

Novembre 2013 – Juin 2014

# DIAGNOSTIC DE LA FILIERE OIGNON EN CÔTE D'IVOIRE

Projet « Redynamiser les productions, l'accès au marché et le conseil agricole pour les filières vivrières et commerciales du Nord de la Côte d'Ivoire »



RONGEAD – ONG CHIGATA  
[WWW.RONGEAD.ORG](http://WWW.RONGEAD.ORG)



Remerciements :

L'équipe du projet remercie particulièrement pour leurs contributions et leurs critiques constructives à l'égard de ce diagnostic :

- L'Office d'Aide à la Commercialisation des Produits Vivriers
- Le Ministère de l'Agriculture de la République de Côte d'Ivoire
- Le Fond Interprofessionnel pour la Recherche et le Conseil Agricole
- Le projet PROPACOM
- Le projet PROFIAB
- CropLife Côte d'Ivoire
- L'Interprofession Oignon
- autres :

Les analyses et conclusions de ce document sont formulées sous la seule responsabilité de ses auteurs. Elles ne reflètent pas nécessairement le point de vue de la Coopération Union européenne – République de Côte d'Ivoire, du Ministère de l'Agriculture de la République de Côte d'Ivoire et des partenaires impliqués dans la mise en œuvre du Projet « Redynamiser les productions, l'accès au marché et le conseil agricole pour les filières vivrières et commerciales du Nord de la Côte d'Ivoire ».

## Table des matières

1. Résumé :	4
2. Contexte de l'étude :	5
2.1. Zone de l'étude	5
2.2. Objectif de l'étude :	6
2.3. Résultats attendus	6
2.4. Méthodologie :	7
3. Rappels historiques sur la filière oignon en Côte d'Ivoire	8
4. Contexte institutionnel de la filière oignon en Côte d'Ivoire:	11
4.1. Place de l'oignon dans le Plan National d'Investissements Agricoles (PNIA 2010-2015)	11
L'oignon n'est pas mentionné en tant que tel dans le PNIA. Seul le sous-programme 234 « Appuyer les productions maraichères » peut potentiellement concerner l'appui à la production d'oignon, mais il reste très général et ne mentionne pas les types d'appuis envisagés.	11
4.2. Actions dans la filière des organismes d'encadrement publics :	11
FIRCA :	11
CNRA :	12
ANADER	12
OCPV :	12
Le comité Ad Hoc Oignon et l'Interprofession Oignon :	12
4.3. Actions dans la filière des projets de coopération :	13
PRODEMIR et PROFIAB	13
PROPACOM	13
NPAGRI et PAFPIK	14
5. Caractéristiques de la production d'oignon en Côte d'Ivoire	15
5.1. Implantation géographique	15
5.2. Organisation de la production d'oignon dans les zones de production en Côte d'Ivoire :	16
5.2.1. Description des groupements et de leurs activités	16
5.2.2. Description des groupements et de leurs facteurs de production	17
6. La commercialisation de l'oignon en Côte d'Ivoire	23
6.1. L'offre d'oignon en Côte d'Ivoire	23
6.1.1. L'offre en oignon locale	23
6.1.2. L'offre en oignon de la sous-région	23
6.1.3. L'offre en oignon européen et maghrébin	25
6.2. La demande en oignon en Côte d'Ivoire :	27
6.3. Compétitivité de l'oignon local par rapport à l'oignon de la sous-région et à l'oignon hollandais.	29

7. Enjeux pour le développement de la filière oignon en Côte d'Ivoire .....	31
7.1. En termes institutionnels.....	31
Accorder au développement de la production d'oignon une place singulière et importante dans les politiques et actions de renforcement de la souveraineté alimentaire de la Côte d'Ivoire :....	31
Mettre en place un système de prélèvement restreint sur les importations maritimes d'oignon permettant le financement des investissements nécessaire dans la filière .....	31
7.2. En termes d'amélioration de la production.....	32
Relancer une filière semencière .....	32
Appuyer le développement de pépiniéristes professionnels :.....	32
Travailler dans les bassins de production existants sur une professionnalisation des producteurs .....	32
Développer et diffuser des itinéraires techniques pluviaux et décalés dans le temps pour favoriser une meilleure adaptation des pratiques au marché et à la disponibilité en eau.....	33
7.3. En termes d'amélioration de la commercialisation .....	33
Inciter les commerçants d'oignon implanté en Côte d'Ivoire à parier sur un approvisionnement national grâce à une stratégie d' « appel » .....	33
Diffuser et partager les informations sur le marché de l'oignon à l'échelle sous-régionale .....	34

## 1. Résumé :

Cette étude diagnostic a été réalisée dans le cadre d'un projet visant le renforcement intégral de la filière oignon.

Bien que l'Afrique de l'Ouest regorge de réussites en termes de développement de bassins de production d'oignon, cette filière reste encore marginale en Côte d'Ivoire, où 95% des oignons consommés proviennent de l'importation.

Le faible développement de la filière oignon en Côte d'Ivoire résulte de plusieurs facteurs conjugués : une implantation récente de cette culture et une réticence de certaines populations à la pratiquer contrairement aux pays voisins de l'hinterland où elle est développée de longue date, la proximité d'un port d'exportation fruitier qui permet d'importer des oignons européens à très bas coûts en l'absence de politique de protection de la filière, une instabilité politique et sécuritaire au Nord de 2003 à 2011, qui a en grande partie détruit les efforts réalisés au cours des années 1990 pour développer cette filière.

Aujourd'hui d'importants bassins de production d'oignon se maintiennent dans le Nord de la Côte d'Ivoire mais ils ne semblent pas connaître une croissance aussi rapide que celle de la consommation d'oignon par les populations urbaines ivoiriennes. Malgré un avantage comparatif lié à leur proximité avec des marchés de consommation important, ces bassins de production (Tingrela, Odienné, Korhogo) n'atteignent pas à ce jour une échelle suffisante pour intéresser les grands commerçants d'oignon de Côte d'Ivoire.

Les conclusions de cette étude sont que le développement de la production d'oignon en Côte d'Ivoire ne pourra se faire que par le renforcement des bassins de production existants et par une professionnalisation/spécialisation des groupements de producteurs de ces bassins en partenariat avec les commerçants d'oignon de la capitale.

## 2. Contexte de l'étude :

Cette étude diagnostique de la filière oignon a été réalisée dans le cadre du projet « Redynamiser les productions, l'accès au marché et le conseil agricole pour les filières vivrières et commerciales du nord de la cote d'ivoire » mis en œuvre par l'ONG française RONGEAD et son partenaire l'ONG ivoirienne Chigata, en collaboration avec l'Office d'aide à la Commercialisation des Produits Vivriers (OCPV) et financé par la Coopération Union-Européenne Côte d'Ivoire.

Le projet vise à améliorer la sécurité alimentaire en milieu rural dans le Nord de la Côte d'Ivoire grâce à un meilleur fonctionnement de filières vivrières complémentaires des cultures de rentes (coton et anacarde) qui assurent la capitalisation des ménages. Il est mis en œuvre sur une durée de 33 mois allant de septembre 2013 à avril 2016.

La filière oignon a été identifiée comme une filière vivrière stratégique et prioritaire par les promoteurs du projet en raison de sa bonne implantation dans les zones ciblées et de son haut potentiel de croissance et de rentabilité pour les producteurs maraichers du Nord de la Côte d'Ivoire.

De novembre 2013 à février 2014, les équipes de Chigata et de RONGEAD ont mené des enquêtes et collecté des informations auprès des acteurs institutionnels et des acteurs privés qui travaillent dans cette filière afin de mener à bien cette étude et d'identifier les axes d'actions prioritaires pour le renforcement du secteur oignon en Côte d'Ivoire.

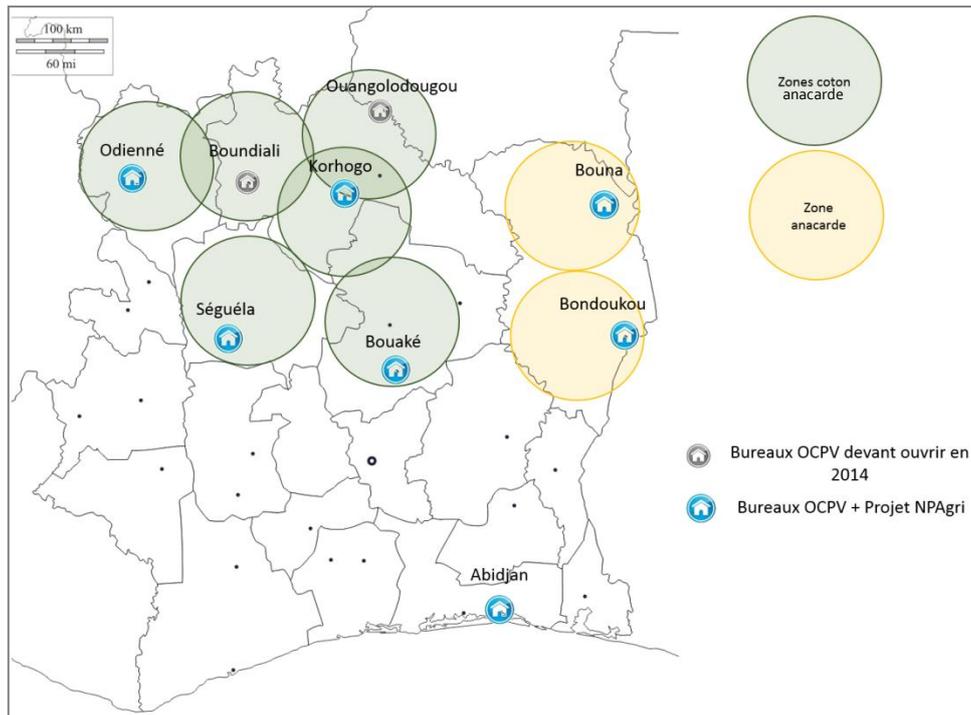
L'étude a été conduite par l'équipe de mise-en-œuvre du projet composée d'un Ingénieur Agronome Senior, Mr Cédric RABANY, de deux Ingénieurs Agronome Junior, Mr Abraham YEO et Mme Denise ASSEZO et d'un Agroéconomiste confirmé, Mr Pierre RICAU. L'étude a également bénéficié du soutien d'un Ingénieur Agronome Senior, membre du réseau d'expert de RONGEAD, Mme Yessie MEYER.

Une partie des enquêtes de terrain ont également été réalisées par les Conseillers-Formateurs du projet, techniciens agronomes et agroéconomistes expérimentés.

### 2.1. Zone de l'étude

L'étude s'est penchée sur le fonctionnement et l'organisation de la filière oignon sur l'ensemble du territoire ivoirien mais s'est focalisée sur les conditions de production et de commercialisation de ce produit dans les cinq districts ciblés par le projet à savoir le Zanzan, la Vallée du Bandama, les Savanes, le Woroba et le Denguélé.

La Carte ci-dessous, précise la localisation des bureaux de l'équipe du projet et de son partenaire de mise-en-œuvre, l'OCPV.



Carte 1 : Localisation de la zone d'intervention du projet

## 2.2. Objectif de l'étude :

L'objectif général de cette étude est de déterminer les caractéristiques précises de la filière oignon en Côte d'Ivoire, ses contraintes majeures et les axes prioritaires pour l'augmentation et l'amélioration qualitative de la production et des conditions de vie des producteurs. Elle doit permettre la mise en place d'un service de formation, de conseil et d'accompagnement sur les marchés à destination des maraichers souhaitant s'investir dans cette production.

De manière spécifique, l'étude a pour objectif de (1) documenter les relations entre les pratiques agricoles et l'offre disponible (quantitativement et qualitativement) et (2) concevoir des outils pédagogiques permettant de former l'équipe locale puis identifier les partenaires et certains bénéficiaires leaders sur les moyen d'adapter les pratiques culturelles et les stratégies de vente.

## 2.3. Résultats attendus

L'étude doit fournir une compréhension avancée des pratiques culturelles de la production d'oignon. Ne pouvant être exhaustive, elle cible les pratiques les plus influentes pour l'élaboration du rendement des cultures ciblées. Elle doit également permettre à l'équipe de projet d'identifier et de suivre les facteurs influant l'offre et la demande locale. Enfin, elle doit servir de base à la réalisation d'outils de formation au conseil technique en production adaptés au contexte. Pour cela, l'étude se penche sur les paramètres suivants :

- Analyser les pratiques culturelles actuelles dans la zone d'intervention du projet. Elle s'attache particulièrement aux thématiques suivantes :
  - Place et rôle de l'oignon dans les assolements ;
  - Semences utilisées : types, origines, sensibilité des variétés aux risques;
  - Itinéraires techniques pratiqués ;
  - Gestion des risques de production, de la fertilité, des protections phytosanitaires et des opérations post-récolte.

- Evaluer les services d'appui à la production disponibles pour les producteurs d'oignon :
  - Fournitures de semences: disponibilité, qualité, adaptation ;
  - Engrais et phytosanitaires : disponibilité, coûts, mode de distribution, qualité ;
  - Encadrement technique : projets, types d'approche, supports de vulgarisation existants, résultats obtenus.
  
- Décrire et analyser la structuration de la filière de commercialisation en termes de chaîne de valeur et évaluer les facteurs de variation de l'offre et de la demande, la compétitivité de la filière et les principaux risques commerciaux.
  
- Proposer des leviers d'amélioration.

#### 2.4. Méthodologie :

La réalisation de l'étude s'est organisée autour de la recherche d'une compréhension poussée de l'organisation de la filière alliant à la fois une compréhension des facteurs de production à l'échelle de l'exploitation et une analyse de la structuration de la filière à l'échelle nationale.

Le regroupement des informations a été obtenu grâce à

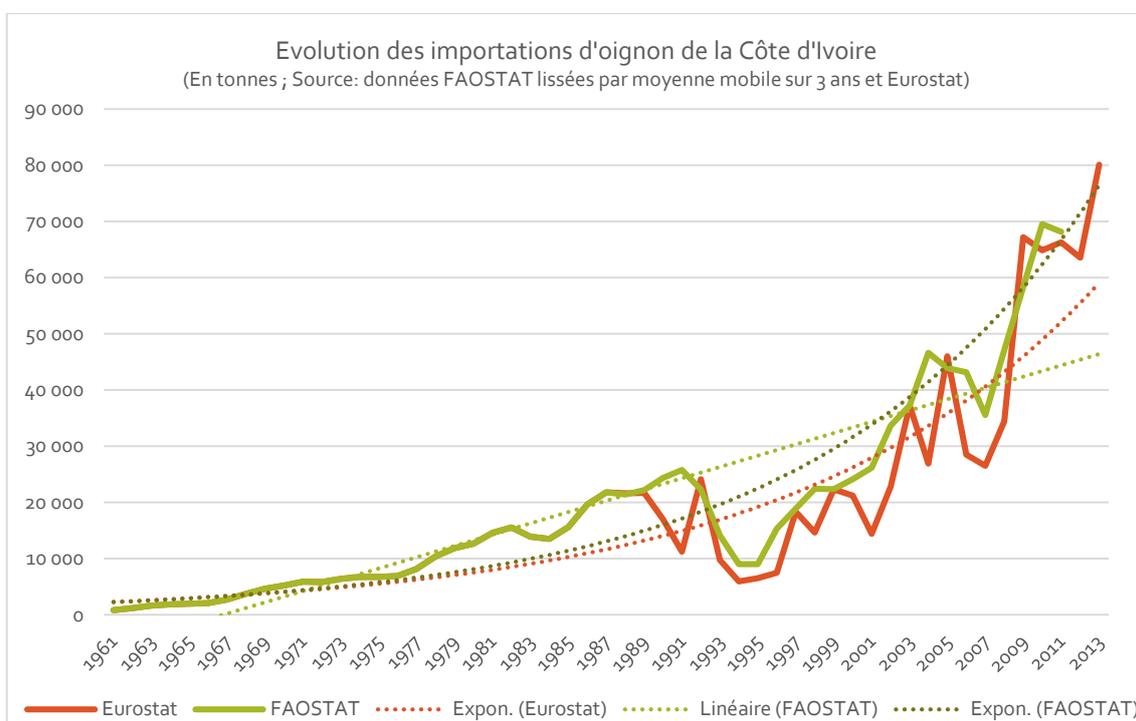
- des entretiens qualitatifs avec les producteurs sur les mois de novembre et décembre 2013.
- des enquêtes socio-économiques quantitatives menées au mois de janvier 2014
- des entretiens qualitatifs avec les acteurs privés intervenant dans la filière menés de novembre 2013 à juin 2014
- des entretiens qualitatifs avec les acteurs institutionnels de la filière menés de novembre 2013 à juin 2014
- une revue bibliographique
- une soumission de l'étude à l'avis des acteurs institutionnels et privés de la filière en août 2014.

### 3. Rappels historiques sur la filière oignon en Côte d'Ivoire

L'oignon est une plante venue d'Asie Centrale et répandue aussi bien en Asie, qu'en Europe et en Afrique depuis plusieurs millénaires. Les premières traces historiques indiquant la présence de l'oignon dans l'agriculture et l'alimentation sur le continent Africain datent de l'Egypte Ancienne (-3500 avant J.C.)<sup>1</sup>. A partir du XVIème siècle, les commerçants portugais ont procédé à des essais de culture de l'oignon au niveau de leurs différents comptoirs sur les côtes du Golfe de Guinée mais n'ont pas réussi à implanter cette culture particulièrement sensible à l'excès d'humidité de l'air et du sol. Il est donc probable que les premières cultures d'oignon en Côte d'Ivoire aient été réalisées dans le Nord par les peuples Malinkés et Peuls qui ont importé ce légume depuis le bassin du fleuve Niger.

Dès la période précoloniale, un commerce international d'oignon est apparu entre l'Europe et les comptoirs portugais d'Afrique de l'Ouest. Il semble qu'il n'a jamais cessé depuis et que l'approvisionnement en oignon des villes côtières de la sous-région est depuis cette époque principalement satisfait par l'importation d'oignon européen<sup>2</sup>.

La consommation d'oignon en Côte d'Ivoire s'est donc développée depuis longtemps sur la base de l'importation. Sur les 50 dernières années, les importations d'oignons connaissent une croissance clairement exponentielle avec une nette accélération depuis le début des années 2000. Cette accélération est d'autant plus forte que les statistiques de la FAO présentées ci-dessous sous-estiment probablement les importations terrestres d'oignon du Niger et du Burkina qui se sont considérablement accrues au cours des années 2000.

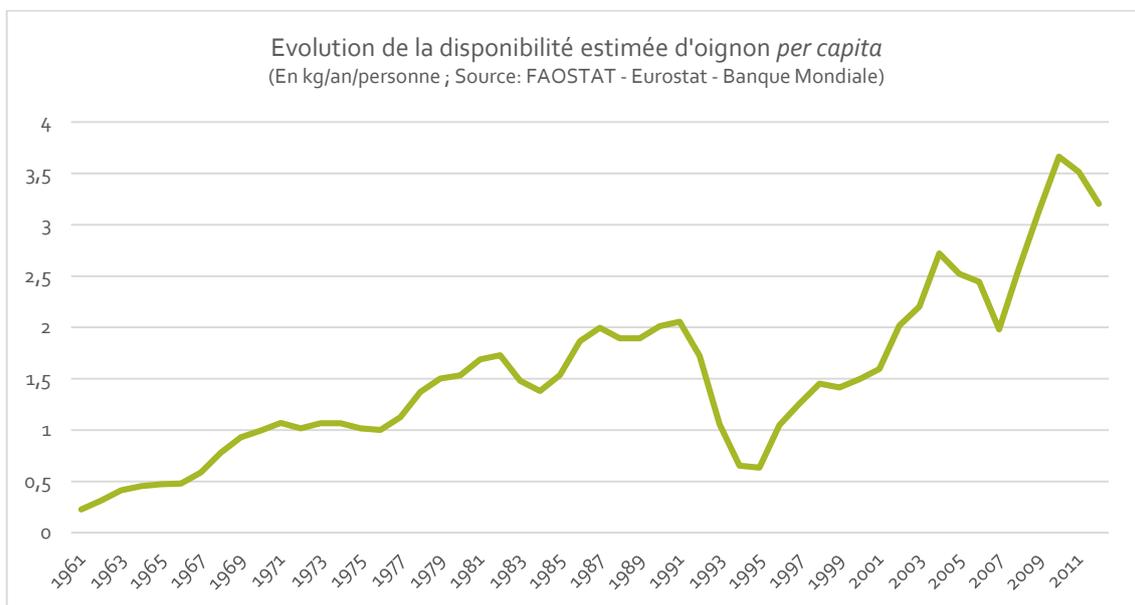


**Graphique 1 : Evolution des importations d'oignon de la Côte d'Ivoire de 1961 à 2013.**

<sup>1</sup> Site de la *National Onion Association*, USA, <http://onions-usa.org/all-about-onions/history-of-onions>

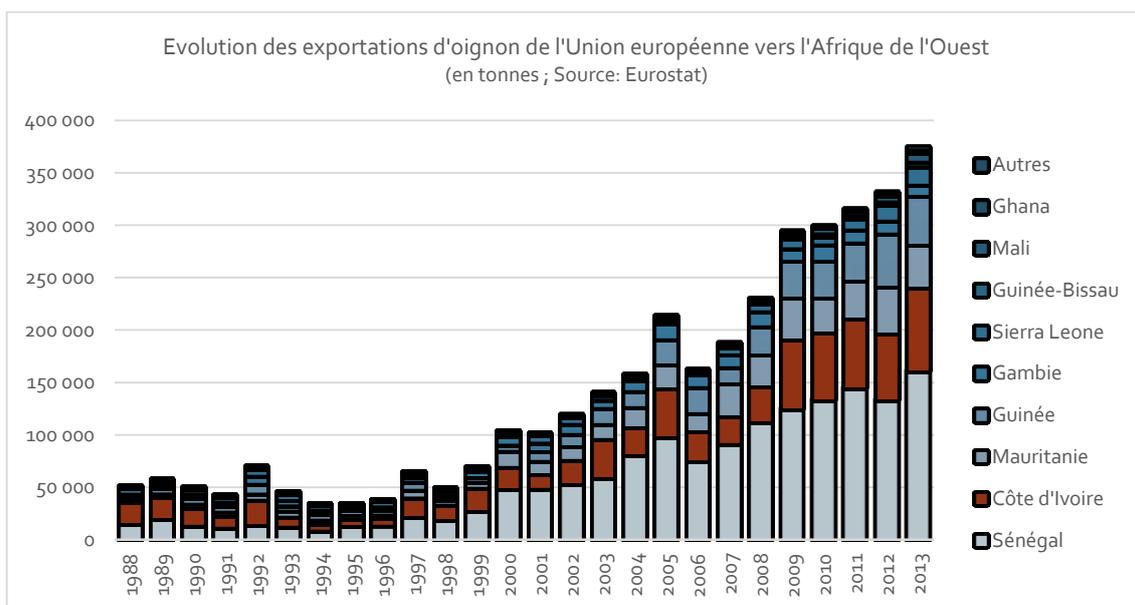
<sup>2</sup> Stanley B. Alpern, "The European Introduction of Crops into West Africa in Precolonial Times", *History in Africa*, Vol. 19, January 1992, p13-43, Cambridge University

Ramené à la croissance démographique, l'augmentation des volumes importés reste considérable avec un passage de la consommation moyenne de moins de 1 kg/an/habitant dans les années 1960 à plus de 3kg/an/habitant au début des années 2010.

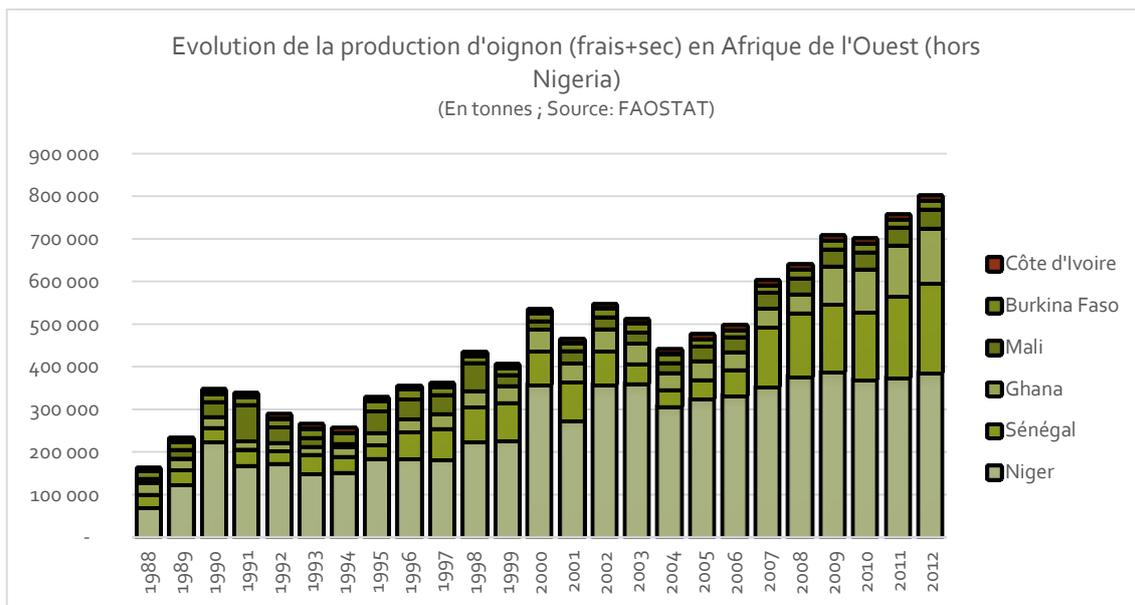


**Graphique 2 : Evolution de la disponibilité en oignon par personne en Côte d'Ivoire**

Si l'augmentation de la consommation d'oignon est un phénomène généralisé en Afrique de l'Ouest, largement influencé par la croissance des villes où l'oignon prend une place importante dans les régimes alimentaires, la croissance des importations de ce produit a été particulièrement forte en Côte d'Ivoire par rapport à une production nationale restée jusqu'à présent très faible. Les deux graphiques suivants illustrent ce paradoxe : alors que la production ouest-africaine vient progressivement répondre à une partie de la demande locale croissante dans les pays de l'arrière-pays mais aussi au Ghana et au Sénégal, la Côte d'Ivoire reste un marché dépendant à plus de 90% des approvisionnements extérieurs.



**Graphique 3 : Evolution des exportations d'oignon de l'Union européenne vers les pays d'Afrique de l'Ouest**



Graphique 4 : Evolution de la production d'oignon dans les principaux pays producteurs d'Afrique de l'Ouest (hors-Nigeria, fiabilité des données douteuse pour le Sénégal, le Mali et le Ghana).

En 2014, avec une production annuelle estimée entre 5 000 et 7 500 tonnes, la Côte d'Ivoire reste donc l'un des plus petits pays producteurs d'oignon de la sous-région malgré un potentiel de production important aussi bien en zones de savanes qu'en zones forestières.

En 2013, l'oignon était le troisième produit alimentaire le plus importé par la Côte d'Ivoire en termes de quantité après le riz et blé et le 9<sup>ème</sup> en termes de valeur.

La filière oignon apparait donc comme un secteur avec un fort potentiel inexploité et un levier de développement économique et social important aussi bien pour améliorer les revenus des producteurs que pour participer à limiter l'inflation sur les prix à la consommation et améliorer le solde de la balance du commerce extérieur de la Côte d'Ivoire.

## 4. Contexte institutionnel de la filière oignon en Côte d'Ivoire:

### 4.1. Place de l'oignon dans le Plan National d'Investissements Agricoles (PNIA 2010-2015)

Ce document officiel publié en 2010 définit les grandes priorités de l'action politique et des actions des cadres de coopération pour le développement du secteur agricole en Côte d'Ivoire sur la période 2010-2015.

L'oignon n'est pas mentionné en tant que tel dans le PNIA. Seul le sous-programme 234 « Appuyer les productions maraichères » peut potentiellement concerner l'appui à la production d'oignon, mais il reste très général et ne mentionne pas les types d'appuis envisagés.

De même, l'*Etude pour l'Elaboration de la Stratégie Nationale de Développement des Cultures Vivrières autres que le Riz* (SNDCV) publiée en janvier 2014, si elle mentionne l'oignon comme l'une des principales denrées vivrières importées, ne définit pas d'action prioritaire pour cette filière et la traite avec l'ensemble des productions maraichères.

Dans l'ensemble, et malgré les enjeux considérables qui concernent cette filière dans un contexte d'urbanisation où l'oignon devrait progressivement devenir le deuxième légume le plus consommé après la tomate, les politiques et actions de développement agricoles tendent donc à traiter cette culture comme un sous-secteur du secteur maraicher et peu d'actions concrètes semblent proposées pour rattraper le retard de la Côte d'Ivoire dans ce secteur.

### 4.2. Actions dans la filière des organismes d'encadrement publics :

#### FIRCA :

Le Fond Interprofessionnel pour la Recherche et le Conseil Agricole ne gère à l'heure actuelle pas de cotisation professionnelle en provenance de la filière oignon. Les cotisations destinés à être gérés et attribués par le FIRCA proviennent principalement de prélèvements aux guichets d'exportations et d'importations des ports d'Abidjan et San Pedro. Si l'importance des importations d'oignon par les ports offre l'opportunité d'instaurer un tel prélèvement pour financer la recherche et le conseil dans la filière, l'absence d'une interprofession oignon agréée a empêché jusqu'à présent la mise en place d'un tel mécanisme.

Dans le cadre du fond de solidarité financé par les filières d'exportation pour l'appui aux autres filières vivrières, le FIRCA a notamment financé depuis 2011, un appui à la structuration de la filière oignon. Cet appui a permis l'organisation de plusieurs rencontres qui ont abouti à la tenue de l'Assemblée Générale Constitutive de l'Interprofession Oignon, les 28 et 29 avril 2014. Etant donné la rareté des organisations de producteurs de grande envergure, l'interprofession oignon est principalement structurée autour des commerçants et notamment de l'organisation Cocioignons qui regroupe plusieurs gros commerçants nationaux.

Dans le future proche, le Programme d'Appui de la Relance des filières Agricoles de Côte d'Ivoire (PARFACI) mis en œuvre par le FIRCA et financé par l'Agence Française de Développement (AFD) dans le cadre du Contrat de Désendettement et de Développement (C2D) doit appuyer des filière maraichères et pourrait intégrer parmi elles la filière oignon, mais cette possibilité reste encore incertaine.

### CNRA :

Le Centre National de Recherche Agronomique (CNRA) ne semble plus avoir d'activité de recherche sur la culture de l'oignon. Son rapport annuel de 2012 ne mentionne pas ce produit. D'après son site web, le CNRA commercialise au niveau de son antenne de Bouaké une semence d'oignon vendue à 300 FCFA/g dont la variété n'est pas précisée.

### ANADER

L'Agence Nationale d'Appui au Développement Rural est la principale structure publique ayant travaillé à l'implantation de la filière oignon en Côte d'Ivoire.

Au cours des années 1980 et 1990 plusieurs projets de développement de la culture et des semences d'oignon se sont succédés, grâce notamment à des financements du PNUD, et du Gouvernement des Pays-Bas. La majorité des activités de ces projets ont été mis en œuvre par l'ANADER avec l'assistance technique de la FAO. Au milieu des années 1990, ces projets successifs avaient permis la mise en place par l'ANADER d'une station de production de semences et de bulbes d'oignon à Sinématiali (district des Savanes) et la formation de plusieurs milliers de paysans dans les zones d'Odienné, Boundiali, Tingrela, Korhogo, Ferkessédougou notamment.

La station semencière s'était alors concentrée sur la multiplication de semences d'oignon de la variété nigérienne violet de Galmi en raison de leur relativement bonne adaptation aux conditions de culture en Côte d'Ivoire et de leur excellente réputation auprès des consommateurs.

Malheureusement, au cours de la crise politico-militaire de 2004, la station a été pratiquement détruite et tout le matériel a été volé. Depuis l'ANADER souhaite relancer la filière oignon dans les régions Nord du pays mais n'a pas réussi à recommencer la production de semences à grande échelle.

### OCPV :

L'Office d'aide à la Commercialisation des Produits Vivriers (OCPV) a été créé par le décret 84-934 du 27 juillet 1984, modifié par le décret 92-14 du 08 janvier 1992. Cet Etablissement Public National à caractère administratif, sous tutelle du Ministère du Commerce a pour mission d'apporter une aide multiforme aux opérateurs en vue d'une amélioration de la distribution et de la commercialisation des produits vivriers.

L'OCPV assure depuis de nombreuses années la collecte et le traitement de données hebdomadaires sur les marchés vivriers dont le marché de l'oignon. Ces données ont été par le passé diffusé à la télévision et à la radio nationale et sont actuellement compilée chaque semaine dans une publication hebdomadaire appelée « La Chronique du Vivrier » et diffusée par email. L'OCPV souhaite d'ailleurs redéployer son réseau de diffusion d'information afin de toucher un plus grand nombre d'acteurs du secteur vivriers.

Outre, la collecte et la diffusion d'information sur les marchés vivriers, l'OCPV appuie l'organisation des acteurs (organisations paysannes, associations de commerçants et de transformateurs, marchés de gros structurés) et assure des mises en relation régulières pour veiller à une bonne répartition de l'offre et de la demande sur le territoire ivoirien.

### Le comité Ad Hoc Oignon et l'Interprofession Oignon :

Jusqu'au mois d'avril 2014, la structuration progressive de la filière oignon s'est faite autour d'un comité Ad hoc dont les rencontres ont été financées par le FIRCA. Depuis l'Assemblée Générale Constitutive de l'Interprofession Oignon, le comité a disparu au profit de la nouvelle organisation mais cette dernière reste encore soumise à l'attente d'un agrément délivré par le Ministère de l'Agriculture.

La principale faiblesse du comité Ad hoc et de l'interprofession qui lui a succédé est la faible représentation des producteurs au sein de la structure. Cette faible représentation résulte notamment du manque d'organisations de producteurs bien structurées, mais conduit à confier la gouvernance de cet organe représentatif à une organisation de commerçants. Si cette gouvernance peut potentiellement être bénéfique en poussant l'interprofession à appuyer une offre locale adaptée aux besoins des commerçants ivoiriens, il semble jusqu'à présent que l'interprofession risque de manquer d'une diversité de points de vue et d'intérêts pour être véritablement démocratique et jouer son rôle de coordination des actions concernant la filière et de défense des intérêts de l'ensemble des acteurs du secteur.

Certains membres du comité Ad hoc ont participé à plusieurs projets et notamment à la création en 2005 d'un Observatoire Régional de la filière Oignon en Afrique de l'Ouest et du Centre (ORO/AO) financé par le Centre technique de coopération agricole et rurale (CTA) puis au réseau d'échange Cop Horti financé par la Banque Mondiale. Malheureusement, ces projets ne semblent pas avoir abouti à des résultats concrets au cours des dernières années.

### 4.3. Actions dans la filière des projets de coopération :

#### PRODEMIR et PROFIBAB

La GIZ a mis en œuvre de 2009 à 2013 le Programme de Développement Economique en Milieu Rural (PRODEMIR) auquel fait suite sur la période 2013-2016 le Programme « Promotion des Filières Agricoles et de la Biodiversité » (PROFIBAB). Ces programmes interviennent dans les zones Sud-Ouest et Nord du pays. Le PROFIBAB se concentre sur les filières Anacarde, Porc, Maïs et production maraichères. Il adopte une approche orientée vers le renforcement de la Chaîne de Valeur oignonnet dans ce cadre s'orientant vers de multiples Partenariats Public-Privé (PPP) avec des fournisseurs d'intrants, des vendeurs de systèmes d'irrigation et de commerçants.

Dans le cadre du PRODEMIR, la GIZ a organisé des expérimentations particulièrement intéressantes sur la création de pépinières hors-sol et sur l'installation de système d'irrigation par goutte à goutte. Par ailleurs, le PRODEMIR a organisé la formation de plusieurs groupements et a financé la construction de forages et de clôtures pour certains d'entre eux.

A la date de l'étude, le plan d'action du PROFIBAB était en cours de finalisation mais d'ores et déjà ce projet cible prioritairement la filière oignon alors que le PRODEMIR visait l'ensemble des filières maraichères. Le PROFIBAB a notamment pour objectif un accroissement de la production ivoirienne d'oignon à plus de 10 000 tonnes par an avec la diffusion des techniques de pépinière hors-sol et d'irrigation au goutte-à-goutte développées dans le cadre du PRODEMIR.

Le PROFIBAB a également lancé des expérimentations de culture pluviale dans les régions du Tchologo, du Bounkani et des Savanes en partenariat avec le principal fournisseur de semences d'oignon en Côte d'Ivoire, l'entreprise SEMIVOIRE.

Ce projet est également très focalisé sur l'impact sur la biodiversité des pratiques paysannes et promeut la mise en place de haies vives pour la protection des périmètres.

#### PROPACOM

Le Projet d'appui à la Production Agricole et à la Commercialisation est financé par le Fond International de Développement Agricole (FIDA) et mis-en-œuvre par le Ministère de l'Agriculture sur la période 2013-2015. Il couvre trois districts du Nord de la Côte d'Ivoire : la Vallée du Bandama, les Savanes et le Zanzan et cible trois filières, le riz, le maïs et les productions maraichères.

Ce projet organise la formation des producteurs, la distribution de semences et d'intrants, l'aménagement de périmètres maraichers et l'appui à la transformation des produits maraichers parmi lesquels l'oignon.

Pour la formation des producteurs d'oignon, le PROPACOM s'appuie sur les supports de formation et les encadreurs de l'ANADER.

### NPAGRI et PAFPIK

Le projet « Redynamiser les productions, l'accès au marché et le conseil agricole pour les filières vivrières et commerciales du Nord de la Côte d'Ivoire », financé par la Coopération Côte d'Ivoire-Union Européenne, couvre cinq districts du Nord de la Côte d'Ivoire (Zanzan, Vallée du Bandama, Savanes, Woroba et Denguélé) et cible les filières maïs et oignon. Ce projet s'étend sur la période 2013-2016 et prévoit dans la filière oignon des activités de formation, information et conseil agro-économique aux producteurs et aux encadreurs.

Il vise à établir le présent diagnostic, à renforcer le Système d'Information de Marché de l'Office d'aide à la Commercialisation des Produits Vivriers (OCPV) et à appuyer les dispositifs de formation et d'encadrement des Organisations Paysannes, des Sociétés cotonnières, des ONG locales et des dispositifs d'encadrement publics.

Le projet a permis depuis novembre 2013, la mise en place de Bulletins hebdomadaires sur le marché de l'oignon et devrait démarrer à partir de septembre 2014 des « champs-écoles » avec plusieurs groupements maraichers leaders.

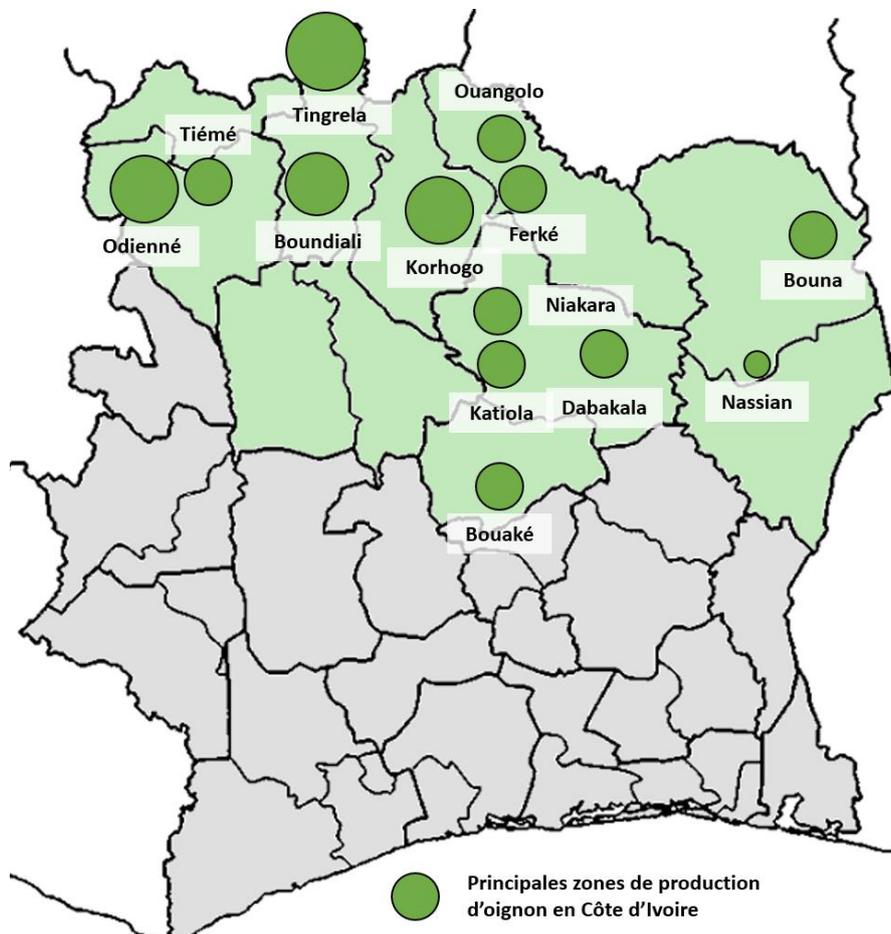
RONGEAD et l'ONG Chigata mettent également en œuvre dans la périphérie de Korhogo le projet de Promotion d'une Agriculture Familiale Péri-urbaine Intégrée à Korhogo (PAFPIK) financé par le Comité Français pour la Solidarité International (CFSI). Ce projet est axé sur le renforcement de filières courtes de production et de valorisation des produits maraichers. Dans le cadre de ce projet plusieurs formations ont été dispensées à plus de 500 productrices et producteurs sur les techniques de maraichage durable (compostage, gestion de la fertilité, compréhension de la biologie des végétaux, production de pesticides biologiques) entre autres pour la production d'oignon.

## 5. Caractéristiques de la production d'oignon en Côte d'Ivoire

### 5.1. Implantation géographique

L'estimation de la répartition des surfaces oignon est peu précise en raison de la faible implantation de cette culture en Côte d'Ivoire à l'échelle nationale. La culture de l'oignon est très concentrée dans le Nord du pays même si de petites exploitations maraichères la pratiquent sur de très petites superficies sur l'ensemble du territoire.

Le Recensement National Agricole de 2001 estimait à 18 399 ha les superficies de cultures maraichères pures et à 107 969 ha les superficies sur lesquelles des cultures maraichères sont présentes en association avec des cultures céréalières. Toutefois, il n'indique pas la part de ces superficies consacrées à l'oignon en raison de la faible importance de cette culture avec moins de 1000 ha cultivés par rapport aux légumes traditionnels (gombo, aubergine, pistache) et à des produits comme la tomate et le concombre, historiquement plus implantés.



Carte 2 : Principales zones d'implantation de la production d'oignon en Côte d'Ivoire

Comme le soulignait une étude sur le maraichage dans le Nord de la Côte d'Ivoire réalisée en 1996 par Audrey FROMAGEOT<sup>3</sup>, les projets de développement de la culture de l'oignon se sont historiquement heurtés à une opposition culturelle auprès des populations Sénoufo tandis que les populations Malinké lui consacraient un intérêt plus grand. Cette analyse socio-culturelle, même si elle est jusqu'à présent

<sup>3</sup> Audrey FROMAGEOT, *Etudes de Petits Périmètres maraichers dans un village du Nord de la Côte d'Ivoire*, mémoire de Maîtrise dirigé par Le professeur Jean-Pierre RAISON, Université Paris X Nanterre, Juillet 1996, p.73

assez peu documentée, semble expliquer en partie la répartition des principales zones de production qui ont survécu à la fin des projets « oignon » et à la disparition de la station semencière de l'ANADER à Sinématiali, dans le quart Nord-Ouest de la Côte d'Ivoire et notamment autour de Tingrela, Odienné, Boundiali et Korhogo.

Au cours de la campagne de production d'oignon 2014, seule la zone de Tingrela a semblé être en mesure d'exporter un surplus d'oignons à l'échelle nationale. D'après les agents ANADER de cette zone, il existe autour de cette localité entre 2000 et 3000 producteurs d'oignon qui produisent un surplus hors-consommation locale d'entre 500 et 1000 tonnes d'oignon. Ces oignons ont été principalement commercialisés en direction de Daloa, Séguéla et San Pedro, c'est-à-dire des marchés qui bénéficiaient d'un moins bon approvisionnement et donc de prix relativement plus élevés que ceux de l'axe routier Nord-Sud Ouangolodougou-Abidjan où l'importante disponibilité d'oignons du Burkina Faso et du Niger maintenait des prix plus bas.

Les productions autour des villes d'Odienné, Korhogo, Ferké, Bouaké ou encore Bouna, semblent, elles, presque exclusivement destinées au marché urbain local, suffisamment grand pour absorber les quantités produites sur la période de février à juin.

## 5.2. Organisation de la production d'oignon dans les zones de production en Côte d'Ivoire :

La production d'oignon n'est que très exceptionnellement le fait d'individus isolés. Lors de ses entretiens et enquêtes, l'équipe du projet n'a pu identifier qu'un seul cas spécifique d'exploitation individuelle centrée sur la production d'oignon. Il s'agit d'une initiative personnelle d'un particulier qui a cultivé sur plus d'1ha de l'oignon irrigué dans la zone de Kotobi (N'zi) mais s'est finalement tourné vers d'autres cultures maraichères suite à une mésentente avec les acteurs de l'interprofession oignon.

La grande majorité de la production est donc réalisée par des groupements, dont la majorité des membres sont des femmes. C'est pourquoi l'analyse de la production est centrée sur le fonctionnement et les itinéraires techniques suivis par ces groupements.

### 5.2.1. Description des groupements et de leurs activités.

On peut distinguer deux grands types de groupements produisant l'oignon :

- les groupements maraichers non spécialisés qui cultivent quelques planches d'oignon au milieu d'autres cultures maraichères (gombo, laitue, chou, tomate, etc.) et qui dominent à proximité des grandes villes Korhogo, Bouaké, Ferkessédougou, sur lesquels les membres vendent en semi-gros ou directement au détail leur production.
- Les groupements de producteurs d'oignon qui se concentrent essentiellement sur cette production à laquelle, ils consacrent 70 à 90% de l'espace cultivé et sur lesquels les autres cultures maraichères sont principalement destinées à l'autoconsommation. On en trouve beaucoup autour des villes de Tingrela et d'Odienné et quelques-uns à proximité de Korhogo et de Bouna.

Dans les deux cas, ces groupements sont très majoritairement informels et à plus de 90% constitués de femmes. C'est pour bénéficier de formation, de financement et par la même occasion pour soutenir chacun des adhérents voire le village, que ces groupements de femmes se sont formés. Les plus vieux,

sont créés depuis une dizaine d'années, néanmoins bon nombre ont seulement trois à cinq années d'existence. Pour un meilleur fonctionnement, ces groupements bien qu'informels, ont en leur sein un bureau, composé en général d'un président, d'un secrétaire et d'un trésorier.

Les activités communes de ces groupements sont très limitées. Les avantages de cultiver en groupe ne sont pas très visibles au sein de beaucoup ces groupements. Pour les membres, travailler en groupe donne à chacune la motivation de tenir au mieux ses planches. De plus, le travail en groupe favoriserait d'après certains membres le partage de connaissances.

De toutes les activités possibles à réaliser en groupe depuis l'achat des semences jusqu'à la vente, environ la moitié des groupements ne font que des achats groupés de semences et produits pour la pépinière, c'est-à-dire que les groupements s'organisent principalement pour la mise en place et l'entretien d'une pépinière commune. L'autre principale activité commune généralement pratiquée par les groupements est la mise en place et l'entretien des clôtures. Outre ces activités, chaque producteur suit l'entretien, la récolte de ses planches et le stockage de façon personnelle. Les ventes groupées sont rares, quand elles surviennent, c'est qu'un acheteur venu de la ville s'est adressé au groupement. En somme, l'esprit associatif reste relativement précaire et la gestion des surfaces cultivées principalement individuelle.

Dans les groupements de producteurs concentrés sur l'oignon, cette culture est généralement une production implantée dans la localité depuis les projets oignons mis en œuvre par l'ANADER dans les années 1980 et 1990. Jusqu'à présent, malgré plusieurs problèmes liés à la disponibilité en eau et à la commercialisation qui freinent le développement de la culture et même si le niveau de production baisse dans certains groupements ou chez certaines productrices, la production des groupements est en majorité stable depuis plusieurs années. On peut donc considérer que même si la destruction de la station de Sinématiali et le fort ralentissement des activités de l'ANADER dans la filière oignon depuis la crise de 2004 ont porté un coup dur à la filière et mis fin à la culture de l'oignon dans certaines zones, les groupements qui continuent actuellement de pratiquer cette culture arrivent à être rentables et sont durablement impliqués dans cette activité sans bénéficier de soutien extérieurs.

## 5.2.2. Description des groupements et de leurs facteurs de production

### *Calendrier de production*

La culture de l'oignon en Côte d'Ivoire est jusqu'à présent une culture de saison « creuse ». Très intensive en travail et souffrant fortement de l'humidité, cette production s'intègre au calendrier agricole des ménages ruraux comme une culture de diversification permettant de remplir la baisse des besoins en main d'œuvre du cœur de la saison sèche. Tous les producteurs d'oignon interrogés pratiquent un calendrier identique à quelques semaines près, présenté ci-dessous.

Activités		Août	Sept	Oct	Nov	Déc	Jan	Fév	Mar	Avr	Mai	Juin	Juil
Pluvio Nord	Min	50	50	50	0	0	0	0	0	20	50	50	100
RCI (mm)	Max	300	400	300	150	50	10	100	200	200	250	300	300
Pépinière													
Repiquage													
Sarclage													
Récolte													
Vente													
Pics de travail				Récoltes céréales/tubercules						Semis céréales/tubercules			

Il existe un net intérêt à développer des cycles de production distincts à la fois pour réduire les problèmes liés au manque d'eau et pour faciliter la commercialisation et obtenir des prix de vente plus avantageux. Toutefois, un changement de calendrier impliquerait une plus grande spécialisation des producteurs dans la culture de l'oignon et la mise en place de technique de pépinière sous-couvert pouvant réduire les risques d'excès pluviométrique à la fin de la saison pluvieuse.

Pour la récolte, quand les feuilles commencent à sécher les femmes procèdent à l'arrachage des bulbes de terre. Juste après l'arrachage des bulbes, les femmes le transportent au village pour le stockage. Beaucoup d'entre elles ne laissent pas l'oignon sécher avant de le stocker ce qui peut provoquer des taux de pourriture élevé si le stockage dure plusieurs semaines

Les rendements moyens varient considérablement d'une zone à une autre. Si les groupements les plus spécialisés sur l'oignon atteignent entre 16 et 20 tonnes/ha, beaucoup de producteurs semblent stagner sous les 10 tonnes/ha. Dans tous les cas, ces rendements sont loin de ceux obtenus au Niger et au Burkina dans les bassins de production d'oignon où les rendements moyens évoluent entre 20 et 30 tonnes/ha.

Les groupements ayant bénéficié de formations et d'un accompagnement technique du temps des projets oignons des années 1990 sont clairement ceux qui obtiennent les meilleurs rendements, notamment dans les zones de Kouto, Boundiali ou encore Tingrela.

### *Superficies*

Les membres d'un groupement travaillent généralement tous sur la même parcelle. La superficie varie surtout en fonction du nombre de membres et de la disponibilité foncière, toutefois, l'objectif recherché est qu'un producteur ait une superficie raisonnable pour mener ses activités et subvenir à ses besoins. La majorité des producteurs cultivent donc entre 40 et 100 m<sup>2</sup> d'oignon soit entre 8 et 20 « planches » de 4 à 8 m<sup>2</sup>.



Photo 1 : Planches d'oignon<sup>4</sup>

Le nombre de membres est très variable et est fonction des affinités socio-culturelles et du dynamisme du groupement. Les petits groupements sont entre 15- 30 membres, les plus grands atteignent plus de 300 membres.

---

<sup>4</sup>[www.prota.org](http://www.prota.org), photo G.J.H. Grubben

L'espace total cultivé varie entre 0,1 et 2ha pour une majorité de groupement et atteint 5 hectares pour les plus gros groupements rencontrés. Dans ce contexte seul les plus gros groupements, avec plusieurs centaines de membres et/ou des superficies par membres égales ou supérieures à 100 m<sup>2</sup>, semblent capables de produire des quantités suffisantes pour permettre une revente en semi-gros commercialisable vers d'autres zones. Il existe donc un problème d'échelle minimum pour permettre aux groupements d'accéder au marché national et ne plus avoir à gérer eux même le transport et la revente au détail de leur production.

### *Faire valoir*

Le mode de faire valoir est très majoritairement le prêt par le village (chef de terre) ou plus rarement par un particulier. La rareté des groupements ou des individus possédant le périmètre qu'ils cultivent est un sérieux problème car tout investissement important dans l'amélioration de la qualité des sols, dans la protection contre les animaux ou dans un système d'irrigation amélioré peut provoquer une remise en cause de l'attribution de la parcelle au groupement, notamment au profit des producteurs de riz qui peuvent y trouver un nouvel intérêt. Même si la terre n'est pas retirée au groupement, la communauté peut chercher à prélever une part croissante des bénéfices du groupement (loyer, exigences de participations aux dépenses communautaires, etc.) ce qui freine fortement l'investissement dans l'aménagement des périmètres et dans la production.

### *Irrigation*

Les groupements disposent tous d'une source d'eau car la culture se déroule systématiquement en saison sèche. Il s'agit généralement d'un ou plusieurs puits. Mais rares sont les périmètres bénéficiant d'une disponibilité d'eau sur toute la période de production. Dans la majorité des cas, les puits artisanaux sont d'une profondeur allant de 4 à 5 m et tendent à tarir entre janvier et mars, soit lors de la phase finale de bulbaison où la disponibilité en haut est décisive pour la taille des bulbes et donc le poids de la production. A cette période, les groupements dont les terres sont suffisamment proches des pompes villageoises ou des retenues d'eau peuvent maintenir une irrigation minimale en assurant un transport manuel de l'eau avec des bassines ou des seaux mais certains groupements doivent régulièrement abandonner leur production les années où le niveau d'eau descend trop tôt. D'après les producteurs, la gestion de l'eau est donc le principal facteur limitant les rendements et leur investissement dans la culture de l'oignon. Selon les résultats d'une étude menée par le projet PRODEMIR, afin de garantir une disponibilité en eau toute l'année, les puits devraient atteindre entre 10 et 12 mètres de profondeurs. Le problème est que de telles infrastructures nécessitent un coffrage solide (béton ou métal) et des techniques de construction avancée beaucoup trop coûteuses pour les groupements.

### *Lutte contre les ravageurs*

Beaucoup de ravageurs ou maladies peuvent nuire à la culture de l'oignon. Les problèmes les plus récurrents sont les fontes de semis et les trips. A côté de ces ravageurs, les escargots, les vers de terre occasionnent également des dégâts sur les parcelles.

Sur les fiches ci-dessous, les maladies et ravageurs rencontrés en culture d'oignon.

Pourriture humide*** ( <i>Botrytis allii</i> )	En conservation, pourriture molle au sommet du bulbe, progressant vers la base	Maladie des racines roses* ( <i>Pyrenochaeta terrestris</i> )	Surtout après maïs, flétrissement des plantes par destruction totale des racines
Brûlures apicales des feuilles** ( <i>Botrytis squamosa</i> )	Surtout sur jeunes feuilles, taches blanchâtres ovales évoluant en nécroses apicales	Fontes des semis* ( <i>Rhizoctonia solani</i> , <i>Pythium sp.</i> )	En conditions défavorables à la croissance de l'oignon, destruction de la plantule
Pourriture blanche** ( <i>Sclerotium cepivorum</i> )	Surtout sur jeunes plantes d'oignon blanc, fanage puis destruction de la plante par nécrose du système racinaire		
Charbon de l'oignon ( <i>Turburcinia</i> ou <i>Urocystis cepulae</i> )	A la germination et sur jeunes plantes, lésions sous forme de longues stries argentées puis noires sous la cuticule		
Fusariose* ( <i>Fusarium roseum</i> var. <i>culmorum</i> )	Pourriture rouge-brique des racines et du plateau	Pourriture bactérienne** ( <i>Pseudomonas alliicola</i> , <i>P. cepicia</i> )	A la récolte ou en cours de conservation, pourriture nauséabonde avec liquéfaction des tuniques du centre
Mildiou de l'oignon*** ( <i>Peronospora destructor</i> )	Sur jeune plante et sur inflorescence, par temps humide, plaques blanc-jaunâtre allongées avec feutrage gris bleuté	Virus de la bigarrure de l'oignon*	Stries jaune vif sur feuilles qui ont tendance à se cloquer et à s'enrouler; transmis par les pucerons

Nom	Description	Dégâts	Traitements
Thrips ( <i>Thrips tabaci</i> )	Petits insectes bruns ailés ou des larves plus petites encore, jaunâtres sans ailes.	- La plante pousse mal - Le bout des feuilles se dessèche - Les feuilles se recroquevillent	- Acephate - Diméthoate
Chenilles ( <i>spodoptera</i> )	Elles sont d'abord vert clair puis deviennent gris brun, parcourues de lignes jaunes latérales et dorsales selon les cas.	Rongent et trouent le feuillage	Deltaméthrine en cas de pullulation
Pourriture blanche du bulbe ( <i>sclerotium cepivorum</i> )	Complexe de pathogènes sur les bulbes en conservation	A l'endroit de la pourriture se développent des filaments blanchâtres	- Eviter une irrigation trop abondante - Arracher et brûler les plantes attaquées

### Force de travail

La force de travail est presque exclusivement manuelle. Aucun des groupements rencontrés n'est en mesure de faire appel à des animaux ou à des machines pour le défrichage ou le labour des parcelles. Le désherbage chimique existe mais reste très rare, sur 127 producteurs interrogés par les agents du projet NPAgri seul six ont recours à des herbicides et il s'agit de producteurs cultivant plus de 100 m<sup>2</sup> chacun. L'ensemble des activités est donc réalisé par les membres du groupement de manière manuelle avec pour outil principal la daba.

### Protection des parcelles

Les parcelles sont clôturées par les membres des groupements eux-mêmes à l'aide de bois, de haies vives, de grillage et parfois de fils barbelés. Les producteurs déplorent souvent la faible solidité de leurs

clôtures, des animaux arrivent donc à pénétrer leurs parcelles et à attaquer leurs cultures. Seuls quelques groupements équipés par des projets comme le PRODEMIR ou PAFPIK bénéficient de clôtures grillagées capables de réduire sensiblement les intrusions d'animaux sur la parcelle.

#### *Financement des intrants*

En ce qui concerne le financement de la campagne oignon, c'est en très grande partie la vente des récoltes de culture saisonnières (céréales et éventuellement tubercules) et du karité qui financent les intrants. Les bénéfices obtenus lors d'une campagne d'oignon ne servent presque jamais à financer la campagne suivante. Le démarrage des activités et le niveau d'investissement des producteurs dépendent donc fortement des récoltes de céréales et de la vente du karité. Si les rendements ou les prix de ces produits sont bas, les quantités d'intrants utilisées et les superficies cultivées en oignon seront plus faibles.

Aucun des groupements rencontrés ne possède de système d'épargne permettant la réutilisation des revenus issus de la vente des oignons ou de la vente d'autres produits comme l'anacarde pour financer l'investissement dans la production d'oignon. Notons toutefois, que quelques groupements bénéficient de la part de l'ANADER d'une mise à disposition à crédit des intrants qui permet un remboursement après la récolte.

#### *Intrants utilisés*

Depuis la disparition de la station semencière de Sinématiali, la majorité des groupements achètent les semences auprès de distributeurs d'intrants locaux qui proposent des semences importées, notamment les variétés Julio et Sirocco fournies par SEMIVOIRE et GAT-RIMA mais surtout la variété Violet de Galmi originaire du Niger mais adaptée en Côte d'Ivoire et commercialisée également par SEMIVOIRE.

La grande majorité des producteurs réalisent ensuite une pépinière groupée qui permettra la production de plants pour les membres.

Il n'existe à notre connaissance qu'un cas de pépiniériste professionnel dans la zone d'intervention du projet, il s'agit de Monsieur Pierre GOMEZ, qui produit dans la zone d'Odienné des plants de plusieurs produits maraichers, dont l'oignon, et qui approvisionne ainsi plusieurs dizaines de groupements.

La quasi-totalité des producteurs utilisent du fumier lors de la culture de plants en pépinière puis font un ou plusieurs apports d'engrais chimiques lors de la phase de culture post-repiquage. Les quantités d'engrais organique et minéral utilisé semble clairement inférieures aux taux recommandés en raison du coût élevé des deux produits. Les producteurs interrogés utilisaient en majorité moins de 150 g de NPK/10m<sup>2</sup> contre 400 g recommandés. Lorsqu'ils le peuvent-ils épandent entre 0,3 et 1kg de fumier/m<sup>2</sup> contre un minimum de 1,5 à 2 kg/m<sup>2</sup> recommandés. Seuls quelques groupements interrogés épandaient des quantités d'engrais importantes (> 3kg/m<sup>2</sup>).

Très peu de producteurs maîtrisent les techniques de compostage à l'exception de quelques groupements autour de Korhogo accompagnés par le projet PAFPIK sur cette pratique.

Les périodes d'apports d'engrais semblent également mal maîtrisées. L'arrivée tardive de revenus financiers permettant de financer l'achat des engrais peut régulièrement conduire à des apports tardifs en Urée qui vont faire gonfler les bulbes en augmentant leur taux d'humidité ce qui augmente fortement le taux de pourriture en terre comme au stockage et réduit l'intérêt des commerçants pour le produit.

### *Stockage*

Seuls les membres des plus gros groupements réalisent un stockage de l'oignon dans des magasins spécialisés en terre battue. Pour les petites productions, les femmes ont pour habitude d'exposer leurs oignons soit dans les cuisines ou mêmes dans les chambres, toujours dans des endroits ventilés. Les bulbes d'oignon sont conservés dans le sable ou dans du gravier. Même si certains groupements disent avoir reçu des formations de l'ANADER sur les techniques de stockage, beaucoup disent ne pas maîtriser les techniques de stockage et possèdent des magasins de petite capacité. Les plus grands magasins identifiés par l'équipe du projet sont : le magasin d'oignon semi moderne (20 m<sup>2</sup> environ) d'une productrice de Komborokoura et celui du groupement de producteur de Tiémé (Odienné) qui dispose d'un magasin libre dégradé de deux compartiments de près de 50 m<sup>2</sup> jusqu'à présent peu exploité pour le stockage de l'oignon.



Photo 2 : magasin de stockage d'oignon à Komborokoura

Les producteurs font l'effort de trier et ranger les oignons selon les calibres, régulièrement, le magasin est contrôlé pour retirer les bulbes pourris. Pour conserver l'oignon, aucun produit chimique n'est utilisé. Dans des cuvettes, les producteurs transportent leurs oignons sur le commerce ou les mettent dans des sacs en nylon.

La majorité des producteurs vendent de petites quantités récoltes au fil de la période de récolte, en général chaque semaine. La récolte n'est jamais achevée totalement avant le début des ventes. En raison de la faible durée de stockage par la majorité des groupements, il est difficile et laborieux pour les commerçants de collecter des volumes importants d'oignon.

Les pertes aux stockages ne sont pas très importantes lorsque cette stratégie de vente rapide et étalée est adoptée tandis que lorsqu'un stockage de longue durée est réalisé, les pertes peuvent monter jusqu'à plus de 30% de la production. Le risque de perte en qualité et en quantité au stockage est donc élevé pour beaucoup de producteurs qui ne maîtrisent pas bien cet aspect.

## 6. La commercialisation de l'oignon en Côte d'Ivoire

### 6.1. L'offre d'oignon en Côte d'Ivoire

#### 6.1.1. L'offre en oignon locale

Comme analysé plus haut, la production nationale d'oignon est relativement faible et principalement orientée vers une commercialisation locale des zones de production vers les chefs-lieux régionaux.

Les flux d'oignon ivoirien à l'échelle nationale concernent seulement la production de la région de la Bagoué (Tingrela, Boundiali) avec quelques centaines de tonnes exportées principalement vers les villes de Daloa et San Pedro.



Photo 3 et 4 : vente d'oignon local au détail sur le marché de Korhogo

La commercialisation de ce produit souffre d'une période de production très concentrée et concomitante avec les récoltes burkinabè et nigériennes qui provoquent une situation d'offre élevée sur l'ensemble du marché sous régional.

En outre, la faible concentration de la production et le peu de stockage pratiqué par les producteurs rend le travail de collecte des commerçants particulièrement laborieux et provoque une multiplication des intermédiaires.

Très peu d'oignon ivoirien est transporté dans des véhicules dédiés. En général, les sacs d'oignon de la Bagoué sont chargés dans des camions transportant une diversité de produits vivriers. La difficulté de mettre en place une chaîne logistique dédiée à la commercialisation de l'oignon nationale entraîne donc une augmentation des coûts de traitement, des coûts de transport et des pertes. Au final, le différentiel entre le prix payé au producteur et le prix de revente en gros ou en semi-gros est donc souvent aussi voir plus élevé que celui des oignons en provenance des grands bassins de production de la sous-région.

#### 6.1.2. L'offre en oignon de la sous-région

Si la Côte d'Ivoire est un petit pays producteurs d'oignon, ce n'est pas le cas de plusieurs de ces voisins. Le Burkina et dans une moindre mesure le Mali ont vu le développement aux cours des dernières années d'importants bassins de production d'oignon. A l'échelle sous régionale, le Niger, le Nigeria et le Sénégal sont également d'énormes producteurs d'oignons.

Sur le marché sous régional, le Niger est clairement le plus grand exportateur d'oignon avec près de 300 000 tonnes exportées dans la sous-région, notamment vers le Nigeria (150 000 t), le Ghana (80 000 t), le Bénin (15 000 t), le Togo (10 000 t) et la Côte d'Ivoire (20 000 t).

Le Nigeria, bien que plus gros producteur de la sous-région, autoconsomme la totalité de sa production et importe de plus en plus d'oignon du Niger en raison de son importante démographie.



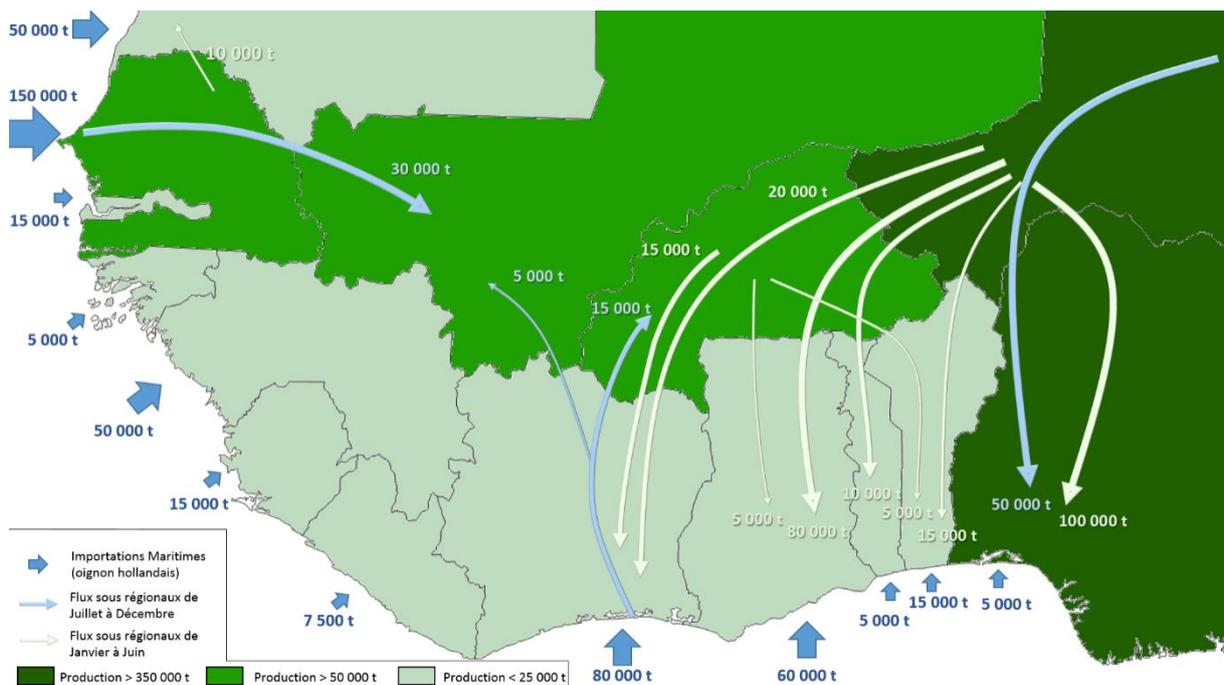


Photos 5, 6 et 7: Oignon Blanc de Hollande, Violet de Galmi du Niger, Echalote du Mali

### 6.1.3. L'offre en oignon européen et maghrébin

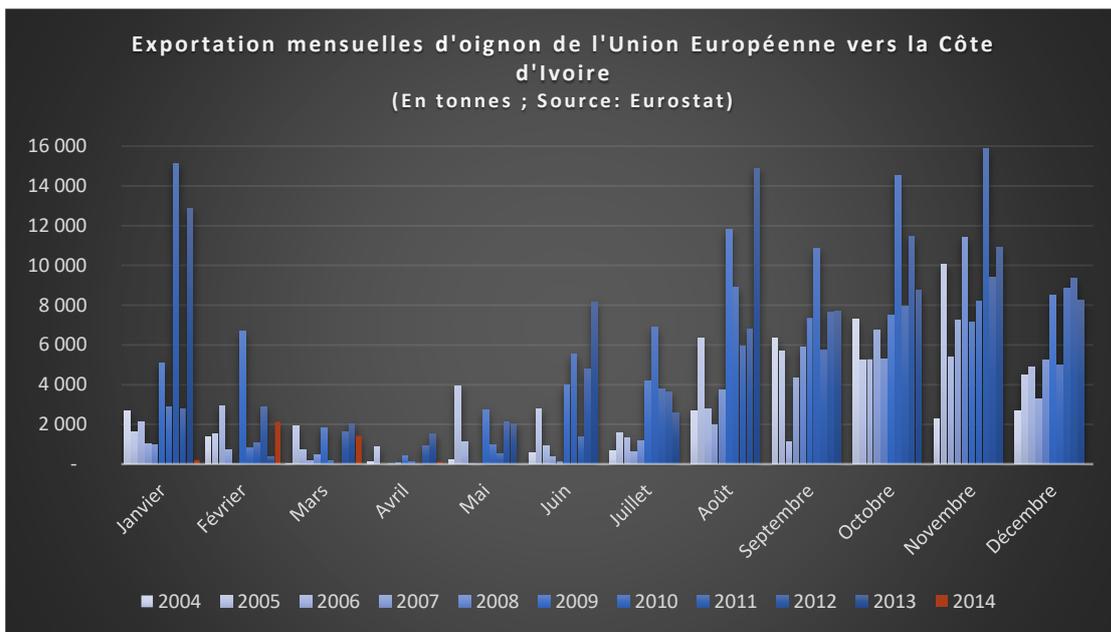
Grâce au développement du stockage notamment au Niger, au Burkina Faso et au Mali, l'oignon sous régional est disponible sur les marchés des grandes agglomérations de la sous-région de janvier à août.

De juillet à janvier, le déficit d'oignon local favorise l'importation en masse d'oignon européen (principalement hollandais) et plus marginalement d'oignon du Maghreb (Tunisie, Maroc).



Carte 4 : Estimation des flux d'oignon en Afrique de l'Ouest en 2013-2014

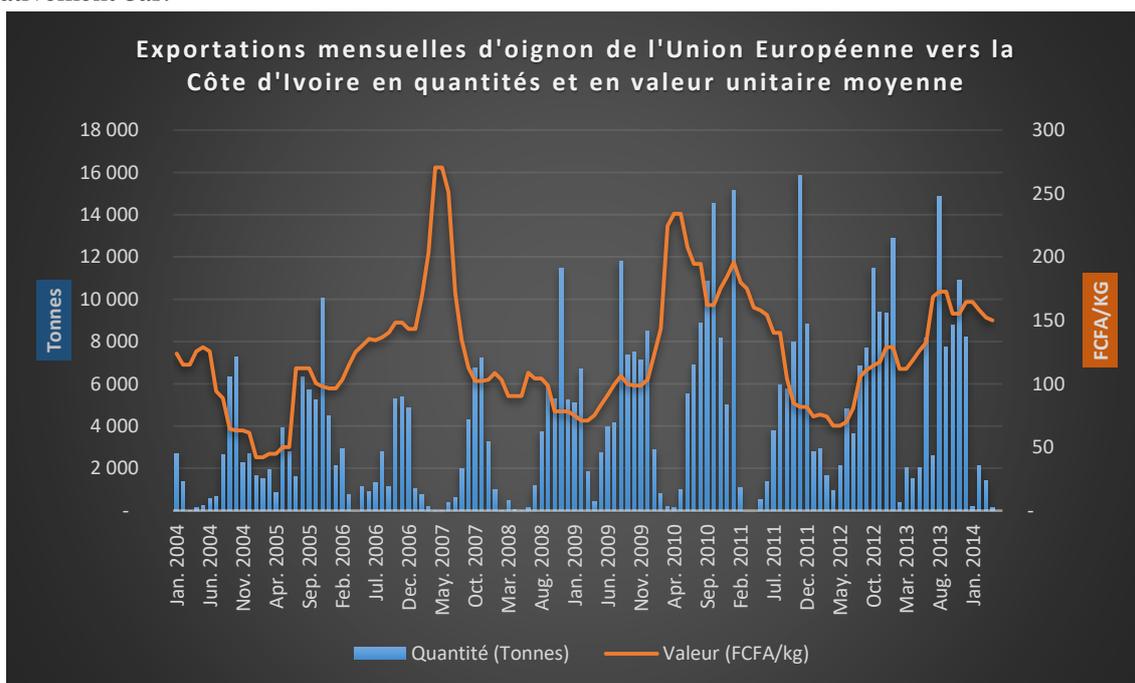
Comme visible sur le graphique ci-dessous, les exportations européennes d'oignon vers la Côte d'Ivoire ont lieu toute l'année mais se concentrent généralement entre août et décembre.



Graphique 5 : Saisonnalité des importations d'oignon hollandais par la Côte d'Ivoire

Il existe une variabilité non négligeable d'une année sur l'autre entre les périodes d'importation. On peut voir notamment qu'en 2011 et 2013, d'importantes exportations étaient encore réalisées au mois de janvier alors que les autres années, elles devenaient négligeables après le mois de décembre.

Par contre, l'évolution des cours de l'oignon en Europe semble avoir assez peu d'impact sur les importations d'oignon de la Côte d'Ivoire. Ainsi, comme visible sur le graphique ci-dessous, certains pics d'importations d'oignon hollandais correspondent à des périodes de prix élevé (2010, 2013), même si la majorité des années le pic d'exportation vers la Côte d'Ivoire correspond au pic de production d'oignon en Europe (récoltes d'oignon en cultures non-couvertes) et donc à une période où les prix sont relativement bas.



Graphique 6 : Rigidité de la demande ivoirienne en oignon importé

## 6.2. La demande en oignon en Côte d'Ivoire :

L'oignon n'est pas un légume traditionnel en Côte d'Ivoire et l'évolution de la consommation d'oignon est donc un phénomène fondé sur un changement de pratiques alimentaires.

Il existe jusqu'à présent peu de débouchés industriels pour l'oignon en Côte d'Ivoire, en l'absence d'un secteur de production de « plats préparés », le seul débouché industriel connu est le groupe Nestlé qui valorise l'oignon dans la production des bouillons cubes vendus par la marque « Maggi ». Le secteur absorberait annuellement entre 300 et 500 tonnes d'oignon principalement en provenance du Niger et représenterait donc moins de 1% de la demande nationale.

La demande en oignon est donc principalement structurée autour de la vente en détail sur les marchés de produits vivriers. C'est le mode de vie urbain qui favorise clairement la consommation d'oignon, ce produit présente le double avantage d'être facilement stockable et d'être bien protégé des risques sanitaires par ses peaux supérieures, il s'adapte donc facilement aux besoins des chaînes de commercialisation longues qui approvisionnent les zones urbaines.

Le secteur de la restauration ivoirien accorde notamment une place de choix à ce légume largement associé aux mets les plus répandus dans les kiosques, restaurants et maquis de Côte d'Ivoire : omelette du matin, garba du midi, viandes et poissons braisés du soir.



Photos 8, 9 et 10 : Préparations avec des oignons : omelette (plat du matin), garba (plat du matin et du midi), viande cuite à l'étouffée « choukouya » (plat du soir).

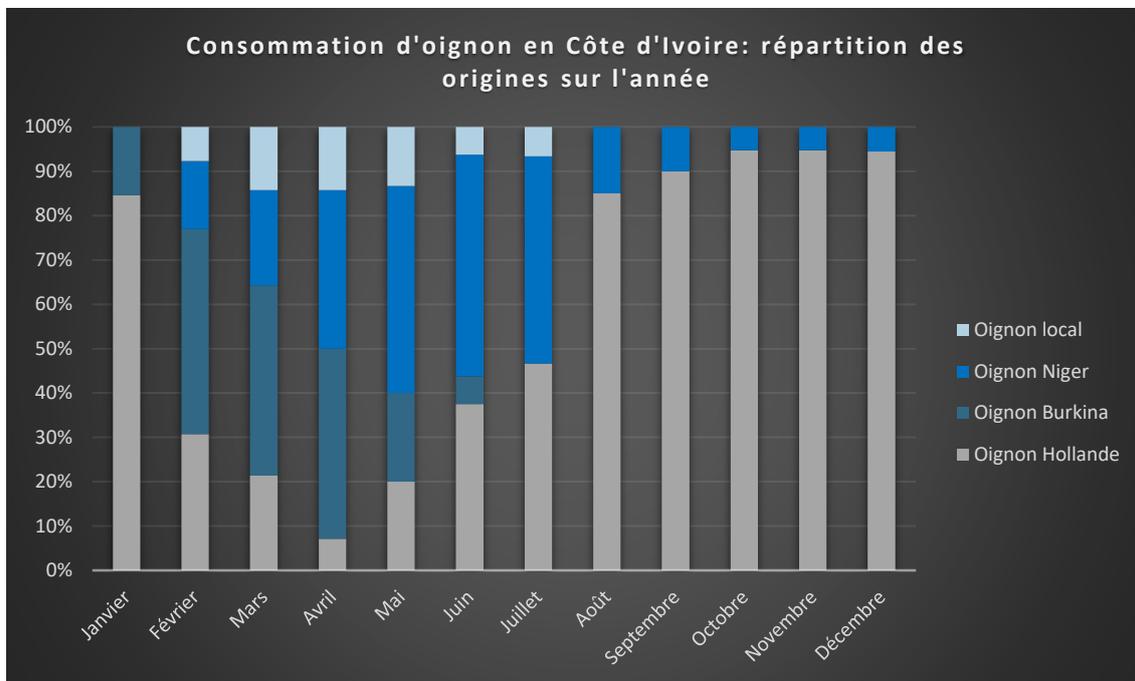
Avec une consommation moyenne annuelle d'oignon probablement plus élevée que les estimations de la FAO et estimable entre 4 et 5 kg/personne, la Côte d'Ivoire absorbe entre 7000 et 8000 tonnes d'oignons par mois. Nous évaluons la consommation en milieu urbain entre 6 et 8 kg/an/personne soit un niveau proche de ceux des principales grandes villes africaines (Dakar mis à part), tandis qu'elle est en moyenne inférieure à 2 kg/an/personne en milieu rural.

Si la demande en oignon est relativement rigide au niveau des villes, il existe tout de même un seuil psychologique à partir duquel beaucoup de consommateurs urbains vont tendre à réduire leurs achats d'oignon et qui d'après nos enquêtes varie selon le pouvoir d'achat des consommateurs entre 600 et 800 FCFA/kg.

La consommation d'oignon tend à augmenter pendant les périodes de fêtes, c'est-à-dire lorsque les ménages vont consacrer un budget plus important à leur alimentation et avoir d'avantage recours à des services de restauration. On peut estimer que les trois principaux pics de consommation d'oignon en Côte d'Ivoire sont les fêtes de fin d'année (Noël et Nouvel An), le Ramadan (Carême musulman) et la

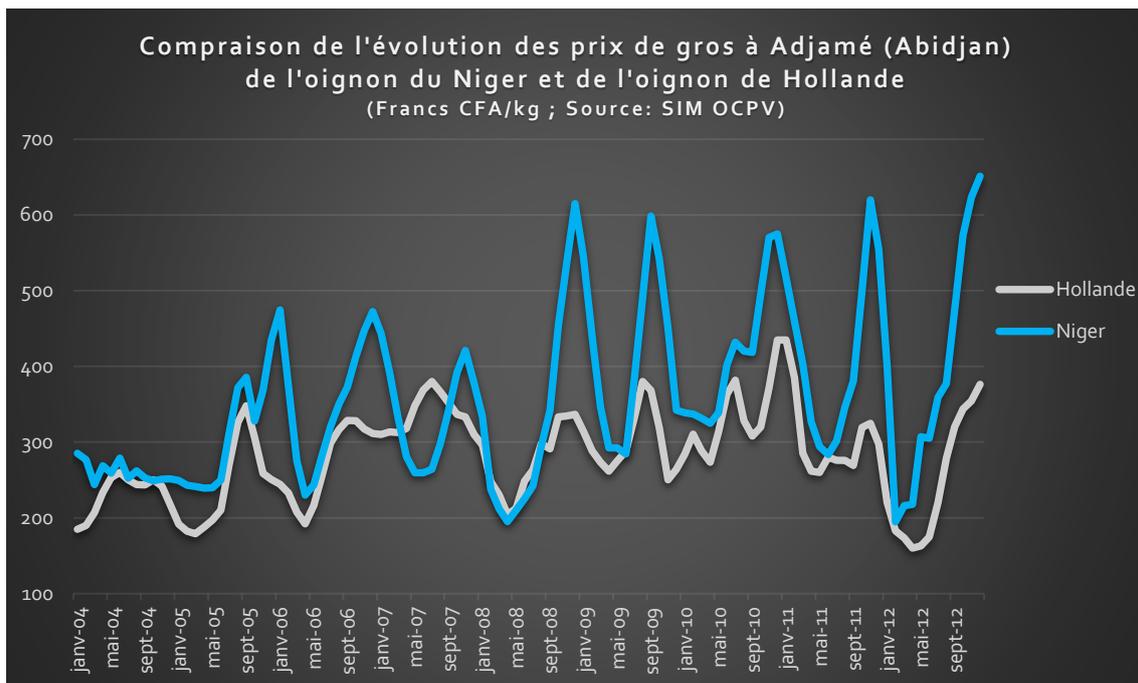
fête de Tabaski (importante fête musulmane). Lors de ces périodes festives, si le marché est insuffisamment approvisionné, les prix de l'oignon peuvent connaître d'importantes hausses.

En moyenne, l'approvisionnement de la demande ivoirienne en oignon se répartie par origine suivant le calendrier suivant.



Graphique 7 : Estimation de l'origine de l'oignon consommé en Côte d'Ivoire par mois de l'année

Lorsque les plusieurs qualités d'oignons sont disponibles la majorité des consommateurs privilégient les oignons maliens et burkinabè jugés plus « juteux » et plus « savoureux » sur les oignons hollandais. Les prix de ces derniers doivent donc généralement être moins élevés pour trouver preneurs. Le différentiel entre les prix de gros de l'oignon de la sous-région et de l'oignon européen varient généralement entre 50 et 100 FCFA/kg mais peut augmenter dans les périodes de très faible disponibilité de la production ouest-africaine comme visible ci-dessous :



Graphique 8 : Volatilité des prix de l'oignon de la sous-région dont la demande est plus rigide que pour l'oignon hollandais

### 6.3. Compétitivité de l'oignon local par rapport à l'oignon de la sous-région et à l'oignon hollandais.

Même si les coûts de production de l'oignon en Côte d'Ivoire sont estimés par plusieurs sources supérieurs à ceux du Niger et du Burkina Faso notamment en raison de la moindre organisation des producteurs et de l'absence de subvention aux intrants utilisés pour le vivrier, la production locale bénéficie d'avantages comparatifs certains grâce à sa proximité avec l'un des plus grand marché de consommation d'Afrique de l'Ouest, Abidjan, mais aussi de villes importantes comme Korhogo et Bouaké qui sont des centres de consommation non négligeables.

Pour un prix de vente équivalent avec celui des oignons nigériens et burkinabè, et légèrement supérieurs à celui des oignons hollandais, grâce à un plus grand intérêt des consommateurs, le différentiel de charges de commercialisation détaillées ci-dessous permet théoriquement aux producteurs ivoiriens de bénéficier de prix plus attractifs et de sécuriser plus facilement une marge nette conséquente.

	RCI		Niger		Burkina		Hollande	
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Coûts de production	40	100	30	60	35	70		
<b>Prix bord-champ</b>	<b>120</b>	<b>365</b>	<b>80</b>	<b>340</b>	<b>105</b>	<b>355</b>	<b>Prix FOB NL</b>	<b>40</b> <b>250</b>
Collecte	20	25	15	15	15	15	Fret Maritime	75 100
<b>Prix départ zone de production</b>	<b>140</b>	<b>390</b>	<b>95</b>	<b>355</b>	<b>120</b>	<b>370</b>	Assurance	25 40
Transport jusqu'à Abidjan	30	50	75	90	50	75	<b>Prix CAF Abidjan</b>	<b>140</b> <b>390</b>
Pertes au transport	5	10	5	5	5	5	Pertes au transport	5 10
Frais de stockage et redistribution	5	10	5	10	5	10	Frais de stockage et redistribution	10 15
Marge grossiste	20	40	20	40	20	40	Marge grossiste	20 35
<b>Prix de vente en gros Abidjan</b>	<b>200</b>	<b>500</b>	<b>200</b>	<b>500</b>	<b>200</b>	<b>500</b>	<b>Prix de vente en gros Abidjan</b>	<b>175</b> <b>450</b>

Tableau2 : Comparaison de la compétitivité des différents oignons offerts sur le marché ivoirien

La production d'oignon en Côte d'Ivoire bénéficie donc d'une incitation économique même sans soutien de l'Etat.

Les freins au développement de la production relèvent donc avant tout :

- 1) de la dispersion de l'offre dans l'espace (peu de groupement suffisamment importants pour permettre des chargements à destination des grandes villes) et dans le temps (vente au fur et à mesure de la récolte, faible capacités de stockage) qui limite la capacité des commerçants ivoiriens à construire une filière d'approvisionnement orientée vers les villes
- 2) de la concentration de la production sur la période de l'année où la disponibilité en oignon est la plus importante et donc où l'intérêt des commerçants est faible pour diversifier leurs sources d'approvisionnement.
- 3) Des difficultés d'accès aux intrants à la fois pour des raisons financières (investissements élevés pas à la portée des producteurs) et de disponibilité (peu d'offre de semences et d'intrants spécifique à la culture de l'oignon) face aux zones de production de la sous-région où des filières d'approvisionnement en intrant et des outils de financement (notamment par les acheteurs) se sont développées.

Il existe notamment un intérêt marqué à travailler sur des itinéraires techniques de production pluviale comme l'a commencé le projet PROFIAB de la GIZ pour être en mesure de fournir une offre ne serait-ce que locale pendant les mois de Novembre et Décembre où la majorité de l'oignon disponible vient de Hollande et où l'oignon « ouest-africain » bénéficie de par sa rareté d'une prime importante auprès des consommateurs et de frais de commercialisation d'Abidjan vers les villes du Nord qui accroissent son avantage comparatif.

A titre d'exemple, en Novembre et Décembre 2013, les prix de gros de l'oignon Hollandais ont évolué entre 320 et 450 FCFA/kg sur les marchés d'Abidjan, tandis qu'ils variaient entre 380 et 500 FCFA/kg au niveau d'Odienné, Korhogo et Bouna. Le différentiel de 50 FCFA/kg qui correspond aux frais de commercialisation depuis Abidjan vers les villes du Nord du pays s'ajoute donc dans le cas d'une commercialisation locale à l'avantage comparatif structurel de la production d'oignon en Côte d'Ivoire.

## 7. Enjeux pour le développement de la filière oignon en Côte d'Ivoire

### 7.1. En termes institutionnels

Accorder au développement de la production d'oignon une place singulière et importante dans les politiques et actions de renforcement de la souveraineté alimentaire de la Côte d'Ivoire :

Même si la filière oignon peut sembler négligeable comparées aux secteurs des féculents et des oléagineux tant en termes de volumes que de rôle nutritionnel pour la sécurité alimentaire en Côte d'Ivoire, elle est stratégique pour plusieurs raisons :

- En terme de valeur unitaire, l'oignon est un produit cher et faire diminuer son prix moyen en réduisant les périodes de sous offre aurait un impact important sur la diminution des dépenses alimentaires. Une amélioration de la production locale d'oignon favoriserait la « lutte contre la vie chère » à la fois directement au niveau des ménages et à la fois indirectement en permettant aux restaurateurs de réduire leurs charges. Pour une consommation annuelle estimée à environ 100 000 tonnes en 2014 et en se basant sur un prix moyen de vente au détail minimaliste de 450 FCFA/kg, le secteur représente un volume d'activité minimum de 45 Milliards de Francs CFA, soit plus de 10% du volume d'activité de la filière riz. Une baisse de ce prix moyen de 25 FCFA/kg équivaldrait à faire économiser à la population ivoirienne 2,5 Milliards de Francs CFA.
- En termes de croissance de la consommation par habitant, l'oignon est l'un des produits qui devrait connaître l'une des plus fortes croissances de sa demande au cours des 20 prochaines années en raison notamment de l'urbanisation croissante de la Côte d'Ivoire et de la place qu'il occupe dans les modes de vie urbain. Il représente donc un enjeu important pour le future de la souveraineté alimentaire ivoirienne.
- La production d'oignon représente un outil particulièrement intéressant pour l'augmentation des revenus des populations rurales et périurbaines. Avec une bonne maîtrise des techniques de production et un investissement initial modéré, un producteur peut en tirer un revenu supérieur à 1 millions de Franc CFA/an et se hisser ainsi à un niveau de vie proche de ceux de la classe moyenne ivoirienne. La production d'oignon en Côte d'Ivoire est donc l'une des plus grandes opportunités pour le développement d'entreprises familiales agricoles performantes. Si le secteur ne se développe pas sur cette base, il est probable que dans les prochaines années, des entreprises étrangères spécialisées dans la production maraichère investissent dans cette culture et mettent fin à la possibilité d'utiliser cette culture comme outils de lutte contre la pauvreté.

Mettre en place un système de prélèvement restreint sur les importations maritimes d'oignon permettant le financement des investissements nécessaire dans la filière

La structuration actuelle de la filière oignon a l'énorme avantage d'offrir un goulot d'étranglement important au niveau des ports d'Abidjan et San Pedro qui peut permettre de réaliser facilement un prélèvement pour le financement des investissements nécessaires au développement de la production

nationale. En prélevant seulement 1 FCFA/kg d'oignon importé, on peut espérer lever au cours des prochaines années entre 60 et 90 Millions de Francs CFA/an pour financer des actions prioritaires telles que la relance des stations semencières et l'aménagement de périmètres irrigués dédiés à cette culture ou aux cultures maraichères en général. Ce prélèvement qui est défendu par la jeune Interprofession oignon devra toutefois être clairement focalisé sur l'amélioration de la production nationale, notamment à travers des investissements infrastructurels dans les bassins de production existants pour ne pas être détourné par des intérêts privés ou disparaître en frais de gestion et d'ateliers comme c'est le cas de nombreux prélèvements existant dans d'autres filières.

## 7.2. En termes d'amélioration de la production

### Relancer une filière semencière

L'arrêt des activités de la station semencière de Sinématiali a porté un coup dur à la production d'oignon en Côte d'Ivoire. Sans obligatoirement revenir sur le même schéma, il est important d'appuyer la reprise d'activités de multiplication pour l'approvisionnement en semences de qualités des producteurs. Un projet privé impliquant des acteurs privés pourrait être aussi efficace que la relance d'une station de multiplication publique, l'important étant d'assurer la disponibilité à prix abordable de semences d'oignon adapté aux zones de production et à différents cycles de production.

### Appuyer le développement de pépiniéristes professionnels :

La phase de pépinière étant certainement l'étape la plus technique et la plus importante pour la production d'oignon comme de nombreuses autres cultures maraichères, il serait intéressant d'appuyer l'implantation de pépiniéristes spécialisés, au sein des grands bassins de production maraichers du Nord, capables de fournir des plants de bonne qualité et un appui-conseil aux groupements qu'ils approvisionnent. L'exemple d'Odienné, où l'implication d'un seul pépiniériste privé a permis de maintenir un bon dynamisme des groupements de producteurs d'oignon est criant à cet égard : un individu professionnalisé peu structuré autour de lui un grand nombre de producteur et favoriser le développement de tout un bassin de production bénéficiant de son savoir-faire et de la qualité de son travail.

### Travailler dans les bassins de production existants sur une professionnalisation des producteurs

En travaillant en priorité avec des groupements maraichers de taille importante et déjà impliqués dans la production d'oignon on doit essayer de tendre vers une spécialisation et une professionnalisation des producteurs maraichers sur les modèles des bassins de production du Niger et du Burkina Faso où les producteurs hommes et femmes se sont progressivement spécialisé dans la production maraichère et ont découvert qu'ils pouvaient en tirer des revenus plus importants que ceux issus des cultures traditionnelles. Quelques groupements très professionnels pourront ensuite être facilement copiés par d'autres producteurs et les bassins de production se renforceront d'eux-mêmes dans la mesure où un groupe de leaders s'investissent dans une spécialisation maraichère.

## Développer et diffuser des itinéraires techniques pluviaux et décalés dans le temps pour favoriser une meilleure adaptation des pratiques au marché et à la disponibilité en eau.

Il y a un énorme intérêt à travailler sur la mise-en-place et la vulgarisation d'itinéraires techniques décalés permettant aux producteurs de récolter en novembre-décembre ou en juin-juillet et de vendre leur production hors du pic d'offre qui s'étend de février à juin. En plus de permettre aux producteurs de bénéficier de prix plus avantageux, ces itinéraires pourraient réduire le risque de tarissement des puits et forages pendant la période de bulbaison où les besoins en eau sont importants. Ils pourraient même conduire à une diminution des attaques d'animaux sur les parcelles car permettraient une culture plein champ sur des périodes où le couvert herbacé est plus important et donc où l'incitation à s'attaquer aux oignons est moindre.

La principale limite à la mise en place de tels itinéraires est la mobilisation qu'elle requiert à des périodes où les activités champêtres sont élevées, ce type d'activité ne peut donc être mise en place au moins dans un premier temps qu'avec des groupements en cours de spécialisation maraîchère près à réduire leur implication dans les autres cultures de l'exploitation ou avec des pépiniéristes professionnels gérant la mise en place d'une pépinière en saison pluvieuse.

Les expérimentations menées par le projet PROFIBAB à ce sujet mériteront d'être particulièrement bien capitalisées et partagées.

### 7.3. En termes d'amélioration de la commercialisation

#### Inciter les commerçants d'oignon implanté en Côte d'Ivoire à parier sur un approvisionnement national grâce à une stratégie d'« appel »

Dans une filière historiquement construite et animée par des commerçants organisés autour d'un approvisionnement international, promouvoir un approvisionnement local plus complexe, moins maîtrisé et moins potentiellement moins rémunérateur n'est pas chose facile. Comme l'a montré l'excellent travail d'Olivier DAVID et Paule MOUSTIER dans les années 1990 sur la filière oignon en Afrique de l'Ouest<sup>5</sup>, il existe des schémas de financement, de confiance et d'intérêts partagés entre les commerçants intervenant dans la filière oignon qui favorisent le maintien d'un équilibre entre oignon nigérien et oignon hollandais sur le marché ivoirien. Essayer de créer d'autres voies de commercialisation pourrait fonctionner à l'échelle locale mais se heurtera obligatoirement à la puissance et à l'efficacité de ce secteur à l'échelle nationale. Il est donc intéressant de travailler au développement des relations commerciales entre groupements de producteurs ivoiriens et commerçants d'oignons spécialisés en les amenant à se rencontrer, en facilitant le regroupement local de quantités suffisantes pour motiver l'intérêt des plus grands commerçants et en formant les groupements de producteurs à une démarche de promotion de leur produit axée sur la qualité et des prix attractifs.

Beaucoup de projets d'appui aux groupements de producteurs d'oignons ont poussés ces derniers à demander des prix « optimaux », c'est-à-dire équivalents aux prix de gros sur les marchés urbains moins les charges de commercialisation estimées. Cette stratégie sous-estime clairement le surcoût de temps, de tracasseries et de risques qu'implique le changement de fournisseurs pour un commerçant d'oignon spécialisé sur l'importation depuis le Niger. Il s'agit donc de négocier des « prix d'appels » pour inciter les commerçants à s'aventurer sur de nouvelles sources de produit et de nouveaux axes de communication afin de créer la confiance et de développer des relations d'affaire durables.

---

<sup>5</sup> Entre autres articles : O. David et P. Moustier, « "Lorsque le gros maigrît, le maigre meurt" : L'organisation du commerce de l'oignon en Afrique de l'Ouest », *Autrepart*, 1998, p105-122

Tout en garantissant une marge aux producteurs, il faut éviter de considérer que leur prix de vente doit être automatiquement plus élevé que celui payé aux producteurs de la sous-région parce que les charges de commercialisation sont moindres. Viser dans un premier temps des prix bord-champ adaptés aux conditions de marché au moment de la vente et comparables à ceux pratiqués au Burkina Faso semble beaucoup plus stratégique pour la construction d'une filière locale de grande envergure.

### Diffuser et partager les informations sur le marché de l'oignon à l'échelle sous régionale

Pour réduire la volatilité des prix de l'oignon sur le marché ivoirien, il est important d'informer les acteurs des filières de la sous-région sur l'état du marché en Côte d'Ivoire afin de les amener à rationaliser leurs stratégies et à éviter les excès d'offres comme les manques pendant leur période de vente. Parallèlement, il est essentiel de capter des informations sur la situation du marché dans les grands pays producteurs (Niger, Burkina, Mali, Sénégal) afin de permettre aux acteurs de la filière en Côte d'Ivoire de mieux anticiper sur l'évolution des stocks et des conditions de marchés dans les grandes villes du pays. Globalement, un travail sur la commercialisation de l'oignon ne peut se faire à la seule échelle nationale car ce marché est beaucoup trop dépendant de la situation dans les pays qui l'approvisionne.