosso avec complément RECA.



Photo 2 : chou après coupe du moringa - Tibiri / Dosso



Photo 3 : chou et moringa pas encore coupé - Niamey



Photo 4 : oignon et moringa coupé dès repiquage

100 fois sur ton métier tu remettras ton ouvrage, et dans ce cas il s'agit du goutte à goutte pour l'irrigation.

Nous n'allons pas présenter tous les avantages du goutte à goutte car cela se trouve dans de nombreux documents. Nous avons demandé à une Chambre Régionale d'Agriculture de visiter des producteurs

qui ont reçu (gratuitement) des kits d'irrigation : un tank et des tuyaux avec goutteurs, le tout pour une surface de 500 m2 et avec une pompe placée sur un forage.



Les producteurs choisis sont des professionnels, ils maîtrisent les cultures maraîchères irriguées et ont des fonctions liées au conseil agricole dans leurs communautés. Ils ont été formés sur l'utilisation et l'entretien du système. Ils ont démarré l'irrigation au goutte à goutte en 2014 ou 2015. Sur 4 installations visitées, de deux programmes différents, l'installation n'a pas fonctionné plus de trois ans. En cause, les tuyaux et goutteurs se bouchent ce qui cause l'abandon du système.

Les Chambres d'Agriculture doivent poursuivre ces visites dans plusieurs régions. Il apparaît nécessaire de retravailler les conseils d'utilisation et surtout d'entretien des réseaux goutte à goutte aux producteurs.

Nous pensons que ces difficultés sont assez générales pour la catégorie des exploitants agricoles familiaux et que ce n'est pas lié à un projet particulier. Il faut absolument évaluer ces problèmes et chercher des solutions car l'utilisation du goutte à goutte est une technique qui doit trouver sa place dans les zones où l'eau est peu disponible. Il faut y arriver.



Tuyau servant de clôture



Tuyaux déclassés



Reconversion du tank



Des champs de choux à perte de vue dans la vallée de Tounfafi à côté de Madaoua (Région de Tahoua).

Après des mois de durs labeurs, les producteurs font face à une difficulté qui est celle de l'écoulement de leurs productions. Pendant cette période, l'offre est nettement supérieure à la demande avec pour conséquence la mévente ! Le prix est en baisse chaque semaine.

Cela relance la question, qui est

souvent posée sur cette page, que doit-on faire pour ces producteurs ?

D'accord le chou est intéressant à cette époque de l'année, peu d'attaques, une culture rapide de 90 jours après repiquage, et Tounfafi arrive en premier sur les marchés du Niger. Donc tous les producteurs le cultivent. Mais cela bloque car les consommateurs ne peuvent pas tout absorber. Il n'y a pas de possibilités de transformation car plus personne n'achète de chou séché. Les consommateurs achètent des feuilles fraîches pour leur alimentation, chou ou moringa. Seule



possibilité, les producteurs doivent s'organiser pour réguler la production et la mise en marché. Cela signifiera sans doute de plus étaler la production, de limiter aussi la production c'est à dire les surfaces, de diversifier. Il est absolument nécessaire d'adapter l'offre à la demande. Cela demande des organisations de producteurs fortes et crédibles auprès de leurs membres.

Moussa Bizo Abass / Conseiller Agricole / Chambre Régionale d'Agriculture de Tahoua.

Les produits d'Agadez continuent d'alimenter la capitale Niamey, complétés par la région de Konni (mardi 31 décembre 2019).



Les produits maraichers d'Agadez arrivent de façon continue et en grande quantité à Niamey (place Toumo et sur les autres marchés). Le kilo de pomme de terre est vendu à 400 F à la place Toumo (photo1) et 500 F au marché de Djémadjé (prix de gros). Selon un producteur venu d'Agadez, il a été envoyé à Niamey avec environ 300 sacs de pomme de terre et chaque sac pèse 50 kg, soit 15 tonnes.

La tia du très parfumé ail d'Agadez se vend 2.000 F (photo2). Le carton de tomate d'Agadez se négocie entre 8.000 F et 9.000 F. La tomate d'Agadez est en concurrence avec les tomates du

Zarmaganda (8.000 F le carton de 30 kg) et du Nigeria (11.000 F le tchila de 40 kg).

Après 5 mois d'absence, le poivron de Saga Gorou (Niamey) réapparaît sur le marché de Djémadjé (photo3). Le sac de 60 kg coute 15.000 F, et celui du Burkina Faso se vend à 11.000 F. Ces prix sont inférieurs par rapport à la même période des années précédentes.

C'est aussi Konni qui ravitaille les marchés de Niamey en chou, carotte et concombre. Le sac de taille 50 kg de carotte se vend à 14.000 F (photo4).

Fanta Mady Cissé Safiatou / RECA.



Photo 2 : ail



Photo 3 : poivron Saga Gurou



Photo 3 : carotte Konni

Cela pousse !!! Quelques images du site de formation des jeunes agriculteurs et agricultrices de Safo (Région de Maradi)

Cette semaine repiquage des jeunes plants de chou après 30 jours de pépinière. Nous sommes en saison sèche froide. Ces choux sont repiqués à la bonne taille, soit des plants de 10 à 15 cm de hauteur avec 4 à 6 feuilles. C'est ce qui est recommandé. Trop souvent les choux sont repiqués trop tôt. On les enlève trop tôt de leur protection en pépinière et on doit arroser toute la surface repiquée donc on augmente les charges. En saison sèche chaude on peut les repiquer plus tôt pour ne pas avoir trop de

feuilles ce qui provoque une perte d'eau importante et un dessèchement du plan le temps que les racines reprennent.



La dernière photo montre les jeunes pomme de terre qui ont été plantées le 30 novembre dernier sur le site de Safo.

Jusqu'à présent, pas d'attaques de ravageurs sur les cultures, pourvu que cela dure.

Sakinatou Baoua Abdou / Chambre Régionale d'Agriculture de Maradi.

Le marché de Tounfafi (Madaoua, région de Tahoua) aligne des centaines de sacs de chou et d'oignon à destination des autres régions, de la capitale et des pays côtiers.



Tous ces sacs d'oignon et de chou (photo2) sont issus de semis ou de repiquage de fin de saison des pluies (à partir de mi-août et début septembre). Le samedi 21 décembre, il a été enregistré 1.450 sacs de chou qui ont transité par le marché en direction des régions de Maradi, Dosso et de la capitale Niamey. Avec cette arrivée massive, le prix du sac de chou

est en baisse : 5.000 F le sac contre 8 à 10.000 F les mois passés. Chaque jour deux à trois Télem (photo 1 et 3) sont chargés au niveau de la gare routière du marché. Un camion peut prendre jusqu'à 400 sacs de chou selon le comité du Système d'information du marché (SIM) et le poids du sac est estimé entre 80 à 100 kg. Quant à l'oignon, le sac de 120 kg est vendu à 20.000 sur le site de production (bord champ), 22 à 24.000 F au niveau de la gare routière. Les sacs d'oignon (photo4) partent principalement vers le Ghana et la Côte d'Ivoire.

Moussa Bizo Abass / Chambre Régionale d'Agriculture de Tahoua.



Photo 2



Photo 3



Photo 4