

## MINISTRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'EQUIPEMENT RURAL FEED THE FUTURE SENEGAL

### PROJET D'APPUI AUX POLITIQUES AGRICOLES (PAPA)

#### Série Note d'Information 002

## LA FILIERE OIGNON: LE PARADOXE DE LA COEXISTENCE AUTOSUFFISANCE ET IMPORTATIONS

### Introduction

L'oignon est l'une des denrées les plus consommées au Sénégal. La production est ainsi passée de 245 000 tonnes en 2014 à 367 500 tonnes en 2015, quantités qui couvrent largement les besoins nationaux. L'autosuffisance étant atteinte, alors, pourquoi le Sénégal n'importe pas moins de 125 000 tonnes entre août et février de chaque année (123 686 tonnes en 2012, 131 687 tonnes en 2013, 120 211 tonnes en 2014, 139 136 tonnes en 2015) (*ANSD et Direction commerce extérieur*) ? La présente note fait le point sur les principaux facteurs expliquant le paradoxe autosuffisance-production et dégage des perspectives pour que la filière soit davantage productive et que la période de disponibilité de l'oignon local de qualité soit améliorée :



### Les facteurs explicatifs

Sur la base des informations reçues à travers la littérature et les interviews parmi les facteurs pouvant expliquer le paradoxe production suffisante pour couvrir les besoins nationaux et importation d'oignon figurent les pertes post récolte et les préférences des consommateurs.

### Les pertes Post Récolte

Les pertes varient en fonction des zones et peuvent atteindre 30% de la production dans la vallée du fleuve qui subit plus de pertes post-récolte comparée à la zone des Niayes.

Les pertes post récoltes sont dues essentiellement (i) au manque d'infrastructures de stockage et (ii) au non respect des itinéraires techniques et (iii) aux préférences des consommateurs.

**(i) Manque d'infrastructures de Stockage :** Il limite les capacités de conservation de grandes quantités d'oignon sur une longue période et réduit ainsi la période de présence de l'oignon locale sur le marché.



#### **(ii) Non respect des itinéraires techniques**

Dans la vallée, les producteurs afin d'accélérer la *bulbaison* utilisent beaucoup d'urée pour la culture d'oignon. Sachant que l'excès d'urée augmente la teneur en eau de l'oignon, celui-ci pourrit très vite.

En plus, certains producteurs, pour être les premiers sur le marché afin de bénéficier de prix plus élevés quand l'oignon se fait rare, ne respectent pas les délais entre la dernière irrigation et la récolte. De ce fait, le séchage des bulbes n'est pas complet et ceci limite la durée de conservation du produit.



### Préférences des consommateurs

Par rapport à la qualité, l'oignon importé est plus apprécié par les Sénégalais que l'oignon local.



La raison majeure est qu'en plus de son aspect physique extérieur souvent peu attrayant, l'oignon local est rempli d'eau donc durant sa préparation, il n'en reste plus grande chose, constat affirmé par plusieurs femmes qui font le marché.

### Propositions d'actions à mener

Introduire de nouvelles variétés adaptées qui permettent d'étaler la production tout au long de l'année.

Renforcer les infrastructures de stockage d'oignon et mettre un focus sur la formation des producteurs concernant les bonnes pratiques de stockage et de conditionnement.

Sensibiliser davantage les producteurs sur les pertes liées au non respect des bonnes pratiques culturales

Renforcer l'encadrement pour une meilleure compréhension et application des techniques culturales et post récolte proposées par la recherche pour limiter les pertes et réduire le gap à combler par les importations.

Promouvoir la transformation de l'oignon locale en oignon séché ou en poudre pour diversifier les formes de conservation de l'oignon. Ce qui limiterait aussi les pertes et réduirait les importations

**Note préparée par Dr Mbène Dièye FAYE**

**Contact PAPA :**  
[papamaer@maer.gouv.sn](mailto:papamaer@maer.gouv.sn)  
<http://www.papa.gouv.sn>