

## PRESAO POLICY BRIEF No. 2014-1: Promotion d'une chaîne de valeur inclusive : perspectives et potentialités du manioc au Bénin

Steven Haggblade, Abdramane Traoré, Bio Goura Soulé,  
Faridath Aboudou, Sanni Gansari, Moubarakatou Tassou et Joël D. Yallou

février 2014

<http://www.aec.msu.edu/fs2/presao.htm>

### 1. Importance du manioc aux populations vulnérables

D'une part, les nombreuses populations vulnérables au Bénin cherchent avec acharnement des opportunités économiques rémunératrices et d'autre part, les divers marchés du manioc et de ses produits dérivés leur présentent de très grandes opportunités de croissance, de valeur ajoutée et d'emplois. La présente étude cherche à évaluer dans quel mesure la chaîne de valeur manioc pourra élargir les opportunités d'emplois productifs pour les groupes vulnérables : les pauvres, les femmes et les jeunes.

Les populations vulnérables au Bénin comprennent essentiellement les pauvres, les femmes et les jeunes. Le tiers de la population béninoise vit en-dessous du seuil de pauvreté. Les enfants sont les plus vulnérables. C'est ainsi qu'environ 24% des enfants âgés de 11 à 15 ans travaillent dans une activité rémunérée; les jeunes filles ont un taux plus élevé que les garçons. Vu le taux de fertilité élevé, les jeunes dominent la pyramide démographique béninoise. Actuellement, plus de 60% de la population se trouve en dessous de l'âge de 25 ans, avec 20% dans la tranche d'âge comprise entre 15 et 24 ans. Aux 1,9 millions de jeunes déjà âgés entre 15 et 24 ans vont s'ajouter 2,5 millions d'autres d'ici dix ans. C'est ainsi

que la création d'emplois rémunérateurs pour les jeunes devient un défi principal de la politique économique béninoise.

La chaîne de valeur manioc revêt donc une importance considérable pour les couches vulnérables de la population. Aliment le moins cher en termes de coût par calorie, le gari est un aliment important pour les consommateurs pauvres (Tableau 1).

Tableau 1. Prix relatifs des principaux aliments (prix per kilocalorie, moyenne des prix mensuels 1990 à 2012)

	Danktopa	Glazoué
gari ordinaire	1,00	1,00
maïs	1,12	1,04
sorgho	1,60	1,33
riz local	1,90	2,28
riz importé	2,07	2,57
igname	2,96	2,15

Source: base de données ONASA.

En plus, le manioc constitue une composante importante de l'économie agricole ainsi qu'un élément important dans l'alimentation des populations du Bénin. En contribuant pour 440 Kcal/jour à la consommation nationale, le manioc occupe la deuxième place dans le régime alimentaire du béninois juste après le maïs (455 Kcal) et avant l'igname (418 Kcal) et le riz (344 Kcal). Vu sa résistance aux déficits pluviométriques, le manioc devient encore



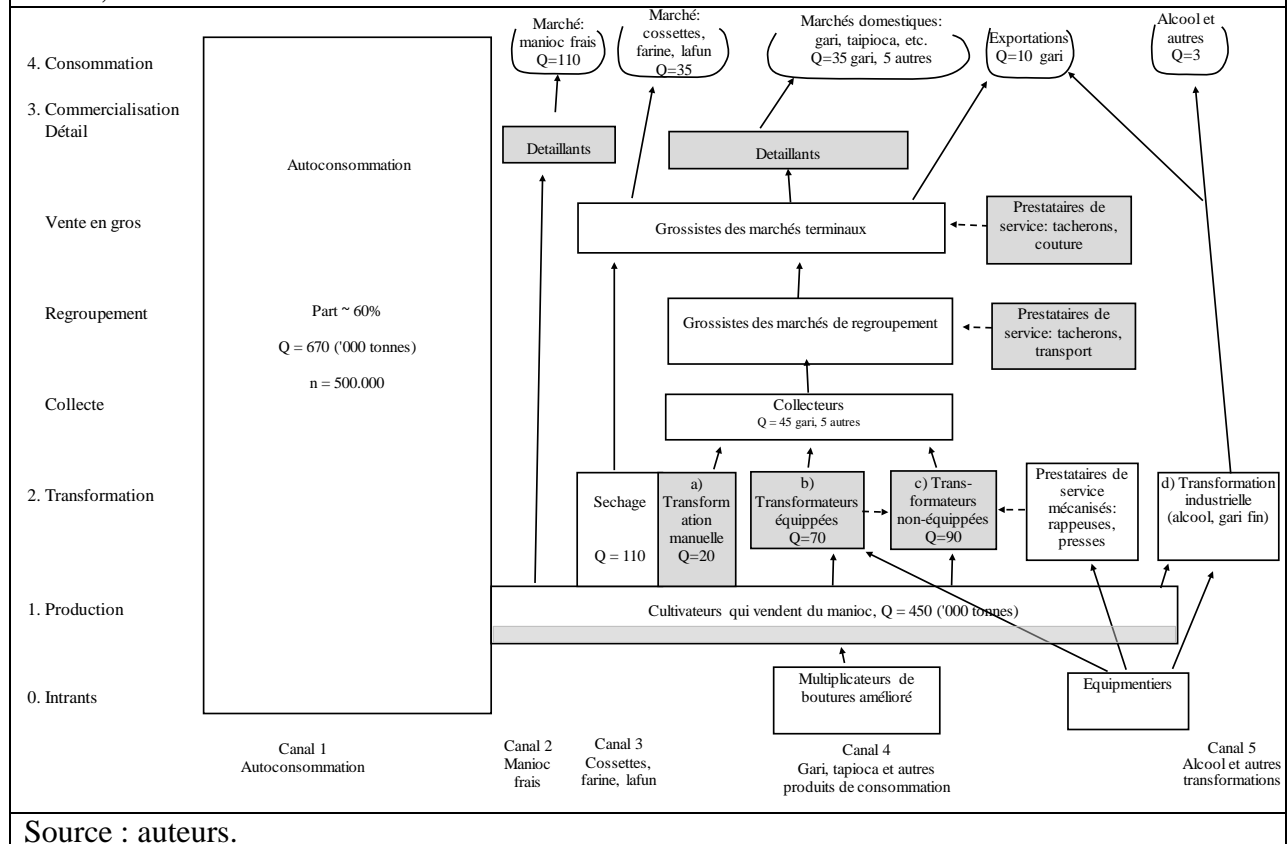
est destinée aux marchés locaux des villages ou des centres urbains situés à proximité des zones de production. Il peut être commercialisé frais ou sous forme bouillie dans les gargotes.

- *gari*. Le gari est le dérivé le plus consommé et échangé de tous les produits alimentaires fabriqués à partir de racines de manioc. Il se présente sous forme de produit granulaire précuit et facile à manger.

- *cossettes/lafun*. Les racines de manioc sont trempées dans l'eau pour une légère fermentation et ensuite séchées. C'est une cossette légèrement fermentée pouvant se présenter sous forme solide ou farine lorsqu'elle est écrasée.

A part ces trois principaux produits, on trouve sur le marché Béninois, une gamme d'autres produits dérivés du manioc, mais en plus faibles quantités: • le *tapioca*, qui s'obtient à partir de l'amidon extrait de la pulpe de manioc râpé, • *l'alcool* de manioc à 95°C qui est fabriqué depuis 2003 par l'usine chinoise de Logozohè; • *l'amidon*, dont la production reste encore marginale au Bénin, en dépit de la forte demande nigériane; • les *utilisations industrielles*, dont la farine panifiable et le gari raffiné, qui restent encore limitées; et • *l'alimentation animale*.

Figure 2. Niches occupées par les femmes et les jeunes dans la chaîne de valeur du manioc au Bénin, 2012



Source : auteurs.

### 2.3. Cinq canaux principaux de distribution

Les consommateurs s'approvisionnent en manioc et ses dérivés à travers cinq principaux canaux (Figure 2).

*Canal 1. Autoconsommation :* Environ 500,000 ménages ruraux cultivent du manioc au Bénin. La partie autoconsommée par les ménages cultivateurs – sous forme fraîche, en cossettes, en farine ou en gari -- tourne autour de 60% de la consommation totale, soit environ 670 mille tonnes.

*Canal 2. Commercialisation du manioc frais :* Étant périssable, le manioc frais doit être consommé au plus tard 24 à 48 heures après sa récolte. Ceci limite la commercialisation souvent aux alentours proches des zones de production. Globalement, les racines fraîches des variétés douces du manioc comptent pour environ le quart des quantités commercialisées du manioc.

*Canal 3. Cossettes, lafun et farine de manioc :* Pour pouvoir vendre le manioc dans les marchés éloignés ou pour le stocké pendant plusieurs mois, les cultivateurs font tremper et ensuite sécher les racines de manioc sous forme de cossettes, lafun ou farine. Ce commerce de longue distance fait introduire plusieurs maillons d'autres intermédiaires dans la chaîne de commercialisation. Sa part s'avoisine au quart des quantités commercialisées.

*Canal 4. Gari et autres produits transformés :* Le gari, produit phare des dérivés du manioc, compte pour environ 40% des volumes commercialisés. Autour de 10,000 tonnes (soit 20% de totale) sont exportées, surtout vers le Niger.

*Canal 5. Alcool et autres produits industriels :* Les unités semi-industrielles et

industrielles s'adonnent à la transformation de manioc frais en gari amélioré, en alcool et en amidon. On compte aujourd'hui deux qui ont une envergure plus ou moins grande : la société ALITECH-industrie, implantée dans la commune d'Abomey Calavi, et l'usine de fabrication d'alcool de Logozohè dans la commune de Savalou.

## 3. Dynamiques

### 3.1. La demande

Deux facteurs principaux sont à la base de l'augmentation du marché des produits dérivés du manioc. D'abord, la croissance rapide de la population urbaine qui entraîne une hausse rapide de la demande pour les aliments de base, surtout pour les produits précuits et faciles à préparer comme le gari.

Un deuxième facteur qui joue à long terme c'est la parution des différentes crises alimentaires qui ont donné lieu à une substitution entre les principaux aliments, surtout au moment des sécheresses et de hausse des prix des produits céréaliers. Au départ, l'extension des zones de consommation du manioc et ses dérivées dans le nord a lieu sous l'effet de la vague de sécheresse et des crises alimentaires qui ont été enregistrées dans la partie septentrionale du pays au cours des années 70. Plus récemment, la consommation du gari a été fortement relancée depuis 2008 en lien avec la hausse des prix des céréales locales et importées.

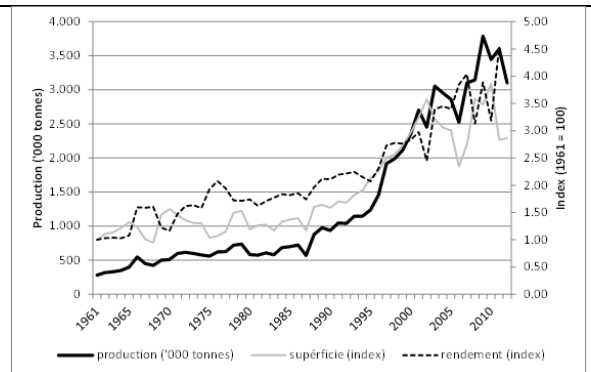
### 3.2. L'offre

Une croissance perceptible de la production nationale du manioc a démarré à partir de la fin des années 1980. L'effet conjugué de deux facteurs explique cet essor, il s'agit de l'expansion des superficies et de la hausse productivité (rendements) -- (Figure 3).

### 3.3. Opportunités

Au courant des 30 dernières années, la grande croissance dans la chaîne de valeur a lieu dans le Canal 4, avec l'augmentation progressive du marché urbain de gari.

Figure 3. Tendances de la production du manioc au Bénin



Source : FAOSTAT.

Dans l'avenir, deux grands atouts ouvrent des possibilités d'expansion futures des marchés du manioc dans la région. D'abord, il s'agit de la croissance rapide et soutenue des marchés urbains, due à la pression démographique et à la forte croissance de la population urbaine, surtout dans les grandes villes côtières. En deuxième lieu, le manioc jouit d'un avantage de productivité et de stabilité de production par rapport aux autres aliments de base. Son coût de production par calorie disponible reste le plus bas comparativement à celui de tous les autres principaux aliments (Tableau 1). Il est encore possible d'augmenter cette marge de productivité du manioc avec une expansion éventuelle des nouvelles variétés et une amélioration des pratiques culturales.

L'avantage du bas coût du manioc fait ouvrir trois grandes possibilités d'expansion des marchés : a) le marché urbain de

consommation humaine ; b) le marché des aliments bétail et volailles, avec l'introduction du manioc dans la production de ces aliments; c) le marché des produits industriels (alcool, amidon, bio-fuels).

## 4. Implications pour les vulnérables

### 4.1. Les pauvres

Les producteurs ruraux et les consommateurs urbains figurent parmi les populations pauvres qui ont bénéficié des augmentations de productivité des nouvelles variétés du manioc au cours des deux dernières décennies (Figure 4). Les nouvelles variétés ont en même temps augmenté les rendements au niveau des producteurs et diminué le coût de production, et par conséquent le prix, du manioc écoulé sur le marché.

### 4.2. Les femmes

La croissance des marchés urbains pour le gari et les autres produits dérivés du manioc représente une grande opportunité commerciale pour les femmes, en tant que transformatrices et détaillantes.

### 4.3 Les jeunes

Les jeunes filles travaillent dans la chaîne de valeur manioc surtout au niveau de la transformation. Les garçons, par contre, participent surtout comme main d'œuvres journaliers et porteurs dans les marchés ou auprès des rappeuses mécaniques mobiles.

A long terme, la formation académique et technique des jeunes sera importante pour leur orientation vers des pistes porteuses et productives.

### 4.4. Interventions qui favoriseront une croissance inclusive

La chaîne de valeur du manioc a encore de beaux jours devant elle. Au cours des trente dernières années, la production a connu une tendance globale à la hausse. Trois actions prioritaires seront nécessaires pour une continuation de ce croisement structurée de façon à favoriser l'inclusion des pauvres, des femmes et des jeunes : • la continuation de la recherche et de la vulgarisation agricoles des nouvelles variétés et des techniques de culture ; • l'amélioration des technologies de transformation ainsi que les systèmes de gestion afin d'augmenter la productivité de la main d'œuvre et d'améliorer la qualité sanitaire des produits finaux ; et • les investissements importants dans l'éducation pratique aux niveaux primaire, secondaire et universitaire qui faciliteront l'avancement des jeunes d'aujourd'hui sur les pistes porteuses et productives dans l'avenir.

## Références

Soulé, Bio Goura, Gansari, Sanni et Tassou, Moubarakatou. 2013a. Analyse documentaire de la chaîne de valeur manioc au Bénin. Cotonou : Laboratoire Régional des Etudes Socio-économiques (LARES).

Soulé, Bio Goura, Aboudou, Faridath, Gansari, Sanni, Tassou, Moubarakatou et Yallou, Joel D. 2013b. Analyse de la structure et la dynamique de la chaîne de valeur du manioc au Bénin. Cotonou : Laboratoire Régional des Etudes Socio-économiques (LARES).

Haggblade, Steven, Traoré, Abdramane, Soulé, Bio Goura, Aboudou, Faridath, Gansari, Sanni, Tassou, Moubarakatou et Yallou, Joël D. 2013. Promotion d'une chaîne de valeur inclusive : perspectives et potentialités du manioc au Bénin (LARES et MSU).