

## Le moringa, une demande forte, une offre insuffisante

1<sup>er</sup> septembre 2010

*Cet article est tiré du bulletin RECA INFO n°9 de septembre 2010. Il a été rédigé par Aïssa Kimba, Boubacar Dan Marafa (RECA) et Abdou Hima (ONG CLUSA).*

Le moringa c'est el maka en haoussa et windi boundou en djerma. En ce mois de septembre, il faut voir les véhicules chargés de sacs de feuilles de moringa pris d'assaut par les détaillantes sur les marchés de Niamey. Pourtant c'est la saison des pluies, la pleine saison de production. Il faut dire que les habitants de Niamey sont de très gros consommateurs de cette feuille riche en vitamines, fer et autres éléments minéraux, et aussi en protéines. Ils ont raison, car 100 grammes de feuilles fraîches de Moringa apportent autant de protéines qu'un œuf, autant de calcium qu'un grand verre de lait et autant de fer qu'un morceau de viande. Et 100 grammes de feuilles de moringa ce n'est pas beaucoup. Fin août 2010 un tas de feuille fraîche de moringa se vend à 400 F.CFA au petit marché de Niamey, un tas qui pèse... 2,5 kg environ. Cela en fait des œufs et des verres de lait !

### Bien le préparer

Le problème, comme pour beaucoup d'aliments, reste qu'il faut une préparation adaptée pour ne pas perdre trop d'éléments nutritifs, notamment les vitamines détruites par la chaleur de la cuisson. Aussi, il est conseillé de consommer les feuilles rapidement après leur récolte et de les faire cuire peu de temps. Il est important de conserver et d'utiliser le liquide (eau, sauce) dans lequel elles sont cuites. Renseignements pris, c'est tout à fait bon à boire. Utiliser de la poudre de feuilles de moringa est également un moyen de conserver les éléments nutritifs (bien qu'une partie ait été perdue pendant le séchage), car la poudre peut être ajoutée directement après la cuisson de la nourriture. Les feuilles de moringa constituent une source économique de protéines, vitamines et éléments minéraux, il faut en profiter.

### Le Niger, pays du moringa, est déficitaire

C'est vrai, c'est une surprise ! Le Niger importe du moringa en grandes quantités du Nigeria voisin. La ligue des Coopératives des Etats Unis d'Amérique (CLUSA), qui appuie la chaîne de valeur moringa au Niger, avance le chiffre de 10.000 tonnes de feuilles séchées de moringa importées du Nigeria. Cela semble énorme, c'est une véritable fortune, c'est quand même dommage pour le revenu des producteurs nigériens.

Le Nigeria produit le moringa essentiellement



en saison des pluies. Les commerçants de Maradi s'approvisionnent en moringa séché à cette période et le vendent par la suite sur les marchés de Niamey principalement. Cependant, à partir de Maradi, du moringa serait également exporté vers le Maroc, l'Algérie, l'Arabie Saoudite et même... la Chine.

Beaucoup de grossistes se sont spécialisés dans son commerce et certains ont une capacité de stockage de 5 000 sacs. Le grand sac de feuilles précuites et séchées se vend en août à 20 000 F.CFA sur le marché à Maradi. Au marché de Niamey, le même sac mais contenant des feuilles fraîches, venant des jardins des alentours, se vend à 5.000 FCFA.

## **Il faut augmenter la production nigérienne**

La demande existe, l'offre reste insuffisante. Les deux grands bassins de production sont Maradi et ses alentours, Niamey et ses alentours. Pourtant, d'après tous les producteurs de moringa interrogés, cette culture rapporte, et même beaucoup.

En plus, au même titre que les autres cultures, il est possible d'améliorer la productivité des parcelles de moringa.

L'Institut International de Recherches Agronomiques dans les Zones Semi-arides et Tropicales (ICRISAT) travaille depuis 2003 pour comparer 3 variétés : une variété du nom de PKM-1 (originaire de l'Inde), une variété qui vient d'Ethiopie, et une autre variété de moringa, appelée moringa du désert (ou peregrina), qui serait plus adaptée aux zones sèches.

Après des tests, les producteurs et les consommateurs consultés ont tous apprécié la variété PKM-1. C'est une variété qui peut produire toute l'année. Elle est plus productive avec possibilité de la récolter chaque 15 jours, ses feuilles sont plus larges et son goût plus agréable que la variété locale. La production de semences de cette nouvelle variété a commencé dans toutes les régions à l'exception de Diffa et Agadez grâce au Programme d'Appui à la chaîne de valeur du moringa mis en œuvre par CLUSA depuis 2009.

Une ONG, la Ligue des Coopératives des Etats-Unis d'Amérique (CLUSA) a démarré en 2009 un programme d'appui à la chaîne de valeur du moringa au Niger. Ce programme, prévu sur trois ans, a pour objectif de « renforcer la contribution de moringa dans la croissance et la sécurité alimentaire au Niger, tout en améliorant la nutrition ».

Le Programme intervient actuellement dans 6 régions du Niger : Niamey, Maradi, Tillabéri, Dosso, Tahoua et Zinder et touche près de 7.000 producteurs en 2010.

CLUSA collabore dans le cadre de ce programme avec 4 partenaires : L'ICRISAT pour les formations en techniques culturales ; l'ONG Actions pour la promotion des organisations rurales (APOR) pour l'appui organisationnel des acteurs sur la filière ; HKI pour l'éducation nutritionnelle et l'IMF Kokari pour l'accès aux crédits.

Au début du programme, CLUSA a acheté auprès de l'ICRISAT une quantité de 60 kg de semences au prix de 50.000F le kg. Ces semences ont été mises à la disposition de producteurs multiplicateurs qui, à leur tour, produisent et redistribuent gratuitement des semences aux membres de leur groupement. Ces multiplicateurs vendent également à toute personne désirant avoir la semence de cette variété, selon la quantité disponible.

## **Le moringa a également son itinéraire technique amélioré**

Il faut déjà choisir le bon écartement. L'ICRISAT conseille des écartements de 2m x 2m pour une bonne production des feuilles. Deux modes de mise en place sont possibles : le semis direct de 2 à 3 graines en poquet ou la réalisation d'une pépinière de 35 à 45 jours avant plantation dans un trou de 30cm x 30cm.



Lorsque le plant atteint 60 cm de hauteur, soit après 2 à 3 semaines, le producteur doit faire le « pinçage » qui consiste à couper le bourgeon terminal. Cette opération permet à plusieurs branches de repartir, plus de branches c'est plus de feuilles. Plutôt que de faire un effeuillage des tiges, il est conseillé de couper les branches à 1m 20 au dessus du sol (photo ci-contre). Un plant de moringa bien ramifié peut produire environ 5 kg de feuilles fraîches à chaque coupe.

Le moringa peut produire intensément jusqu'à 15 ans, âge à partir duquel la production va commencer à chuter progressivement. Mais pour

une bonne production, il est nécessaire d'apporter une fertilisation. Avant de semer, l'ICRISAT recommande d'apporter 2 mains de compost et 4 mains de sable fin dans le trou qui recevra les graines. Au cours de la culture, apporter à chaque plant 2 pèles de compost et 100 g de triple 15 tous les 6 mois.

## Et la place des femmes ?

Les femmes assurent surtout l'écoulement au détail du moringa sur les marchés. Elles sont pratiquement absentes du commerce de gros mais aussi de la culture, car elles ne disposent pas de terres surtout pour cultiver une plante qui peut rester plus de 15 ans et s'apparente à une culture pérenne.

Cependant, dans la région de Maradi, une partie du moringa est « transformée ». C'est un travail réalisé par les femmes qui achètent des feuilles fraîches aux producteurs, assurent une pré-cuisson puis font le séchage. Leur produit est ensuite collecté par les commerçants.



---

## Un guide pour le moringa

Un guide, conçu par Moringanews et la Moringa Association of Ghana (MAG) avec le soutien financier du CDE et du CTA (Centre technique de coopération agricole et rurale), est disponible en ligne et en français.

Ce guide vise à développer la production et la consommation de feuilles de moringa de qualité en mettant en pratique des méthodes simples de production, de transformation et de conditionnement. Il a pour ambition de permettre aux opérateurs – fermiers, groupements, ONG, PME d'atteindre des normes de qualité. Les Ghanéens ont d'ailleurs été les premiers à prendre conscience de la nécessité de réglementer le commerce du moringa. La Moringa Association of Ghana (MAG) a pris contact avec le Ghana Standard Board et le Ghana Food and Drugs Board pour mettre au point une démarche de contrôle de qualité.

Pour plus d'information, télécharger le document en ligne (36 pages et 3,2 Mo) sur Anancy, la bibliothèque virtuelle du CTA, à l'adresse suivante : <http://www.anancy.net/documents/fil...>

Si votre connexion est trop juste pour télécharger ce document vous pouvez passer prendre une copie avec votre clé USB **au RECA**.