



Conserver durablement des produits agricoles stratégiques

Conserver durablement des produits agricoles stratégiques pour garantir la souveraineté alimentaire et accroître les revenus des paysans / paysannes : cas de la conservation biologique de la pomme de terre et du fonio en moyenne Guinée.

De par sa situation géographique, la Guinée représente un important potentiel de production fruitière et horticole. Le pays dispose d'atouts tels que la fertilité des sols, une pluviométrie abondante, ainsi qu'une population rurale traditionnellement tournée vers l'agriculture. Les paysans y représentent 61% de la population et constituent 80% des pauvres. Ils s'adonnent essentiellement à la culture de la pomme de terre et du fonio. Les superficies varient entre 2 et 5 ha pour la pomme de terre et 1 et 3 ha pour le fonio. Ces cultures prennent une part importante dans les habitudes alimentaires des populations locales.

La pomme de terre est considérée aujourd'hui comme une source de revenus substantielle pour les paysans producteurs de cette région. L'essentiel de la production commercialisée est écoulée vers les marchés urbains du pays.

Le fonio est prisé pour les repas lors des cérémonies culturelles et cultuelles, de même que la pomme de terre pour les repas pour commémorer les festivités (anniversaires, baptêmes, mariage, lectures du coran...).

Ces cultures sont surtout pratiquées sur les hauts

plateaux du Fouta Djallon dont le climat permet d'enchaîner les cycles de culture. Dans cette région, les producteurs abandonnent progressivement les techniques traditionnelles de conservation de la pomme de terre et du fonio au profit des techniques modernes utilisant des produits chimiques dans des magasins inadaptés. De plus, les producteurs sont confrontés à des pertes énormes des récoltes dues aux viroses.

Ces pratiques constituent une menace pour les producteurs, les consommateurs et l'environnement. Pour réduire ce risque, des VED (Volontaires Européens du Développement) mettent en œuvre depuis 1987 un programme d'appui aux petits paysans : Le projet de mise en valeur agricole de Timbi Madina. De 2013 à 2015, ce projet est entré dans une nouvelle phase avec un accent particulier sur la conservation durable de ces deux produits agricoles stratégiques.

“

Mme Kadiatou Sira BAH, productrice de pomme de terre à Garambé explique que:

“L'apport du compost plus de la cendre à la place de l'engrais minéral et la plantation sur billon de la pomme de terre suivant les courbes de niveau m'a permis de mieux conserver ma petite production plus long temps ”

LE PROJET

Objectif

De manière générale, le projet vise à développer des technologies améliorées de conservation biologique de la pomme de terre et du fonio par les producteurs.

De manière spécifique, le projet vise à sensibiliser, informer et éduquer les producteurs de pomme de terre et du fonio sur les technologies biologiques de conservation durable de ces produits, en vue de minimiser les pertes post-récoltes.

Localisation et bénéficiaires

Le projet est localisé dans la région de la Moyenne Guinée, plus précisément dans la Sous-préfecture de Garambé et Timbi Madina, située à environ 400 km au nord de la capitale, Conakry.

Le projet bénéficie à 35 paysans pilotes et aux membres des groupements affiliés à la Fédération des Paysans du Fouta Djallon.

Approche méthodologique

Le projet est mis en œuvre de manière participative à travers la réalisation de sessions de formation et de réunions de suivi des activités. Des visites d'échanges inter paysans dans les bassins de production de pomme de terre et fonio (plateau central et les versants montagneux du Fouta Djallon), des ateliers ou tables rondes et des émissions radios sur les techniques de conservation sont aussi organisés pour améliorer l'impact. Un plaidoyer est aussi conduit auprès des décideurs pour la promotion des techniques biologiques de production et de conservation de ces spéculations.



Des pommes de terre dans un magasin de la FPDF

LES TECHNOLOGIES AMELIOREES DE CONSERVATION BIOLOGIQUE DE LA POMME DE TERRE ET DU FONIO

La technologie améliorée de conservation biologique de la pomme de terre

Le stockage des pommes de terre a pour objectif de conserver les tubercules de pommes de terre en maintenant le meilleur niveau de qualité en fonction de leur utilisation ultérieure: consommation humaine (marché du frais ou transformation industrielle), production de féculé, ou production de semences (plants). Il s'agit notamment de minimiser les pertes dues aux processus physiologiques (transpiration, respiration, germination) et de lutter contre les maladies de conservation et les ravageurs des tubercules entreposés.

Les conditions essentielles à respecter, outre celle de disposer de tubercules récoltés à pleine maturité et en bon état sanitaire, sont le maintien de l'obscurité, une ventilation adaptée et le contrôle de la température, qui doit être maintenue entre 2 et 10° C en fonction des objectifs du stockage, tant en termes de durée que d'utilisation finale des tubercules. Le stockage peut se faire en vrac, en limitant la hauteur du tas pour éviter l'écrasement des tubercules, ou en conteneurs ou caisses-palettes de dimensions adaptées.

La durée de stockage peut atteindre de 8 à 12 mois, si les conditions techniques optimales sont réunies. Cette durée est limitée à quelques semaines lorsque les pommes de terre sont conservées à température ambiante au domicile des particuliers.



La technologie améliorée de conservation biologique du Fonio

Le fonio arrive à maturité (75 jours après le semis) quand tout le plant jaunit et que la tige se courbe ou quand le taux d'humidité de grains atteint 20 à 25%. La récolte consiste à faucher les tiges par touffe en les liant sous forme de gerbe de 2 à 3 kg sur une bâche. Les gerbes de fonio sont séchées 3 à 5 jours après le fauchage, puis suit le battage ou le foulage. Cette opération permet de séparer les grains de panicules. Les aires de battage sont préparées avec soin pour éviter les impuretés (poussière, sable, cailloux...). Traditionnellement, les aires de battage sont réalisées en terre battue enduites avec la bouse de vache mélangée à de l'argile.

Afin d'améliorer la qualité du fonio paddy, le projet a conseillé de recouvrir ces aires de battage de nattes ou de bâches plastiques, le battage manuel étant réalisé à l'aide de bâtons ou par foulage au pied.

Ensuite, il faut vannier et sécher les grains jusqu'à 10-14% d'humidité environ, puis le fonio est conservé dans les sacs en jute, de paniers traditionnels ou dans des silos. Le local où le stock de fonio est entreposé doit être sec et bien aéré.



M. Mody Oury DIALLO, producteur de fonio à Timbi Madina rapporte quant-à-lui que

“Le fonio se conserve facilement et longtemps dans les paniers, les greniers ou des sacs de raphia en des lieux secs et aérés”



Tas de tiges de fonio

LES RESULTATS OBTENUS

On note un taux acceptable d'appropriation des techniques diffusées. 65% des producteurs partenaires se sont appropriés les technologies de conservation durable de la pomme de terre et du fonio. 85% d'entre eux affirment avoir constaté une réduction sensible des pertes post-récoltes.

Mme Kadiatou Sira BAH, productrice de pomme de terre à Garambé explique que:

« L'apport du compost plus de la cendre à la place de l'engrais minéral et la plantation sur billon de la pomme de terre suivant les courbes de niveau m'a permis de mieux conserver ma petite production plus long temps ».

M. Mody Oury DIALLO, producteur de fonio à Timbi Madina rapporte quant-à-lui que:

« Le fonio se conserve facilement et longtemps dans les paniers, les greniers ou des sacs de raphia en des lieux secs et aérés ».

Cette situation avantageuse pour les producteurs et les populations locales constitue une plus plus-value à la souveraineté alimentaire. De fait, l'amélioration de la conservation a favorisé la disponibilité en toutes saisons de ces deux produits sur le marché local bien qu'une

importante quantité soit autoconsommée par les ménages des petits producteurs. Elle permet aussi de rentabiliser les productions : 1kg de pomme de terre se vend localement entre 3 500 à 8000 FG et 1kg de fonio net se vend entre 6000 et 10000FG.

L'amélioration de la conservation a aussi favorisé la disponibilité en toutes saisons de ces deux produits sur le marché local bien qu'une importante quantité soit autoconsommée par les ménages des petits producteurs.

Au niveau national, le plaidoyer des agriculteurs auprès des décideurs a permis d'obtenir les résultats escomptés. En effet, l'Etat porte désormais un regard plus attentif sur les importateurs des intrants agricoles notamment les produits phytosanitaires conventionnels et les semences de qualité. Le ministère de l'agriculture encourage de plus en plus la production agroécologique et les techniques de conservation durables de la pomme de terre et du fonio sans usage des produits chimiques (produits phytosanitaires). Les services techniques s'investissent davantage dans les filières qui permettent de booster la croissance économique (tubercules et fonio).

LES DEFIS ET LES OPPORTUNITES

Aujourd'hui, les petits paysans de Timbi Madina sont engagés dans une dynamique de recherche d'alternatives pour de meilleures techniques de conservation moins coûteuses, tout en s'éloignant de l'usage des produits phytosanitaires.

La pénétration du projet permettra de relever un certain nombre de défis, notamment la limitation de la prolifération des produits phytosanitaires conventionnels. De plus, l'intérêt de l'Etat pour les techniques de conservation durable peut offrir l'opportunité de rehausser les capacités d'action des paysans en ce domaine, ce qui aura certainement une incidence positive notable sur leur niveau de vie.



CONTACT

Pour des informations complémentaires sur l'étude de cas, écrire à l'adresse suivante:
mackybahgui@yahoo.fr

D'autres études de cas réalisées par AFSA peuvent être trouvées sur le site suivant:
www.afs africa.org/case-studies

AFSA encourage l'utilisation et la reproduction de cette étude de cas à des fins non commerciales, à condition que sa source et son origine soient clairement mentionnées

Soutenu par
Agroecology Fund:

