

Le développement de la filière cossettes d'igname pour l'approvisionnement des villes au Nigeria, au Bénin et au Togo

E. ATEGBO¹, N. BRICAS², J. HOUNHOUIGAN¹, E. MITCHIKPE¹,
K. E. NKPENU³, G. ORKWOR⁴, P. VERNIER⁵

1. Fsa-unb (Faculté des sciences agronomiques, université nationale du Bénin), BP 526, Cotonou, Bénin
2. Cirad-amis, BP 5035, 34032 Montpellier cedex 1, France
3. Incv (Institut national des cultures vivrières), BP 2318, Lomé, Togo
4. Nrcr (National Root Crops Research Institute), PMB 70006, Umuahia, Nigeria
5. Cirad-ca/lita (International Institute of Tropical Agriculture), 08 BP 0932, Cotonou, Bénin

Les contraintes de la filière des tubercules frais

Dans les pays du golfe de Guinée, l'igname est un produit très apprécié par la population, y compris dans les villes.

Il y a 15 ans au sud-ouest du Nigeria, au Bénin et au Togo, l'approvisionnement des villes en igname était largement dominé par des flux de tubercules frais. Cette situation prévaut dans les autres pays producteurs d'Afrique. Cette filière présente des contraintes :

- la difficile conservation des tubercules en frais occasionne des pertes post-récolte importantes et une irrégularité des disponibilités tout au long de l'année ;
- les coûts de transport et la commercialisation, et par conséquent, les prix au consommateur sont élevés ;
- pour les utilisations culinaires des tubercules frais, les variétés d'igname à gros tubercules sont privilégiées. Ces variétés exigent, pour leur culture, des terres fertiles et un important investissement en travail.

Un diagnostic de la filière cossettes

Depuis une quinzaine d'années, s'est largement développée une filière d'approvisionnement des

villes en cossettes d'igname au sud-ouest du Nigeria, au Bénin et, dans une moindre mesure, au Togo. Le Cirad, la Fsa-unb (Bénin), le Nrcr (Nigeria) et l'Incv (Togo) ont entrepris, en 1996, un diagnostic des atouts et des contraintes de cette filière. Ce travail a consisté, dans chacun de ces trois pays, en quatre opérations :

- des enquêtes auprès des consommateurs et des restauratrices urbains ;
- des enquêtes auprès des commerçants grossistes et des détaillants ;
- des enquêtes auprès des producteurs ;
- un diagnostic du système technique de transformation de l'igname en cossettes.

Résultats

Les cossettes sont obtenues après pré-cuisson et séchage au soleil des tubercules épluchés. Cette transformation est réalisée par les paysans qui commercialisent les cossettes en l'état. Les consommateurs réduisent ce produit en farine auprès de concasseurs et des moulins motorisés artisanaux pour préparer ensuite une pâte élastique appelée *amala* ou *telibo-wo*. En milieu rural, cette farine est également utilisée pour préparer un type de couscous : le *wassa-wassa*.

Cette filière présente les avantages suivants :

- les cossettes peuvent se conserver plus d'un an. Les pertes post-récolte sont donc réduites et la disponibilité est plus régulière (figure 1) ;

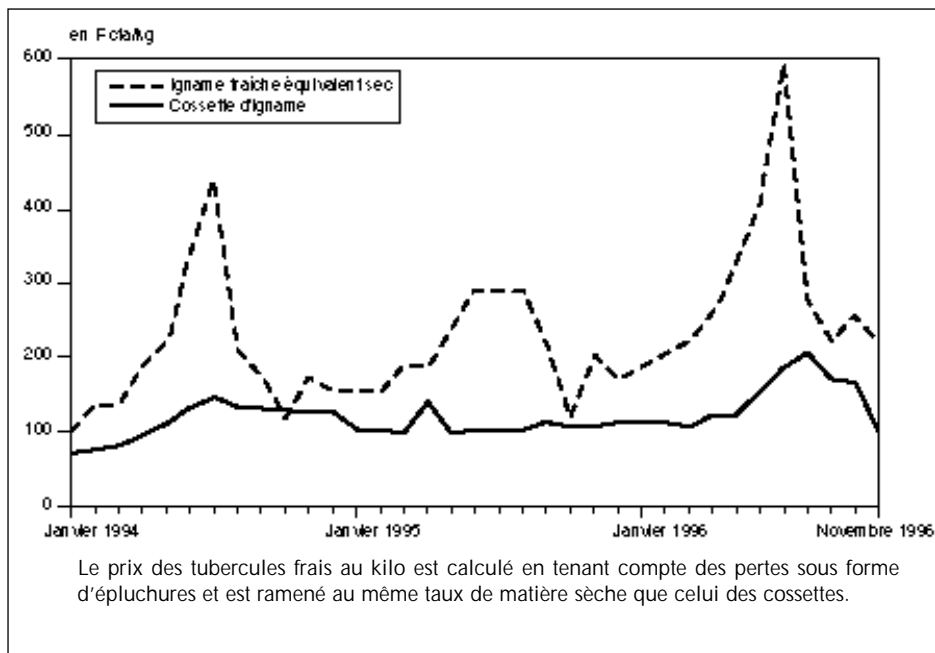


Figure 1. Evolution des prix de l'igname fraîche et des cossettes d'igname sur le marché de Parakou (Bénin) en F cfa/kg.

– les coûts de transport et commercialisation sont réduits par rapport à ceux de l'igname fraîche du fait de la moindre teneur en eau (13 % pour les cossettes contre 65 % pour les tubercules frais). Le prix au consommateur des cossettes est donc très compétitif par rapport à celui des autres amylacés et intermédiaire entre celui du manioc et de l'igname fraîche ou du riz ;

– la pâte préparée à partir de cossettes est très appréciée par les consommateurs pour son goût, sa facilité de préparation (pas de pilage), ses vertus diététiques ;

– pour la transformation en cossettes, les paysans privilégient des variétés à petits tubercules, appelées *kokoro* (*Dioscorea cayenensis rotundata*), plus faciles à sécher. Pour leur culture, ces variétés se contentent de sols moins riches et sont moins exigeantes en travail. Elles se révèlent donc bien adaptées à l'évolution tendancielle des rotations à jachère réduite.

Au sud-ouest du Nigeria, l'*amala* est ainsi devenu le premier produit alimentaire consommé en ville. A Cotonou, (Bénin), la consommation de pâte de cossettes devance celle d'igname pilée obtenue à partir des tubercules frais (tableau I).

Conclusion

La filière cossettes d'igname apparaît, de plusieurs points de vue, très intéressante pour contribuer à la diversification de l'alimentation urbaine et bien

adaptée à l'évolution des systèmes de culture. Les techniques de transformation actuelles sont maîtrisables par les petits agriculteurs et ne nécessitent pas d'investissements importants.

Il reste que la performance des systèmes techniques actuellement pratiqués est encore limitée par certaines contraintes :

- difficultés de séchage à certaines périodes plus humides ;
- lutte contre les attaques d'insectes sur les stocks ;
- insuffisante diversité des utilisations de la farine de cossettes.

La diffusion de ce système technique de transformation vers d'autres pays producteurs d'ignames qui ne le pratiquent pas permettrait de diminuer les contraintes d'une filière uniquement basée sur les tubercules frais. Pour réussir, ce transfert de technologie suppose cependant :

- l'adaptation du produit au goût des consommateurs locaux ;
- la vérification de la compétitivité du produit par rapport aux autres amylacés ;
- l'introduction, là où il est absent, d'un nouveau matériel végétal dans les systèmes de culture.

Ces recherches-actions méritent d'être étudiées car elles s'inscrivent dans l'évolution tendancielle des filières d'approvisionnement en cultures vivrières des villes en Afrique.

Tableau I. La fréquence de consommation d'igname pilée et d'*amala* en % des réponses.

	Lomé (Togo)		Cotonou (Bénin)		5 villes du sud-ouest du Nigeria	
	igname pilée	<i>amala</i>	igname pilée	<i>amala</i>	igname pilée	<i>amala</i>
Régulièrement	34	6	9	17	17	70
Occasionnellement ou jamais	66	94	91	83	83	30
Total	100	100	100	100	100	100

