

Chambre Régionale d'Agriculture de Dosso

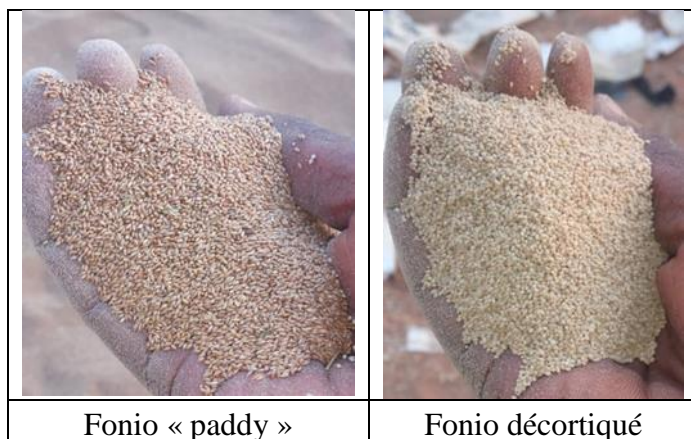


Rédaction : Maidadji Kaka Ibrahim, Conseiller agricole, Chambre Régionale d'Agriculture de Dosso, mai 2019.

A. Historique

Le fonio est une petite céréale herbacée annuelle pouvant mesurer de 30 à 80 cm de hauteur. Appelé "Intaya" en Haoussa, le fonio est une culture ancestrale du Dallol Maouri pratiquée sur des sols dunaires (pauvres).

Avec un peu plus de 6.000 tonnes (MAG/EL 2018), il représente 0,7% de la production de céréales de la région de Dosso en 2018, loin derrière le mil et le sorgho mais juste devant le riz. En Afrique de l'Ouest, la Guinée est de loin le premier producteur suivi du Nigeria et du Mali.



C'est une très petite graine qui doit être décortiquée avant sa consommation, travail long et pénible qui est fait traditionnellement par les femmes avec un mortier et pilon. Ce traitement comprend le décorticage (élimination des glumes et glumelles) et le blanchissage (élimination du son et du germe). Ces deux opérations nécessitent manuellement entre 4-5 pilages, en alternance avec des vannages.

Pour obtenir un produit de bonne qualité, toutes les impuretés et le sable doivent être enlevés au moyen de lavages répétés.

Une décortiqueuse spécifique pour le fonio a été installée dans une coopérative à Dioundiou en 2014 grâce au financement du Fond d'Appui Régional (FAR) du Projet d'Appui au Développement Agricole Durable dans la région de Dosso (PADAD).

La plus grande particularité du fonio est qu'il ne contient pas de gluten. Les gens ayant une allergie au blé peuvent donc en consommer. De plus, il a un indice glycémique relativement faible, comparativement au riz blanc par exemple, ce qui en fait un bon aliment pour les diabétiques. Le fonio contient un peu moins de protéines que les autres céréales. La paille et la balle sont considérées comme un excellent fourrage.

B. Eléments techniques

1. Choix des champs

Les champs de culture sont des sols pauvres, qui ont porté des cultures de mil, souvent envahis par le striga, arachide et voandzou, pour servir de rotation culturale pendant une seule année.

Les superficies des champs de fonio sont comprises entre 0,3 à 0,5 ha. Le mois de mai est le début des activités de la culture du fonio avec le défrichage manuel en laissant certains arbres ou souches (RNA).

2. Le semis

Il se fait après que le producteur ait fini de semer le mil hâtif "Guéro". Si le champ n'a pas beaucoup d'herbes, le semis se fait à la volée, suivi d'un sarclage à la hilaire afin d'enfouir les graines. Si les herbes sont nombreuses, le champ est d'abord sarclé soit par la hilaire ou le canadien en culture attelée avant de semer, suivi aussi d'un passage de la hilaire pour mieux répartir les graines, pour cela certains producteurs utilisent aussi des branches épineuses.

Il existe deux variétés : le fonio noir, plus utilisé, et le fonio brun. Ce dernier à une coque plus dure que le fonio noir. Il faut mélanger 6 kg de semences avec 25 kg de sable pour un bon semis à la volée. Le fonio est cultivé en pur.

3. Entretien et suivi

Dés herbages manuel pieds par pieds au moment opportun où l'herbe a atteint le stade d'arrachage. Certain producteur l'accompagne avec un apport d'urée.

Pas d'utilisation d'herbicide contrairement au voisin du Nigeria où les producteurs utilisent une multitude d'herbicides sélectifs.

4. Protection phytosanitaire

On note un faible taux d'attaque de sauteriaux et quelques chenilles lorsque les plantes sont aux stades germination et tallage.

5. Récolte



Une fois en maturité le fonio à tendance à se coucher, la récolte intervient en octobre (cycle 90 jours) et se fait manuellement par coupe à l'aide d'une faucille, ensuite on enchaîne avec le battage sur des bâches, tri, vannage, la mise en sac et le transport pour stockage. A la récolte le fonio paddy est vendu à 300 voire 350 F.CFA la tia, et au moment de la soudure 400 à 500 F.CFA la tia.

C. Eléments économiques pour 1 ha

6. Rendement

Sur une exploitation traditionnelle le rendement peut atteindre près de 600 kg/ha soit 6 sacs de 100 kg de fonio non décortiqué (fonio paddy). Un sac de 100 kg contient 40 tias de 2,5 kg e fonio paddy. Après décorticage, on obtient 20 tias de fonio blanc de 3,5 kg, soit un rendement au décorticage de 70%.

Dans d'autres pays africains, il est mentionné 900 kg/ha comme rendement maximum.

7. Charges opérationnelles

Les postes de dépenses pour 1 ha comprennent : le défrichage manuel, le semis plus passage de la

hilaire, les entretiens, les activités de récolte (coupe, battage, tri, vannage) le transport et le conditionnement. Le tableau suivant résume les postes des dépenses et leurs charges opérationnelles.

Poste des dépenses (en F.CFA)	Charges opérationnelles fonio blanc en F/ha	% des charges	Charges opérationnelles fonio paddy en F/ha	% des charges
Défrichage	6 000	6%	6 000	9%
Semence	4 000	4%	4 000	6%
Semis et passage hilaire	10 000	10%	10 000	16%
Désherbage	4 000	4%	4 000	6%
Engrais minéral	13 500	13%	13 500	21%
Coupe/Récolte	20 000	20%	20 000	31%
Transport	1 500	1%	1 500	2%
Conditionnement	1 500	1%	1 500	2%
Battage	2 500	2%	2 500	4%
Vannage/tri	1 500	1%	1 500	2%
Décorticaque, Tri/Séchage	36 000	36%		
Total charges	100 500		64 500	



Pour le fonio paddy, avant décorticaque, c'est la coupe – récolte qui représente 31% des charges opérationnelles suivi de l'engrais 21%. Le total des charges opérationnelles se monte à 64 500 F/ha.

Pour le fonio blanc (décortiqué), décorticaque - tri/séchage constituent les charges opérationnelles les plus importantes avec 36%, suivi de la coupe-récolte 20%. Le total des charges opérationnelles se monte à 100 500 F/ha.

Le décorticaque est fait traditionnellement par les femmes ou par la décortiqueuse / blanchisseuse installée à Dioundiou (photo ci-contre).

Les besoins en fond de roulement devront couvrir toute la période de production du défrichage jusqu'au vannage et tri pour le fonio en cas de stockage. Par contre pour un besoin en consommation il faut en tenir compte du décorticaque qui est la charge la plus élevée.

8. Commercialisation / Alimentation



Les préparations sont la farine de fonio en patte, le couscous "dembou" ou la bouillie. Les producteurs disent que si la production est bonne, le fonio est utilisé pendant plus de 7 mois pour la consommation familiale (repas, baptêmes, mariage, etc.). Très rarement, ils vendent leur production pour des contraintes financières. Ils estiment que le fonio est très nourrissant et très « bourratif ».

Au niveau des marchés, les prix sont de 300 à 350 F la tia (photo ci-contre) à la récolte (12 000 à 14 000 F le sac) et montent jusqu'à 400 à 500 F la tia (16 000 à 20 000 F le sac).

Pour le fonio décortiqué, les jours de marché, les prix les plus bas sont de 750 F la tia et peuvent monter jusqu'à 1 250 F la tia, soit de 15 000 à 25 000 F le sac de 70 kg.

Pour le fonio, les premiers clients sont les commerçants du Nigeria et les nantis de Niamey pour la consommation des diabétiques.

9. Marge brute

Commercialisation pour 1 ha fonio paddy				
(1) Vente sac fonio paddy à 14 000 F	(2) Vente sac fonio paddy à 20 000 F	Charge opération. fonio paddy	Marge brute fonio paddy 1	Marge brute fonio paddy 2
84 000		64 500	19 500	
	120 000	64 500		55 500
Commercialisation pour 1 ha fonio décortiqué				
(1) Vente sac fonio blanc à 15 000 F	(2) Vente sac fonio blanc à 25 000 F	Charge opération. fonio blanc	Marge brute fonio blanc 1	Marge brute fonio blanc 2
90 000		100 500	- 10 500	
	150 000	100 500		49 500

Le fonio est une petite céréale très prisée et on pourrait penser qu'elle est intéressante à cultiver pour les producteurs.

Cependant, suite aux entretiens et en quêtes faites auprès de producteurs, malgré un très bon rendement graine, la marge brute de cette culture n'est intéressante que si **le producteur**

vend son fonio paddy longtemps après la récolte (marge brute 55 500 F par ha).

Pour le fonio décortiqué c'est pire, compte tenu du temps de travail que cela demande. Il n'est même pas rentable de vendre à la récolte (marge brute négative). Il faut attendre la période de soudure pour avoir une marge brute même pas équivalente à celle du fonio paddy.

On comprend mieux pourquoi les producteurs commercialisent peu le fonio et préfèrent le consommer.

