

En bref

Période de culture : de novembre à mars

Rendement moyen : 20 à 30 T/ha

① Généralités

Description

En principe, l'échalote se différencie de l'oignon par son mode de reproduction : alors que l'oignon est cultivé par graines ou par bulbilles obtenues à partir des graines, l'échalote se reproduit par voie végétative, c'est-à-dire à partir d'un bulbe – mère qui va se diviser en caïeux. L'oignon ne comporte qu'un bulbe, de forme ronde, alors que l'échalote en comporte plusieurs de forme plus ovale et comporte 15 à 18% de matière sèche (contre 12 à 16% pour l'oignon).

Il n'y a pas cette distinction linguistique, les deux espèces sont appelées "jaba" en bambara, jawa, jaba ou Gaou en Dogon.

Au Mali c'est surtout l'échalote qui est cultivée, dans deux principaux bassins de production : la zone Office du Niger et le plateau Dogon, cercle de Bandiagara surtout. Ces deux zones totalisent plus de 90% de la production sur près de 85% des superficies exploitées.

La production d'oignon est marginale au Mali qui est actuellement un importateur net, surtout pendant la saison des pluies.

L'échalote est un aliment essentiel de la cuisine malienne, elle fait partie de la majorité des sauces qui accompagnent le riz, principale céréale des centres urbains. L'offre de l'échalote se présente sous la forme fraîche ou sous plusieurs produits issus de divers procédés de transformation.



Parcelle d'échalote en début de cycle (Cercle Bandiagara)

Compétences minimales requises

La culture de l'échalote n'exige pas de compétence particulière mais comme toute activité maraîchère il faut accorder de l'attention à toutes les étapes de la production, de la conservation et de la mise en marché.

La culture de l'échalote est peu mécanisée, elle est très consommatrice en main d'œuvre.



Récolte d'échalote par les membres d'une famille (cercle de Bandiagara).

Environnement requis : SOL et CLIMAT

L'échalote est une culture de saison sèche froide et préfère les sols pas trop lourds, riches en matières organiques bien décomposés.

L'oignon est cultivé dans tous les sols mais craint l'acidité excessive.

Risques principaux : sanitaires, climatiques, marché

Les principales maladies connues de l'échalote sont les thrips, les nématodes et les chenilles mineuses des feuilles, mais on n'a pas noté de dégâts importants pouvant compromettre un cycle de production ou toute la campagne. En plus, des techniques culturales sont actuellement développées pour des luttes biologiques et éviter au maximum l'utilisation de produits chimiques.

② Production

Saison de culture	<p>Saison sèche, froide. De mi-octobre à fin avril maximum, selon la finalité de la production (consommation ou bulbes mères pour la production de semences graines) 2 à 3 cycles de production selon la disponibilité en lumière, en eau et en terre. Durée du cycle : de 50 à 100 jours en fonction des variétés</p>
Semences	<p>Production locale pour l'échalote, et semence graine importée pour l'oignon. 2 à 3T/ha de semence à une moyenne de 750 FCFA/kg. Cette semence de départ permet deux à trois cycles de production. La semence du 3^{ème} cycle est prélevée sur la 2^{ème} production dont la semence est issue de la 1^{ère} production.</p>
Préparation du sol	<p>Production en bandes ou en planches</p> <p>Dans tous les cas, plusieurs opérations, plus ou moins demandeuses de main d'œuvre en fonction de la place du cycle dans la rotation des cultures sur la parcelle : déchaumage, désherbage, labour, préparation des planches avec un bon planage, confection de buttes de séparation ou remise en place des cordons pierreux (cas du plateau Dogon).</p> <p>Lorsque le cycle d'échalote suit une culture céréalière, le besoin en main œuvre est estimé à 190 H-J/ha, 120 H-J/ha peut suffire s'il s'agit du second ou troisième cycle de production.</p> <p><i>NB. H-J = homme-jour, donc 1 H-J = travail d'une personne à temps plein pendant 1 journée</i></p>
Semis (plantation)	<p>La pratique de la pépinière qui est moins demandeuse en quantité de semence mais qui rallongerait le cycle est diversement appréciée par les producteurs. Elle est utilisée ou non selon le pouvoir d'achat du producteur et le cycle de production. Qu'il s'agisse de la plantation directe ou du repiquage à partir d'une pépinière, le semis est une opération très demandeuse en main d'œuvre.</p> <p>Certains producteurs font appel à des associations locales ou à des groupements d'entraide. On peut également se contenter de la seule main d'œuvre familiale mais l'opération s'étale sur plusieurs jours. La main d'œuvre nécessaire pour cette opération est estimée à 304 H-J/ha.</p>
Entretien	<p><i>Arrosage</i> : Même si l'arrosage est une activité quotidienne des producteurs durant un cycle, une même parcelle n'est pas nécessairement arrosée tous les jours. La fréquence d'arrosage dépend, du type de terre, de la période du cycle, de la profondeur du sol, du moyen d'arrosage et de la disponibilité de la main d'œuvre.</p> <p><i>Binage - désherbage</i> : Il est généralement réalisé 15 à 25 jours après plantation et est répété au besoin durant le cycle. Le besoin en main d'œuvre est très hétérogène mais la moyenne se situerait à 122 H-J/ha.</p>
Protection	<p>Les attaques sur l'échalote sont rares et même le cas échéant, le traitement chimique est généralement déconseillé.</p>
Fertilisation	<p>Quelque soit la zone de production la fumure organique et la plus utilisée avec des modes de préparation et des modalités d'épandage variables. L'échalote à cette réputation d'être qualifiée de "produit bio". En plus, les bulbes des parcelles ayant bénéficiés d'engrais chimiques seraient plus difficiles à conserver. Néanmoins on constate quelques cas d'utilisation de fumure minérale, mais à très faible échelle.</p> <p>Doses recommandées d'engrais minéral :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Si complexe maraîcher : 200 à 300 kg/ha (soit 8 à 12 sacs/ha) - A défaut, complexe céréales ou coton : 4 à 6 sacs/ha
Récolte	<p>La récolte peut se faire de deux manières :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Arrêt de l'arrosage et coupe des feuilles quelques jours avant la récolte. Les bulbes sont déterrés à l'aide de daba. C'est la pratique la plus répandue, le produit est plus facile à conserver (taux élevé de matière sèche) mais occasionne des blessures sur certains bulbes. - Arroser la veille et procéder par arrachage manuel. Le produit se conserverait moins bien mais faible taux de blessure des bulbes.

Conservation	<p>La conservation de l'échalote fraîche, comme tout légume, requière des conditions spécifiques. Construction de magasins adaptés et de greniers traditionnels "améliorés" mais le besoin est loin d'être couvert pour différer l'offre et maintenir un prix au producteur rémunérateur ou disposer de semence pour la campagne suivante. Le taux de perte moyen avoisine 50%. Bien trier avant de stocker (étaler) dans un endroit à faible humidité et bien aéré.</p> <p>Des partenaires au développement ont financé la construction à Niono d'une chambre froide de conservation de l'échalote.</p> <p>Tous les dispositifs mis en place traditionnellement et avec l'appui des partenaires sont loin de couvrir les besoins. L'évolution de la production est de loin plus rapide que celle des capacités de conservation.</p>
Transformation	<p>A peine 30 % de la production de l'échalote du pays dogon est transformée. Trois produits issus de la transformation de l'échalote dont deux sont des pratiques traditionnelles depuis plusieurs générations et l'une introduite au début des années 1990 par le projet de vulgarisation agricole plateau dogon. Il s'agit d'une part de l'échalote séchée en vrac et l'échalote séchée en boule et d'autre part l'échalote séchée en tranche.</p> <p>La transformation de l'échalote est introduite récemment dans les pratiques des producteurs de la zone Office du Niger.</p>

RENDEMENTS

Le rendement moyen, selon les différentes études réalisées, est de 25 à 30 Tonnes/ha. Ceci dépend aussi de la variété utilisée.

③ Approvisionnements : fournisseurs et prix

Fournisseurs de semences

Les commerçants d'échalote sont généralement les fournisseurs de semences des producteurs qui n'ont pas de structures de conservation spécifiques à l'échalote. Ils se font généralement rembourser en nature à la récolte.

Le prix de la semence varie de 500 à 750 FCFA/kg, il peut atteindre jusqu'à 1000 FCFA/kg.

Autres intrants

La faible utilisation des engrais chimiques et le non disponibilité de formules spécifiques à l'échalote font qu'il n'y a pas de dispositif spécifique d'approvisionnement ou de fournisseurs attirés.

④ Equipements et Bâtiments nécessaires

Equipements

La pratique manuelle est très utilisée dans la production de l'échalote. On constate néanmoins l'introduction des motopompes chez les producteurs du Pays Dogon pour l'arrosage des parcelles. Une motopompe coûte entre 200 et 300 000 FCFA.

Bâtiments / Capacités de stockage

La conservation de la production pour différer l'offre sur le marché et garder la semence pour la campagne suivante est l'une des préoccupations majeures des producteurs d'échalote et des organismes d'appui du secteur. Un grenier traditionnel coûte en matériaux extérieur en moyenne 20 000 FCFA/unité.

Pour les magasins de conservation "ordinaires" ou les chambres froides, le coût dépend des capacités de stockage, des matériaux et de la sûreté de l'ensemble du dispositif.

Coût de construction et équipements d'un magasin de 10-12 Tonnes : 6 à 7 000 000 FCFA à Bandiagara.

⑤ Commercialisation

Prix moyen de vente

Le prix de vente de l'échalote sur les principaux marchés de consommation est très variable au cours de l'année. Il est de 200 à 300 FCFA/kg en février – mars, augmente régulièrement pour atteindre son maximum (750, voire 900 FCFA/kg selon les années) en septembre – octobre puis fléchir en Novembre avec la mise en marché des premières productions.

Banque Nationale de Développement Agricole

Le prix au producteur varie de 100 à 250 FCFA.

Historique de prix selon les campagnes (prix affichés en FCFA/kg) :

Campagne	Novembre (période achat semence)	Janv. à Mai (récolte et commercialisation)	Août (début de plantation dans certaines zones)
2011-2012	-	91	125-200
2012-2013	288-500	99-175	369-450
2013-2014	338-975	123-181	

Organisation de la commercialisation

L'organisation de la commercialisation de l'échalote, fraîche ou transformée est "une affaire de famille" en ce qui concerne le circuit du pays dogon. Chaque collecteur ou commerçant local a des parents producteurs (dont il est souvent le fournisseur en semences) et un "frère" ou "cousin" grossiste à Bamako. Ces commerçants jouent donc un rôle central dans l'organisation de la filière échalote du pays dogon.

Qu'il s'agisse de la zone Office du Niger ou du Pays Dogon, le circuit de commercialisation de l'échalote est le suivant :

- Les **producteurs** vendent aux commerçants, collecteurs, grossistes locaux ; à bord champ ou sur les foires hebdomadaires.
- Ces **commerçants locaux**, dont ceux de la zone de Bandiagara jouent un rôle important dans la filière et peuvent réaliser des chiffres d'affaires annuels de plusieurs dizaines de millions en FCFA ; livrent à des **grossistes de Bamako** qui sont souvent organisés pour la réception, le stockage, la vente aux **demi-grossistes** et l'exportation des produits.
- L'exportation est l'œuvre des grossistes de Bamako ou des commerçants étrangers qui viennent sur le marché de Bamako ou parfois traitent directement avec les grossistes des zones de production.

⑥ Budget de culture norme par ha

La culture de l'échalote suit un mécanisme complexe qui combine deux à trois cycles de production. Après un achat initial de semences, la semence du cycle suivant est issue du précédent.

Il n'y a pratiquement pas d'écrit sur la rentabilité d'une opération. Seul un entretien avec plusieurs exploitants et le croisement des informations permettrait d'estimer les éléments et montants approximatifs des coûts et recettes d'une campagne échalote.

On sait néanmoins que les principaux postes sont l'achat de semences et la main d'œuvre, l'utilisation d'engrais chimiques étant marginale.