



TOP 5 de nos publications Facebook

**[1]** Des tas de pastèques sur le marché d'Agadez avec :

- ◆ 55 297 personnes atteintes
- ◆ 2 063 réactions, commentaires et partages
- ◆ 9 743 clics sur la publication

**RECA-Niger**  
Publié par Patrick Delmas [?] · 1 juin · 🌐

**Des tas de pastèques sur le marché d'Agadez**

Les pastèques sont empilées ou rangées pour être comptées et évaluées. Elles proviennent de la région d'Agadez notamment de l'Aïr et attendent leur embarquement sur un moyen de transport à destination de Niamey ou des capitales régionales. Avril - mai est la seule période de production de la pastèque dans la région. Si fin avril, le prix atteignait 80.000 F la centaine (la centaine est l'unité de mesure des pastèques), à mi-mai elle n'était plus qu'à 40.000 F. Avec la fin de la récolte et la période du Ramadan, les prix sont maintenant compris entre 50.000 F et 120.000 F la centaine pour les grosses pastèques mais celles-ci deviennent rares. Chambre Régionale d'Agriculture d'Agadez

**55 297** Personnes atteintes

**2 063** Réactions, commentaires et partages

<b>1 572</b> J'aime	<b>321</b> Sur la publication	<b>1 251</b> Sur les partages
<b>41</b> J'adore	<b>19</b> Sur la publication	<b>22</b> Sur les partages
<b>6</b> Haha	<b>0</b> Sur la publication	<b>6</b> Sur les partages
<b>5</b> Wouah	<b>0</b> Sur la publication	<b>5</b> Sur les partages
<b>148</b> Commentaires	<b>57</b> Sur la publication	<b>91</b> Sur les partages
<b>291</b> Partages	<b>291</b> Sur la publication	<b>0</b> Sur les partages

**9 743** Clics sur la publication

<b>4 410</b> Affichages de photos	<b>2</b> Clics sur un lien	<b>5 331</b> Autres clics
--------------------------------------	-------------------------------	------------------------------

**COMMENTAIRES NÉGATIFS**

<b>1</b> Masquer la publication	<b>0</b> Masquer toutes les publications
<b>0</b> Signaler comme indésirable	<b>0</b> Je n'aime plus la Page

Les statistiques rapportées peuvent présenter un décalage par rapport à ce qui est affiché sur les publications

Des tas de pastèques sur le marché d'Agadez

Les pastèques sont empilées ou rangées pour être comptées et évaluées. Elles proviennent de la région d'Agadez notamment de l'Aïr et attendent leur embarquement sur un moyen de transport à destination de Niamey ou des capitales régionales. Avril - mai est la seule période de production de la pastèque dans la région. Si fin avril, le prix atteignait 80.000 F la centaine (la centaine est l'unité de mesure des pastèques), à mi-mai elle n'était plus qu'à 40.000 F. Avec la fin de la récolte et la période du Ramadan, les prix sont maintenant compris entre 50.000 F et 120.000 F la centaine pour les grosses pastèques mais celles-ci deviennent rares.

Chambre Régionale d'Agriculture d'Agadez

## [2] La variété de mil « Ankoutess » ou mil du Damergou avec :


- ◆ 26 663 personnes atteintes
- ◆ 1 183 réactions, commentaires et partages
- ◆ 3 198 clics sur la publication

**RECA-Niger**  
Publié par Chambragri Niamey [?] · 1 octobre · 🌐

J'aime la Page

La variété de mil "Ankoutess" ou mil du Damergou.

La Damergou est un territoire historique de la région administrative de Zinder. Le mil connu sous le nom d'Ankoutess fait la fierté des producteurs du Damergou depuis de très nombreuses années. C'est une variété précoce (une récolte dès 75 jours d'après les producteurs, un cycle semis maturité de 80 à 85 jours suivant le catalogue officiel des variétés) avec des épis courts. Ankoutess s'adapte bien au sol du nord de la région ... [Afficher la suite](#)



### Performances de votre publication

**26 663** Personnes atteintes

**1 183** Réactions, commentaires et partages <sup>i</sup>

<b>873</b> J'aime	<b>268</b> Sur la publication	<b>605</b> Sur les partages
<b>22</b> J'adore	<b>7</b> Sur la publication	<b>15</b> Sur les partages
<b>1</b> Haha	<b>0</b> Sur la publication	<b>1</b> Sur les partages
<b>3</b> Wouah	<b>0</b> Sur la publication	<b>3</b> Sur les partages
<b>139</b> Commentaires	<b>71</b> Sur la publication	<b>68</b> Sur les partages
<b>145</b> Partages	<b>145</b> Sur la publication	<b>0</b> Sur les partages

**3 198** Clics sur la publication

<b>969</b> Affichages de photos	<b>0</b> Clics sur un lien <sup>i</sup>	<b>2 229</b> Autres clics <sup>i</sup>
------------------------------------	--	---

**COMMENTAIRES NÉGATIFS**

<b>0</b> Masquer la publication	<b>1</b> Masquer toutes les publications
<b>0</b> Signaler comme indésirable	<b>0</b> Je n'aime plus la Page

Les statistiques rapportées peuvent présenter un décalage par rapport à ce qui est affiché sur les publications

La variété de mil "Ankoutess" ou mil du Damergou.

La Damergou est un territoire historique de la région administrative de Zinder. Le mil connu sous le nom d'Ankoutess fait la fierté des producteurs du Damergou depuis de très nombreuses années. C'est une variété précoce (une récolte dès 75 jours d'après les producteurs, un cycle semis maturité de 80 à 85 jours suivant le catalogue officiel des variétés) avec des épis courts. Ankoutess s'adapte bien au sol du nord de la région de Zinder et accepte des quantités de pluies faibles (300 à 350 mm). C'est une variété adaptée à la sécheresse. Elle est donnée comme tolérante au charbon et au mildiou. Pour Malam Abdou, producteur de Zermou, il n'y a pas mieux que Ankoutess, c'est une variété de qualité pour des rendements de qualité. Selon lui, un panier « Sanho » donne jusqu'à 25 tia (un tia contient 2,5 kg de mil).

Maman Lawan Ibrah, Conseiller à la Chambre Régionale d'Agriculture de Zinder.




**[3]** Malgré la chaleur torride de cette fin avril, des femmes sont engagées pour la récupération des sols avec :

- ◆ 25 445 personnes atteintes
- ◆ 918 réactions, commentaires et partages
- ◆ 2 702 clics sur la publication

**RECA-Niger**  
Publié par Chambragri Niamey [?] · 27 avril · 🌐

Malgré la chaleur torride de cette fin avril, des femmes sont engagées pour la récupération des sols.

En cette fin d'avril, les premiers hectares, sur 200 ha prévus, font l'objet d'ouvrages de récupération des sols. Nous sommes sur les terres de Makaouraci dans la commune de Wacha (Région de Zinder). Il s'agit de demi-lunes agro-sylvicoles, un modèle développé cette année dans plusieurs régions : au centre de la demi-lune un emplacement pour la plantation d'un arbre et en dem... [Afficher la suite](#)

**Performances de votre publication**

**25 445** Personnes atteintes

**918** Réactions, commentaires et partages <sup>i</sup>

<b>627</b> 👍 J'aime	<b>132</b> Sur la publication	<b>495</b> Sur les partages
<b>23</b> ❤️ J'adore	<b>8</b> Sur la publication	<b>15</b> Sur les partages
<b>9</b> 😲 Wouah	<b>2</b> Sur la publication	<b>7</b> Sur les partages
<b>112</b> Commentaires	<b>37</b> Sur la publication	<b>75</b> Sur les partages
<b>147</b> Partages	<b>147</b> Sur la publication	<b>0</b> Sur les partages

**2 702** Clics sur la publication

<b>805</b> Affichages de photos	<b>0</b> Clics sur un lien <sup>i</sup>	<b>1 897</b> Autres clics <sup>i</sup>
------------------------------------	--	---

**COMMENTAIRES NÉGATIFS**

<b>1</b> Masquer la publication	<b>0</b> Masquer toutes les publications
<b>0</b> Signaler comme indésirable	<b>0</b> Je n'aime plus la Page

Les statistiques rapportées peuvent présenter un décalage par rapport à ce qui est affiché sur les publications

Malgré la chaleur torride de cette fin avril, des femmes sont engagées pour la récupération des sols.

En cette fin d'avril, les premiers hectares, sur 200 ha prévus, font l'objet d'ouvrages de récupération des sols. Nous sommes sur les terres de Makaouraci dans la commune de Wacha (Région de Zinder). Il s'agit de demi-lunes agro-sylvicoles, un modèle développé cette année dans plusieurs régions : au centre de la demi-lune un emplacement pour la plantation d'un arbre et en demi-cercle de chaque côté du bourrelet deux rangs pour les cultures (mil ou sorgho).

Le sol est argilo-limoneux. Lors des pluies, il est possible que l'eau puisse rester plusieurs jours dans la demi-lune, ce qui rend difficile toute plantation de mil. Dans ce cas les producteurs placent le mil sur ou autour du bourrelet, avec pour conséquence une détérioration rapide de celui-ci lors du sarclage. Ce modèle semble plus adapté avec les emplacements prévus. Les trous permettent de mettre de la matière organique et donc une combinaison zaï et demi-lune. Avec 25 à 28 trous de plantation par demi-lune, on arrive à environ 8.500 poquets par ha, soit presque la densité traditionnelle de 10.000 poquets pour le mil.

Il est prévu la plantation de gaos pour une demi-lune sur 4 d'après les informations recueillies. C'est peut-être dommage de ne planter qu'une seule espèce d'arbre. Ce programme rentre dans les

actions du Projet d'Appui à l'Agriculture Sensible aux Risques Climatiques (PASEC).  
Affaire à suivre / Chambre Régionale d'Agriculture de Zinder.

- [4]** Un nouveau type de magasin de conservation de l'oignon dénommé « type FCMN » avec :
- ◆ 27 363 personnes atteintes
  - ◆ 558 réactions, commentaires et partages
  - ◆ 2 742 clics sur la publication



**RECA-Niger**  
Publié par Chambragri Niamey [?] · 27 juillet 2017 ·

Un nouveau type de magasin de conservation de l'oignon dénommé « type FCMN »

Au Niger, la récolte principale d'oignon se situe en mars et avril. Une récolte massive signifie une baisse des prix. Les mois suivants, les prix montent régulièrement et peuvent être multipliés par 4 ou 5 après 6 mois. Évidemment tout le monde songe au stockage et les producteurs nigériens ont développé depuis longtemps des greniers en bois et paille de différentes tailles, dénommés « rudu » en haou... [Afficher la suite](#)

### Performances de votre publication

**27 363** Personnes atteintes

**558** Réactions, commentaires et partages <sup>i</sup>

<b>340</b> J'aime	<b>76</b> Sur la publication	<b>264</b> Sur les partages
<b>12</b> J'adore	<b>3</b> Sur la publication	<b>9</b> Sur les partages
<b>1</b> Haha	<b>1</b> Sur la publication	<b>0</b> Sur les partages
<b>1</b> Wouah	<b>0</b> Sur la publication	<b>1</b> Sur les partages
<b>60</b> Commentaires	<b>40</b> Sur la publication	<b>20</b> Sur les partages
<b>144</b> Partages	<b>144</b> Sur la publication	<b>0</b> Sur les partages

**2 742** Clics sur la publication

<b>1 285</b> Affichages de photos	<b>0</b> Clics sur un lien <sup>i</sup>	<b>1 457</b> Autres clics <sup>i</sup>
--------------------------------------	--	---

**COMMENTAIRES NÉGATIFS**

<b>2</b> Masquer la publication	<b>0</b> Masquer toutes les publications
<b>0</b> Signaler comme indésirable	<b>0</b> Je n'aime plus la Page

Les statistiques rapportées peuvent présenter un décalage par rapport à ce qui est affiché sur les publications

Un nouveau type de magasin de conservation de l'oignon dénommé « type FCMN »

Au Niger, la récolte principale d'oignon se situe en mars et avril. Une récolte massive signifie une baisse des prix. Les mois suivants, les prix montent régulièrement et peuvent être multipliés par 4 ou 5 après 6 mois. Évidemment tout le monde songe au stockage et les producteurs nigériens ont développé depuis longtemps des greniers en bois et paille de différentes tailles, dénommés « rudu » en haoussa. Ces greniers sont critiqués car ils seraient responsables de pertes importantes pouvant aller jusqu'à 30% du stock. L'utilisation de plus en plus régulière d'engrais doit aussi avoir une part de responsabilité dans ces pertes au stockage.

Conserver de l'oignon dans des magasins en briques et toit de tôle est impossible aussi, en 2004 – 2005, apparaît le magasin « amélioré » de stockage d'oignons dit « Réséda ». C'est un magasin construit entièrement en terre. Par ses ouvertures d'aération et ses claies bien étudiées, ce magasin

doit favoriser l'installation « d'une atmosphère bioclimatique » à l'intérieur et ainsi instaurer des températures de l'ordre de 25-30°C qui mettent les bulbes d'oignon en dormance pour une longue durée. Malheureusement, un magasin en terre demande un entretien régulier. Une enquête du RECA (2014) a montré que sur 25 magasins construits avant 2013, 12 magasins sont effondrés ou ont disparu, 13 sont en bon état mais seulement 6 utilisés.

En 2010, la Fédération des Coopératives Maraîchères du Niger (FCMN Niya) a fait construire trois magasins dans la région de Tillabéri par un maçon de Niamey. Ces magasins sont en briques ciment mais fortement aérés (photo1) avec une charpente métallique et un toit de paille comprenant des ouvertures pour évacuer l'air chaud. Le toit dépasse un peu les murs et assure une protection des murs contre le soleil en plein journée. Le magasin de Gothèye a maintenant 7 ans et n'a pas encore eu besoin d'entretien. Le toit en paille est encore d'origine. Depuis d'autres magasins ont été réalisés en 2015 à Djoga (Torodi) puis 2016 à Kiota et Mouléré (Say). A Djoga les pertes ont été de moins de 3% avec des conservations de 4 et 6 mois pour des oignons « bio », idem dans les deux autres sites.

Actuellement un magasin de ce type est évalué à 6 millions de F.CFA ce qui amène le coût de la tonne stockée à un prix inférieur au magasin Réséda. Le magasin « type FCMN » est une alternative à étudier pour les OP, les collectivités ou les projets qui veulent financer des infrastructures structurantes destinées au stockage de l'oignon.

- 5** Bon appétit !!! avec :
- ◆ 38 519 personnes atteintes
  - ◆ 810 réactions, commentaires et partages
  - ◆ 5 657 clics sur la publication

**RECA-Niger**  
Publié par Chambragri Niamey [?] · 14 mai · 🌐

**Bon appétit !!!**

Il est inscrit sur la boîte « lait concentré sucré » avec le plus souvent une belle photo de vache pour « confirmer » la nature du produit. Une boîte de 1 kg de « lait » concentré sucré contient au minimum 460 grammes de sucre, 100 grammes de matière grasse végétale et quand même 140 grammes de lait (extrait sec), soit 14% seulement. Tout cela fait 700 grammes, il en manque 300, peut-être de l'eau ?

Nous avons acheté 5 boîtes à Niamey. Une fabriquée pour une s...  
[Afficher la suite](#)





**Performances de votre publication**

---

**38 519** Personnes atteintes

---

**810** Réactions, commentaires et partages <sup>i</sup>

<b>423</b> J'aime	<b>177</b> Sur la publication	<b>246</b> Sur les partages
<b>9</b> J'adore	<b>6</b> Sur la publication	<b>3</b> Sur les partages
<b>9</b> Haha	<b>2</b> Sur la publication	<b>7</b> Sur les partages
<b>26</b> Wouah	<b>14</b> Sur la publication	<b>12</b> Sur les partages
<b>22</b> Triste	<b>14</b> Sur la publication	<b>8</b> Sur les partages
<b>12</b> Grrr	<b>6</b> Sur la publication	<b>6</b> Sur les partages
<b>111</b> Commentaires	<b>59</b> Sur la publication	<b>52</b> Sur les partages
<b>199</b> Partages	<b>199</b> Sur la publication	<b>0</b> Sur les partages

**5 657** Clics sur la publication

<b>1 095</b> Affichages de photos	<b>0</b> Clics sur un lien <sup>i</sup>	<b>4 562</b> Autres clics <sup>i</sup>
--------------------------------------	--	---

**COMMENTAIRES NÉGATIFS**

<b>0</b> Masquer la publication	<b>0</b> Masquer toutes les publications
<b>0</b> Signaler comme indésirable	<b>0</b> Je n'aime plus la Page

Bon appétit !!!

Il est inscrit sur la boîte « lait concentré sucré » avec le plus souvent une belle photo de vache pour « confirmer » la nature du produit. Une boîte de 1 kg de « lait » concentré sucré contient au minimum 460 grammes de sucre, 100 grammes de matière grasse végétale et quand même 140 grammes de lait (extrait sec), soit 14% seulement. Tout cela fait 700 grammes, il en manque 300, peut-être de l'eau ?

Nous avons acheté 5 boîtes à Niamey. Une fabriquée pour une société nigérienne, une malienne, une suisse, une hollandaise et une française. Toutes ces boîtes sont fabriquées en ... Malaisie. Voici les trois premières productions agricoles de la Malaisie : en premier et de loin, l'huile de palme, ensuite le caoutchouc et enfin le riz ; pas de trace de lait. Mais comme la boîte ne contient que 14% de lait, il vaut mieux transporter le lait et fabriquer la boîte où se trouvent les autres matières premières dont les graisses végétales... c'est à dire l'huile de palme.

Donc sur la photo, vous pouvez voir les différents composants que vous absorbez avec ces produits de la mondialisation : un demi paquet de sucre et un demi verre d'huile de palme. Bonjour les futurs diabétiques ! Vive le lait local provenant des vaches d'ici !