



ONG PEAMURU

Protection de l'Environnement,
Education et Alphabétisation En Milieu Urbain et rural

RAPPORT D'ENQUETE SUR LE SOUCHET

**LE SOUCHET : (*Cyperus esculentus*) UNE CULTURE DE RENTE TRES
PROMOTEUSE DANS LA REGION DE MARADI (NIGER)**



Septembre 2013

INTRODUCTION

Au Niger, la culture du souchet se pratique sur l'ancien bassin arachidier de la région de Maradi qui représente plus de 95% de la production nationale.

La production annuelle¹ a été estimée à 38.800 tonnes en 2008. Elle serait en diminution régulière depuis cette date avec 22.800 tonnes en 2012.

La culture du souchet se pratique surtout dans le département d'Aguié, mais aussi dans ceux de Madarounfa, de Mayahi et de Guidan Rounджи. Le souchet est une culture de rente de haute valeur marchande. On trouve plusieurs variétés sur le terrain.

Son itinéraire technique comprend, les étapes suivantes : le défrichement, le dessouchage du terrain, l'utilisation intensive d'engrais chimiques, le brûlis des tiges et feuilles sèches du souchet ainsi que le tamisage du sol lors de la récolte.

Malgré ce tonnage important, le souchet n'a, jusqu'à présent, pas connu de transformation industrielle ou semi-industrielle. La production de souchet est presque totalement vendue au Nigeria qui en utilise une partie pour la fabrication industrielle de biscuits et exporte l'autre partie en Espagne pour la fabrication des boissons.

C'est pourquoi, l'idée de penser à la transformation du souchet en d'autres produits nous paraît très intéressante et prometteuse aux vues de l'enquête menée auprès des consommateurs.

Le **cyperus esculentus** (connu sous les appellations françaises de souchet ou pois sucré, sous le nom espagnol de chufa et appelé en anglais : nutsedge, tigernut ou earthalmond) est une espèce de laiche herbacée des régions subtropicales de l'hémisphère nord. C'est une plante annuelle ou vivace, avec des tiges solitaires sortant d'un rhizome à tubercules comestibles. À la fin de la saison, le feuillage est brûlé, puis les 40 à 50 cm de sol de surface sont soulevés et tamisés pour extraire les tubercules. En Espagne, ces tubercules sont lavés et séchés, puis réduits en une farine qui est ensuite mélangée à du sucre et à de l'eau pour produire une boisson nutritive et rafraîchissante appelée dans ce pays horchata da chufa. L'Espagne compte plus de 10 usines qui en fabriquent². En Afrique de l'Ouest, cette plante est connue et cultivée pour la consommation locale. Les tubercules sont parfois moulus en farine pour diverses préparations locales, mais, le plus souvent, ils sont plongés dans l'eau et vendus sur les marchés et dans les centres de transport et consommés comme un en-cas. (Étude Diagnostique sur l'Intégration Commerciale Niger, Programme du « Cadre Intégré »).

I POTENTIALITES

Le marché du souchet au Niger comporte trois segments : (a) un marché local de taille inconnue, (b) les exportations totalement traditionnelles vers la sous-région, où les quantités et les prix sont largement inconnus et (c) les exportations plus haut de gamme vers les importateurs espagnols, où le potentiel d'accroissement des exportations est inconnu. La plupart des efforts promotionnels du PPEAP ont été axés sur ce troisième segment du marché, même si des ONG travaillent à améliorer

¹ Evaluation des récoltes de la campagne agricole d'hivernage 2012 et résultats définitifs 2012 – 2013- Ministère de l'Agriculture, Direction de statistiques.

² Voir le site web espagnol suivant pour des informations in différentes langues : <http://www.chufadevalencia.org/>

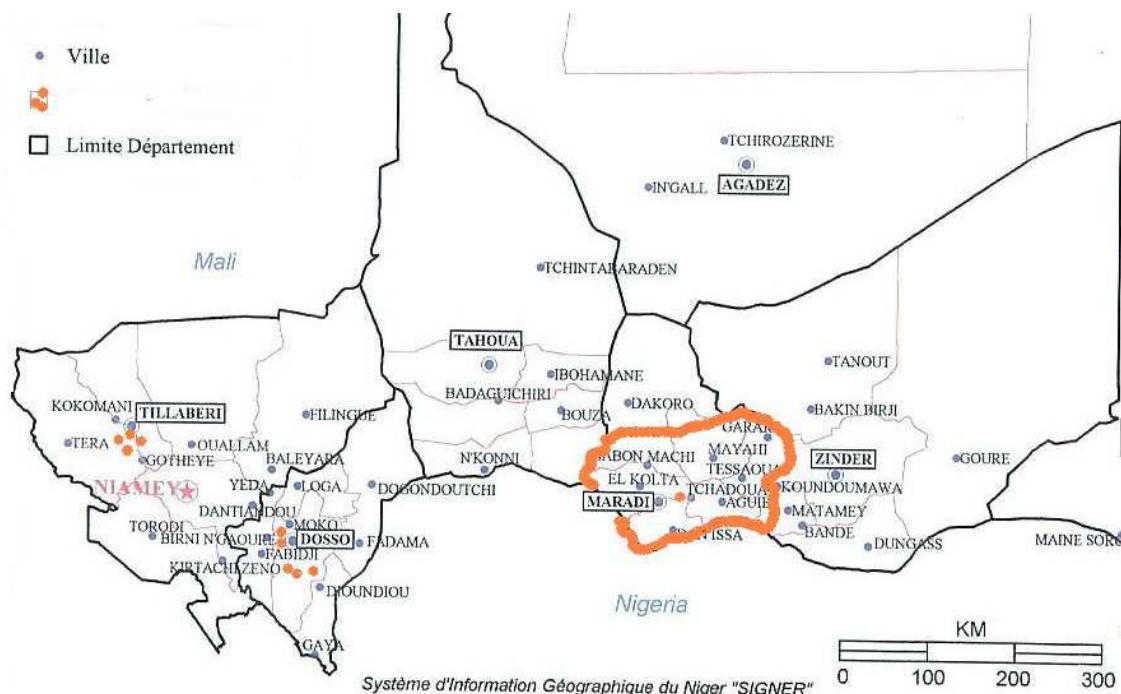
la performance dans les deux premiers segments. L'ONG néerlandaise SNV a organisé un atelier à Maradi en juin 2006 pour étudier les possibilités d'une organisation régionale de la filière souchet.³ Les chiffres de la Direction des Statistiques du Ministère de l'Agriculture donnent les départements Aguié, Guidam Roudji et Madarounfa comme principales zones de production.

Dans le département d'Aguié, on distingue des gros producteurs organisés en coopérative ou fédération et des petits producteurs saisonniers. Les détenteurs de grandes superficies sont en général des producteurs qui exercent d'autres activités commerciales qui leur permettent de disposer de revenus pour répondre à l'exigence d'investissements de cette culture consommatrice d'engrais (8-12 sacs de 50 kg/ha) et de main d'œuvre. Le rendement moyen du souchet dans la région serait de 3,62 t/ha et il atteint son optimum à 5 t/ha (Toukoua et al, 1999).

La liste des gros producteurs du département d'Aguié rencontrés lors de l'enquête

N°	Noms & Prénoms	Villages
1	Elhadji Maikoudi	Deli
2	Illiassou	Zabon Moussou
3	Elhadji Adamou	Kaifin Kaka
4	Elhadji Bamatzala	Tchadoua
5	Elhadji Souley Koura Mota	Tchadoua
6	Elhadji Chaweye Guidan Gabo	Tchadoua
7	Elhadji Siradji	Mai Janguéro
8	Elhadji Idou Peulh	Tchadoua

Ces gros producteurs organisés travaillent en collaboration avec le service de l'agriculture, l'ONG TATALI, et la **Fédération des Unions de Producteurs de Souchet du Niger (FUPSN-SA'A)**. Selon cette dernière, la zone de production est illustrée sur la carte ci-dessous.



³ Un mécanisme de coordination des trois pays, fortement orienté vers un programme ONG, a été créé, sous le nom de ORIPROFIS (Organisation interprofessionnelle ouest-africaine de la filière souchet). SNV 2006.

II LES DIFFERENTES VARIETES DU SOUCHET

Il existe deux (2) variétés de souchet cultivées dans la région de Maradi (figure 2) d'après Daouda et al. (2002) et les paysans interrogés.



Petit souchet

Gros souchet

Figure 1 : Variétés de souchet cultivées

Chacune de ces deux (2) variétés comporte plusieurs cultivars que les cultivateurs reconnaissent aisément.

- le gros souchet qui renferme trois cultivars : « Kourou-kourou » ; « Maya Aya » ; « **Kaska Guiwa** ». Ce dernier est le plus apprécié pour ses qualités supérieures (goût sucré et bonnes caractéristiques morphologiques). En effet, c'est ce cultivar qui est exporté en Espagne par la Compagnie Commerciale du Niger (C.C.NI), seule structure sous-régionale organisée dans le commerce du souchet. A titre illustratif, la C.C.NI a exporté 2.930 tonnes de 2002 à 2007.
- le petit souchet qui comporte quatre (4) cultivars : « Ja aya » de couleur brune ; « Bahilata » de couleur brunâtre ; « Baka aya » de couleur noire ; « Koima » ou « Fatsama » de couleur noire et très oléagineux.

III DIFFICULTES RENCONTREES

D'après les résultats de notre enquête auprès des gros producteurs de la place et le service de l'Agriculture, il ressort des problèmes énumérés ci-après :

- les difficultés d'accès à l'engrais ; les seules sources d'approvisionnement d'engrais reste la CAIMA, qui n'arrive pas à satisfaire la demande en totalité, et les commerçants locaux qui s'approvisionnent au Nigéria ;
- le manque d'encadrement technique ;
- le manque de technique moderne de récolte ;
- le manque d'investissement et de subvention importante de l'Etat ;
- les aléas climatiques.

IV DIFFICULTES DE L'ECOULEMENT DU SOUCHET PAR LES PRODUCTEURS

- difficulté de transport ;
- manque de débouchés et de partenaires multiples ;
- manque de moyens de transformation ;

Il faut noter que les transformations qui existent sont toujours traditionnelles. On peut avoir :

- souchet pilé (Dakoua) ;
- souchet cuit au sucre ou au sel ;
- jus de souchet (très peu répandu)

D'où l'idée d'installation d'une **unité de transformation performante** dont le produit transformé sera accessible à la consommation de tous et plus hygiénique.

V DES DIFFICULTES D'APPROVISIONNEMENT EN ENGRAIS

Les producteurs accèdent difficilement au crédit et aux intrants de qualité, à l'information technico-économique sur les intrants : ils sont isolés. La Fédération évalue la consommation d'engrais pour la culture de souchet à plus de 2.500 t sur une superficie de plus de 6.500 ha, et une production d'environ 20.000 t. Or, les circuits d'approvisionnement restent non maîtrisés par les OP, ni par les fournisseurs, ni même par l'État.

La Centrale d'approvisionnement (CAIMA), aujourd'hui structure étatique est la principale source d'approvisionnement. Mais les incertitudes sur les périodes de disponibilité des engrais de la CA (ne coïncidant pas toujours avec les périodes de besoins) et sur la subvention, perturbent les décisions d'achat des OP qui hésitent entre la CA et les opérateurs privés, ainsi que les décisions des fournisseurs qui hésitent à importer de crainte de l'afflux sur le marché d'engrais subventionnés par l'État.

Cette situation d'incertitude et/ou de pénurie laisse les producteurs, particulièrement la majorité inorganisée, à la merci de certains opérateurs opportunistes qui n'hésitent pas à élever les prix.

Cette situation de difficulté de commercialisation de produits agricoles, de l'approvisionnement et financement des intrants se rencontre pour la culture du souchet, mais elle est aussi la même pour de nombreuses autres productions agricoles au Niger
(Source Fédération Sa'a)

VI DIFFERENTS TYPES D'ENGRAIS UTILISES

En effet, les sols de « guéza », sols à structure compacte demandent moins de quantité d'engrais que les sols dunaires ou « jigawa ». L'engrais de fond le plus utilisé est le superphosphate simple (SSP) à la dose de 200 à 250 kg/ha. En l'absence du SSP, les paysans mélangent le NPK (15-15-15) avec de la fumure organique. Cette dernière est peu utilisée comme engrais de fond ou de couverture à cause de sa non disponibilité en quantité suffisante. En cas d'insuffisance du SSP, les paysans utilisent un mélange de 1/3 de SSP et de 2/3 de NPK. Le super triple (TSP) et le phosphate diamonique (DAP) sont aussi utilisés comme engrais de fond.



Figure 2 : Type d'engrais minéraux utilisés dans la culture du souchet

Quant à la fumure d'entretien, elle est apportée à la levée ou deux semaines après ou au plus tard avant la tubérisation, sinon le cycle végétatif se prolonge. Les engrais d'entretien les plus utilisés sont le NPK 3X15 et l'urée (46-0-0) à la même dose de 150 à 200 kg/ha.

VII DEPOUILLEMENT DE L'ENQUETE AU NIVEAU DES CINQ ARRONDISSEMENTS DE LA REGION DE NIAMEY.

Magasins visités (40)	Jus locaux Connus et/ou vendus	Jus importés	Perspectives de vente de jus locaux	Jus de souchet connu et vendu	Bénéfice
Grands magasins (5)	-	05	-	-	réel
Petits Magasins (35)	35	35	35	13	réel

Dans la Région de Niamey, les grands magasins sont (Marina Market, Haddad Khalid, Score, Houdou Inoussa, etc.) et les magasins moyens sont ceux installés un peu partout dans les cinq (5) arrondissements de Niamey.

Commentaire du résultat de l'Enquête

Du 30 Août au 12 Septembre 2013, les enquêteurs ont sillonné des grands magasins et les magasins moyens d'alimentation des cinq arrondissements de la région de Niamey pour s'enquérir à base d'un questionnaire les différentes sortes de jus consommés. Il s'agit soit du jus local ou de celui exporté.

Un échantillon de 40 magasins d'alimentation de la région de Niamey, soit 8 par arrondissement ont été sillonnés par les enquêteurs.

Il ressort du dépouillement de l'enquête que plus de 95% des jus consommés au Niger sont importés et /ou leurs produits de base sont importés.

Les rares jus locaux rencontrés sont du gingembre et du bissap et ne sont pas suffisamment disponibles sur le marché.

Aucun responsable des magasins d'alimentation ne nous a montré du jus de souchet ou son dérivé. Beaucoup de personnes interrogées, sur le jus de souchet, affirment qu'ils n'ont jamais vu, mais en ont entendu parler. Ils estiment que les produits importés sont trop sucrés, avec des risques pour la santé (diabète, tension artérielle, etc.).

Quant aux questions posées sur les jus de souchet, beaucoup de responsables des magasins d'alimentations visités ont émis les vœux de voir sur le marché ce jus tend parlé, mais qui tarde à venir sur le marché.

Un voyage d'étude s'avère très nécessaire dans les pays expérimentés dans la transformation des produits locaux (Burkina, Nigéria et Mali).

En conclusion :

- Les boissons les plus consommées au Niger sont les « sucreries » ou les jus de fruit à toute sorte d'occasion. Les jus fabriqués à partir de produits locaux (bissap, gingembre ou baobab) sont faiblement commercialisés dans les magasins d'alimentation. Ils sont fabriqués en famille ou dans certains hôtels et restaurants.
- Le jus de souchet (ou lait de souchet) est indisponible même si une majorité de propriétaires ou gérants d'alimentation connaissent son existence.
- Dans le passé, une ou deux sociétés se sont intéressées à la transformation du souchet en boisson mais sans que nous ayons pu comprendre pourquoi cela ne s'est pas concrétisé.
- Dans la région de Maradi quelques femmes fabriquent du lait de souchet mais avec une faible maîtrise technique.
- Il reste que le Niger produit une quantité importante de souchet et consomme très majoritairement des boissons sucrées ou des jus de fruits, ce qui représente un marché potentiel non négligeable.

Suite à ce premier travail d'investigation, l'ONG PEAMURU estime que la transformation du souchet en boisson peut représenter une opportunité pour augmenter la valeur ajoutée de cette filière et permettre une création d'emplois.

Cependant, les investigations sont à poursuivre en recherchant et associant les personnes ou structures ayant des compétences ou des informations complémentaires.

C'est pourquoi, après examen des résultats de ce premier travail mené par les membres de l'ONG PEAMURU, son Conseil d'Administration a proposé :

- D'organiser un atelier de travail et d'échanges sur la filière souchet et les possibilités de transformation.
Cet atelier pourrait réunir des acteurs du secteur privé, la maison de l'entreprise de la Chambre de Commerce, d'Industrie et d'Artisanat, le RECA, les organisations de producteurs spécialisées, la Recherche (Laboratoire de technologie de l'INRAN, Université), des structures des ministères techniques ou de promotion. Les participants seraient choisis en fonction de leurs possibilités de contribution sur la transformation du souchet.
- De réaliser un voyage d'étude dans un pays où des structures de transformation du souchet en boissons sont actuellement actives (Nigeria ou Burkina Faso).
Des demandes d'informations ont été envoyées au Burkina Faso. Des contacts sont recherchés au Nigeria.

L'ONG PEAMURU espère que les personnes ayant une expérience sur la transformation du souchet en boisson pourront prendre contact avec elle afin d'approfondir la réflexion sur les possibilités de proposer aux consommateurs nigériens des boissons fabriquées à partir des productions des agriculteurs nigériens.