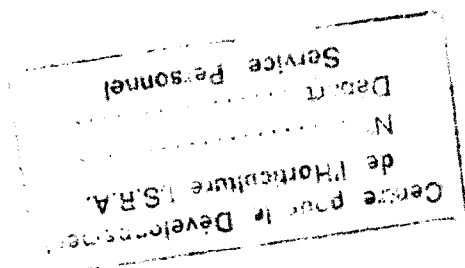


QUELQUES ELEMENTS D'APPRECIATION RELATIFS A LA COMMERCIALISATION
DE L'OIGNON LOCAL



4410000H



CENTRE POUR LE DEVELOPPEMENT DE L'HORTICULTURE
CAMBERENE — DAKAR

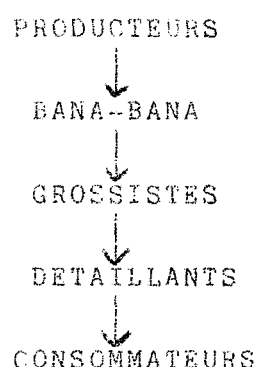
REPUBLIQUE DU SENEGAL
MINISTERE DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE ET TECHNIQUE
INSTITUT SENEGALAIS DE RECHERCHES AGRICOLES

1.1. INTRODUCTION

Le secteur maraîcher est considéré par l'Etat comme un secteur important dans la recherche de solutions aux problèmes de l'agriculture sénégalaise. Ces propos sont clairement dégagés par la communication du Ministre du Développement Rural au Conseil Interministériel tenu en Novembre 1984 et dans son discours d'ouverture à la rencontre interprofessionnelle CEE/ACP du 18 Avril 1985. Dans ce discours, il déclare : "en définissant une filière horticole, le Gouvernement entend ainsi mettre en place avec votre concours, tous les instruments permettant aux professionnels que vous êtes de mettre en oeuvre cette filière, de la promouvoir grâce à des actions qui, levant les contraintes ou les minimisant, accroîtront le volume de la production nationale, rentabiliseront les investissements et feront du maraîchage un sous-secteur dynamique, rentable et prospère". La tentative d'organisation de la commercialisation de l'oignon local, à l'instar de la pomme de terre, exprime la volonté des décideurs à assainir les circuits des produits de grande consommation. Par cette note nous allons essayer de mettre en relief quelques éléments susceptibles d'aider la commission qui a la charge de définir les modalités d'organisation de la commercialisation de l'oignon local. Pour ce faire, nous nous appuyerons sur des résultats obtenus par le Centre pour le Développement de l'Horticulture pour montrer la possibilité d'un meilleur approvisionnement des marchés en oignon local et pour émettre quelques idées pour la future commission.

1.2. SITUATION DU MARCHE DE L'OIGNON LOCAL

La consommation en oignon est estimée à 32.000t dont 16.000t produites localement (MDR), la couverture des besoins est donc réalisée grâce à des importations se situant entre Septembre et Février. Une part significative de la production pouvant être située à hauteur de 50 % est obtenue dans la période s'étalant de Février à Juin. On constate une mauvaise répartition de la production qui implique une alternance de hausse et d'effondrement des cours dans les marchés. Du producteur au consommateur, l'oignon local connaît généralement les transactions suivantes :



Des enquêtes réalisées en 1984 durant la période de Février à Septembre dans les deux plus gros marchés de légumes de la zone urbaine de Dakar-Pikine fournissent aux différents stades la commercialisation les éléments que voici :

TABEAU 1 : MOYENNE DES PRIX AU PRODUCTEUR, PRIX DE GROS, PRIX AU DETAIL EN F/KG DURANT LA PERIODE DE FEVRIER A SEPTEMBRE DANS LES MARCHES DE GROS DE DAKAR.

	MOYENNE
Prix au producteur....	64,17
Prix de gros.....	152,04
Prix au détail.....	170,07

Source: ISRA/CDH-BAME.

De ce tableau il ressort que du producteur au consommateur les prix sont multipliés par environ 2,6, que la marge réalisée par les ramasseurs collecteurs (bana-bana) en pourcentage du prix au producteur est de 57 %, celle des détaillants exprimée en pourcentage du prix de gros est de 10,6 %. La marge brute élevée des ramasseurs collecteurs comparée à celle des détaillants peut s'expliquer par les fonctions commerciales assurées par ceux-ci :

.../...

- transport de l'exploitation à la route goudronnée
- transport de la route goudronnée au marché
- embarquement
- débarquement
- taxe municipale
- rémunération du "coxeseur"
- stockage
- financement
- conditionnement.

Les principales zones de production sont :

- le Gandiole
- M'Boro
- Lompoul.

Les difficultés liées à la commercialisation de l'oignon local sont de cinq ordres :

*Présence oignons de conservation, oignons verts

Dans les marchés de Dakar on note une coexistence entre oignons verts et oignons conservation. Cette situation ne va certainement pas dans notre souci d'étalement de la consommation en oignons locaux en vue de diminuer les importations. La présence d'oignons verts dans nos marchés est liée aux facteurs suivants :

. Les exploitants agricoles reconnaissent la nécessité de laisser les oignons jusqu'à maturité complète pour assurer une bonne conservation (enquête BAME, zone de production 1985). Leurs besoins en numéraire et leur souci d'amener au marché leur production avec l'effondrement des cours expliquent leur récolte prématurée.

. L'oignon vert a un temps de présence au champ inférieur à celui dit de conservation et a parfois un meilleur prix comme l'atteste le tableau qui suit :

*"Coxeseur" : agent économique de la filière maraîchère ayant pour fonction d'écouler pour le compte des ramasseurs-collecteurs les légumes amenés par ceux-ci dans les marchés de gros.

TABEAU 2 : MOYENNE ANNUELLE DES PRIX DE L'OIGNON VERT ET
DE CONSERVATION DANS LES MARCHES DE DAKAR EN
F/KG

MARCHES	CASTORS	SANBAGA	KERMEL	HYPERSAHM	THIARROYE	SUPERMARCHE
Oignons de con- servation	203	225	251	209	173	202
Oignons verts	121	155	201	368	68	287

Source: ISRA/CDH-BAME 85

* Concentration de la production dans le temps

Comme pour la plupart des spéculations maraîchères, il convient de noter pour l'oignon un mauvais étalement de sa production dû essentiellement au fait que la décision de produire n'est généralement pas prise en fonction des possibilités d'absorption du marché. On s'interroge sur la vente lorsque la production arrive à maturité alors que le calendrier culturel devrait être élaboré en corrélation étroite avec les capacités du marché local et les possibilités d'exportation lorsqu'elles existent.

* Concurrence oignon local - oignon importé

La présence dans nos marchés d'oignons issus de la production nationale et d'oignons importés créent généralement des difficultés d'écoulement aux maraîchers traditionnels. Ceci tient au fait que les consommateurs préfèrent beaucoup plus les oignons importés. En effet ceux-ci sont récoltés à maturité complète et préséchés pour permettre la constitution d'enveloppes externes tuniques, ils s'apprêtent donc mieux à la conservation car moins gorgés d'eau que l'oignon local. Par ailleurs l'utilisation de sacs en jute au lieu de sacs en maille et l'exposé des récoltes à un ensoleillement excessif sont aussi des facteurs de dépréciation de la qualité de nos oignons.

* Difficulté de conservation de la production nationale

Pour assurer une bonne conservation de la production nationale, il est nécessaire d'éviter de semer des variétés telles que le "jaune hâtif de Valence"* et de respecter la date optimale de récolte.

* Saisonnabilité de la production d'oignon

La commission chargée de proposer une structure de prix du producteur au consommateur doit à notre avis tenir compte de la variabilité des rendements selon la période de production :

TABEAU 3 : RENDEMENT OBTENU SELON LA PERIODE DE PRODUCTION EN T/HA

PRODUCTION	RENDEMENT
Production hâtive à partir de bulbilles (repiquage au mois d'octobre)	35
Production pleine saison (pépinière en Novembre-Décembre)	30
Production tardive (pépinière au mois de janvier)	20-25

Source: CDH/1982

Il est par conséquent nécessaire de moduler le prix en fonction de la période de production si l'option de fixation des prix est retenu. Actuellement ce n'est pas le cas de la pomme de terre

* Cette variété se conserve difficilement comparativement à des variétés telles que le "Violet de galmi".

locale, situation qui sera probablement revue car les autorités l'ont déplorée dans le cadre de la Nouvelle Politique Agricole.*

1.3. COMMENT AUGMENTER LA DISPONIBILITE EN OIGNON LOCAL DANS LES MARCHES ET LE REVENU DES MARAICHERS ?

Pour éviter les méventes constatées lorsque la production arrive à maturité et assurer un meilleur approvisionnement du marché au cours de l'année, il y a lieu d'améliorer la situation qui a été exposée ci-dessus. Il est possible grâce aux variétés hâtives et tardives mises au point par la recherche de diviser l'année en trois phases de production :

- phase hâtive
- phase pleine saison
- phase tardive

En outre des abris-séchoirs entièrement conçus et réalisés à partir de matériaux locaux peuvent permettre de prolonger la consommation en oignons locaux de 3 à 5 mois avec des variétés aptes à la conservation et récoltées à maturité complète :

a) - Phase hâtive : variété Violet de galmi

Il s'agit de production d'oignons à partir de bulbilles. Celles-ci sont réalisées grâce à un semis au mois d'Avril et stockées dans un endroit bien aéré pour un repiquage au mois d'Octobre. Cette technique permet de mettre au marché des oignons dès le mois de Janvier et d'étaler la vente jusqu'au mois d'Avril.

b) - Phase pleine saison : des variétés telles que le Jaune hâtif de Valence¹ à écarter compte tenu du fait qu'elles se conservent difficilement comparativement à des variétés com-

* Communication MDR au Conseil Interministériel sur le maraîchage - 29 Nov. 1984.

me le Golden créole, Yaakar, etc... Pour la pleine saison la période de semis en pépinière se situe en Novembre-Décembre ce qui permet un approvisionnement des marchés au mois de Mai.

c) - Phase tardive : des variétés telles que le Violet de Galmi et Yaakar peuvent être semées en pépinière au mois de Janvier et repiquées au mois de Mars ce qui permet d'obtenir des oignons de conservation au mois de Juin. En utilisant les abris-séchoirs, la mise en marché de cette production pourra se faire jusqu'au mois de Novembre.

d) - Les abris-séchoirs : comme précisé dans ce qui précède, ils permettent une conservation de l'oignon récolté dans de bonnes conditions pendant 3 à 5 mois et n'utilisent aucune forme d'énergie. Ces abris ont une capacité de 2,5 tonnes et coûtent environ 150.000F, les matériaux utilisés pour leur réalisation sont les suivants :

- chevrons de rônier
- perches de bambou
- perches de palétuvier
- perches d'eucalyptus

Les dimensions prévues sont de 5m x 6m, la durée d'amortissement est de cinq ans. Pour l'emplacement il y a lieu de choisir la partie la plus ventilée du terrain. Des essais réalisés avec ces abris-séchoirs sur une durée de 2 mois ont dégagé une perte de 10 % environ. Une étude est à faire pour déterminer avec précision le coût du stockage suivant ce procédé, celle-ci devra tenir compte du coût de la construction, du coût du capital et des frais de manutention. L'intérêt d'une telle étude réside dans le fait qu'elle permettra une comparaison de prix entre oignons locaux stockés et oignons importés.

1.4. CONCLUSION

A notre avis la commission chargée du suivi de la com-

.../...

mercialisation de l'oignon local devrait s'intéresser entre autres aux questions suivantes :

- a - Quantifier la production nationale en oignons par période grâce aux déclarations des producteurs et aux estimations statistiques.
- b - Proposer des dates d'arrêt et d'ouverture des importations compte tenu des besoins du marché et de la possibilité de satisfaire ceux-ci par la production nationale.
- c - Veiller à ce que les producteurs utilisent des sacs à maille lors de la commercialisation au lieu de sacs en jute en vue d'une meilleure conservation des produits.
- d - Encourager l'installation d'abris-séchoirs dans les principales zones de production.
- f - Participer à la recherche de débouchés extérieurs vers les pays de la sous-région.
- e - Veiller à ce que les bulbes mis en vente aux différents stades de la commercialisation soient au moins:
 - suffisamment secs
 - sains
 - entiers
 - dépourvus d'odeur et de saveur étrangères.
- g - En ce qui concerne la structure des prix il peut y avoir au moins trois options :
 - laisser jouer les lois du marché
 - fixer à l'instar de la pomme de terre locale un prix du producteur au consommateur. Si cette option est retenue, le prix au produc-

.../...

teur doit être un compromis entre la réalité de l'exploitation est le faible pouvoir d'achat des consommateurs. Par ailleurs il devra être modulé en fonction de la période de production pour encourager les productions hâtives et tardives et celles stockées pour approvisionner le marché en situation de pénurie. Il convient également de souligner que cette option suppose une surveillance et un contrôle du marché.

- Décider sur le but précis de la fixation des prix et définir une politique de prix qui tiendra compte du fait que le marché peut toujours être approvisionné par le circuit parallèle.

Pour ce faire, il est indispensable que les producteurs donnent des informations concernant leur intention de semis et plus tard leurs réalisations de récolte. En outre, il convient d'améliorer les statistiques de toutes les cultures maraîchères pour un meilleur suivi des progrès dans le secteur maraîcher.

1997年12月15日

NAVEZ Serge - La production de bulbillés et la culture de
l'oignon précoce. Dakar, Mars 1982.

Secrétariat d'Etat à la Recherche Scientifique et Technique.

- Centre pour le Développement de l'Horticulture.
Le point sur les connaissances et les possibilités actuelles des cultures d'oignon et de pomme de terre au Sénégal, Dakar, Juin 1981.

Secrétariat d'Etat à la Recherche Scientifique et Technique.

- Centre pour le Développement de l'Horticulture.
Récolte, vente, conditionnement de l'oignon,
Dakar, Juillet 1978.

SECK Papa Abdoulaye

- Approvisionnement de Dakar en légumes à partir de la zone des Niayes : description des circuits de commercialisation et typologie des agents économiques, Dakar, ISRA/BAME.

Document de travail 85-3-1, Avril 1985

SECK Papa Abdoulaye

- Les prix au détail des légumes dans sept marchés de Dakar.
ISRA/BAME.

Note d'information 85-3, Juin 1985.