



## Stockage des oignons : l'expérience de l'Union des producteurs d'oignon de Madaoua

Juin 2010

Rédaction / RECA

*Cette note est tirée du rapport du voyage d'étude effectué par la Fédération des Coopératives Maraîchères du Niger (FCMN Niya) avec l'appui du Projet de lutte contre l'insécurité alimentaire par le développement de l'irrigation dans la région de Tillabéri (PDIT), du 09 au 16 décembre 2009.*

### Madaoua

Le thème abordé a porté sur la **conservation de l'oignon**, notamment la visite du magasin de stockage/conservation construit par l'Union des producteurs d'oignon de Madaoua.

Le prototype a été conçu par le RESEDA. Les dimensions du magasin sont de 12 m sur 6 m, soit 72 m<sup>2</sup>, et la capacité de stockage est de 150 sacs, soit 15 tonnes.

L'entretien (questions/réponses, échanges d'idées) avec les utilisateurs accompagnés du constructeur a porté sur les points suivants :

**Capacité de stockage :** selon les informations fournies par les utilisateurs, le magasin de 12 m sur 6 m a une capacité d'environ 15 tonnes. Selon les mêmes sources, il existe le même type de magasin mais avec une dimension différente (9 m x 6 m) et une capacité de stockage de 10 tonnes (100 sacs de 100 kg).

**Taux de perte :** Les utilisateurs ont estimé le taux de perte à **8% en 2007** pour une durée de conservation de 4 mois, un taux acceptable dans la mesure où le taux de perte, selon le spécialiste ne devrait pas dépasser 10% sur une période de 4 à 6 mois ; en respectant bien entendu les techniques de productions qui sont primordiales pour la conservation de l'oignon. Toute fois, il faut noter que le taux de perte est intimement lié au terrain sur lequel est produit l'oignon, c'est-à-dire il est fonction de la zone agro-écologique. Selon les informations fournies par les utilisateurs, l'oignon destiné à la conservation doit être produit sur un sol sablo-argileux.

**Condition de réussite de la conservation :** Tous les producteurs utilisateurs s'accordent à dire que l'oignon se conserve depuis le champ ; c'est-à-dire, pour une bonne conservation (taux de perte bas, durée de conservation assez longue, qualité intacte de l'oignon), il faut impérativement **respecter les itinéraires techniques de production** (du semis à la récolte). Ensuite viennent les opérations de tri et du suivi du stock qui doivent être conduites de manière minutieuse.

En plus, la variété et la qualité de la semence y sont pour quelques choses, car, selon eux, la variété « violet de galmi » est la plus apte à la conservation et les producteurs doivent **s'assurer de la qualité de la semence** de l'acheter.

**Coût approximatif de la construction :** Suivant les dimensions, le coût approximatif varie entre 1.500.000 F.CFA pour le magasin de 9 m x 6 m (48 m<sup>2</sup>) et 1.800.000 F.CFA pour le magasin de 12 m x 6 m (72 m<sup>2</sup>). Ces coûts sont à mettre à jour selon les périodes.

**Comparaison système traditionnel et magasin amélioré (type RESEDA) :** A tout point de vue, le magasin « type RESEDA » est de loin meilleur que le « rudu » traditionnel utilisé dans la zone. Ce mode de stockage traditionnel présente les limites suivantes : capacité de stockage limitée (maximum 20 sacs), difficile d'accès pour les opérations d'entretien, risque d'incendie (même si c'est très faible pour le moment dans la zone selon les utilisateurs), durée de conservation limitée (moins de 3 mois), etc. Ces insuffisances sont pour la plus part prises en compte et améliorées par le magasin du type 'RESEDA'.



**De gauche à droite : participants devant la façade principale du magasin, intérieur du magasin montrant les clefs de conservation au niveau des piliers centraux**

### **Enseignements tirés sur le stockage**

Les membres de la mission, notamment les producteurs, ont compris tout l'avantage lié à la conservation de l'oignon, car elle permet d'attendre les meilleurs prix sur les marchés, mais aussi et surtout les enjeux liés à la conservation : choix des variétés adaptées, acquisition de semences de qualité, respect des itinéraires techniques (fertilisation : de préférence pas d'engrais chimiques, irrigation, récolte, etc.).