

La tomate au Niger

Présentation préparée par le RECA



Plan de la présentation

- 1. La tomate au Niger
- 2. La sous région
- 3. Les variétés
- 4. La pépinière
- 5. Le repiquage
- 6. La transformation



1. La tomate au Niger

- Niamey et son bassin de production
- Doutchi et dallols
- Tabalak, Doguéraoua
- Maradi, Zinder...
- Des tomates partout !



Les chiffres officielles pour la production de tomate Campagne 2011 – 2012

En production le chiffre de Niamey semble exagéré. On retient qu'il y a de la tomate dans toutes les régions.

Il faut regarder les chiffres de rendement (R). Ce sont des bons rendements mais on sait que c'est difficile à estimer.

S/ surface en ha – P/ production en tonnes – R/ rendement en tonnes par ha

	AGA	DIF	DOS	MAR	NMY	TAH	TIL	ZIN	Total
S	249	138	488	338	1 997	2 033	837	733	6814
R	21	16	19	19	18	15	24	42	20
P	5 200	2 200	9 400	6 600	36 900	30 000	19 800	30 800	141 500

Les chiffres c'est toujours difficile...

- L'étude sur les filières porteuses (ANPIP, 2003) indique **132.000 tonnes** pour le Niger.
- Une autre étude estime à **60.000 tonnes** par an la production du Niger pour 3.100 hectares, soit rendement moyen de **19 tonnes à l'hectare**. (Sources : Rapport du Réseau Africain pour le Développement de l'Horticulture-FAO 2002).
- Consommation « estimée » à 15 kg par personne et par an, ce qui donnerait une **demande de 240.000 tonnes** pour le Niger.

En résumé, la tomate au Niger

- Au Niger, la tomate est produite dans les régions du fleuve Niger, l'Ader-Doutchi-Magia, le Goulbi de Maradi, la Korama et autour des mares et autres retenues d'eau.
- Elle est produite principalement pendant **6 mois au maximum** (Janvier à Juin).
- **Le Niger importe** de la tomate fraîche du Burkina Faso (principalement) du Nigeria, du Bénin, du Ghana et depuis 2015 du Maroc.
- Le Niger exporte aussi vers le Bénin et le Nigeria.
- **Les producteurs nigériens perdent des parts de marché au Niger.**
- Le Niger achète également du concentré (plus de 10.000 tonnes par an) sur le marché international.

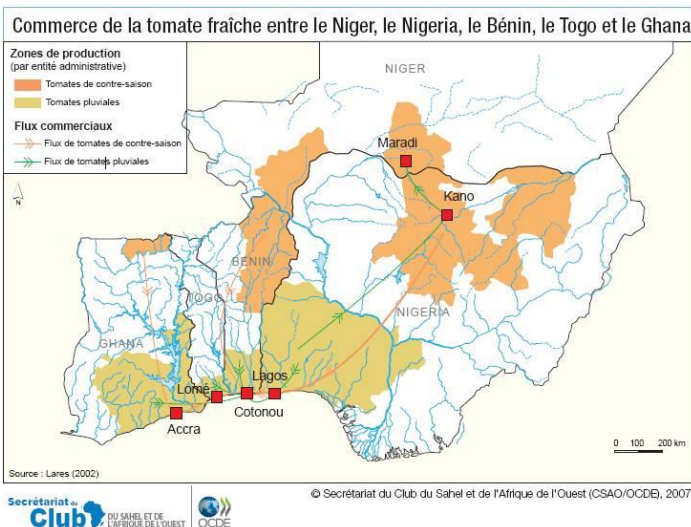
La tomate reste une production saisonnière au Niger

- La production principale se fait en saison sèche fraîche
- Les productions sont plus faibles pendant la période de saison sèche chaude et la saison des pluies.
- Les tomates séchées sont en diminution car les consommateurs préfèrent la tomate fraîche.
- Les tomates séchées sont souvent un « sous produit » des attaques de la noctuelle de la tomate.



Photo : Mare de Falki, Zinder en 2016, tomates attaquées par la noctuelle et mises à sécher.

2. Les bassins de production de la « tomate fraîche » de la sous région (il manque le Burkina Faso qui produit beaucoup)



- La tomate va « dans tous les sens ».
- Par exemple, le Niger exporte de la tomate au Bénin en saison sèche et importe en saison des pluies.
- Le Ghana ou le Nigeria importent et exportent en fonction des saisons.

Les tomates du Niger sur le marché de Niamey



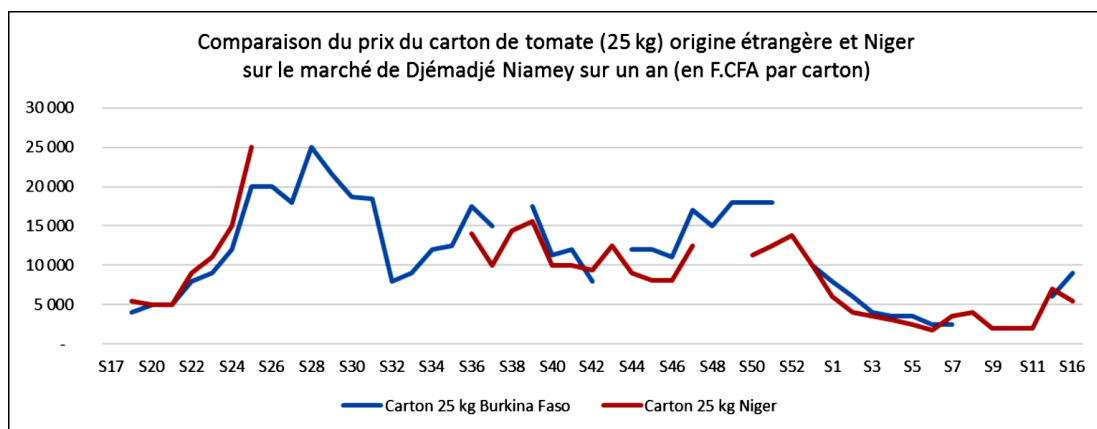
- Kongou (Niamey)
- Rive droite (Niamey)
- Tabalak (Tahoua)
- Konni (Tahoua)

Les importations sur le marché de Niamey

- Burkina Faso
- Bénin
- Nigeria
- Ghana (2)
- Maroc



Prix de gros de la tomate sur le marché de Djémadjé (Niamey) depuis avril 2015 (carton de 25 kg) : de 5.000 à 25.000 F.CFA.
2016 : une production très médiocre / le carton a atteint 12.000 F avec 7 semaines d'avance sur 2015.



Pourquoi le Niger perd des parts de marché ?

- La question vous est posée...

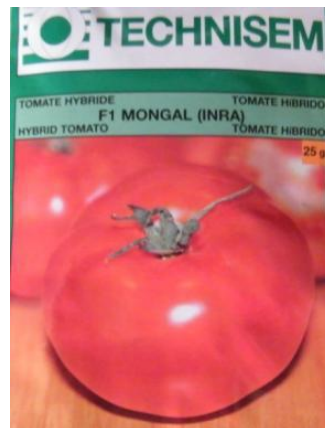
Pourquoi le Niger perd des parts de marché ?

- Attaques importantes des ravageurs et maladies (mouche blanche et virose, noctuelle, Tuta, araignées rouges, nématodes, maladies en saison des pluies, etc.).
- Niveau technique des producteurs trop faible (fertilisation, protection, **pépinière**)
- **Variétés**



3. Les variétés

- Les anciennes variétés demandaient une variation de température importante entre le jour et la nuit pour la fécondation et étaient sensibles aux fortes températures.
- Ces vingt dernières années, les sélectionneurs ont produit des variétés performantes y compris durant la saison chaude et la saison humide.
- **Ce choix de variétés permet une culture de tomates pendant toute l'année à condition de bien choisir la variété adaptée.**



Les variétés

- On peut trouver entre 20 et 25 variétés différentes en vente au Niger (voir **le catalogue du RECA**)
- Quelles variétés connaissez vous ?

 CASPANI YARDA	Les semences de tomate disponibles au Niger Liste au 4 octobre 2014 (troisième version)	 RECA Niger
--	--	---

Réseau National des Chambres d'Agriculture du Niger

Rédaction : Aïssa Kimba, Ali Koura Abdoulaye et Patrick Delmas (RECA), Boubacar Danbadji Assoumane (CASPANI), Adamou Haougui (INRAN).



Au Niger, la tomate est cultivée dans toutes les régions. Cependant, les productions demeurent beaucoup plus faibles pendant la période de saison sèche chaude et la période hivernale.

Les anciennes variétés demandaient une variation de température importante entre le jour et la nuit pour la fécondation et étaient sensibles aux fortes températures. Ces vingt dernières années, les sélectionneurs ont produit des variétés performantes y compris durant la saison chaude et la saison humide des zones tropicales.

Ce choix de variétés permet une culture de tomates pendant toute l'année à condition de bien choisir la variété adaptée.

- En général, les sachets ou boîtes de semences ne donnent pas d'informations sur la variété : période de culture, caractéristiques, techniques à suivre et surtout résistance ou tolérance à certaines maladies. De plus, si la photo du sachet donne la forme de la tomate, elle ne permet pas de juger de la taille des fruits, ce qui trompe souvent les producteurs.
- Un catalogue doit permettre aux producteurs **de mieux choisir** la ou les variétés à mettre en culture en fonction de la période, de la taille des fruits, des maladies pouvant être présentes dans leurs parcelles...
- Certaines variétés sont spécifiques à une société productrice de semences, d'autres sont proposées par différentes sociétés. C'est le cas de la Roma, par exemple, qui est proposée par 5 sociétés.



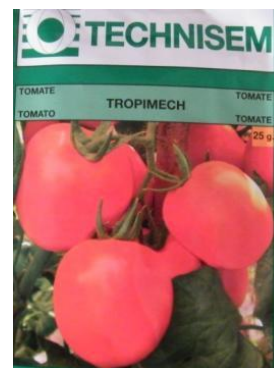
Variétés les plus utilisées au Niger

- **La variété Roma** est une des plus cultivées notamment car on peut garder les semences. C'est une tomate pour la saison sèche fraîche et elle peut produire en hivernage. Elle est très sensible à la virose.
- **La variété Xina ou Icrixina** est adaptée à l'hivernage. On peut également semer ses propres graines.
- **La variété F1 Mongal** est la tomate de la saison chaude et de la saison hivernale. Attention, c'est une variété hybride, on ne peut pas utiliser les graines des fruits. Il faut les acheter.
- La variété F1 Tropimech est très cultivée en saison sèche pour la qualité de ses fruits résistants au transport et appréciés sur les marchés. C'est aussi une variété hybride.



Les critères à regarder pour choisir une variété sont les suivants :

- **La période de culture** : saison fraîche (novembre – février), saison chaude (mars – juin) ou saison hivernage (juillet – septembre).
- **La forme et surtout le poids** des fruits (taille).
- Le poids moyen d'une tomate Roma est de 50 à 70 g. Cela peut servir de référence. Une tomate de 100 à 120 g est deux fois plus grosse. Avec un poids moyen de 40 à 50 g, les tomates Xina sont légèrement plus petites que la tomate Roma.
- La précocité donne le nombre de jours entre le repiquage et la première récolte.
- Les **tolérances ou résistances** à certaines maladies et aux nématodes.
- La résistance au transport.



Bien choisir la variété car un mauvais choix peut coûter cher.



- *Au premier plan un pied de tomate de la variété Roma sensible au TYLCV. En second plan, un pied de la variété Mongal moins sensible au virus.*
- *Il faut bien connaître son terrain et les maladies ou ravageurs pouvant être présents pour bien choisir les variétés à cultiver.*

La virose / si elle se présente comme sur la photo de gauche il faut prendre une variété tolérante ou résistante.

Entièrement attaquée par la virose, cette parcelle (photo à droite) n'a pas donné de tomates après 3 mois (Kobadjé).



Variétés fixées et hybrides

- Il existe des variétés fixées et des variétés hybrides dénommées F1.
- Les variétés fixées peuvent faire l'objet d'une production de semences par les producteurs pour une réutilisation.
- Les variétés hybrides ne peuvent pas être conservées pour la production de semences, il faut acheter de nouvelles semences.



Mongal F1 (à gauche) et Mongal ressemé (à droite). Les graines ressemées ont donné des plants très vigoureux (1,8 m) mais pratiquement pas de tomates.

Intérêt d'une variété locale

- Il faut toujours comparer les variétés sélectionnées aux variétés locales et voir les « plus et les moins ».
- Certaines productrices préfèrent des variétés locales qui produisent moins mais plus longtemps et peuvent procurer des revenus pendant le temps le plus long possible.
- Une variété sélectionnée va produire pendant 35 à 40 jours seulement avec un pic de production de 20 jours. Une variété locale peut avoir une production plus longue.
- Attention : la durée de la récolte va dépendre fortement de la conduite de la culture.

4. La pépinière

- **C'est le point faible de la majorité des producteurs.**
- Les producteurs peuvent déjà **perdre 30 à 40% de la récolte** à cause de la pépinière et du repiquage.
- Les pépinières sont le plus souvent **TOUJOURS beaucoup trop serrées**, trop de plants qui restent fragiles.
- *Comme si on nourrit 100 moutons avec une botte de niébé.*



La pépinière

- L'objectif premier d'une pépinière maraîchère est d'obtenir **des plants vigoureux**.
- La pépinière doit permettre de produire des plants robustes et sains (sans attaques d'ennemis des cultures).
- Le maraîcher va utiliser une variété avec un rendement potentiel de 60 tonnes par ha mais il n'obtiendra que 10 à 15 tonnes. Une pépinière mal faite en est souvent la première cause.



Les problèmes rencontrés sont :

- Sol très pauvre : les résultats ne seront pas bons...



Une densité beaucoup trop forte : des plants chétifs qui seront peu productifs



Des attaques dès la pépinière : encore une baisse de la production prévisible.
Il faut une protection fiable.



Un ombrage mal maîtrisé



Essayer de suivre les écartements recommandés

- Pour la tomate, le piment, le poivron, l'aubergine et le chou :
- Ecartement entre les lignes 10 à 15 cm
- **Ecartements entre les graines 1 cm**



Besoin en semences

- Besoin en semences / le calcul : Pour la tomate, 1 gramme de semences contient 250 à 300 graines selon les variétés.
- Il faut 350 plants pour repiquer 100 m² (plantation avec un écartement de 70 cm X 50 cm) soit 2 grammes de semences semées sur 2 m² de pépinière.
- Faire une pépinière d'un mètre de large pour faciliter l'entretien.
- **Semer les graines en ligne : écartement entre les lignes 10 à 15 cm et semer une graine tous les 1cm. Profondeur du semis : 0,5 à 1 cm.**
- Pailler pour empêcher le dessèchement (déchets du mil par ex.)
- Séjour des plants en pépinière 30 à 45 jours

5. Le repiquage

- Lorsqu'il est bien fait, le repiquage donne un coup de fouet à la plante ; sa croissance s'accélère.
- Au moment du repiquage, on choisit **uniquement** les plants les plus vigoureux



- Attention : un plant chétif ne va pas bien donner notamment pour les premiers bouquets floraux qui permettent une bonne production. Il faut trier les plants à repiquer.
- Le transfert d'un plant de la pépinière à la parcelle doit se faire le soir afin de profiter de la fraîcheur. Choisir des plants sains, vigoureux, courts et trapus, d'environ 15 cm de hauteur, ayant 5 à 6 feuilles.



Densité de repiquage

- Repiquage trop serré, avec un écartement de 20 cm.
- Il aurait fallu mettre 3 plants simplement au lieu de 6.
- Un exemple : Plantation sur planches avec lignes doubles écartées de 50 cm et 40 cm entre les plants sur la ligne. Chaque double rangée est séparée par un passage de 1 m.



Avec tuteur et sans tuteur

500 m² de tomate = entre 1.000 et 1.500 tuteurs si on met un tuteur à chaque plant
 Les producteurs ont des techniques avec moins de tuteurs et des bois placés horizontalement pour tenir les tomates qui sont alors très serrées (peu d'aération)



Les voisins d'à côté (Burkina) ont résolu la question du tuteurage – le bois est remplacé par des billons.

Ces sont des **innovations paysannes** (ce n'est pas dans les manuels techniques).

Les tomates se couchent sur le billon et ne sont pas en contact avec l'eau ou la terre mouillée.



Les billons sont préparés et les tomates repiquées. Au dessus du billon de l'oseille a été semée (à droite), qui sera vendue avant que la tomate ne recouvre le billon pour acheter... l'engrais pour la tomate.

Le maïs est planté pour casser l'harmattan que n'aiment pas les tomates.



Et la transformation ... des tentatives sans succès Projet de conserverie à Zinder...

Cela n'a pas fonctionné mais c'est une expérience à comprendre, plus facile d'étudier un cas réel...
Pas de suite...



TITRE DU PROJET : « Des tomates en toutes saisons »

- Transformation de la tomate en sauce et commercialisation (2012)
- **Niger** : Groupement Féminin Mach'Allahou situé au quartier aéroport II de Niamey, Union des Groupements Féminines –Commune I de Niamey, Union des Groupements Niyya –Région de Kollo.
- des formations sur la **technique de transformation et de conservation de la tomate en sauce, le calcul du prix de vente et la détermination du coût de revient.**
- Pas de suite...

Société de Transformation de Fruits et Légumes de Loumbila



La société de Transformation de Fruits et Légumes de Loumbila (STFL) est une société anonyme d'économie mixte avec un capital social de huit cent millions (800.000.000) de franc CFA dont 63% des actions détenues par l'Etat et 37% par le privé. Implantée à dans la province de l'Oubritenga au cœur du **Burkina Faso**, elle a été créée en juillet 2009

- Etat, un emprunt (BIDC)
- *Marché intérieur saturé et exportations n'arrivent pas à absorber la totalité de la production.*
- En 2010, la société a exporté 100 tonnes de haricots verts et 10 tonnes de manques en France...
- Les acteurs de la filière tomate organisent, les 12 et 13 avril 2012 à Ouagadougou, un atelier de validation de la **stratégie d'approvisionnement en tomate** de l'usine de Loumbila.
- Organisé par la Société de transformation des fruits et légumes de Loumbila (STFL), l'atelier vise à trouver les voies et moyens pour un meilleur approvisionnement de ladite usine en mangues et tomates de qualité. Cela dans le but d'éviter toute rupture de la chaîne de production.
- Pas de suite...

D'autres usines ...

- Plus de 90% des usines de transformation de la tomate industrielle ont fermé en **Algérie**, en raison des difficultés financières depuis plusieurs années, dues en particulier à la concurrence de l'importation.
- **Northern Star Tomato Company** au Nord Ghana
- L'usine dispose d'une capacité de 500 tonnes de tomates crues quotidienne. En supposant que l'usine fonctionne pendant 365 jours dans l'année, il faudra au moins 182.500 tonnes à traiter. La production annuelle de tomates dans la région de l'Upper East est de 12.000 tonnes. Cela signifie que l'usine fonctionne en dessous de sa capacité opérationnelle.
- Pas de suite...

- La dernière initiative a lieu au Nigeria avec l'usine de transformation construite à Kano par l'homme d'affaires **Ali Dangoté**.
- Une installation géante – l'équivalent de 10 terrains de football – a été construite à côté de champs irrigués de 17 000 hectares.
- Prix d'achat promis 380 F le kg soit 9.500 F le carton de 25 kg.
- Cela serait EXTRAORDINAIRE.
- Malheureusement, suite aux ravages provoqués par *Tuta absoluta* au Nigeria la production a été arrêtée.
- A suivre...

- Le Nigeria produit 1.500.000 tonnes de tomates

L'usine doit fabriquer 430.000 tonnes de concentré de tomate.

