

# Agricultures des savanes du Nord-Cameroun

Vers un développement solidaire  
des savanes d'Afrique centrale



Projet Garoua

IRAD ■ CIRAD ■ ORSTOM

Ministère de la recherche scientifique et technique du Cameroun

Ministère français de la coopération

Caisse française de développement

**Actes de l'atelier d'échange**

25-29 novembre 1996

Garoua, Cameroun

## Valorisation des productions maraîchères au Nord-Cameroun : naissance d'une agro-industrie

T. FERRÉ

CIRAD-SAR / IRAD, BP 415, Garoua, Cameroun

J. DOASSEM

IRAD, BP 415, Garoua, Cameroun

H. DEVAUTOUR

CIRAD-SAR, BP 5035, 34032 Montpellier Cedex 1, France

Sous l'impulsion des grands centres urbains de consommation du nord puis du sud du pays, les productions maraîchères ont connu une importante extension. Ainsi, l'oignon avec près de 50 000 tonnes produites sur un peu moins de 3 000 hectares, est devenu une production de masse. Toutefois, la saisonnalité des productions et les pertes importantes après-récolte handicapent lourdement ces productions. Les travaux conduits dans ce domaine ont pour objectifs :

- réduire les pertes après-récolte chez les producteurs ;
- limiter les fluctuations saisonnières et contribuer à mieux réguler l'offre sur les marchés ;
- satisfaire les besoins des consommateurs en termes de qualité et de quantité des produits ;
- contribuer à l'émergence d'entreprises de transformation des produits maraîchers.

Les travaux réalisés sur l'oignon en milieu paysan ont permis :

- d'évaluer l'aptitude à la conservation des principales variétés cultivées localement ;
- de mettre au point et d'appuyer à la diffusion d'un système de stockage amélioré de l'oignon, en collaboration avec les projets de développement Nord-Est Bénoué et DPGT (Développement paysannal et gestion de terroirs).

L'appui à la création et au développement d'une entreprise de séchage des produits maraîchers, la société TIZA, a permis :

- d'améliorer notre connaissance du marché des produits séchés ;
- d'élaborer de nouveaux produits à destination du marché camerounais (poudre d'oignon, de tomate, de gombo) ;
- de mettre au point et de réaliser localement des équipements de conservation et de transformation (magasin de stockage de grande capacité, trancheuse à oignon motorisée, séchoir hybride).

Afin de permettre aux producteurs d'internaliser une plus grande part de la plus value liée à la transformation des produits, la recherche en collaboration avec le projet DPGT tente actuellement d'organiser une filière oignon séché associant groupements de producteurs-transformateurs et l'entreprise TIZA.