



## Le manioc au Niger en brèves et photos

Sélection de post à partir des pages Facebook  
RECA-Niger et RECA Phyto

Des kilomètres de manioc dans la commune de Karofane (région de Tahoua) / 29 octobre 2018



Nous sommes dans la basse vallée de la Tarka au Centre Est de la région de Tahoua, dans le village Kankara. Ici le manioc est cultivé toute l'année. Avec les cultures des villages environnants, la production serait d'environ 3.000 tonnes par an. Certains producteurs cultivent jusqu'à 5 ha de manioc et certains font deux campagnes par an. Les tubercules sont commercialisés sur quatre marchés locaux voisins (Tabotaki, Ourno, Baban Katami et Karofane). Malgré cela, les producteurs rencontrent

de sérieux problèmes d'écoulement de leur production notamment du fait de l'état des pistes qui entrave la commercialisation. Les sacs sont vendus à un prix allant de 4.000 F.CFA à 5.000 F.CFA, un prix que les producteurs trouvent trop bas. A cause de cela, les producteurs commencent à se décourager et sont moins motivés pour continuer la production. Une tentative de transformation aurait eu lieu avec une machine donnée par le service de l'Agriculture mais sans suite. Les producteurs ont jugé la qualité des produits obtenus insuffisante. Un bon chantier de travail pour la CRA.

*Moussa Bizo Abass, Conseiller agricole, Chambre Régionale d'Agriculture de Tahoua.*



Les racines de manioc et leurs produits transformés sur les marchés de Niamey / Semaine 19, mai 2022).



Cette semaine, notre chargé du suivi des marchés, Ali Moussa, s'est intéressé aux « RT » sur les marchés. Les « RT » sont les racines et les tubercules, parmi lesquelles figurent le manioc, la patate douce, l'igname et la pomme de terre. En Afrique, ce sont les principales cultures alimentaires destinées à la consommation humaine, avant les céréales. Face au changement climatique, les racines et tubercules sont considérées par la plupart des études prospectives comme plus

résilientes que les plantes à graines (céréales, légumineuses) et devraient voir leurs zones de production s'étendre.

Sur le marché de Katako, le sac de racines de manioc (photo 1) en provenance du Nigeria est vendu à 15 000 F. Au détail, le prix dépend de la taille de la racine, les plus petites racines coûtent 100 F. Il est également proposé des produits transformés : le sac de taille 100 kg de gari se vend à 65 000 F (photo 2), la tia de gari 1er choix est à 1500 F contre 1 100 F pour le gari de 2ème choix. Le gari est importé du Bénin (photo 3). Quant au sac de taille 100 kg de tapioca, il se vend à 75 000 F, tandis que la tia se négocie entre 1 500 F et 2 000 F. On trouve du tapioca du Bénin et du Nigeria (photo 4).

Le gari est la spécialité du Bénin. Les racines de manioc sont râpées pour obtenir une pâte. Cette pâte est ensuite pressée puis fermentée, repressée, tamisée pour obtenir une semoule. Enfin, cette semoule est torréfiée pour obtenir le gari. Le tapioca est produit à partir de l'amidon extrait des racines du manioc.



**Le manioc de Kankara de retour sur le marché hebdomadaire de Karofane (Région de Tahoua) après 2 mois d'absence / 22 mai 2022.**



Le village de Kankara est situé dans la basse vallée de la Tarka au Centre Est de la région de Tahoua, à 17 km de Karofane. Le manioc de Kankara est très prisé par les acheteurs qui viennent des différents marchés de la zone, à cause de son goût disent-ils, peut-être un effet « terroir » dans cette partie de la vallée.

En mars et avril, le marché de Karofane est approvisionné par le manioc du Nigeria avec un prix qui varie entre 20 et 22 000 F le sac d'environ 80 kg. En cette fin de mois de mai, nous sommes chez Monsieur Yacouba Gayya, un grand producteur de manioc du village de Kankara. Il

cultive jusqu'à 3 ha et il fait 2 récoltes dans l'année en fonction de son calendrier de plantation. Sa production est d'environ 8 tonnes par hectare et les acheteurs viennent s'approvisionner directement au champ, donc il ne paye pas de frais transport. Le sac de 80 kg est actuellement vendu à 15 000 F et il peut vendre 5 à 7 sacs par semaine.

*Abdoulbaki Mahamane / Conseiller agricole Karofane*



## Manioc : l'ingéniosité des producteurs de la région de Zinder pour l'introduire dans leurs systèmes de culture / 14 mars 2020.



Avec de faible besoin en eau, le manioc est hyper-résistant au changement climatique par rapport aux autres cultures comme le maïs, la pomme de terre, ou même le sorgho. Depuis plusieurs années les articles scientifiques ne manquent pas pour mettre en avant le manioc pour l'adaptation au changement climatique. Les producteurs de la région de Zinder l'ont bien compris et cette culture est en augmentation constante tant en pluvial qu'en irrigué.

Culture de manioc à côté des cases : bouturage en août entre les lignes de mil et récolte saison des pluies suivante (photo 1).

Plantation du manioc sur les planches : repiqué au bord des planches avant ou après l'installation des cultures irriguées telles que le chou, la laitue et le poivron (photo 2).

Utilisation du manioc pour les brises vents : les écartements entre les lignes de manioc sont d'environ 20 m (photo 3).

Utilisation du manioc pour les haies vives : les écartements entre les plants sont en moyenne de 20 cm. Les boutures utilisées pour les haies vives de manioc ont au moins 1 m de hauteur (photo 4).

*Mana Koudoussou Ibrahim, chargé de mission AIC, Chambre Régionale d'Agriculture de Zinder*



## Production d'un pied de manioc seulement 4 mois après plantation (Région de Zinder) / 25 août 2019.



Ce plant, tenu par Monsieur Ado Alassan, producteur maraîcher du village Satoumawa dans la commune de Magaria, n'a pas encore fini son cycle. Ce producteur cultive 0,2 ha de manioc chaque campagne et c'est sa culture principale.

Il a importé en 2016 une nouvelle variété de manioc de la zone de Koma au Nigeria. D'après lui, cette variété est plus précoce et plus productive que sa variété locale qu'il a d'ailleurs abandonnée. Le cycle est de 5 mois et peut donner 20 tubercules de manioc par pied, contrairement à la locale qui a un cycle de 9 à 12 mois et qui donne 10 à 15 tubercules par pied. Avec cette nouvelle variété son chiffre d'affaires par campagne est passé de 200.000 à 500.000 F.CFA et il a la possibilité de faire 2 productions dans l'année. Cette nouvelle variété de manioc est en train de se multiplier. Une cinquantaine de producteurs de

son village et des sites environnants sont venus vers lui pour acheter des boutures. Dans la zone la variété est dénommée "Dan Koma", sa zone de provenance.

Ce n'est pas pour rien que les instituts de recherche estiment que le manioc est une plante à développer pour s'adapter aux changements climatiques.

Photo 2 : Les tubercules sont très blancs et doux pour la consommation à l'état cru ou après cuisson de l'avis du producteur.

Photo 3 : Les plants du manioc de ce producteur sont sains (pas de trace de mosaïque).

*Mana Koudoussou / Conseiller AIC / Chambre Régionale d'Agriculture de Zinder*



### **Le manioc « Two Colors » suite... / 26 décembre 2018**

Lorsque nous avons fait la publication précédente, nous n'avons pas voulu mettre tout ce qu'avait expliqué le producteur (M. Lawali Chaibou). En effet, il avait dit que cette nouvelle variété pouvait avoir plus de 30 tubercules sur un pied contre 7 à 15 pour la variété locale ancienne. Voilà les premières photos envoyées. Le producteur explique que c'est en comptant les gros et les petits, mais là ce n'est que le début de la récolte, la taille et le nombre vont encore augmenter, le pic arrivera dans un mois.



Selon l'agent de l'Agriculture de Doungou, la variété vient du Nigeria, mais on ne connaît toujours pas l'ONG qui a introduit les boutures. Par contre, c'est dans le village de Koré, situé à 5 km de Doungou, que la première plantation a été faite. Maintenant cette variété se trouve presque partout dans la commune.

Elle est appelée « Two Colors » parce qu'elle a deux peaux, une première brune et une deuxième rouge avant de trouver le manioc blanc, contrairement à la variété locale avec une seule peau. On doit la faire bouillir pour la manger. Les femmes apprécient cette variété qui donne plus de farine avec laquelle elles font du "dan waké" (ou un équivalent car c'est normalement la farine de niébé).



Les photos proviennent des villages de Koré et Garin Gawo (Doungou) et la dernière a été envoyée par un producteur de Gouré (tout cela dans la région de Zinder).

NB : Nous avons gardé le mot tubercule pour le manioc, employé couramment, même si c'est une racine contrairement à la pomme de terre ou l'igname.

### **Balleyara (Région de Tillabéri), le manioc se commercialise, la patate douce se prépare / 22 novembre 2021.**



Au marché de tubercules de Balleyara, le tas de manioc se vend entre 11 500 F et 12 000 F (photo 1). Le sac de patate douce est au même prix. Pour la patate douce, le fagot de boutures se vend à 750 F. Avec un fagot, le producteur peut bouturer trois planches version locale. Une planche fait généralement de 1,5 à 2 m de largeur sur 10 m de long en moyenne, ce qui peut donner à la récolte 2,5 ou 3 sacs selon le terrain.

*Manga Soumana / Chambre Régionale d'Agriculture de Tillabéri*

### **Début de la production de manioc dans le Dallol Maouri (Région de Dosso) / 26 août 2018.**



Les producteurs cultivent deux variétés : une appelée "lakal", manioc de couleur blanche très apprécié, et l'autre le « manioc noir » appelé ainsi à cause de la couleur foncée des tiges. Les producteurs estiment le cycle entre 7 et 12 mois. Les photos sont prises à Dioundiou.

Les sacs pour la vente du manioc au marché, environ 150 kg, dont les prix varient de 1500 F.CFA à 5000 F.CFA tout au long de la campagne.

*Kaka Maidagi, Conseiller agricole / Chambre Régionale d'Agriculture de Dosso*

### **Attiéké made in Niger !**



L'attiéké est un mets traditionnel ivoirien fait à base de manioc. Mais ce plat a franchi depuis longtemps les frontières de la Côte d'Ivoire. Il existe des unités de transformation au Burkina Faso. Au Niger de nombreuses restauratrices proposent de l'attiéké importé au moment de la pause déjeuner. Et, depuis 2021, une start-up nigérienne s'est lancée pour relever le défi de produire de l'attiéké au Niger (photo 1).

La créatrice de cette entreprise de transformation, au nom de SS\_Agro Sahel, est Mlle GARBA HAMIDOU Samira.

Diplômée d'un Master en Finance et Gestion des Risques du CESAG Dakar, après un passage à la BCEAO et dans une ONG Internationale, elle s'est tournée vers l'entrepreneuriat agricole pour développer une activité associant les femmes vulnérables de son village paternel pour développer une activité

génératrice de revenus. Son village est situé en bordure du Dallol Bosso, aussi elle a choisi de s'intéresser à la transformation du manioc, de plus en plus cultivé, pour renforcer l'économie locale.

Elle a commencé par produire de la farine pure de manioc (photo 2) ainsi que de la farine enrichie infantile (Vitapro) pour nourrisson de 6 mois à 3 ans (photo 3). Après chaque production, un échantillon de la farine infantile est envoyé au Laboratoire National de Santé Publique et d'Expertise (LANSPEX) pour analyse et assurer la sécurité sanitaire des nourrissons. Ce produit est disponible dans des pharmacies et des alimentations à Niamey. Elle vient de commencer la production d'attiéké frais, conservable 10 jours à température ambiante, et de couscous d'attiéké, produit sec dont la conservation est plus longue. A cela s'ajoute le couscous d'igname, mais à partir des tubercules importés du Bénin.

La transformation est réalisée au village par un groupe de femmes qui a été formé par une professionnelle sur ces nouveaux produits (photo 4).

Longue vie à cette jeune entreprise et tous nos souhaits de croissance. Pour plus d'informations et vos commandes : 87 18 80 07

*Ozairou Talata Ajaka / RECA / 12 mai 2022.*



Ce samedi sur le marché des producteurs maraichers bio, devant le RECA, notre ami Ali Koura Abdoulaye (INRAN) nous a apporté un pied de manioc provenant de son jardin à Bougoum. La pesée donne 40 kg pour ce pied.

Ce manioc a presque 12 mois et c'est une variété provenant de l'International Institute of Tropical Agriculture (IITA) Ibadan. Il doit retrouver le nom de la variété. C'est joli, mais le plus surprenant c'est lors de la dégustation crue, la chair est fine, pas de fibres, et fraîche, un vrai régal. Intéressant la culture du manioc.

29 octobre 2022

**Encore du manioc, c'est la saison et la culture progresse dans toutes les régions / 18 septembre 2019.**



Ici nous sommes sur les terres du village de Matcherie dans la commune rurale de Dioundiou (Région de Dosso) chez Monsieur Souley Oumarou, producteur de manioc. Il cultive le manioc sur un champ de près de 0,5 ha. Cette année, il a produit 47 sacs de 180 kg vendu sur le site à 4.000 F.CFA l'unité. C'est lui qui estime le poids du sac cela n'a pas été pesé. Si l'on compare avec les sacs vendus à Niamey (moins remplis) qui pèsent

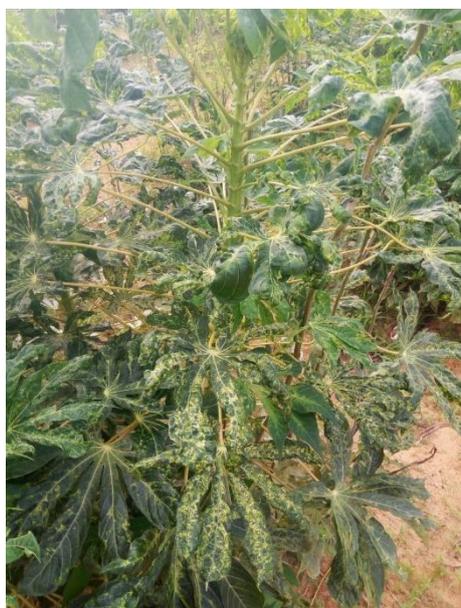
120 kg, les sacs de ce producteur peuvent atteindre 160 kg. Avec ce poids, cela donnerait un rendement d'environ 15 tonnes par ha, c'est pas mal. Il a précisé que son manioc va partir pour être vendu au marché de Manguézé, un village proche de Ouallam dans la région de Tillabéri.

Les opérations régulières « boutures de manioc » du Ministère de l'Agriculture semblent avoir porté leurs fruits, le manioc est de plus en plus produit au Niger avec des rendements appréciables. Dernière photo, vente de manioc sur le marché de Dioundiou.

*Maïdagi Kaka Ibrahim, Conseiller agricole / Chambre Régionale d'Agriculture de Dosso / 18 septembre 2019*



### **Manioc malade, attention aux boutures !**



Cette photo de manioc a été partagée sur le groupe WhatsApp des producteurs de la Région de Dosso. Le producteur explique que c'est la première fois qu'il a planté du manioc et demande quelle est cette maladie.

C'est une maladie provoquée par un virus, vraisemblablement le virus de la mosaïque du manioc très courant en Afrique de l'Ouest. Les feuilles présentent des tâches irrégulières verticales, jaunes, ou des taches blanches, et des déformations. Cette maladie va entraîner une réduction de la taille des tubercules et de la production. Il n'y a aucun traitement possible.

La maladie est transmise principalement par les boutures et aussi par les mouches blanches. Pour une attaque aussi sévère il est presque certain que les boutures achetées et plantées par le producteur étaient déjà atteintes de la maladie. Il a été recommandé au producteur de ne pas réutiliser ses boutures et

pour une nouvelle plantation d'acheter des boutures saines. Pour cela il ne faut pas acheter des boutures en fagot sur le marché mais prospecter chez des producteurs pendant la culture pour s'assurer que les plants ne sont attaqués, et réserver des boutures pour l'achat. Pour une bonne production de manioc il faut prioritairement bien choisir ses boutures / 19 août 2021.



Le manioc est une culture en plein expansion au Niger et les producteurs sont de plus en plus nombreux à en planter dans leurs jardins irrigués, le plus souvent en association. Jusqu'à présent, la maladie la plus courante reste la virose de la mosaïque du manioc présente dans toutes les régions principalement par manque de sélection lors du prélèvement ou de l'achat des boutures (photo 3).

Mais deux autres ravageurs nous ont été signalés par des producteurs. En premier l'acarien vert du manioc (photo 4) dans les régions de Niamey et Tillabéri. L'INRAN et le RECA ont rédigé une première note sur ce ravageur :

L'acarien vert du manioc : une autre menace pour la production de manioc au Niger / <https://reca-niger.org/spip.php?article1285>

Dernièrement, le Centre d'Appels a reçu des photos d'un autre ennemi du manioc, la cochenille (photo 1 et 2). Comme les producteurs ne prennent pas de mesures pour enlever les pousses et feuilles attaquées, cette cochenille se développe très rapidement. Il n'existe pas de méthode de lutte chimique satisfaisante pour éradiquer la cochenille. Il faut surveiller les plants, couper et brûler les parties attaquées / 2 mai 2020.



### Dégâts de la mosaïque du manioc à Korama (Région de Zinder) / 6 août 2018



Monsieur Attaher Laouali a reçu des boutures de manioc il y a 7 ans, une variété qu'il appelle Dan Zamani (ce qui signifie « d'actualité » en Haoussa). Il met les boutures en terre en début avril, en irrigué, pour une récolte début septembre. Après trois ans, il a constaté l'apparition de taches sur les feuilles et depuis ce phénomène n'a fait qu'augmenter. Son manioc présente les symptômes de la mosaïque (photos jointes) et la presque totalité des plants sont atteints. Il estime aujourd'hui que sa récolte a diminué de moitié par rapport aux premières années, ce qui est suffisamment alarmant pour voir



quelles mesures peuvent être prises contre la mosaïque du manioc. Il s'avère nécessaire de trouver des boutures saines pour les changer. C'est ce que va essayer de faire la CRA de Zinder en contactant l'INRAN et la Direction Régionale de l'Agriculture. L'objectif est de mettre en place une source de boutures saines pour les producteurs de ce village.

*Chambre Régionale d'Agriculture de Zinder.*