

Un marché florissant



Vente d'oignons au Burkina Faso

L'oignon est une des filières régionales les plus dynamiques d'Afrique de l'Ouest. Une augmentation régulière de la production témoigne de son intérêt pour les producteurs. Pourtant, la région importe encore massivement. Des efforts restent à faire pour développer davantage le commerce régional.

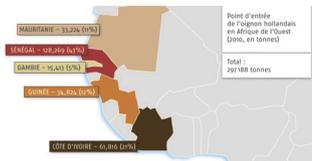
L'oignon, *Allium Cepa L.*, est principalement produit au Nigeria, au Niger, en Éthiopie, au Burkina Faso et au Sénégal. Sa culture s'est régulièrement développée en zone tropicale depuis plus de 40 ans. Cette plante bisannuelle cultivée dans tous les sols craint seulement l'acidité excessive. Consommé cru ou cuit, l'oignon est utilisé frais ou après quelques mois de conservation.

Avec une production de 500 000 tonnes d'oignon par an, les exportations d'oignon rapporteraient 45 milliards FCFA par an au Niger, deuxième producteur d'Afrique de l'Ouest après le Nigeria, qui consomme l'ensemble de sa production, 600 000 tonnes, et doit importer. Si les Nigériens en consomment 16 kg par an et par personne, l'oignon est quand même le troisième produit exporté du pays, après l'uranium et les animaux d'élevage. Réputé dans toute la sous-région sous l'appellation "Violet de Galmi", l'oignon du Niger s'est peu à peu imposé pour son goût piquant très apprécié. Le secteur est source de revenus pour les producteurs, d'emplois – fournisseurs d'intrants, intermédiaires et transporteurs, main-d'œuvre agricole, dockers, charretiers et chameliers, etc. – et de recettes fiscales pour l'État.

Le voisin burkinabé n'est pas en reste s'agissant de production, même si les chiffres annoncés sont sans commune mesure. C'est en matière de commercialisation que le Burkina Faso a innové, avec, à Mogtédou (au centre), une coopérative rizicole et maraîchère qui régule le marché de l'oignon jusqu'au Togo. Les prix sont fixés à l'avance. Les acheteurs togolais sont hébergés par les paysans qui garantissent leur sécurité, les transactions se faisant en liquide.

L'État se mêle de ses oignons

Bénin, Ghana, Nigeria et Togo, s'approvisionnant au Burkina Faso et au Niger, n'importent pas d'oignon européen. Pourtant, en 2010, l'Afrique de l'Ouest (Côte d'Ivoire, Gambie, Guinée, Sénégal) a importé 300 000 tonnes d'oignons des Pays-Bas (selon Eurostat).



Le Sénégal, plus gros importateur d'oignons hollandais de la sous-région avec 128 000 tonnes en 2010 a instauré, dès 2006, le gel des importations. Cette interdiction, temporaire, vise à protéger l'oignon local d'avril à août. L'État sénégalais a également aidé à la construction de magasins de stockage et fixé un prix aux producteurs qui prenne en compte les intérêts de tous les acteurs de la chaîne de valeur.

Au Niger, l'État a incité les producteurs à produire davantage en mettant au point un plan d'urgence pour la campagne de contre-saison et des crédits ont été distribués par la nouvelle Banque agricole du Niger (BAGRI, cf. Spore numéro spécial 2011).

Fluidifier les échanges

Accroître la production n'est pas tout, car les pertes sont souvent colossales (60 000 tonnes d'oignons frais seraient perdues au Niger en 2010), et en cas de surproduction l'effondrement des prix sur les marchés menace. Aussi, la commercialisation est un élément clé. Les multiples obstacles rencontrés aux frontières en Afrique de l'Ouest ne permettent pas des échanges optimums. Les chiffres parlent par eux-mêmes... Dakar-Niamey : 2 500 km ; Dakar-Rotterdam : 4 600 km. Pourtant, la route de l'oignon hollandais (qui voyage en containers) vers le Sénégal est plus aisée que celle du nigérien, qui doit traverser de multiples barrages et subir nombre de tracasseries administratives. Tout récemment, des consommateurs ghanéens se sont plaints de devoir payer l'oignon en provenance de Ouagadougou un prix exorbitant du fait des sommes prélevées sur la route.

La conservation est aussi un enjeu important pour les producteurs. En conservant mieux les oignons (sélection des semences, lieux de stockage appropriés, séchage suffisant), ils pourront les vendre sur une plus longue période de l'année, à un meilleur prix, limitant les importations.

La transformation, enfin, est un bon moyen de conserver la production. Au Niger, les femmes transforment l'oignon en gabou, condiment local fabriqué à partir des feuilles et tiges d'oignons, très apprécié des consommateurs. L'industrie agroalimentaire s'intéresserait à l'oignon nigérien, Nestlé s'orientant vers le Niger pour satisfaire sa demande en oignons séchés.