

# Etude de la filière Manioc en Côte d'Ivoire

Projet « Promotion et commercialisation de la Banane Plantain et du Manioc en Côte d'Ivoire » financé par le Comité Français pour la Solidarité Internationale (CFSI)



## Table des matières

Introduction.....	4
1 Contexte de l'étude.....	5
1.1 Objectif de l'étude.....	5
1.2 Méthodologie.....	5
1.3 Zone de l'étude.....	6
1.4 Résultats attendus.....	6
2 Présentation du manioc et contexte international de la filière.....	7
2.1 Généralités.....	7
2.2 Composition chimique.....	7
2.3 L'offre de manioc au niveau mondial et dans la sous-région.....	9
2.4 Les échanges commerciaux internationaux de manioc.....	11
2.4.1 Manioc frais ou sec.....	11
2.4.2 Amidon de manioc.....	13
2.5 Les échanges au niveau de la sous-région.....	15
2.5.1 Exportations des principaux producteurs de la sous-région.....	15
2.5.2 Les importations dans la sous-région.....	17
2.5.3 La Côte d'Ivoire dans les échanges internationaux et sous-régionaux.....	19
3 Le cadre institutionnel d'appui à la production et à la commercialisation du manioc en Côte d'Ivoire.....	21
3.1 Place du manioc dans le PNIA.....	21
3.2 CNRA.....	21
3.3 CSRS.....	21
3.4 FIRCA.....	22
3.5 ANADER.....	22
3.6 OCPV.....	23
3.7 Les programmes et projets de coopération.....	23
3.7.1 WAAPP / PPAAO.....	23
3.7.2 Projet « Promotion de l'agriculture familiale en Afrique de l'Ouest – Nourrir les villes par une agriculture familiale durable : Promotion et commercialisation de la Banane Plantain et du Manioc en Côte d'Ivoire ».....	24
3.7.3 ONUDI PACIR.....	25
3.7.4 GIZ – projet PACCS.....	25
3.8 Actions dans la filière des projets privés.....	25
4 Rappels historiques sur la filière manioc en Côte d'Ivoire.....	27
5 La production de manioc en Côte d'Ivoire.....	28

5.1	Les systèmes de production .....	28
5.1.1	Sensibilité de la culture aux conditions pédoclimatiques.....	28
5.1.2	Zones de production .....	28
5.1.3	Assolements .....	30
5.1.4	Associations de cultures .....	31
5.1.5	Rotations .....	32
5.1.6	Attaques sur pied.....	32
5.2	Facteurs de production du manioc .....	33
5.2.1	Force de travail.....	33
5.2.2	Intrants .....	33
5.3	Calendrier agricole .....	35
	Calendrier agricole de culture du manioc en Côte d'Ivoire .....	36
5.4	Coûts de production.....	36
5.5	Stockage.....	38
5.6	Contraintes et intérêts de la production de manioc en Côte d'Ivoire du point de vue de l'exploitation .....	38
6	La demande en manioc en Côte d'Ivoire .....	40
6.1	Consommation nationale .....	40
6.2	Les utilisations du manioc .....	40
6.3	Répartition géographique de la demande .....	41
6.4	Les déterminants et caractéristiques de la demande.....	41
7	La transformation et la commercialisation du manioc en Côte d'Ivoire .....	42
7.1	Les filières de commercialisation.....	42
7.1.1	Manioc doux frais .....	43
7.1.2	Manioc amer frais.....	44
7.1.3	Produits dérivés du manioc amer .....	45
7.2	Facteurs de volatilité des prix du manioc .....	49
7.2.1	Variations saisonnières .....	49
7.2.1	Variations de la demande.....	53
7.2.2	Variations corrélées de l'offre et de la demande.....	58
7.2.3	Variabilité régionale .....	60
7.2.4	L'influence du marché sous-régional .....	64
7.2.5	Les variations de l'offre et la demande sur le marché international .....	64
7.2.6	Compétitivité de la production de manioc en Côte d'Ivoire.....	65
7.3	Les acteurs des filières.....	66

7.3.1	Les coopératives de producteurs .....	66
7.3.2	Les grossistes et coopératives de grossistes.....	67
7.3.3	Les coopératives de femmes Gouro .....	67
7.3.4	Les transformatrices .....	69
7.4	Chaînes de valeur des filières de commercialisation du manioc .....	71
7.4.1	Chaînes de valeur du manioc frais .....	71
7.4.2	Chaîne de valeur de la filière placali .....	77
7.4.3	Chaîne de valeur de la filière attiéké .....	78
8	Enjeux pour le développement de la filière manioc en Côte d’Ivoire .....	81
8.1	En termes d’amélioration de la production : Orienter la recherche sur une amélioration des rendements qui n’engage pas d’augmentation importante des coûts de production et de la charge de travail voire qui permette de les réduire.....	81
8.2	En termes d’amélioration de la transformation.....	81
8.2.1	Efficacité énergétique des foyers et diminution des coûts .....	81
8.2.2	Développer des débouchés industriels alternatifs .....	83
9	Conclusions .....	83
	ANNEXES .....	84
	Annexe 1 .....	84

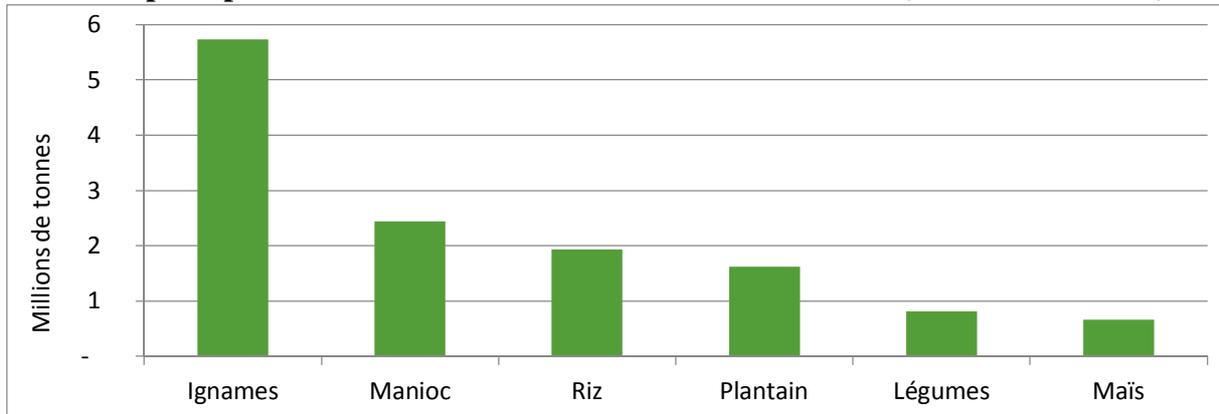
## Introduction

Les activités agricoles et agro-alimentaires en Côte d'Ivoire représentent environ 27% du PIB et fournissent 40% des recettes d'exportation. Elles constituent la principale source d'emploi et de revenu pour environ 60% de la population (PNIA). Le dynamisme du secteur permet à la Côte d'Ivoire d'être aujourd'hui premier producteur mondial de cacao et de noix de cajou, 7<sup>ème</sup> producteur mondial d'hévéa (caoutchouc naturel), 13<sup>ème</sup> producteur mondial de café. La Côte d'Ivoire exporte également de l'huile de palme, du coton, des ananas et bananes et possède la première industrie de conserves de thons en Afrique de l'Ouest.

La production agricole étant fortement tournée vers l'exportation, les filières dites « de rente » sont structurées à travers les actions des Conseils Café-Cacao (CCC), Coton-Anacarde (CCA), ou encore de l'APROMAC (hévéa). En revanche, les filières vivrières ont plus de difficultés à s'organiser, notamment à cause d'une offre et d'une demande atomisées, de l'informalité des échanges commerciaux y compris sous régionaux, et de la difficulté à prélever des cotisations pour permettre le fonctionnement d'institutions spécialisées sur ces filières.

Pourtant, la production vivrière nationale est bien développée et en augmentation. La Côte d'Ivoire est auto-suffisante en ignames (5 700 000 tonnes), manioc (2 400 000 tonnes), banane plantain (1 600 000 tonnes) et maïs (650 000 tonnes) (PNIA) ; elle possède également une production importante de riz (1 900 000 tonnes), ainsi que de produits maraîchers (816 000 tonnes, estimées d'après FAOSTAT et enquêtes RONGEAD).

### Principales productions vivrières de la Côte d'Ivoire en 2013 (millions de tonnes)



Source : FAOSTAT

Ces filières font l'objet d'une organisation complexe des circuits de commercialisation vers les grandes villes du pays et la sous-région. La croissance rapide de la population urbaine (3,8% annuels en 2013, selon la Banque Mondiale) a permis l'essor de ce qu'on appelle désormais le « vivrier marchand » : des régions entières du pays sont aujourd'hui spécialisées dans la production, la transformation et la commercialisation du vivrier, donnant un emploi à des milliers de femmes à travers tout le pays, tant en milieu rural qu'urbain.

Face aux potentialités des filières vivrières dans le développement économique et la sécurité alimentaire de la sous-région, un des enjeux importants pour l'Afrique de l'Ouest est aujourd'hui de sortir du clivage traditionnel cultures de rente / cultures vivrières, et de conjuguer moyens et volonté politique à la structuration et au renforcement des filières du « vivrier marchand ».

# 1 Contexte de l'étude

## 1.1 Objectif de l'étude

Dans ce contexte, cette étude vise donc à mieux connaître l'organisation de l'une des principales filières vivrières de Côte d'Ivoire : celle du Manioc, à identifier les acteurs impliqués, comprendre les règles qui régissent son fonctionnement, identifier ses forces et ses faiblesses, pour finalement dégager des perspectives et pistes d'action pour un développement du secteur qui bénéficie à tous les opérateurs.

## 1.2 Méthodologie

Pour ce faire, nous avons réalisé un travail de terrain d'une durée de huit mois, combinant un suivi hebdomadaire des marchés au niveau national, en collaboration avec l'Office d'aide à la Commercialisation des Produits Vivriers (OCPV) ainsi qu'avec l'ONG Chigata, et des enquêtes de terrain dans les principales zones de production et de consommation du pays.

L'OCPV et Chigata ont effectué des relevés de prix bord-champ, de gros et de détail dans 17 des plus grandes villes du pays et les zones de production périphériques. Ils ont ainsi pu permettre, grâce à la diffusion de ces informations, un suivi détaillé du marché du manioc dans chacune des différentes régions du pays. Grâce à leur connaissance des opérateurs locaux, ils ont également facilité les enquêtes de terrain. Les Chefs d'Antenne de l'OCPV, notamment, nous ont permis d'identifier et de rencontrer les représentants des producteurs et des commerçants dans les principales zones de production et donc de mener à bien ces enquêtes.

Nous avons ainsi rencontré 34 coopératives de producteurs représentant au total plus de 27 000 membres, identifiées par le biais des deux fédérations de producteurs de vivrier, la FENACOVICI (Fédération Nationale des Coopératives de Vivrier de Côte d'Ivoire) et la CNAVICI (Coordination Nationale des Acteurs du Vivrier de Côte d'Ivoire), mais aussi à travers les informations données par les autorités locales de chaque région, ce qui a permis de toucher une population très large, y compris des coopératives non affiliées qui ont, de ce fait, moins de visibilité (cf. liste des coopératives en Annexe 1).

Des entretiens ont été réalisés avec les représentants ainsi qu'avec des producteurs de chaque coopérative, sous forme individuelle ou en groupe (cf. guides d'entretiens en Annexe 2). Des réunions regroupant les responsables des différentes sections (le cas échéant) et des producteurs, ont été réalisées avec 19 coopératives, pour évaluer leur dynamique et échanger sur leurs difficultés. 10 coopératives ont été suivies de manière régulière pendant six mois, à travers des visites de terrain, des appels téléphoniques réguliers, des conseils et mises en relation. Des ateliers de diagnostic participatif ont été réalisés (arbres à problèmes/solutions, analyses SWOT, analyse de la chaîne de valeur...). (cf. Annexe 3).

Un à plusieurs groupes de commerçants grossistes ont également été interviewés dans chacune des principales villes du pays, ainsi que dans les villes des zones de production (cf. guide d'entretien en Annexe 4). À Abidjan, des enquêtes plus poussées ont été réalisées sur les plates-formes de déchargement d'Abobo, Adjamé et Yopougon, les trois marchés de gros de vivrier de la capitale (cf. questionnaire en Annexe 5).

Nous avons également réalisé des entretiens avec des personnes ressources de chaque institution impliquée dans la filière.

Ces enquêtes de terrain ont été complétées par le travail du personnel de terrain de l'ONG Chigata, qui réalise également un suivi des producteurs et des commerçants dans toute la moitié Nord du pays.

Cette enquête croise donc l'analyse du marché du Manioc au niveau national, avec un travail de terrain impliquant des milliers d'acteurs. L'identification des acteurs interviewés a été faite de la manière la plus exhaustive et représentative possible, indépendamment du statut juridique des opérateurs, des liens d'appartenance à des fédérations ou des contacts interpersonnels, qui peuvent habituellement guider les enquêtes de terrain plus courtes. Nous avons également souhaité sortir du cadre habituel des courtes séances de travail en petits groupes soigneusement sélectionnés, pour nouer des relations personnelles, de confiance, avec les opérateurs, à travers des visites régulières et la participation à leurs activités quotidiennes. Cette méthode de travail, qui a pu paraître surprenante à beaucoup d'acteurs, a permis de regrouper des informations de première main sur le fonctionnement de la filière, non seulement des informations déclaratives mais également observées et vérifiées de visu. Cela nous a donc permis de cerner à la fois les aspects agronomiques, sociaux et économiques de la filière du Manioc.

### 1.3 Zone de l'étude

L'étude de la filière Manioc couvre donc l'ensemble de la Côte d'Ivoire, grâce à la coopération avec l'OCPV et l'ONG Chigata, notamment en ce qui concerne l'analyse du marché et des circuits de commercialisation. Toutefois, l'enquête s'est principalement concentrée sur la moitié Sud du pays, ainsi que sur les grands marchés d'Abidjan.

### 1.4 Résultats attendus

Cette étude a ainsi permis de fournir :

- Une analyse détaillée du marché du manioc (offre, demande, variations de prix) au niveau national
- Une compréhension socio-économique de la filière et de ses enjeux (identification des acteurs, déterminants sociologiques qui régissent leurs relations)
- Une analyse de la chaîne de valeur du manioc
- Des perspectives pour le développement et la sécurisation de la filière
- Une diffusion des informations à tous les acteurs de la filière, aux décideurs politiques et bailleurs de fonds, ainsi qu'au grand public, à travers la réalisation d'un atelier de restitution et la publication de ce document sur le site internet [www.rongead.org](http://www.rongead.org)

## 2 Présentation du manioc et contexte international de la filière

### 2.1 Généralités

Le manioc (*Manihot Esculenta*) est une Euphorbiacea originaire d'Amérique Centrale, des Caraïbes et du Nord du Brésil. On estime qu'il est cultivé dans ces zones depuis 9000 ans.

Il a été introduit en Afrique de l'Ouest par les Portugais dans la seconde moitié du 16<sup>e</sup> siècle puis s'est répandu au cours des 18<sup>e</sup> et 19<sup>e</sup> siècles dans toute l'Afrique et en Asie du Sud, favorisé par les autorités coloniales.

La croissance de la production s'est accélérée au cours du 20<sup>e</sup> siècle pour en faire aujourd'hui un aliment de premier plan dans tous les pays tropicaux. (FAO)



Le manioc est cultivé pour ses racines tubéreuses riches en amidon. En Afrique de l'Ouest, elles font l'objet de multiples préparations, selon les variétés cultivées et les préférences culinaires de chaque groupe ethnique. En Côte d'Ivoire, les préparations les plus courantes sont le *foutou*, l'*attiéké* et le *placali*. Les feuilles sont également consommables.

### 2.2 Composition chimique

La composition chimique du manioc varie entre les variétés dites « douces » et celles dites « amères » : ces dernières contiennent un taux élevé de composés cyanogènes qui libèrent de l'acide cyanhydrique, toxique pour l'homme. Elles doivent donc être transformées pour éliminer ces composés, tandis que les variétés douces peuvent être consommées telles quelles.

On constate également, dans les différentes études réalisées, des différences au niveau de la teneur en protéines, en différents nutriments et en vitamines, dues à des différences variétales, de zone de culture et d'itinéraire technique.

Très riche en certains acides aminés mais plutôt pauvre en d'autres, le manioc est un aliment

Composition chimique de la racine de manioc selon différentes sources<sup>1</sup>

Constituants	A	B	C
Matière sèche	28,5	35	30-35
Glucides (% MS)	94,1	89	61,42-71,66
Lipides (% MS)	0,45	1	2-3,66
Protéines (% MS)	2,59	2,5	1,2-1,4
Fibres (% MS)	0,42	4,5	3,14-3,66
Cendres (% MS)	2,42	3	1,54-1,8

Sources : A : Akinrele et al., 1962 ; B : Silvestre et al., 1983 ; C = IITA, 1990.

<sup>1</sup> Diallo et al., « Importance nutritionnelle du manioc et perspectives pour l'alimentation de base au Sénégal (synthèse bibliographique) », *Biotechnol. Agron. Soc. Environ.* 2013 17(4), 634-643.  
<http://orbi.ulg.be/bitstream/2268/165566/1/Diallo.BASE.2013.pdf>

déséquilibré qui doit être associé à une variété d'autres sources de protéines et de vitamines pour être profitable à l'organisme et entrer dans un régime alimentaire équilibré.

#### Teneur en acides aminés et en tanin des céréales complètes et des tubercules<sup>2</sup>

Aliment	Lysine (g/16 g N)	Théonine (g/16 g N)	Méthionine+cystine (g/16 g N)	Tryptophane (g/16 g N)	Indice chimique <sup>1</sup> (%)	Tanin (%)
Riz cargo	3,8	3,6	3,9	1,1	66	0,4
Blé	2,3	2,8	3,6	1,0	40	0,4
Mais	2,5	3,2	3,9	0,6	43	0,4
Millet	2,7	3,2	3,6	1,3	47	0,6
Sorgho	2,7	3,3	2,8	1,0	47	1,6
Seigle	3,7	3,3	3,7	1,0	64	0,6
Avoine	4,0	3,6	4,8	0,9	69	1,1
Pomme de terre	6,3	4,1	3,6	1,7	100	
Manioc	6,3	3,4	2,6	1,0	91	
Igname	6,0	3,4	2,9	1,3	100	

<sup>1</sup>Sur la base de 5,8 pour cent de lysine pour 100 pour cent pour tous les aliments, à l'exception du manioc - sur la base de 1,1 pour cent de tryptophane pour 100 pour cent (OMS, 1986).

Sources: Eggum, 1969, 1977, 1979: Food and Nutrition Research Institute, 1980.

Il faut ajouter que la fermentation, qui intervient dans la fabrication du placali ou de l'attiéké, permet d'augmenter significativement la teneur en protéines, en plus de faire diminuer la teneur en acide cyanhydrique.<sup>3</sup>

#### Evolution de la composition chimique en fonction du traitement du cultivar Bonoua

Traitement	Frais	Cuisson	Fermentation 3jours
eau (%MS)	69,8 ± 1,99	70,1 ± 1,80	54,4 ± 1,44
amidon (%MS)	83,1 ± 1,80	81,9 ± 1,85	79,0 ± 1,67
cellulose (%MS)	1,7 ± 0,13	0,9 ± 0,06	1,4 ± 0,14
azote total (%MS)	3,9 ± 0,26	2,3 ± 0,22	4,5 ± 0,40
matière grasse (%MS)	0,4 ± 0,03	0	0
cendres (%MS)	2,1 ± 0,10	1,7 ± 0,07	1,3 ± 0,06
pH	5,9 ± 0,26	-	4 ± 0,17
HCN (mg/100g)	9,0 ± 0,03	3,6 ± 0,06	3,0 ± 0,03
calcium (%MS)	0,03 ± 0,01	0,03 ± 0,01	0,02 ± 0,01
phosphore (%MS)	0,14 ± 0,03	0,11 ± 0,02	0,07 ± 0,01
Ca/P	0,21 ± 0,03	0,27 ± 0,01	0,28 ± 0,01
potassium (%MS)	0,5 ± 0,03	0,35 ± 0,01	0,26 ± 0,03

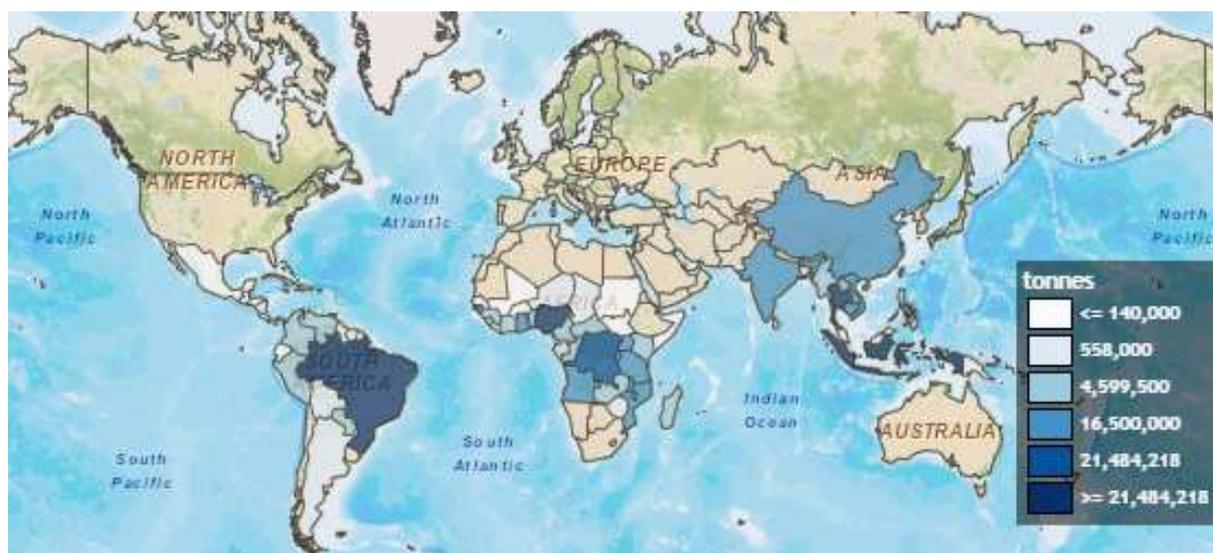
D'autre part, les feuilles de manioc sont particulièrement intéressantes d'un point de vue nutritionnel, du fait de leur concentration importante en protéines et en différentes vitamines et minéraux : « Les **bêta-carotènes** provenant des feuilles de patate ou de manioc, qui en contiennent environ 800 mg/100 g. soit à peu près autant que le foie, fournissent 86 pour cent de la ration en Asie et 80 pour cent en Afrique. La quantité de feuilles de plantes-racines nécessaires pour couvrir le besoin journalier moyen de **rétinol** varie considérablement: 50 g seulement avec le manioc [...] Les feuilles de manioc ont une teneur en **protéines** brutes de 20 à 35 pour cent rapportée au poids sec. La qualité de la protéine des feuilles est généralement bonne, malgré un manque de méthionine. Les feuilles de manioc renferment peu de fibres brutes et des quantités assez importantes de **calcium** et de **phosphore**. »<sup>4</sup> Elles mériteraient donc une attention plus importante pour développer leur usage dans la nourriture des bébés et des enfants notamment, pour prévenir certaines maladies liées à des carences en ces différents éléments.

<sup>2</sup> Racines, tubercules, plantains et bananes: dans la nutrition humaine, Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture, Rome, 1991. <http://www.fao.org/docrep/t0207f/t0207f07.htm>

<sup>3</sup> Zoumenou V. et al., « Etude des caractéristiques physico-chimiques de certains plats traditionnels dérivés du manioc (foutou, placali et kokondé) », TROPICULTURA, 1998-99, 16-17, 3,120-126.

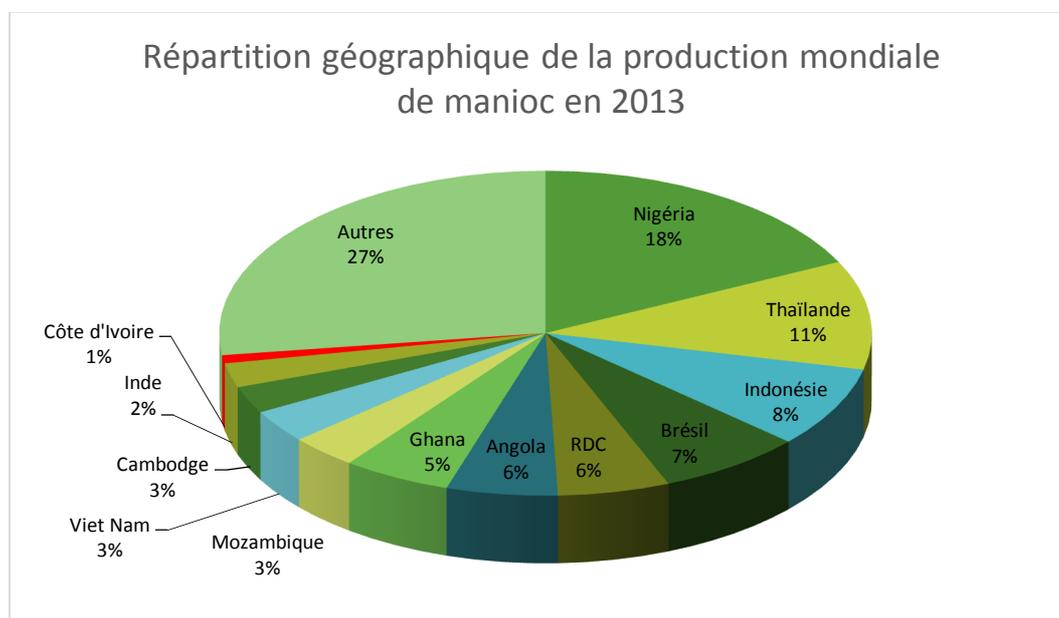
<sup>4</sup> Racines, tubercules, plantains et bananes: dans la nutrition humaine, Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture, Rome, 1991. <http://www.fao.org/docrep/t0207f/t0207f07.htm>

### 2.3 L'offre de manioc au niveau mondial et dans la sous-région



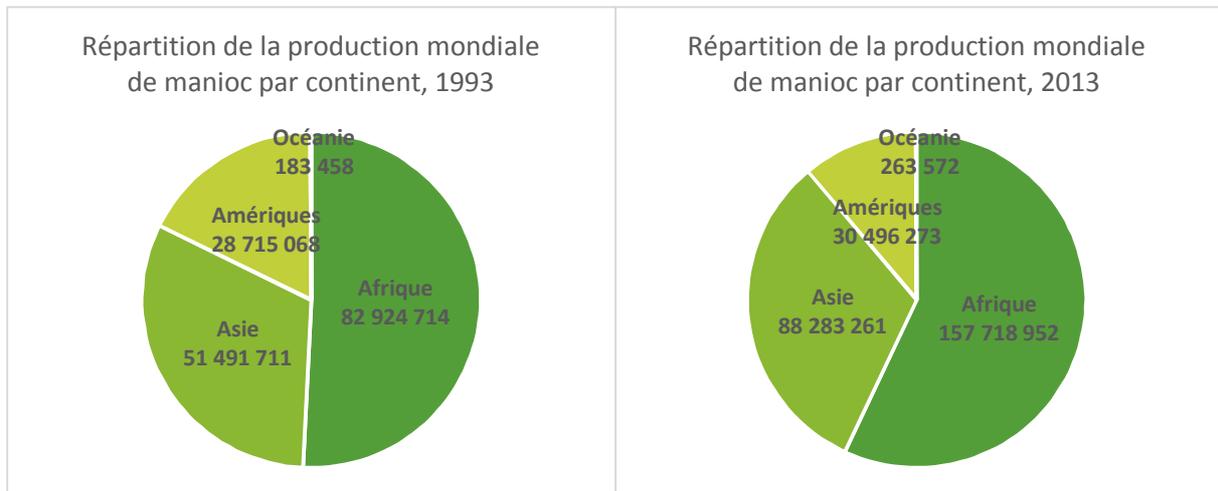
Source : FAOSTAT

La production mondiale de manioc était de 283 millions de tonnes en 2013 d'après les estimations de la FAO (FAOSTAT) ; les cinq premiers pays producteurs (Nigéria 53 Mt, Thaïlande 32 Mt, Indonésie 24 Mt, Brésil 21 Mt et République Démocratique du Congo 16,5 Mt) fournissent à eux seuls plus de la moitié de celle-ci. La Côte d'Ivoire est 23<sup>e</sup> producteur mondial avec 2,4 millions de tonnes toujours d'après la FAO.



Source : FAOSTAT

### Evolution de la répartition géographique de l'offre mondiale, 1993-2013



Source : FAOSTAT

La part de l'Afrique dans la production mondiale a augmenté de 50 à 56% sur les vingt dernières années et la quantité produite a doublé en 20 ans, grâce à la progression spectaculaire de certains pays africains, notamment l'Angola (+780%), le Ghana (+170%), le Mozambique (+185%), le Malawi (+2130%), le Sierra Leone (+1485%).

En Afrique de l'Ouest, les pays forestiers tels que le Nigeria, le Ghana, le Sierra Leone, le Bénin, la Guinée et bien sûr la Côte d'Ivoire, sont des pays producteurs, tandis que les pays sahéliens, peu adaptés à la culture du manioc, n'ont que des productions très faibles et tendent à importer du maïs des pays côtiers.

#### Production de manioc des pays d'Afrique de l'Ouest, 2013

Pays	Production 2013 (tonnes)
Nigéria	53 000 000
Ghana	15 989 940
Sierra Leone	3 810 418
Bénin	3 695 514
<b>Côte d'Ivoire</b>	<b>2 436 495</b>
Guinée	1 200 000
Togo	902 860
Libéria	520 000
Tchad	250 000
Sénégal	154 071
Niger	150 000
Mali	38 000
Guinée-Bissau	23 037
Gambie	11 500
Burkina Faso	4 350

Source : FAOSTAT

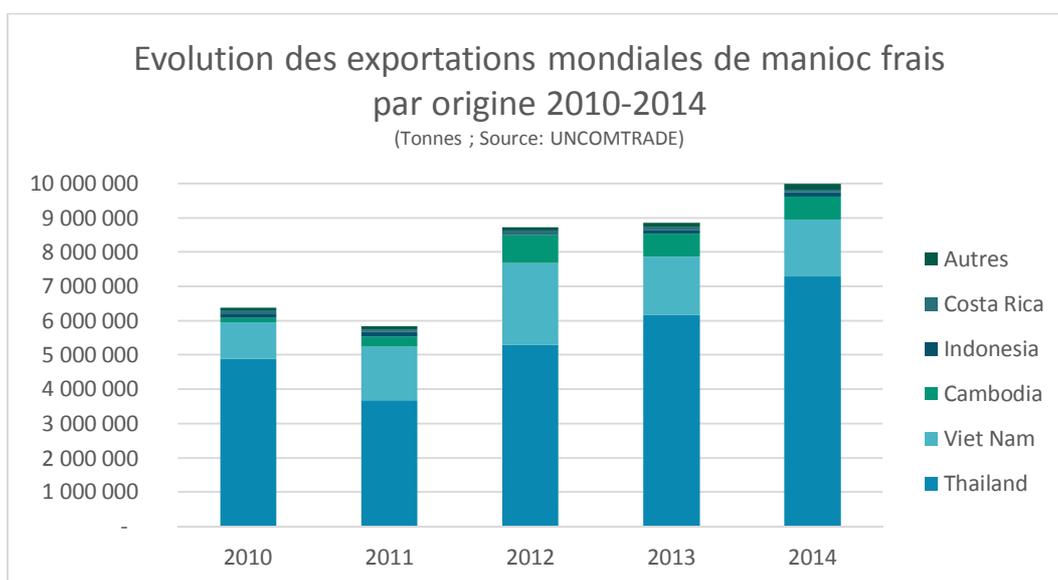
## 2.4 Les échanges commerciaux internationaux de manioc

Il convient de distinguer, au niveau international, deux filières principales de commercialisation du manioc : le manioc brut, commercialisé frais ou sec, et l'amidon de manioc, obtenu après transformation (différents procédés selon l'usage auquel on le destine).

### 2.4.1 Manioc frais ou sec

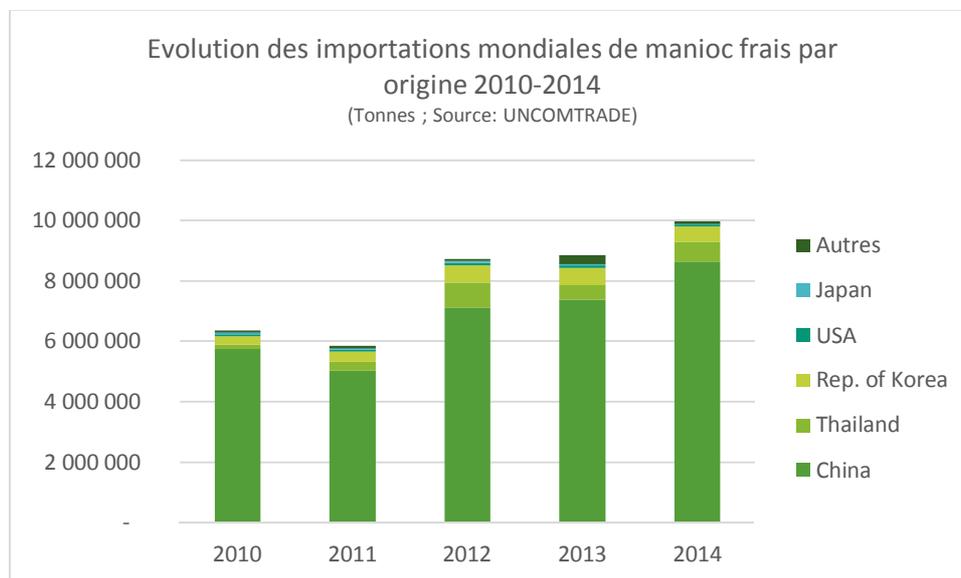
Le commerce international de manioc frais est principalement concentré en Asie. Le Sud-Est Asiatique concentre aujourd'hui plus de 95% des échanges mondiaux de manioc.

Les échanges commerciaux internationaux sont dominés par la **Thaïlande, 1<sup>er</sup> exportateur mondial** avec plus de 7 millions de tonnes exportées en 2014, qui couvre à elle seule près de 75% des volumes exportés.



Source : UNCOMTRADE

**Le principal importateur mondial de manioc frais ou sec est la Chine**, dont les importations sont en progression (8 650 000 tonnes en 2014, ce qui correspond à plus de 85% du volume total des importations déclarées). En Chine, le manioc est principalement utilisé dans l'agro-industrie, notamment comme ingrédient dans la fabrication d'aliment du bétail mais également d'alcool, d'agro-carburants<sup>5</sup>.

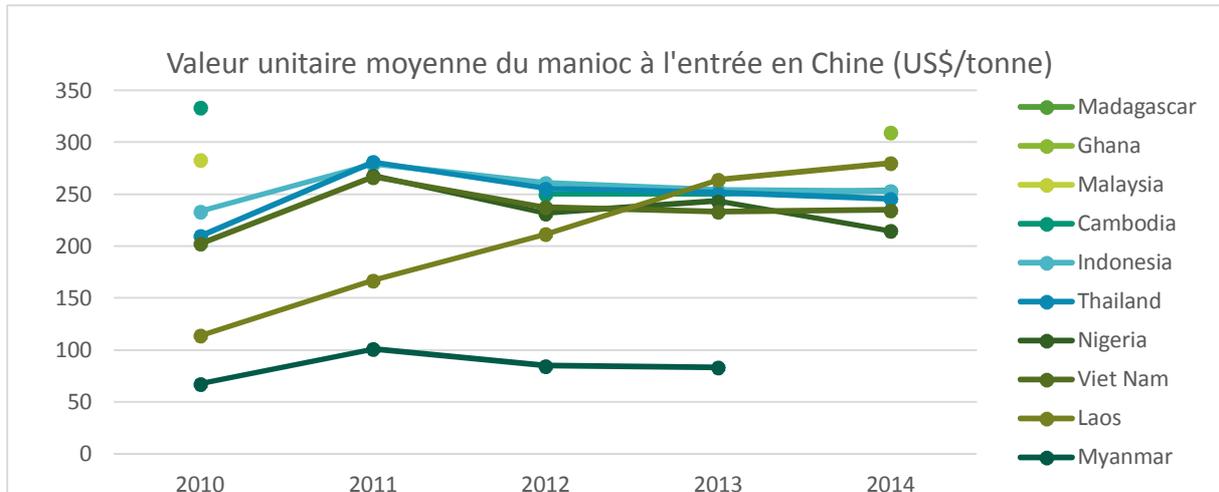


Source : UNCOMTRADE

Le marché international du manioc reste donc principalement un marché sous régional avec des échanges entre le Sud-Est Asiatique exportateur et la Chine grosse consommatrice de manioc. Le développement du marché chinois et de la demande intérieure des pays du Sud-Est asiatique pourrait conduire au cours des prochaines années à un développement du commerce de manioc entre l'Afrique et la Chine mais dans ces échanges, les pays d'Afrique de l'Est, plus proche et historiquement mieux connecté au marché asiatique devraient avoir un avantage comparatif important et conquérir les principales parts de marché disponibles.

<sup>5</sup> <http://es.golden-trade.com/cnt/gt/default.asp?catid=34431&agg=3225&parid=34246>

La valeur unitaire moyenne du manioc à l'entrée en Chine est généralement comprise entre 200 et 350 USD/tonne, selon les zones de provenance et les années (soit approximativement entre 100 000 et 170 000 FCFA/tonne).

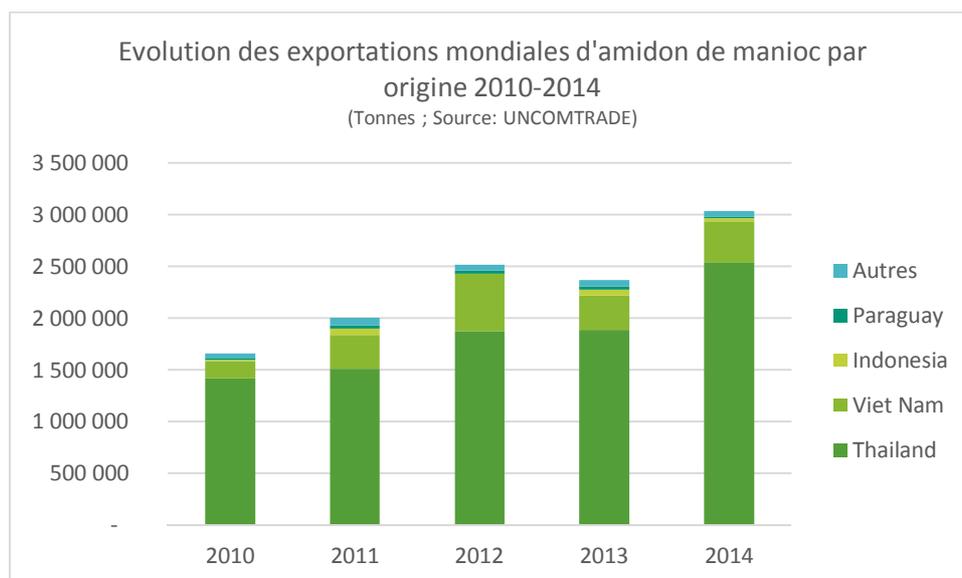


Source : UNCOMTRADE

Sachant que les charges d'exportation du manioc vers la Chine depuis la Côte d'Ivoire dépasseraient facilement 150 000 FCFA/tonne, on voit donc que dans les conditions actuelles, l'exportation de manioc en masse vers le marché asiatique n'est clairement pas une activité rentable et que la hausse du prix du manioc nécessaire pour le développement de ce type d'échange devrait être très importante.

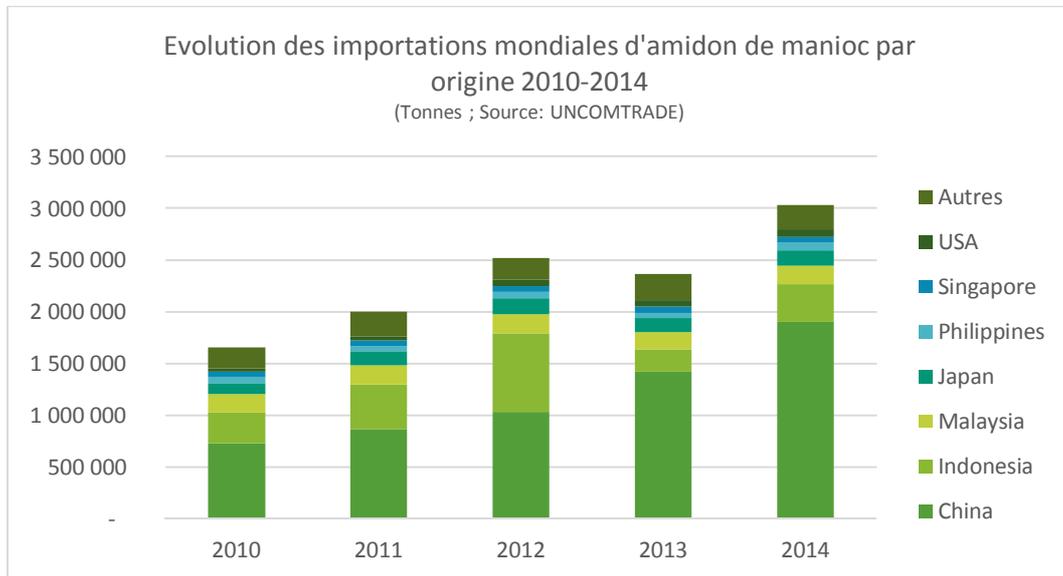
#### 2.4.2 Amidon de manioc

Les principaux exportateurs d'amidon de manioc sont également la Thaïlande et le Vietnam, avec une répartition des parts de marché relativement comparable à celle du manioc frais.



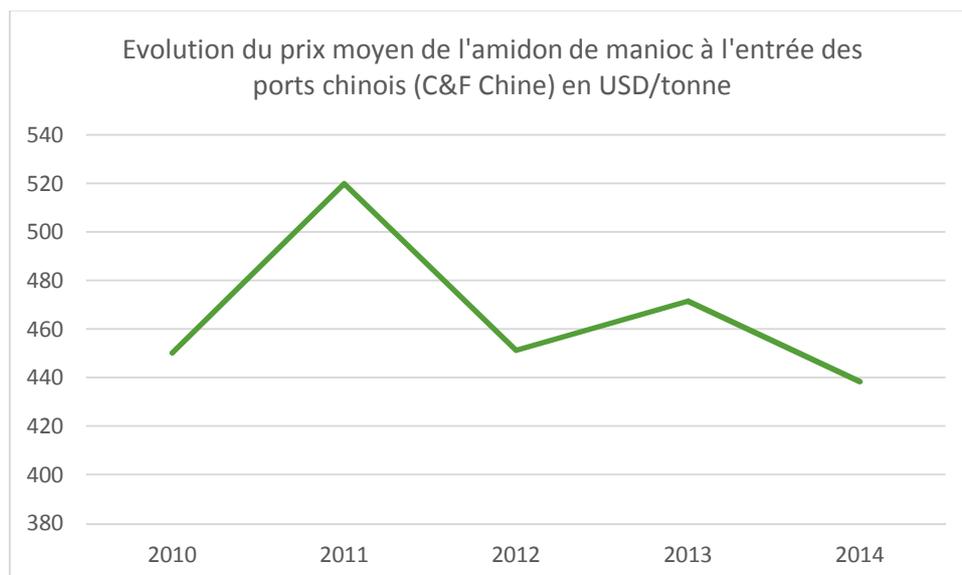
Source : UNCOMTRADE

La demande en amidon de manioc est plus diversifiée que celle en manioc frais. Bien que la Chine reste le premier importateur mondial d'amidon de manioc avec plus de 1 900 000 tonnes importées en 2014, l'Indonésie, la Malaisie et le Japon constituent également des débouchés importants avec plus de 150 000 tonnes de produit importé chaque année dans chacun de ces pays. Malgré tout ce marché reste lui aussi presque exclusivement un marché sous-régional asiatique.



Source : UNCOMTRADE

La valeur nominale moyenne de l'amidon de manioc à l'entrée en Chine est comprise entre 400 et 550 USD/tonne selon les années. Certains pays (USA, Japon, pays Européens) exportent toutefois des amidons de manioc à très forte valeur ajoutée (plus de 2000 USD/t) mais en petites quantités vers la Chine Il s'agit probablement d'amidon de manioc ayant subi des modifications chimiques et destinée à des usages techniques.



Source : UNCOMTRADE

On peut donc dire que le marché du manioc et de ses produits dérivés reste essentiellement asiatique, puisque tant les principaux exportateurs (Thaïlande, Vietnam) que les principaux importateurs (Chine, Indonésie et autres) se situent tous dans la sous-région de l'Asie du Sud-Est. Bien que l'Afrique produise plus de la moitié de la production mondiale de manioc, elle est très peu insérée dans les circuits d'échanges commerciaux internationaux.

Même si quelques pays tels que le Nigéria et le Ghana ont réussi à accéder au marché chinois sur de petites quantités, il est peu probable que l'exportation en masse du manioc depuis l'Afrique vers l'Asie connaisse un fort développement en raison de la valeur ajoutée relativement faible de ce produit et de sa périssabilité qui rend le transport sur de longue distance assez peu rentable.

## 2.5 Les échanges au niveau de la sous-région

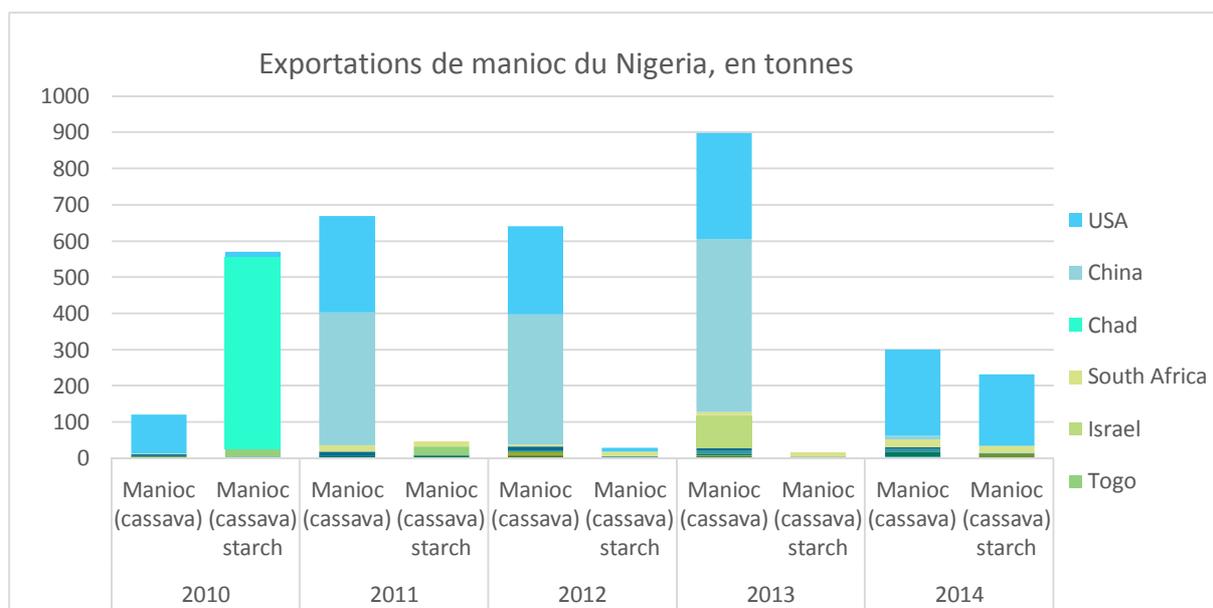
Les échanges sous régionaux en Afrique de l'Ouest sont mal documentés par les statistiques des institutions internationales et nationales, du fait souvent de l'informalité des échanges transfrontaliers, également parce que certaines données détenues par les institutions ne sont pas rendues publiques. De ce fait, les données des flux sous régionaux présentées ci-après seront certainement sous-évaluées ; elles permettent toutefois de donner une idée des partenaires impliqués dans des échanges commerciaux.

### 2.5.1 Exportations des principaux producteurs de la sous-région

#### Le Nigéria

Le Nigéria est le 1<sup>er</sup> producteur mondial de manioc avec 53 millions de tonnes en 2013 ; on estime que 26 millions de tonnes y sont utilisées pour l'alimentation animale et 20,6 millions de tonnes pour l'alimentation humaine soit 118kg/habitant/an (le reste soit 6 Mt étant des pertes) (FAOSTAT). Principal aliment de base au Nigéria, le manioc est consommé sous forme de gari (semoule) ou encore de farine panifiable de haute qualité (HQCF) utilisée en substitution du blé à hauteur de 10% obligatoires dans tous les produits à base de blé (soit 300 000 tonnes de farine de manioc, équivalentes à environ 750 000 tonnes de manioc frais) ; le pays voudrait porter cette proportion à 40 voire 50% pour économiser sur ses importations de blé (1,5 Mt de farine soit 4Mt de manioc frais). Cette politique a permis le développement de la filière et notamment du secteur industriel agro-alimentaire. Toutefois, cela n'a pas encore permis au Nigéria de s'insérer dans les échanges commerciaux internationaux et les exportations du pays restent faibles.

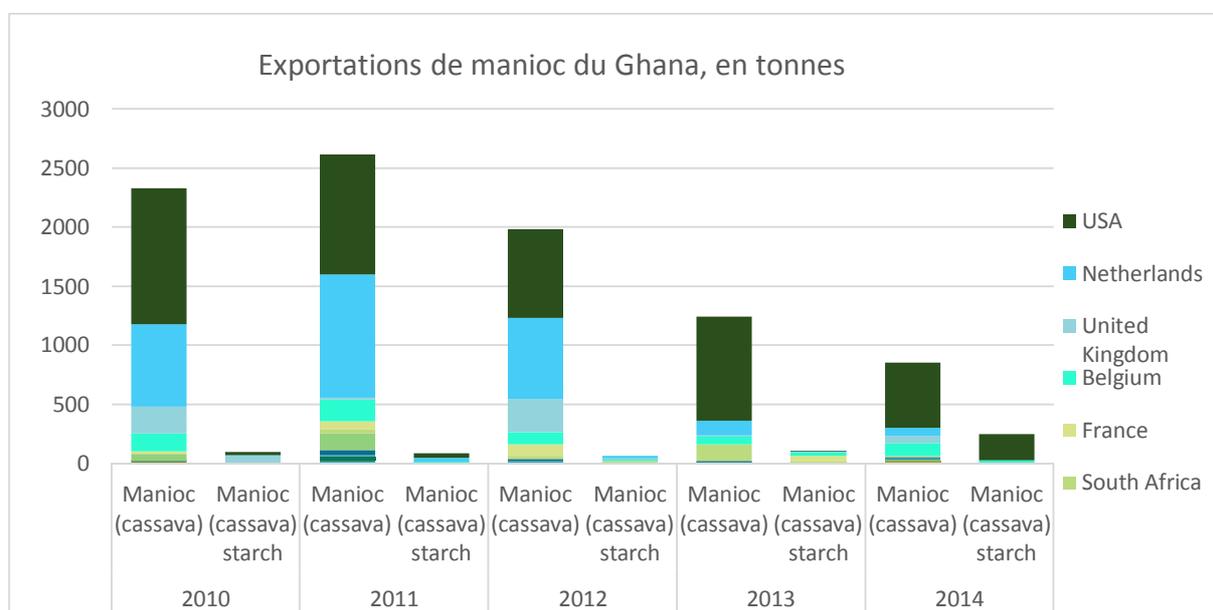
Le Nigéria entretient des échanges commerciaux avec la Chine, les États-Unis, Israël et l'Afrique du Sud, quoique en faibles quantités. Au niveau de la sous-région, son principal partenaire semble être le Tchad bien que les quantités reportées soient probablement fortement sous-estimées.



Source : UNCOMTRADE (données déclarées et données miroir)

### Le Ghana

En Afrique de l'Ouest, le Ghana est le principal exportateur de manioc vers les pays occidentaux : près de 1180 tonnes exportées vers les USA en 2010, 780 tonnes en 2014 (en diminution) ; 695 tonnes vers les Pays-Bas en 2010, 70 tonnes en 2014 (données miroir). Le volume total des exportations ghanéennes est en nette diminution, surtout sur les deux dernières années.

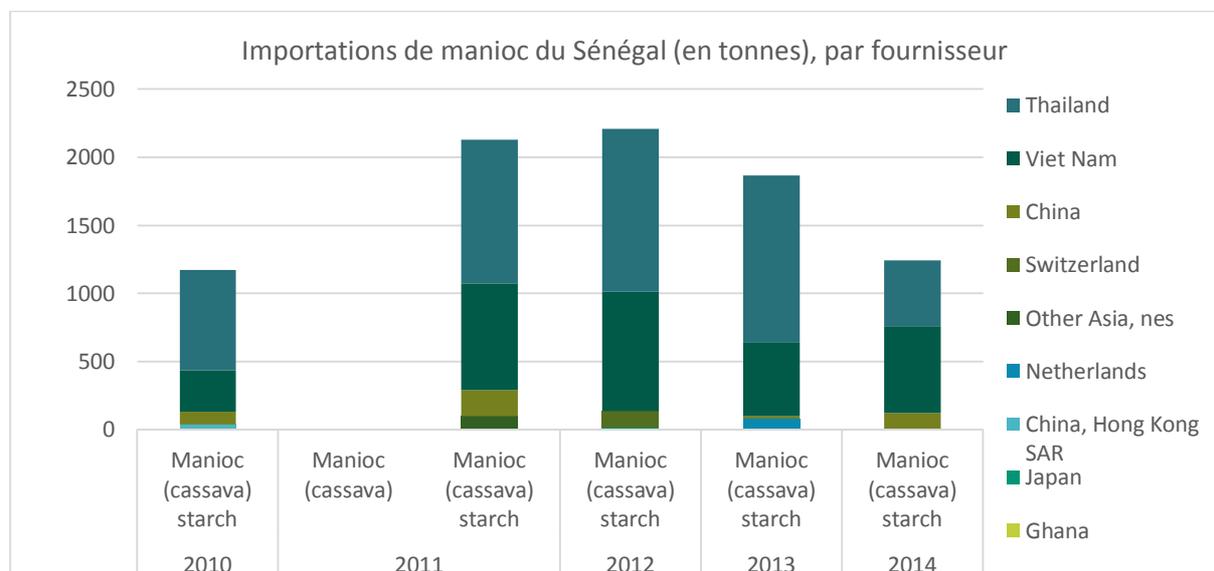


Source : UNCOMTRADE (données miroir)

## 2.5.2 Les importations dans la sous-région

### Le Sénégal

Selon les données reportées, le premier importateur de la sous-région est le Sénégal, principalement d'amidon de manioc en provenance d'Asie du Sud-Est (on retrouve la Thaïlande et le Vietnam comme principaux fournisseurs), probablement principalement pour l'amidonage des toiles de basin.



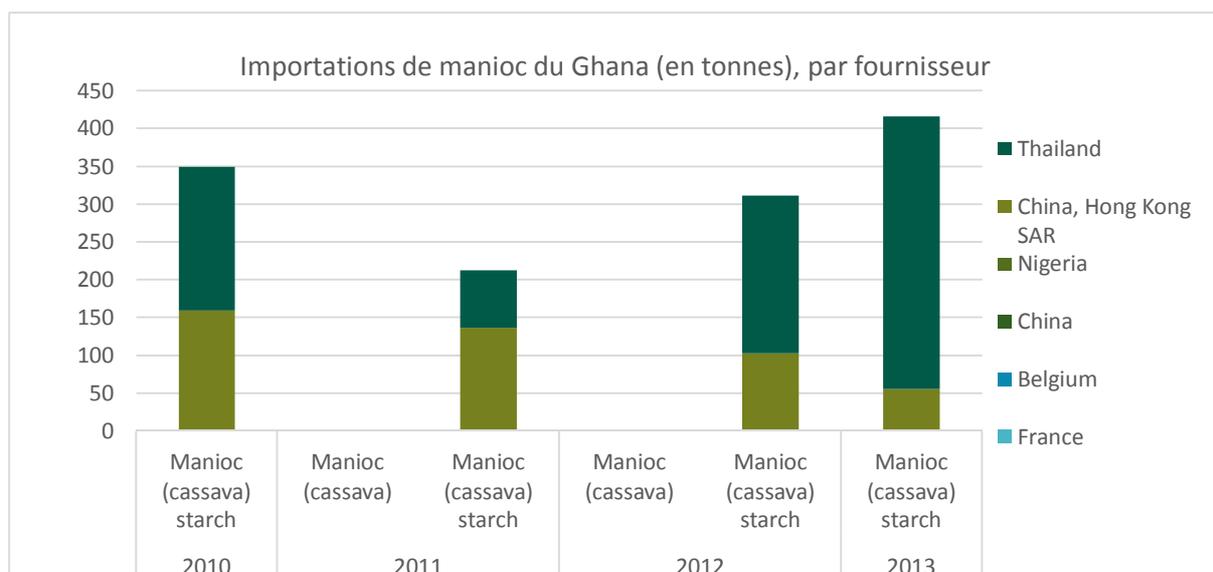
Source : UNCOMTRADE

Le Sénégal est également producteur de manioc (154 000 tonnes en 2013 selon la FAO) et serait en train de développer ses infrastructures de transformation, ce qui explique certainement la diminution des importations d'amidon. Le pays est également en train de mettre en place un programme visant à la substitution partielle de la farine de blé par de la farine de manioc dans la fabrication du pain.

Il est possible que le Sénégal importe également du manioc frais en provenance de la sous-région, toutefois nous ne disposons pas de données pour étayer ce point.

### Le Ghana

Si le Ghana est exportateur de manioc brut, il est également importateur d'amidon de manioc en provenance de Thaïlande et de Hong Kong, probablement pour les mêmes raisons : insuffisance d'infrastructures de transformation ou qualité insatisfaisante du produit fini local.



Source : UNCOMTRADE

### Les autres pays de la sous-région

Les données fournies par les autres pays de la sous-région font état de volumes très faibles car elles sont très incomplètes.

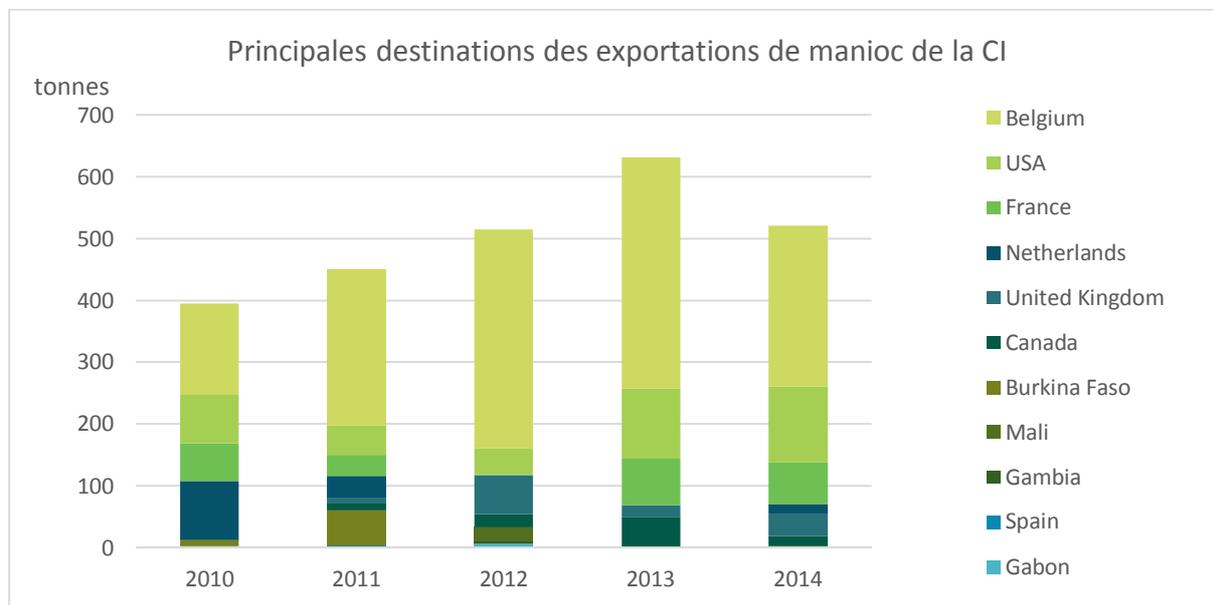
Le Mali et le Burkina Faso entretiennent des échanges avec la Côte d'Ivoire ; le Burkina Faso importe également quelques tonnes d'amidon de Chine.

Le Niger déclare importer du manioc du Burkina Faso (probablement en provenance de Côte d'Ivoire), ainsi que du Ghana et du Nigéria.

Le Togo, quant à lui, entretient des échanges avec le Bénin pour le manioc frais, et le Paraguay et la Thaïlande pour l'amidon.

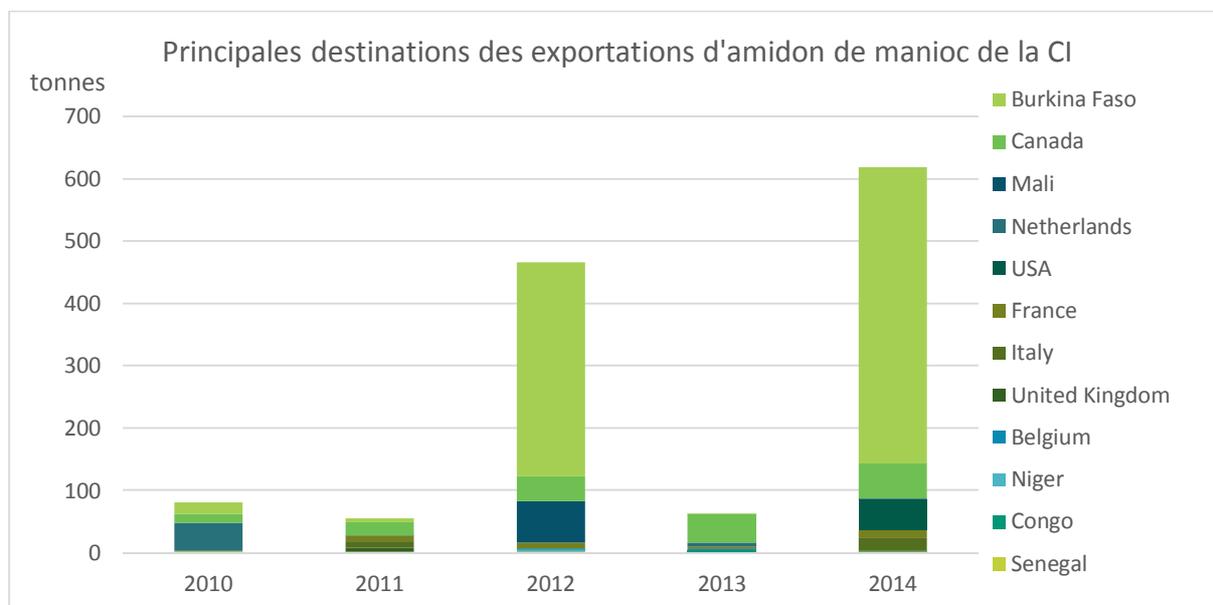
### 2.5.3 La Côte d'Ivoire dans les échanges internationaux et sous régionaux

Selon les données reportées, la Côte d'Ivoire serait le 3<sup>e</sup> exportateur de manioc de la sous-région, après le Ghana et le Nigeria. Au niveau international, elle exporte principalement du manioc frais ou sec à destination de l'Union Européenne (Belgique, France, Pays-Bas, Royaume-Uni), des États-Unis et du Canada.



Source : UNCOMTRADE (données déclarées et données miroir)

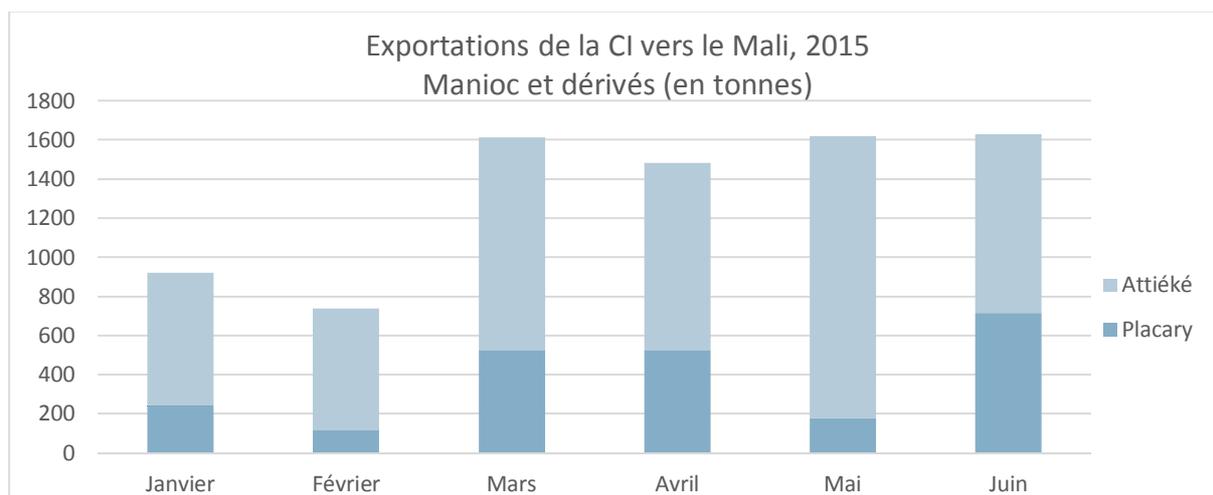
En ce qui concerne les données reportées sur l'amidon, on voit apparaître le Burkina Faso et, dans une moindre mesure, le Mali, comme principaux clients de la Côte d'Ivoire. Il est possible qu'il s'agisse en fait de placali (pâte de manioc) ou de farine de cossettes reportées sous le code de l'amidon, car ces produits ne possèdent pas de code douanier à part entière.



Source : UNCOMTRADE (données déclarées et données miroir)

## Échanges avec le Mali

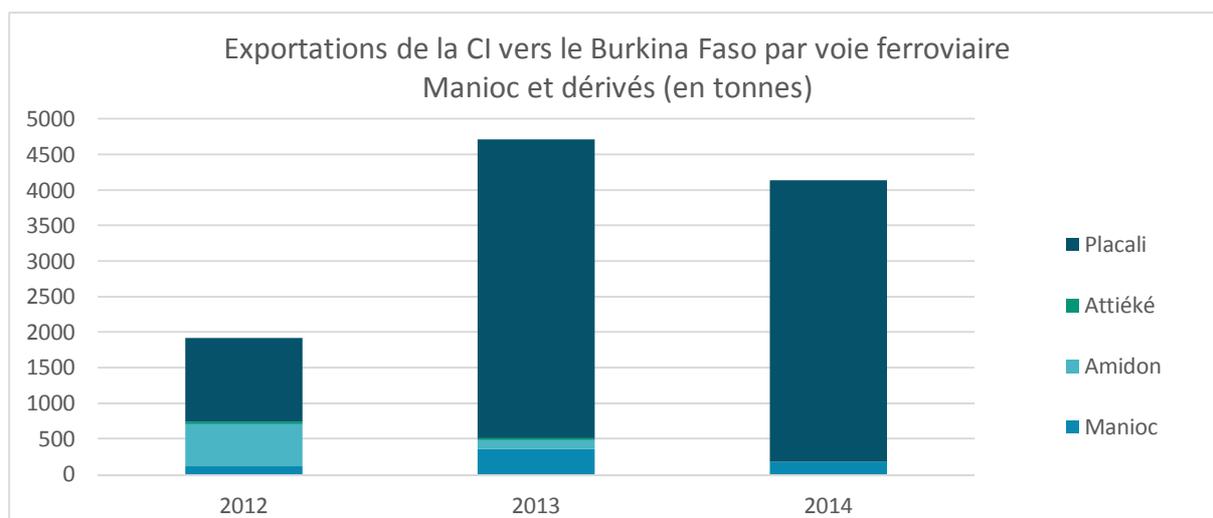
Selon les données fournies par l'OMA (Observatoire du Marché Agricole du Mali), il serait entré en 2015 au Mali, en provenance de Côte d'Ivoire, en moyenne près de 500 tonnes de placali par mois (autour de 200t en saison sèche) et 1100 tonnes par mois d'attiéké en moyenne (autour de 600t en saison sèche), ce qui pourrait représenter plus de 5000 tonnes par an de placali, et plus de 12 000 tonnes par an d'attiéké, soit un total de **17 500 tonnes par an de produits dérivés du manioc** (le manioc frais est très peu exporté du fait de sa durée de conservation limitée).



Source : Observatoire du Marché Agricole (OMA), Assemblée permanente des Chambres d'Agriculture du Mali.

## Échanges avec le Burkina Faso

Selon les données fournies par SITARAIL, plus de 4000 tonnes de manioc et dérivés seraient entrées au Burkina Faso en provenance de la Côte d'Ivoire en 2013 et 2014. La plus grande partie de ces exportations sont constituées de placali, car le Burkina possède maintenant ses propres unités de fabrication d'attiéké, qui préfèrent le placali au manioc frais comme matière première car il se conserve plus longtemps. Une grande partie des exportations vers ce pays entre également par camions, mais nous ne disposons malheureusement pas de ces données. Selon les opérateurs, les quantités exportées vers le Burkina seraient plus importantes que celles envoyées au Mali (des estimations informelles de la demande du Burkina donnent plus de 20 000 tonnes par an).



Source : SITARAIL

### 3 Le cadre institutionnel d'appui à la production et à la commercialisation du manioc en Côte d'Ivoire

#### 3.1 Place du manioc dans le PNIA

Le manioc, en tant que 2<sup>e</sup> production vivrière du pays, est mentionnée dans le Plan National d'Investissements Agricoles dans l'Objectif Stratégique 1 : « Promotion des produits stratégiques pour la sécurité et la souveraineté alimentaires ». En effet, l'igname, le manioc et le plantain ont été identifiés par le Ministère de l'Agriculture comme les **produits stratégiques** « *qui, selon la modélisation sur les sources de croissance, présentent les plus grands potentiels de croissance agricole* ». Dans ce cadre, ce sont trois produits phare sur lesquels l'État ivoirien centre ses interventions, coordonnées dans le cadre du projet WAAPP / PPAO qui sera présenté ci-après.

#### 3.2 CNRA

Le Centre National de Recherche Agronomique (CNRA) développe des programmes de recherche variétale et des expérimentations sur les itinéraires techniques et les pratiques culturales.

#### 3.3 CSRS

Le Centre Suisse de Recherches Scientifiques en Côte d'Ivoire (CSRS) est une institution de recherche publique sous la double tutelle par le Gouvernement suisse (à travers le Leading House, l'Institut Tropical Suisse) et du Gouvernement ivoirien (à travers la Direction Générale de la Recherche). Il a consacré une importante partie de ses recherches sur le développement et l'adaptation de variété améliorées de manioc en Côte d'Ivoire. Ci-dessous un paragraphe issu de son site internet résume bien le travail accompli par le CSRS.

*« Bien que considéré comme une culture de second choix, le manioc représente une "culture de subsistance" par excellence dans les pays tropicaux en développement. Nos essais agronomiques ont été réalisés de 2002 à 2005 à Toumodi dans le Centre de la Côte d'Ivoire sur 14 variétés améliorées en provenance de l'IITA (Ibadan, Nigéria). Les rendements en*

*racines tubéreuses fraîches et les teneurs en matière sèche les plus élevés ont été obtenus par les variétés améliorées (63 t/ha et 41 %). Une étude en milieu réel de l'application d'un système de production durable de manioc (Manihotesculenta Crantz) a été conduite avec Nestlé et le programme Prostab de la GTZ au Centre-Est de la Côte d'Ivoire. Les systèmes proposés ont consisté à tester l'association manioc améliorée Yavo (issue de résultats de nos travaux d'évaluation variétale antérieurs), soja vert (Mung Bean) et Gliricidia sepium avec engrais NPK (20 :36 :36) ou fiente de poule (10 tha-1) comme fumure de fond d'avec le système traditionnel basé sur l'association manioc local et arachide. Le rendement de la variété introduite Yavo (40t/ha) s'est avéré largement supérieur au rendement obtenu dans le système traditionnel (13 t/ha). En outre, la variété de manioc Yavo a été résistante aux maladies.*

*Nos travaux ont continué sur l'attiéké, semoule de manioc cuite à la vapeur, un produit fermenté de manioc fabriqué traditionnellement. Les tests hédoniques et sensoriels ont révélé un effet variétal, un effet de l'âge du tubercule plus l'effet d'interaction au niveau de la qualité organoleptique de l'attiéké. L'étude de la qualité de l'attiéké traditionnel et amélioré se poursuit dans les autres domaines de qualité comme la qualité nutritive, physico-chimique et microbiologique. Dans ce dernier domaine, nos travaux sur les microorganismes responsables de la production d'enzymes ont amené l'isolation d'environ 400 microorganismes pendant les différentes étapes de la production de l'attiéké. Un quart de ces isolats appartient au genre Bacillus. La toxicité inhérente de la racine du manioc à cause du linamarin qui se décompose en HCN a aussi été scrutée. En effet, pendant la fabrication de l'Attiéké, 98% du cyanide sont détruits, surtout pendant la fermentation, la pression et la cuisson à vapeur. Néanmoins, suite aux taux de cyanide différents dans la racine fraîche, 5 sur 15 variétés améliorées de manioc choisies au hasard ne sont pas aptes à la fabrication d'Attiéké parce que la teneur final en HCN dépasse 10mg kg-1 de poids sec. »<sup>6</sup>*

### 3.4 FIRCA

Le Fonds Interprofessionnel pour la Recherche et le Conseil Agricole est un organisme collégial regroupant des représentants des producteurs, des industries agro-alimentaires, des organisations professionnelles et de l'État. Il est financé par prélèvement d'une taxe sur les produits agricoles d'exportation ; les actions sur les filières vivrières sont financées grâce à la Caisse de Solidarité, soit 25% des recettes prélevées.

Les actions du FIRCA dans la filière manioc sont coordonnées à l'intérieur du projet WAAPP/PPAAO détaillé ci-après.

### 3.5 ANADER

L'Agence Nationale d'Appui au Développement Rural est une société d'économie mixte d'encadrement agricole créée en 1994 ; depuis 1998, le capital est réparti entre l'État (35%), les familles professionnelles agricoles et les sociétés privées connexes (65 %). Elle œuvre dans le domaine de la formation et du conseil agricole, de la production du matériel végétal, et produit des statistiques agricoles. Elle travaille également comme prestataire pour la réalisation d'études et de projets de développement agricole, et agit dans le domaine du renforcement de

---

<sup>6</sup> <http://www.csrs.ch/recherches.php>

capacités des Organisations de Producteurs, notamment pour le développement de la transformation et l'amélioration de la gestion.

En ce qui concerne la filière manioc, l'ANADER offre, comme pour les autres filières, un encadrement technique aux producteurs par la diffusion des bonnes pratiques agricoles qui vise à l'amélioration des techniques culturales. Dans le cadre du projet WAAPP/PPAAO, elle est chargée de l'exécution du volet technique (reproduction des boutures, vulgarisation des itinéraires techniques recommandés, etc.)

### 3.6 OCPV

L'Office d'aide à la Commercialisation des Produits Vivriers est un Établissement Public National sous tutelle du Ministère du Commerce, visant à organiser les filières et les marchés vivriers. Il réalise notamment une veille sur les prix des produits vivriers, diffusés à travers son Système d'Information de Marché (SIM) (publication des Chroniques du Vivrier et de bulletins d'informations par produit), produit des statistiques sur les flux nationaux et les évolutions de prix, et fournit un accompagnement aux opérateurs économiques des filières à travers ses antennes régionales, notamment dans les domaines de l'organisation collective et de la recherche de débouchés.

Depuis sa création, l'OCPV collecte des informations sur l'évolution des prix de gros et de détail du manioc et de ses dérivés (placali et attiéké) en Côte d'Ivoire.

En tant que partenaire d'exécution du projet « *Promotion de l'agriculture familiale en Afrique de l'Ouest – Nourrir les villes par une agriculture familiale durable : Promotion et commercialisation de la Banane Plantain et du Manioc en Côte d'Ivoire* », l'OCPV collecte des informations quantitatives et qualitatives sur le marché de la manioc au niveau national, co-réalise et publie un bulletin d'information hebdomadaire sur le marché du manioc diffusé sur le blog [www.nouvellesdesprixagricoles.blogspot.com](http://www.nouvellesdesprixagricoles.blogspot.com).

### 3.7 Les programmes et projets de coopération

#### 3.7.1 WAAPP / PPAAO

Le Programme de Productivité Agricole en Afrique de l'Ouest, en abrégé PPAAO ou WAAPP en anglais est initié par la Communauté Économique des États de l'Afrique de l'Ouest (CEDEAO) sur financement de la Banque Mondiale. L'approche de ce programme repose d'une part, sur l'intégration et l'harmonisation des politiques agricoles nationales et d'autre part, sur l'établissement de liens étroits entre la recherche, la vulgarisation, les producteurs et les opérateurs privés.

En Côte d'Ivoire, le PPAAO cible les filières manioc, maïs, banane, igname, riz, porc et volaille traditionnelle.

Le manioc entre donc dans la mise en œuvre des 15 projets composants du WAAPP/PPAAO. La plupart d'entre eux concernent la recherche sur les techniques de production, la production et la diffusion de matériel végétal amélioré. Les activités mise en œuvre sont entre autres :

- Mise au point de la technologie utilisant l'endomycorhization en vue d'améliorer la productivité du bananier plantain, du manioc et de l'igname en Côte d'Ivoire
- Approche intégrée agriculture – élevage pour l'amélioration de la productivité de l'igname et du manioc en zone de savane à Toumodi
- Mise au point de méthodes de lutte contre les parasites et les ravageurs du manioc
- Actualisation de l'itinéraire technique du manioc
- Maîtrise du brunissement enzymatique du manioc
- Application d'une méthode de diagnostic de la fertilité des sols à l'optimisation de la fertilisation azotée et potassique sur cultures d'igname, de manioc et de maïs
- Redynamisation des plates-formes de transfert et d'adoption de technologies de manioc avec l'ANADER
- Appui à la multiplication de boutures de variétés améliorées de manioc
- Production de boutures de base de manioc

Trois d'entre eux concernent la conservation et la transformation en attiéké :

- Conservation par enrobage des racines de manioc (*Manihot esculenta* Crantz) de films biodégradables à base d'amidon de manioc et d'igname
- Standardisation du ferment traditionnel du manioc
- La fermentation de l'attiéké en Côte d'Ivoire: sélection, production et formulation de starters de bactéries lactiques lyophilisées

Enfin, trois ont trait à la promotion et à la commercialisation des produits :

- Promotion des produits à base de manioc
- Formulation de mets locaux à base du manioc (attiéké, attoukpou, pâte de placali)
- Projet pilote d'appui aux acteurs pour la production de pain avec incorporation de farines locales (manioc, maïs)



Pain et cake à base de farine composée blé et manioc

### 3.7.2 Projet « Promotion de l'agriculture familiale en Afrique de l'Ouest – Nourrir les villes par une agriculture familiale durable : Promotion et commercialisation de la Banane Plantain et du Manioc en Côte d'Ivoire »

Le projet « *Promotion de l'agriculture familiale en Afrique de l'Ouest – Nourrir les villes par une agriculture familiale durable : Promotion et commercialisation de la Banane Plantain et du Manioc en Côte d'Ivoire* », financé par le CFSI (Comité Français pour la Solidarité Internationale) et exécuté conjointement par les ONG RONGEAD et Chigata et par l'OCPV, vise à renforcer la filière manioc à travers un appui à tous les opérateurs de la filière. Pour ce faire, il met en œuvre un Système d'Information de Marché (SIM) comprenant la collecte, l'analyse et la diffusion d'informations de marché aux institutions et opérateurs de la filière, à

travers des bulletins hebdomadaires envoyés par email et disponibles sur le site <http://nouvellesdesprixagricoles.blogspot.fr/> ainsi que l'envoi de SMS hebdomadaires. Il offre également un suivi personnalisé aux opérateurs, notamment les coopératives de producteurs et commerçants, les collecteurs et les grossistes, à travers du conseil personnalisé, la diffusion d'opportunités commerciales et la mise en relation avec des acheteurs ou fournisseurs potentiels. Enfin, il a permis la réalisation d'enquêtes et de cette étude-diagnostic visant à identifier les goulets d'étranglement de la filière et proposer des solutions pour son développement.

### 3.7.3 ONUDI PACIR

Le Programme d'appui au commerce et à l'intégration régional (PACIR) mis en œuvre par l'ONUDI et l'ITC et financé par la coopération Côte d'Ivoire-Union européenne a intégré une importante composante sur l'appui à l'exportation de produits dérivés du manioc (principalement attiéké). Une *Evaluation du potentiel à l'exportation du manioc* a été réalisée et est disponible en ligne<sup>7</sup>, des formations ont été réalisées à destination des exportateurs et transformateurs d'attiéké et des clusters d'exportateurs ont été formés et appuyés.

Toutefois, comme souligné plus haut, l'exportation de manioc vers d'autres continents recèle un potentiel assez limité et les exportations de manioc de la Côte d'Ivoire ne semble pas avoir particulièrement décollé à la suite de ce programme.

### 3.7.4 GIZ – projet PACCS

La GIZ (Coopération Allemande) met en œuvre le « Projet d'Adaptation au Changement Climatique » dans le Sud-Ouest de la Côte d'Ivoire depuis 2012. Le projet comprend différentes activités visant à améliorer la résilience des populations au changement climatique et notamment à assurer leur sécurité alimentaire, en agissant notamment sur les filières riz, manioc et aviculture et en améliorant l'accès à l'eau potable et à l'irrigation. Concernant la filière manioc, les activités portent sur la mise en place de parcelles pilotes de variétés améliorées dans 25 villages, l'organisation des acteurs de la filière et la formation des producteurs en gestion d'entreprise (« business training »)<sup>8</sup>.

## 3.8 Actions dans la filière des projets privés

### Nestlé

Nestlé met en œuvre une politique d'« approvisionnement responsable » conçue autour de trois axes : développement rural, gestion de l'eau et nutrition<sup>9</sup>. Pour garantir la durabilité de son approvisionnement en manioc, qui entre dans la fabrication des bouillons en cubes, l'entreprise pratique depuis 1991 la production intégrée avec 4000 producteurs, dont 80% se trouvent dans la zone d'Abengourou et Tanda, et le reste dans le Bélier, le Gbeke et autour de Daloa. Ce partenariat est exclusif de part et d'autre, mais n'a pas été formalisé par des contrats.

Dans le but d'améliorer les itinéraires techniques, Nestlé a travaillé avec des centres de recherche (IITA, CSRS) et la GIZ sur la production agroécologique du manioc en bandes

---

<sup>7</sup> [http://veille-ci.com/IMG/pdf/pacir-2013-fiche\\_export\\_manioc.pdf](http://veille-ci.com/IMG/pdf/pacir-2013-fiche_export_manioc.pdf)

<sup>8</sup> <http://www.giz.de/en/worldwide/19301.html>

<sup>9</sup> <http://www.nestle.com/csv>

alternées avec *Gliricidia sepium* et le soja vert. Elle a introduit une variété améliorée : le Yavo, plus productif que les variétés traditionnelles. Les premières boutures ont été données aux paysans, ainsi que de la fiente de poule à utiliser comme engrais. Cependant, les paysans n'ont pas adopté les nouveaux itinéraires techniques proposés, et la production se fait aujourd'hui à la manière traditionnelle ; seule, la variété Yavo a été adoptée et les paysans en reproduisent eux-mêmes les boutures.

L'approvisionnement est organisé selon un découpage géographique par blocs de plusieurs villages qui récoltent leur produit à tour de rôle. Nestlé assure la collecte et le transport et pratique un prix d'achat fixe : 58 FCFA/kg livré à l'usine d'Abidjan, soit 26,5 FCFA/kg bord-champ à Abengourou. L'entreprise collecte actuellement 5000 à 6000 tonnes de manioc par an qui lui permettent de produire l'intégralité des bouillons en cubes vendus en Côte d'Ivoire. La transformation se fait en interne dans leur usine de Yopougon.

### ADFMA

L'Agence de Développement de la Filière Manioc est une ONG de Développement Agricole créée en 2002 qui a pour objectifs : « *assurer l'organisation, le développement et la promotion de la Filière Manioc en Côte d'Ivoire et dans le reste du monde ; former les Acteurs de la Filière Manioc ; améliorer le revenu et le cadre de vie des Acteurs de la Filière Manioc ; développer la transformation et l'industrialisation de la Filière Manioc* ». Elle a notamment réalisé les études et programmes suivants : « État des lieux de la filière manioc en Côte d'Ivoire », « Stratégies pour l'organisation et le développement de la filière manioc en Côte d'Ivoire », « Programme d'Appui à la Structuration et au Développement de la Filière manioc en Côte d'Ivoire (PASDFMA- CI) 2015-2020 » et souhaiterait mettre en œuvre différents projets tels que la diffusion des variétés améliorées, la distribution de broyeuses aux groupements et la mise en place de points de vente de garba. Elle vise à constituer une interprofession dans le but de structurer la filière. Dans cette optique, elle sillonne la Côte d'Ivoire dans le but de sensibiliser les acteurs et de recruter des adhérents. La cotisation s'élève à 50 000 FCFA pour les coopératives et les commerçants, et 10 000 FCFA pour les producteurs Individuels.

#### 4 Rappels historiques sur la filière manioc en Côte d'Ivoire

Implanté dès le XVI<sup>ème</sup>, le manioc joue depuis longtemps un rôle important dans la diversification des exploitations et l'offre alimentaire en Côte d'Ivoire. Comme le souligne Jean-Louis Chaléard dans *Temps des villes, Temps des vivres - L'Essort du vivrier marchand en Côte d'Ivoire* (1996), l'urbanisation d'une part, et le succès de l'attiéké d'autre part, ont provoqué une évolution des modes de production au cours des années 1990 et 2000. Historiquement cultivé en culture associée et sur de petites superficies, le manioc est progressivement devenu une « spéculation » à part entière cultivée en culture pure sur de plus grandes superficies et offrant aux producteurs mais surtout aux productrices, une activité de transformation au village dans les périodes de baisse de la demande en travail.

La production d'attiéké, qui s'est d'abord développé dans les zones lagunaires, notamment autour de la ville d'Abidjan, a progressivement gagné toutes les régions de Côte d'Ivoire où le climat est suffisamment humide pour obtenir de bons rendements en manioc.

Toutefois, en raison de sa mauvaise capacité de conservation et de stockage et de sa faible valeur unitaire qui rend le transport sur de longues distance peu rentable, la culture du manioc à but commercial est restée très centrée autour des grandes agglomérations et on peut considérer qu'il continue de s'apparenter dans ses modes de culture et de commercialisation à une culture « maraichère » (pratiqué par des femmes sur de petites superficies à proximité des villes et commercialisé à travers des circuits courts) d'avantage qu'à une culture « extensive » classique.

## 5 La production de manioc en Côte d'Ivoire

### 5.1 Les systèmes de production

#### 5.1.1 Sensibilité de la culture aux conditions pédoclimatiques

Le manioc peut s'adapter à différents types de sols, c'est une culture considérée comme peu exigeante en nutriments, qui peut réussir y compris sur des sols dégradés, sans apport particulier d'engrais et en fin de rotation. Toutefois, on obtiendra des meilleurs rendements dans un sol assez léger et bien drainé qui favorisera le développement des tubercules en évitant une humidité excessive qui pourrait les faire pourrir ; le sol idéal serait un sol loameux (constitué d'environ 40 à 60 % de sable, 30 à 50 % de limon et 15 à 25 % d'argile).<sup>10</sup>

Le manioc est une plante relativement résistante à la sécheresse, il peut être cultivé dans toutes les zones intertropicales à saison des pluies unimodale ou bimodale, à partir de 600 mm et jusqu'à plus de 4000 mm de pluie par an. Toutefois, on obtiendra des meilleurs rendements au-dessus de 1200 mm par an ; pour une pluviométrie supérieure à 1800 mm par an, et surtout si le sol est peu drainé, on aura des risques de pourriture des tubercules dans le sol au-delà de 12 mois de culture. La température minimale est de 12 °C et le taux maximum de croissance se situe entre 25 et 29°C.<sup>11</sup>

Les différents cultivars s'adaptent de manière différente aux conditions climatiques. Ainsi, dans le Nord de la Côte d'Ivoire, dans des zones qui reçoivent moins de 1200 mm par an telles que Kong ou Bouna, on peut cultiver certaines variétés de manioc amer, tandis que le manioc doux n'est pas cultivé. En cas de manque d'eau, la qualité des tubercules peut baisser et ils peuvent devenir plus fibreux et impropres à la transformation (par broyage).

#### 5.1.2 Zones de production

La présence de deux grandes zones agro-climatiques propices à l'agriculture permet à la Côte d'Ivoire d'être un pays fournissant une gamme importante de produits alimentaires pour le marché local et sous-régional. Deux régions climatiques superposables créent deux grands types de paysages mis en valeur par l'agriculture :

- La savane et forêt claire du Nord et du Centre avec une saison des pluies et une saison sèche avec des moyennes de précipitations allant de 800 à 1400 mm ;
- La forêt dense et humide au Sud, avec un climat de type guinéen à saison des pluies bimodale et des précipitations entre 1600 et 2000 mm d'eau par an.

La répartition géographique des cultures en Côte d'Ivoire n'est pas seulement le fait des caractéristiques du milieu physique. Les choix, habitudes et systèmes agraires développés par les différentes populations ivoiriennes dessinent une carte agricole en nuances et superpositions. L'agriculture est principalement familiale et les petits exploitants combinent productions vivrières et cultures d'exportation dans la plupart des régions.

---

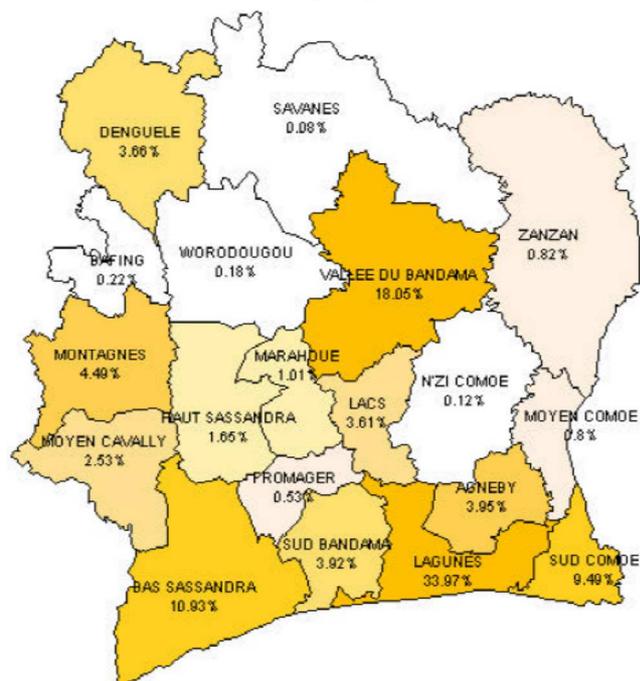
<sup>10</sup> <http://www.agriguide.org/index.php?what=agriguide&id=157>

<sup>11</sup> Zacharie Merlin AYISSI, *Essai d'élaboration et caractérisation d'un biocarburant à base de manihot esculenta grantz*, Université de DOUALA - DIPET II (Master II) 2007.  
[http://www.memoireonline.com/03/12/5456/m\\_Essai-d-elaboration-et-caracterisation-d-un-biocarburant--base-de-manihot-esculenta-grantz12.html](http://www.memoireonline.com/03/12/5456/m_Essai-d-elaboration-et-caracterisation-d-un-biocarburant--base-de-manihot-esculenta-grantz12.html)

Les principaux systèmes de cultures rencontrés sont le système coton-céréales (maïs-riz)-arachide avec culture attelée dans la zone Nord où la régularité des pluies a permis le développement d'une agriculture fixée et basée sur la culture attelée et l'utilisation d'intrants ; les systèmes igname-anacarde-arachides dans les zones Est et Centre : la zone Centre connaît une saison pluvieuse plus instable, l'agriculture y est encore itinérante et manuelle, basée sur des plantes alimentaires peu sensibles au stress hydrique (igname-manioc) en tête d'assolement suivies de l'association maïs-arachide ; les systèmes banane-café-cacao dans les zones Centre-ouest et Ouest, zones de fort développement de la culture cacaoyère (front cacaoyer).

Le manioc est une plante relativement adaptable à différents types de sols et de climat ; elle peut donc être cultivée sur l'ensemble du territoire ivoirien, à l'exception peut-être de l'extrême Nord du pays, trop aride. Mais l'implantation de cette culture dépend surtout des habitudes alimentaires de chaque ethnie et des opportunités de commercialisation pour les producteurs. Le fort développement de la consommation d'attiéké en milieu urbain, y compris dans les villes du Nord où le manioc était traditionnellement peu consommé, a permis l'extension des zones traditionnelles de production, pour se généraliser à presque l'ensemble du pays.

Le Recensement National Agricole de 2001 présente la répartition suivante de la production nationale, estimée à un peu plus de 2 millions de tonnes.

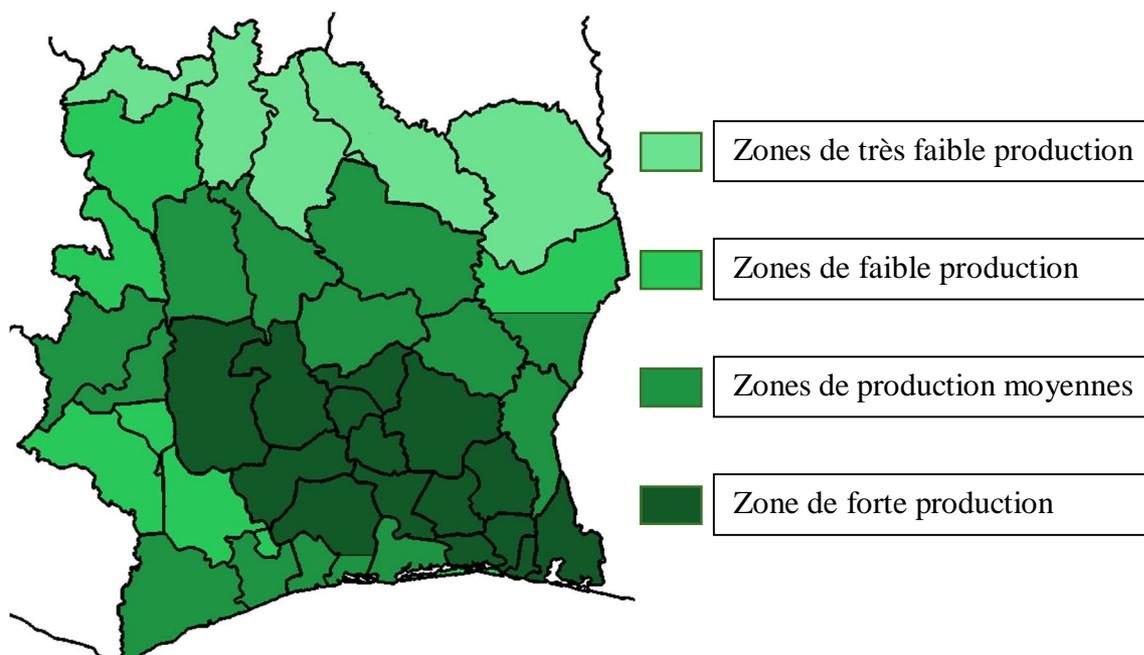


REGIONS	Production (tonnes)
Vallée du Bandama	499 460
Bas Sassandra	230 539
Sud Comoé	210 084
Lagunes	201 914
Montagnes	189 820
Haut Sassandra	125 685
Sud Bandama	82 049
Moyen Cavally	64 594
Denguélé	54 350
Lacs	27 863
Agnéby	25 340
Autres régions	375 205
<b>Ensemble du pays</b>	<b>2 086 903</b>

On constate que les zones de forte production sont concentrées autour des grandes villes du pays : Abidjan, Bouaké et San Pedro. En effet, l'essor de la demande urbaine en attiéké a fortement stimulé le développement de cette culture ; d'autre part, les coûts de transport élevés, surtout pour le manioc frais, justifient le succès de zones de production les plus proches possible des zones de consommation.

Depuis une quinzaine d'année, la répartition géographique de l'offre a certainement évolué.

D'après nos études de terrain et le suivi hebdomadaire des marchés pratiqué dans les différentes régions du pays, nous estimons la répartition géographique suivante :



L'offre est plutôt faible dans la bande Nord du pays, où le climat est peu favorable à la culture du manioc ; plus l'on descend vers le Sud et plus elle tend à croître, avec une concentration autour des grands centres urbains (Abidjan, Yamoussoukro, Bouaké, San Pedro). Cependant, au Sud le développement croissant de l'hévéaculture a repoussé le manioc loin du littoral, où l'humidité du climat et du sol limitent de toute façon le stockage sur pied (risque de pourriture du tubercule dans le sol), avec toutefois un maintien de la culture du manioc autour d'Abidjan, notamment à l'Est (Sud-Comoé) où se trouvent ses zones principales d'approvisionnement.

Le Centre (pays baoulé) présente une offre importante du fait des habitudes culturelles et alimentaires des populations locales, pour qui le manioc entre dans le cycle culturel en association avec l'igname dont ils sont friands. Le Centre-Ouest (pays bété et gouro) produit aussi énormément de manioc pour l'autoconsommation, le commerce local et l'approvisionnement d'Abidjan en placali (pâte de manioc), du fait de sa bonne insertion dans les filières de commercialisation vivrières gérées par les femmes gouro.

Ainsi, presque tout le Centre et le Sud du pays offrent une production importante, à l'exception du littoral et du Sud-Ouest qui est plutôt dédié aux cultures d'exportation : cacao, hévéa. En outre, des années de crise dans l'Ouest du pays ont gravement nui aux filières vivrières ; au point que ces deux facteurs conjugués provoquent un déficit en produit vivriers dans certaines zones du Sud-Ouest importatrice nette de produits alimentaires.

### 5.1.3 Assolements

Nous ne disposons pas à l'heure actuelle de données officielles récentes concernant les superficies cultivées en manioc, ni de statistiques de production par région pouvant nous éclairer sur ce point. Les informations fournies ici proviennent donc de nos enquêtes de terrain, d'entretiens avec les producteurs et opérateurs de la filière, ainsi que des informations fournies par les Antennes OCPV des différentes régions.

Le Centre-Ouest, l'Ouest, le Gôh et le Loh-Djiboua pratiquent des systèmes de production marqués par l'association des cultures de rente (cacao, café, ainsi que l'anacarde dans la région

de Zuénoula) aux cultures vivrières (banane, manioc, maïs, riz, légumes, arachide, igname, etc.), c'est-à-dire des systèmes très diversifiés. Cependant, le Gôh et le Loh-Djiboua sont moins intégrés dans les filières de commercialisation de vivrier, en partie à cause du mauvais état des infrastructures routières, en partie du fait de l'organisation historique de la filière d'approvisionnement d'Abidjan par les femmes gouro.

Il est difficile d'évaluer précisément les surfaces cultivées en manioc par région, ou le nombre d'exploitations pratiquant cette culture, faute de statistiques détaillées et actuelles. Le Recensement Agricole de 2001 nous permet d'obtenir des superficies moyennes par exploitation, selon les régions.

**Superficies moyennes cultivées en manioc, par exploitation  
et par région, en hectares, 2001**

Région	nombre d'exploitations	superficies développées en manioc (ha)	superficie moyenne / exploitation (ha)
Sud Comoé	39676	37183	0,94
Vallée du Bandama	86641	53134	0,61
Lagunes	108669	35737	0,33
Denguélé	17534	5721	0,33
Bas Sassandra	121026	32747	0,27
Montagnes	83252	19981	0,24
Moyen Cavally	48394	10253	0,21
Sud Bandama	58789	10386	0,18
Haut Sassandra	82122	13230	0,16
Agnéby	43881	4485	0,10
Lacs	36472	3527	0,10
Autres régions	391211	43045	0,11

Source : Recensement National Agricole, 2001.

A l'heure actuelle, selon nos enquêtes, dans les grandes zones de production (Sud-Est, Centre, Centre-Ouest), chaque productrice cultive entre 0,5 et 1 hectare de manioc pour l'autoconsommation, la transformation et la vente. Il est difficile de dire quelle portion de l'exploitation cela représente car la taille de celles-ci peut être très variable selon la surface en cultures de rente – le vivrier représente le plus souvent, quant à lui, 1 à 2 hectares, parfois un peu plus, généralement cultivé en association.

#### 5.1.4 Associations de cultures

Le manioc est souvent cultivé en association avec d'autres cultures à cycle plus court : le maïs auquel on ajoute parfois l'arachide, l'igname dans le Centre (pays baoulé). Dans ce cas, la mise en place s'effectue au même moment, puis la récolte de la culture associée (maïs ou igname) a lieu environ trois mois après, puis le manioc reste en place jusqu'à la récolte 8 à 18 mois après la mise en place. Suit généralement une période de jachère.

Dans les parcelles vivrières des femmes, elles pratiquent souvent des associations très diverses de type « jardin de case », où le manioc voisine avec les légumes pour l'autoconsommation (tomates, aubergines, piment, gombo), la banane, le palmier...

Le manioc destiné à la vente est souvent cultivé en culture pure également pour faciliter la récolte à grande échelle.

### 5.1.5 Rotations

Le manioc intervient généralement en fin d'assolement car les paysans considèrent qu'il « épuise les sols » ; en fait, il s'adapte assez bien à des sols pauvres donc peut produire en fin de rotation, tandis que les paysans préfèrent privilégier en tête d'assolement des cultures plus demandeuses comme l'igname (pour les Baoulés), le maïs...

Les rotations souvent pratiquées sont :

Igname / manioc // jachère 2 à 3 ans	}	plutôt en pays baoulé
Igname // maïs / manioc //		
Igname // maïs / arachide / manioc //		

On peut également allonger les rotations de type : Igname // maïs / maïs / manioc

Dans le Centre-Ouest, on trouve également :

Maïs / manioc //	}	plutôt en pays dida (Loh-Djiboua) ou à l'Ouest
Riz / manioc //		
Riz / maïs / manioc		

### 5.1.6 Attaques sur pied

Le manioc peut être attaqué par divers types de ravageurs : insectes (termites, plusieurs espèces de cochenille (Cochenille du manioc, Cochenille de la racine du manioc, Cochenille blanche du manioc), Acarien vert du manioc, Criquet puant, Aleurodes, Mouche blanche *Bemisia*) et vertébrés (oiseaux, singes, agoutis). Des mesures de lutte intégrée contre les ravageurs peuvent être prises et sont décrites dans le manuel de l'IITA « *Lutte contre les ravageurs du manioc. Guide de la pratique de lutte intégrée à l'usage des vulgarisateurs* »<sup>12</sup>.

En Côte d'Ivoire, les ravageurs les plus souvent mentionnés par les paysans sont les agoutis, qui rongent les tiges et déterrent et dévorent les tubercules. Depuis l'interdiction de consommer de la viande de brousse comme mesure de prévention à la propagation du virus Ébola, les agoutis prolifèrent et les dégâts provoqués sur les cultures de manioc sont considérables, le manioc étant apparemment l'une de leur nourriture favorite.

Il existe deux virus affectant le manioc : le Virus de la mosaïque du manioc (CMV) et le Virus de la striure brune du manioc (CBSV).

Il existe également des maladies bactériennes et cryptogamiques attaquant le manioc, toutefois avec une prévalence moindre que les deux virus susmentionnés.

Les paysans interrogés n'ont pas mentionné les autres ravageurs ni les différentes maladies du manioc, mais il est probable que l'identification puisse être difficile pour des personnes non spécialistes. Les parcelles de manioc que nous avons visitées paraissaient être relativement saines.

---

<sup>12</sup>[http://www.iita.org/c/document\\_library/get\\_file?uuid=e131ff8d-6b12-4e8e-9525-f7cf8e033e02&groupId=25357](http://www.iita.org/c/document_library/get_file?uuid=e131ff8d-6b12-4e8e-9525-f7cf8e033e02&groupId=25357)

## 5.2 Facteurs de production du manioc

### 5.2.1 Force de travail

La force de travail utilisée dans la culture du manioc est exclusivement manuelle et limitée au minimum. On ne labore pas le sol, même superficiellement ; on se contente de pratiquer un nettoyage de la parcelle pour la débarrasser des adventices, éventuellement complété par un brûlis dans le cas d'une jachère.

Lors de la récolte, on coupe d'abord les tiges dont on sépare plusieurs morceaux pour faire des boutures, que l'on replante immédiatement sur la même parcelle (dans le cas de la culture pure) ou sur une autre, sans préparation préalable – on pratique une entaille en biseau et on la plante de manière légèrement inclinée par rapport au sol.

On pratique ensuite un désherbage de la parcelle trois fois dans l'année, le plus souvent par fauchage uniquement.

La plus grande partie du travail a lieu lors de la récolte, qui demande beaucoup de main d'œuvre pour arracher et transporter les tubercules en bordure de la parcelle, voire jusqu'à la route. Ce travail est encore plus difficile en saison sèche, lorsque le sol devient dur ; à cette période, il faut presque le double de travailleurs pour récolter la même quantité de tubercules, ce qui fait naturellement augmenter les coûts de production et donc le prix du manioc. D'autre part, les cultivateurs n'aiment pas récolter à cette période car ils ne pourront pas replanter les boutures rapidement à cause du manque de pluie.

La quantité de travail nécessaire varie donc selon la période de récolte (saison des pluies / saison sèche), la quantité à récolter (rendement) et l'éloignement du champ par rapport à la route :

	Homme-Jour / ha	Nettoyage	Mise en place	Sarclage	Récolte	Évacuation	Total
Manioc	Min	15	15	45	20	0	<b>95</b>
	Max	15	15	45	40	15	<b>130</b>

Source : Enquêtes de terrain projet FOUTOU

Le manioc étant une culture majoritairement féminine, le travail de désherbage et de récolte est pratiqué en groupe, dans le cas de parcelles communautaires, ou par des travailleurs rémunérés, souvent des jeunes du village, car c'est un travail trop physique et trop concentré dans le temps pour être réalisé par une femme seule. L'emploi de main d'œuvre rémunérée est nettement majoritaire par rapport au travail communautaire, car chaque femme cultive une parcelle individuelle mais aussi le plus souvent une parcelle collective dans le cadre d'un groupement.

### 5.2.2 Intrants

#### Matériel végétal

On distingue deux types de manioc : le manioc doux et le manioc amer.

Le manioc doux contient peu d'acide cyanhydrique et peut être consommé tel quel, cru ou simplement bouilli ; c'est celui qu'on utilise pour la préparation du foutou (boule de pâte de manioc et de banane plantain pilés ensemble).

Le manioc amer, en revanche, nécessite une préparation beaucoup plus élaborée pour le débarrasser de sa quantité élevée d'acide cyanhydrique, substance toxique qui peut provoquer

des goîtres et des paralysies<sup>13</sup>. Pour ce faire, il est donc soit trempé dans l'eau pendant plusieurs jours et séché au soleil (on obtient alors des cossettes), soit râpé ou broyé, puis pressé et fermenté (on obtient alors du placali).

Chacun des deux types de manioc comprend plusieurs variétés, dont les plus courantes sont le Bonoua (doux), le IAC (appelé Yacé), le Yavo, le Kaman (surtout en pays baoulé) et le Bocou 1 et 2 (peu cultivé). Yacé, Yavo et Bocou sont des variétés améliorées pour obtenir des rendements élevés.

**Caractéristiques de différentes variétés de manioc cultivées en Côte d'Ivoire<sup>14</sup>**

Variété	Cycle (mois)	Rendement moyen (t/ha)	Caractéristiques	Usage courant
Yacé	11-18	Milieu paysan : 20	Variété sensible à la mosaïque, aux acariens et aux cochenilles, Taux de matière sèche de 40% Bon pour transformation en attiéké	Attiéké placali
Bonoua	12-20	Milieu paysan : 15	Sensibilité à la mosaïque et aux cochenilles, Rendement faible, Taux de matière sèche de 40% Bonne cuisson et bon goût	Foutou
Bocou1	12-20	Milieu paysan : 25	Variété à très bon couvert végétal Sensible aux acariens Rendement élevé Taux de matière sèche de 39%	Attiéké, placali, foutou
Bocou2	11-16	Milieu paysan : 25	Variété à bon couvert végétal Sensible aux acariens Sensible à la pourriture racinaire Récolte aisée Rendement élevé Taux de matière sèche de 38%	Attiéké
Bocou3	12-16	Milieu paysan : 25	Variété à bon couvert végétal Tolérante aux viroses Sensible à la pourriture racinaire Rendement élevé Taux de matière sèche de 37%	Attiéké, placali
TMS4(2)1425	11-18	Milieu paysan : 25	Tolérante aux viroses Bon couvert végétal Récolte aisée Rendement élevé Taux de matière sèche de 36%	Attiéké, placali, foutou

<sup>13</sup> « La linamarine est un glucoside cyanogénétique qui est transformé en acide cyanhydrique toxique ou acide prussique lorsqu'il entre en contact avec la linamarase, une enzyme qui est libérée quand les cellules des racines de manioc se rompent. La linamarine est par ailleurs un composé assez stable qui n'est pas modifié durant la cuisson du manioc. Si elle passe de l'intestin dans le sang comme glycoside intact, elle est probablement excrétée inchangée dans l'urine sans dommage pour l'organisme (Philbrick, et al., 1977). Cependant, la linamarine ingérée peut libérer du cyanure dans l'intestin durant la digestion. L'acide cyanhydrique (HCN) est un composé volatil. Il s'évapore rapidement dans l'air à des températures supérieures à 28 °C et se dissout facilement dans l'eau. Il peut aisément être perdu durant le transport, l'entreposage et l'analyse des échantillons. La teneur normale en cyanogène des tubercules de manioc se situe normalement entre 15 et 400mg de HCN/kg de poids frais (Coursey, 1973). [...] Plusieurs maladies ont été associées aux effets toxiques du manioc. Son rôle a été confirmé dans l'état pathologique de l'intoxication aiguë par le cyanure et dans le goitre. Il existe aussi des signes qui lient deux types de paralysie aux effets combinés d'une dose élevée de cyanure et d'une dose faible de soufre, comme cela peut se produire dans un régime alimentaire dominé par le manioc insuffisamment traité. Dans ces deux maladies, la neuropathie ataxique tropicale et la paralysie spastique épidémique, la paralysie fait suite à un endommagement de la moelle épinière. » Racines, tubercules, plantains et bananes: dans la nutrition humaine, Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture, Rome, 1991. <http://www.fao.org/docrep/t0207f/t0207f07.htm>

<sup>14</sup> Bien cultiver le manioc en Côte d'Ivoire, CNRA. [http://www.cnra.ci/downloads/cultiver\\_manioc.pdf](http://www.cnra.ci/downloads/cultiver_manioc.pdf)

Le matériel végétal (boutures) utilisé est souvent autoproduit, surtout dans le cas des variétés traditionnelles telles que le Bonoua ou le Kaman, ou diffusées depuis longtemps comme le Yacé. Un marché des boutures se développe pour le Yavo notamment, la principale variété améliorée récente à connaître une diffusion importante car il est bien apprécié par les producteurs pour son rendement, et par les transformatrices pour son rendement en matière sèche, sa couleur et son goût. Les premières boutures sont fournies par l'ANADER à 5 FCFA par bouture, soit 50 000 FCFA l'hectare. Les paysans s'occupent ensuite de la reproduction du matériel végétal qui peut ensuite être vendu à d'autres producteurs pour le même prix. Chaque pied pouvant produire trois à quatre boutures, la diffusion se fait actuellement assez rapidement, surtout dans le Centre du pays, et un véritable marché de matériel végétal paysan se met en place. Toutefois, il est probable que lorsque la phase de diffusion sera passée, les boutures seront également autoproduites, données ou troquées comme pour les autres variétés courantes.

### Engrais et produits phytosanitaires

Les engrais et produits phytosanitaires sont très peu utilisés dans la culture du manioc, principalement par manque de moyens et parce que les paysans ne voient pas l'utilité d'investir dans des intrants pour une production aussi peu rentable. Ils adhèrent également souvent à l'idée que les engrais nuiraient à la texture du manioc et à sa bonne conservation dans le sol (risque de pourriture sur pied).

Certains producteurs appliquent des engrais biologiques en solution (à diluer dans l'eau) ou éventuellement du fumier tel que des litières de volailles.

### 5.3 Calendrier agricole

Comme pour la plupart des cultures dans les zones forestières, le défrichage a lieu à la fin de la saison sèche, période propice pour pratiquer l'abattis-brûlis des végétaux encombrant la parcelle. Celle-ci est semée/installée en culture vivrière (riz, maïs, igname, arachide) dès les premières pluies (troisième ou quatrième pluie consécutive pour éviter le dessèchement des jeunes plants) et en manioc dans le même temps ou dans les mois qui suivent selon la disponibilité en boutures (donc la date de récolte de la parcelle précédente). Le désherbage intervient tous les trois à quatre mois, selon la vitesse de pousse des adventices et la disponibilité de main d'œuvre. La récolte a lieu, selon les régions : en zone côtière, 6 à 12 mois après la mise en place (pas plus pour éviter les risques de pourriture dans le sol) ; en zones forestières et de savanes, 6 à 18 mois après la mise en place, selon les besoins et la rapidité de maturation des variétés, et en évitant de récolter en saison sèche à cause des coûts de main d'œuvre et de l'impossibilité de replanter les boutures.

		Jan	Fév	Mar	Avr	Mai	Juin	Juil	Août	Sept	Oct	Nov	Déc
Zones forestières et de transition humides	Défrichage												
	Semis / mise en place												
	Désherbage (1 <sup>ère</sup> année)												
	Récolte (1 <sup>ère</sup> année)									-	-	+	+
	Désherbage (2 <sup>ème</sup> année)												
	Récolte (2 <sup>ème</sup> année)	-	-	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
	Désherbage (3 <sup>ème</sup> année)												
	Récolte (3 <sup>ème</sup> année)	-	-	+	+	+	+						
Zones de transition et de savanes sèches	Défrichage												
	Semis / mise en place												
	Désherbage (1 <sup>ère</sup> année)												
	Désherbage (2 <sup>ème</sup> année)												
	Récolte (2 <sup>ème</sup> année)							-	-	-	+	+	+

Calendrier agricole de culture du manioc en Côte d'Ivoire

#### 5.4 Coûts de production

Les coûts de production varient essentiellement du fait des variations de coût de la journée de travail entre les différentes régions, elles-mêmes liées au **coût d'opportunité** du travail agricole.

Nous présentons pour chaque région, les coûts de production observés en milieu paysan, selon nos résultats d'enquêtes<sup>15</sup>, ainsi que les coûts de production d'une parcelle expérimentale de Toumodi cultivée avec engrais biologique.

##### Manioc amer

##### Zone de Zuénoula (Centre-Ouest) – variété Yacé

		défrichage	boutures	mise en place	fertilisation	traitements	désherbage	récolte	évacuation	rendement	CP MIN	CP MAX
		FCFA/ha	FCFA/ha	FCFA/ha	FCFA/ha	FCFA/ha	FCFA/ha	FCFA/ha	FCFA/ha	t/ha	FCFA/kg	FCFA/kg
Milieu paysan	min	14000		14000			42000	40000	40000	20	7,5	
	max	14000		14000			42000	80000	80000		11,5	

##### Zones de Daloa, Gagnoa (Centre-Ouest) – variété non déterminée

		défrichage	boutures	mise en place	fertilisation	traitements	désherbage	récolte	évacuation	rendt min	rendt max	CP MIN	CP MAX
		FCFA/ha	FCFA/ha	FCFA/ha	FCFA/ha	FCFA/ha	FCFA/ha	FCFA/ha	FCFA/ha	t/ha	t/ha	FCFA/kg	FCFA/kg
Milieu paysan	min	30000		30000			90000	40000		18	25	7,6	10,6
	max	30000		30000			90000	80000	30000	18	25	10,4	14,4

<sup>15</sup> Rendements estimés d'après les déclarations des paysans et les calculs de rendements moyens du CNRA.

### Zone de Toumodi (Centre) – variété Yavo

		défrichage	boutures	mise en place	fertilisation	traitements	désherbage	récolte	évacuation	rendt min	rendt max	CP MIN	CP MAX
		FCFA/ha	FCFA/ha	FCFA/ha	FCFA/ha	FCFA/ha	FCFA/ha	FCFA/ha	FCFA/ha	t/ha	t/ha	FCFA/kg	FCFA/kg
Avec engrais bio	min	48000	50000	48000	30000		144000	90000		38		10,8	
	max	60000	50000	60000	30000		180000	144000	72000				15,7
Milieu paysan	min	48000	50000	48000			144000	54000		18	25	13,8	
	max	60000	50000	60000			180000	72000	36000	18	25		25,4

### Manioc doux

#### Zone de Zuénoula (Centre-Ouest)

		défrichage	boutures	mise en place	fertilisation	traitements	désherbage	récolte	évacuation	rendement	CP MIN	CP MAX
		FCFA/ha	FCFA/ha	FCFA/ha	FCFA/ha	FCFA/ha	FCFA/ha	FCFA/ha	FCFA/ha	t/ha	FCFA/kg	FCFA/kg
Milieu paysan	min	14000		14000			42000	40000	40000	15	10	
	max	14000		14000			42000	80000	80000			

#### Zones de Daloa, Gagnoa (Centre-Ouest)

		défrichage	boutures	mise en place	fertilisation	traitements	désherbage	récolte	évacuation	rendement	CP MIN	CP MAX
		FCFA/ha	FCFA/ha	FCFA/ha	FCFA/ha	FCFA/ha	FCFA/ha	FCFA/ha	FCFA/ha	t/ha	FCFA/kg	FCFA/kg
Milieu paysan	min	30000		30000			90000	30000		15	12	
	max	30000		30000			90000	60000	24000			

#### Zone de Toumodi (Centre)

		défrichage	boutures	mise en place	fertilisation	traitements	désherbage	récolte	évacuation	rendement min	CP MIN	CP MAX
		FCFA/ha	FCFA/ha	FCFA/ha	FCFA/ha	FCFA/ha	FCFA/ha	FCFA/ha	FCFA/ha	t/ha	FCFA/kg	FCFA/kg
Milieu paysan	min	48000	50000	48000			144000	45000		15	22,3	
	max	60000	50000	60000			180000	60000	36000			

Parmi les différentes régions enquêtées, celle qui a donc les coûts de production les plus faibles est la région de Zuénoula, dans la Marahoué. En effet, il s'agit d'une zone relativement pauvre, peu urbanisée, où les possibilités de trouver du travail salarié sont réduites ; la journée de travail atteint 1000 FCFA pour les femmes (le coût du nettoyage d'un hectare est de 14 000 FCFA) et 2000 FCFA pour les hommes, qui sont employés pour la récolte et l'évacuation. Le coût d'évacuation est supérieur à celui des autres régions enquêtées car elles font apporter le manioc au village pour le transformer en placali.

A l'inverse, la région de Toumodi est une des régions du pays où le travail agricole est le plus cher, du fait de la proximité de Yamoussoukro et de l'autoroute d'Abidjan, avec l'opportunité de trouver du travail en ville ou d'être embauché dans les plantations de cultures d'hévéa du Sud. Cependant, le développement des variétés améliorées dans cette région permet, avec un itinéraire technique adapté, de diminuer les coûts de production pour atteindre des niveaux compétitifs. Les surcoûts liés à l'achat des boutures peuvent également être compensés par la revente des mêmes boutures (jusqu'à 150 000 FCFA par hectare de revenus supplémentaires).

## 5.5 Stockage

Si différentes méthodes de conservation existent (méthodes locales : dans l'eau, en sacs fermés recouverts d'une bâche, enterré, enterré sous abri, dans la sciure, en silo-meule ; méthodes « modernes » : par traitement au thiabendazole, enrobage à la paraffine, congélation, telles qu'utilisées pour la vente sur le marché international), la méthode qui reste la plus pratiquée en Côte d'Ivoire est le stockage sur pied. En effet, le manioc peut être récolté dès 6 à 9 mois selon les variétés, mais on peut facilement le laisser en terre jusqu'à 18 mois, voire 2 ans, avant de le récolter. Cette méthode a l'avantage de permettre une conservation plus longue que toutes les méthodes énumérées ci-dessus ; toutefois, un stockage prolongé pourra provoquer une pourriture des tubercules, notamment dans les régions humides du Sud et en saison des pluies, ou au contraire un durcissement de ceux-ci, qui deviennent alors plus fibreux, ligneux, et moins riches en amidon, donc moins adaptés à la transformation et à la consommation.

Cette stratégie de stockage est utilisée pour différer la récolte, soit dans le but de fournir des revenus au moment où les producteurs en ont le plus besoin, soit pour attendre une opportunité commerciale intéressante.

## 5.6 Contraintes et intérêts de la production de manioc en Côte d'Ivoire du point de vue de l'exploitation

Le manioc est une culture qui s'adapte bien à différents types de sols et de climats, à condition de choisir une variété adaptée au contexte local. Pour cette raison, il est cultivé presque sur l'ensemble du territoire ivoirien. Peu exigeant, il peut être cultivé en fin de rotation et valorise ainsi des parcelles qui n'auraient pas permis d'obtenir de bons résultats avec d'autres cultures. Le matériel végétal pouvant être facilement autoproduit, et sa culture nécessitant peu d'intrants, ses coûts de production peuvent être relativement faibles, notamment si la main d'œuvre est bon marché ou si elle est fournie gratuitement dans un cadre familial ou communautaire. De plus, la demande des grandes villes est forte et en augmentation, ce qui offre des débouchés aux producteurs, notamment auprès des transformatrices d'attiéké.

Le manioc est à la fois une culture de **sécurité alimentaire** du ménage, qui réussit même les années où les conditions climatiques ne permettent pas d'obtenir une bonne production avec d'autres cultures, et une culture de **sécurité économique**, qui permet de valoriser le travail des femmes à travers sa transformation et sa commercialisation. Le « vivrier marchand » à destination des grandes villes est en effet un secteur en fort développement, essentiellement tenu par les femmes depuis la production jusqu'à la commercialisation au détail, en passant par la transformation. La transformation au village, par les productrices elles-mêmes, leur permet de capter une plus grande part de la valeur ajoutée. Ce travail de production et/ou transformation, qu'elles réalisent chacune individuellement ou en commun, leur permet d'obtenir des revenus propres au sein du ménage, mais également des fonds pour leurs activités communautaires, dans le cadre de groupements ou de coopératives.

Mais avant tout, le manioc représente un **capital sur pied immobilisé**, comme le bétail dans les pays sahéliens, qui permet à la famille, grâce aux stratégies de stockage sur pied, d'avoir des réserves qu'elle peut récolter et commercialiser à tout moment, quand le besoin s'en fait sentir, par exemple au moment de la rentrée scolaire pour payer les frais de scolarité, ou en cas de maladie, de deuil, etc. Il contribue donc à limiter la vulnérabilité des producteurs face aux

aléas et renforce ainsi la **résilience** des exploitations, bien qu'il ne soit jamais la culture première de l'exploitation, et apportent des revenus généralement bien moindres que les cultures d'exportation (cacao, hévéa, palmier au Sud, anacarde, coton au Nord) qui ont le défaut d'avoir des prix beaucoup plus volatiles.

L'impact de ces stratégies de sécurisation économique reste limité par le prix de vente souvent faible qu'on peut obtenir du manioc, parfois à peine au-dessus des coûts de production (comme nous allons le voir dans les chapitres suivants). Si la production ne pose pas de difficultés particulières aux paysans – le manioc est considéré comme une culture « facile » à réussir – la commercialisation à un prix intéressant pose davantage de problèmes. En effet, avec le fort développement des parcelles de manioc en culture pure destiné uniquement à la vente, en particulier autour des grandes villes, l'offre peut dépasser largement la demande dans certaines régions. Nous avons ainsi constaté, au cours de la période 2014-2015 de réalisation du projet, les grandes difficultés rencontrées par les coopératives et groupements de femmes pour trouver des acheteurs pour leur production – beaucoup ont passé près d'un an sans trouver de débouchés leur permettant de réaliser au moins un petit bénéfice. Si les producteurs des zones d'approvisionnement d'Abidjan (Zuénoula pour le placali, Sud-Comoé et périphérie d'Abidjan pour le manioc frais) et des zones périphériques de San Pedro, trouvent sans difficultés des acheteurs à un prix satisfaisant, les producteurs du Centre, où les coûts de production sont élevés, et du Centre-Ouest, où l'offre est très abondante et les prix de vente très faibles, restent souvent avec leur marchandise sur les bras, obligés de la brader ou de l'auto-consommer ; dans certaines régions du Sud, le manioc pourrait parfois sur pied avant de trouver preneur. Cette situation de surproduction semble plus structurelle que conjoncturelle et sauf événement climatique ou politique majeur la production ivoirienne de manioc devrait rester encore longtemps largement excédentaire.

## 6 La demande en manioc en Côte d'Ivoire

### 6.1 Consommation nationale

On estime qu'en 2013 la consommation humaine de manioc en Côte d'Ivoire représentait 2,2 millions de tonnes et la consommation animale 115 000 tonnes (5%). La disponibilité alimentaire suit une tendance légèrement descendante depuis le début des années 2000 et est en 2013 de 108 kg/habitant/an (FAOSTAT). Cependant, il est probable que la consommation réelle soit moindre, si l'on prend en compte les exportations vers la sous-région, les invendus et les pertes en brousse et sur les marchés. Il est toutefois difficile d'évaluer précisément cette consommation, en l'absence de données statistiques de flux et de consommation.

### 6.2 Les utilisations du manioc

Le manioc doux est principalement utilisé pour la préparation du foutou, pâte de manioc et de banane bouillis et pilés ensemble, consommé principalement dans le Sud du pays, accompagné de sauce. On peut également le consommer bouilli en morceaux, ou braisé, comme accompagnement.

Le manioc amer, quant à lui, se prête à des utilisations plus diverses. Après broyage avec un ferment et pressage, comme on l'a expliqué précédemment, il est fermenté plusieurs jours pour obtenir une pâte. Celle-ci peut être diluée, tamisée et bouillie pour obtenir une pâte élastique : le placali, qui est également fort consommé dans le Sud, accompagné de sauce.

On peut également la semouler et la cuire à la vapeur pour obtenir l'attiéké, qui est fort prisé en accompagnement des grillades, avec du poisson thon pour obtenir le garba, plat très consommé dans les milieux populaires urbains, ou même mélangé avec de l'alloco (banane frite) et quelques condiments en milieu rural ou dans les milieux très populaires, dans lesquels les sources de protéines animales sont rares et l'alimentation est constituée essentiellement de féculents et d'huiles. L'attiéké est consommé dans tout le pays, bien que plus dans le Sud et le Centre que dans le Nord, et plus en milieu urbain qu'en milieu rural. Sa consommation a en effet connu un boom dans les grandes villes, avec le développement de la restauration hors domicile et l'augmentation de la demande pour des plats prêts à consommer, avec la moindre disponibilité des femmes pour les tâches domestiques.

Le manioc peut également être râpé et séché pour former de la farine. La farine panifiable, qui a connu un essor spectaculaire au Nigéria avec l'obligation de faire entrer 10% de farine de manioc dans la composition du pain, commence à se développer également en Côte d'Ivoire grâce aux initiatives conjointes du projet WAAPP / PPAO et de l'interprofession des boulangers.

Enfin, on peut également en extraire l'amidon, qui entre dans la composition des sauces et des bouillons cubes, comme épaississant. Nestlé transforme actuellement 5000 à 6000 tonnes de manioc frais par an pour cette utilisation. Ce marché est actuellement en croissance et pourrait atteindre 8000 à 9000 tonnes d'ici 2018. Toutefois, cette filière reste très marginale par rapport aux autres utilisations du manioc et à la production nationale (2,4 millions de tonnes en 2013, pour rappel).

D'autres utilisations existent, telles que le séchage sous forme de cossettes, la farine de cossettes, la transformation en gari (une autre forme de semoule, non fermentée), etc., mais elles sont très minoritaires.

### 6.3 Répartition géographique de la demande

La demande en manioc est plus forte dans le Sud et le Centre qu'au Nord, particulièrement dans les grandes villes telles qu'Abidjan, Bouaké, San Pedro, Yamoussoukro, Gagnoa et Daloa. Dans ces villes, la demande en manioc est particulièrement rigide car le manioc fait partie des habitudes alimentaires et est consommé de manière quasi-quotidienne par les habitants, que ce soit sous forme d'attiéké, de placali ou de foutou. Comme les récoltes peuvent se faire toute l'année, il est consommé en toute saison, bien que la disponibilité soit légèrement moindre en saison sèche.

Dans la partie Nord du pays, la consommation de manioc est plus occasionnelle et limitée dans le temps : en saison sèche, la disponibilité peut devenir très faible et la demande, relativement élastique, chute dès que les prix dépassent un certain seuil. La plus grande partie de la demande est constituée par les transformatrices d'attiéké, qui travaillent en toute saison pour fournir les maquis et restaurants. Mais les volumes consommés y sont nettement moindres que dans les villes du Sud.

En l'absence de statistiques des flux nationaux, il est difficile d'évaluer précisément les quantités consommées dans chaque ville ou chaque région. Toutefois, les enquêtes de terrain réalisées nous permettent d'affirmer que les flux de manioc frais sont très locaux et se font généralement dans un rayon maximal de 30 km autour des villes, à l'exception d'Abidjan où les zones d'approvisionnement peuvent se situer jusqu'à 150 km de la ville, particulièrement dans la région du Sud-Comoé, autour d'Aboisso.

### 6.4 Les déterminants et caractéristiques de la demande

Le manioc amer est beaucoup plus consommé que le manioc doux car il est utilisé pour la fabrication du placali et de l'attiéké qui représentent des volumes consommés très importants. Possédant un rendement en matière sèche nettement supérieur à celui du manioc doux, il est préféré par les transformatrices pour la confection de ces produits, bien qu'elles puissent également utiliser du manioc doux si sa disponibilité est supérieure ou son prix plus faible.

Le rendement en matière sèche est le principal facteur déterminant la demande, qu'il s'agisse de transformation artisanale ou industrielle. Pour cette raison, certaines variétés sont préférées, telles que le Yacé, le Yavo et le Kaman qui tous trois, possèdent des rendements en matière sèche d'environ 40%. Le Bocou 1 est peu apprécié car son rendement en matière sèche est légèrement plus faible ; le Bocou 2 également à cause de sa couleur orangée inhabituelle.

La couleur est également un élément de sélection du produit brut comme du produit fini (attiéké) : elle doit être claire (blanche ou jaunâtre) mais pas orangée car les consommateurs l'associent à une mauvaise qualité d'attiéké.

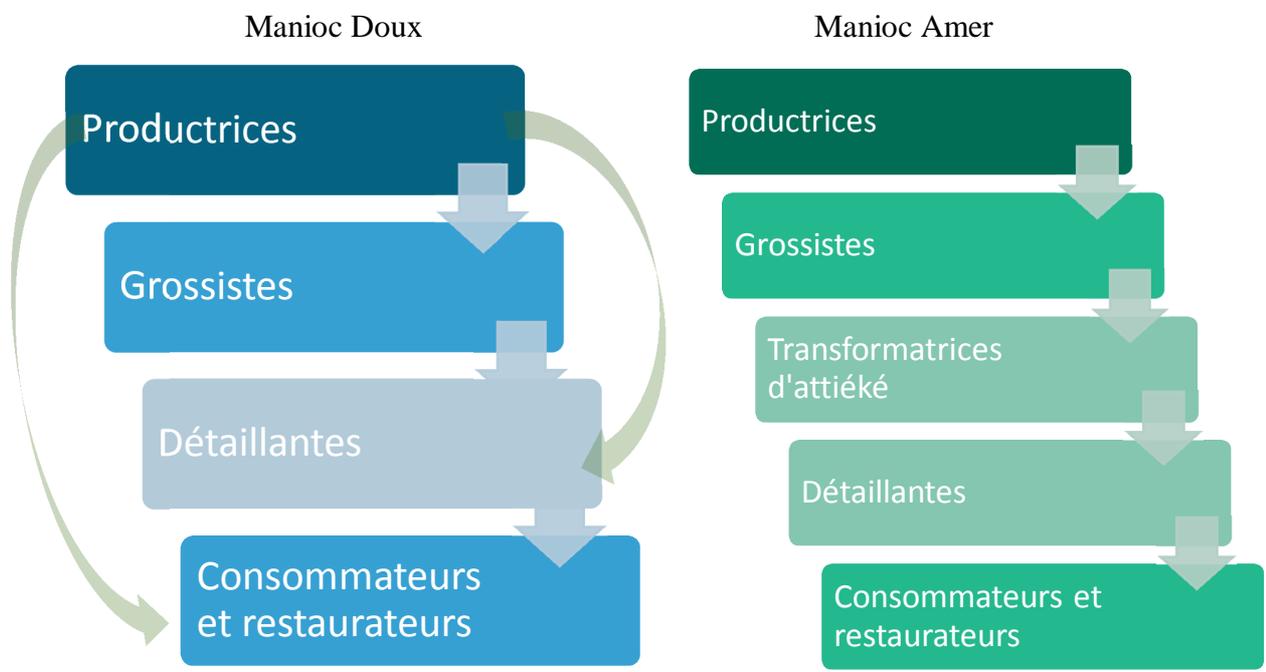
## 7 La transformation et la commercialisation du manioc en Côte d'Ivoire

### 7.1 Les filières de commercialisation

Il faut distinguer plusieurs filières de commercialisation en fonction de la variété et du degré de transformation du produit.

Le manioc doux et le manioc amer peuvent être commercialisés frais. Les grossistes s'approvisionnent souvent en différents types de manioc car les différentes variétés sont mélangées dans les parcelles. L'aval de la filière, en revanche, va être différent, car le manioc doux est vendu à des détaillantes qui revendent aux ménagères par tas voire même par morceaux. Le manioc amer est vendu directement en gros aux transformatrices d'attiéké, qui possèdent des unités plus ou moins grandes et parfois achètent en commun pour plusieurs unités quand celles-ci sont petites. Le manioc amer est donc rarement vendu au détail directement aux ménagères.

On a donc comme filière les plus courantes :

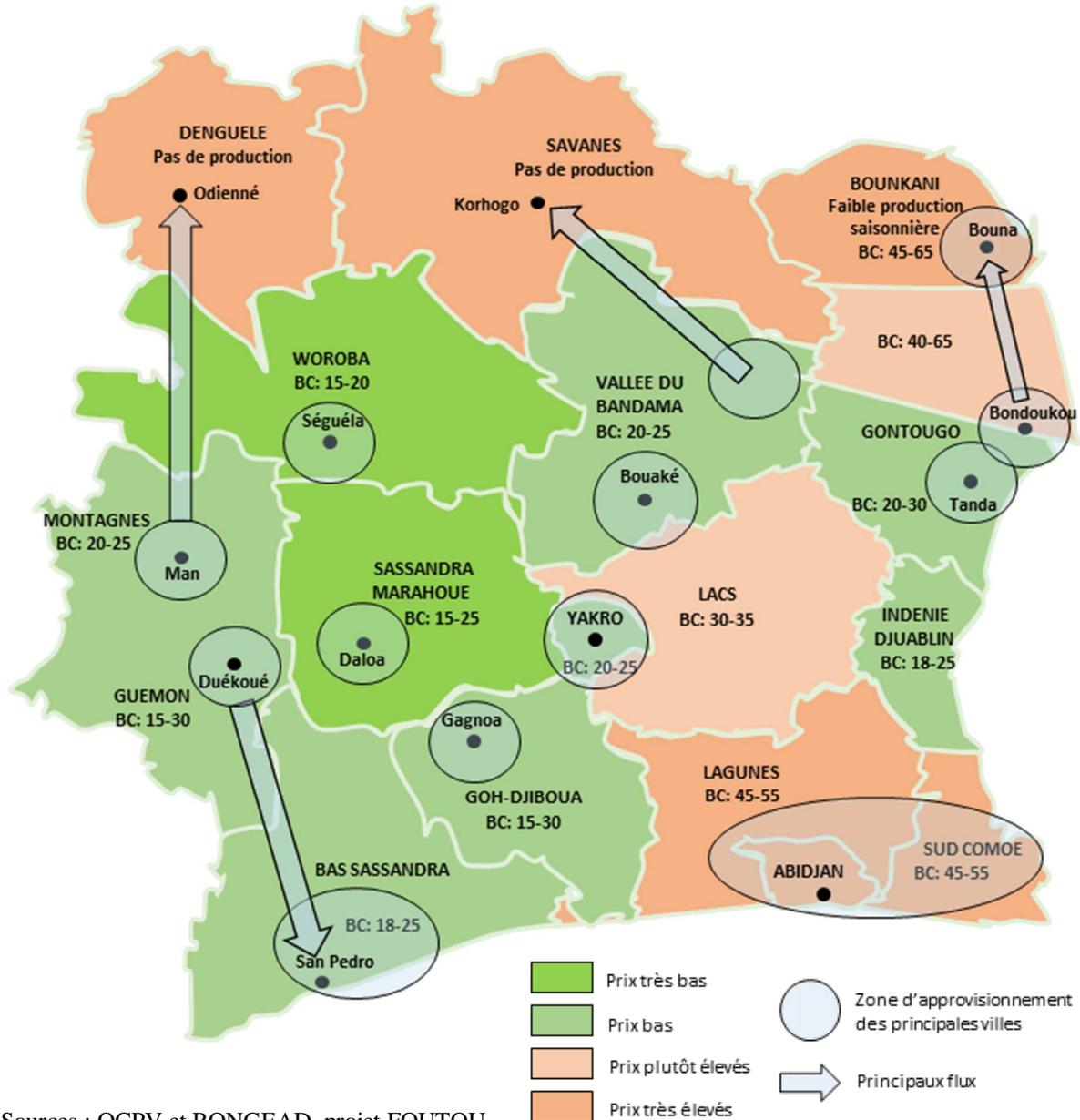


Selon les localités, les prix peuvent être les mêmes pour les deux types de manioc (ex. : Bouaké, Yamoussoukro) mais ils sont le plus souvent différents : le manioc doux est souvent plus cher que le manioc amer et est moins présent sur le marché car sa consommation est plus faible.

Le commerce de manioc frais est très local car il se conserve peu de temps : la zone d'approvisionnement couvre généralement 30 km autour des villes, à l'exception d'Abidjan où les grossistes peuvent aller jusqu'à 150 km pour s'approvisionner, et de certaines villes du Nord.

### 7.1.1 Manioc doux frais

#### Manioc doux : prix modaux bord-champ (FCFA/kg), zones d'approvisionnement des principales villes et principaux flux



Sources : OCPV et RONGEAD, projet FOUTOU

Le choix des zones d'approvisionnement est fonction de la disponibilité, de la proximité et de l'existence de routes commerciales qui fonctionnent pour différents types de produits. Ainsi, les commerçants cherchent toujours à s'approvisionner au plus près, car les coûts de transport sont élevés et le manioc rapidement périssable. Généralement, les producteurs périurbains s'ajustent à la demande et la zone d'approvisionnement ne dépasse pas 30 km.

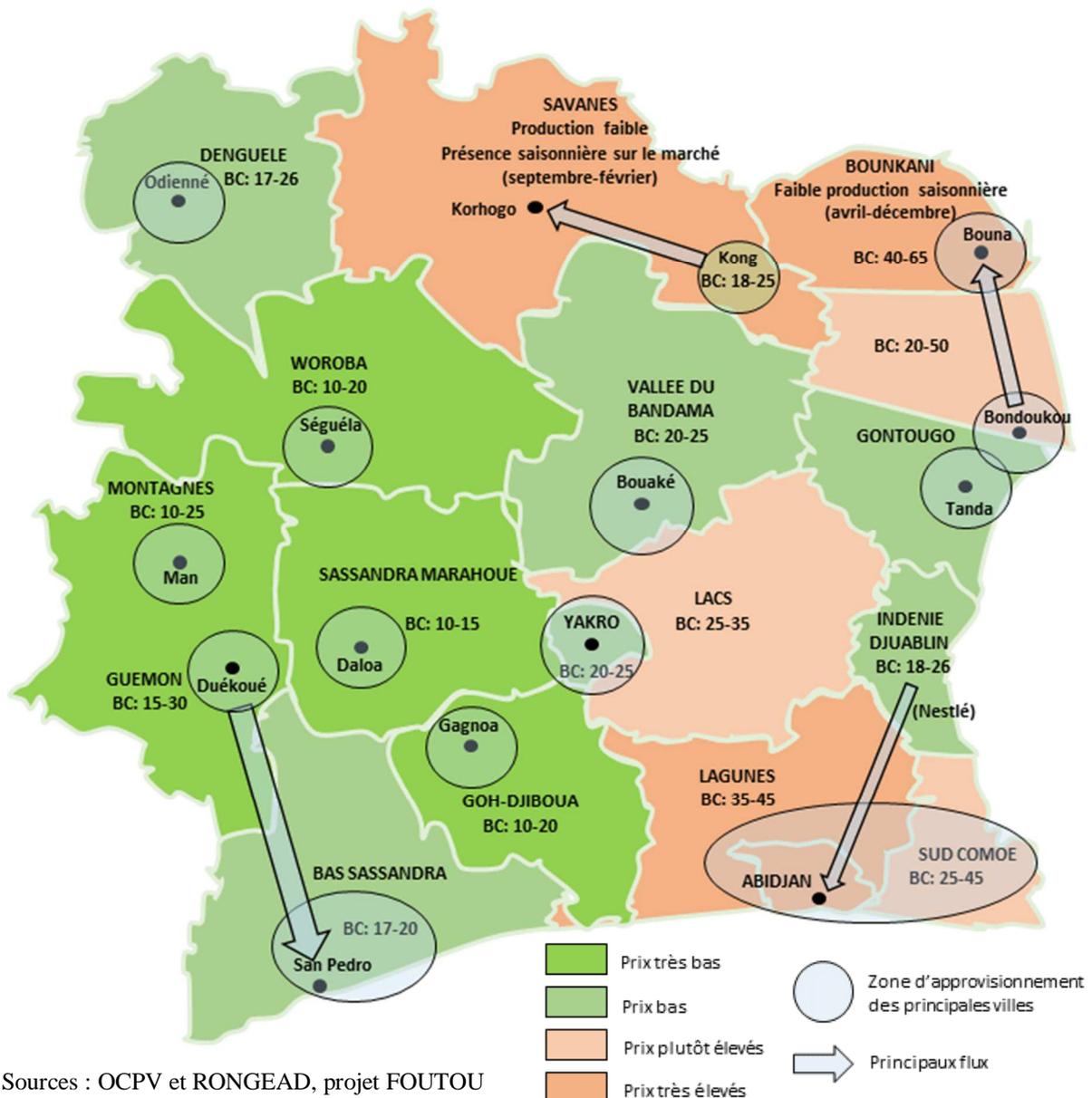
Cependant, San Pedro et Abidjan se caractérisent par une forte demande et des cultures de manioc périurbaines insuffisantes (du fait du développement important de la culture de l'hévéa et du palmier à huile sur le littoral). La zone d'approvisionnement d'Abidjan s'étend donc sur 150 km, jusqu'après Bonoua et Aboisso qui sont de grandes zones productrices de manioc. En ce qui concerne San Pedro, de nombreuses grossistes pratiquent à la fois le commerce de manioc et de banane, et s'approvisionnent donc dans les mêmes zones, c'est-à-dire autour de Duékoué

ou également dans la zone d'Issia, quand elles ne trouvent pas assez de manioc dans les zones de production proches de la ville telles que Sassandra.

À l'inverse, les régions de la bande Nord du pays se caractérisent par une demande faible et une production très faible ou inexistante. La plupart de ces localités profitent donc de routes commerciales déjà pratiquées pour le commerce de banane ou d'autres produits vivriers, en intégrant le manioc dans des chargements mixtes. En effet, la faible demande ne permettrait pas d'écouler et de rentabiliser des chargements entiers de manioc. Ainsi, Odienné s'approvisionne en manioc doux à Man, de même qu'en banane ; Ouangolodougou s'approvisionne à Bouaflé en manioc doux, placali, banane et autres produits vivriers du fait de sa situation sur la route du Burkina ; Bouna s'approvisionne en manioc doux à Bondoukou. Seule Korhogo, d'une taille plus importante que les localités précitées, dispose d'une filière spécifique d'approvisionnement en manioc doux, qui provient de Dabakala dans le Hambol.

### 7.1.2 Manioc amer frais

#### Manioc amer : prix modaux bord-champ (FCFA/kg), zones d'approvisionnement des principales villes et principaux flux



Sources : OCPV et RONGEAD, projet FOUTOU

Comme on peut le voir sur cette carte, le manioc amer est beaucoup plus présent que le manioc doux bord-champ dans toutes les régions et son prix est également moins élevé. Cette production locale permet à toutes les villes de s'approvisionner dans leurs environs, à l'exception de Korhogo qui doit se fournir à Kong dans le Tchologo. À noter que les transformatrices de Korhogo utilisent également le manioc doux quand le manioc amer n'est pas suffisamment disponible (la même situation se présente également à Séguéla). De manière saisonnière, Bouna et San Pedro complètent leur approvisionnement respectivement à Bondoukou et Duékoué, comme pour le manioc doux.

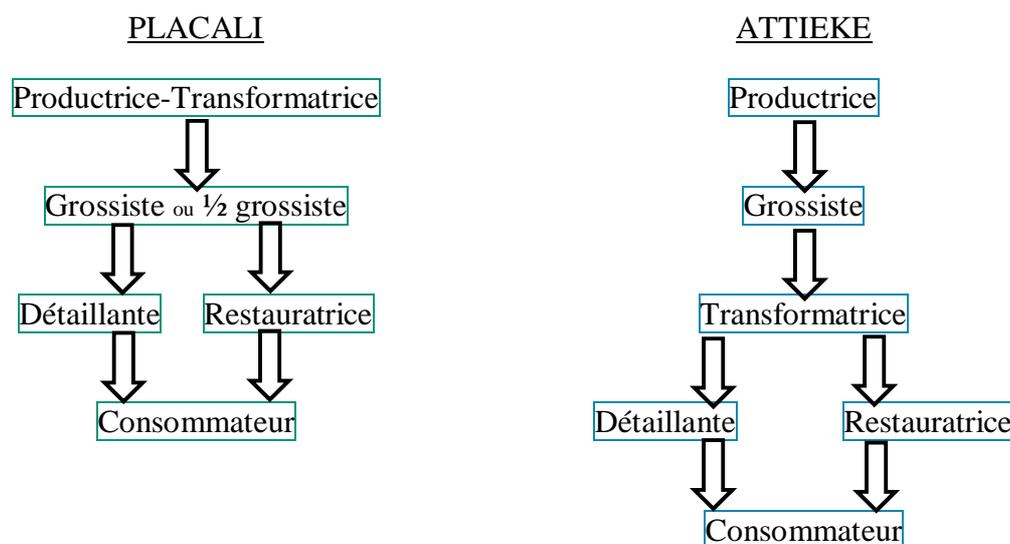
La demande d'Abidjan en manioc amer pour la transformation en attiéké principalement, est énorme et sa zone d'approvisionnement des Lagunes et du Sud-Comoé semble devenir insuffisante. En effet, on a constaté au cours de l'année 2015 des hausses de prix sur le marché<sup>16</sup> pouvant être dues à une diminution de l'offre dans cette zone. Il est donc probable que la zone d'approvisionnement d'Abidjan s'étende dans les années à venir pour faire face à la demande toujours croissante en attiéké, liée à la croissance importante de la population de la capitale économique.

La filière du manioc amer, qui est comme on l'a dit un produit essentiellement destiné à la transformation artisanale ou semi-industrielle, sera décrite dans la partie ci-dessous.

Enfin, il est à noter que Nestlé possède sa propre filière d'approvisionnement de manioc amer destiné à la transformation en amidon pour des produits tels les bouillons en cubes ; l'entreprise s'approvisionne dans les alentours d'Abengourou avec des producteurs avec qui elle a passé contrat et à prix fixe à 26 FCFA/kg bord-champ, prend en charge la collecte et le transport et réalise elle-même la transformation. Ces flux sont peu importants relativement aux autres flux de manioc : 5000 à 6000 tonnes par an.

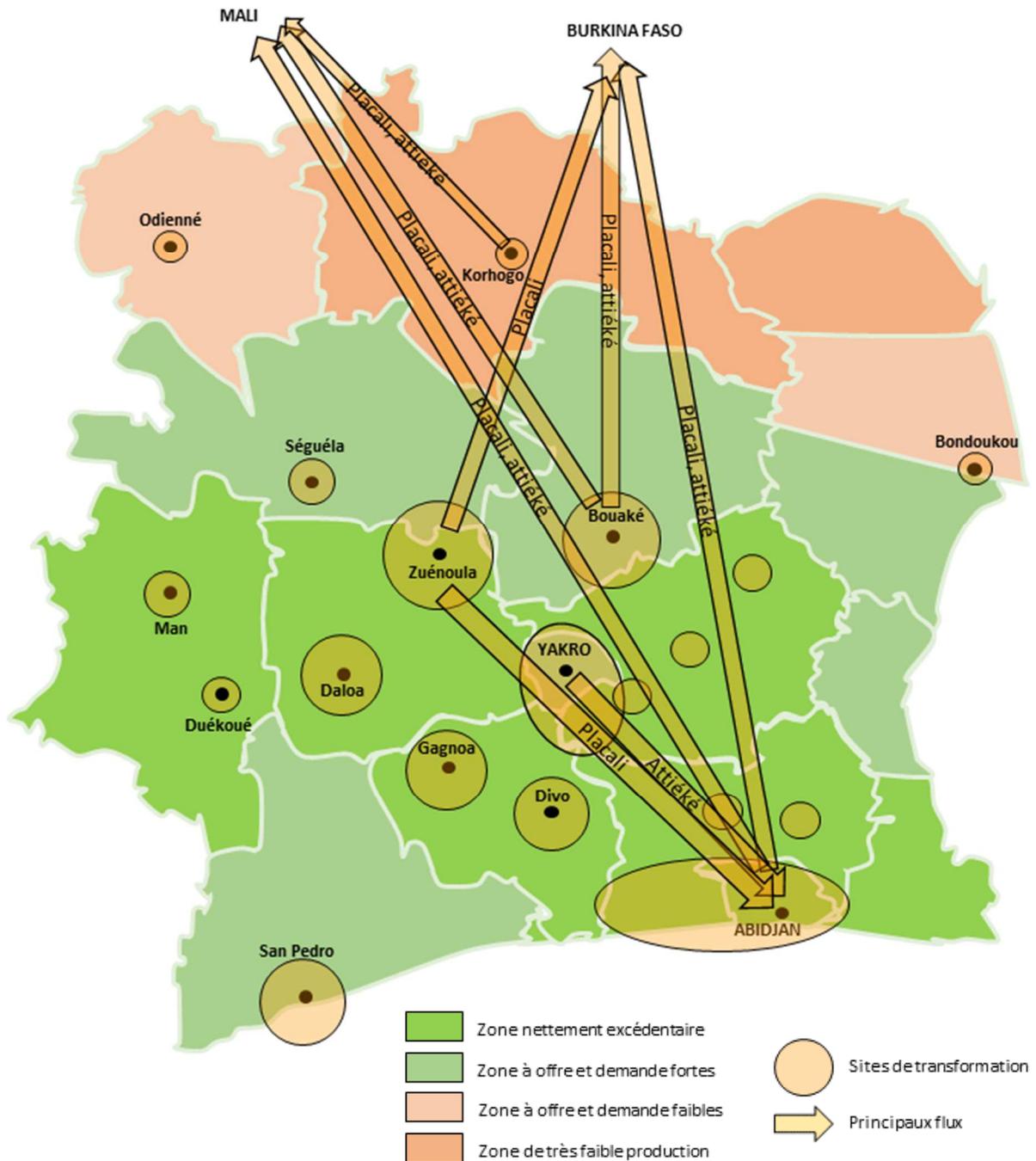
### 7.1.3 Produits dérivés du manioc amer

Le manioc amer possède deux sous-produits principaux : le placali et l'attiéké, qui font l'objet de filières de commercialisation spécifiques. Les autres sous-produits tels que cossettes, farine, amidon, etc. sont pour le moment peu commercialisés et ne font pas l'objet de filières organisées.



<sup>16</sup> Ce phénomène sera détaillé dans les parties suivantes « Volatilité des prix »

## Attiéké et placali : principaux sites de transformation et flux



Sources : OCPV et RONGEAD, projet FOUTOU ; OMA Mali ; SITARAIL.

### Placali

La transformation en placali se fait généralement au village, dans la zone de production : cela permet d'éviter des coûts de transport importants, puisque plus de 50% du poids du manioc est composé d'eau ; de plus, le placali peut se conserver une à plusieurs semaines, contre quelques jours seulement pour le manioc frais.

La plus grande partie du placali consommé à Abidjan provient de Zuénoula ou d'autres parties du Centre-Ouest, zones d'origine des femmes Gouro qui approvisionnent la capitale économique en produits vivriers. Le placali arrive souvent dans des camions chargés de banane et d'autres produits vivriers tels que fruits et légumes ; il est donc difficile d'évaluer précisément les flux de chacun de ces produits séparément. Il est chargé dans des sacs d'environ 120 à 130 kg, sous forme de « boules » individuelles d'un peu plus d'1 kg emballées dans des sachets plastiques. À son arrivée, il est récupéré par la partenaire commerciale de la productrice ou collectrice, qui le revend ensuite par sac ou directement au détail. Une demi-grossiste de ce type négocie quelques sacs par semaine, rarement plus d'une dizaine.

Dans les autres villes du pays, le placali est généralement transformé au village et vendu dans la localité la plus proche pour y être consommé. La bonne disponibilité du manioc amer dans les régions de forte consommation (bandes Centre et Sud) permet le caractère local de ce commerce.

Une partie du placali commercialisé sert également à approvisionner les unités de transformation d'attiéké. Bien que l'attiéké fabriqué avec cette matière première soit considéré comme de moindre qualité que celui élaboré avec du manioc frais, c'est une alternative d'approvisionnement qui peut être intéressante financièrement, surtout dans la capitale économique où le manioc frais coûte très cher. Beaucoup de transformatrices mélangent ainsi manioc frais et placali dans le processus de fabrication de leur attiéké, ce qui permet de diminuer les coûts tout en maintenant une qualité gustative acceptable par le consommateur. La fabrication du placali destiné à la consommation directe est différente de celui destiné à fabriquer de l'attiéké (la quantité de ferment incorporée au broyage est différente).

L'approvisionnement des unités de transformation d'attiéké du Burkina Faso et du Mali se fait presque exclusivement à partir de placali, car ces pays ne disposent que de peu de manioc frais et dont la qualité peut être inadaptée à la transformation (variétés trop fibreuses). De plus, les coûts de transport élevés et la périssabilité rapide du manioc frais en rendent le commerce difficile sur de longues distances. Cela génère donc des flux importants de placali vers ces pays, envoyé par la route ou parfois par train dans le cas du Burkina Faso, envoyé à partir d'Abidjan, de Bouaké ou du Centre-Ouest (de manière minoritaire de Korhogo également vers le Mali, selon les données fournies par l'OMA).

### Attiéké

La transformation en attiéké se fait également au village pour l'autoconsommation et parfois pour la vente, surtout dans certaines régions (Loh-Djiboua, Centre, localités Ébrié du littoral telles que Dabou), mais les plus grandes unités de transformation se trouvent dans les grands centres de consommation : Abidjan, Bouaké, San Pedro, Yamoussoukro, etc.

L'approvisionnement de ces unités est généralement local (comme on l'a décrit dans la partie précédente concernant les filières de commercialisation du manioc amer) ; la vente du produit final également, ce qui permet de limiter les coûts de transport et de travailler à flux tendu.

Toutefois, l'approvisionnement d'Abidjan est complété par de l'attiéké en provenance du Centre (Yamoussoukro, Toumodi, etc.), région qui en produit énormément, tant de manière artisanale que semi-industrielle, voire industrielle pour quelques unités, de certaines localités alentour (Dabou, etc.) et de Divo (en moindre quantité). Étant donné les prix élevés du manioc frais à Abidjan au cours de l'année 2015, cette option devient de plus en plus intéressante financièrement pour les restauratrices et détaillantes de la capitale économique qui peuvent ainsi

se procurer le produit à un prix beaucoup plus modeste (environ 100 FCFA/kg en gros à Yamoussoukro, pour un prix de vente à Abidjan de 220 à 340 FCFA/kg en gros et 400 à 600 FCFA/kg au détail, en octobre 2014).

L'approvisionnement du Mali et du Burkina est également complété par de l'attiéké, qui suit les mêmes canaux que le placali, et est considéré comme étant d'une qualité supérieure à l'attiéké fabriqué sur place.

Enfin, quelques unités situées à Abidjan, Toumodi et Divo fabriquent de l'attiéké de qualité industrielle ou semi-industrielle destiné à l'export vers la sous-région ou les pays européens. Bien que n'étant pas documentées par les statistiques officielles, les exportations d'attiéké vers les pays occidentaux et d'autres pays se développent, même si elles restent encore de faible volume et majoritairement opérées par des particuliers.

### **Principaux sites de transformation d'attiéké à Abidjan**



## 7.2 Facteurs de volatilité des prix du manioc

### 7.2.1 Variations saisonnières

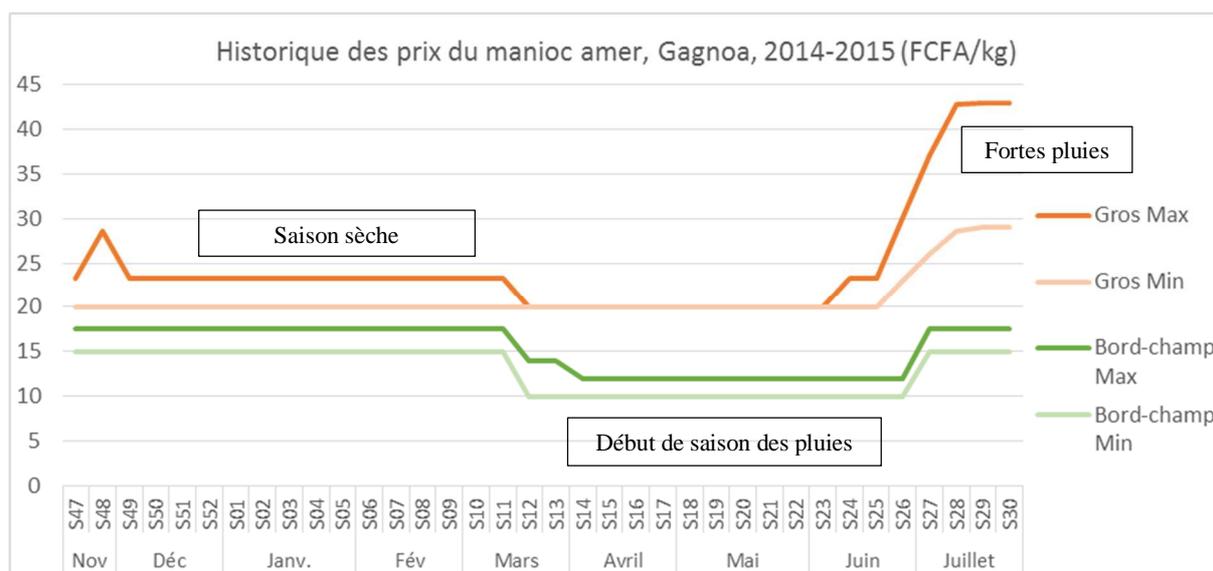
Les prix du manioc frais, bien qu'il soit disponible toute l'année dans les grandes régions de production du Centre et du Sud de la Côte d'Ivoire, varient selon les saisons : en **saison sèche**, la **pénibilité du travail de récolte** fait monter les prix depuis le bord-champ, ce qui se répercute sur les prix de gros et de détail ; en **saison des pluies**, l'**accès aux champs** peut être difficile, surtout en juillet / août, ce qui se répercute de même sur les prix (surtout sur les prix de gros car cela influe notamment sur les frais des grossistes).

#### Manioc amer

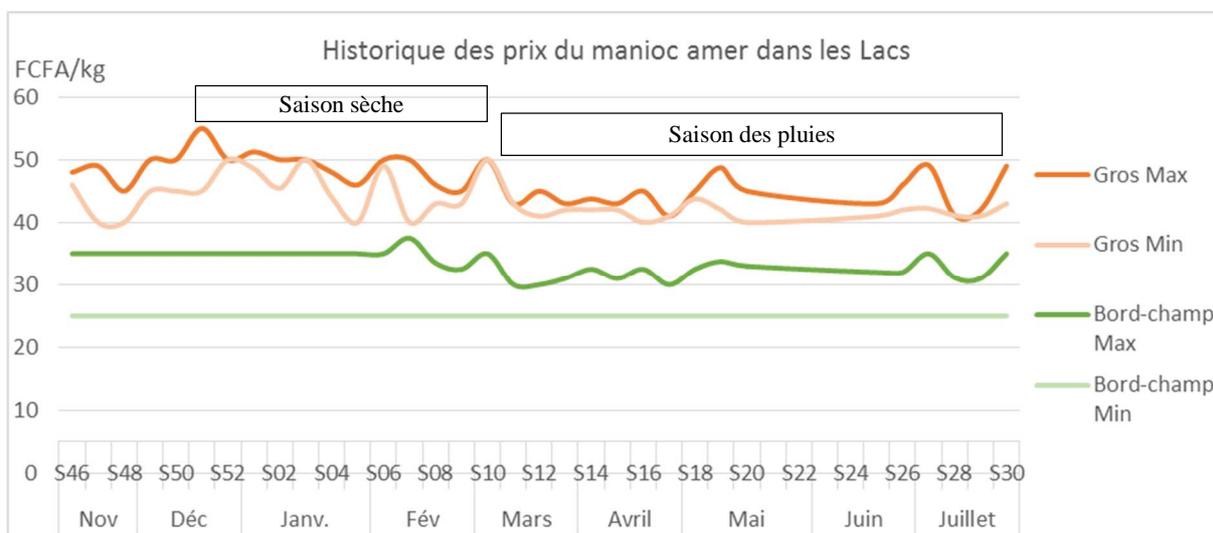
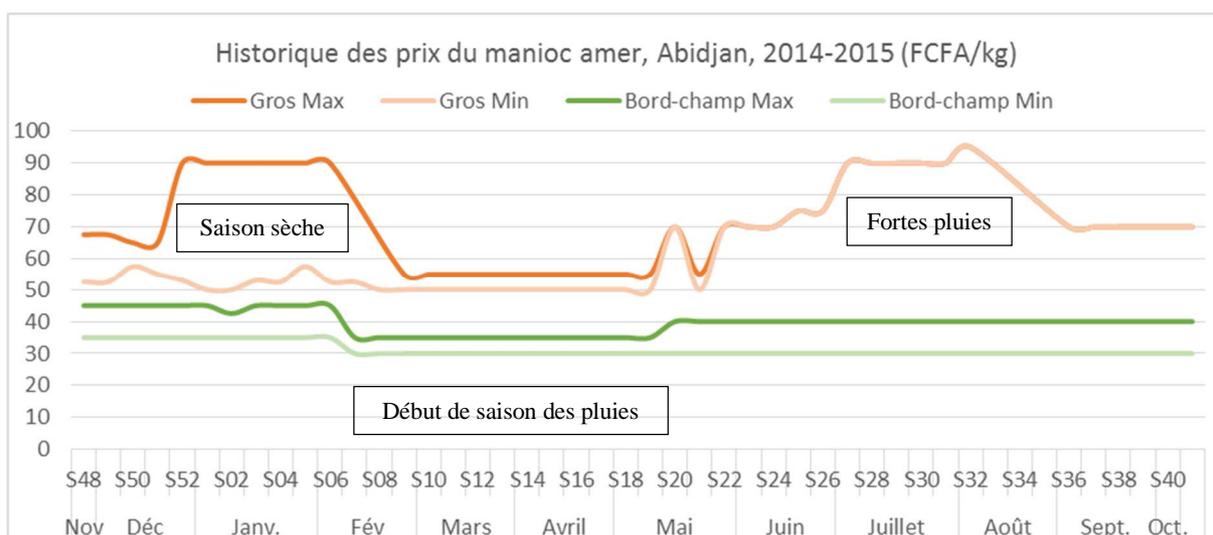
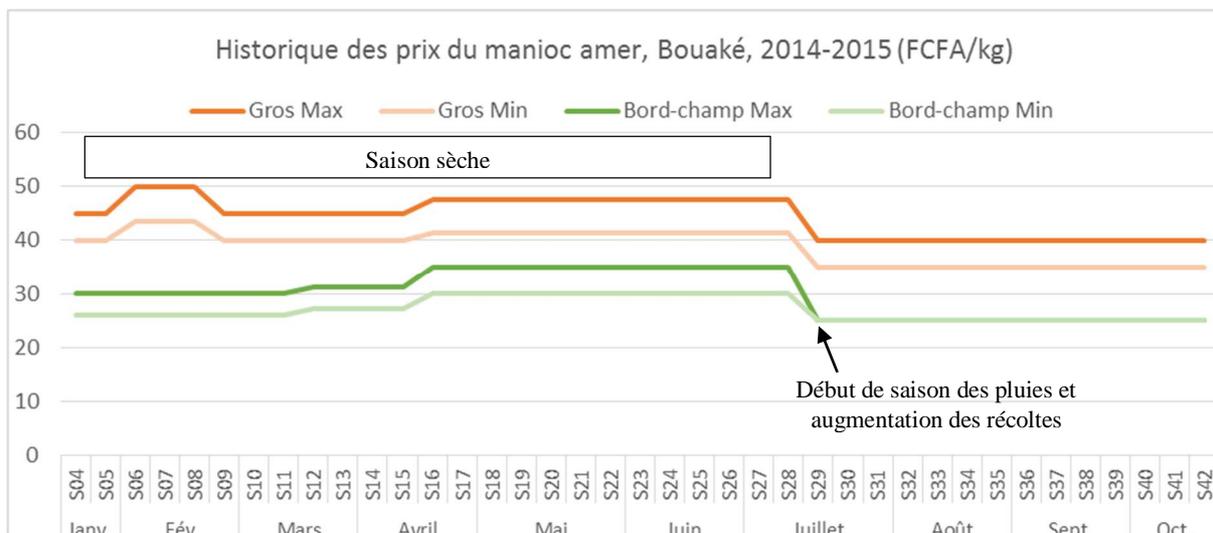
Dans les **grandes zones de production**, les prix du manioc amer restent bas toute l'année et connaissent une volatilité très faible, liée uniquement aux variations saisonnières.

Si les régions du Sud connaissent une saison sèche courte, de deux mois, mais ont plus tendance à être frappées par des fortes pluies qui rendent l'approvisionnement difficile, les régions du Centre, au contraire, connaissent une saison sèche plus longue (qui s'est prolongée cette année jusqu'en juin), comme on peut le voir sur les graphiques ci-dessous. Les récoltes se faisant de préférence en début de saison des pluies pour pouvoir mettre en place les boutures à la suite, l'offre disponible sur le marché est naturellement plus abondante à cette période.

Les prix de gros suivent les mêmes évolutions que les prix bord-champ. Comme on le voit sur les graphiques ci-dessous, la volatilité est très faible et les prix sont à peine plus élevés en saison sèche ; dans les régions très arrosées comme Gagnoa ou Abidjan, ils augmentent de manière plus notable pendant la pleine saison des pluies, mais ce n'est pas le cas pour les régions du Centre, moins pluvieuses.

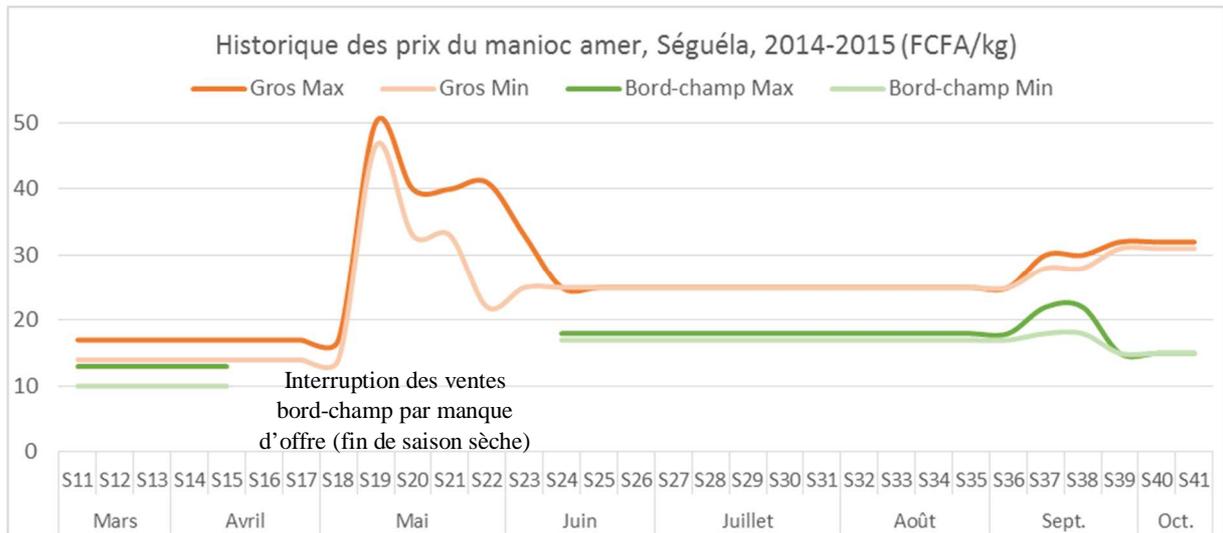


Sources : Relevés de prix RONGEAD et OCPV, projet FOUTOU, année 2014-2015.



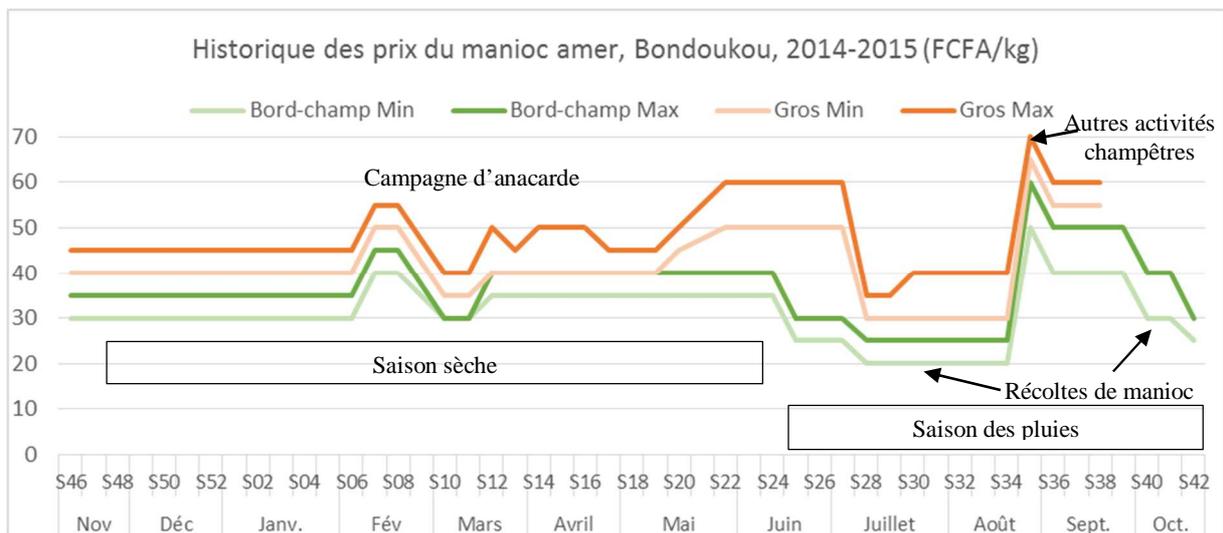
Sources : Relevés de prix RONGEAD, Chigata et OCPV, projet FOUTOU, année 2014-2015.

Dans les **régions de production plus marginales du Nord**, la saison sèche se prolonge plus longtemps et les récoltes sont plus courtes. On peut même assister à des interruptions des ventes bord-champ, comme à Séguéla, pendant lesquelles les productrices viennent vendre directement sur le marché le peu d'offre qu'il leur reste.



Sources : Relevés de prix RONGEAD, Chigata et OCPV, projet FOUTOU, année 2014-2015.

Le manioc n'étant pas une culture de prédilection pour les paysans de ces régions, les récoltes subissent également la **concurrence d'autres activités champêtres** considérées comme prioritaires par les producteurs, comme celles de l'igname, de l'anacarde ou du maïs dans le Nord-Est.



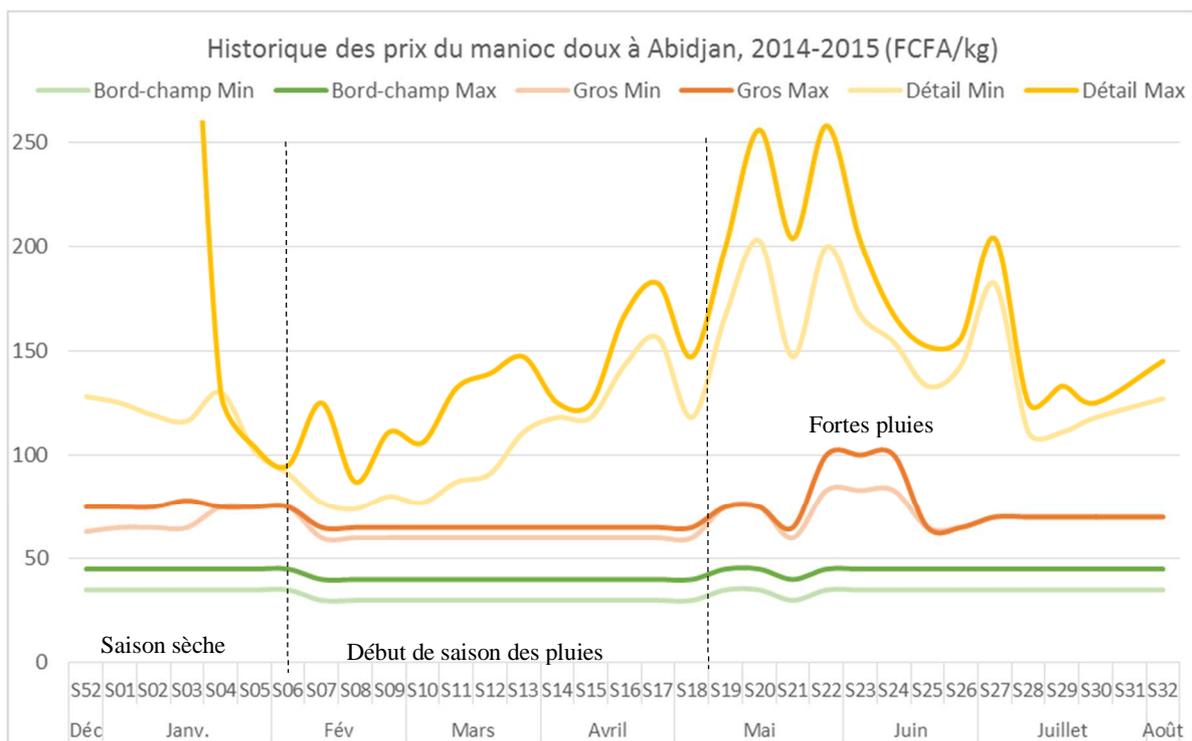
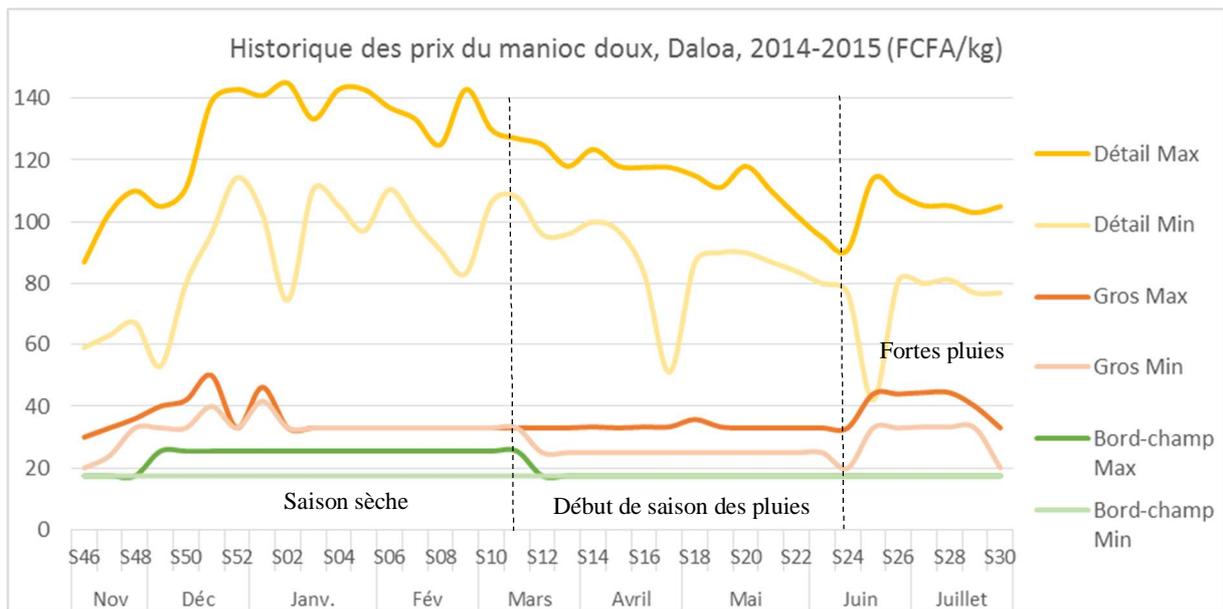
Sources : Relevés de prix RONGEAD, Chigata et OCPV, projet FOUTOU, année 2014-2015.

## Manioc doux

Les prix du manioc doux suivent pratiquement les mêmes variations que ceux du manioc amer, avec toutefois une volatilité beaucoup plus marquée au niveau des prix de détail.

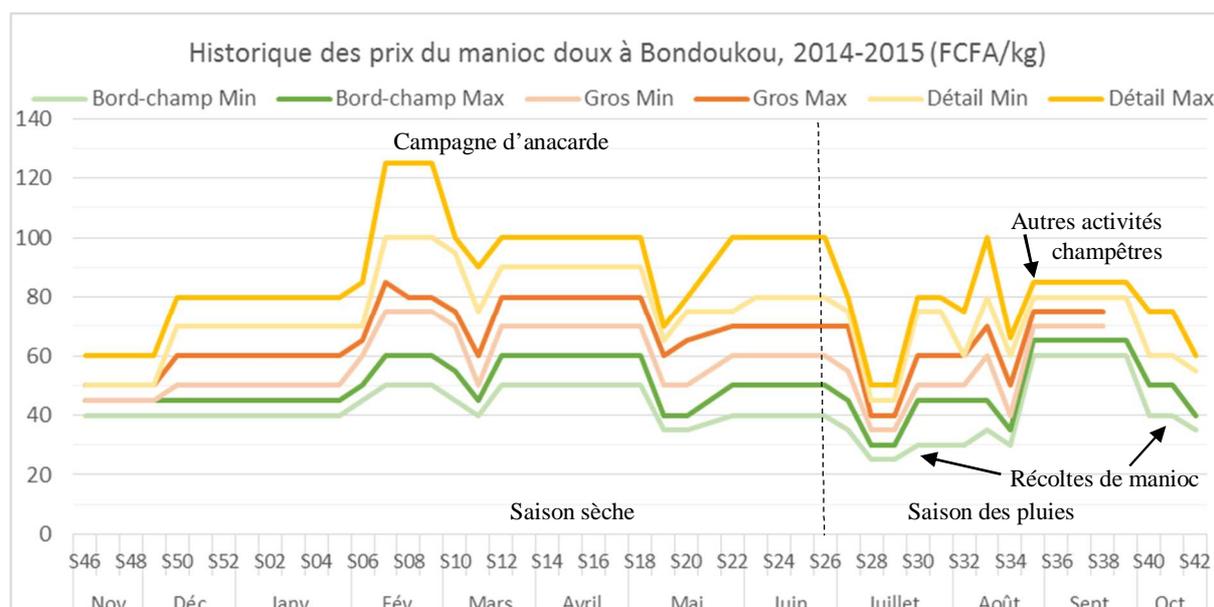
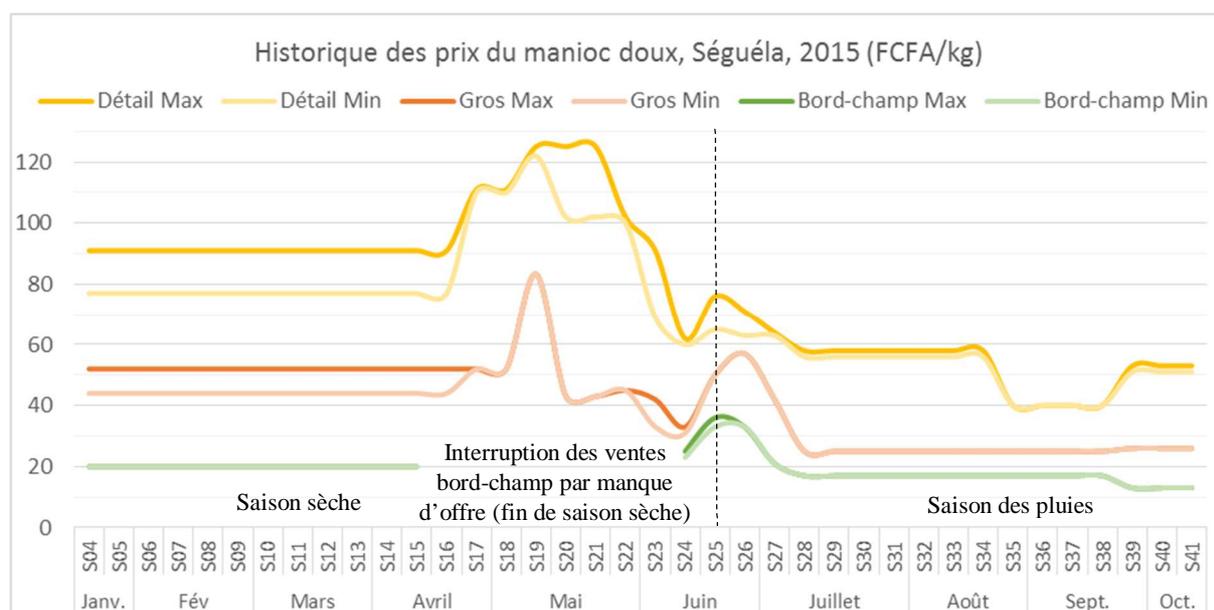
Cette volatilité sur les prix de détail découle de la forte périssabilité du manioc doux qui comme pour tous les produits périssables peut provoquer de pic de prix ou au contraire des chutes brutales mais de courtes durées en fonction des retards rencontrés par des chargements ou au contraire des arrivages simultanés de nombreux chargements sur un marché donné. Elle est donc très peu représentative des variations de l'offre et de la demande à l'échelle nationale et relève plus de facteurs logistiques.

### Grandes zones de production



Sources : Relevés de prix RONGEAD, Chigata et OCPV, projet FOUTOU, année 2014-2015.

## Zones de production du Nord

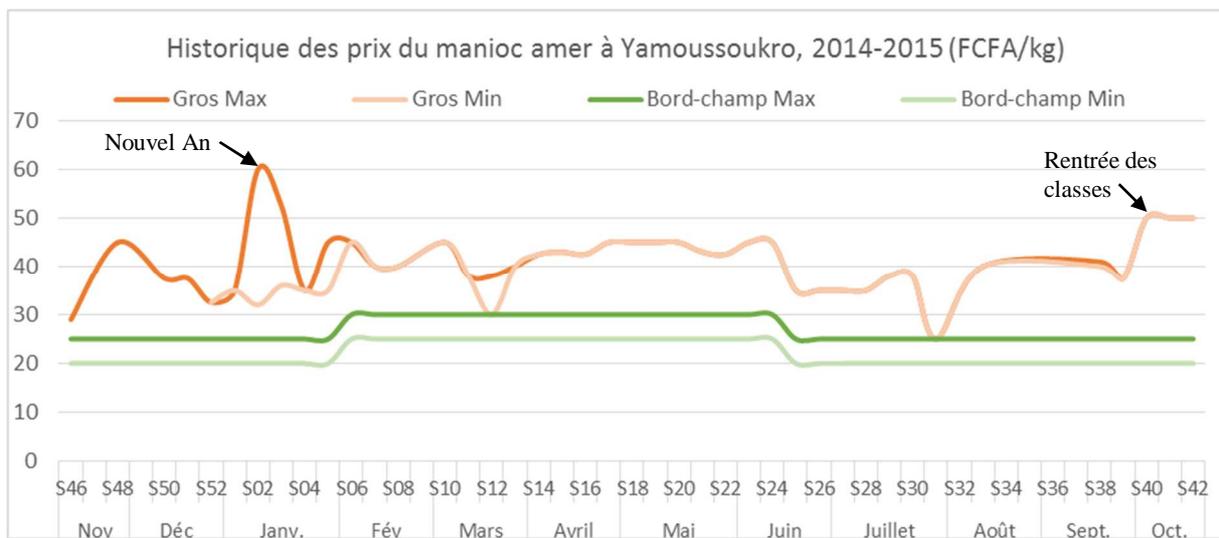
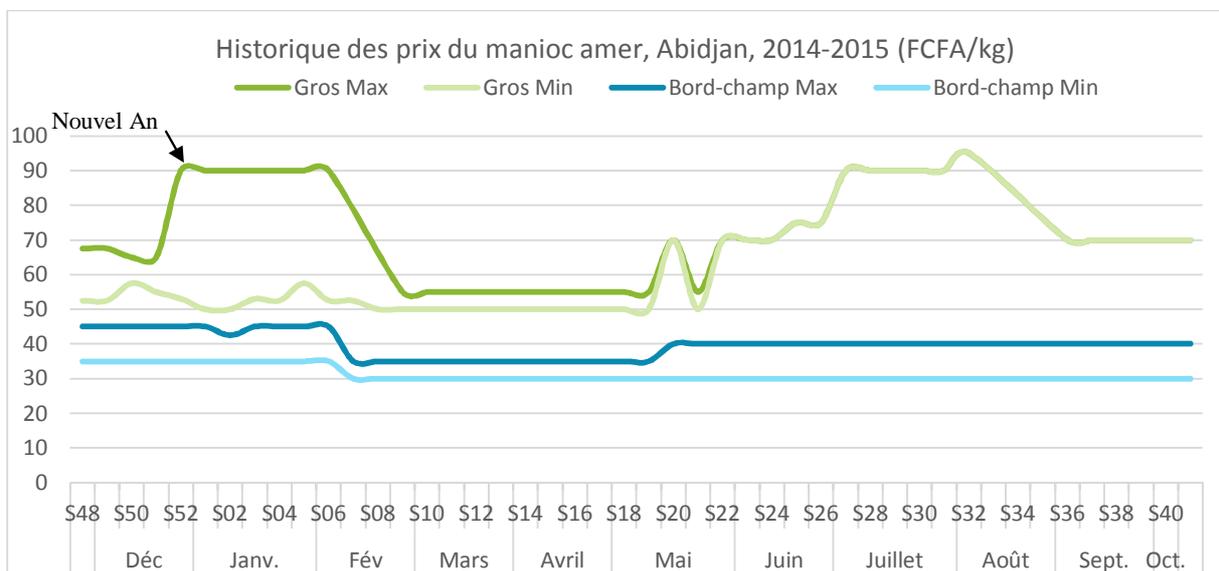
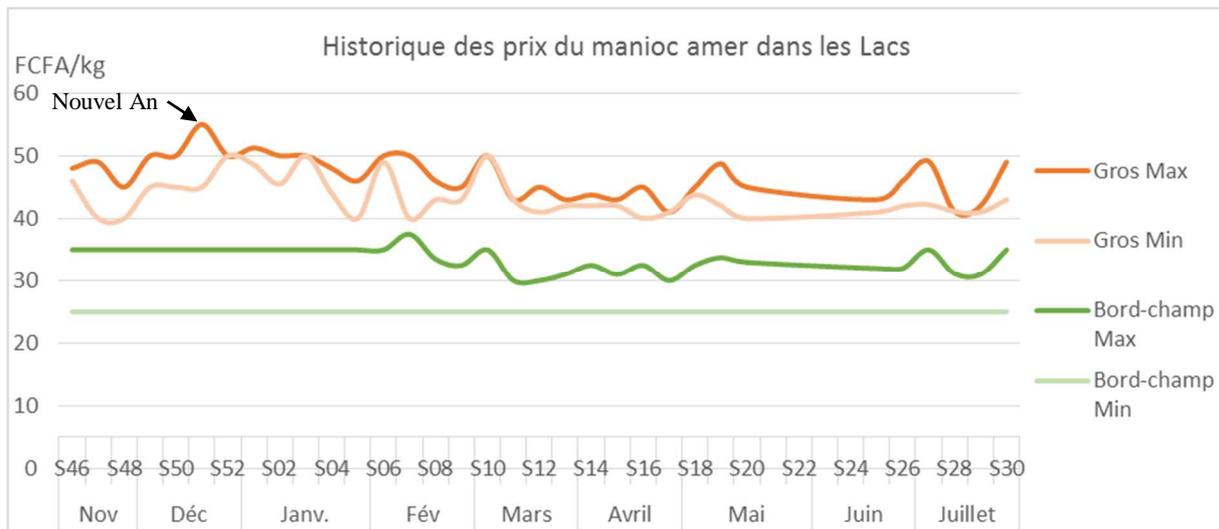


Sources : Relevés de prix RONGEAD, Chigata et OCPV, projet FOUTOU, année 2014-2015.

### 7.2.1 Variations de la demande

#### Manioc amer

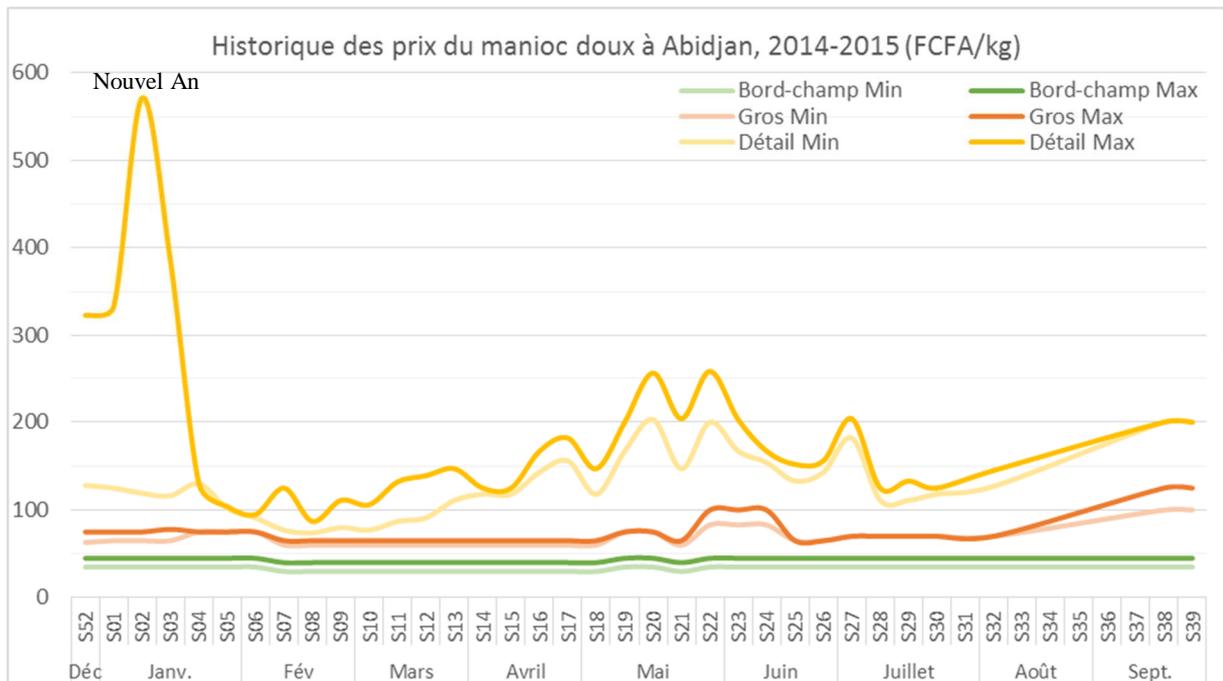
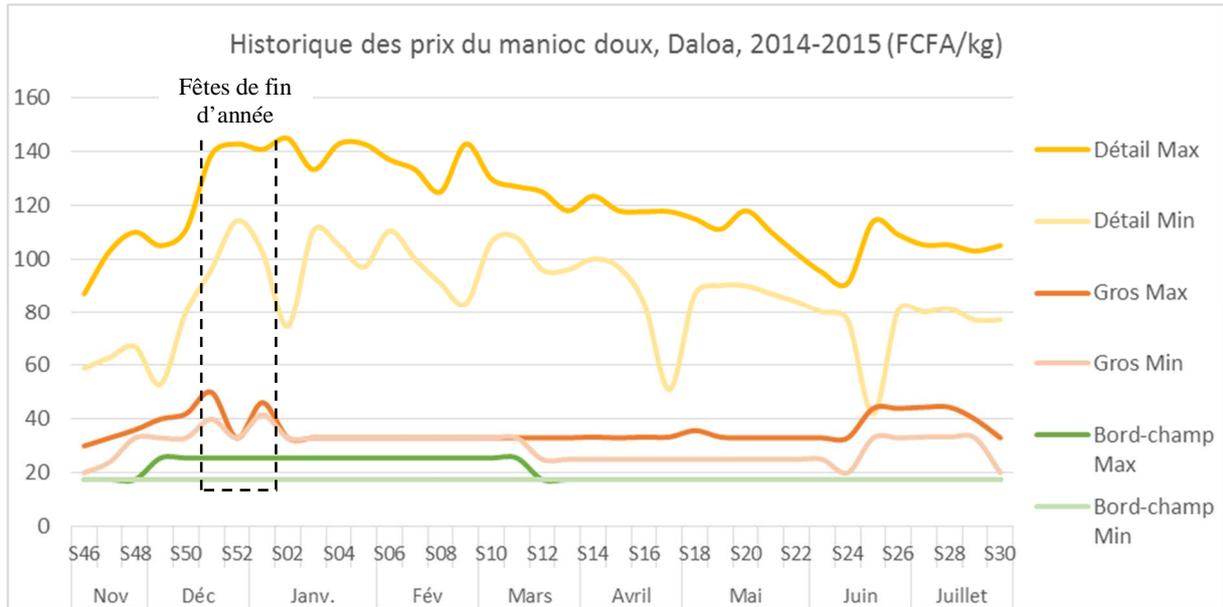
La demande en manioc amer, principalement liée à la demande des transformatrices d'attiéké, connaît peu de variations car la demande en attiéké est pratiquement stable toute l'année. Toutefois, elle peut augmenter, dans les grandes villes, au moment des **fêtes** pendant lesquelles la restauration hors domicile augmente. Elle peut également diminuer lors des périodes de vacances scolaires car l'attiéké sous forme de garba est fortement consommé par les élèves et cette demande non négligeable diminue lorsqu'ils restent en famille ou partent au village.



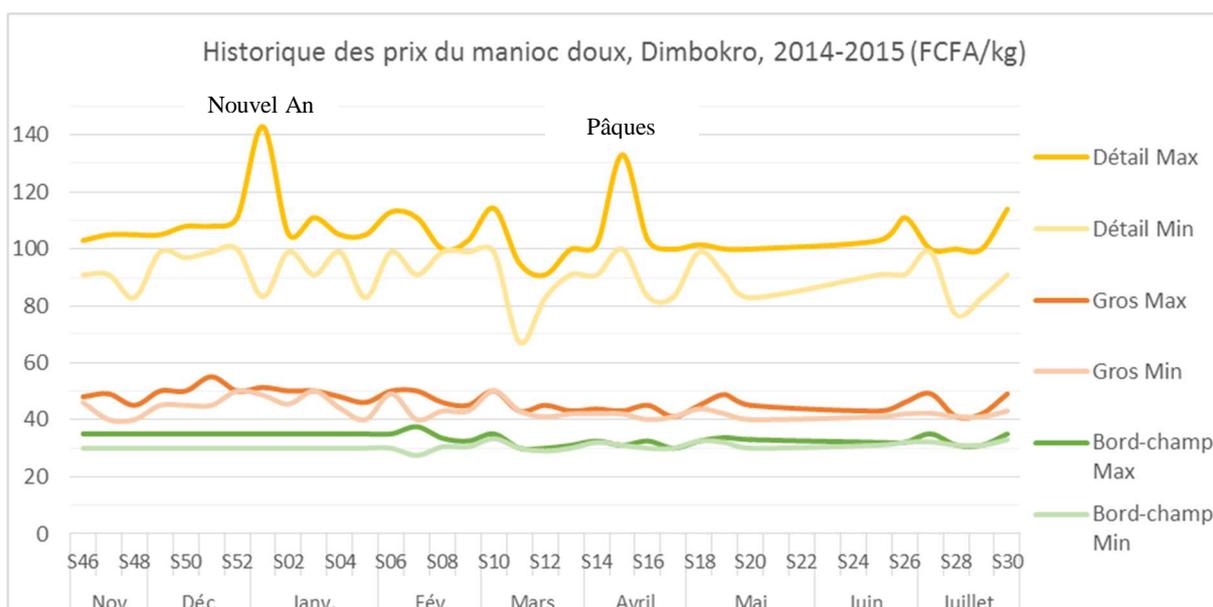
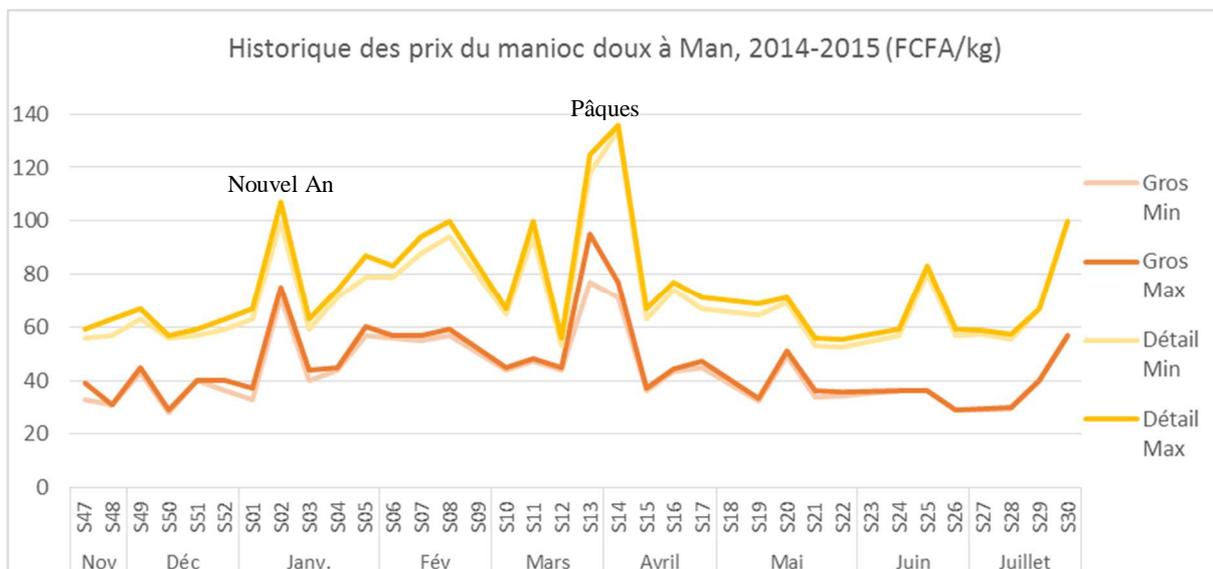
Sources : Relevés de prix RONGEAD, Chigata et OCPV, projet FOUTOU, année 2014-2015.

## Manioc doux

La demande en manioc doux va également augmenter au moment des **fêtes**, surtout dans les régions du Sud et du Centre où il fait partie des habitudes alimentaires. La hausse des prix va alors se ressentir de manière amplifiée sur les prix de détail. Les fêtes de fin d'année marquent d'habitude le coup d'envoi de la hausse des prix de la saison sèche.

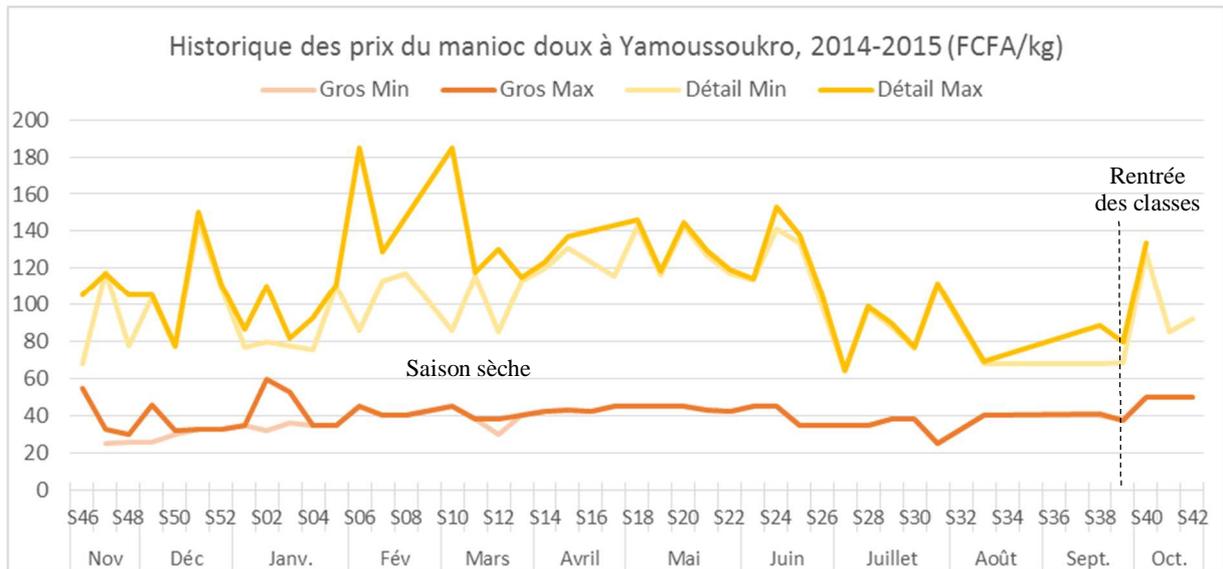


Sources : Relevés de prix RONGEAD, Chigata et OCPV, projet FOUTOU, année 2014-2015.



Sources : Relevés de prix RONGEAD, Chigata et OCPV, projet FOUTOU, année 2014-2015.

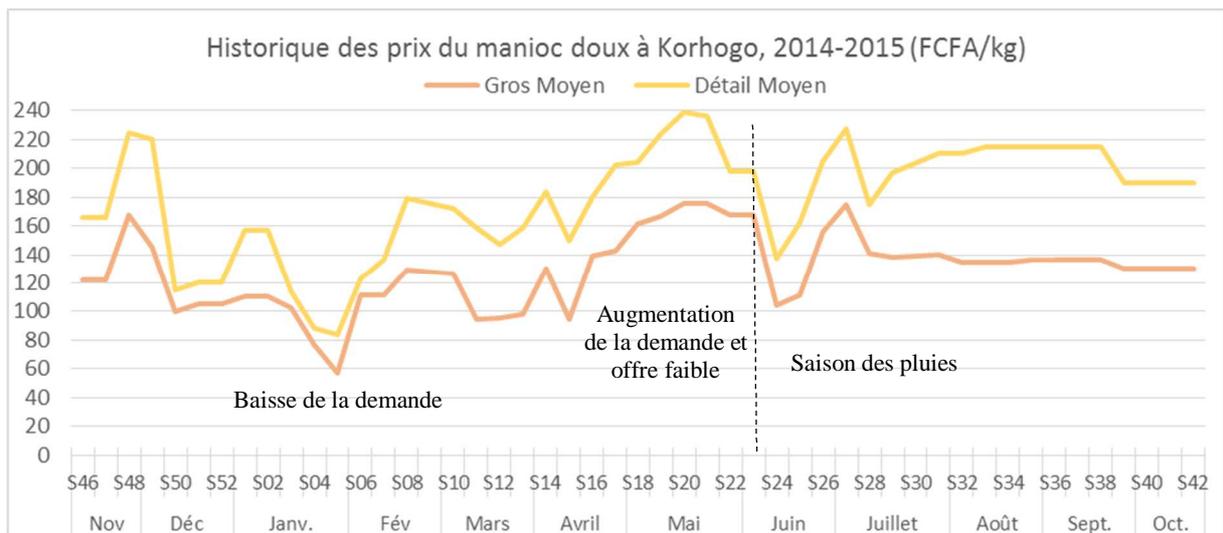
Les prix du manioc doux peuvent également augmenter en période de **rentrée scolaire**, car les transformatrices peuvent l'utiliser en substitution au manioc amer quand l'offre de ce dernier est faible ou quand son prix est trop élevé ; dans certaines villes comme Yamoussoukro, les deux types de manioc sont vendus au même prix en gros.



Sources : Relevés de prix RONGEAD, Chigata et OCPV, projet FOUTOU, année 2014-2015.

### Zones non-productrices du Nord

Si la demande en manioc doux est forte toute l'année dans le Sud et le Centre, elle peut à certaines périodes chuter dans le Nord, sous l'effet de prix trop élevés ou si d'autres aliments préférés par la population sont disponibles à un moindre prix (maïs, igname...).



Sources : Relevés de prix RONGEAD, Chigata et OCPV, projet FOUTOU, année 2014-2015.

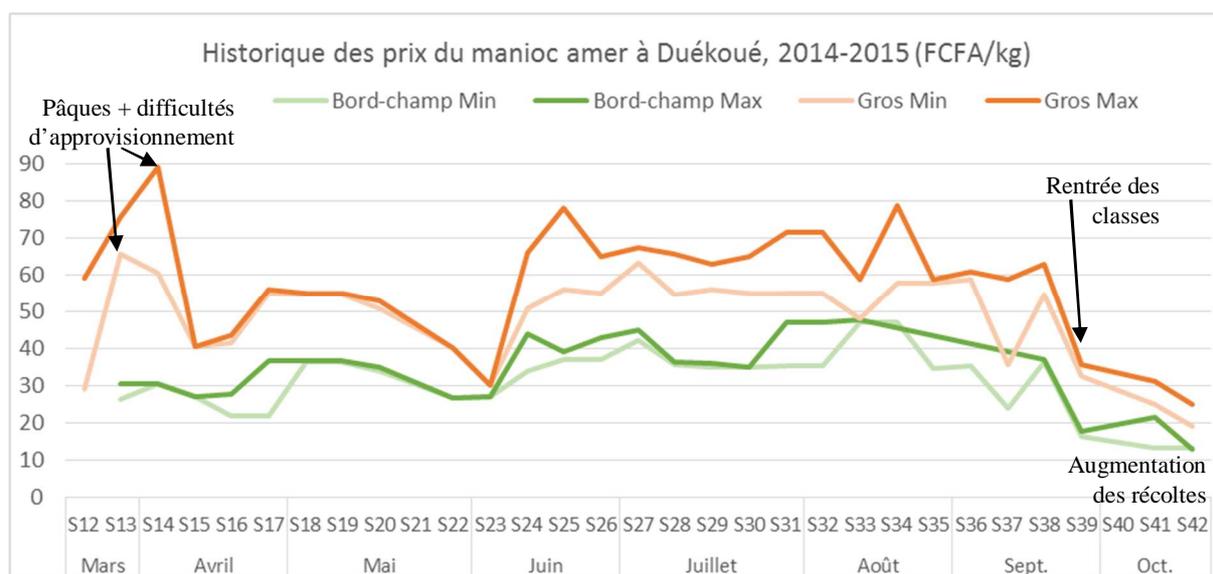
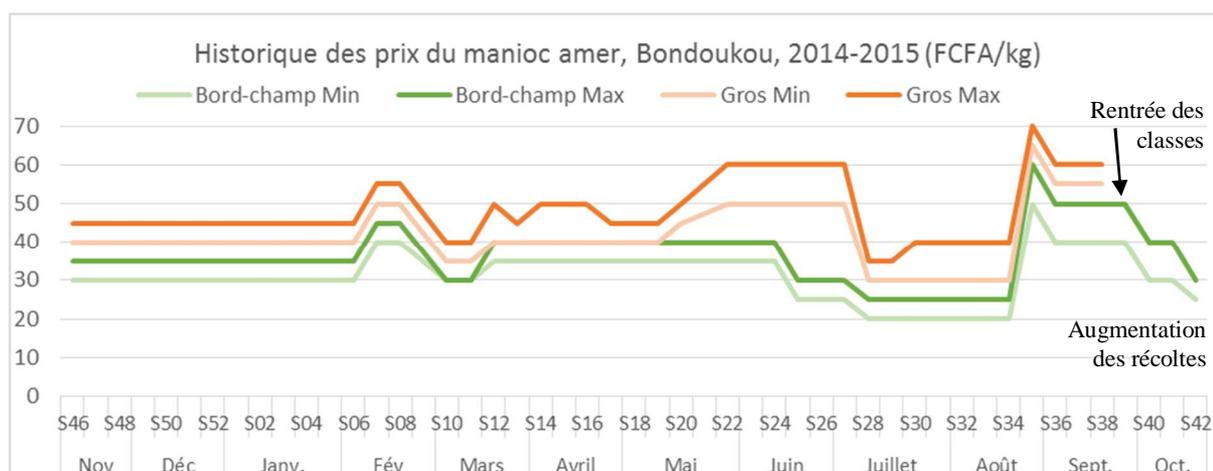
## 7.2.2 Variations corrélées de l'offre et de la demande

La **rentrée des classes** va avoir également un effet sur l'**offre**, car les paysans augmentent les récoltes de manioc doux et amer à cette période pour payer les frais de scolarité de leurs enfants.

### Manioc amer

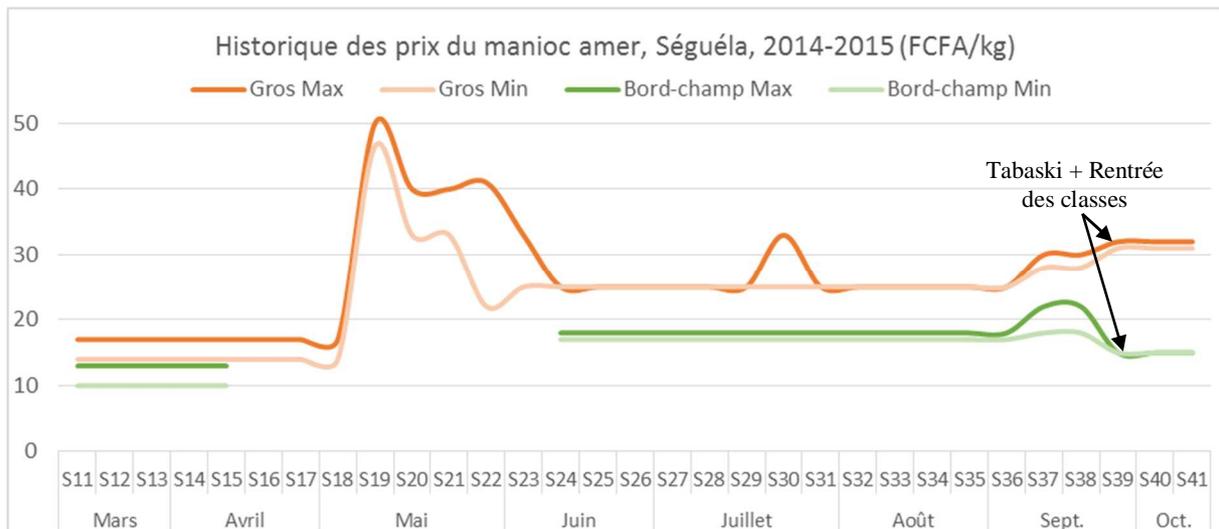
La combinaison de l'augmentation de l'offre et de la demande de manioc amer peut maintenir les prix à un niveau stable, ou au contraire provoquer à la fois une baisse des prix bord-champ et une hausse des prix de gros, ou seulement l'un des deux.

Par exemple, à Bondoukou et à Duékoué où la demande est relativement faible, l'augmentation de l'offre pèse plus lourd que la reprise des classes et a provoqué une baisse des prix à la rentrée en 2015.



Sources : Relevés de prix RONGEAD, Chigata et OCPV, projet FOUTOU, année 2014-2015.

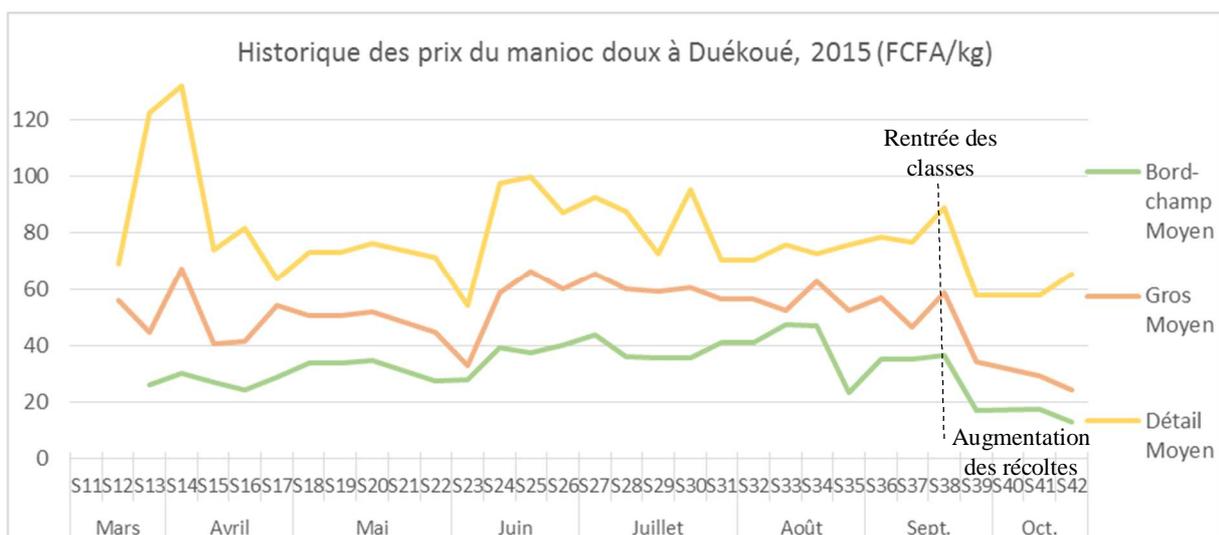
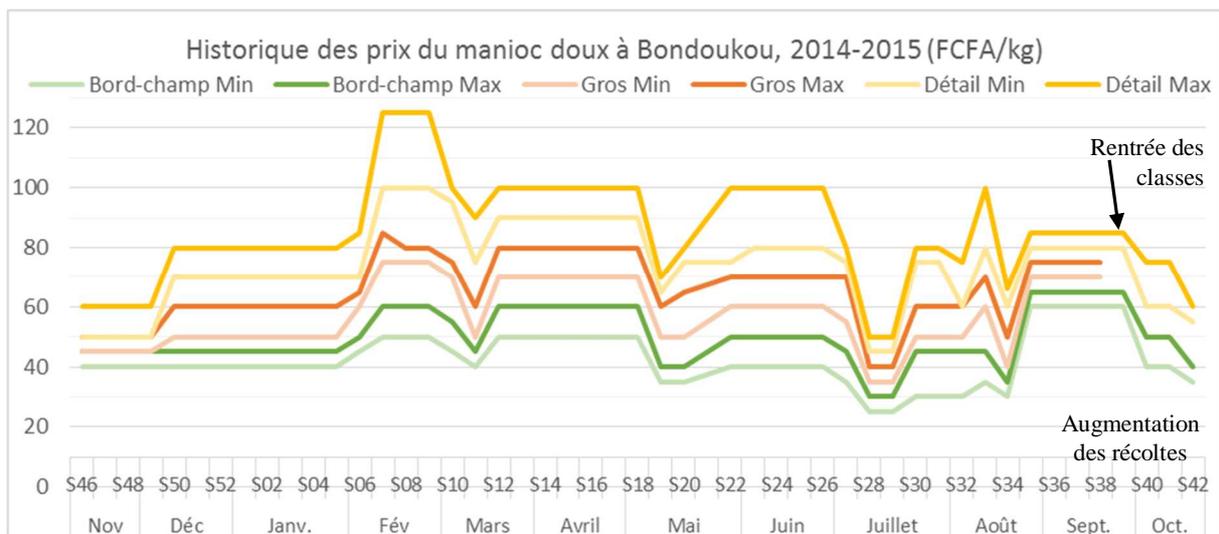
À Séguéla, la demande commence à devenir très forte en septembre, à l'approche de la rentrée scolaire (après plusieurs mois de pénurie), ce qui génère une augmentation des prix bord-champ et de gros. La Tabaski provoque un ralentissement des activités des producteurs et des transformatrices (chute de l'offre et de la demande), immédiatement suivie par la rentrée scolaire qui génère au contraire une forte augmentation de l'offre et de la demande. On observe donc à cette période une baisse des prix bord-champ en même temps qu'une hausse des prix de gros.



Sources : Relevés de prix RONGEAD, Chigata et OCPV, projet FOUTOU, année 2014-2015.

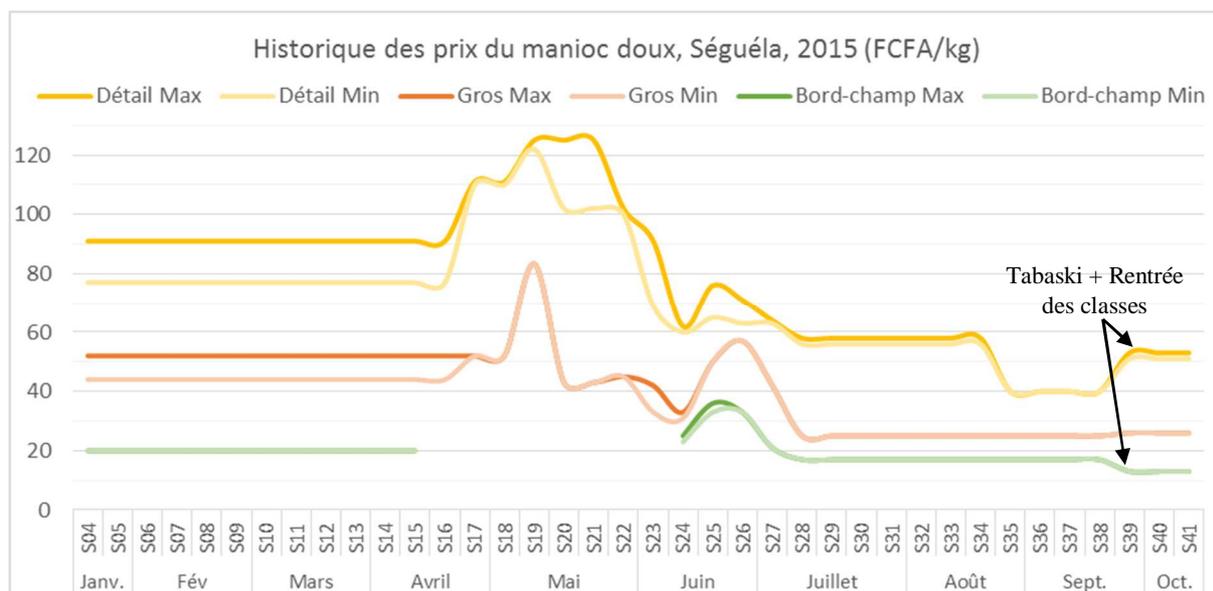
### Manioc doux

L'augmentation de l'offre de manioc doux en période de rentrée des classes va également avoir tendance à tirer les prix à la baisse, surtout dans les localités où la demande est limitée.



Sources : Relevés de prix RONGEAD, Chigata et OCPV, projet FOUTOU, année 2014-2015.

Mais on peut également observer une baisse du prix bord-champ en même temps qu'une hausse des prix de gros et de détail, selon un phénomène similaire à celui observé sur le manioc amer, notamment dans les localités où les transformatrices utilisent beaucoup le manioc doux en substitution au manioc amer, comme à Séguéla.



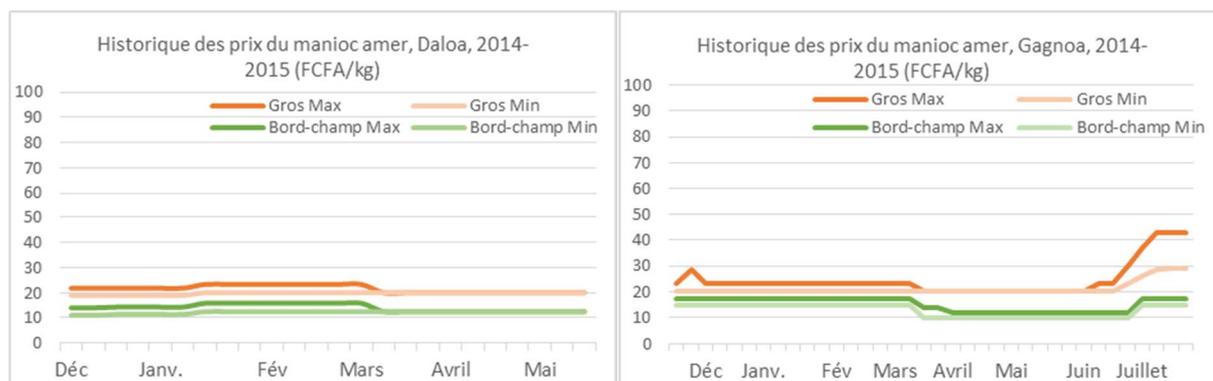
Sources : Relevés de prix RONGEAD, Chigata et OCPV, projet FOUTOU, année 2014-2015.

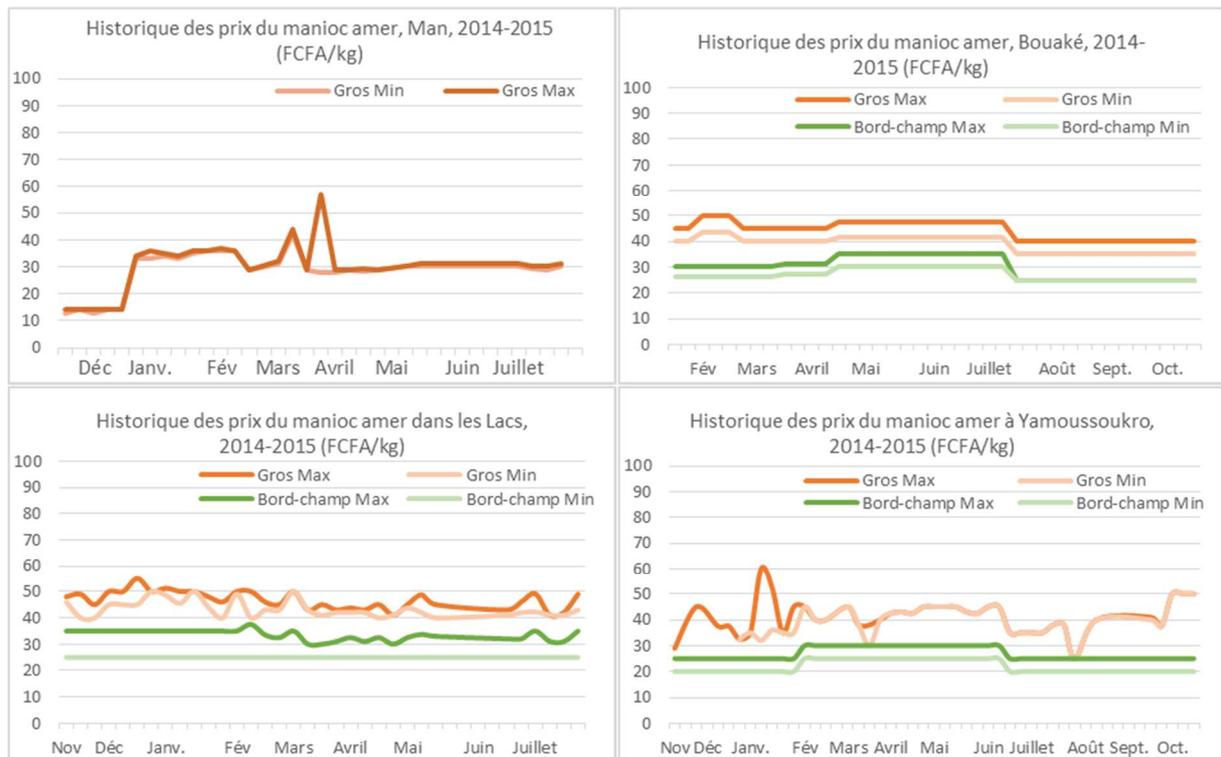
### 7.2.3 Variabilité régionale

Nous avons vu dans les parties précédentes que les niveaux de prix varient fortement entre les différentes régions, selon les niveaux de l'offre et de la demande (régions excédentaires / déficitaires), les coûts de production... Nous verrons également dans les parties suivantes la répartition de la valeur ajoutée et les différents frais et marges des opérateurs en fonction des régions de production et de commercialisation.

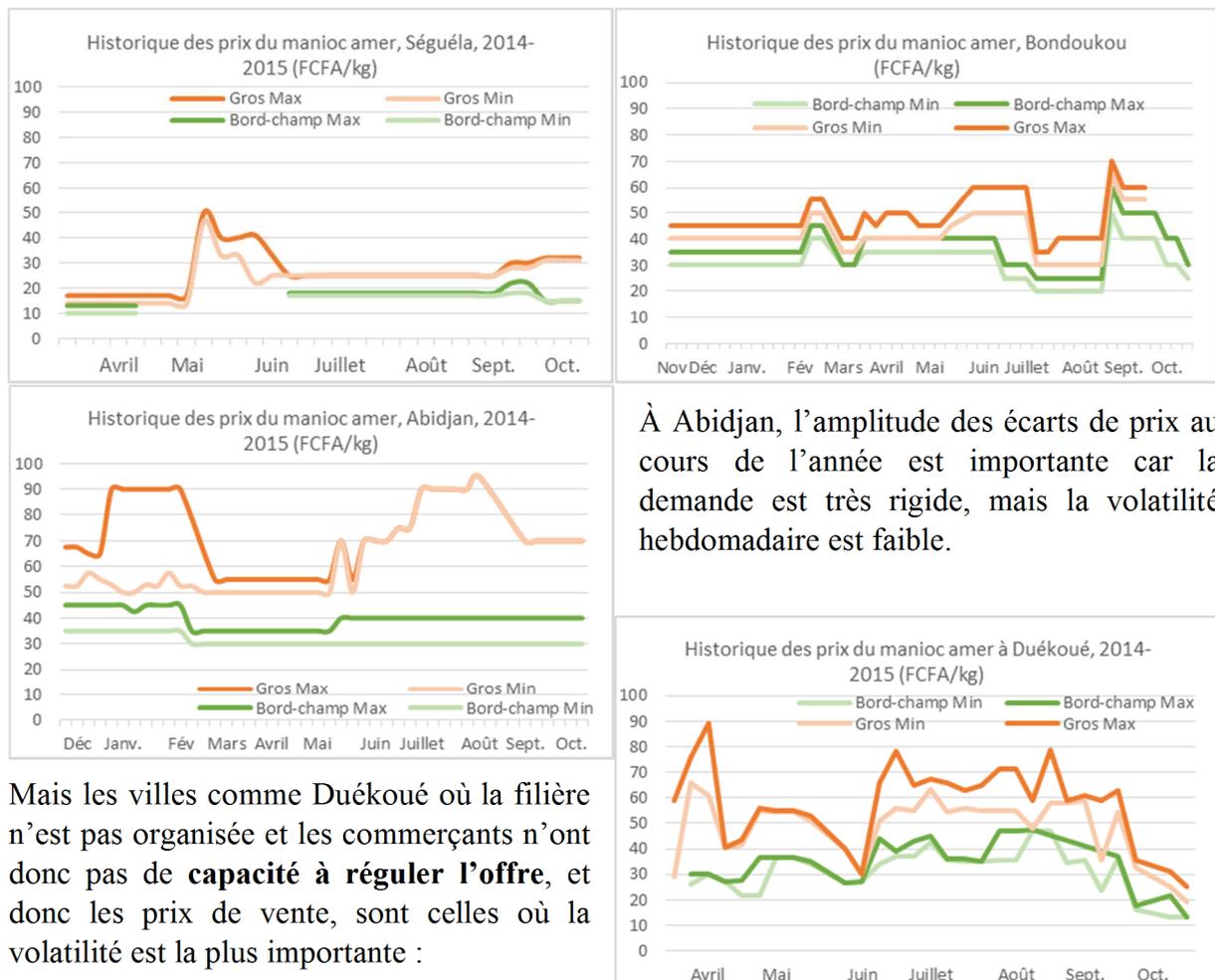
#### Manioc amer

La volatilité des prix du manioc amer est généralement très faible, surtout dans les grandes zones de production, car les collecteurs-grossistes travaillent essentiellement sur commande des transformatrices et écoulent des quantités généralement fixes chaque semaine, car la demande est constante et rigide. Les prix sont connus et homogènes entre tous les opérateurs et dépendent principalement de leurs frais.





La volatilité peut être légèrement plus forte dans les régions du Nord qui connaissent des pénuries à certaines périodes de l'année :



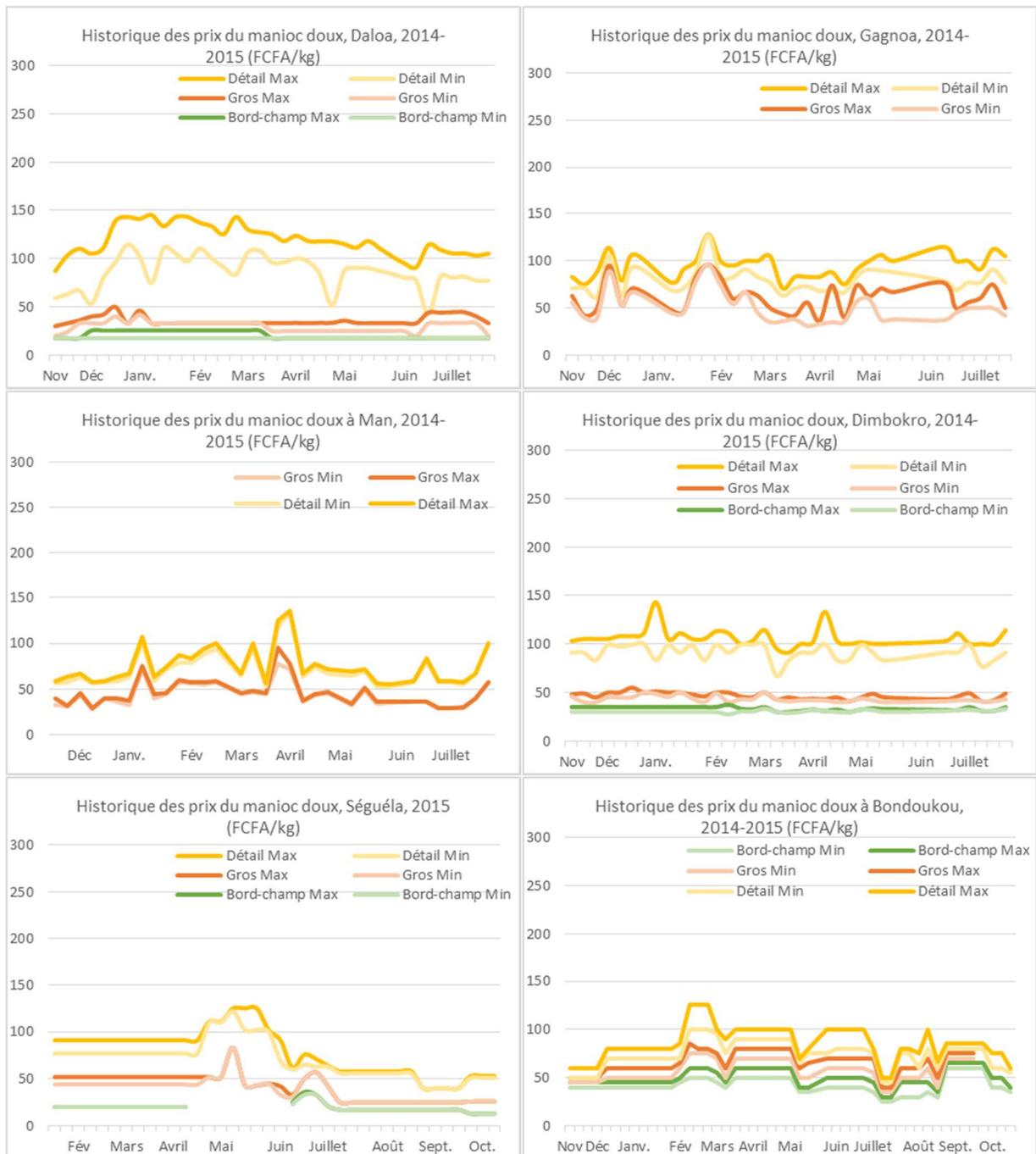
Mais les villes comme Duékoué où la filière n'est pas organisée et les commerçants n'ont donc pas de **capacité à réguler l'offre**, et donc les prix de vente, sont celles où la volatilité est la plus importante :

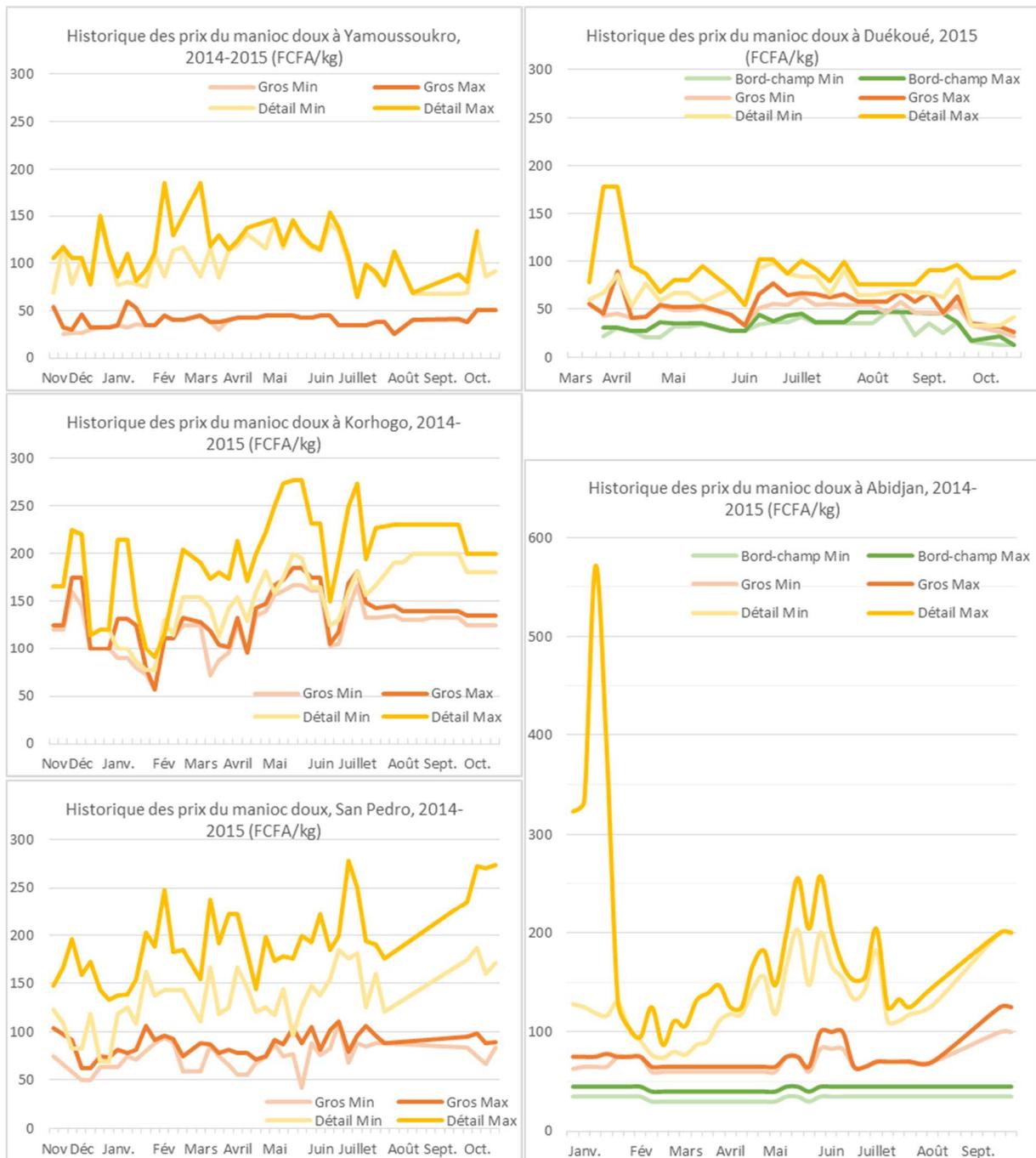
À Abidjan, l'amplitude des écarts de prix au cours de l'année est importante car la demande est très rigide, mais la volatilité hebdomadaire est faible.

## Manioc doux

La volatilité des prix du manioc doux est beaucoup plus forte que celle du manioc amer, notamment sur les prix de détail. La multiplicité des opérateurs, notamment des petites détaillantes, génère en effet une hétérogénéité des prix, calculés en fonction de l'offre et de la demande, des volumes de vente de chacune, des lieux de vente etc.

Toutefois, on retrouve globalement la même structure que celle des évolutions de prix du manioc amer : volatilité relativement faible dans les grandes zones de production, plus forte dans les régions de moindre production, volatilité plus forte dans les grandes villes, notamment celles des régions déficitaires.





À noter les cas de Gagnoa et Duékoué où la volatilité est particulièrement forte au regard de leur situation en zone de production. Cela pourrait s'expliquer par le fait que la filière est peu organisée dans ces villes et que certains producteurs pratiquent occasionnellement la vente directe en demi-gros ou au détail à des prix parfois très faibles.

Enfin, toutes les filières vivrières de la région de Duékoué se trouvent désorganisées suite à la crise, et cela peut expliquer les pénuries et les difficultés d'approvisionnement que connaît la ville à des périodes où les autres zones de production sont bien fournies.

De même, San Pedro est régulièrement sous-approvisionnée, et on y constate à la fois une forte volatilité et un niveau globalement élevé des prix. En effet, tout le Sud-Ouest est principalement dédié aux cultures d'exportation (palmier à huile, hévéa, cacao dans l'arrière-pays) et la région est considérée comme étant en état de déficit alimentaire par de multiples acteurs. Les

commerçantes vont régulièrement s’approvisionner à Duékoué (elle-même sous-approvisionnée une partie de l’année) ou à Issia, mais cela implique des coûts de transport et donc des prix de vente élevés.

#### 7.2.4 L’influence du marché sous régional

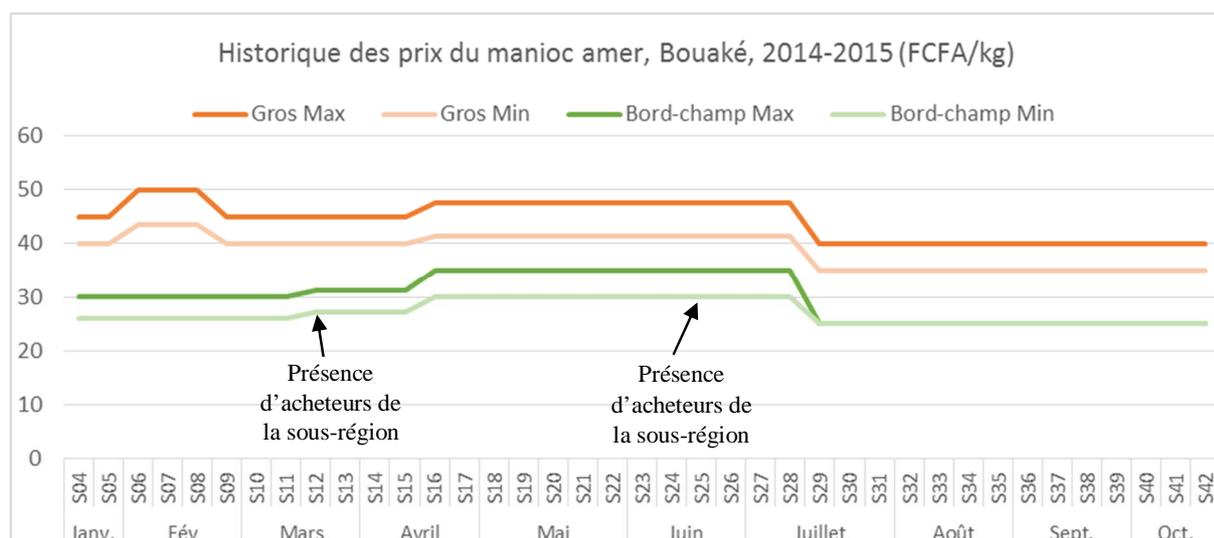
La Côte d’Ivoire n’étant pas directement en compétition avec les autres pays producteurs de la sous-région, les prix pratiqués dans ces pays influent peu jusqu’à présent sur les prix pratiqués en Côte d’Ivoire. En effet, les coûts de transport élevés et les difficultés de transit font que les commerçants préfèrent s’approvisionner sur leur territoire national, le plus près possible de leur localité.

Bien que la Côte d’Ivoire exporte vers certains pays de la sous-région comme le Mali et le Burkina Faso, cela n’influe que peu sur le niveau des prix pratiqués localement, car les chargements partent de régions fortement excédentaires et les volumes concernés restent relativement faibles en comparaison avec ceux commercialisés localement. Même si les prix pratiqués avec les acheteurs étrangers sont supérieurs aux prix locaux, les volumes de vente ne sont pas assez importants pour générer une hausse globale des prix.

Toutefois, en saison sèche, quand il y a peu d’offre sur le marché, la demande des pays voisins qui vient s’ajouter à la demande locale et/ou nationale peut contribuer à la hausse des prix.

À Bouaké il a ainsi été reporté une hausse des prix liée à la présence d’acheteurs étrangers en mars, dans un contexte de pénurie de l’offre (saison sèche). Leur présence s’est reproduite dans les mois suivants. En effet, dans les périodes où l’offre est insuffisante, ces acheteurs peuvent faire eux-mêmes le voyage pour s’approvisionner, Bouaké étant la zone de grande production la plus proche de chez eux.

C’est toutefois le seul cas de ce type ayant été reporté au cours de l’année 2015.

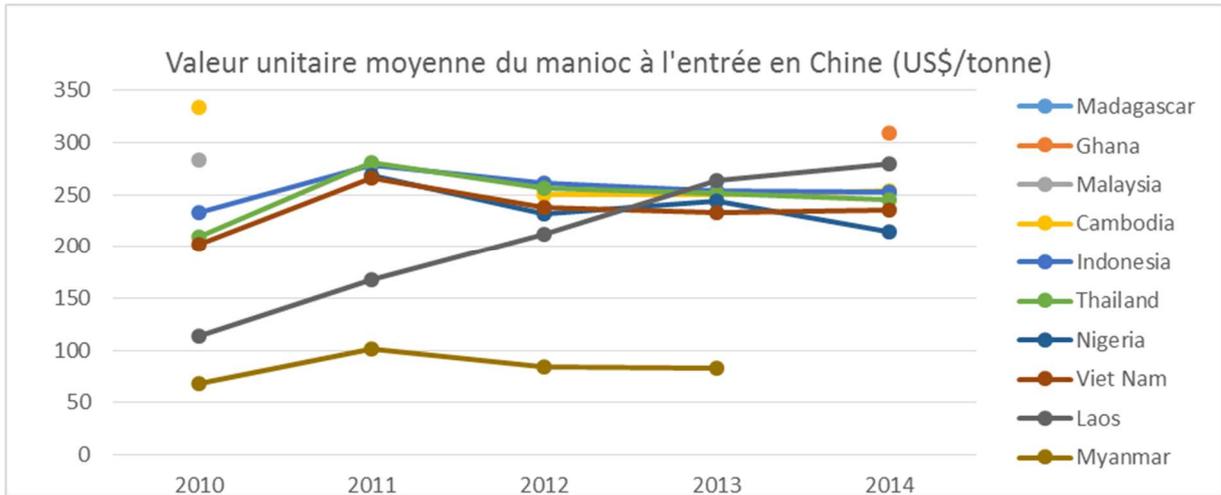


#### 7.2.5 Les variations de l’offre et la demande sur le marché international

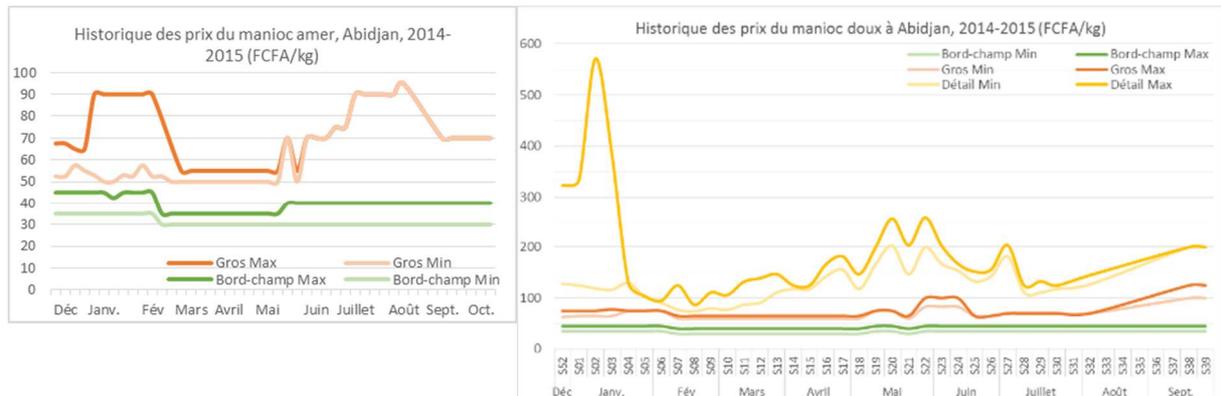
La Côte d’Ivoire n’étant que très peu connectée au marché international, les variations de l’offre et de la demande et des prix sur celui-ci, n’affectent pas les prix pratiqués en CI.

### 7.2.6 Compétitivité de la production de manioc en Côte d'Ivoire

Pour rappel, la valeur unitaire moyenne du manioc à l'entrée en Chine (prix CIF), principale destination sur le marché international, était comprise entre 215 et 310 US\$ / tonne en 2014, soit 106 à 153 FCFA/kg prix CIF.



Ces prix, auxquels il faut ajouter le coût du transport, de la mise à FOB (charges portuaires) et du fret maritime, sont à peine égaux ou inférieurs aux prix de détail du manioc doux pratiqués à Abidjan, généralement compris entre 100 et 250 FCFA/kg. Ils sont en revanche légèrement supérieurs aux prix de gros du manioc amer (50-95 FCFA/kg) et du manioc doux (60-100



FCFA/kg) à Abidjan.

Ainsi, étant donné le coût élevé de la mise à FOB au port d'Abidjan (minimum 50 FCFA/kg) et du conditionnement nécessaire à l'exportation de manioc frais par voie maritime, dans les conditions actuel l'exportation de manioc vers l'Asie ne révèle pas d'opportunité intéressante.

La production de manioc en Côte d'Ivoire pourrait théoriquement être compétitive pour une exportation vers l'Europe, le Maghreb voire les Amériques mais ces marchés ne sont jusqu'à présent que des débouchés mineurs et ne permettent pas d'économies d'échelle propices au développement d'une filière dynamique.

## 7.3 Les acteurs des filières

### 7.3.1 Les coopératives de producteurs

Il existe de nombreuses coopératives de producteurs de vivrier : nous en avons recensé une soixantaine affiliées à l'une des deux principales fédérations, la FENACOVICI (Fédération Nationale des Coopératives de Vivrier de Côte d'Ivoire) et la CNAVICI (Confédération Nationale des Acteurs du Vivrier de Côte d'Ivoire), qui représentent au moins 30 000 membres au total ; mais il en existe encore beaucoup d'autres, non affiliées donc moins visibles, ainsi que de nombreuses associations et groupements informels.

Les coopératives de vivrier sont majoritairement féminines – en effet ce sont principalement les femmes qui se consacrent aux cultures vivrières, notamment le maraîchage, tandis que les hommes se concentrent sur les cultures de rente, et parfois les cultures céréalières – et la plupart de leurs membres produisent le manioc ; cependant, ces coopératives sont très peu actives dans le commerce de ce produit. Elles préfèrent généralement se concentrer sur d'autres produits plus rentables tels que le riz, le maïs, le piment, le gombo, pour lesquels on peut, de plus, adopter des stratégies de stockage après séchage.



Productrices de manioc dans leur champ  
(Attiégouakro)

On observe, de manière générale, deux types de coopératives de vivrier en Côte d'Ivoire.

Avec l'application de l'Acte OHADA (Organisation pour l'Harmonisation en Afrique du Droit des Affaires), les coopératives doivent aujourd'hui changer leurs statuts pour devenir des Sociétés Coopératives Simplifiées (SCOOPS) ou des Sociétés Coopératives avec Conseil d'Administration (SCOOPCA). Beaucoup de coopératives choisissent ce dernier modèle, qui en fait pratiquement des entreprises agricoles rémunérant des investisseurs. Elles s'appuient souvent sur une base communautaire de membres, généralement des femmes, qui fournissent les terres et la main d'œuvre tandis que les investisseurs préfinancent la production (semences, engrais, produits phytosanitaires). Elles sont nourries mais non rémunérées pour leur travail, mais touchent ensuite une part du produit de la vente (jusqu'à 65% des bénéfices perçus / déclarés).

D'autre part, beaucoup de coopératives de vivrier n'organisent pas réellement la production ou la commercialisation des produits, affichant des chiffres d'affaire nuls, et sont en fait largement des outils politiques pour des personnes qui souhaitent acquérir une notoriété et avoir accès à la sphère politique locale ou nationale ; également des outils destinés à capter des financements, pas toujours utilisés au bénéfice de tous les membres.

La combinaison des deux types existe également : des entreprises agricoles dont le statut coopératif permet de capter des financements et d'obtenir des terres et de la main d'œuvre presque gratuite.

La plupart des producteurs/trices travaillent en fait dans l'informalité, soit à travers des groupements dont l'existence n'est pas reconnue légalement, soit en organisant les activités de commercialisation en dehors de la coopérative à laquelle elles appartiennent.

### 7.3.2 Les grossistes et coopératives de grossistes

Le manioc frais est généralement commercialisé par des coopératives ou des groupements de grossistes qui gèrent des plates-formes de déchargement, souvent à proximité des unités de transformation d'attiéké. C'est le cas à Abidjan, San Pedro, Daloa, Gagnoa, Yamoussoukro, Dimbokro, Duékoué. Dans d'autres villes, les grossistes sont indépendants, comme à Korhogo. Dans ces groupements de commerçants, les grossistes travaillent de manière indépendante mais s'organisent collectivement pour organiser des tours de collecte et ainsi réguler l'offre mise sur le marché (chaque grossiste a des jours de travail prédéterminés). Ils peuvent être composés d'environ 10 à 20 membres selon la taille de la ville.

Les commerçants (qui sont le plus souvent des commerçantes) partent collecter le produit en brousse, après avoir convenu deux ou trois jours à l'avance les productrices pour que celles-ci organisent le déterrage. Quand elles arrivent, elles n'ont plus qu'à charger la bâchée (1,5 à 2 tonnes) ou le KIA (3,5 à 4 tonnes) pour aller livrer à la plate-forme ou directement dans une unité de transformation (dans le cas d'une commande). Dans ce cas, elles achètent le manioc au volume et le revendent de même ; les productrices assument les frais de récolte tandis que la grossiste assume les frais de transport. Un autre système est parfois pratiqué : la grossiste achète le manioc sur pied dans une parcelle, à un prix basé sur une estimation de la quantité à récolter, et assume elle-même l'organisation et les frais de récolte, ainsi que le transport. Ce système est toutefois de moins en moins pratiqué car la quantité qu'on va finalement obtenir est incertaine (la grossiste assume plus de risques que le producteur). Le manioc peut être payé immédiatement, mais le plus souvent il est livré à crédit et payé après la revente en ville.

### 7.3.3 Les coopératives de femmes Gouro

Il existe des coopératives mixtes producteurs-commerçants qui commercialisent le manioc sous forme de placali. Elles sont dirigées par des femmes Gouro qui sont également gestionnaires de marchés de gros à Abidjan ; de ce fait, on peut les considérer plutôt comme des coopératives de commerçantes, ou du moins gérées par les commerçantes.

Le fonctionnement de celles-ci est assez complexe et en partie politisé. Leur création a toujours pour origine l'initiative d'une commerçante installée à Abidjan pour mener ses activités commerciales. Elle fédère autour d'elle d'autres commerçantes, qui deviennent ses alliées ou ses protégées, ainsi que les femmes du village dont elle est originaire. Chaque femme dirigeante de coopérative a sa zone, qui comprend quatre ou cinq villages associés, regroupés autour d'un même axe routier. Les autres femmes commerçantes n'ont pas droit d'entrée dans sa zone sans son accord, ce qui élimine de fait toute concurrence possible sur un même territoire, et donc toute possibilité pour les producteurs/trices de faire monter les enchères en mettant en concurrence plusieurs acheteurs<sup>17</sup>. Chaque productrice du village, qui peut également faire office de pisteuse en regroupant les produits de plusieurs femmes pour les envoyer à Abidjan, possède un ou plusieurs contacts d'acheteuses à Abidjan, qui elles-mêmes sont originaires de la même zone et membres de la même coopérative. Ces acheteuses revendent ensuite en demi-gros sur le marché d'Adjamé ou de Yopougon. Chaque dirigeante de coopérative possède sa plate-forme de déchargement à Abidjan et son marché de demi-gros et de détail, dont elle tire ses revenus.

---

<sup>17</sup> C'est pourquoi inciter les producteurs à mieux négocier les prix et à diversifier leurs contacts commerciaux est perçu dans cette zone comme une menace et une agression contre le système en place, et peut provoquer de graves perturbations.

Ces femmes, qui sont pour la plupart dans le commerce de vivrier depuis plus de 30 ans, ont aujourd'hui abandonné l'activité commerciale proprement dite pour se consacrer à la gestion de leur marché ; ce ne sont donc moins des grossistes (qui détiennent le produit) que des opérateurs logistiques, qui permettent la collecte, le transport, le déchargement des produits, l'approvisionnement et l'organisation du marché. Cette position centrale leur donne une grande légitimité, autant dans leur zone d'origine où elles font figure de levier de développement en permettant l'évacuation et la vente des produits, que sur le marché où la possession de la plateforme leur donne la possibilité de verrouiller l'accès aux chargements de commerçants non alliés ou de producteurs ne respectant pas leurs règles du jeu.

Leur rôle majeur dans le commerce de vivrier en Côte d'Ivoire, a permis à certaines d'accéder à des fonctions hautement politiques.

### Relations de domination et gestion du risque

L'organisation de cette filière, notamment pour l'approvisionnement d'Abidjan, peut apparaître comme particulièrement oligopolistique. Des stratégies de boycott des opérateurs qui n'intégreraient pas le système et de zonage des zones d'approvisionnement sont notamment employées pour limiter la concurrence entre commerçants au sein des plateformes mais aussi pour réguler la concurrence entre les plateformes. En outre, dans leurs zones d'approvisionnement, les commerçantes possèdent un pouvoir important sur les productrices en leur imposant souvent les périodes de livraison et la livraison à crédit.

Il est toutefois, important de noter que,

- 1) la filière se maintient dans une situation de haute performance économique : les charges logistiques et les marges dégagées par les commerçants et intermédiaires sont égaux ou inférieurs à ceux appliqués à d'autres produits en Côte d'Ivoire
- 2) l'organisation pyramidale et la maîtrise de la concurrence organisée par les grandes commerçantes gouros visent avant tout à réguler l'offre sur le marché de la capitale pour limiter les risques de pertes étant donné la nature particulièrement périssable des produits qu'elles commercialisent. En effet, comme nous avons pu l'observer spontanément sur d'autres marchés que celui d'Abidjan, les « déchargements sauvages » et les erreurs logistiques peuvent rapidement augmenter la volatilité des prix sur le marché local et provoquer de lourdes pertes pour les commerçants qui se retrouveront par la suite répercutées sur les producteurs ou sur les consommateurs.

Même si le risque existe que cet oligopole évolue vers des formes de prélèvements excessifs, il faut noter que d'une part, quelques zones de déchargement dans la région d'Abidjan échappent à l'emprise des groupements de commerçantes et d'autre part, la filière manioc est confrontée à une concurrence importante avec les autres filières vivrières (riz, plantain, igname, maïs) qui limite le potentiel d'augmentation du prix du manioc sur le marché local.

On peut donc considérer que même si ces relations sont principalement informelles, la filière « gouro » permet avant tout une organisation logistique de pointe pour réguler un marché où les risques logistiques sont très élevés.

Notons que cette organisation est également valable pour de nombreux produits maraichers périssables commercialisés à partir de la région de la Marahoué et qui approvisionnent la capitale.

#### 7.3.4 Les transformatrices

##### Productrices-transformatrices de placali

Comme nous l'avons dit, la transformation du placali se fait le plus souvent au village, par les productrices elles-mêmes, en particulier dans la zone de Zuénoula et le Centre-Ouest qui approvisionnent Abidjan. On a donc dans ces villages des groupements de productrices-transformatrices.

Le manioc est épluché et coupé en morceaux puis broyé, généralement à l'aide d'une broyeuse à moteur privée dont on loue l'usage. La pâte est ensuite pressée à l'aide d'une presse manuelle et mise en sachets d'environ 1 kg, lesquels sont ensuite mis en sacs pour l'envoi à Abidjan ou dans les localités voisines.



Chargement des sacs de 130 kg de placali à destination d'Abidjan

##### Unités de transformation d'attiéké

Le processus de fabrication de l'attiéké commence comme celui du placali : le manioc est épluché, coupé, lavé et broyé avec un ferment et un peu d'huile de palme. La pâte obtenue est ensuite pressée et fermentée pendant deux jours, puis passée au tamis pour être semoulée. La taille du tamis détermine la taille des grains (attiéké « gros grains » ou « petits grains » selon les préférences de chaque région). La semoule est ensuite séchée au soleil puis cuite à la vapeur sur de gros fourneaux à bois, avant d'être empaquetée. L'attiéké est donc un aliment prêt à consommer.



Épluchage



Pressage



Semoulage



Cuisson

Les unités de transformation d'attiéké peuvent être familiales, coopératives ou entrepreneuriales, artisanales, semi-industrielles ou industrielles.

Les unités familiales se composent de 5 à 20 femmes vivant dans la même cour, qui travaillent collectivement pour leur propre compte (il n'y a pas de travailleuses salariées ou d'apprenties). La transformation se fait de manière artisanale. Ce type d'unité existe dans toutes les villes et dans de nombreux villages des grandes zones de production (Sud, Centre et Centre-Ouest).

Une unité coopérative ou de groupement se compose des femmes d'un même village qui travaillent ensemble et mettent en commun le matériel de production, mais vendent l'attiéké chacune pour son compte ou (plus rarement) en commun ; dans ce cas l'argent est réparti équitablement entre les travailleuses. La transformation se fait artisanalement. Ce type d'unité existe dans beaucoup de villages du Centre (notamment proches de Yamoussoukro), du Centre-Ouest (autour de Gagnoa) et du Sud (autour de Divo, villages Ébriés de Grand-Lahou, Dabou, Bassam etc.). On voit donc que la proximité d'une grande ville est essentielle pour ce type d'activité.

Il existe également des groupements dans certains quartiers de Yamoussoukro (quartier 220 logements), d'Abidjan ou d'autres grandes villes ; dans ce cas, il s'agit plutôt de groupements d'unités familiales qui commandent le manioc en commun pour bénéficier de tarifs de gros.

Les unités entrepreneuriales sont dirigées par une patronne qui emploie des travailleuses salariées et/ou des apprenties. Il existe de très grandes unités employant plus de 1000 travailleuses, telle celle d'Abobo Baoulé (Abidjan), et d'autres beaucoup plus modestes, 10 à

20 personnes ; ce type d'unités est fréquent dans les grandes villes telles qu'Abidjan et San Pedro. Les grandes unités travaillent de manière semi-industrielle : le travail est divisé en différents postes ou ateliers : épluchage, lavage, broyage, pressage, semoulage, séchage, cuisson ; elles possèdent un appareil de production plus important tel que broyeuses, presses, aires de séchage bétonnées... Cette activité peut être très rentable car les travailleuses sont très peu payées : 20 000 à 30 000 FCFA par mois pour une salariée, 120 000 FCFA par an pour une apprentie (jeune fille envoyée du village pour travailler en ville peu payée mais logée et nourrie).

Il existe à notre connaissance une seule unité industrielle de production d'attiéké en Côte d'Ivoire, située à Toumodi, qui est entrée en fonctionnement en avril 2015. Bien que de taille modeste (2 tonnes de manioc transformées par jour pour une dizaine de travailleuses), elle possède un appareil de production moderne avec éplucheuses, broyeuses, semouleuses, fours pour le séchage, étuveuses et bassins de décantation de l'eau pour éliminer les résidus d'acide cyanhydrique.

Les unités de fabrication d'attiéké s'approvisionnent en gros (voire en demi-gros pour les unités familiales les plus petites) et vendent également en gros et en demi-gros. Elles approvisionnent ainsi les nombreuses restauratrices (l'attiéké accompagne les grillades) et détaillantes fixes ou ambulantes, qui le reconditionnent en « boules » pour la vente.

## 7.4 Chaînes de valeur des filières de commercialisation du manioc

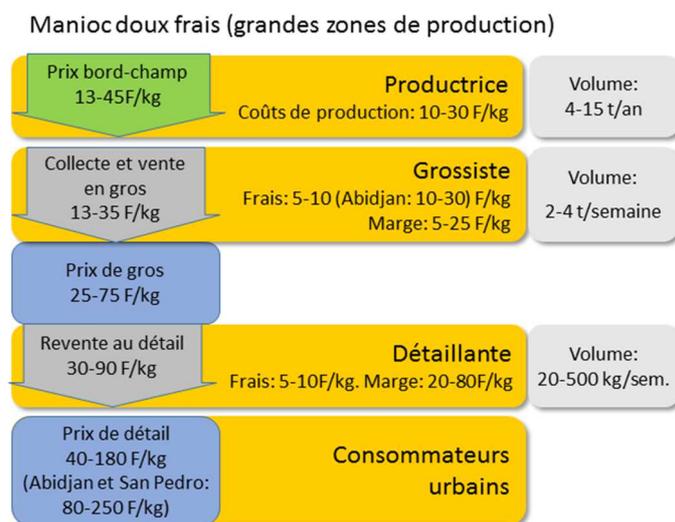
### 7.4.1 Chaînes de valeur du manioc frais

#### Manioc doux

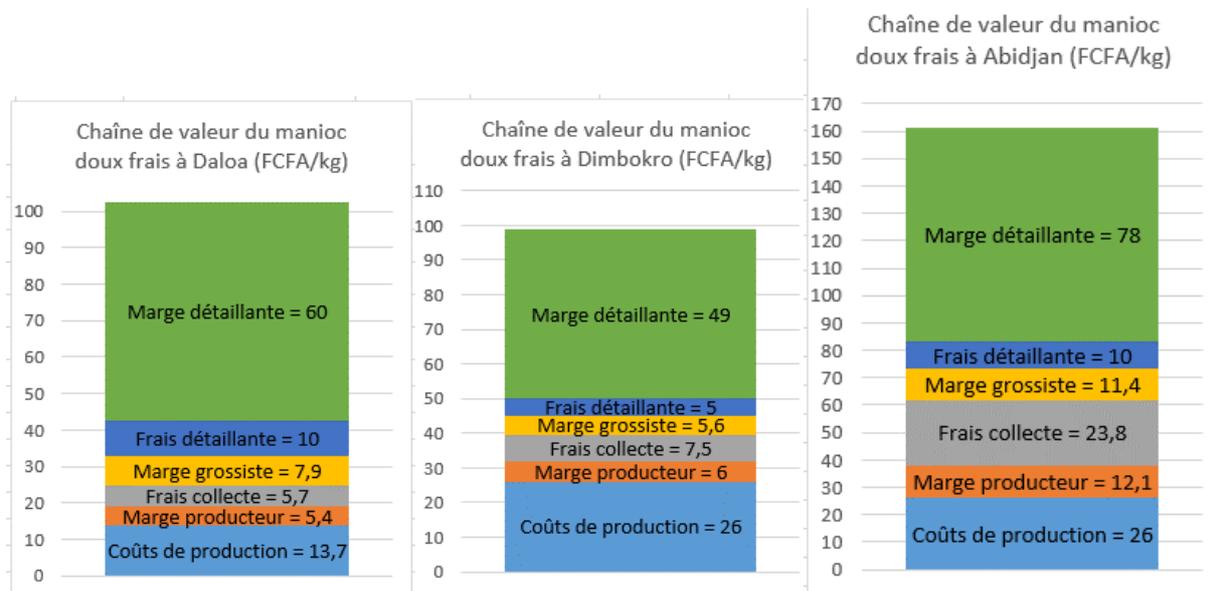
Comme nous l'avons vu précédemment, la filière du manioc doux comporte peu de maillons.

Les prix, et par conséquent les marges, sont assez variables entre les différentes régions, les prix les plus élevés ayant été observés à Abidjan (gros, détail) et dans ses zones d'approvisionnement (bord-champ).

Les volumes commercialisés peuvent également varier de manière importante en fonction de la taille de la ville, et de la capacité des opérateurs.



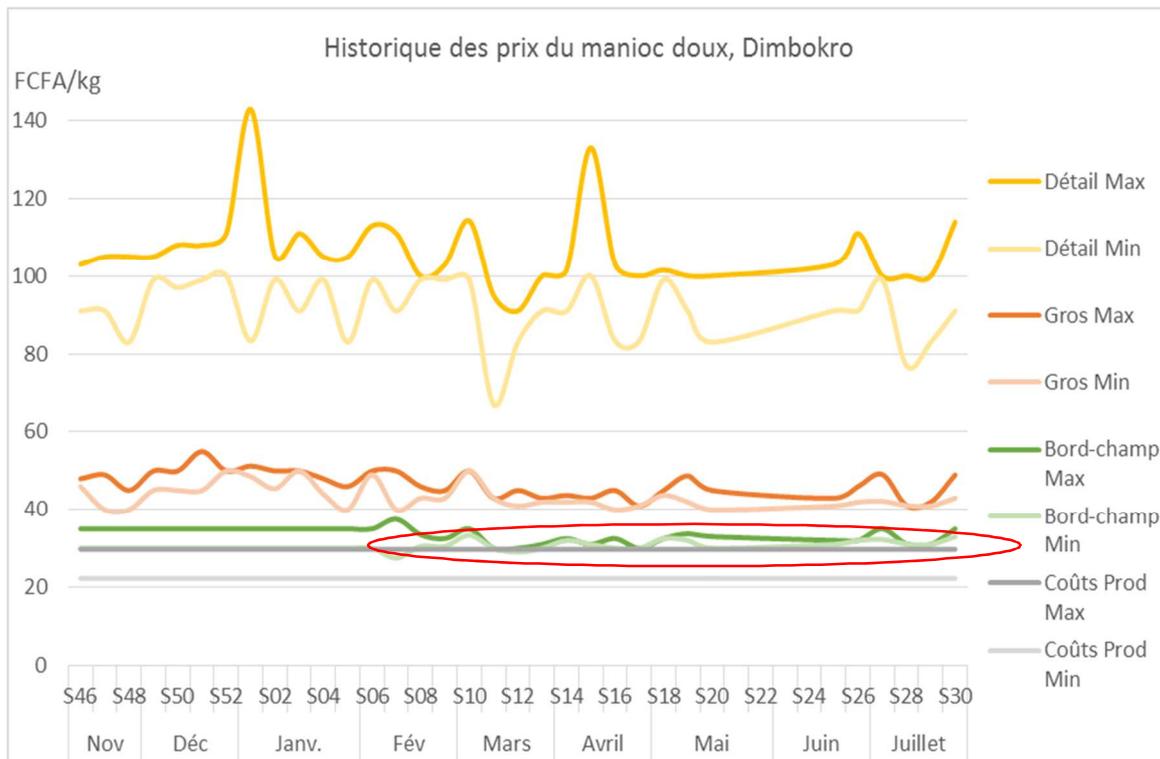
Si l'on représente les marges des opérateurs sur l'année, elles sont bien sûr positives, quoique faibles :



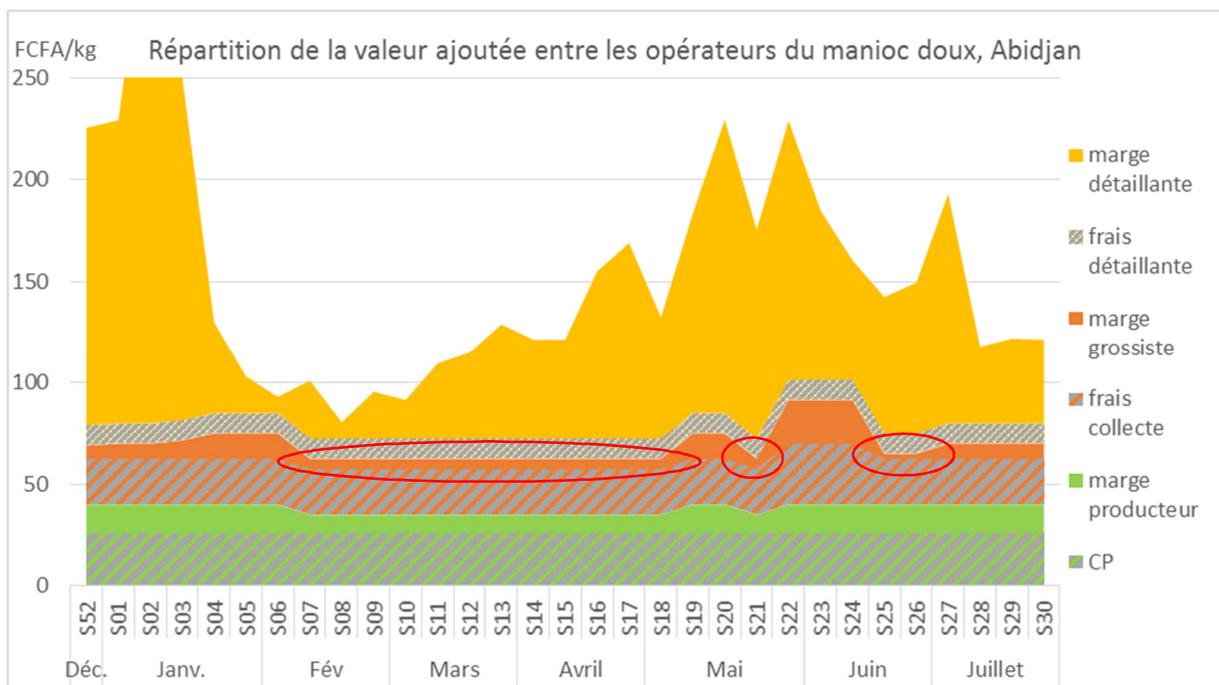
Sources : Relevés de prix RONGEAD et OCPV, enquêtes projet FOUTOU, 2014-2015. Calculé à partir de moyennes sur l'année.

La faiblesse de ces marges rend les opérateurs vulnérables aux baisses de prix, s'ils ne maîtrisent pas suffisamment leurs coûts.

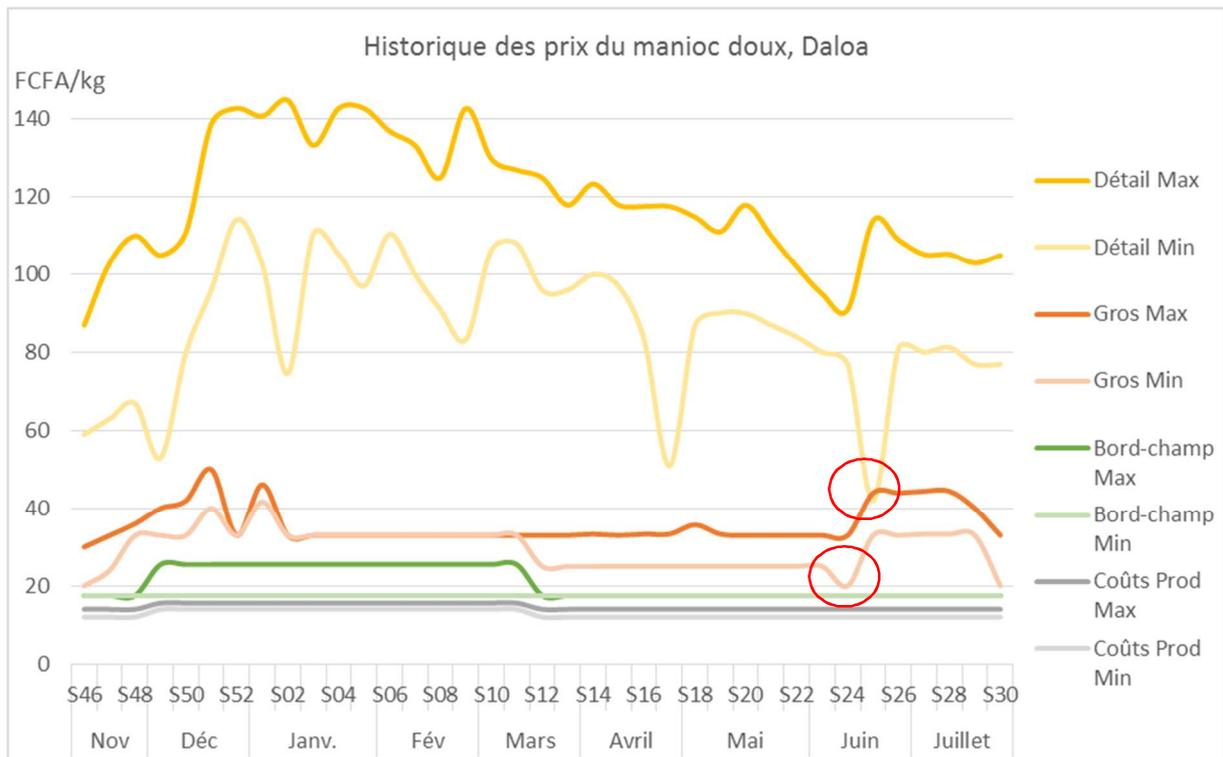
Ainsi, si l'on observe les variations de prix sur l'année, on constate que les prix bord-champ peuvent égaler ou même descendre sous les coûts de production maximum ; les prix de gros peuvent se rapprocher tant des prix bord-champ qu'ils couvrent alors à peine les frais de collecte ; les prix de détail peuvent descendre sous les prix de gros maximum (quoique les détaillantes soient moins vulnérables car leurs marges sont plus élevées). En effet, les prix sont fixés par les opérateurs mais également par le jeu de l'offre et de la demande, et la périssabilité élevée du produit peut obliger parfois à le brader. Producteurs et commerçants sont donc également vulnérables du fait de la faiblesse de leurs marges.



Sources : Relevés de prix RONGEAD et OCPV, enquêtes projet FOUTOU, 2014-2015. Entouré en rouge, les périodes de rétrécissement voire de disparition des marges bénéficiaires.



Sources : Relevés de prix RONGEAD et OCPV, enquêtes projet FOUTOU, 2014-2015. Frais représentés à partir de moyennes selon les zones d'approvisionnement et les commerçants.

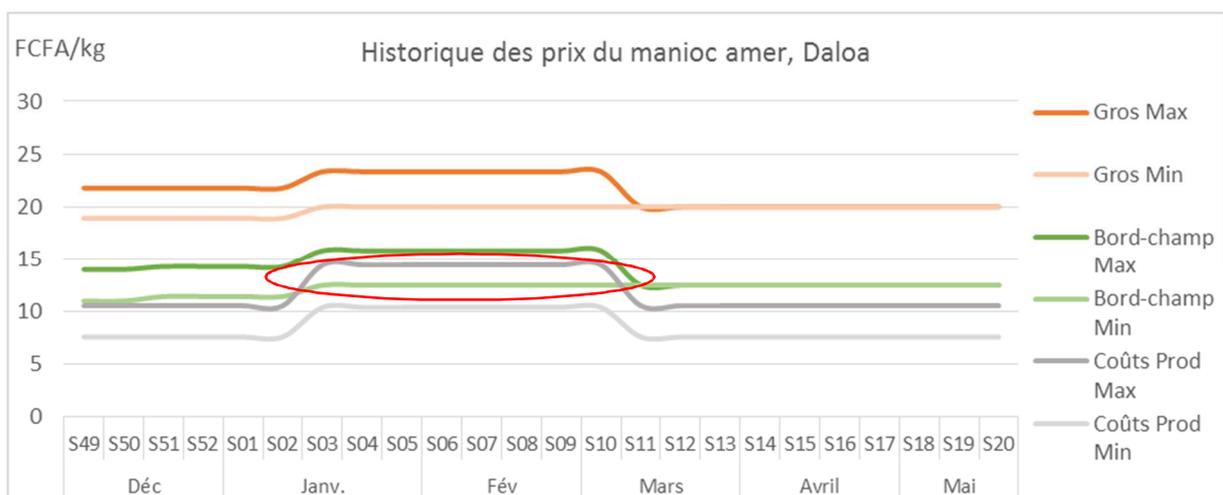


Sources : Relevés de prix RONGEAD et OCPV, enquêtes projet FOUTOU, 2014-2015.

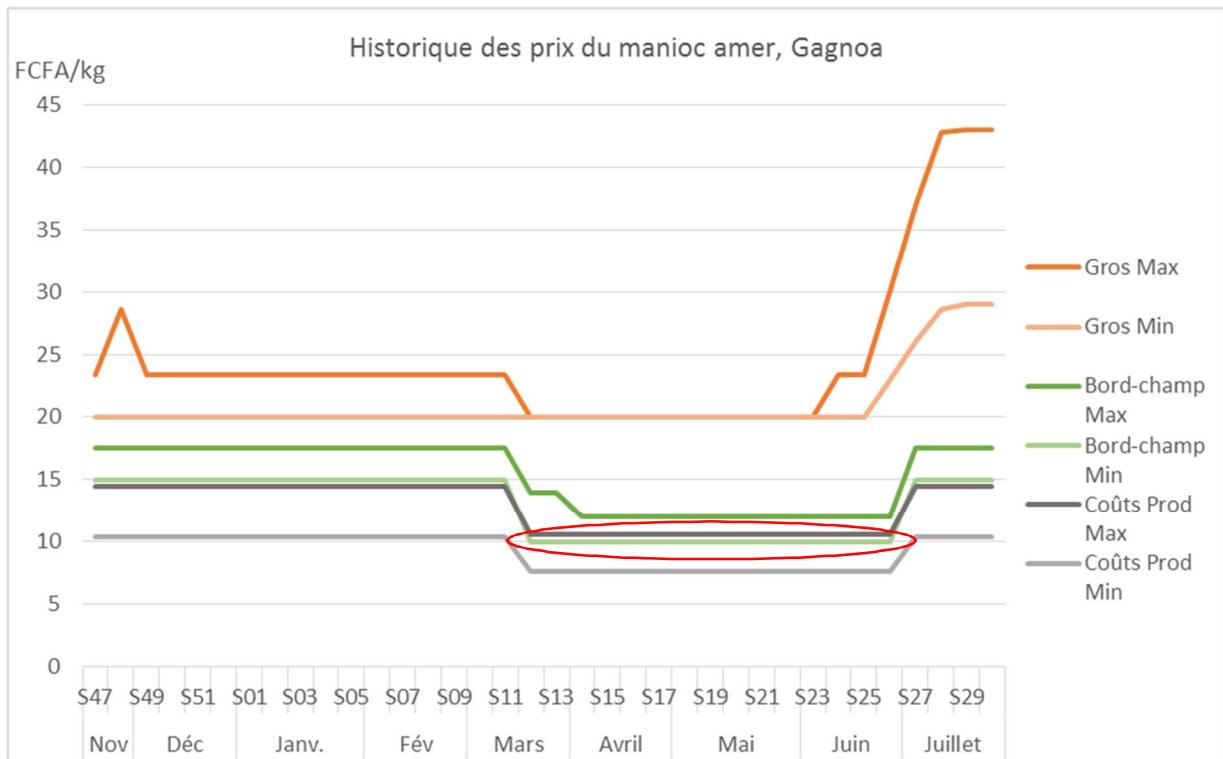
### Manioc amer

La même fragilité des opérateurs se retrouve sur la chaîne de valeur du manioc amer, de manière encore plus amplifiée que sur celle du manioc doux, car l'offre y est supérieure et les prix pratiqués, plus bas.

Avec des coûts de production variant entre 7,5 et 14,5 FCFA/kg dans le Centre-Ouest (selon les périodes, le coût du travail et le rendement obtenu), et des prix bord-champ qui peuvent descendre pendant des périodes prolongées à 10-12 FCFA/kg à Gagnoa et 11-14 FCFA/kg à Daloa, on voit nettement que les producteurs risquent de travailler à perte s'ils ne maintiennent pas leurs coûts de production au minimum.

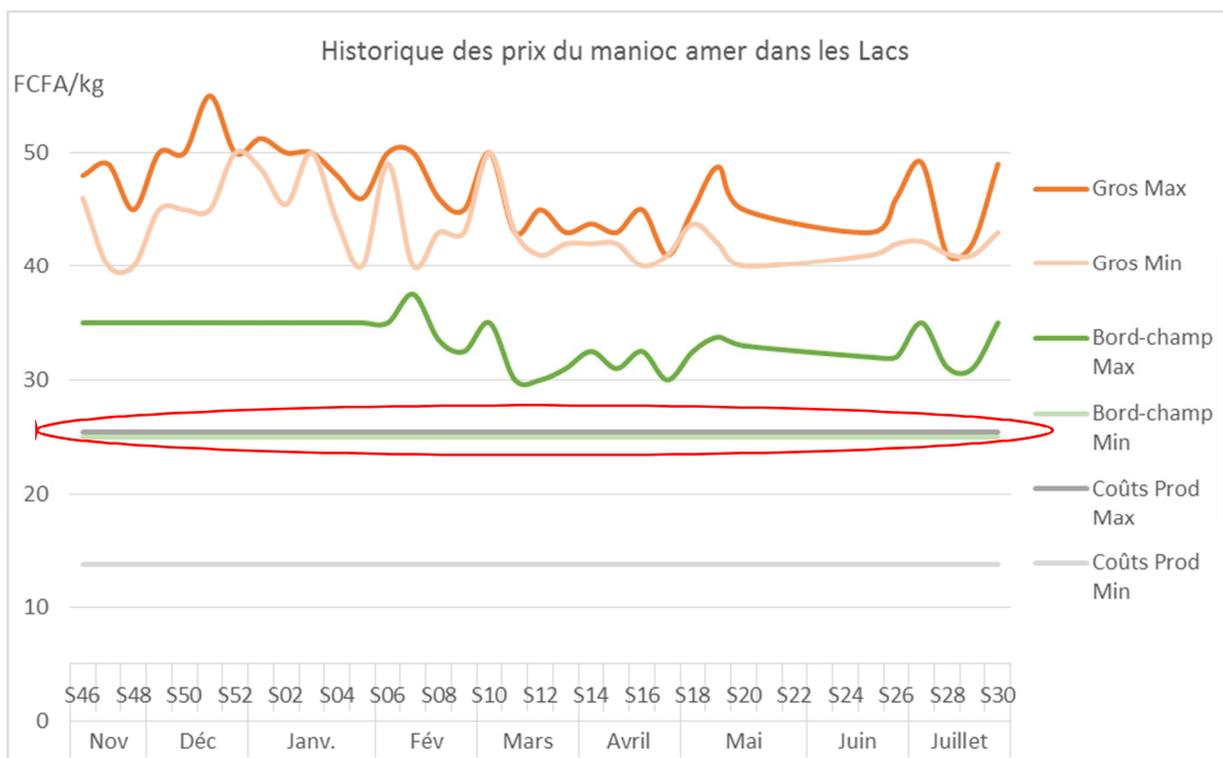


Sources : Relevés de prix RONGEAD et OCPV, enquêtes projet FOUTOU, 2014-2015.



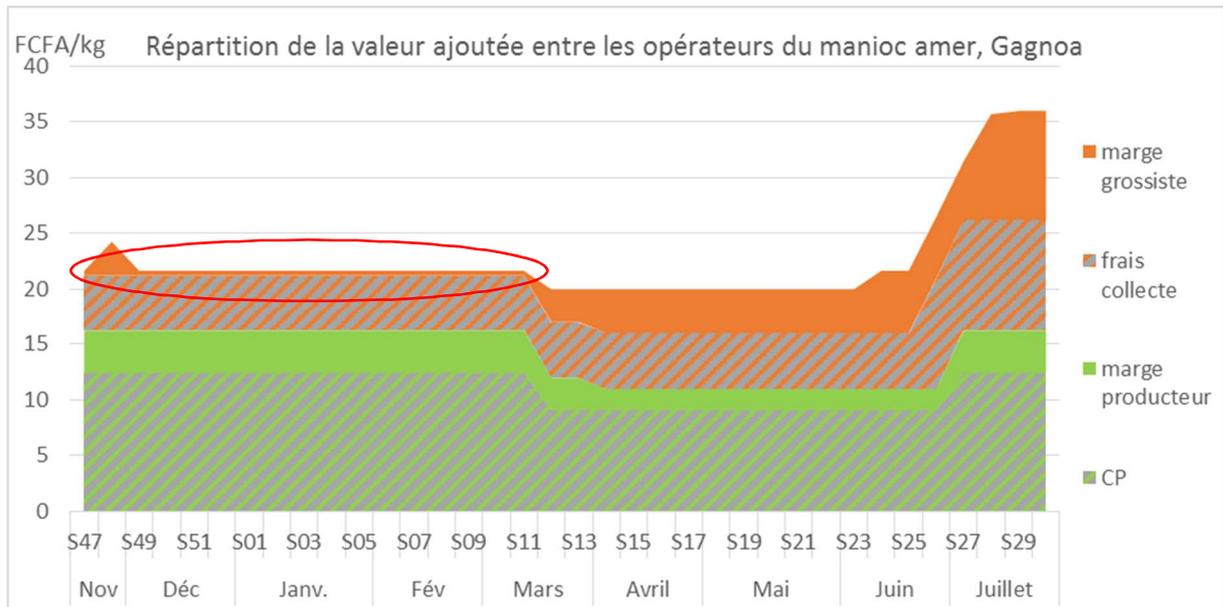
Sources : Relevés de prix RONGEAD et OCPV, enquêtes projet FOUTOU, 2014-2015.

Dans le Centre, les prix bord-champ minimum, correspondant aux prix d'achat pratiqués par les industriels de Toumodi, se situent juste en dessous des coûts de production maximum ; ce qui signifie que les producteurs des zones où le travail est plus cher, où ceux qui n'obtiennent pas un bon rendement (supérieur à 18t/ha), ne peuvent pas dégager une marge sur leur production.



Sources : Relevés de prix RONGEAD et OCPV, enquêtes projet FOUTOU, 2014-2015.

De la même manière, les grossistes connaissent des périodes où leurs marges leur permettent à peine de couvrir leurs frais ; ils doivent donc limiter ceux-ci au minimum (c'est-à-dire limiter leurs approvisionnements aux villages les plus proches) ou reporter leurs pertes sur les producteurs lors du paiement du crédit.



Sources : Relevés de prix RONGEAD et OCPV, enquêtes projet FOUTOU, 2014-2015.

La production et la commercialisation du manioc sont des activités **soumis à une forte concurrence et dont la rentabilité peut être assez réduite** si le coût des produits vivriers concurrents est également faible comme ce fut le cas en 2015.

En effet, la **production** presque systématiquement excédentaire étant donné la faiblesse de l'investissement nécessaire, la périssabilité élevée du produit et la **concurrence** toujours croissante se conjuguent pour maintenir les prix à des niveaux très bas.

Le développement, ces dernières années, de la production de manioc en culture pure sur de grandes parcelles, par des investisseurs attirés – à tort ou à raison – par les prix élevés pratiqués à Abidjan, participe à cette situation de surproduction. À l'inverse, le coût du travail agricole est tiré vers le haut par la prédominance des cultures d'exportation dans les zones de production. Il devient donc très difficile pour les productrices de dégager un revenu important de la production du manioc.

Dans l'ensemble, le manioc apparaît donc en 2015 principalement comme une culture dont les principaux intérêts sont son faible coût d'investissement, son potentiel de stockage « sur pied » et la possibilité de transformation à l'échelle de l'exploitation dans les périodes de baisse de la demande en travail. Elle ne recèle par contre que peu d'intérêt en termes de création de richesse pour les populations productrices avec les modes de production actuels surtout en comparaison avec d'autres cultures existantes dans les zones de production (cultures d'exportations, céréales ou huile de palme).

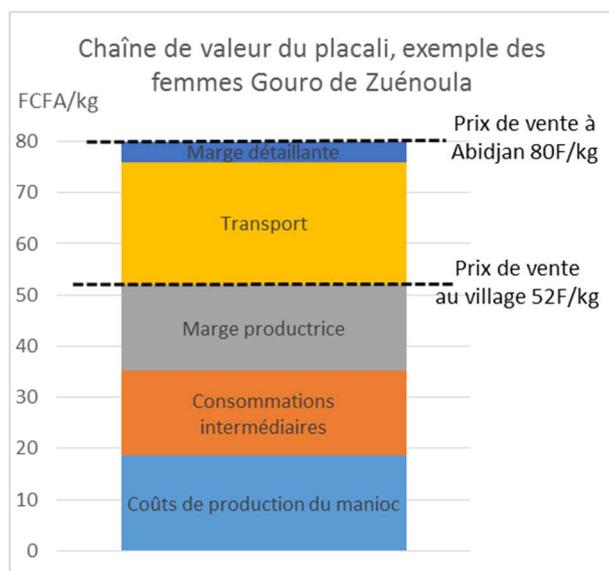
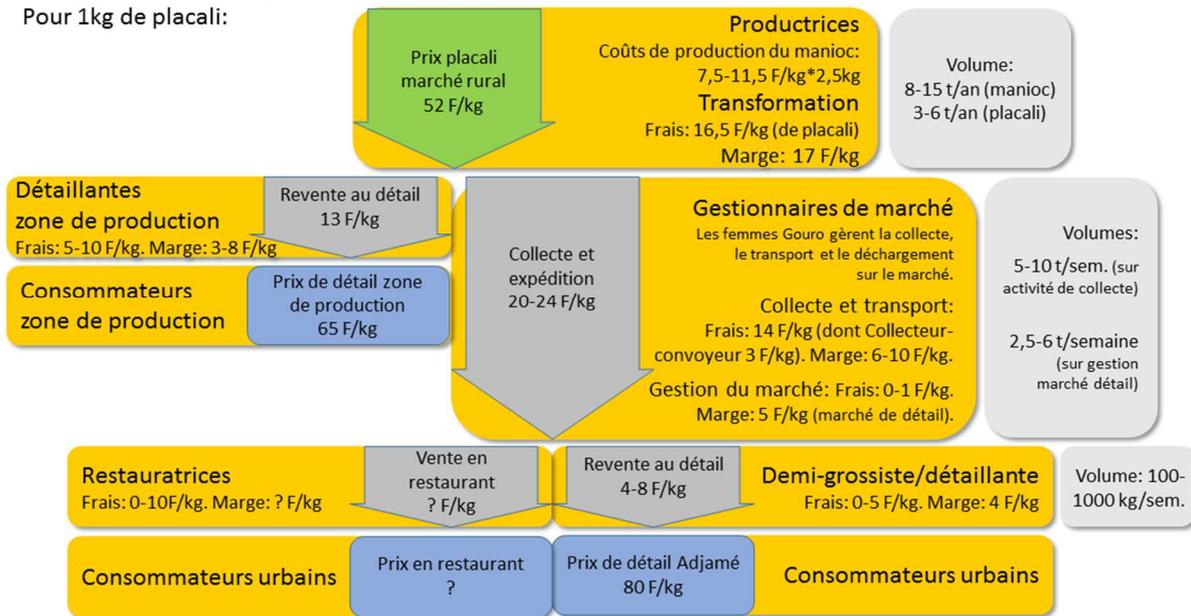
On pourrait qualifier la culture du manioc de culture « sécurisante » plus que de culture « rentable ».

### 7.4.2 Chaîne de valeur de la filière placali

En revanche, la transformation du manioc permet aux transformatrices de capter alors une part beaucoup plus importante de la valeur ajoutée. Pour cette raison, beaucoup de productrices, notamment dans la zone de Zuénoula qui est bien insérée dans les circuits d’approvisionnement d’Abidjan grâce aux femmes Gouro, ont opté pour la transformation au village du placali. C’est également une option plus intéressante en termes de transport, car cela permet de diminuer de 60% le poids à transporter (dans un contexte de coûts de transport élevés), tandis que le placali se conserve bien plus longtemps que le manioc (quelques semaines contre quelques jours à peine – sachant que la collecte et expédition durent 2 à 3 jours).

En raison des pertes à la transformation (peau et eau = 60%, soit un rendement en matière sèche d’environ 40%), il faut environ 2,5 kg de manioc pour fabriquer 1 kg de placali :

Placali (Femmes Gouro)  
Pour 1kg de placali:



Sources : Relevés de prix RONGEAD et OCPV, enquêtes projet FOUTOU, 2014-2015.

On constate qu’encore une fois, le transport est la charge la plus importante dans la chaîne de valeur. Des 20-24 FCFA/kg consacrés au transport, seuls 6-10 FCFA/kg représentent la marge de la gestionnaire de plate-forme qui organise la collecte des produits pour approvisionner Abidjan.

La détaillante qui s’approvisionne directement avec une productrice ne dégage donc une marge que de 5 FCFA par « boule », soit 4 FCFA/kg, à moins qu’elle ne reconditionne en sachets plus petits.

Les productrices-transformatrices peuvent donc dégager une marge de 17 FCFA/kg de placali. Les consommations intermédiaires représentent les frais de broyage et de pressage (elles louent l’usage d’une broyeuse à moteur et d’une presse, par cuvette).

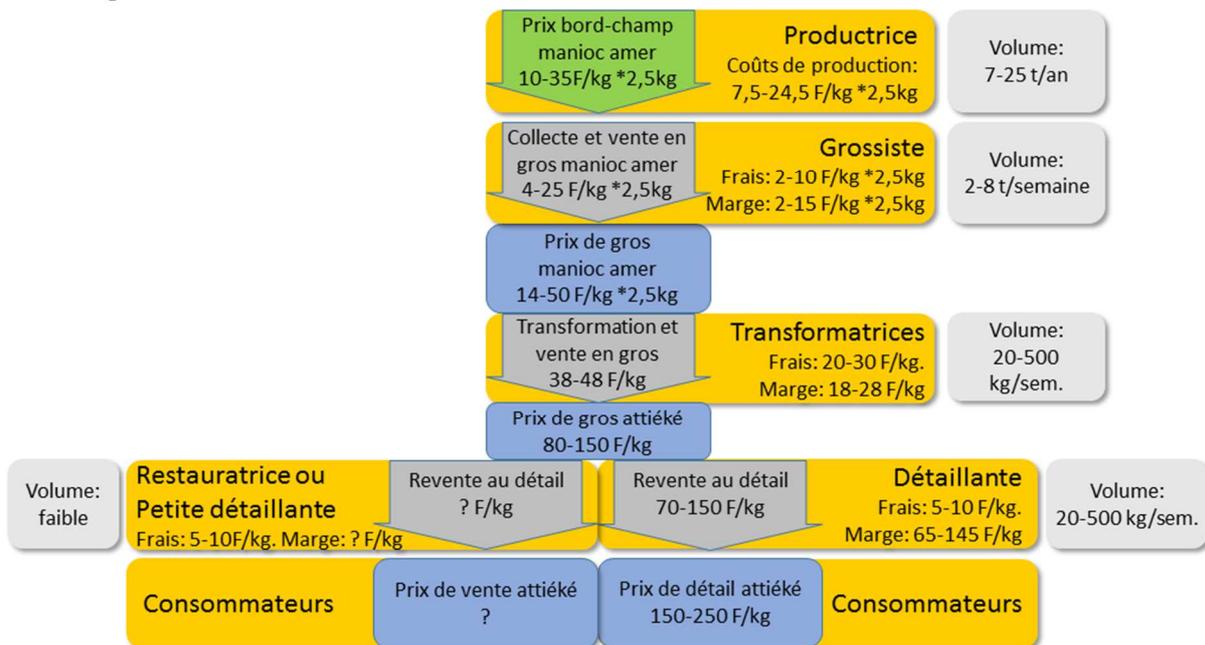
### 7.4.3 Chaîne de valeur de la filière attiéké

La transformation en attiéké permet également aux transformatrices de capter une bonne part de la valeur ajoutée, mais il s'agit dans ce cas des transformatrices situées en ville, au plus près des zones de consommation.

Bien que la transformation au village à but commercial se développe, peu de femmes arrivent à effectivement trouver des débouchés en quantité intéressante : ce sont principalement des transformatrices des zones périphériques d'Abidjan ou situées sur l'axe routier Yamoussoukro-Abidjan, qui décrochent des marchés avec les restaurateurs ou « garbadromes » de la capitale économique. Les transformatrices des villages périphériques des autres villes ont, en revanche, beaucoup de difficultés à écouler leur production, car elles subissent la concurrence des transformatrices urbaines ; avec l'essor de la demande urbaine, la concurrence dans cette activité a connu un développement exponentiel.

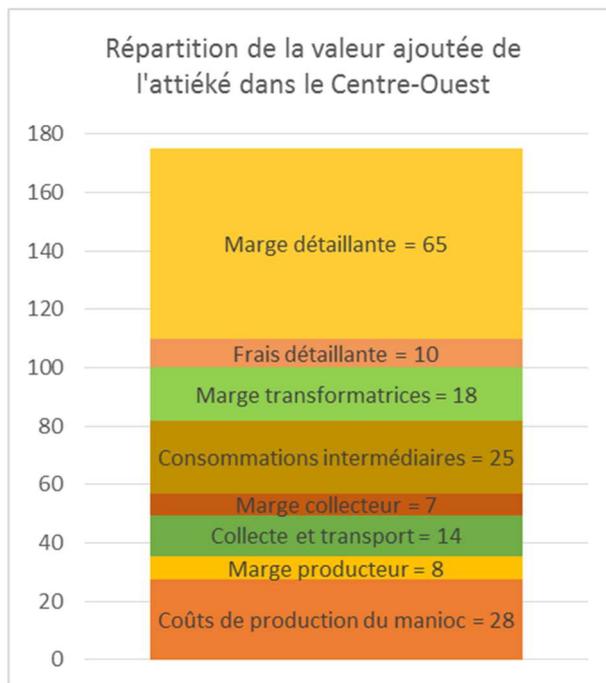
Les frais et marges des opérateurs varient donc selon la région : dans les grandes zones de production, les frais (de transport, de location de site, de bois pour la cuisson) sont plus réduits, mais les marges dégagées sont également plus faibles, car la demande y est relativement moins forte par rapport à l'offre, très abondante, et les prix sont peu élevés :

Attiéké (manioc amer) grandes zones de production  
Pour 1kg d'attiéké :



Exemple de répartition de la valeur ajoutée dans la chaîne de valeur de l'attiéké :

FCFA/kg

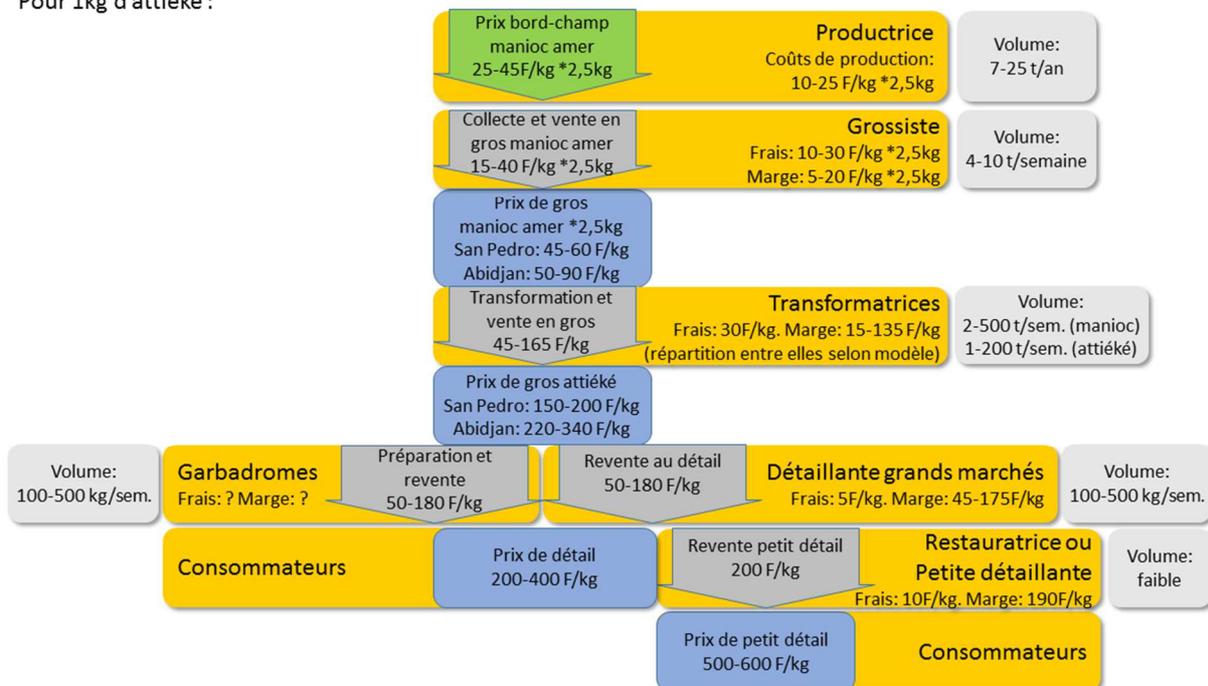


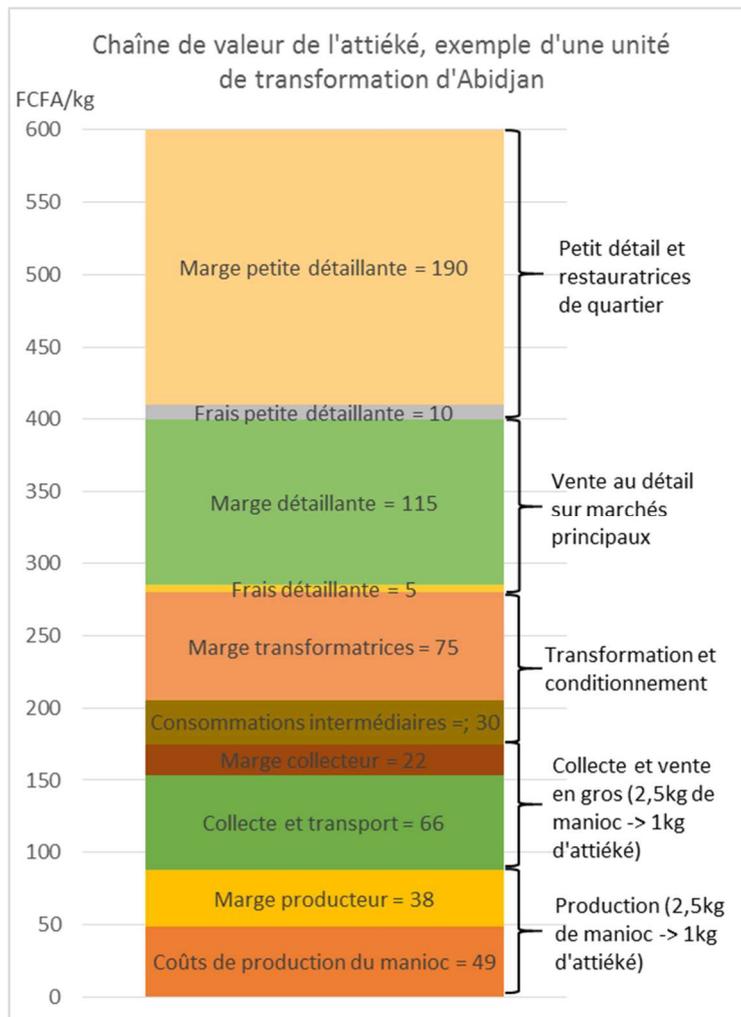
Sources : Relevés de prix RONGEAD et OCPV, enquêtes projet FOUTOU, 2014-2015.

À l'inverse, dans les très grandes villes éloignées des zones de production, telles qu'Abidjan et San Pedro, où la demande est très forte, les frais sont plus élevés mais les marges beaucoup plus importantes, car les prix de vente peuvent être très élevés :

Attiéké (manioc amer) Abidjan et San Pedro (zones d'approvisionnement éloignées)

Pour 1kg d'attiéké :





Sources : Relevés de prix RONGEAD et OCPV, enquêtes projet FOUTOU, 2014-2015.

La transformation en placali et en attiéké peut être particulièrement **rentable pour tous les opérateurs** (producteurs, collecteurs-grossistes, transformatrices, détaillantes), notamment dans les grandes villes où la demande est forte et les prix élevés (**Abidjan, San Pedro**), ou dans le cas de l'**export** vers la sous-région. Le revenu dégagé par les transformatrices dépend également du **mode de répartition des bénéfices** entre elles : à part égale ou selon un modèle patron/employés.

En revanche, dans les villes de l'**intérieur**, les prix beaucoup plus bas et la forte concurrence ne permettent que de dégager de **faibles marges**, pour tous les opérateurs. La transformation au village n'est également rentable qu'à condition d'être bien **inséré dans les circuits de commercialisation**, ce qui n'est le cas que de peu de groupements (essentiellement des femmes Gouro et certaines transformatrices d'attiéké de la périphérie d'Abidjan ou de Yamoussoukro).

La **maîtrise des coûts** est un enjeu essentiel pour les opérateurs : coûts de production pour les productrices (coût du travail, rendements), coûts de transport, coût du travail dans les unités de transformation, coût des consommations intermédiaires notamment l'usage des machines (broyeuse, presse) et du bois pour la cuisson de l'attiéké (efficacité énergétique des foyers).

## 8 Enjeux pour le développement de la filière manioc en Côte d'Ivoire

### 8.1 En termes d'amélioration de la production : Orienter la recherche sur une amélioration des rendements qui n'engage pas d'augmentation importante des coûts de production et de la charge de travail voire qui permette de les réduire

Dans un contexte de production excédentaire qui ne semble pas près de prendre fin étant donné les avantages « sécurisant » du manioc pour les producteurs, les recherches orientées vers une intensification de la production fondée sur des investissements (en intrants coûteux ou en temps) risquent d'avoir très peu de résultats. En effet, le prix unitaire du manioc devrait continuer d'être structurellement bas et beaucoup de producteurs continueront de produire le manioc dans une logique plus sécuritaire que commerciale ce qui réduira leur inclinaison à investir dans cette culture (contrairement aux cultures céréalières ou maraichères).

Il semble donc plus intéressant d'orienter la recherche et la vulgarisation en ce qui concerne le manioc sur la mise en place de technique de production permettant de réduire la charge de travail ou d'augmenter la production sans apports d'intrants. L'utilisation de culture de couverture pour réduire le travail de défrichage et de sarclage (comme *Stylosanthes guianensis* ou certaines graminées du groupe *Brachiaria*<sup>18</sup>) et toutes les formes d'associations culturales améliorées qui peuvent permettre réduire la charge de travail sont probablement celles qui ont le plus de potentiel à long terme et qui pourront être facilement diffusée au sein des communautés de productrices périurbaines et du bassin vivriers de la Marahoué.

Dans tous les cas, pour la filière manioc aujourd'hui en Côte d'Ivoire, le développement de l'offre ne semble pas prioritaire et la dynamisation de la demande devrait rester au centre de toutes les attentions car ce sera le moteur de l'évolution de ce secteur au cours des prochaines années.

### 8.2 En termes d'amélioration de la transformation

#### 8.2.1 Efficacité énergétique des foyers et diminution des coûts

Les foyers de cuisson d'attiéké sont généralement alimentés au bois ou au charbon, ce qui contribue à la déforestation, à l'émission de gaz à effets de serre, et constitue une part importante des frais des transformatrices. De plus, l'exposition permanente à la chaleur et à la fumée rend le travail pénible et est nocif pour leur santé.

---

<sup>18</sup> [http://www.agrisud.org/wp-content/uploads/2013/05/Guide\\_Francais.pdf](http://www.agrisud.org/wp-content/uploads/2013/05/Guide_Francais.pdf)  
<http://www.tropicultura.org/text/v32n4/158.pdf>  
<http://www.supagro.fr/ress-pepites/PlantesdeCouverture/res/Stylosanthes.pdf>

Des foyers améliorés tels que les modèles élaborés par le programme Fafaso de la GIZ en collaboration avec IRSAT existent ; ils peuvent permettre d'économiser 50 à 80% du combustible tout en étant faciles à fabriquer, avec des matériaux locaux donc peu coûteux.  
<http://www.foyers-ameliores-faso.org/produits-roumde/foyers-banco.html>



D'autres modèles pourraient également être imaginés : Etienne

Avec une économie de combustible de 50 à 80%, l'installation de ces foyers pourrait faire diminuer les frais totaux des transformatrices de 15 à 40% (selon la région et le coût du bois) et donc leur permettre d'augmenter leurs marges (ou de mieux rémunérer leurs travailleuses), ainsi qu'améliorer leurs conditions de travail et leur état de santé.

### 8.2.2 Développer des débouchés industriels alternatifs

Il existe de nombreux débouchés potentiels pour des produits transformés à base de manioc. Dont quelques-uns des principaux sont listés ci-dessous :

Les produits transformés à usage alimentaire

- Farine panifiable
- Amidon / fécule alimentaire
- Transformation des feuilles pour enrichir les régimes alimentaires
- Fabrication d'aliments pour bétail

Les produits transformés à usage non-alimentaire

- Alcool à usage pharmaceutique et bioéthanol
- Plastique d'amidon
- Fibres textile à base d'amidon

Le développement de la transformation de ces produits résultera principalement d'initiatives du secteur privé, toutefois, le secteur public peut favoriser les investissements dans ces secteurs à travers des régulations incitatives.

Notamment, pour l'utilisation de farine panifiable à base de manioc dans la boulangerie, plusieurs acteurs du secteur ont souligné que sans réglementation le secteur de la boulangerie restera très réticent à adopter la farine de manioc dans ses recettes et la demande risque de rester longtemps insuffisante pour permettre l'implantation d'unités industrielles capables de traiter de grandes quantités de manioc. Le modèle du Nigéria et de sa réglementation obligeant à une utilisation minimum de farine de manioc croissante dans le temps pourrait donc être repris en Côte d'Ivoire avec un effet positif sur le secteur agro-industriel, sur la filière manioc et sur la balance commerciale de la Côte d'Ivoire.

## 9 Conclusions :

La filière manioc en Côte d'Ivoire a connu et continue de connaître un fort dynamisme. Elle joue un rôle déterminant dans la sécurité alimentaire du pays et dans la capacité de résilience des ménages ruraux.

Elle souffre toutefois en 2015 d'une surproduction qui limite la rentabilité de la production et rend difficile la commercialisation pour beaucoup de producteurs.

En raison de son implantation dans l'alimentation ivoirienne et du succès des plats ivoiriens à base de manioc dans la sous-région, la filière devrait continuer de connaître une croissance régulière au cours des prochaines années.

Le principal levier pour soutenir le développement de cette filière est sans aucun doute d'appuyer le développement et la diversification de la transformation car l'intensification de la production est freinée par un problème de débouchés plus que par des problématiques d'itinéraire technique et de disponibilité de matériel végétal et d'intrants.

## ANNEXES

### Annexe 1

#### Liste des coopératives rencontrées pour la réalisation de l'enquête-diagnostic

DATE	OP	LOCALITE	NB MEMBRES	% FEMMES	DATE CREATION	FEDERATION
28-oct	Coopérative LE GRENIER	Didiévi	210	100%	2012-2014	
28-oct	Coopérative EBOHEKOUN	Koubi (Tiébissou)	70	100%	2010	CNAVICI
29-oct	Coopérative COVIMA	Bouaflé	2014	95-98%	2005	CNAVICI
29-oct	COVIMIN	Minfla (Zuénoula)	40	100%	2004	CNAVICI
30-oct	Coopérative Boblan	Zuénoula	1483	100%	1999-	CNAVICI
01-nov	Association des femmes de Kokouézo	Kokouézo (Gagnoa)	50	100%	1991-92	
01-nov	Association Union des femmes du Fromager	Gagnoa	200	100%		
01-nov	Coopérative COOPMAMA	Gagnoa	30	100%	2009-2012	
03-nov	Coopérative COFESUD	Divo	3000	100%		COFMCI
03-nov	Coopérative CAPC-Sud	Divo		100%	2005	
03-nov	Associations UVPAP	Divo	3000	100%		
03-nov	Coopérative COOFADI	Divo	200	99%	2004	FENACOVICI
04-nov	Coopérative LES MOISSONNEURS	Toumodi	4000		2006-2012	FENACOVICI
04-nov	UIPC	Divo	3000	60%	2005	
04-nov	Coopérative COPRODIVIDO	Oumé	601	100%	2004	CNAVICI
07-nov	Fédération des Associations des femmes dynamiques	Grand-Lahou		100%		
22-nov	Union des Coopératives Agro-Pastorales de Binao	Binao (Sikensi)				FENACOVICI
22-nov	Coopérative 96 de Binao	Binao (Sikensi)	41	50%	2012	FENACOVICI
22-nov	Coopérative de Binao	Binao (Sikensi)	37	41%	2012	FENACOVICI
22-nov	Coopérative de Boussoué	Binao (Sikensi)	50	60%	2012	FENACOVICI
02-déc	FENACOVICI section Zuénoula	Zuénoula	600	100%		FENACOVICI
02-déc	COPROVIZUE	Zuénoula	300	100%		FENACOVICI
02-déc	SOCOVIMA	Zuénoula	80	100%		FENACOVICI
02-déc	KAKOUMAN	Zuénoula	100	100%		FENACOVICI
02-déc	KAVOTIVA	Zuénoula	200	100%		FENACOVICI
04-déc	SCODEVIMA	Bouaflé	800	63%	2012	FENACOVICI
05-déc	Coopérative Yatingué	Boli	250			
06-déc	Association UDEFA	Attiéguakro (Yakro)	50	100%	2011	FENACOVICI
06-déc	UAFA	Attiéguakro (Yakro)	2000	100%		FENACOVICI
06-déc	Association Moye	N'Gbekro (Yakro)	130	100%	2010	FENACOVICI
06-déc	Coopérative Asamy	Yamousoukro	500	100%	2011	FENACOVICI
07-déc	Coopérative UVETO	Toumodi	1000			
08-déc	Coopérative ADJOCO	Tiassalé	325		2008	FENACOVICI
10-mars	Fédération des femmes du Guémon	Duekoué	5000	100%		

**TOTAL= 27808**

**Liste des coopératives partenaires du projet et contacts**

REGION	LOCALITE	OP	PCA	CONTACTS	PRODUITS PRINCIPAUX
Agnéby	Binao (Sikensi)	Union Coop Agro-Pastorales de Binao	LANDJI Kouadjo	09800026	manioc ++, attiéké, banane, aubergine ++, graine, huile, maïs, piment, arachide, haricot
		Coopérative 96 de Binao	ADJOUA Monique	67063199	manioc ++, attiéké, banane, aubergine ++, graine, huile, maïs, piment, arachide, haricot
		Coopérative de Binao	N'GODJO Yao Florent	49363868	manioc ++, piment ++, aubergine ++, banane, graine, maïs, arachide, haricot
		Coopérative de Boussoyé	KASSI Akissi Yolande	01165579	manioc ++, piment ++, aubergine ++, banane, graine, huile ++, maïs, arachide, haricot
	Tiassalé	Coopérative ADJOCO	KOFFI Norbert	09583723	manioc ++, riz, maïs, aubergine, piment, gombo
Béliér	Attiégou akro	Association UDEFA	KRA Ahou Céline	08545584	manioc ++, attiéké, banane, maïs, arachide, piment, aubergine, gombo, igname
		UAFA	KOUASSI Roger	57469825 / 05346546 KRA Céline 08545584	manioc
	Didiévi	Coopérative LE GRENIER	KOUAME Akissi Odette epse KOUADIO	08212626 / 55761753	piment, manioc / placali, tomate, maïs, gombo, oignon, arachide, igname, peuvent faire banane
	N'Gbékro	Association Moye		07703010 KOUASSI Roger KOUAKOU ALLA N'Dri 07343226	manioc
	Toumodi	Coop LES MOISSONNEURS	Mme SIDIBE Jeannette	08346468	manioc ++, tomate ++, riz +, banane, piment, légumes, maïs, arachide, igname
		Coop UVETO Union Vivrière Etraikpa		COFFI BROUZ Jonas (secr gal) 08863517 / 04333464	manioc
	Yamoussoukro	Coopérative Asamy	M'BAHIA KOUADIO N'Dri Patricia	08361057 / 06013132	maïs, manioc, banane, piment, légumes, oignon, oranges
Grands Ponts	Grand-Lahou	Fédé Asso femmes dynamiques	KOUAME Ahou Simonne	07908260	manioc, attiéké
Loh Djiboua	Divo	Coopérative COFESUD	Mme KOUASSI Cécile	05732023 M. KREGBE Alphonse	manioc uniquement, attiéké
	Divo	Coopérative CAPC-Sud	M. ZOH Jean	09000212	banane, manioc, riz, arachide, légumes
	Divo	Associations UVPAP	M. ZOH Jean (PCA UVPAP)	09000212	banane, manioc, riz, arachide, légumes

Marahoué	Bouaflé	Coopérative COVIMA	N'Goran Oussou	07 71 61 97 M. AMANY 08685661	Maïs ++, banane ++, manioc, placali, piment ++, aubergine ++, gombo++
	Bouaflé	SCODEVIMA	ZAMBLE Zigbé Mohamed	07471427 Mme DAOU Mariam 07136865	aubergine, gombo, piment, maïs ++, banane +, riz +, manioc
	Minfla (Zuénoula)	COVIMIN	TRA LOU Zouna / Vice-Pdte: Mme BOTTI LOU Bertine	45164889 (Tra Lou Zouna) 48649109 (Mme Botti) 48 90 44 31 (son mari le chef) Joseph Botti 09721783	manioc ++, placali ++, banane +, piment +, aubergine ++, gombo, maïs
	Zuénoula	FENACOVICI section Zuénoula	UE BI IRIE Etienne (délégué départemental)	55121275	banane ++, manioc, placali ++, piment ++, aubergine ++, gombo++
	Zuénoula	COPROVIZUE		TINAN Thérèse trésorière 08355813 / TRA IE Yvette secrétaire 57948858	placali ++, banane ++
Guémon	Duékoué	Fédération des femmes du Guémon	DIE BONAO Céline	07852725	riz, manioc