

H0000004

CENTRE POUR LE DEVELOPPEMENT DE L'HORTICULTURE
A CAMBERENE

NAVEZ

OIGNONS ET POMMES DE TERRE
AU SENEGAL

Etude

par

J.M. DELVAQUE

Spécialiste en Commercialisation

ii Juillet, 1973

L'étude des divers rapports ou des statistiques sur les besoins en légumes de la population sénégalaise, fait apparaître l'importance des oignons et des pommes de terre, puisque selon une enquête réalisée en 1964 (1) et pour Dakar, ils représenteraient respectivement 15 et 18% de la consommation moyenne annuelle de légumes par habitant, soit 6 et 7,2 kg,

OIGNONS.-

Ils entrent dans la composition d'un très grand nombre de préparations culinaires traditionnelles et il semble à peu près certain que les moyennes ci-dessus sont un minimum. On cite le cas d'une famille aisée de dix personnes, consommant un sac de 25 kgs par mois.

Par contre, les chiffres de production sont plus difficiles à établir. Selon les auteurs, ils varient de 850 tonnes (GALPIN I.T.A. 1970) à 2.350 tonnes (ARNAUD, Juin 1970) et le Ministre de l'Agriculture, dans sa communication en Conseil Interministériel sur le maraîchage et ses perspectives, en Janvier 1972, cite (p. 30) les chiffres de 10 à 15.000 tonnes.

Quoiqu'il en soit, la moyenne des importations (statistiques officielles) dont la précision n'est pas douteuse, le contrôle en étant plus aisé, s'élève pour les années comprises entre 1964 et 1971 au chiffre moyen annuel de 8.841 tonnes et une valeur de 240.000.000 de FRS CFA, soit 40% du total des importations de légumes frais. Ce qui représente une charge extrêmement lourde et mérite un examen approfondi.

La production,

Pour l'instant, deux régions se distinguent pour l'approvisionnement général, celle du Cap-Vert où les chiffres varient de 3.500 tonnes à 5.000 tonnes annuelles et celle du Fleuve qui pourrait produire 10.000 tonnes. Malheureusement et surtout pour cette dernière, il s'agit là d'estimations qu'il convient de considérer avec une certaine prudence,

Cependant, les autres régions sont également capables d'en produire et l'on peut dire que la culture en saison sèche est générale ainsi

Volonté /..

qu'en témoignent les nombreux jardins individuels rencontrés un peu partout, dès que les ressources en eau le permettent, aussi bien dans le Sine Saloum qu'en Casamance et dans toute la région des Niayes entre M'Boro et St-Louis. La psrt qu'ils représentent et qui est autoconsommée est difficile à établir, mais peut être considérable.

On peut alors se demander dans ces conditions, quelles sont les raisons qui obligent à un tel volume d'importation.

Il faut en rechercher les causes vers trois directions :

Les moyens techniques et surtout le matériel végétal mis jusqu'ici à la disposition des maraîchers,

Le jeu des saisons,

Les habitudes et traditions, souvent conséquence des conditions précédentes.

Les moyens techniques et le matériel végétal ont en effet été implantés avec le maraîchage en général par les premiers européens et surtout français venus s'installer au Sénégal et qui ont naturellement introduit méthodes et variétés qu'ils connaissaient en cherchant à les adapter.

Malgré les extensions, les améliorations et les progrès réalisés, il faut bien convenir qu'on en est resté là et pour les oignons par exemple, la variété "Jaune hâtif de Valence" est la plus répandue en culture. Naturellement, les meilleurs résultats obtenus sont limités aux zones dont le climat se rapproche le plus de celui de son origine et à l'époque où ces conditions restent voisines. Ce qui a restreint son extension dans le temps et l'espace.

Le jeu des saisons sèche et humide exerce une influence aussi bien pour les conditions de culture que pour les conditions de conservation.

L'hivernage qui s'étale de Juin à Novembre, favorise le développement d'un grand nombre de maladies cryptogamiques et de générations d'insectes par suite du pourcentage d'hygrométrie élevé et de la température constante. Les résultats sont plus aléatoires et les traitements parfois incapables d'assurer de bonnes conditions de végétation.

L'oignon qui, pour se conserver normalement, réclame un climat sec

au moment de sa maturité et sa récolte, se détériore rapidement pendant cette période.

A tout cet ensemble restrictif, viennent s'ajouter les habitudes et les conditions de milieu. Traditionnellement, le maraîcher, tout au moins celui du Cap-Vert, pratique l'assolement choux-oignons. De ce fait, la période de production de ce dernier est encore raccourcie, puisque les premières plantations ne se feront qu'en Janvier, au lieu de Novembre/Décembre. De plus, étant donné l'expansion urbaine de Pikine située en pleine zone maraîchère, le cultivateur est de plus en plus victime des vols. Pour se protéger, il a tendance à récolter avant maturité. En tout cas, cette pénible situation lui interdit de laisser les oignons arrachés sur place pour assurer leur complète maturité et leur conservation.

Dans les autres régions, ce sont des facteurs financiers qui entrent en jeu, le paysan cherchant à vendre le plus tôt possible, afin de se procurer des ressources.

Ainsi, cet ensemble de considérations provoque actuellement l'incapacité pour la production sénégalaise d'assurer les besoins de la consommation.

En effet, celle-ci est permanente et s'étale régulièrement sur l'année alors que la culture revêt un aspect très saisonnier.

Le tableau suivant illustre cette situation.

| :Sept | :Oct | :Nov | :Dec | :Jan | :Fev | :Mars | :Avril | :Mai | :Juin | :Juil | :Août |
|-----------------------------|------|------|------|------|------|-------|--------|------|-------|-------|-------|
| S A I S O N S E C H E | | | | | | | | | | | |
| CULTURE | | | | | | | | | | | |
| Production | | | | | | | | | | | |
| Conservation | | | | | | | | | | | |
| Normale | | | | | | | | | | | |
| Conservation speciale Frigo | | | | | | | | | | | |
| ou importation | | | | | | | | | | | |

La durée du cycle végétatif est de quatre mois. Pour l'instant seule la culture en saison sèche donne des résultats normaux.

La correction de cette situation, si l'on veut supprimer les importations, ^{doit} donc s'envisager de deux manières :

- soit la découverte de variétés adaptées aux conditions de la saison humide et pluvieuse tant pour la culture que pour la conservation.

- soit le stockage frigorifique indispensable pour assurer la conservation des bulbes en bon état pour une si longue période et sous un climat défavorable.

Ces solutions restent assez difficiles à adopter, d'une part à cause de l'incertitude quant à la première et d'autre part au prix de revient élevé de la seconde. Les prix pratiqués à Dakar s'élèvent à 750 F/Tonne/jour soit, pour 60 jours, 45 Frs C.F.A le Kg entreposé. A ces frais doivent s'ajouter, les manutentions entrée et sortie, l'incidence de la perte de poids (entre 5 et 10%) et la valeur de la marchandise soit environ 30 Frs le Kg (conditionnée rendue Dakar) d'où un prix de revient global de plus de 80 C.F.A. le Kg. Par comparaison, le prix à l'importation se situe entre 35 et 40 Frs le Kg CAF Dakar. La seconde solution s'avère donc largement économique.

Par ailleurs, il convient d'examiner le problème sous un angle différent.

En effet, en comparant les époques de production européenne et sénégalaise, on s'aperçoit qu'elles peuvent être complémentaires.

Pour leur part, les principaux pays européens, grands producteurs sont également exportateurs mais aussi par suite de leur consommation et leur période de production, largement importateurs.

Quelques chiffres illustreront clairement la situation (1).

Ils concernent les principaux pays et les moyennes de productions sur cinq années de 1966 à 1970 inclus,

Exportation et Importation

| | France | Allemagne Fédérale | Italie | Pays-Bas | Espagne | Royaume Uni | Belgique |
|-------------|---------|-----------------------|---------|----------|---------|----------------|----------|
| Production | 200.000 | 15.400 | 466.000 | 264.000 | 916.000 | 113.000 | 22.000 |
| Exportation | 6.953 | 768 | 48.415 | 205.440 | 114.202 | 114 | 4.150 |
| Importation | 77.279 | 217.833 | 9.116 | 19.371 | 369 | 207.198 | 15.451 |

Les importations de la Côte d'Ivoire sont de l'ordre de 5.000 T/an.

(1) Source : Annuaire de la Production FAO - 1971

Or, la production sénégalaise qui s'étale de Mars à Juin correspond pour sa majeure partie, au moment où l'Europe arrive à la fin de son stock ou atteint ses limites de conservation et où elle doit donc obligatoirement procéder à des importations réalisées jusqu'ici. par l'Egypte et l'Inde en majeure partie et à des prix souvent élevés, variant selon des années de 1 à 2 FF le kg, CAF Port français, elles permettraient d'assurer un prix d'environ 20 F.CFA au producteur. En bonne culture les rendements devraient évoluer entre 20 et 30 T/Ha, entraînant un revenu de 400 à 600.000 Fr. CFA/Ha.

Par contre, la production européenne qui se situe en fin d'été, soit Septembre-Octobre, lui permet de disposer de disponibilités importantes pour les mois d'automne et d'hiver, à des prix généralement acceptables certains pays d'Europe peuvent fournir des oignons au prix de 35 F. CFA le kg, CAF Dakar.

Le jeu des échanges apparaît donc valable. Et à l'heure où le développement des tonnages maraîchers sénégalais, pour l'exportation, vont atteindre des chiffres permettant d'envisager des transports maritimes à des tarifs peu élevés, il serait sans doute opportun de songer à ce mode d'exploitation. Les oignons étant une marchandise "dense" pourront constituer un tonnage d'appoint important, permettant d'assurer le complet chargement des navires et d'obtenir le prix de frêt le meilleur marché.

Une étude économique détaillée pourrait mettre en relief cet aspect du problème. C'est à dire comparer d'une part le prix de revient-au stade de gros, d'un Kg d'oignons importé et d'autre part le kg d'oignons produit localement et conservé en conditions spéciales (frigorifique) lui assurant la même qualité. Puis mettre en parallèle les ressources à tirer des exportations, dans l'optique d'équilibrer la balance commerciale.

Il faut souligner, que même dans l'état des connaissances actuelles, et dans les limites de la saison sèche, la culture de l'oignon au Sénégal peut être largement développée. On l'a sans doute trop considéré jusqu'ici comme une forme de maraîchage, or il s'agit d'un produit quelque peu différent, beaucoup moins fragile et périssable que la plupart des légumes, n'exigeant pas de techniques culturelles compliquées supportant bien les transports, sans besoin d'un conditionnement onéreux. Le développement

de sa culture pourrait être entrepris dans toutes les régions profitant d'une atmosphère peu humide et disposant de ressources en eau telles que le Sine Saloum, par exemple, ou certaines régions des Niayes non encore exploitées ou dans lesquelles la production des légumes est décevante parce que trop éloignées de Dakar ou mal desservies.

Les recherches entreprises au C.D.H. dans ce domaine, doivent aboutir à la sélection, puis la diffusion de variété à "jour court" soit aux rendements mieux adaptés que celles exploitées actuellement.

Il faut cependant ajouter que cet objectif ne pourra être atteint qu'à condition d'agir avec prudence et d'appliquer certaines règles obligatoires, la première d'entre elles étant le souci de la qualité et la seconde le respect du goût de la clientèle.

Il ne s'agit pas simplement de produire, encore faut-il pouvoir vendre et c'est bien souvent à ce niveau que les difficultés surgissent.

Dans le cadre du Sénégal, il semble bien qu'une action de large envergure soit nécessaire et particulièrement dans le domaine maraîcher.

Pour pouvoir faire l'objet d'une commercialisation valable, l'oignon doit présenter certaines qualités, la première d'entre elles étant la faculté de conservation et ensuite la saveur plus ou moins piquante variable selon la clientèle. Au Sénégal, par exemple, le consommateur recherche un produit "fort" pour l'exportation en particulier vers le marché commun on retiendra des variétés plus douces semblables à celles actuellement importées. De plus certaines normes minimales doivent être strictement respectées.

Il convient d'ajouter que si le client européen est disposé à "bien payer", il exige de plus en plus une qualité améliorée et la concurrence étant souvent sévère, la meilleure chance de réussite sera réservée aux productions qui s'attacheront à affirmer constamment cette qualité.

Or, à l'heure actuelle, il faut malheureusement constater que cette notion pour les raisons déjà évoquées plus haut échappe à bon nombre de paysans sénégalais, insuffisamment éduqués, ce qui les amène à récolter leurs oignons, avant maturité complète et entache la production nationale d'une réputation médiocre, à tel point que même sur le marché intérieur, une grande proportion est incapable de trouver acquéreur, sinon à vil prix.

Alors que parallèlement mais malheureusement pour une minorité on peut trouver des productions d'excellente qualité de conservation assurée.

La mise en place d'une organisation et d'un encadrement, destinée à la formation et à l'éducation du producteur s'avère donc indispensable, tout au moins au début. Et sans doute serait-il souhaitable de commencer par l'implantation de certains points constituant des bases de formation et d'exemple au départ et destinées à s'élargir par la suite,

Actuellement, le Centre Pour le Enveloppement de l'Horticulture a mis en essai 64 cultivars originaires du monde entier et d'autres seront introduits au cours de la prochaine campagne.

Ces essais ininterrompus sur l'année entière, dont le but est d'analyser le comportement ; la résistance aux maladies et aux ennemis, les rendements, la faculté de conservation aussi bien à l'air libre qu'en entrepôt frigorifique, seront suivis pour les cultivars retenus, d'une phase expérimentale destinée à préciser les méthodes culturales (écartements, modes de plantation) les réactions aux fertilisants, les traitements phytosanitaires, etc., afin de rechercher les moyens d'obtenir les meilleurs rendements selon les conditions météorologiques particulières et saisonnières.

Il est permis d'espérer que les résultats acquis permettront la découverte de quelques variétés bien adaptées au Sénégal, à ses saisons, au goût du consommateur et de les vulgariser par la suite chez les producteurs et moins sans doute chez ceux du Cap-Vert où il convient d'améliorer qualitativement la production que chez ceux des autres régions.

Le Cap-Vert en effet qui profite d'un climat assez spécial et d'une situation particulière 3 proximité de Dakar, pourrait être orienté vers d'autres spéculations maraîchères plus rémunératrices. Le niveau actuel de la production d'oignons devant être stabilisé, et les efforts se concentrant sur l'amélioration de la qualité. Par contre, les autres zones qui bénéficient de ressources en eau, mais trop éloignées pour aborder les productions très périssables et fragiles et dans lesquelles le maraîchage est encore peu développé, pourraient constituer un milieu éminemment favorable au développement de la culture de l'oignon.

Celle-ci pourrait être le base et le point de départ de la formation des cultivateurs, qui pourraient s'adonner par la suite à la culture, d'au-

tres légumes assez peu fragiles tels que poivrons, aubergines, supportant bien les transports, et dans une moindre mesure, celle des autres productions maraichères plus délicates, destinées aux besoins de la consommation locale,

POMMES DE TERRE

Bien qu'également importante, la consommation de pommes de terre semble moins concerner la population sénégalaise que celle de l'oignon. Entrant dans la composition de quelques plats de cuisine locale, elle est surtout consommée par la population extra-africaine. La production est assez faible et varie considérablement selon les années. ARNAUD cite le chiffre de 5.000 tonnes pour 1967, GALPIN 3.000 tonnes pour 1970. Les statistiques officielles indiquent 1.400 tonnes pour 1971 et il est certain que pour 1972 - 1973 on sera inférieur à 1.000 tonnes,

Par contre, les importations sont plus constantes, Elles ne sont jamais inférieures à 10.000 tonnes et la moyenne sur 7 années, de 1964 à 1970 s'établit à 11.368 tonnes pour une valeur de 204. 283.000 CFA (1).

Il faut remarquer que chaque année quelques exportations sont réalisées :

202 T en 1967
334 T en 1968
537 T en 1969
1.234 T en 1970
147 T en 1971

Il est également intéressant de suivre les importations de semences. Elles étaient de :

205 T en 1967
692 T en 1968
504 T en 1969
543 T en 1970
287 T en 1971
520 T en 1972

(1) Annuaire du Commerce F.A.O.

Cette semence ne pouvant être produite sur place, la quantité importée conditionnera les quantités ensemencées et par là même, la production, les rendements obtenus ou le rapport semence/récolte qui varie généralement au Sénégal entre 5 et 10.

Les facteurs qui régissent la production d'oignons sont aussi applicables à celle des Pommes de terre.

Parmi les habitudes, il faut noter celle qui consiste à sectionner le plant en plusieurs parties, Elle est due au prix très élevé de la semence, mais les maraîchers ont tendance à vouloir réaliser trop d'économies, en effectuant une fragmentation exagérée, qui entraîne de mauvais résultats.

Une autre concerne : un certain nombre de paysans de quelques régions des Niayes, qui attendent que la nappe ait suffisamment baissé et plantent les pommes de terre dans les fonds restés humides, ce qui leur évite des arrosages fort pénibles. Mais cette pratique entraîne de graves inconvénients. En premier lieu, elle raccourcit encore la période favorable de production qui peut s'étaler de Janvier à Juin. Or, les fonds de Niayes, en année normale, ne sont libres qu'en Mars. En second lieu, dans ces conditions, la plante végète dans un milieu très humide et les tubercules ont tendance à se gorgier d'eau, ce qui diminue leur faculté de conservation et leurs qualités organoleptiques en les rendant sans saveur.

La période normale de végétation varie de 90 à 100 jours et une récolte étalée peut donc être prévue.

Actuellement dans les conditions générales du Sénégal, il ne peut être espéré de production à caractère de longue conservation, mais d'une production dite "primeur" soit de tubercules ayant atteint ou juste dépassé le stade "peleux" et déterminée davantage par le calibre atteint, plutôt que par un état de maturité complète.

D'autre part, il semble que pour les cultivars actuellement introduits et pratiquement limités à "Bintje" et "Arran Banner", les conditions de climat ne permettent pas une large répartition et expansion de la culture. En effet, il est généralement admis que ces variétés typiquement européennes ne se développent bien que pour des températures comprises entre 15,5 et 21^o C. Plus la température est élevée, plus l'importance des tubercules diminue, Or, au Sénégal, 3 part le Cap-Vert, ces seuils sont fréquemment dépassés.

Il est donc primordial, pour envisager les développements de la culture de la pomme de terre de procéder à l'introduction de nouvelles obtentions mieux adaptées aux climats tropicaux, afin d'obtenir des rendements valables capables de procurer une rémunération intéressante pour le producteur et là même à développer sa production,

Pour le moment, il semble que toute la région côtière, dont le climat est sensiblement identique à celui du Cap-Vert, qui est bien pourvue en ressources hydrauliques par son nombreuses Mayes, soit propice à la culture.

Dans le cas où ces éventualités peuvent être réalisées et en tenant compte de l'époque de production, il est également recommandé de songer aux exportations. En effet, comme l'oignon, il apparaît que la production de pommes de terre étant tributaire du climat, ne soit que très saisonnière. La suppression totale des importations ne peut donc être envisagée, par suite des difficultés et des frais qu'une conservation de longue durée entraînerait. Leur compensation économique peut être prévue par l'organisation et l'extension des exportations déjà amorcées, aussi bien vers l'Europe en contre saison, que vers les pays Ouest-Africains (Côte-d'Ivoire, Mauritanie, Cameroun). Elles se sont élevées pour 1972 à 1.346 tonnes, mais pourraient être grandement développées.

Il faut rappeler ici que chaque année, la France importe 150.000 tonnes, la Grande-Bretagne : 260.000 T, l'Allemagne Fédérale : 800.000 T, donc un marché largement ouvert. La Côte d'Ivoire importe 5 à 6.000 T. A noter que le Maroc a pu exporter sur la France en 1972 - 73 des quantités voisines de 80.000 T. Parmi les variétés, la "Roseval" a réalisé un prix C.A.F. toujours supérieur la 150 F F les 100kg.

La pomme de terre, peu fragile, supporte un conditionnement simple et peu onéreux. Elle résiste bien aux transports et sa culture peut donc être entreprise sans risques, en des lieux assez éloignés de son point de consommation ou d'embarquement.

Et également, comme pour les oignons, les conditions de qualités, de respect du goût du consommateur et de transports maritimes, sont les facteurs déterminants de possibilité de réussite.

Le Centre pour le Développement de l'Horticulture apportera sa contribution dans les recherches de solution à ce problème, en introduisant dès Octobre prochain, un certain nombre de cultivars dont il étudiera le comportement et les qualités.