

Conduite du chantier :

« Bilan et stratégie de développement des filières sur les zones des SAGI »

Dans le cadre de l'Action Structurante du COSTEA au bénéfice du Réseau Ouest-Africain des Sociétés d'Aménagement et de Gestion de l'Irrigation (ROA-SAGI)

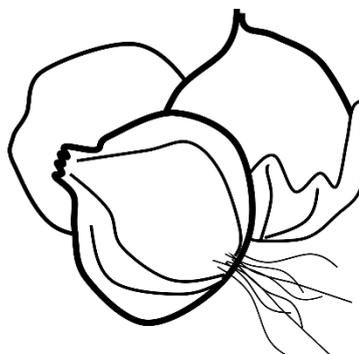


Illustration : ACK

Livrable 3 : notes de synthèse
OPIB - Filière oignon au Mali

07/2021

Présenté par



Rédaction	<i>Mamadou Togola, OPIB</i>
Assurance qualité	<i>Mathieu Faujas, Gabriel Morin-Kasprzyk, Florence Deram Malerbe</i>
Version provisoire	<i>15/05/2021</i>
Version finale	<i>30/07/2021</i>

Table des matières

1	Présentation générale de la filière.....	1
1.1	Cartographie de la filière échalote / oignon	1
1.1.1	Localisation des zones de production.....	2
1.1.2	Saisonnalité	2
4.1.1	Variétés	3
4.1.2	Stockage et conservation.....	4
4.1.3	Transformation.....	5
4.1.4	Les acteurs de la filière	5
4.2	La filière en chiffres.....	8
4.2.1	Statistiques de production	8
4.2.2	Marchés et flux d'échalote/oignon au niveau national et international.....	12
4.2.3	Principales contraintes et atouts de la filière de l'oignon au Mali	13
5	Présentation de la SAGI et de son positionnement dans la filière	16
5.1	Présentation générale	16
5.2	Statut et missions de la SAGI.....	17
5.2.1	Structuration de la SAGI.....	19
5.2.2	Caractéristiques des périmètres irrigués dans la zone d'action de l'OPIB.....	20
5.3	L'OPIB dans la filière	21

Table des figures et tableaux

Tableau 1 : synthèse des statistiques par zone de production 2014-2015	8
Tableau 2 : quantités produites au niveau national et objectifs en oignon/échalote (source : Minagri, 2018)	9
Tableau 3: statistiques annuelles de la production d'oignon selon la DNA 2010-2019	10
Tableau 4: statistiques de l'Office du Niger pour les campagnes 2019 et 2020 contre saison	10
Tableau 5 : Sources d'approvisionnement en eau des producteurs horticoles Maliens	11

Figure 1 : Calendrier agricole et de mise en marché d'échalote/oignon par bassin de production (Onibon, 2018)	3
Figure 2 : calendrier de production de l'échalote au Mali (D'Alessandro, 2008).....	3
Figure 3 : estimation des volumes de production et saisonnalité, selon le plan de compétitivité de la filière par le Minagri en 2007.....	4
Figure 4: extraits du référentiel technico économique de stockage d'oignon/échalote édité par le PAFA en 2015 (Gvt Canada et Ministère de l'Agriculture).....	5
Figure 5 : évolution du prix de l'échalote (gch) et de la valeur d'un stock d'une tonne d'échalote en fonction du taux de pertes au stockage, récolte en mars/avril (source : PAFA, 2015)	5
Figure 6 : acteurs de la filière selon les différents maillons (source : Minagri, 2007).....	7

Figure 7: schéma simplifié des acteurs de la filière oignon à Baguineda (source : Togola M.)	8
Figure 8 : carte de la production des produits horticoles par site au Mali, source : Diakité et al 2014 ...	9
Figure 9 : évolution des superficies et de la production nationale malienne en oignon / échalote entre 2000 et 2019 (source : FAO Stat)	11
Figure 10 : flux physique de l'échalote/oignon (Onibon, 2018).....	12
Figure 11 : cartographie de l'OPIB.....	16
Figure 12 : frise historique du périmètre de Baguineda (1920 à nos jours). Source : Costea / BRL, 2017, diagnostic institutionnel de l'OPIB.....	17
Figure 13: Evolution des superficies par spéculation (source : OPIB)	21

Abréviations, sigles et acronymes

AFD :	Agence Française de Développement
AFEID :	Association Française pour l'Eau, l'Irrigation et le Drainage
ANADER :	Agence Nationale d'Appui au Développement Rural (Tchad)
AUE :	Association d'Usagers de l'Eau
AI :	Associations d'Irrigants
AS :	Action Structurante
BAGREPOLE :	Société de Développement Intégré du Pole de Bagré (Burkina Faso)
AMVS :	Autorité de Mise en Valeur du Sourou (Burkina Faso)
CILSS :	Comité Inter-états pour la Lutte contre la Sécheresse au Sahel
CIRAD :	Centre de Coopération Internationale en Recherche Agronomique pour le Développement (France)
CNRADA :	Centre National de Recherche Agronomique et de Développement Agricole (Mauritanie)
COFIL :	Comité de Pilotage
COSTEA :	Comité Scientifique et Technique pour l'Eau Agricole
EAF :	Exploitation Agricole Familiale
EC :	Expert-Contributeur
IER :	Institut d'Economie Rurale (Mali)
INERA :	Institut de l'Environnement et Recherches Agricoles (Burkina Faso)
INRAN :	Institut National de la Recherche Agronomique du Niger
IRD :	Institut de Recherche pour le Développement (France)
IRSTEA :	Institut national de Recherche en Sciences et Technologies pour l'Environnement et l'Agriculture (France)
ISRA :	Institut Sénégalais de Recherches Agricoles
ODRS :	Office de Développement Rural de Sélingué (Mali)
ON :	Office du Niger (Mali)
ONAHA :	Office national des Aménagements Hydro-Agricoles (Niger)
ONG :	Organisation Non Gouvernementale
OPA :	Organisation de Producteurs Agricoles

OPIB :	Office du Périmètre Irrigué de Baguinéda (Mali)
ORS :	Office Riz Ségou (Mali)
OUEA :	Organisation d'Usagers de l'Eau Agricole
PARIIS :	Programme d'Appui Régional à l'Initiative pour l'Irrigation au Sahel
PM :	Point Moral
ROA :	Réseau Ouest-Africain (des SAGI)
SAED :	Société nationale d'Aménagement et d'Exploitation des terres du Delta et des vallées du fleuve Sénégal et de la Falémé
SAGI :	Société d'Aménagement et de Gestion de l'irrigation (Afrique de l'ouest)
SAR :	Société d'Aménagement Régional (France)
SODAGRI :	Société de Développement Agricole et Industriel du Sénégal (Sénégal)
SONADER :	Société Nationale de Développement Rural (Mauritanie)
TDR :	Termes De Référence
UGB :	Université Gaston Berger (Sénégal)

1 Présentation générale de la filière

1.1 Cartographie de la filière échalote / oignon

La culture de l'oignon est relativement récente au Mali. Elle s'est développée au niveau des zones périurbaines à proximité des marchés de consommation pour répondre aux évolutions des habitudes alimentaires. Les grands bassins de production sont principalement les régions de Ségou, Koulikoro, Mopti, Tombouctou et Sikasso. Les principaux marchés sont les grands centres urbains comme Bamako et les 8 capitales régionales.

De plus en plus, elle se développe au niveau des différents bassins de production agricole dans le cadre d'une stratégie de diversification et d'atténuation des risques des mauvaises campagnes céréalières.

Au Mali, on ne peut étudier l'oignon sans s'intéresser aussi à l'échalote ; les maliens consomment largement plus d'échalotes que d'oignons, et les circuits de collecte, transformation, stockage et commercialisation sont essentiellement structurés autour de l'échalote. Les statistiques confondent d'ailleurs les deux produits^{1 2}, tout comme les études de filières disponibles (Diakité et al, 2014³ ; ONIBON, 2018⁴). Le plan de compétitivité de 2007/2008 élaboré par le Ministère de l'agriculture dans le cadre du PCDA concernait la filière « oignon/échalote » (Minagri, 2007)⁵. Le récent programme *Jege ni Jaba* (« poisson et oignon », en langue bambara) de la coopération hollandaise, qui ciblait initialement l'oignon, a rapidement intégré l'échalote à son approche filière (Transition Intl, 2020)⁶. Enfin, l'Interprofession des filières échalote/oignon (IFEO) a été créée en 2011 et englobe producteurs, transformateurs et commerçants d'échalote et d'oignon.

Il est cependant important de préciser qu'au Mali, l'échalote et l'oignon constituent deux produits perçus comme distincts par le consommateur car utilisés à des fins différentes dans le régime alimentaire. L'échalote, à la fois fraîche et séchée, constitue l'ingrédient principal de la préparation des sauces accompagnant la céréale de base (mil, riz, etc.) (Austin, 2008)⁷.

En 2008, une étude sous régionale de l'USAID⁸ sur la filière oignon/échalote résumait à propos du Mali : *Le Mali dispose d'un fort avantage concurrentiel en tant que seul producteur d'échalote dans la sous-région. Le pays produit également de l'oignon mais en quantité limitée, dont très peu est exporté. Le Mali a une longue tradition de culture d'échalote et ses cultivateurs tirent bénéfice de la demande intérieure forte en échalotes fraîches et transformées. Bien que la demande d'exportation demeure limitée en partie à cause de la méconnaissance des échalotes par les consommateurs de la sous-région,*

¹ Code produit 402 « Oignons, échalotes, frais » dans la base FAO Stat. FAO Stat distingue le produit 403 « oignon sec ».

² Ce sont en réalité deux cultivars de la même espèce *Allium cepa* : le Groupe Oignon commun, avec de gros bulbes normalement solitaires, multipliés par graines ou par bulbilles issus de graines, et le Groupe *Aggregatum*, avec des bulbes plus petits, groupés en plus ou moins grand nombre, issus d'un seul bulbe mère. Un cultivar d'*Allium cepa* sera considéré comme "échalote" (appartenant au Groupe *Aggregatum*) si l'on trouve plus de 200 germes dans un kg de bulbes mères, et si, dans des conditions climatiques favorables, la plupart de ces germes donnent de nouveaux bulbes. Source : [https://uses.plantnet-project.org/fr/Allium_cepa_\(PROTA\)](https://uses.plantnet-project.org/fr/Allium_cepa_(PROTA))

³ Diakité et al., 2014. Analyse de la chaîne de valeur des produits horticoles : tomates fraîches, échalotes fraîches, Gombos et Choux au Mali. IER/ECOFIL. MSU-PROMISAM. <https://docplayer.fr/68900016-Msu-promisam-rapport-final-fevrier-dr-lamissa-diakite-ier-ecofil-mme-zéinabou-drame-ier-ecofil-m-moumouni-sidibe-ier-ecofil.html>

⁴ ONIBON, P., 2018. Analyse du marché et du développement de la filière fruits et légumes au Mali, mai 2018, NIRAS, Bamako. <https://docplayer.fr/136672812-Analyse-du-marche-et-du-developpement-de-la-filiere-fruits-et-legumes-au-mali-rapport-final.html>

⁵ Minagri, 2007. Plan de compétitivité de la filière Oignon/Echalote, version préliminaire, PCDA.

⁶ Transition Intl, 2020. Evaluation Finale du Programme de Renforcement des Chaines de Valeurs Oignon/Échalote et Poisson/Pisciculture au Mali (projet Jebe ni Jaba), pour l'ambassade du Royaume des Pays Bas au Mali. <https://www.government.nl/binaries/government/documents/reports/2020/10/14/evaluation-finale-du-programme-renforcement-chaines-de-valeurs-oignon-echalote-poisson-pisciculture-mali/Rapport+%C3%A9valuation+FINALE+Jege+ni+Jaba.pdf>

⁷ Austin, 2008. Appui à l'investissement dans l'agro-industrie au Mali. Opportunités d'investissement dans les filières mangue, pomme de terre, tomate et oignon. FIAS. https://www.on-mali.org/joomla/ _GED/pdf/banque_mondiale_appui_a_linvestissement_final_2.pdf

⁸ D'Alessandro, S. & Soumah A., décembre 2008. Évaluation sous-régionale de la chaîne de valeurs oignon/échalote en Afrique de l'Ouest. Bethesda, MD: projet ATP, Abt Associates Inc. https://reca-niger.org/IMG/pdf/Oignon_evaluation_chaine_de_valeurs_ATP_2008.pdf

le potentiel existe néanmoins pour des exportations accrues vers la sous-région. Une production prolongée permettant 1 à 3 récoltes par an sur le plateau Dogon offre également un potentiel d'approvisionnement pendant toute l'année.

L'oignon, contrairement aux pays sahéliens voisins (Burkina Faso, Niger), est moins apprécié au Mali, mais il peut être considéré comme produit de substitution pendant la période de non-disponibilité de l'échalote fraîche sur le marché (Minagri, 2007). Il fait également l'objet d'importations (en particulier des Pays-Bas via la Côte d'Ivoire et le Sénégal).

1.1.1 Localisation des zones de production

L'échalote se cultive principalement dans les régions de Ségou (Office du Niger) et de Mopti (Plateau Dogon). La culture a été étendue aux zones sahéliennes.

L'oignon se cultive surtout dans les régions de Koulikoro, Mopti, Tombouctou, Ségou, Gao et de Sikasso (Minagri, 2018)⁹. Selon les statistiques nationales de ces dernières années (Minagri, 2015 à 2018), l'oignon gagne du terrain tant en superficie qu'en production.

D'après des données de l'IFOE et de l'annuaire statistique 2014 (reprises dans l'étude d'Onibon, 2018), on peut considérer que les trois grandes zones de production d'échalote oignon sont la zone Office du Niger (env. 10 000 ha, dominante échalote à plus de 90%), le pays Dogon (env. 2000 ha, dominante échalote à plus de 90%) et la zone périurbaine de Bamako (Kati, Koulikoro ; de l'ordre de 800 à 1000ha, avec 45% d'oignon)¹⁰.

1.1.2 Saisonnalité

La production d'échalote du plateau Dogon est réalisée deux fois dans l'année : la première et la principale, en contre saison (semis en début de saison sèche froide, récolte en saison sèche chaude), a lieu en même temps que celle de l'Office du Niger (qui vient après le riz). Notamment en raison de la concurrence avec cette dernière, elle est transformée pour être commercialisée plus tard. La seconde a lieu en hivernage et est récoltée entre octobre et décembre, puis est commercialisée à l'état frais (FAO, 2010) – Baniagara est considérée comme une zone historique d'échalote d'hivernage (Jege ni Jaba, 2018)¹¹, alors que cette dernière est récente dans la région de Ségou (introduction PCDA). Ensuite, l'échalote fraîche provenant de Sikasso prend le relais, après la commercialisation de celle de Niono (août-septembre).

La culture de l'oignon a lieu principalement en contre saison fraîche (novembre – janvier) et sèche (février – avril) en bordure des cours d'eau naturels, à proximité des puits et dans les périmètres irrigués.

Cette diversité de bassins de production permet aux commerçants et surtout aux consommateurs d'avoir des échalotes fraîches, en faible quantité parfois, mais relativement régulièrement une bonne partie de l'année. L'échalote dogon et celle de Niono représentent toutefois l'essentiel de la production. Progressivement, elles sont concurrencées par de nouveaux petits bassins maraichers autour des villes, comme c'est le cas dans la périphérie de Bamako (Kati, Koulikoro), ce qui menace leur monopole de production (Meyer, 2011).

Trois cycles de production sont pratiqués par les producteurs en fonction des zones :

- Le premier cycle dure en moyenne 70 jours (min. 50 jours et max. 90 jours). La plantation a lieu entre septembre et octobre, et plus particulièrement autour du 22 septembre⁴⁶, et la récolte entre novembre et janvier. La production de ce cycle est vendue en totalité ou en partie, et une part est conservée pour le cycle suivant.
- Le second cycle, planté entre octobre et décembre et récolté entre janvier et avril, peut être vendu frais, mais sera surtout transformé afin de ne pas subir la chute des prix du frais. Ce cycle est le plus important en volumes.
- Le troisième cycle débute entre décembre et février, pour arriver à maturité entre mars et avril, ce qui correspond à la saison chaude et sèche. Ce cycle ne peut être réalisé que dans les villages

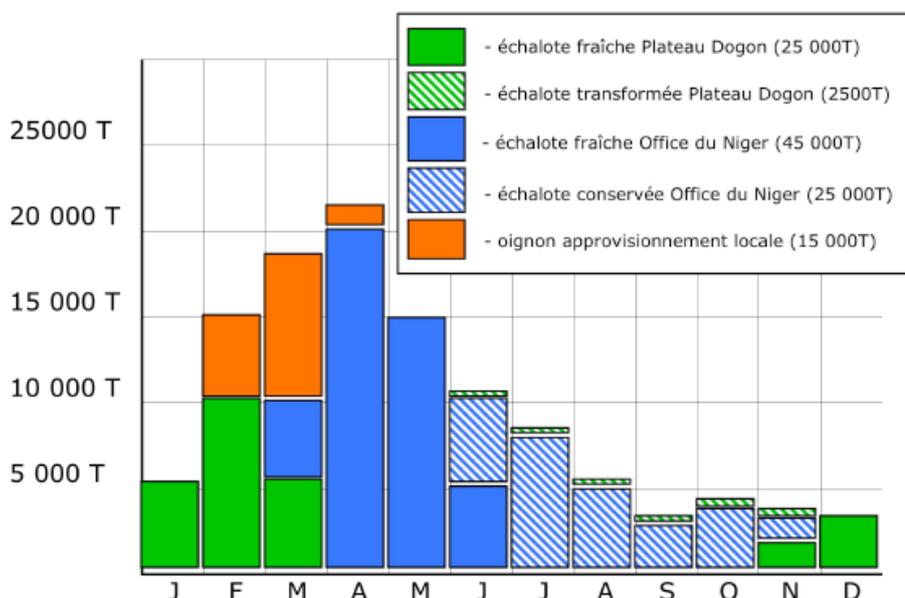
⁹ Minagri, 2018. Plan de campagne agricole harmonisé 2018-2019.

¹⁰ Ces chiffres sont à prendre avec précaution

¹¹ Jege ni jaba, 2018. Conduite de la culture de l'échalote bulbe en saison des pluies au Mali. Guide de bonnes pratiques.

l’obtention d’une Identification Géographique (Meyer, 2011¹³ et Glé, 2012)¹⁴, mais sans suite (Kassogué et al., 2018)¹⁵.

Figure 3 : estimation des volumes de production et saisonnalité, selon le plan de compétitivité de la filière par le Minagri en 2007



1.1.4 Stockage et conservation

Il est difficile d’avoir des statistiques sur la quantité stockée en oignon/échalote¹⁶ ; il semble toutefois que cette conservation soit encore limitée à du stockage individuel, avec des taux de pertes importantes (60%, jusqu’à 80% selon Onibon, 2018), pertes d’autant plus fortes que le produit est gros et gorgé d’eau à la récolte – les bulbes produits en périmètres irrigués et avec engrais chimiques (parfois surdosage d’azote / urée) conduisent à des pertes plus importantes que les bulbes produit en zone exondée (apport d’eau limité) et sans engrais chimiques.

Selon le PAFA (2008-2015) qui a édité un guide technique du stockage, le principe appliqué (et applicable) au Mali est la conservation des bulbes d’E/O à température ambiante basée sur une ventilation naturelle et un maintien de l’humidité à un niveau permettant d’éviter une déshydratation excessive des produits stockés. Les investissements nécessaires sont relativement importants (14 MFcfa pour un magasin de 20 tonnes selon PAFA en 2014).

Le modèle de magasin diffusé par le PAFA dans la zone de Ségou (37 magasins opérationnels en 2015) permet de stocker de 17 tonnes (oignon) à 21 tonnes (échalote) de produit. En conditions optimales de

¹³ Meyer Anne, 2011. Une Indication Géographique sur l’échalote dogon comme outil pour le développement territorial : atouts et limites de la démarche. Mémoire de diplôme Master Spécialisé, SupAgro Montpellier et CIRAD, avec l’appui de la FAO.

<http://www.fao.org/fileadmin/templates/olq/documents/documents/AnneMEYERMemoire.pdf>

¹⁴ Glé Koffi, 2012. La démarche de qualité liée à l’origine de l’échalote du pays Dogon. Etude de cas sur la base des travaux de Anne Meyer en 2011, FAO, REDA.

<http://www.fao.org/fileadmin/templates/olq/documents/Guinee/echalote-Mali.pdf>

¹⁵ Kassogué et al., 2018. Diagnostic du Potentiel de Développement des Indications géographiques (IG) des Produits agricoles au Mali : valorisation territoriale et agricole. International Journal of Scientific & Engineering Research Volume 9, Issue 12, December-2018.

<https://www.ijser.org/researchpaper/Diagnostic-du-Potentiel-de-Developpement-des-Indications-geographiques-IG-des-Produits-agricoles-au-Mali.pdf>

¹⁶ D’après l’IFEO, environ 14-15% de la production nationale d’échalote/oignon sont conservés en 2014. Le rapport d’évaluation du projet Jege ni Jaba rapporte un stockage d’à peine 119 tonnes en 2019 dans la zone de Bandiagara appuyée par le projet.

stockage, les pertes escomptées au bout de 6 mois sont estimées à 30-40% (essentiellement du fait de la déshydratation, mais aussi par pourriture).

Malgré les difficultés techniques et de gestion des magasins de stockage, l'intérêt économique est fort, compte tenu de l'évolution des prix de l'échalote/oignon avec la saison : rapport de 1 à 5 entre la saison de forte production (saison sèche chaude) et la période de forte demande (fin d'hivernage - début de saison sèche froide). Un stockage maîtrisé des bulbes permet aussi de faciliter l'approvisionnement en semences de qualité pour les membres de l'organisation de producteurs.

Figure 4: extraits du référentiel technico économique de stockage d'oignon/échalote édité par le PAFA en 2015 (Gvt Canada et Ministère de l'Agriculture)

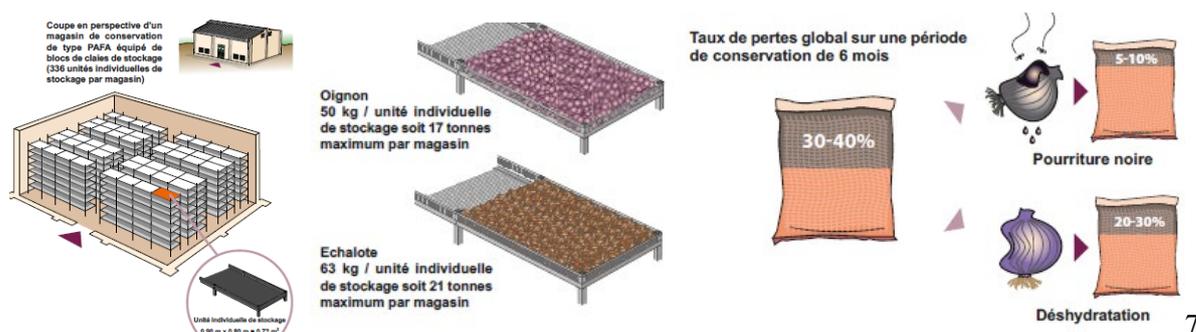
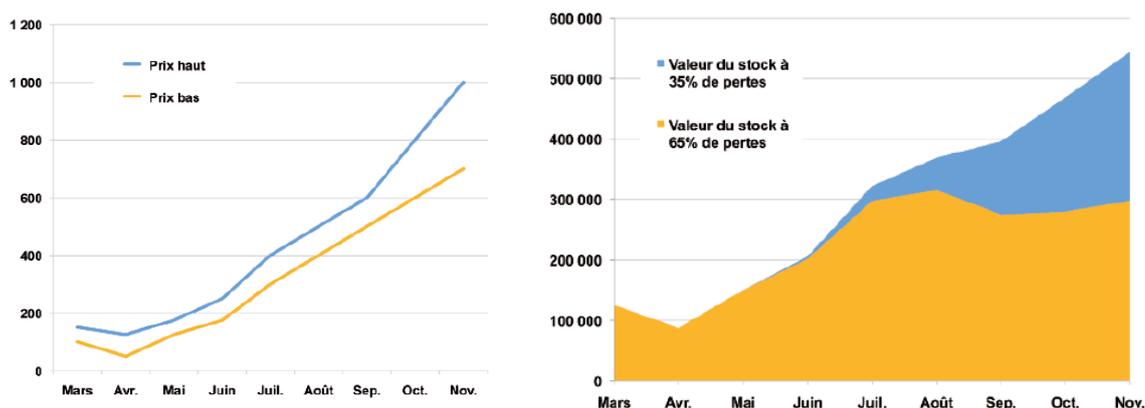


Figure 5 : évolution du prix de l'échalote (gch) et de la valeur d'un stock d'une tonne d'échalote en fonction du taux de pertes au stockage, récolte en mars/avril (source : PAFA, 2015)



1.1.5 Transformation

La transformation, en revanche, ne concerne pour le moment que l'échalote. Trois formes de transformation des échalotes coexistent actuellement sur le Plateau Dogon : la boule d'échalotes écrasées (EEB, jaba kuruni), les échalotes écrasées séchées (EES, jaba folofolo) et les échalotes séchées en tranches (EST, jaba jalani).

La transformation de l'échalote est assez répandue surtout dans le pays Dogon (Mopti) où elle est de l'ordre de 45% de la production totale, contrairement à la région de Ségou où elle est encore faible (environ 2% de la production de cette zone) (données PDCA). (Onibon, 2018).

1.1.6 Les acteurs de la filière

Le système de production reste basé sur une agriculture familiale, de type individuel, avec de petites superficies exploitées par les femmes et les jeunes. Les principaux acteurs pour la production (typologie et chiffres selon Onibon, 2018) :

- Les petits producteurs (superficie cultivée < 1000 m²), 46% des producteurs, qui cultiveraient à 65% de l'échalote et à 35% de l'oignon ;
- Les producteurs moyens (superficie cultivée entre 1000 et 2000 m²), 33% des producteurs ;
- Les grands producteurs (superficie cultivée > 2000 m²), 21% des producteurs.

Les échalotes maliennes sont vendues sur le marché par kilo dans des sacs en polypropylène de 25 à 40 kg ou des sacs en jute (D'Alessandro, 2008).

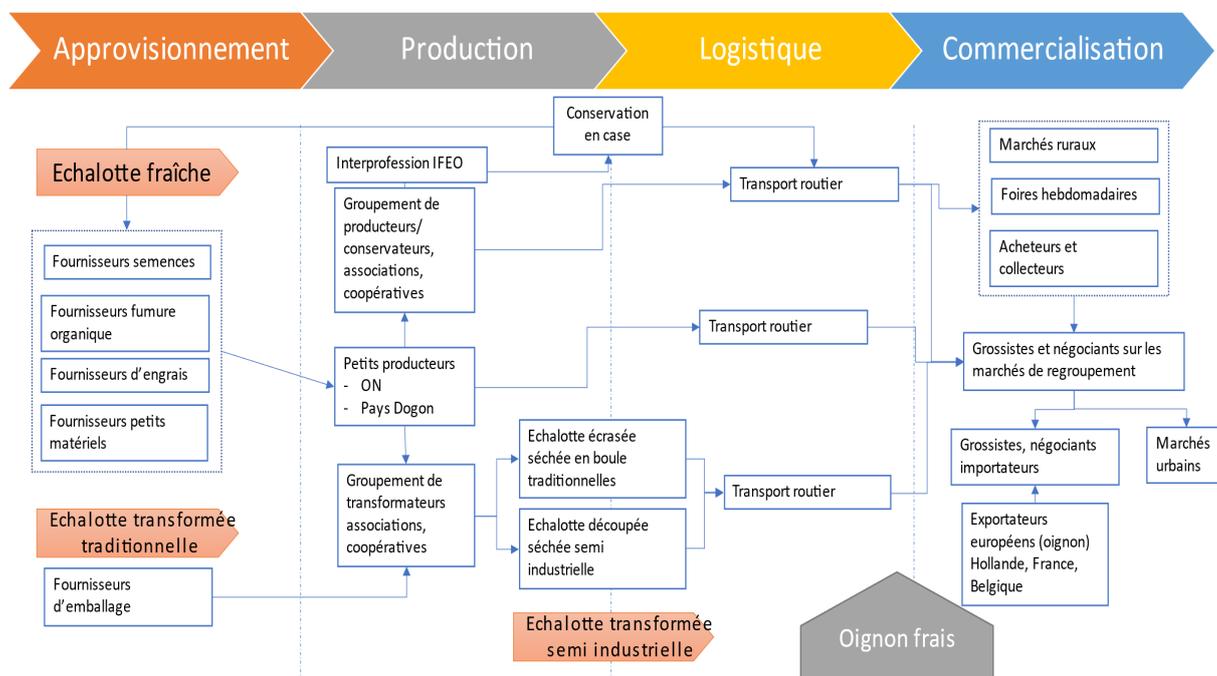
La culture de l'oignon contribue ainsi aujourd'hui au revenu global de nombreuses exploitations agricoles avec de réelles retombées sociales et économiques. Chez les producteurs, il représenterait environ 10 à 15% des revenus après le coton, le riz et les céréales sèches.

Les producteurs et transformateurs :

- Les acteurs de la conservation d'échalote/oignon sont en premier lieu des producteurs, puis viennent ensuite les coopératives de producteurs et les commerçants/grossiste d'échalote/oignon ;
- Les transformateurs sont surtout des femmes organisées en coopératives ou en réseaux et des sociétés de transformation des produits agricoles tels que la société Bara Musso ;
- Les acteurs de la commercialisation :
 - Coxeurs : Ils se positionnent entre le producteur et le commerçant/grossistes dans les zones de production ou entre les grossistes et les demi-grossistes dans les grandes villes. Ils facilitent les transactions entre ces acteurs moyennant 5-10 F/CFA le Kg d'échalote/oignon
 - Commerçants / grossistes : estimés à un nombre de 100 sur les régions de Mopti et Ségou (60% Hommes + 40% femmes), ils s'approvisionnent en quantité sur les marchés locaux (10 à 20 tonnes par semaine) des zones de production pour revendre sur Bamako, Ségou, Sikasso, Koutiala, etc.
 - Grossistes de Bamako : ce sont des femmes Maliennes ou de Guinée, Burkina Faso, qui achètent aux commerçants grossistes des quantités limitées (500 kg à 1 t / semaine)
 - Détaillants : ce sont surtout des détaillantes, qui rachètent des petites quantités d'échalote/oignon (100 à 500 kg/semaine) auprès des demi-grossistes ou grossistes positionnés sur les marchés nationaux.

La filière est majoritairement composée d'acteurs privés, des exploitations familiales, des entreprises de transformation et de commercialisation. Elle est structurée en maillons de la base au sommet (village, cercle, région) et fédérée au niveau national au sein de l'Interprofession Échalote/oignon (IFEO). L'IFEO comptait en 2014, 29 000 membres, dont 72 % sont des femmes, répartis dans 230 sociétés coopératives, associations et groupements. Son implantation est surtout développée sur les régions de Mopti et Ségou, moins à Koulikouro.

Figure 6 : acteurs de la filière selon les différents maillons (source : Minagri, 2007)



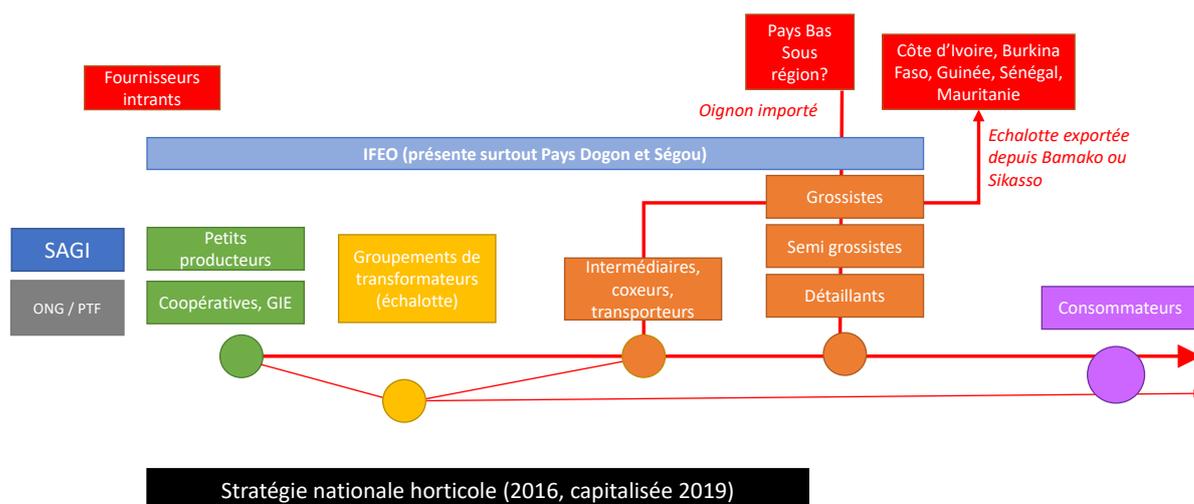
Extrait (Onibon, 2018) : *Les producteurs du Plateau Dogon (échalote surtout) vendent leur production, fraîche ou transformée, au niveau du village, à des collecteurs (souvent eux-mêmes producteurs) qui sont sur place ou se déplacent (56 %), au niveau des foires locales, à des grossistes de Bandiagara ou des collecteurs (33 %), au niveau du marché central de Bandiagara, lorsqu'ils n'en sont pas trop éloignés, à des grossistes de Bandiagara, voire de Bamako (39 %). Le commerce des échalotes dogon est « une affaire de famille » : les producteurs et grossistes du Pays Dogon disent envoyer leur production à « un frère, un cousin, un fils, un neveu » de Bamako ou d'ailleurs (Sikasso, Côte d'Ivoire), et les grossistes (voire certains détaillants) dogon de Bamako se fournissent auprès de « leur père, leurs frères, leurs cousins du village ».*

Cette structuration relativement poussée de la filière échalote traduit bien la prédominance de cette dernière sur l'oignon, en particulier à Ségou et Mopti.

L'organisation de la filière oignon peut être décrite comme suit :

- Les interprofessions fonctionnent comme des structures fédérées avec des démembrements de la base au sommet de la chaîne pour la défense des intérêts moraux et économiques des membres.
- Les producteurs vendent leurs produits aux grossistes. Les commerçants grossistes vendent leur produit aux détaillants qui à leur tour vendent leurs produits aux consommateurs.
- Les transactions au niveau de la commercialisation se font uniquement sur la base de la confiance, des relations de connaissances. Il n'y a pas de prix fixe pour les produits, chacun essaie de vendre le mieux que possible qui puisse le convenir.

Figure 7: schéma simplifié des acteurs de la filière oignon à Baguineda (source : Togola M.)



1.2 La filière en chiffres

1.2.1 Statistiques de production

Les statistiques de production sont globalement peu fiables et non cohérentes entre elles.

Statistiques 2014-2015 (études Onibon, 2018, et Diakité 2014)

Les études disponibles se réfèrent aux années 2013-2014 et 2014-2015 qui semblent les dernières années avec des statistiques officielles fiables.

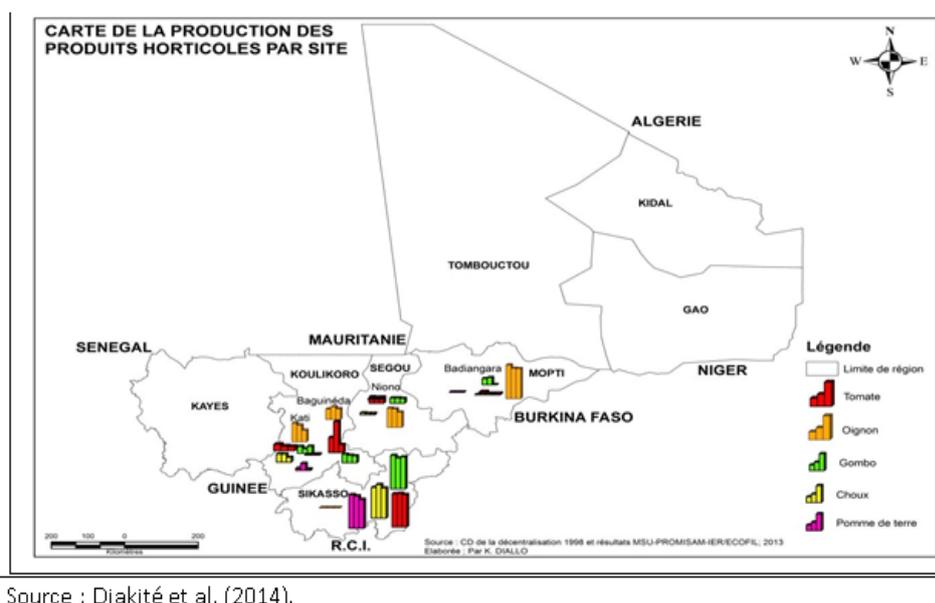
Tableau 1 : synthèse des statistiques par zone de production 2014-2015

Zone	Office du Niger (Ségou),	Pays Dogon (Mopti)	Zone péri urbaine (Koulikouro)	Niveau national
Répartition oignon/échalote	70% échalote (ref 2014/2015)	95 % échalote	45 à 75% d'oignon	?
Estimation des superficies	5500 à 8000 ha (dont 95% en irrigué)	1500 - 2000 ha	très grande variation entre 2013/14 et 2014/15 : de 3800 à 220 ha ¹⁷	12 à 18 000 ha
Estimation de la production	160 à 230 000 tonnes	50 à 70 000 tonnes	64 000 tonnes en 2013/14	490 000 tonnes en 2013/14
Estimation des rendements	26 à 31 t/ha	28 à 35 t/ha	11 à 18 t/ha	

Source des données : annuaire statistique des années 2013/2014/2015 repris par Onibon, 2018. Pour l'ON, il s'agit de données spécifiques portant sur la période 2012-2016.

¹⁷ Erreur statistique ou forte chute non expliquée

Figure 8 : carte de la production des produits horticoles par site au Mali, source : Diakit  et al 2014



La production d’échalote/oignon est estimée à 490 000 tonnes en 2013-2014 contre 380 000 en 2014-2015, sur une superficie qui passe de 18 000 à 12 000 ha entre les deux années. C’est la région de Ségou qui constitue le plus gros bassin de production d’échalote/oignon au Mali (62%) suivie de Koulikoro (13%), de Mopti (11%) et de Sikasso (6%), puis de Tombouctou (5%) (ONIBON, 2018).

La préférence aux échalotes est remarquable si on compare les superficies emblavées par les échalotes et par les oignons au niveau des différents bassins de production, à l’exception de la zone de Koulikoro où nous avons une forte dominance de la production de l’oignon.

Les rendements moyens d’oignon au niveau national pendant les campagnes de 2013-2014 et 2014-2015 sont de 19,6 t/ha pour l’oignon et de 22,2 t/ha pour l’échalote. Le rendement d’échalote est estimé à 30 t/ha dans les zones inondées de l’Office du Niger. Il tourne entre 30 –35 t/ha dans la région de Mopti (Bandiagara).

Ce rendement au niveau national d’environ 20 T/ha pour l’oignon et 22,2T/ha pour l’échalote, soit une moyenne de 21,1 T/ha (source : FAO). Ce qui place le Mali au 4 me rang sous régional après le Niger 34,7 T/ha, le Cap Vert 26,7 T/ha et le Sénégal (25 T/ha). Ce rendement moyen malien d’échalote/oignon est au-dessus des rendements Ouest-africain (17,8 T/ha) et mondial (18,7 T/ha). Il faut souligner qu’au Mali ce rendement moyen cache des disparités : 15 à 20 T/ha dans les zones exondées de Ségou et 30   35 T/ dans les zones de l’Office du Niger et dans le plateau Dogon.

Statistiques 2017/2018

Le tableau ci-dessous présente les objectifs nationaux de la production d’oignon et d’échalote au Mali en 2018/2019 par rapport à la campagne 2017/2018. La croissance attendue sur l’échalote est près de 3 fois plus élevée que sur l’oignon.

Tableau 2 : quantités produites au niveau national et objectifs en oignon/échalote (source : Minagri, 2018)

Culture	Campagne 2017/18 (production en tonnes)	Campagne 2018/19 (objectif en tonnes)	Taux d’accroissement attendu
Oignon	233 000	248 000	6%
Echalote	484 000	554 000	15%

Statistiques 2010-2019 en oignon

Le niveau de la production était de 135 116 tonnes de produits frais sur 7144 hectares au titre de campagne agricole 2019 (rapport bilan de la Direction nationale de l’agriculture DNA).

Statistiques de la Direction nationale de l’agriculture

Tableau 3: statistiques annuelles de la production d’oignon selon la DNA 2010-2019

ANNEE	SUPERFICIE (ha)	RENDEMENT (kg)	PRODUCTION(T)
2010	3477	15835	8353
2012	4177	24948	104208
2013	3396	18899	63985
2015	4517	104301	471128
2016	2124	1799	338219
2018	5722	19077	109162
2019	7144	18913	134116

Statistiques ON 2019/20

Tableau 4: statistiques de l’Office du Niger pour les campagnes 2019 et 2020 contre saison

	2019	2020
Superficies (ha)	8 210	8 242
Rendement (t/ha)	33,6	33,2
Production (t)	275 725	273 634

Les superficies sont donc estimées à 8200 ha en contre saison sur la zone ON.

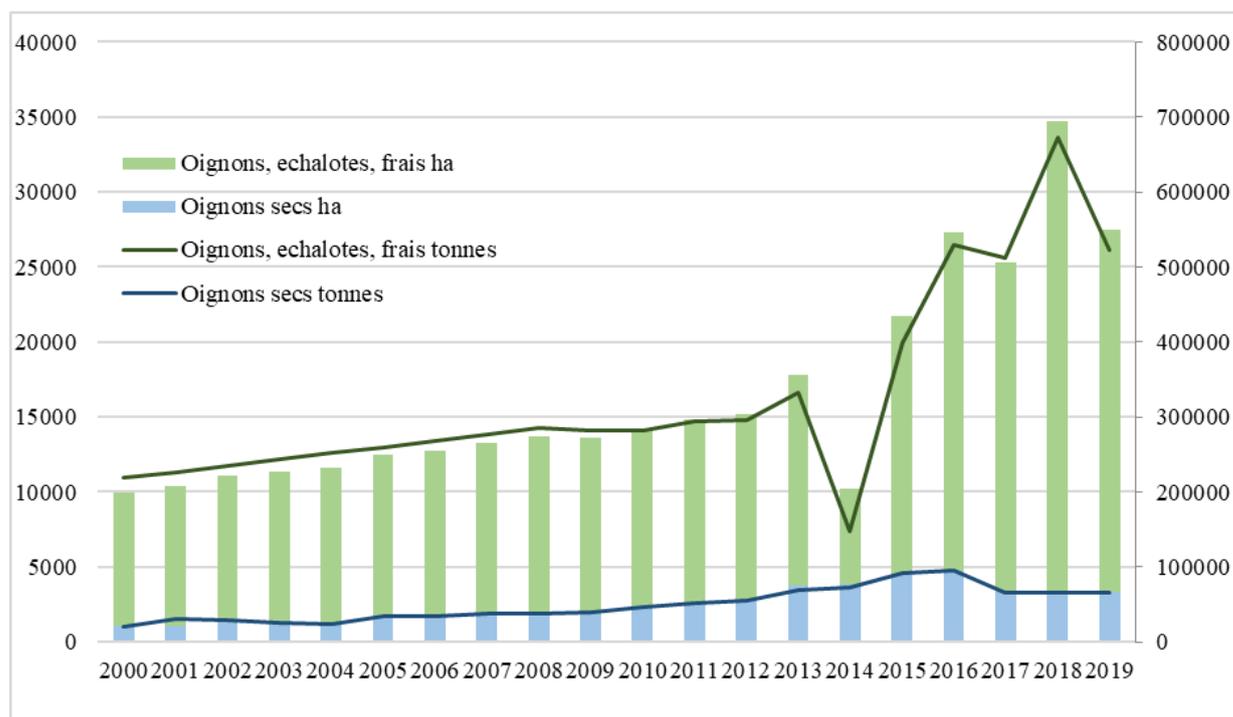
Statistiques FAO 2000-2019

Les statistiques FAO au niveau national doivent être prises avec précaution car une part significative est estimée. Elles différencient « l’oignon sec » de « l’oignon, échalote, frais ». La production en frais croît progressivement de 200 000 tonnes à 300 000 tonnes entre 2000 et 2013. Après une année plus faible en 2014 (en lien avec le conflit ? le climat ? difficile à déterminer, mais les statistiques 2014 présentées plus haut montrent également cette inflexion surtout à Koulikouro et zone ON), la croissance est très forte en 2015 et 2016 : les superficies augmentent à 25 000 ha contre 15 000 auparavant, la production passe à 500 000 tonnes. Un pic à 35 000 ha et près de 680 000 tonnes est enregistré en 2018.

Ces chiffres montrent aussi que :

- L’évolution de la production suit celle de la superficie cultivée, le rendement évolue peu
- Les tonnages en « oignon sec » (donc conservé) représentent en moyenne, les années 2000 et 2010, 12 à 15% de la production en frais.

Figure 9 : évolution des superficies et de la production nationale malienne en oignon / échalote entre 2000 et 2019 (source : FAO Stat)¹⁸



1.2.1.1 Irrigation vs arrosage, contraintes liées à l'eau et implications sur la production

Au Mali, le potentiel d'irrigation est estimé à 2,2 millions d'hectares de terres facilement irrigables, dont près de 1,8 million pour la seule vallée du fleuve Niger. Malgré ce potentiel, seulement une superficie évaluée à 369 000 hectares est aménagée, ce qui correspond à 17 % du potentiel irrigable. L'irrigation concerne principalement la riziculture, la canne à sucre (7 000 hectares à l'Office du Niger) et la production maraîchère (oignons, échalotes, etc.)

En dehors des périmètre, l'arrosage est traditionnellement effectué à la calebasse, donc manuellement, ce qui en fait une opération fastidieuse. L'arroseur remplit deux calebasses dans la source d'eau proche, les approche des planches, et assure la répartition de l'eau sur la planche en bouchant plus ou moins l'ouverture de la calebasse avec sa main. Depuis une dizaine d'années, des motopompes ont été introduites sur le Plateau Dogon. Ces dernières sont localisées dans les communes environnantes de Bandiagara, et sont généralement des propriétés individuelles. Le propriétaire peut cependant en louer l'usage à d'autres producteurs.

Tableau 5 : Sources d'approvisionnement en eau des producteurs horticoles Maliens

Région	Nombre d'exploitations	Sources d'approvisionnement en eau							Total
		Puits	Canal	Fleuve	Rivière	Petit barrage	Forage	Autres	
Ségou	28.628	0,24	0,55	0,09	0,02	0,00	0,01	0,09	1,00
Sikasso	12.698	0,87	0,00	0,01	0,08	0,01	0,01	0,02	1,00
Mopti	18.232	0,43	0,02	0,07	0,15	0,18	0,05	0,11	1,00
Tombouctou	7.592	0,23	0,09	0,21	0,15	0,00	0,11	0,21	1,00
Bamako	3.724	0,73	0,02	0,16	0,03	0,05	0,00	0,01	1,00
Koulikoro	11.441	0,89	0,00	0,02	0,02	0,01	0,05	0,01	1,00
Gao	1.815	0,10	0,00	0,76	0,06	0,00	0,00	0,07	1,00
Kayes	7.298	0,73	0,00	0,08	0,00	0,01	0,02	0,16	1,00
Kidal	197	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1,00
Total	91.625	0,50	0,18	0,09	0,06	0,04	0,03	0,09	1,00

Source : Ministère de l'Agriculture (2008).

¹⁸ L'année 2014 montre une anomalie statistique qui n'est pas expliquée.

Nb : les systèmes de production (modalité d’irrigation et fertilisation) influent la qualité du produit. Les échalotes arrosées à la main et non fertilisées chimiquement, sont réputées mieux se conserver que celles produites en périmètre irrigué et fertilisés avec des engrais chimiques. L’explication logique est la teneur en eau du produit.

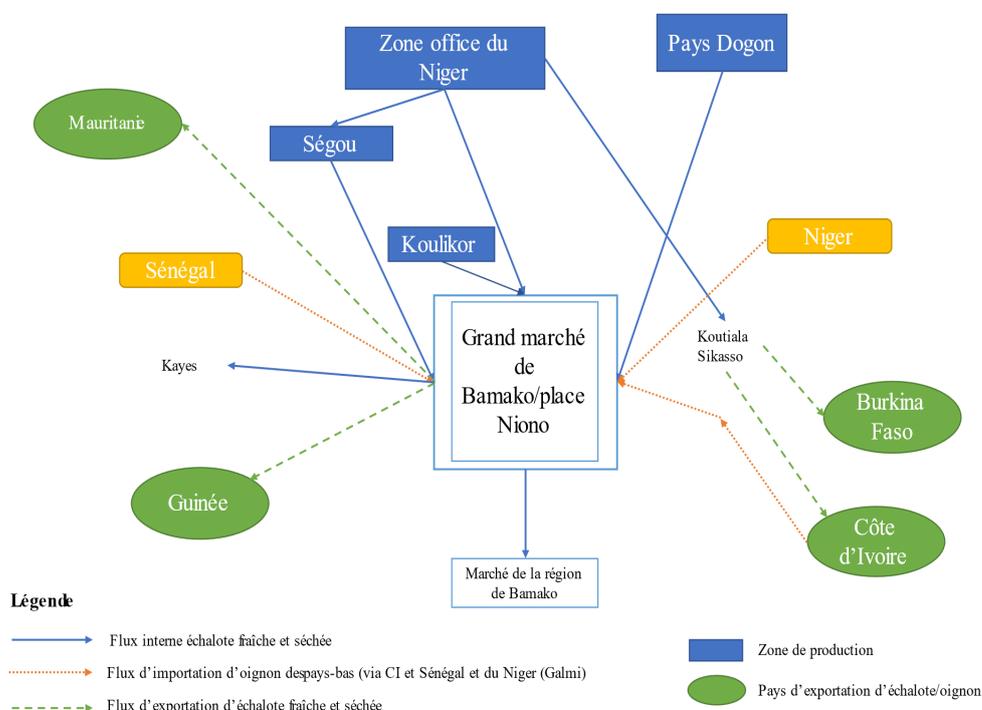
1.2.2 Marchés et flux d’échalote/oignon au niveau national et international

Les 3 principaux bassins de production, d’échalote/oignon à savoir : la zone Office du Niger, le pays Dogon et la zone périurbaine de Bamako (Kati, Koulikoro), déversent leurs productions sur le grand marché de Bamako et dans une moindre mesure sur ceux de Koutiala et Sikasso, qui à leur tour :

- Desservent les petits marchés nationaux
- Exportent vers les pays voisins

Le grand Marché de Bamako réceptionne également les oignons importés depuis les Pays Bas (via le Sénégal ou la Côte d’Ivoire) et depuis le Niger.

Figure 10 : flux physique de l’échalote/oignon (Onibon, 2018)



1.2.2.1 Flux et import/export

Le Mali importe des oignons d’Europe via la Côte d’Ivoire et le Sénégal (entre novembre et décembre essentiellement), en quantités relativement limitées (quelques centaines de tonnes selon les sources).

En reprenant les chiffres de l’étude de NIRAS en 2018 (Onibon, 2018) pour estimer les besoins du pays et la production nationale :

- Consommation individuelle estimée à 12 kg/hab/an (FAO, 2009) et population estimée à 20 millions d’habitants (Banque Mondiale, 2019) = demande estimée à 240 000 tonnes annuelles
- Production estimée à 400 000 tonnes, avec des pertes post-récolte estimées à 30% (d’Alessandro, 2008) soit 120 000 tonnes
- Importation < 1000 tonnes donc considérée comme négligeable ; Exportation estimée à 20-25 000 tonnes

- Bilan : la production disponible sur le marché national correspond à l'estimation des besoins avec une marge d'erreur acceptable, et le fait que l'importation soit très limitée confirme cette affirmation.

La part d'échalote conservée et autoconsommée est estimée à 14% de la production nationale selon le PCDA et l'IFEQ.

L'exportation :

La part d'échalote exportée dans la sous-région représente un peu moins de 10% de sa production. Elle est estimée à un peu plus de 20 000 tonnes. Il est probable que des quantités importantes transitent de manière informelle et ne soient donc pas comptabilisées.

Il existe des flux d'exportations dirigées vers la sous-région (Guinée, Sénégal, Mauritanie, Côte d'Ivoire et Burkina Faso). L'exportation d'échalote se fait à partir du grand marché de Bamako pour la Guinée et à partir de Sikasso pour la Côte d'Ivoire et le Burkina Faso.

L'importation :

Il existe deux flux d'importations d'oignon : celui des oignons d'origine néerlandaise qui viennent sur le Grand marché de Bamako via le Sénégal (Dakar) et la Côte d'Ivoire (Abidjan) et l'oignon Galmi en provenance du Niger. Les importations sont essentiellement en provenance d'Europe (Pays-Bas), via Abidjan. Selon Niras, les quantités importées sont encore très faibles et tournent autour de 500 T/an, et correspondent à la demande en gros d'oignons aux mois de novembre-Décembre ; période de l'année où la production locale n'est pas présente sur le marché. Le prix de revient TTC est de l'ordre de 500 FCFA/kg livré à Bamako (Onibon, 2018).

Là encore, ces chiffres sont à prendre avec précaution. Par exemple, FAOStat donne des chiffres différents :

- Des exportations très faibles (quelques centaines de tonnes) sur les années 2010 à 2019;
- Des importations plus importantes et variables, de l'ordre de 35 000 tonnes en 2016-2017 (données officielles) et de 16 à 20 000 tonnes en 2018-2019 (données estimées).

1.2.3 Principales contraintes et atouts de la filière de l'oignon au Mali

La contrainte majeure dans cette filière est la mauvaise ou l'absence d'organisation de l'ensemble des maillons de la chaîne de valeur. Il faut comprendre que les interprofessions ont été créées par le financement de l'UEMOA. Les plus actives sont pour le riz, le coton qui sont les premiers. Les autres comme pour l'oignon ont été mises en place dans les années 2010 (2012 pour l'IFEQ) et ne sont pas pleinement fonctionnelles, particulièrement sur l'oignon dans la région de Koulikouro (l'interprofession est plus active sur l'échalote à Mopti et Ségou).

Elle présente des points faibles au niveau de la capacité d'autofinancement, des ressources humaines et des infrastructures de base, par exemple les cases de conservation.

En réalité c'est pour faire observer la non-fonctionnalité de beaucoup des OP. Elles sont créées et après c'est des problèmes de structuration.

Forces	Faiblesses
<ul style="list-style-type: none"> • Premier produit maraîcher de la région • Maîtrise plus ou moins élevée des itinéraires techniques de production • Culture maraîchère procurant le plus de revenus • Existence d'une demande de plus en plus forte • Savoir-faire et engouement des producteurs • Existence de système organisé de la production et d'approvisionnement en intrants • Résistance de la plante aux déprédateurs • Existence d'un premier niveau de structuration de la filière avec les coopératives maraîchères. • Existence d'expérience d'approvisionnement collectif d'intrants <p>Le produit se prête bien à la transformation (aptitude plus ou moins élevée à la conservation)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Insuffisance d'appui pour le ravitaillement en intrants agricoles • Difficulté de maîtrise des prédateurs • Difficultés de conservation et très faible pratique de cette conservation • La périssabilité du produit et difficulté de conservation • Producteurs bradant leurs produits pendant les périodes de forte production • Atomisation de la production et l'instabilité de l'offre en raison de la saisonnalité de la production (période de surabondance et de rareté) • Faible organisation du maillon commercialisation • Système de financement inadapté (absence de crédit d'investissement) • Difficulté d'accéder à la propriété foncière sécurisée • Faible diffusion des innovations techniques et technologiques • Faible valorisation des intrants biologiques
Opportunités	Menaces
<ul style="list-style-type: none"> • Potentiel de transformation (oignon séché) • Amélioration de la gestion des calendriers de production évitant ainsi la sur production • Système collectif d'approvisionnement en intrants de l'URCAK • Existence de partenaires de proximité (services techniques et ONG) • Augmentation de la demande locale, nationale suite à l'augmentation de la population et des besoins • La volonté des autorités de soutenir une production nationale • Disponibilité au niveau de la recherche de variété nouvelle (PREMA) pouvant être produite en hivernage et permettant d'allonger le temps de disponibilité de la production • Existence d'un circuit local de production de semence • La position frontalière de Kayes (3 pays limitrophes) <p>Existence de ressources en eaux et en terres</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Les aléas climatiques (sécheresse, intempéries, inondation etc.) • Inondation du marché par les oignons venant de l'Europe via le Sénégal • Pressions sur les terres cultivables pour les cultures « puits carbonés » et suite à l'urbanisation • Augmentation du prix des hydrocarbures <p>Faible/absence de promotion de l'alternative</p>

Au-delà de cette analyse AFOM, quelques pistes de réflexion / questions à creuser :

- Il est nécessaire de travailler avec l'IFEO, et les projets comme Jege ni jaba (financé par les Pays Bas) pour obtenir des données plus fiables et récentes, et réfléchir sur les enjeux de la filière ;
- La question de la place de l'oignon face à l'échalote, en général du point de vue consommation, et en particulier dans les périmètres irrigués comme l'ON et Baguineda, l'ODRS, etc. Il serait

intéressant de recueillir les données et de les consolider pour l'ensemble des périmètres, qui « pèsent » relativement lourd dans la filière (grâce aux superficies de l'ON : 40-50 % des superficies nationales ? ; si on considère les superficies de l'OPIB seulement, elles ne représentent que 1 à 2% des superficies nationales).

- Quelle est la tendance, l'évolution attendue pour l'oignon, qui semble de plus en plus importé ? L'oignon est-il considéré comme produit de substitution à l'échalote qui est très consommée au niveau national, ou bien est-il tiré par la croissance du marché urbain (peut-être plus demandeur d'oignon ?) et/ou par les possibilités d'export avec une meilleure valeur ajoutée (l'échalote étant peu consommée hors du Mali) ? Le marché malien est-il demandeur d'oignon jaune (souvent importé) ou violet (Galmi produit localement mais aussi au Niger et au Burkina)
- La question de l'organisation de la filière, du groupement de base à l'IFEO ?
- La question des services d'appui / fournisseurs : semences/bulbes, crédit, intrants, conseil, etc. qui concerne de près les SAGI. Particulièrement sur périmètres irrigués, la maîtrise de l'irrigation (teneur en eau du produit à la récolte) et de la fertilisation (équilibre organique/chimique) influe fortement sur la capacité de stockage / conservation du produit.
- La question de la saisonnalité, avec deux voies développées pour la gérer :
 - Développement de la production en hivernage (variétés spécifiques non photopériodiques)
 - Développement de la conservation, qui a fait l'objet d'appuis importants de projets : PAFA, Jege ni jaba. Quelle est la situation actuelle, des opérateurs parviennent-ils à viabiliser leurs unités de conservation, les pertes sont-elles maîtrisées, les prix suffisamment rémunérateurs ? A comparer avec Burkina Faso qui rencontre les mêmes difficultés.

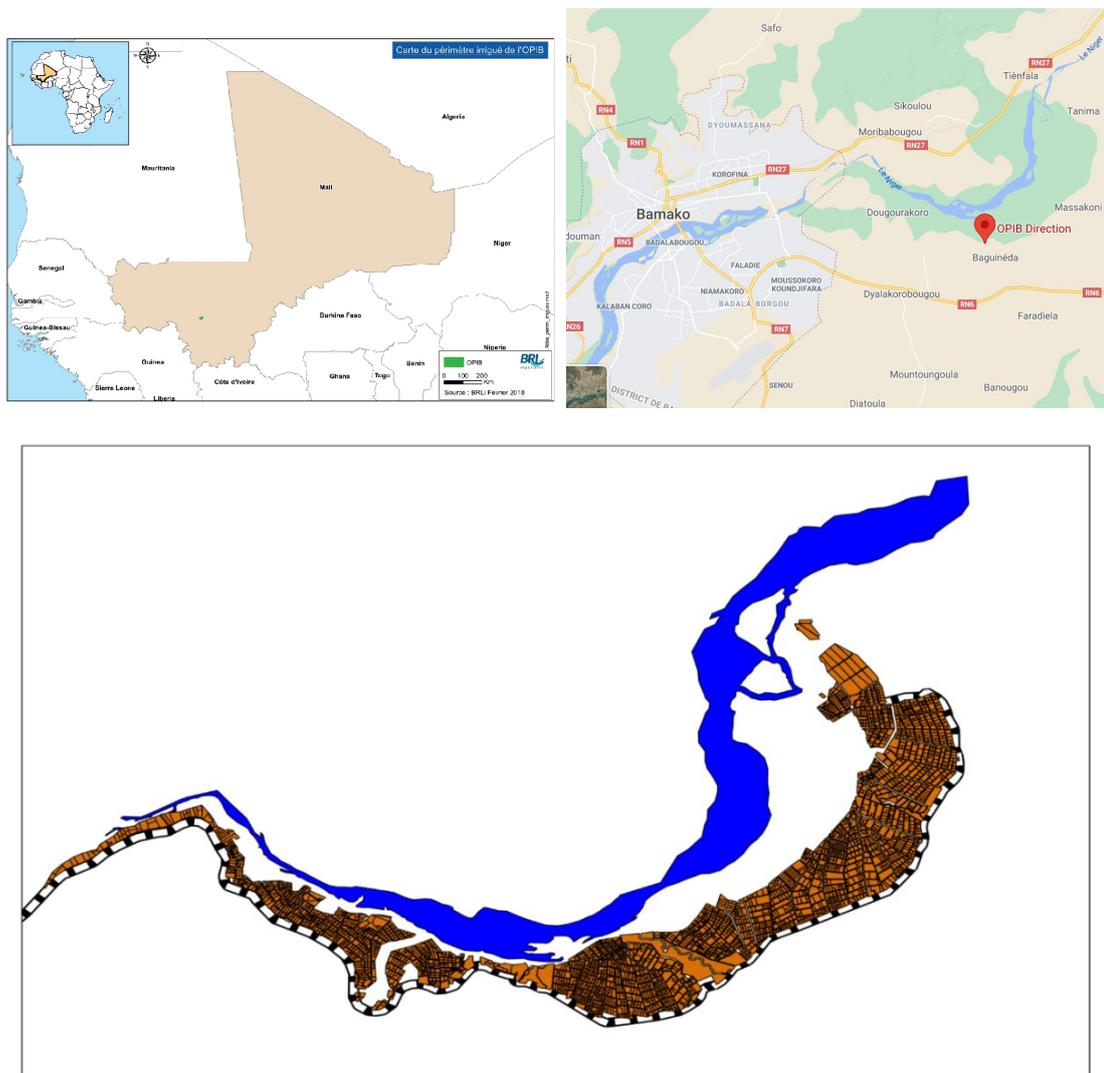
2 Présentation de la SAGI et de son positionnement dans la filière

2.1 Présentation générale

L'Office du périmètre irrigué de Baguinéda (OPIB) est situé à 30 km à l'Est de Bamako, autour d'une boucle du fleuve Niger. Il couvre une superficie totale de 22 319 ha répartis entre deux parties :

- Au titre foncier TF 1075, une zone irrigable de 4 500 ha, dont 2 500 ha en maîtrise totale de l'eau, totalement ou partiellement aménagés, dominés par un canal principal de 44 km de Missabougou (Barrage de Sotuba) au terminal à Tanima,
- Au titre foncier TF 1753, une zone non irrigable de 15 208 ha à laquelle on peut ajouter 2 611 ha correspondants à une zone encadrée par l'OPIB mais non titrés.

Figure 11 : cartographie de l'OPIB



Le périmètre de l'OPIB est alimenté par le fleuve Niger à partir d'un canal d'amenée. Le mode d'irrigation est le ruissellement. Le périmètre est presque totalement en maîtrise totale de l'eau à l'exception de quelques parcelles par défaut de planage.

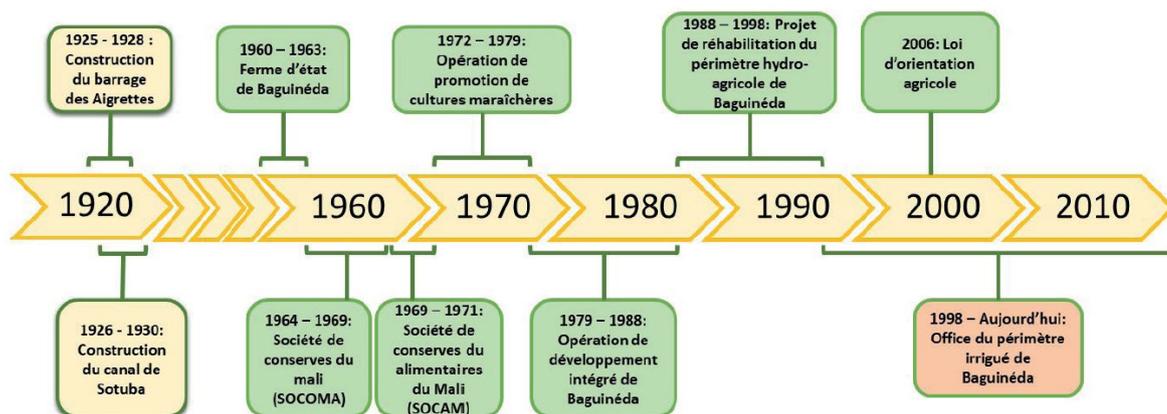
2.2 Statut et missions de la SAGI

L'Office du Périmètre Irrigué de Baguinéda (OPIB) est un établissement public à caractère industriel, rattaché au ministère de l'Agriculture. Il a été créé par la loi n° 98-011-P-RM du 19-01-98. L'OPIB a pour mission la promotion et le développement intégré de sa zone d'intervention et la gestion des infrastructures hydro-agricoles.

Le périmètre irrigué de Baguinéda a été réalisé par l'administration coloniale entre les années 1926 et 1930. Depuis, il a connu plusieurs mutations techniques et institutionnelles dont les principales sont les suivantes :

- De 1926 à 1960 : Réalisation du système hydraulique (barrage des Aigrettes, canalisations et ouvrages connexes) entre 1926 et 1930 et implantations des villages colons,
- De 1960 à 1963 : ferme d'état de Baguinéda,
- De 1964 à 1969 : société des conserves du Mali (SOCOMA),
- De 1969 à 1971 : société des conserves alimentaires du Mali (SOCAM),
- De 1972 à 1978 : opération promotion des cultures maraîchères (OPCM),
- De 1979 à 1988 : opération de développement intégré de Baguinéda (ODIB),
- De 1988 à 1998 : projet de réhabilitation du périmètre hydro-agricole de Baguinéda (PRB),
- A partir de 1998 : Office du Périmètre Irrigué de Baguinéda.

Figure 12 : frise historique du périmètre de Baguinéda (1920 à nos jours). Source : Costea / BRL, 2017, diagnostic institutionnel de l'OPIB



L'OPIB est dans une position centrale au niveau du maillon production car la SAGI assure le conseil technique. L'encadrement travaille avec les producteurs dans le cadre de la gestion du périmètre irrigué avec la mise en place d'un comité paritaire qui s'occupe de toutes les questions relatives à la gestion et l'entretien du réseau d'irrigation. Aussi, les objectifs de production sont recensés au niveau de la base c'est-à-dire par les producteurs.

Les missions et les activités ont évolué avec les différentes phases de mutation de l'OPIB de 1926 à 1998 jusqu'à ce jour. Aux termes de l'article 2 de la loi N°98-011 du 19 Janvier 1998 portant sur la création de l'OPIB et qui définit sa mission, l'OPIB est chargé de :

- Promouvoir le développement des cultures vivrières de base et des cultures maraîchères (il s'agit de l'encadrement, de l'appui à la production , les mises en relation et surtout l'accompagnement des coopératives dans le domaine de la production et commercialisation de l'oignon),
- Mener toute action pouvant permettre l'amélioration de la productivité et de la production agricole et des revenus des paysans,
- Réaliser le regroupement des producteurs en structures autogérées et leur formation aux techniques de production, de transformation, de conservation et de commercialisation des produits agricoles,
- Assurer la gestion des infrastructures hydro-agricoles

Objet	Missions (selon Loi N°98-011P-PM du 19/01/1998 portant création)	Activités de la SAGI (concrètement, ce que fait la SAGI)	Observations (écarts entre missions et activités)
Mission générale : Promotion et développement intégré du périmètre hydro-agricole de Baguineda			
Maitrise d'ouvrage déléguée	Gérer les terres aménagées : <i>relatif à une mission de maitrise d'ouvrage ?</i>	Initiation de projet et planification des travaux	
Maitrise d'œuvre des travaux	<i>Non cité</i>	Exécuter les travaux d'entretien, choisir les entreprises	
Exploitation-maintenance des infrastructures hydroagricoles	Réalisation de nouveaux aménagements Manipulation des structures de régulation primaires et secondaires la maintenance de routine et des gros entretiens de maintenance des réseaux primaires et secondaires En revanche, pour certains travaux plus conséquents, il peut faire appel à une entreprise de travaux Collecte des redevances	Recensement des travaux Faire exécuter par régie en rapport avec d'autres services technique	
Gestion de la ressource eau	concertation entre les exploitants agricoles (représentés par les groupes d'utilisateurs de l'eau), et l'OPIB afin d'identifier les besoins et contraintes de chacune des parties pour la campagne à venir	Suivi de l'irrigation avec les groupes d'utilisateur d'eau et le comité paritaire. Surveillance et coordination par les aiguadiers et gestionnaire d'eau	

Objet	Missions (selon Loi N°98-011P-PM du 19/01/1998 portant création)	Activités de la SAGI (concrètement, ce que fait la SAGI)	Observations (écarts entre missions et activités)
Gestion du foncier (Agriculture Familiale)	Attribution des terres aux agriculteurs à travers un contrat d'exploitation agricole		
Planification cultures	<i>Non cité</i>		
Appui-conseil à la mise en valeur agricole	<ul style="list-style-type: none"> - Contribuer à l'amélioration de la production agricole - Assurer la formation des paysans aux techniques de développement - Appui à l'élaboration des dossiers de crédit et à son suivi 	<ul style="list-style-type: none"> - sensibilisation - encadrement rapproché - mise en œuvre des itinéraires technique et des innovations - suivi des cultures 	-
Filières amont (intrants et équipements/matériels)	Mettre en œuvre les actions suscitant le regroupement des producteurs en structures autonomes	assurée par les prestations privé et des fournisseurs	
Filières aval (collecte, conditionnement, transformation, distribution)	<i>Mission relative aux filières ?</i>	assuré par les unités de transformation et certaines coopératives de la place avec l'appui de l'OPIB	
Appui aux collectivités locales	<i>Non cité</i>	appui avec d'autres projets sous financement extérieurs	

2.2.1 Structuration de la SAGI

L'OPIB est placé sous la tutelle du ministère de l'Agriculture, ainsi que sous celle du ministère de l'Energie et de l'Eau (MEE) pour le volet hydroélectrique des deux barrages.

L'OPIB est composé de :

- Une direction générale dont le siège est installé à Baguinéda-Camp ;
- Quatre divisions techniques : Division Conseil Rural et promotion des filières, Division des Travaux et
- Infrastructures, Division Formation et Organisation paysanne, Division Planification et suivi évaluation
- Un bureau agent comptable ;
- Des structures en staff (structures support) : secrétariat particulier, gestion des ressources humaines, cellule contrôle interne, bureau des acquisitions, cellule de communication.

L'OPIB est doté d'un conseil d'administration, en charge notamment d'approuver les plans d'actions et d'adopter le budget prévisionnel de l'Office. Il est constitué de :

- Représentants du pouvoir public :
- Représentants des usagers : deux représentants des exploitants ;
- Représentants du personnel : deux représentants des travailleurs de l'Office.

2.2.2 Caractéristiques des périmètres irrigués dans la zone d'action de l'OPIB

Le périmètre de Baguinéda s'étend sur une superficie de 3000 hectares, dont 2470 ha aménagés en maîtrise totale de l'eau et irrigués à partir des eaux du Niger. Les surfaces restantes correspondent aux cultures de bas-fond et aux cultures pluviales.

Le périmètre comprend deux barrages de taille moyenne que sont :

- Le barrage de Damanda édifié à 400 mètres en amont du canal de dérivation de Sotuba et constitué de deux déversoirs (715 et 51 mètres de long) ;
- Le barrage-seuil des Aigrettes grâce auquel le périmètre est irrigué, par le biais d'une prise sur le fleuve Niger, qui alimente également la centrale hydroélectrique de Sotuba (construite en 1966).

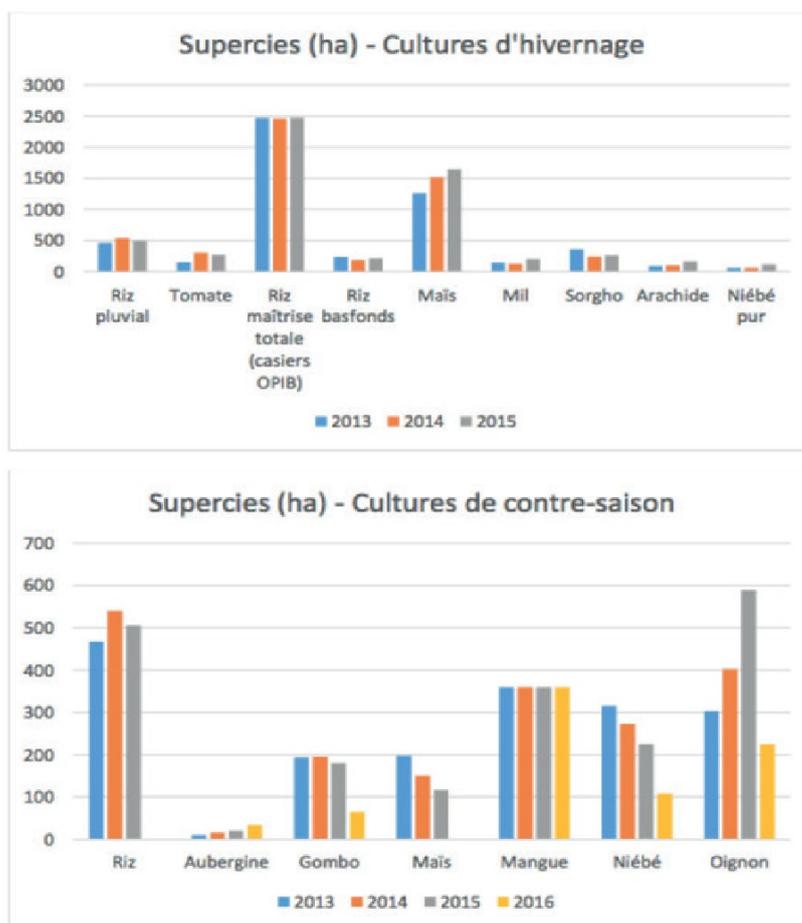
Le périmètre de l'OPIB est desservi par un réseau d'irrigation et de drainage qui se compose comme suit:

- Un canal principal de 37 km ;
- 52 canaux secondaires (56,7 km) ;
- Des canaux tertiaires (135 km) ;
- Des drains.

Dans la zone de l'OPIB, les principales spéculations sont le riz, le maïs, le sorgho, la mangue, les cultures maraîchères (tomate, oignon principalement), le niébé, le mil, l'arachide.

Les graphiques suivants illustrent les superficies et rendements des différentes spéculations en cultures d'hivernage et de contresaison.

Figure 13: Evolution des superficies par spéculation (source : OPIB)



L'oignon représente donc 200 à 600 ha sur l'OPIB, pour chaque campagne de contre saison. Au niveau de la zone Koulikouro, cela représente une part importante mais c'est relativement faible au niveau national. De manière générale, l'oignon a tendance à augmenter au détriment de la tomate (problèmes de maladies dans les périmètres).

2.3 L'OPIB dans la filière

La contrainte majeure de l'OPIB se trouve au niveau de l'absence de ressources humaines adéquates à la filière et aussi à la mauvaise organisation ou même absence d'organisation dans tous les maillons de la chaîne de valeur.

Malgré cela, la SAGI travaille à une meilleure structuration des organisations professionnelles agricoles. L'OPIB appuie également la filière dans les relations avec d'autres partenaires pour la prise en compte des aspects (construction de cases de conservation de l'oignon, formation sur les bonnes pratiques de récolte, etc.).

Il faut noter que les contraintes sont d'ordre organisationnel des producteurs, absence de transformation ou de lieux de conservation et surtout de marché structuré pour la vente du produit.