

## En bref

**Période de culture :** toute l'année si l'accès à l'eau est facilité

**Besoins de financement :** trop faibles par rapport à la définition de la PMA (semences, fumier organique)

## ① Généralités

### Description

Le maraichage est défini comme "la culture de légumes, de certains fruits, herbes et fleurs, à usage alimentaire, de manière professionnelle, c'est-à-dire dans le but d'en tirer profit ou d'en vivre".

### Compétences minimales requises

L'apprentissage se fait auprès de parents, voisins et amis. Il faut être assidu et bien choisir ses espèces en fonction des sols, de l'approvisionnement en eau, le marché.

La culture des légumes exige une quantité de travail/unité de travail très importante. C'est une activité très intensive qui demande l'utilisation d'une main d'œuvre abondante, certains estiment que le maximum de surface par actifs se situerait autour de 15 ares.

### Environnement requis : SOL et CLIMAT

Le maraichage exige des sols meubles, faciles à travailler. Au Mali, la période de saison sèche froide, Octobre à Mars, est la plus favorable à la culture des légumes.

### Risques principaux : sanitaires, climatiques, marché

Les insectes sont les principaux parasites des cultures maraichères, certaines étant plus sensibles que d'autres. Le risque hydrique (rupture des arrosages) est le plus important. Les produits maraichers sont très périssables et difficiles à conserver, il faut donc pouvoir les écouler à temps et avoir un prix rémunérateur, le risque marché est également important.



## ② Production

<b>Saison de culture</b>	Au Mali, la principale période de production des principales cultures maraichères est la période de la saison sèche froide. Octobre à Mars. C'est une période de disponibilité des femmes (principales actrices, en tout cas en zone rurales), de facilité d'accès à l'eau (après hivernage). Il est possible en six mois, d'avoir selon les espèces, deux à trois cycles de production.
<b>Choix du site</b>	Le choix du site doit se faire en tenant compte de : <ul style="list-style-type: none"> <li>- La disponibilité d'une source d'eau pouvant permettre un arrosage régulier et abondant des parcelles</li> <li>- L'accessibilité à un marché de consommation</li> <li>- La possibilité de mettre en place un dispositif de gestion post récolte, les pertes après récoltes peuvent être très importantes dans des conditions précaires de conservation des produits</li> </ul>
<b>Semences</b>	Les semences sont souvent produites par les maraichers eux-mêmes pour certaines espèces mais l'essentiel s'achète sur le marché auprès de fournisseurs. On constate que les clients des produits maraichers sont les principaux fournisseurs de semences, ils se font rembourser en nature et ont souvent le monopole.
<b>Préparation du sol</b>	C'est une étape déterminante. Il faut d'abord labourer, dessoucher etc., pour ameublir le sol ; procéder à la confection de planches à l'intérieur desquelles il faut opérer un bon planage pour assurer une meilleure pénétration de l'eau et éviter l'érosion. Le sol doit donner les meilleures conditions pour une bonne germination et une reprise rapide des plants. Compte tenu des autres travaux à suivre et de leur besoin en main d'œuvre, il faut bien choisir l'étendue de la parcelle.
<b>Semis</b>	Pour le semis, il faut respecter les normes techniques d'écartement entre lignes et entre plants. Il faut surtout éviter la tentation d'avoir de gros rendements avec une plus grande densité de pieds sur une unité de surface donnée. Non seulement le rendement ne suivra pas mais la qualité du produit peut "prendre un coup".
<b>Entretien</b>	Toutes les cultures maraichères ont besoin de plusieurs entretiens (sarclages, binages, buttages ; désherbages etc..) et d'un arrosage régulier au cours de chaque cycle de production. Un petit relâchement peut entraîner des baisses significatives de rendements.
<b>Protection</b>	Les animaux errants peuvent causer des dégâts très importants dans les parcelles de maraichage, il les protéger par des grilles, des murs ou des haies vives.
<b>Fertilisation</b>	Compte tenu de son influence sur la texture du sol en plus de l'apport des éléments nutritifs pour la plante, mais aussi de son coût, la fumure organique est plus utilisée que les engrais chimiques. La matière organique, qui doit être bien décomposée, est généralement apportée lors de la préparation du sol ou quelques jours après levée ou reprise des plants. Il y a une idée assez répandue selon laquelle "les produits des parcelles ayant reçu uniquement fumure organique sont de meilleur goût et se conservent beaucoup mieux que ceux des parcelles ayant bénéficié d'engrais minéraux". Il faut signaler que les importateurs d'engrais ne tiennent pas compte des besoins spécifiques des maraichers.
<b>Récolte</b>	Pour certains produits comme la tomate, le gombo, la laitue, carotte etc... elle commence à la maturité des premiers pieds et se fait quotidiennement ou 1 jour/2. Pour les tubercules et bulbes comme Pomme de Terre et Echalote elle commence après arrêt d'arrosage de quelques jours.
<b>Conservation</b>	Le taux de matière des produits maraichers est très faible, ce qui rend leur conservation assez difficile. Les taux de pertes post récolte sont souvent très élevés, jusqu'à 50%, voire plus.
<b>Transformation</b>	La transformation des produits maraichers est un autre métier. Au Mali on constate quelques petites unités de transformation tenues par des femmes mais la part de production transformée est très faible. L'échalote qui est l'un des produits les plus transformés, le ratio est de 30%.

**NB. :** Les pratiques étant variables d'une culture à l'autre et d'un maraîcher à un autre, il est important d'être à l'écoute de la pratique culturelle adoptée par chaque producteur.

## RENDEMENTS

Le maraichage est une activité agricole intensive et les rendements sont d'un niveau très élevé à la récolte. 20 à 40, voire 50T/ha pour certaines cultures.

Rendement pour 100 m2	Poids (en Kg)	
	Saison fraîche	Hivernage
<b>Tomate</b>	200 à 500	100 à 250
<b>Gombo</b>		140 à 290
<b>Aubergine</b>	250 à 400	
<b>Concombre</b>	300 à 800	200 à 400

## Organisation de la commercialisation

A cause des conditions de manutention et de conservation, il y a souvent des pertes importantes entre les quantités récoltées et les quantités vendues. Pour les maraichers péri urbains, la vente est faite à bord champ à des clients identifiés à l'avance et par unité de produit mais pas en kg

## ③ Approvisionnements : fournisseurs et prix

### Fournisseurs de semences

La semence des produits maraichers sont disponibles auprès de commerçants qui se sont spécialisés dans le domaine.

### Autres intrants

Il n'y a pas d'engrais importés spécifiquement pour les produits maraichers.

## ④ Equipements et Bâtiments nécessaires

### Equipements

Petits matériels aratoires

### Bâtiments / Capacités de stockage

RAS, car majoritairement vente bord champ.

## ⑤ Commercialisation

### Prix moyen de vente

*Prix sur les marchés locaux de la zone de Baguinéda (zone maraîchère située à 30 km de Bamako environ)*

	Prix au producteur		
	Unité mesure	Prix en FCFA	
		Récolte	"Soudure"
<b>Tomate</b>	panier (1 à 1,5 kg)	300	500 à 600
<b>Gombo</b>	panier (1 à 1,5 kg)	500	750
<b>Aubergine</b>	panier (1 à 1,5 kg)	500	750
<b>Concombre</b>	unité	30 à 50	50 à 75