Réseau National des Chambres d'Agriculture du Niger

Vous trouverez dans cette note des informations parues sur la page Facebook RECA-Niger / 29 juin 2019.
Cette page compte 7 400 abonnés qui commentent et partagent des informations proposées par les Chambres Régionales d'Agriculture ou le RECA.

L'unité de fabrication de compost mis en place par l'union des Coopératives Maraichères de Saga (UCOMAS) depuis 3 ans avec l'appui de la Fédération des Coopératives Maraichères du Niger (FCMN Niya).

A l'intérieur de cette union, c'est la Coopérative de Tchingal Bangou qui a créé une « plateforme » de fabrication du compost. Cette plateforme est un terrain qui comporte une série de fosses de compostage de 6 m3 (photo1).

Le compost est fabriqué en 4 mois en associant des matières sèches (paille de riz, tiges de mil broyées, feuilles sèches, et autres résidus secs de cultures), des matières vertes (jacinthe d'eau, calotropis et résidus de cultures), de la cendre, des déjections animales et aussi l'intérieur de la panse des ruminants (constitué de matières végétales avec de nombreuses bactéries « digestives » qui vont accélérer la décomposition). Le compost est fabriqué (dans les règles de l'art) en mettant des couches successives des différents matériaux avec 4 à 5 retournements pour accélérer sa décomposition et améliorer son homogénéité.

Cette année la production se monte à 1.500 sacs. Les sacs font 10 kg (photo2) quand le compost est bien sec mais peuvent atteindre 15 kg ou plus si celui-ci est encore humide. Le compost a fait l'objet d'analyses pour déterminer sa composition, réalisées par l'INRAN (photo3).

Une initiative très intéressante et prometteuse pour la coopérative, pour les sols et aussi le gout des légumes que nous achetons, qui sont nettement meilleurs sans engrais chimiques.
Le compost est vendu par sac et le prix du sac est fixé à 2.500 F. Vous pouvez en acheter au siège de la FCMN au quartier Djida, derrière l'IPSP (20 73 57 54), ou contacter Boubacar au 99 09 28 48) ou à la Coopérative de Tchingal Bangou / Saga (Younoussa Moussa 98 75 59 21).

Chaque semaine sur la page Facebook RECA-Niger, vous pouvez trouver des informations sur les prix de gros des principaux produits maraichers sur les marchés de Niamey.

19 juin 2019 / Niamey, les produits maraichers importés arrivent sur les marchés pour suppléer la baisse de production locale.

Mais commençons par l'ail (photo1), un produit phare du Niger dont nous démarrons le suivi à partir de cette semaine. Le marché est approvisionné par la « capitale de l'ail », c'est à dire Agadez. Il est bon (le goût) mais aussi « beau ». Explication, la tête d'ail (l'ensemble) est constituée de plusieurs « caïeux » (petites gousses) ; actuellement l'ail vendu comporte des caïeux de bonne taille, faciles à éplucher ; on a donc un produit de très bonne qualité. Le kilo se vend 500 F et la Tia à 1500 F. Il nous reste à peser la tia pour la prochaine fois.

Pour la tomate, le Maroc (photo2) et le Ghana (photo3) ont fait leur entrée sur le marché, en grande quantité pour le Ghana. La caisse de 50 kg du Ghana se vend à 70 000 F et la petite caisse de 15 kg de Maroc à 20 000 F.

Photo2 : tomates Maroc

Photo3 : tomates Ghana

Photo4 : Oignon Konni

Avec la fin de la commercialisation de la pomme de terre de Bonkoukou et Doutchi, on assite à une augmentation des arrivées de la pomme de terre du Maroc, 32 tonnes ont été déchargées à Niamey. Le kilo en prix de gros se vend à 500 F soit une baisse de 50 F par rapport à la semaine passée. Le poivron de Burkina se vend à 25 000 F le sac de taille de 50 kg.

Le piment vert provient encore des alentours de Niamey mais aussi de la Région de Zinder et du Nigeria. Le sac de taille de 50 kg de Zinder se vend à 20 000 F, celui du Nigeria à 12 000 F. Une hausse pour le prix du sac de 50 kg d'aubergine de 13 500 F la semaine passée à 14 500 F cette semaine. Le chou du Nigeria est seul sur le marché, il se négocie à 13 000 F le sac de taille de 100 kg avec hausse. Le prix du sac de moringa repart à la hausse, le sac de taille 50 kg se vend 7500 F à Djémadjé et 6 000 F à Harobanda. Le marché reste très bien approvisionné en oignons (Galmi, Konni, Agadez et Nigeria). Le sac de taille de 135 kg se vend à 22 000 F (Niger ou Nigeria), l'oignon Violet origine Agadez à 7 000 F le sac de taille de 45-50 kg et 9 000 F le sac de taille 50 kg de Konni (photo4).

Omar Djibo / RECA

Dattes du Kawar en barquettes, aussi bien que la Tunisie ou l'Algérie.

Dans la région d'Agadez, la zone du Kawar dispose de plus de quarante variétés de dattes et de 200 à 300 000 pieds de dattier selon une étude de l'ONG Action Contre la Faim (ACF). Cependant, elles sont peu consommées sur le marché national où elles sont rudement concurrencées par celles en provenance d'Algérie.

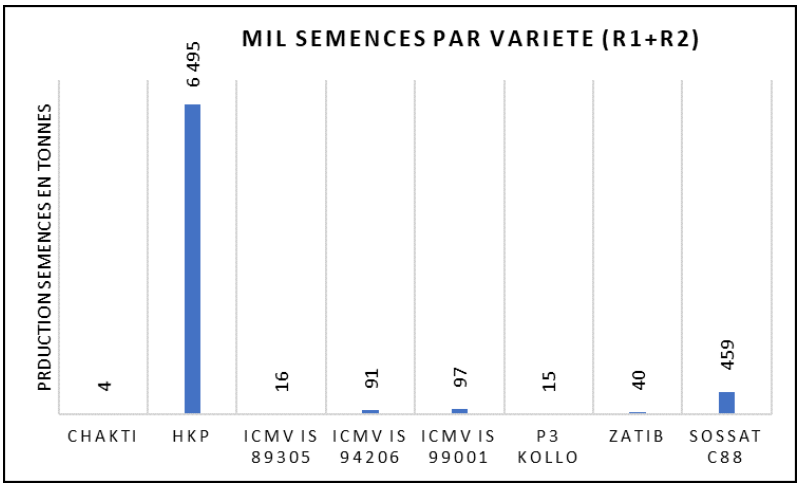
La coopérative HAYYA, qui veut dire se mouvoir ou se tenir debout, a été créée en Février 2019 à Agadez, et compte 18 membres, dont 9 femmes et 9 hommes, tous des producteurs(trices) de dattes dans la région d'Agadez. La coopérative a pour objectif de valoriser les dattes des Oasis du Kawar en particulier, et celles de la Région d'Agadez en général. Depuis un peu plus de deux mois, la coopérative s'est lancée dans la transformation des dattes sèches en dattes molles.

La coopérative « HAYYA » achète les dattes à l'état sec pour les rendre molles en suivant plusieurs étapes : un tri des dattes, lavage, séchage pendant 20 minutes, ensuite les dattes sont replongées dans l'eau bouillante à 100°C pendant 5 minutes, deuxième séchage, les dattes sont de nouveau placées sous ventilation pendant 2 à 4 heures pour être aérées. Ces étapes permettent aux dattes de se charger en eau (dattes molles). Les dattes sont ensuite emballées. Pour cette transformation, la coopérative a recruté 5 femmes et 1 homme. La coopérative met deux types de barquettes en vente sur le marché. Les produits sont étiquetés avec le nom de la coopérative. Les prix varient de 250 F.CFA pour la petite barquette et 350 F.CFA pour la grande barquette.

Chambre Régionale d'Agriculture d'Agadez.

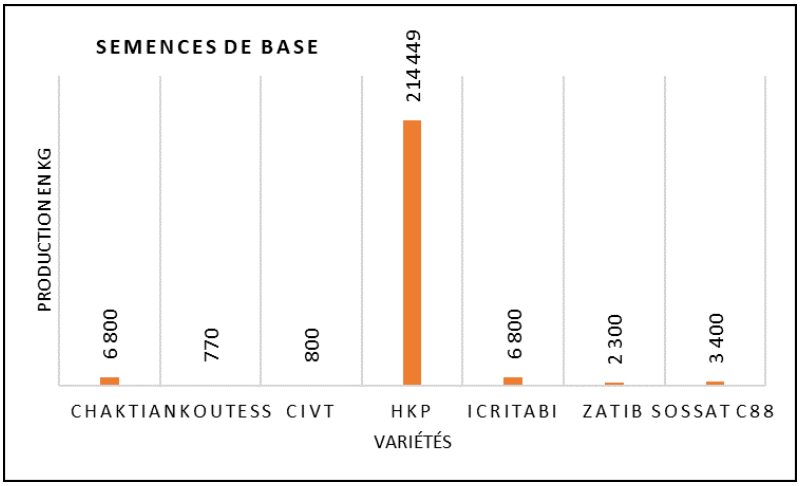
Les semences certifiées des variétés de mil proposées aux producteurs et productrices : très peu de diversité.

Chaque année il est proposé des parcelles de démonstrations aux producteurs. Ils peuvent comparer différentes variétés de mil. La recherche a mis au point différentes variétés qui peuvent s'adapter aux différentes zones agroécologiques et étudie encore d'autres variétés.
Mais si l'on regarde les variétés de semences certifiées cultivées au Niger et proposées aux producteurs cela manque cruellement de diversité.



Le premier graphe présente les semences certifiées des variétés de mil (R1 et R2 pour les spécialistes) disponibles pour cette campagne pluviale 2019. Ce sont les chiffres tirés de l'Annuaire National 2019 de disponibilité en semences des variétés améliorées au Niger (MAGEL).

La variété HKP totalise 90% des semences améliorées de mil proposées aux producteurs et, en seconde position, la variété SOSSAT représente 6% des semences. Les 6 autres variétés composent les 4% restant. On peut parler d'une faible diversité des semences proposées aux producteurs pour l'ensemble des régions.



Est-ce que cela va changer ?

Le second graphe présente les semences de base disponibles. La variété HKP représente 91% des semences de base, et les 6 autres variétés le reste. Un producteur aura du mal à trouver ou à recevoir autre chose que la variété HKP. Est-ce un bien ou un mal ? Qui décide des variétés qui doivent être mises en multiplication ?

Site de Middick « menthe alcoolisée et menthe El haoussa », culture spéciale Ramadan à Zinder.

En rappel, Midick est un site de production où la laitue représente environ 75% des cultures. Pour ce mois de Ramadan, le conseil de gestion aux producteurs a permis de suivre une culture plus saisonnière, la menthe, en haoussa « ananas », qui couvre environ 40 % des cultures produites pour ce mois de mai car elle se vend plus chère que la planche de laitue.

Selon M. Sa'adou, producteur à Middick, il existe deux variétés de menthe : menthe alcoolisée au goût fort et menthe El haoussa au goût doux. La variété El haoussa est la plus connue mais la variété menthe alcoolisée a été importée par un jardinier d'Arlit (Région d'Agadez) il y a plusieurs années. Les deux variétés ont le même prix et les acheteurs connaissent bien la différence. ¨Pour ce mois, la menthe est utilisée pour la préparation du jus naturel à base de citron ou le thé après la rupture, ou utilisé à des fins médicales, à chacun son intérêt et son goût selon la variété.

En une année, sur une parcelle de 200 m², Sa'adou a produit en moyenne 6 sacs de taille 100 kg d'un poids de 21 kg (environ une tonne à l'hectare). Chaque récolte sur chaque planche (12 m2) lui rapporte 5 250 F au mois de ramadan et 2 000 à 3 000 F pour les autres mois. Pour ce producteur, cette différence n'est pas négligeable, la culture de menthe demande un faible cout d'intrants et de main d'œuvre (1 à 2 sarclages seulement contre 6 sur les planches de la laitue).
Selon ses enregistrements, il a récolté 132 planches sur l'année soit environ 8 récoltes dans l'année. Elles sont échelonnées chaque 20 à 25 jours sur la même planche mais il faut un apport régulier en fumure organique pour avoir ce délai.
Des collecteurs viennent acheter la menthe par planche chaque jour, puis elle est vendue aux commerçants du marché de Zinder en détail.

Cheik Ahmadou Bello, Technicien Chambre Régionale d'Agriculture de Zinder.

Cultures fourragères : de nouveaux volontaires pour produire du bourgou dans des terrains inondables autour des mares de la région de Zinder.

La Chambre Régionale d'Agriculture de Zinder et le Collectif des Associations Pastorales du Niger (CAPAN) ont débuté la vulgarisation de la culture fourragère du bourgou dans la région de Zinder en 2018. Pendant cette première année, 5 volontaires de la région, dont 2 de la commune de Dan Barto et 3 de la commune de Wacha (photo1, parcelle de bourgou à Wacha), ont été appuyés en boutures et formés sur les techniques de plantation, de coupe et de stockage. Au total, 0,45 ha et 0,13 ha ont été respectivement cultivés au niveau de ces communes. Les boutures avaient été achetées à Niamey parce qu'elles n'existaient pas à Zinder.

En 2019, ce sont 2 producteurs de la commune de Gouchi et 4 de la commune de Wacha qui se sont portés volontaires pour la production de bourgou. Une formation des producteurs sur la plantation et l'entretien de bourgou a eu lieu du 25 au 26 mai 2019 sur le site de Wacha. Les boutures ont été achetées au niveau de ce site chez les premiers producteurs. Les superficies que ces producteurs envisagent mettre en valeur varient de 400 à 600 m² par personne.
Mana Koudoussou / Chambre Régionale d'Agriculture de Zinder.

Phase théorique de la formation des volontaires pour la production de bourgou	Phase pratique de la formation	Stockage des boutures de bourgou dans un puisard avant le repiquage

Magnifique niébé irrigué à Madarounfa, Région de Maradi.

La parcelle en photo se trouve à Roubassaou (Commune de Madarounfa), village proche de la frontière du Nigeria. Elle mesure 1.500 m2. Dans ce village, le niébé est l'une des spéculations installées en fin de campagne maraîchère irriguée immédiatement après la culture de l'oignon.

Les producteurs choisissent des variétés précoces (cycle 40-45 jours). Cette parcelle a été semée avec une variété dénommée Maifitila qui a un cycle de 43 jours, selon le producteur, et une origine vraisemblablement du Nigeria voisin.

Sur les 1500 m2, le producteur espère au moins 100 tias de niébé qu'il vendra à 2.000 F.CFA /la tia, soit environ 250 kg (soit un rendement de 1,6 tonnes par ha). Dès la fin de la récolte, la courge sera installée sur cette même parcelle.

Nous n'avons pas observé d'attaques de ravageurs. Les producteurs nous ont montré les produits pesticides qu'ils utilisent.

Il s'agit de produits ayant pour noms commerciaux Termikill et Primeforce dont les matières actives sont du Chlopyriphos et du Dichlorvos ou DDVP. Ces deux produits ne sont pas homologués au Niger mais surtout le DDVP est très dangereux et déjà interdit d'utilisation dans de très nombreux pays. A nos remarques de sensibilisation sur la dangerosité de ces produits, les producteurs ont répondu que « ces produits ont beau être dangereux, ils résolvent leurs problèmes d'attaques parasitaires pour le moment ». Il faut dire que dans ce village il est impossible d'avoir accès à des produits de qualité, tout arrive du Nigeria.

Aimée Tchokanaka et Aichatou Abdou / Chambre Régionale d'Agriculture de Maradi.

Une autre culture fourragère très intéressante : la luzerne.

Depuis 2010, Monsieur Rissa Ali Boubacar est propriétaire de la ferme « RAB » située à 35 km d'Abala Filingué dans la région de Tillabéri. Il était présent au SAHEL-Niger 2019 où ses produits à base de lait local avaient été très appréciés.

Il nous a envoyé des photos de ses parcelles de luzerne en irriguée. La luzerne est une plante fourragère largement développée dans le monde pour sa productivité, sa grande résistance à la sécheresse et sa teneur en azote (protéines). La ferme RAB a installé sa première parcelle de luzerne en novembre 2016 et totalise maintenant 4 ha. Un hectare produit entre 700 kg à 1 tonne de luzerne avec une coupe toutes les 3 semaines. La ration par vache ou par chamelle est de 2 kg par jour. L'objectif est d'atteindre 32 hectares d'ici l'année prochaine.
Toutes les 48 h, 2.000 litres de lait sont transformés au niveau de la ferme RAB pour être commercialisés sous forme de lait frais, de yaourt nature et sucré, de tchoukou (fromage local). 80% du lait commercialisé est l'autoproduction de la ferme et le reste est issu de la collecte auprès des élevages environnants.