

Réseau National des Chambres d'Agriculture du Niger

Note d'information / Brèves 11

Les brèves du RECA

Oignons : nouvelles du marché d'Abidjan

16 février 2013 / Equipe technique RECA

Les oignons présents sur le marché d'Abidjan en janvier : Niger, Hollande et... Chine.

En janvier, le Violet de Galmi du Niger se vendait à 1.000 F.CFA le kg sur le marché selon notre correspondant.



La **Hollande** exporte son traditionnel oignon jaune. Les ventes sur l'Afrique de l'Ouest ont été en augmentation en 2012 mais stable vers la Côte d'Ivoire.

Mais la Hollande a commencé une diversification de ses produits et propose à l'exportation un « **oignon rose** » de marque CRIMSUN.

Voici la présentation commerciale de cet oignon (des sociétés qui le produisent): L'oignon rose CRIMSUN est une variété cultivée de l'oignon rouge et jaune, le résultat d'un programme intensif d'amélioration des semences. Il est supérieur en qualité à l'oignon rouge en termes de durée de vie et de dureté.

Les trois partenaires commerciaux responsables de la création de ce nouveau produit sont Bejo Zaden BV et Groot & Slot Allium BV (tous deux sociétés d'amélioration des semences, le dernier appuyant la FCMN¹ depuis plusieurs années au Niger) et J.P. Beemsterboer Food Traders BV (une société internationale d'exportation). En unissant leurs forces, ces sociétés ont développé la culture et la vente de l'oignon rose CRIMSUN.



Cette couleur a été enregistrée comme « marque déposée » avec un nom facilement compréhensible CRIMSUN.

Un autre nouveau venu sur le marché : l'oignon « made in China »

L'oignon chinois semble présent sur le marché d'Abidjan depuis 3 ou 4 ans maintenant suite à la pénurie et la flambée des prix de 2010. Il serait vendu en gros en sacs de 25 Kg, avec un

¹ Fédération des Coopératives Maraîchères du Niger

prix variant entre 8.000 et 12.000 F.CFA par sac soit 320 à 480 F.CFA le kg. Pour la vente au détail il est reconditionné en filet de 3 kg sans nom ou marque.



Oignon violet chinois acheté sur le marché d'Abidjan (janvier 2013)

Il est moins apprécié que l'oignon du Niger, selon les consommateurs car les détaillantes ne tiennent évidemment pas le même langage. Son avantage est d'être présent toute l'année. Il se présente donc comme un second choix quand l'oignon du Niger manque ou est trop cher.

Interview d'un cuisinier (Innocent Kakou) et d'une semi grossiste (Mariam)

Les deux (Niger et Chine) s'appellent violets sur le marché (celui du Niger parfois rouge). Le chinois a un aspect "plastic" (brillant et propre "comme les jouets des enfants" ou "comme au supermarché"), plus propre, plus lisse, plus brillant, plus foncé, plus régulier et souvent plus gros que celui du Niger (irrégulier en forme et taille, traces de terre, plus clair). Cependant très souvent la différence est très difficile à faire et il faut être vraiment prudent à l'achat. Souvent on ne se rend compte que c'est de Chine que quand on le coupe (voir photo), la différence est minime avec les pelures.

Au marché :

- *Il est présent sur les marchés d'Abidjan et peut être dans des villes régionales.*
- *Depuis cette période "il prend le marché", il est présent toute l'année alors que de fin octobre à fin décembre l'oignon du Niger est rare et cher (800 F.CFA jusqu'à 1.500 F.CFA le kg pour le rouge. L'oignon de Chine est vendu presque au même prix que celui du Niger.*
- *« Si les gens savent que c'est de Chine, ils ne prennent pas ».*
- *Comme les gens préfèrent celui du Niger, quand ils ont le choix, la stratégie des vendeurs est de mélanger oignon de Chine et du Niger, « si bien qu'on ne voit la différence qu'à l'épluchage ».*

Dans l'assiette :

- *« Au début les gens ont été attirés par l'aspect puis déçus par le goût ».*
- *« L'oignon de Chine est fade, ne pique pas les yeux quand on le pèle et ne pique pas le nez quand on le croque ».*
- *« Il ne donne pas de jus, il est trop sec et brûle facilement ».*
- *« En salade il ne fonde pas dans la bouche comme celui du Niger (il ressemble à du chewin gum) et il faut le couper plus fin pour pouvoir le manger ».*
- *« Il donne des plats moins gouteux et les consommateurs font vraiment la différence ».*
- *L'oignon de Chine c'est du second choix "faute de mieux"!*

Question qualité organoleptique (goût et préparation) le Violet de Galmi du Niger reste supérieur. Le problème de l'oignon du Niger c'est qu'il n'est pas présent en quantité suffisante toute l'année et laisse donc de la place à ses concurrents **pour occuper le marché et ainsi développer des réseaux de distribution.**

En janvier, les prix sur le marché de détail étaient les suivants : oignon du Niger : 1.000 F/kg ; Hollande rouge : 800 F/kg ; Hollande Jaune : 500 F/kg ; Chine (violet) : 800 F/kg.

Selon une semi grossiste d'Abidjan, le prix de détail de l'oignon chinois (et peut être celui d'Europe) suivrait les fluctuations de l'oignon du Niger, alors qu'il est présent toute l'année.

Il n'a pas été possible de recueillir des chiffres sur les volumes d'importation du rose de Hollande ou de l'oignon chinois.

Quelle appellation pour l'oignon du Niger ?

Toujours selon nos contacts, les consommateurs ne connaissent pas l'appellation « Violet de Galmi », ils connaissent le « violet ou rouge **du Niger** » (violet arrive en premier). Ce qui est recherché c'est « **l'oignon du Niger** », c'est-à-dire **l'origine Niger**.

Et l'oignon du Burkina Faso ?

Le Burkina, deuxième exportateur de la sous région après le Niger, produit de l'oignon notamment dans sa partie Ouest, qui est la porte d'entrée vers la Côte d'Ivoire. Nos interlocuteurs sur le marché d'Abidjan n'ont pas mentionné d'origine Burkina... En espérant qu'il ne se confonde pas avec les oignons du Niger.

Attention / Cette brève n'est pas une étude de marché mais seulement quelques informations recueillies auprès de quelques professionnels d'Abidjan. Juste pour avoir des nouvelles de ce qui semble se passer et de la concurrence sur les oignons violets et rouges. Tout cela est à confirmer, évidemment.