

BURKINA FASO
Unité - Progrès - Justice

Ministère de l'Agriculture de
l'Hydraulique et des Ressources
Halieutiques (MAHRH)



**REPUBLIQUE FEDERALE
D'ALLEMAGNE**

Coopération Allemande
au Développement



Bundesministerium für
wirtschaftliche Zusammenarbeit
und Entwicklung

Programme Développement de l'Agriculture (PDA)

**DIAGNOSTIC ACTUALISE DE LA FILIERE MANIOC POUR
UNE ANALYSE DE CHAINES DE VALEUR AJOUTEE (CVA)**

Rapport final

SOMMAIRE

	Page
INTRODUCTION	4
1. APPROCHE METHODOLOGIQUE	4
2. IMPORTANCE DE LA FILIERE MANIOC AU NIVEAU NATIONAL	5
3. PRESENTATION DE LA FILIERE MANIOC	5
3.1 PRODUCTION DU MANIOC	6
3.1.1 Données et zones de production	6
3.1.2 Variétés	7
3.2 TRANSFORMATION DU MANIOC	7
3.2.1 Matières premières utilisées	7
3.2.2 Produits dérivés du manioc	7
3.2.3 Typologie des unités de transformation	8
3.2.4 Localisation des unités de transformation	8
3.3 COMMERCIALISATION DES PRODUITS DU MANIOC	9
3.3.1 Importation de produits dérivés du manioc	9
3.3.2 Détaillantes de produits du manioc	10
3.3.3 Restauratrices	10
3.4 IMPORTANCE RELATIVE DES PRODUITS FINAUX SUR LE MARCHÉ ET CHOIX DE CVA	10
3.5 SCHEMA FONCTIONNEL DES ACTEURS DE LA FILIERE	12
4. ORGANISATION DES ACTEURS	13
4.1 ACTEURS DIRECTS	13
4.1.1 Maillon production	13
4.1.2 Maillon transformation	13
4.1.3 Maillon commercialisation	13
4.2 ACTEURS INDIRECTS	14
4.2.1 Structures de l'état	14
4.2.2 Projets et programmes de développement	15
4.2.3 Organisations Non Gouvernementales (ONG)	15
4.2.4 Prestataires de services	16
4.3 RELATION ENTRE LES ACTEURS	16
4.4 CARTE DE LA FILIERE	17
4.4.1 Fonctions spécifiques de la CVA attiéké	17
4.4.2 Carte de quantification de la CVA attiéké	18
4.4.3 Carte du dispositif d'appui	18
5. FORMATION DE LA VALEUR AJOUTEE PAR MAILLON	19
5.1 MAILLON PRODUCTION	19
5.2 MAILLON TRANSFORMATION	19
5.3 MAILLON COMMERCIALISATION	21
6. FORCE, FAIBLESSES, ET OPPORTUNITES DE LA FILIERE	22
6.1 FORCES ET OPPORTUNITES	22
6.2 FAIBLESSES	22
7. ACTIONS PRIORITAIRES A MENER	23
CONCLUSION	23
ANNEXES	24
- Liste des personnes ressources et structures rencontrées	
- Documentation	

Liste des acronymes

ATETASR	Association Teg Taaba pour la Survie des Rapatriées
BEADEC	Bureau d'Etudes pour l'Appui Accompagnement au Développement Communautaire
BRS Burkina	Banque Régionale pour la Solidarité
CEAS	Centre Ecologique Albert Schweitzer
CRA	Chambre Régionale d'Agriculture
CRREA	Centre Régionale de Recherche sur l'Environnement et l'Agriculture
CRSBAN	Centre de Recherche en Sciences Biologiques, Alimentation et Nutrition
DDI	Direction pour le Développement de l'Irrigation
DED	Agence allemand pour le développement
DPFV/DGPV	Direction pour la Promotion des Filières Végétales/Direction Générales des Filières Végétales
DM / IRSAT	Département Mécanisation / Institut de Recherche des Sciences Appliquées et Technologiques
DRAHRH	Direction régionale de l'Agriculture, de l'Hydraulique et des Ressources Halieutiques
DTA / IRSAT	Département Technologie Alimentaire/ Institut de Recherche des Sciences Appliquées et Technologiques
FAARF	Fonds d'Appui aux Activités Rémunératrices des Femmes
FCPB	
FEPPASI	Fédération des Professionnels Producteurs Agricoles de la Sissili
FIAB	Fédération des Industries Agro Alimentaires du Burkina
INERA	Institut pour l'Environnement et la Recherche Agricole
MAHRH	Ministère de l'Agriculture de l'Hydraulique et des Ressources Halieutiques
MCPEA	Ministère du Commerce et de la Promotion de l'Entreprise et de l'Artisanat
OCADES	Organisation Catholique pour le Développement et la Solidarité
PADL/CLK	Projet d'Appui au Développement Local / Comoé, Léraba, Kéné Dougou
PAMER	Projet d'Appui à la Micro Entreprise Rurale
PDA	Projet pour le Développement de l'Agriculture
RCPB	Réseau des Caisses Populaires du Burkina
UPTMG	Union des Producteurs et Transformateurs de Manioc du Gulmu

INTRODUCTION

Le Programme Développement de l'Agriculture (PDA) a intervenu dans les régions de l'Est et du Sud-Ouest pendant trois années. Suite à l'exécution de cette première phase et dans le cadre de la mise en œuvre de la phase 2, il a été sélectionné trois (3) filières d'intervention. Au nombre des filières retenues figure la filière manioc, qui a bénéficié de l'appui du PDA dans la région du Sud-Ouest, depuis l'organisation de l'atelier avec les acteurs clé de cette région en février 2006. Ainsi, le Programme a appuyé la structuration horizontale des acteurs à travers leurs organisations, et la structuration verticale par une intensification d'échanges commerciaux entre les acteurs.

Au cours de cette seconde phase, de l'appui au niveau régional, le PDA compte élargir son accompagnement de la filière manioc au niveau national. Ainsi, en vue d'appuyer la concertation des acteurs concernés et pour faciliter l'élaboration d'une stratégie de promotion de la filière par les acteurs eux-mêmes, le programme envisage organiser un atelier national des acteurs de la filière manioc.

Le présent document, qui servira de base aux échanges, porte sur l'actualisation du diagnostic de la filière manioc, dans l'objectif de permettre une analyse de "chaînes de valeurs" (produits dérivés du manioc) à promouvoir. Il comprend les points suivants :

- approche méthodologique ;
- présentation de la filière manioc;
- importance de la filière manioc au niveau national ;
- organisation des acteurs directs et schéma organisationnel de fonctionnement ;
- structure de prix par maillon ;
- forces, faiblesses et opportunités de la filière manioc;
- et les perspectives de développement de la filière.

1. APPROCHE METHODOLOGIQUE

Pour l'actualisation du diagnostic de la filière manioc, l'approche opérationnelle retenue a été comme suit :

- Préparation de la mission : Elle a consisté à une série de rencontres avec des cadres du PDA pour un cadrage de la mission.
- La documentation : Une documentation basée sur l'appui du programme à la filière au cours de la première phase a été remis au consultant. Des documents complémentaires ont été recherchés auprès des personnes ressources et structures rencontrées (PAMER, PADL/CLK, IRSAT-DTA, INERA etc.) et sur Internet.
- Collecte de données sur le terrain: Un échantillon d'acteurs directs de la filière (producteurs, transformatrices, détaillantes, restauratrices et importateurs), et de structures d'appui a été rencontré dans les provinces du Gourma, du Kadiogo, du Kéné Dougou, de la Comoé, et du Houet. Un guide d'entretien adapté à chaque type d'acteurs a été élaboré pour la collecte de données. La liste des acteurs et structures rencontrés est présentée en annexe.
- L'exploitation des données collectées: Les données collectées sur le terrain ont permis de compléter celles déjà disponibles auprès du PDA. Les échanges avec les acteurs clé de la filière ont permis de préciser le circuit de commercialisation des produits de la filière, d'identifier les contraintes et actions prioritaires à mener au niveau de chaque maillon, ainsi que les faiblesses et potentialités de la filière. Les

chiffres relatifs à la valeur ajoutée sont une synthèse des données collectées et celles disponibles dans la documentation. L'estimation du nombre des acteurs par maillon a été faite sur la base des informations communiquées par les acteurs clé et les structures d'appui rencontrés sur le terrain.

- la rédaction du rapport.

2. IMPORTANCE DE LA FILIERE MANIOC AU NIVEAU NATIONAL

Le Burkina est un pays à vocation céréalière (mil, sorgho et maïs). Le plan stratégique¹ de la recherche agricole adopté en 1995 par les autorités nationales a fixé les priorités en matières agricoles. Ce plan indique le manioc comme spéculation marginale ne pouvant être considérée comme une culture principale au niveau national.

Comme on le sait, les cultures céréalières sont tributaires de la pluviométrie qui est de plus en plus capricieuse. Ainsi, une poche de sécheresse est à même de provoquer une importante pénurie alimentaire. C'est partant de ce constat que la FAO et l'IITA ont suggéré une diversification de la production alimentaire dans les régions concernées. Proposition a été faite aux pays de l'Afrique de l'Ouest d'introduire les plantes à tubercules et les plantes à racines dont le manioc. La culture du manioc est reconnue simple, moins coûteuse et a de haut rendement. C'est dans cette perspective que l'IITA a créé les variétés de manioc TMS (Tropical Manioc Selection) et les a mises à la disposition des différents pays concernés.

Au regard de ce qui précède, il ressort que le manioc pourrait jouer un rôle très important dans la sécurité alimentaire au niveau national; présentement, il joue un grand rôle dans la sécurité alimentaire des ménages surtout les plus pauvres. En effet, au niveau rural, un grand nombre de ménages disposent de petites superficies de manioc dont la production constitue un complément alimentaire, dans l'attente de la prochaine récolte. Le manioc est de plus en plus considéré comme une culture de rente, au regard de sa part contributive au revenu du ménage pour certains producteurs.

L'alimentation de rue est développée dans les villes principales et secondaires du Burkina ; au nombre des aliments commercialisés, ceux à base de manioc occupent de plus en plus une place de choix, car bien appréciés des consommateurs urbains. Cette activité constitue ainsi une source de revenus pour les actrices concernées.

Suite à la présentation des résultats encourageants obtenus par la Recherche aux producteurs dans les différentes régions, et comme réponse à la requête de ces derniers auprès des autorités de l'Agriculture, à ce jour, le manioc est inscrit comme culture prioritaire au Burkina. Au regard de l'intérêt désormais accordé à la filière, cette dernière a bénéficié d'un appui technique et financier de la FAO de 2004 à 2006 (projet TCP/BKF/3001), pour la diffusion des variétés sélectionnées dans trois provinces: le Houet, le Kénédougou et la Comoé. Aussi, compte tenu de l'importance accordé au manioc comme source de revenu par les producteurs agricoles, la Direction du Développement de l'Irrigation (DDI)² l'a retenu comme spéculation à promouvoir en saison sèche dans le cadre de son programme depuis 2003.

En 2005, il a été fourni gratuitement aux paysans pauvres de l'ensemble des régions agricoles, 2 030 000 boutures de manioc certifiées de variété améliorée.

3. PRESENTATION DE LA FILIERE MANIOC

Le manioc, (Manihot esculenta), famille des Euphorbiacées, originaire du Plateau des Guyanes. Introduit en Afrique par les Portugais, il est aujourd'hui largement cultivé et récolté comme plante annuelle dans les régions tropicales et subtropicales. On consomme généralement ses racines tubérisées riches en amidon et aussi ses feuilles.

¹ Cf. DABIRE 2004 : Importance de l'implication des décideurs dans la diffusion des résultats de recherches: cas de la vulgarisation de la culture du manioc au Burkina.

² DDI exécute le PPIV dans les différentes régions depuis 2001.

C'est un arbrisseau à tiges noueuses qui peut atteindre une hauteur de 5 mètres. Les racines, tubéreuses à chair blanche et à l'écorce brune, mesurent entre 30 et 50 cm de long et 5 à 10 cm de diamètre.

Il existe deux types de manioc: le manioc doux (*Manihot opi*), aux racines (épluchées) et aux feuilles consommables directement et le manioc amer (*Manihot esculenta*), le plus cultivé car son rendement est élevé. Le manioc amer est prétraité avant consommation car il contient des glucosides cyanurés toxiques qui, sous l'effet d'une enzyme se transforment en acide cyanhydrique. Il est de ce fait dirigé vers la transformation alimentaire. La substance toxique est éliminée par épluchage, lavage, fermentation, cuisson ou séchage au soleil. Elle existe en quantité plus importante dans l'écorce qui est donc éliminée dans toutes les préparations. Ce manioc est ainsi transformé en produits dérivés avant consommation.

3.1 PRODUCTION DE MANIOC

3.1.1 Données et zones de production

La production du manioc est de type pluvial ou irrigué. Le premier type de production semble être dominant au niveau national avec des rendements de 8 à 12 tonnes. Du fait que le manioc ne soit pas considéré comme une culture prioritaire, la Direction des statistiques agricoles ne le prenait pas en compte au cours des différentes enquêtes agricoles. De ce fait, il n'y a pas, au niveau national ou auprès des DRAHRH, de données fiables sur la production de manioc. Des données de production fiables existent auprès de la DDI et du PADL, mais ces dernières ne concernent que la production irriguée pour la DDI; le PADL prend en compte les cultures pluviales de manioc mais les données ne se rapportent que sur la zone d'intervention du programme. Il faut également signaler que les données disponibles auprès des DRAHRH concernent les cultures irriguées. A défaut de données portant sur l'ensemble des productions de manioc (irriguée et pluviale), le tableau ci-dessous présente les productions des sites irrigués de la DDI pour l'ensemble des régions agricoles.

Tableau 1: Données de production du manioc des sites irrigués de la DDI

DRAHRH	2005/2006		2006/2007	
	Superficie (ha)	Production (T)	Superficie (ha)	Production (T)
Boucle du Mouhoun	48,25	173,92	370	5.551,6
Cascades	672,51	16.812,9		4.540,240
Centre		-		67,5
Centre Est	133,30	463,35		4.676,637
Centre Nord	5,75	54		455
Centre Ouest	62,63	1.565,63		1.068
Centre Sud	28,39	168,62		338,8
Est	16,20	119		3,560
Hauts Bassins	531,00	8.552		4.492,3
Nord	-	-		12
Plateau central	-	-		93,75
Sahel	13,81	113,28		376,750
Sud Ouest	125,00	2.084		1.318,32
Total	1.636,84	30.106,7	1.371,55	22.994,457

Source: DDI

Il ressort de ce tableau que les zones de grandes productions de manioc sur les sites irrigués sont les régions de la Boucle du Mouhoun, des Cascades, du Centre Est, des Hauts Bassins. En 2006, les rendements moyens ont varié de 8 à 25 tonnes à l'hectare; la prévalence de faibles rendements dénote de l'utilisation encore répandue de variétés locales, alors que les rendements d'environ 25T/ha témoignent de l'utilisation de variétés améliorées à grand rendement sur les dits sites.

Les superficies³ emblavées sur les sites encadrés par la DDI pour la production de manioc a été de 1.371,55 ha en 2007; les prévisions de superficie à emblaver en 2008 sont de 1.526,75 ha, soit un taux d'accroissement de 52%. Les productions et rendement attendus sont respectivement de 89 949 T et 30T/ha. On note un accroissement notable du rendement de production suite à l'adoption de nouvelles variétés performantes par les producteurs.

De l'avis de la DDI, la proportion de manioc issue d'exploitations irriguées serait de l'ordre de 60 à 70% dans la région des Cascades et de 50 à 60% au niveau national.

3.1.2 Variétés

Six variétés de manioc sélectionnées, de rendement supérieurs à 25 tonnes /ha en fonction de l'itinéraire technique et des apports minéraux sont disponibles pour la production. Ce sont: la 91/02312, la 92/0325, la 92/0427, la 92/0067, la 94/0270, et la 4(2)1425. Selon la variété, le cycle de production est de 9 à 12 mois. Il reste à caractériser chaque variété pour préciser ses aptitudes comparées à l'utilisation (production de produits dérivés notamment et consommation directe).

3.2 TRANSFORMATION

La transformation du manioc est essentiellement assurée par des femmes. Elle est faite soit par des femmes individuelles ou organisées en association ou groupements. Les produits dérivés de la transformation, la typologie des unités de transformation et leur localisation sont présentés ci-dessous.

3.2.1 Matières premières utilisées

Le manioc utilisé par les unités de transformation provient des zones de grande production. A ce jour la disponibilité de cette matière première est faible et les unités, même celles situées dans les zones dites de grande production, cherchent à s'approvisionner loin de leur site de production, ce qui renchérit les coûts de production. Cet état de fait est lié en partie au manque de communication entre les acteurs de la production et ceux de la transformation. Le manioc selon les zones, est vendu de 40 à 60 F/Kg. Il est en général conditionné dans des sacs en polypropylène dont le poids varie selon la saison (environ 42 Kg) et dont le prix est de 1.750 F (de juillet à décembre) et de 2.750 F (de décembre à juin) dans la Comoé. Le prix d'achat du manioc est moins élevé en hivernage, période où la récolte est plus aisée. On note cependant un prix d'environ 30 F/kg dans le Sud Ouest. C'est ainsi que, pour satisfaire leurs besoins en matière première, des transformatrices utilisent la pâte de manioc pressée, importée comme matière première.

3.2.2 Produits dérivés du manioc et leurs utilisations

Les produits dérivés de la transformation du manioc varient d'un pays à l'autre où ces produits sont consommés. Au Burkina Faso, en plus du manioc consommé à l'état frais ou préalablement bouilli ou grillé, les principaux produits issus de la transformation du manioc sont l'attiéké, le gari, l'amidon, le tapioca, le placali et la farine.

- L'attiéké est originaire du sud de la Côte d'Ivoire. Il s'agit d'une semoule de manioc obtenue à partir de pâte de manioc fermentée et étuvée. La granulométrie de l'attiéké peut être grosse, moyenne ou fine. C'est un plat très apprécié de la population burkinabé,

³ DDI 2007 : Statistiques de production.

notamment la frange citadine et jeune. Il se présente sous différentes formes⁴ dont les plus connues sont : l'agbodjaman et l'attiéké ordinaire. Il existe également de l'attiéké déshydraté qui peut être conservé plusieurs mois. L'attiéké se mange avec presque toutes les sauces; couramment les consommateurs utilisent les grillades (poisson ou viande) accompagnées d'huile, d'un peu de sel, de tranches de tomates, de piment et d'oignon.

- Le gari est une semoule fine obtenue à partir de la pulpe de manioc fermentée, écrasée, tamisée puis déshydratée dans une poêle sur le feu. Il est en général commercialisé blanc ou légèrement jaune si on y a ajouté de l'huile de palme rouge. Il peut être consommé délayé à l'eau avec du lait, étuvé et consommé comme de l'attiéké, ou mélangé tel quel au niébé.

- La farine de manioc provient des cossettes séchées et broyées. Elle sert à la préparation de tô, et de beignets.

- Le tapioca est une fécule extraite de l'amidon de manioc. Il n'a pas de goût particulier et peut servir à épaissir les soupes et ragoûts. Préparé comme bouillie avec du lait, le tapioca est bien apprécié.

- Le placali

- L'amidon est principalement utilisé dans la lingerie pour renforcer la texture du tissu.

Une même unité de transformation peut produire les différents produits dérivés du manioc ci-dessus présentés.

3.2.3 Typologie des unités de transformation

Il existe deux modes de transformation du manioc: la transformation mécanisée et celle manuelle. Les unités mécanisées sont peu répandues contrairement à celles manuelles qui sont les plus nombreuses du fait de la difficulté d'acquisition d'équipements adaptés de transformation. Les équipements éprouvés et disponibles à ce jour pour la transformation du manioc sont la râpeuse motorisée (de 500 Kg à 1 000 Kg/h), la presse à vis, les foyers à gaz, le couscoussier, et les tamis et bassines. La râpeuse et la presse sont les équipements les plus difficiles à acquérir par les transformatrices et coûtent respectivement 1.300.000 FCFA (HT) et 247.370 FCFA (HT).

Quelque soit le mode de transformation, les transformatrices de manioc sont soit organisées en association ou groupement d'environ 30 personnes en moyenne, ou elles mènent une activité individuelle. Une enquête du projet TCP/BKF/3001 "Appui à la promotion de la culture du manioc dans le sud du Burkina Faso" indique que dans les provinces de la Comoé, du Houet et du KénéDougou, 80% des unités de transformation sont individuelles. Du fait du coût élevé des équipements, on constate que les transformatrices individuelles en général ne disposent pas de râpeuse. Cet équipement est en général fourni par des programmes de développement en guise d'appui aux associations/groupements de femmes transformatrices. La transformation du manioc constitue pour les transformatrices individuelles une activité principale⁵ bien que les quantités transformées soient relativement faibles, alors que cette activité est considérée comme secondaire pour les associations et groupements de femmes. Cela, influence la performance de ces deux types d'unités.

3.2.4 Localisation des unités de transformation

Les transformatrices individuelles ont en général acquis leur savoir faire au cours d'un séjour dans un pays côtier (Côte d'Ivoire notamment), et sont en général situées le plus proche possible des zones de production de manioc, ce qui facilite leur approvisionnement en matière première. On rencontre un grand nombre de transformatrices individuelles dans les régions des Cascades, des Hauts Bassins et du Sud-Ouest. Les unités de transformation relevant des associations de femmes ont été initiées par des programmes tels que le PADL/CHK et le PAMER dans leur zone d'intervention. Ce type d'unités est rencontré dans

⁴ Recherche sur google: mot clé "attiéké".

⁵ PAMER 2002 : Etude de marché des dérivés du manioc dans les régions de Bobo et Tenkodogo.

les Cascades (Banfora) et les Hauts Bassins (Bobo et Orodara) notamment. Par l'appui aux femmes rapatriées de Côte d'Ivoire, on a assisté à la mise en place d'unités mécanisées de transformation de manioc à Ouagadougou, Tougan et Léo.

3.3 COMMERCIALISATION DES PRODUITS DU MANIOC

L'intérêt accordé à la transformation du manioc au niveau national date des dix dernières années. Cependant, au regard du flux migratoire important existant entre le Burkina et les pays côtiers voisins, il existe une habitude de consommation de produits comme l'attiéké, le gari, le tapioca, etc. L'approvisionnement du marché en ces produits depuis lors est assuré par des commerçants importateurs dont la majorité sont des femmes. Ces importateurs jouent le rôle de grossiste et approvisionnent les détaillantes qui assurent la distribution des produits concernés (attiéké, gari ou tapioca). L'alimentation collective et celle de rue sont assurées par le groupe des restauratrices qui constituent acteurs de fin de chaîne de la commercialisation des produits alimentaires à base de manioc.

3.3.1 Importation de produits dérivés du manioc

Les produits à base de manioc sont importés des pays côtiers voisins. On remarque que l'attiéké qui est le produit principal importé provient essentiellement de la Côte d'Ivoire, et est en général acheminé par le train. Les importateurs de l'attiéké sont organisés au niveau de l'association des commerçants de la gare ferroviaire. Des données sur les quantités importées de produits dérivés du manioc n'ont pas été disponibles ni auprès de l'INSD, ni auprès des responsables de la Société de Transport Ivoirien Burkinabé (STIB), qui gère actuellement le train "voyageur" de Sitarail. Une rencontre avec des représentants des importateurs a permis de pallier cette insuffisance et le volume des importations a été estimé pour 2007 à 1 376 tonnes pour l'attiéké et à 142 tonnes pour la pâte de manioc pressée. Ces données ont été estimées sur la base des informations communiquées par les représentants des importateurs et présentées ci-après.

Tableau 2: Données d'importation de la pâte de manioc pressée et d'attiéké

Données estimées ou calculées	Total	Attiéké	Pâte de manioc pressée
Poids minimum d'un sac		70 Kg	65 Kg
Quantité de sacs dans les 3 trains de la semaine (90% d'attiéké et 10% de	420 sacs	378 sacs	42 sacs
Nombre de sacs par an	21.840 sacs	19.656 sacs	2.184 sacs
Quantité importée en poids	1.518 tonnes	1.376 tonnes	142 tonnes
Valeur des importations (11.000 F le sac de pâte et 17.500 F le sac	368.004.000 Fcfa	343.980.000 Fcfa	24.024.000 Fcfa

Source: Echanges avec les importateurs de Sitarail

Le gari, la farine de manioc et le tapioca sont importés principalement du Togo, du Ghana et du Bénin par voie terrestre. Pour ces produits, les données agrégées des postes de contrôle du Service du Contrôle de la Qualité et du Conditionnement aux frontières, ne portent que

sur le gari et la farine de manioc (qui sont les plus importants) et les quantités importées sont comme suit:

Tableau 3: Données sur l'importation de gari et de farine de manioc

Désignation	2006	2007
Gari	643 tonnes	652 tonnes
Farine de manioc	88 tonnes	62 tonnes

Source: Service du conditionnement et du contrôle de la qualité

3.3.2 Détaillantes de produits du manioc

Les détaillantes des produits du manioc sont exclusivement des femmes. Elles approvisionnent les consommateurs des villes et des autres localités en produits dérivés du manioc. On les retrouve sur les places du marché et en des endroits particuliers de la ville connus des clients, pour la vente de leurs produits (exemple: devant les gares ferroviaires de certaines villes). Il y a des femmes qui pratiquent exclusivement l'activité de détaillante; d'autres travaillent dans les unités de transformation et mènent parallèlement cette activité de vente de l'attiéké au détail.

3.3.3 Restauratrices

La consommation des produits à base de manioc est faite dans les ménages, ou à travers la restauration de rue et la restauration collective. Parmi ces produits, l'attiéké semble le plus demandé et le plus consommé au niveau des grandes villes et des villes moyennes. Du fait qu'il se conserve bien pendant quelques jours, l'attiéké se prête bien à la restauration de rue. L'ONG ASMADE qui encadre les restauratrices de rue estime qu'environ 10% de ces dernières commercialisent aujourd'hui l'attiéké prêt à être consommé. Au titre de la restauration collective on peut citer les restaurants des cités universitaires, des centres hospitaliers et des internats de collèges; les restaurants de ce type sont plus exigeants en qualité hygiénique de l'attiéké. Avec la modification des habitudes alimentaires, on constate qu'une consommation de plus importante d'attiéké est faite au niveau de ce type de restauration. Ces restaurants collectifs, au regard de l'importance de leur besoin en attiéké, s'approvisionnent directement auprès des unités de transformation qui assurent la production locale, ou auprès des importateurs d'attiéké. De l'avis des restauratrices rencontrées au niveau des villes principales et secondaires, elles n'arrivent pas à satisfaire actuellement la demande des consommateurs en attiéké. Cette pénurie amène certaines à utiliser le gari étuvé comme produit de substitution, ce que n'apprécient pas les connaisseurs de l'attiéké.

3.4 IMPORTANCE RELATIVE DES PRODUITS FINAUX SUR LE MARCHE ET CHOIX DE CVA

Les produits dérivés à base de manioc commercialisés sont l'attiéké, le gari, l'amidon et la farine de manioc. Les données d'importation indiquent que c'est l'attiéké (1.376 tonnes) et le gari (650 tonnes) qui sont les plus demandés. Au regard de la faiblesse des quantités produites localement, on peut retenir qu'une bonne partie des besoins de consommation est assurée par l'importation de ces produits. Ces deux produits dérivés du manioc (ou Chaîne de Valeur Ajoutée: CVA) seront appréciés à travers les critères de sélection de CVA que sont le potentiel de croissance et de compétitivité, le potentiel de réduction de la pauvreté et les facteurs de succès.

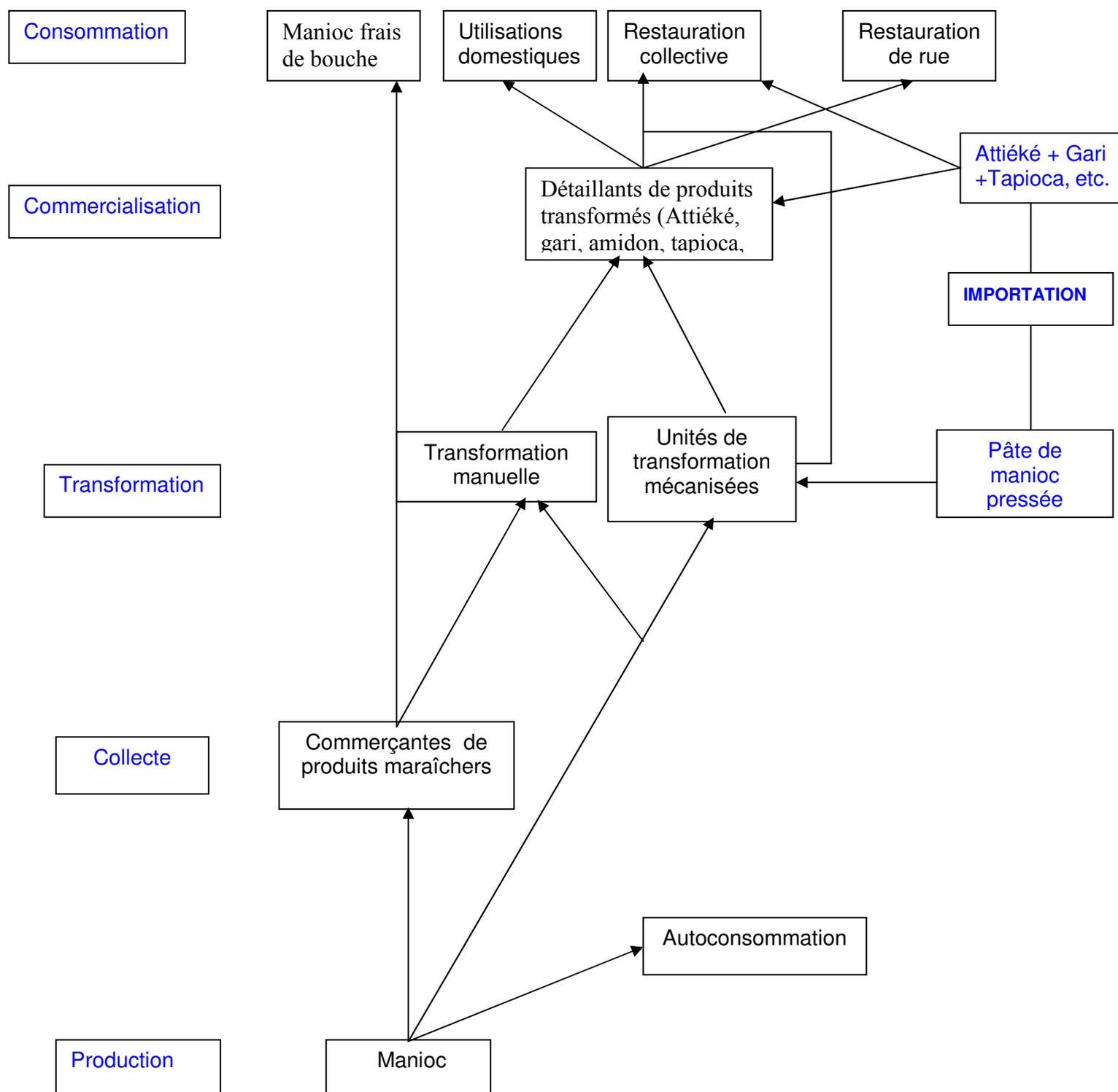
Tableau N°4: Appréciation des CVA Attiéké et gari

Critères de sélection	Attiéké	Gari
Potentiel de croissance et de compétitivité <ul style="list-style-type: none"> - demande non satisfaite - potentiel de croissance 	<ul style="list-style-type: none"> - Offre inférieure à la demande; - Marché en expansion 	<ul style="list-style-type: none"> - Demande relativement faible; - Marché en stagnation
Potentiel à la réduction de la pauvreté, bénéfices sociaux <ul style="list-style-type: none"> - loi de grands nombres - génération de revenus et d'emplois - pertinences pour les femmes 	Concerne les producteurs, la quasi-totalité des transformatrices, des détaillantes et des restauratrices	Concerne les producteurs, un nombre moindre de transformatrices, de détaillantes et de restauratrices
Facteurs de succès <ul style="list-style-type: none"> - technologie disponible - synergie avec d'autres programmes... 	<ul style="list-style-type: none"> - Equipements de transformation et savoir faire disponibles; - Appui d'autres programme comme produit leader 	<ul style="list-style-type: none"> - Equipements de transformation et savoir faire disponible

Au regard des appréciations contenues dans le tableau ci-dessus, il apparaît que la CVA "Attiéké" a un très fort potentiel de croissance car la demande en ce produit est souvent non satisfaite sur le marché, surtout aux périodes des fêtes. De l'avis des détaillantes, la rotation du gari est relativement lent (surtout demandé en saison des pluies) et les clients sont les populations rurales à faible pouvoir d'achat. La CVA "Attiéké" a un fort facteur de succès car elle est appuyée par d'autres programmes comme produit transformé leader du manioc.

Au regard de ce qui précède, pour un appui à la filière manioc, il peut être suggéré que la CVA "Attiéké" soit retenue dans un premier temps. L'appui à d'autres CVA de la filière (gari, farine, etc.) pourra voir le jour ultérieurement.

3.5 SCHEMA FONCTIONNEL DES ACTEURS DE LA FILIERE



4. ORGANISATION DES ACTEURS DE LA FILIERE

Les acteurs seront décrits à travers leurs organisations à l'intérieur de chaque maillon. On distinguera les acteurs directs de la filière des acteurs indirects.

4.1 ACTEURS DIRECTS

Les acteurs sont ceux qui interviennent directement dans la production, la transformation ou la commercialisation d'un produit de la filière. Les données relatives à chaque maillon sont présentées ci-après.

4.1.1 Maillon production

La production du manioc est assurée par une multitude d'acteurs, surtout concernant la production pluviale. On estime au niveau national à 1 400 000 le nombre de producteurs pratiquant la production de manioc. Dans la région de l'Est, la superficie moyenne des ménages a été estimée à 0,1 à 0,2 ha bien qu'il existe des superficies supérieures à un hectare.

Depuis 2003, année d'introduction officielle du manioc dans la production irriguée, les superficies ont évolué positivement pour atteindre un peu plus de 1.800 hectares en 2007.

Ces superficies ci-dessous présentées (tableau 5) concernent seulement les exploitations irriguées de manioc suivies dans l'ensemble des régions agricoles du pays depuis 2003.

Tableau N°5 : Evolution des superficies emblavées en manioc

Année	Superficies emblavées (ha)	Nombre de producteurs engagés
2003-2004	93,40	375
2004-2005	574,54	1.800
2005-2006	1.638,84	4.100
2006-2007	1.810,33	4.500

Source: DDI

Des producteurs de manioc sont organisés en groupements et unions départementales et provinciales dans les régions du Sud ouest, des Cascades, des Hauts Bassins et de l'Est. L'Association des Professionnels de l'Irrigation Privée et des Activités Connexes (APIPAC) est une association qui comprend également des producteurs de manioc. A part la région de l'Est, il n'a pas été fait cas de l'existence d'une union régionale de producteurs de manioc. La DDI a en projet, la structuration des producteurs des différents sites de production.

4.1.2 Maillon transformation

Comme indiqué plus haut, la transformation du manioc est faite par des femmes organisées en associations/groupements (unités mécanisées ou manuelles) ou par des femmes individuelles. L'enquête du projet TCP/BKF/3001 "Appui à la promotion de la culture du manioc dans le sud du Burkina Faso" a dénombré en 2005, 49 unités de transformation de manioc dans les provinces de la Comoé, du Houet et du Kéné Dougou, dont 20% sont dirigées par des groupements de femmes. Il convient de noter que la zone concernée est celle où la transformation du manioc semble la plus importante. A ce jour, au regard des informations obtenues sur le terrain, on peut estimer à vingt (20) le nombre d'unités mécanisées de transformation de manioc au niveau national. Ces unités emploient entre 20 et 30 femmes qui transforment le manioc par équipe de 8 à 10 personnes en rotation, soient environ 250 femmes.

Les unités de transformation manuelle, individuelles ou sous la responsabilité de groupements de femmes sont disséminées dans les régions de production de manioc où il y a une habitude de consommation de produit tel que l'attiéké ou le gari (Cascades, Hauts Basins, Sud Ouest). On peut estimer à quatre cent dix (410) le nombre d'unités manuelles de transformation au niveau national, assurant une production assez régulière dans l'année. Suite aux données collectées sur le terrain et à l'exploitation des fiches de suivi obtenues au PAMER (antenne de l'ouest), on estime le personnel utilisé par ces unités à deux (2) à quatre (4) personnes en moyenne. On estime à 2 200 tonnes la quantité d'attiéké produite par an par l'ensemble des unités de transformation de manioc.

Il n'existe pas d'organisation regroupant les formatrices d'une région ni au niveau national. Cela ne favorise pas leur collaboration avec les acteurs des autres maillons.

4.1.3 Maillon commercialisation

Ce maillon comprend les importateurs de produits dérivés du manioc, les détaillantes et les restauratrices. Bien que le manioc soit vendu frais par des commerçantes de tubercules, ces dernières ne manipulent pas de grande quantité, due au fait que le produit ne se conserve pas longtemps.

Des données sur le nombre des importateurs de gari n'ont pas été disponibles. Concernant l'attiéké et la pâte pressée de manioc, les responsables du syndicat des commerçants de la gare ferroviaire estiment leur nombre à 140 personnes pour les villes de Bobo (60) et Ouagadougou (80).

Chaque importateur a un réseau de 5 à 10 détaillantes, soient environ 500 à 1000 détaillantes dans la ville de Ouagadougou. Il existe un groupe de détaillantes également dans les villes situées le long de la voie ferrée (Niangoloko, Banfora, Bobo et Koudougou). Les détaillantes contribuent à la distribution du produit dans les villes citées et dans d'autres régions du pays.

Relatif à la consommation des produits dérivés du manioc (attiéké, gari notamment), il y a plusieurs types de restauration: la restauration de rue, la restauration collective et les restaurants de luxe. On s'intéressera ici au deux premiers types de restauration. Des données sur le nombre total de restauratrices de rue n'ont pas été disponibles; cependant, l'ONG ASMADE qui accompagne des organisations, appuie quarante (40) associations de restauratrices à Ouagadougou et chaque association comprend 30 restauratrices. De leur avis, 10% des restauratrices commercialisent l'attiéké, soient 120 restauratrices. Par ailleurs, de nombreuses restauratrices non organisées assurent la vente de l'attiéké dans les rues de Ouagadougou et des autres villes. En guise d'exemple dans une zone de faible consommation d'attiéké comme la région de l'Est on trouve 3 restauratrices à Fada et dans une zone de grande consommation comme les Cascades on estime à 70 leur nombre à Banfora. Sur la base d'une vente journalière de 20 Kg d'attiéké la restauration de rue organisée à Ouagadougou, commercialise environ 900 tonnes d'attiéké par an.

Concernant la restauration collective on peut citer les restaurants universitaires (au nombre de 6) dans les villes de Ouagadougou, Bobo et Koudougou, les restaurants des centres hospitaliers et ceux des internats pour élèves. Le restaurant principal de l'Université de Ouagadougou et celui du SIAO préparent chacun hebdomadairement 2.1 tonnes d'attiéké soit 84 tonnes pour les 10 mois d'activité. Le nombre de plats servi a doublé en moins de huit ans et ces restaurants n'arrivent pas à satisfaire la demande des consommateurs.

4.2 ACTEURS INDIRECTS

Les acteurs indirects de la filière comprennent les structures de l'Etat, les structures de la coopération bilatérale et les ONG, ainsi que les prestataires de services.

4.2.1 Structures de l'Etat

Différentes structures de l'Etat interviennent au profit de la filière manioc. Ce sont:

Institut de l'Environnement et de la Recherche Agricole (INERA) : Il dispose de variétés améliorées de manioc et assure la formation sur l'itinéraire technique adapté des techniciens chargés du suivi des producteurs, et aussi de certains producteurs leader.

Direction de la Promotion des Filières Végétales : Elabore la politique de promotion des filières végétales porteuses et accompagne les acteurs concernés pour la dynamisation de leur filière;

Direction du Développement de l'Irrigation (DDI): Initialement Direction de la Promotion de la Petite Irrigation, la DDI a vu le jour en 2006 suite à restructuration du MAHRH. Elle comprend 3 services qui sont: le service d'appui à la mise en valeur (SAMV), le service d'appui à la promotion de l'irrigation et celui de suivi évaluation. Les données fiables à ce jour sur la production du manioc proviennent de la DDI qui, depuis 2003, accompagne le dévouement des producteurs de cette spéculation. Elle compte équiper les transformatrices de 6 régions par la mise en place de 6 unités de transformation mécanisées de manioc.

Directions Régionales de l'Agriculture (DRAHRH) : Elles forment les producteurs de manioc sur les itinéraires techniques de production et les accompagnent dans l'application des techniques proposées.

Service du Contrôle du Conditionnement, de la Qualité et des normes phytosanitaires : Il atteste de la qualité marchande des produits à l'importation et délivre un certificat phytosanitaire.

Institut de Recherche sur les Sciences Appliquées et Technologiques (IRSAT): IRSAT comprend 2 départements qui interviennent dans la transformation du manioc: ce sont les départements mécanisation pour la mise au point d'équipements de transformation et celui de la technologie alimentaire pour les analyses de laboratoire et la formation des transformatrices.

Service d'Hygiène: assure l'encadrement des actrices de la transformation et de la vente des aliments en matière d'hygiène et contrôle la qualité des produits alimentaires servis à la population.

4.2.2 Programmes et projets de développement

Programme d'Appui au Développement Local (PADL/CLK): Ce programme intervient dans les provinces de la Comoé, de la Léraba et du Kéné Dougou. Il appuie la production de produits irrigués dont celle de manioc, et a contribué à équiper 2 groupements de transformatrices à Banfora et mis en gestion commune au profit de 5 groupements de transformatrices du Kéné Dougou une râpeuse motorisée et des presses. Le PADL a réalisé en collaboration avec le PAMER un plan d'actions des acteurs de la filière manioc de la zone des Hauts Bassins et des Cascades en 2006. Il compte chercher les voies et moyens pour sa mise en œuvre très prochainement.

Projet d'Appui aux Micro Entreprises Rurales (PAMER): Le PAMER accompagne un certain nombre de transformatrices de manioc dans la région de l'Ouest et dispose de données sur l'évolution de ces micro entreprises. Le projet s'achemine vers son terme et compte à son actif dans le domaine du manioc des études sur le marché des produits dérivés du manioc et la faisabilité de l'implantation d'unités de transformation dans la zone ouest.

Programme Développement de l'Agriculture (URGP-SO): Programme de la coopération allemande, il appuie la filière manioc dans la région du sud ouest à partir de début 2006. Il a élaboré en 2007 un plan d'actions sur la filière manioc avec les acteurs de la région du Sud-Ouest.

4.2.3 Organisations Non Gouvernementales (ONG)

ASMADE: Créée en 1994, l'association a eu le statut d'ONG en 1996. Elle a entre autres pour mission la lutte contre la pauvreté par l'appui aux actrices de l'alimentation de rue et

aux transformatrices. Les activités de ASMADE couvrent les provinces du Kadiogo, de l'Ouhimbira, du Bazéga et du Sanematenga.

ARFA: L'Association pour la Recherche et la Formation en Agro écologie encourage et accompagne la production de manioc dans la région de l'Est.

4.2.4 Prestataires de services

Les prestataires de service qui accompagnent les acteurs de la filière manioc sont les banques et les structures décentralisées de financement (RCPB).

4.3 RELATION ENTRE LES ACTEURS

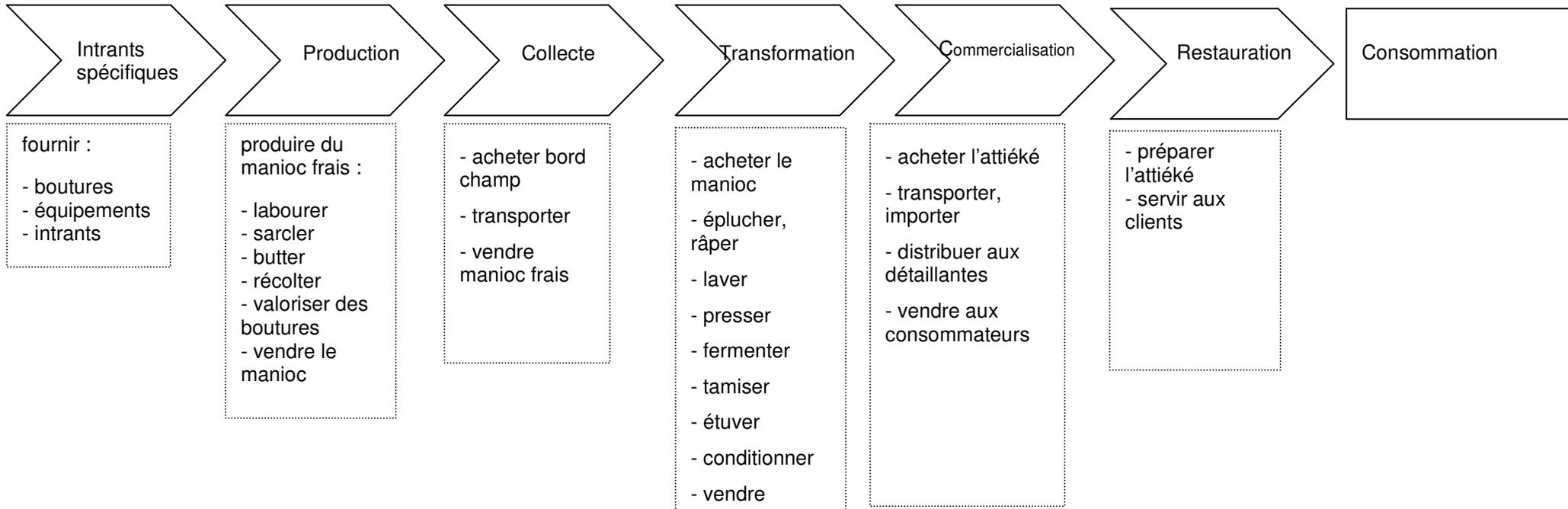
Les rencontres avec les acteurs sur le terrain a permis de s'apercevoir qu'il y a très peu de relation entre les acteurs de la filière manioc, aussi bien à l'intérieur d'un maillon qu'entre les maillons. Une bonne collaboration existe cependant entre les importateurs et les détaillantes.

Des producteurs se plaignent de la mévente de leur production, alors que des transformatrices n'arrivent pas à satisfaire leurs besoins en matière première pour assurer leurs activités de transformation. Des transformatrices ont trouvé la solution consistant à utiliser la pâte de manioc comme substitut au manioc qui n'est pas disponible, alors que d'autres unités de transformation n'arrivent pas à produire à cause de ce même problème, preuve d'un manque de circulation d'information entre les acteurs. On note toutefois un début de fidélisation et de contractualisation entre les producteurs de Passena et des transformatrices (Teg Taaba et Mme Palenfo, etc.)

4.4 CARTE DE LA CVA ATTIEKE

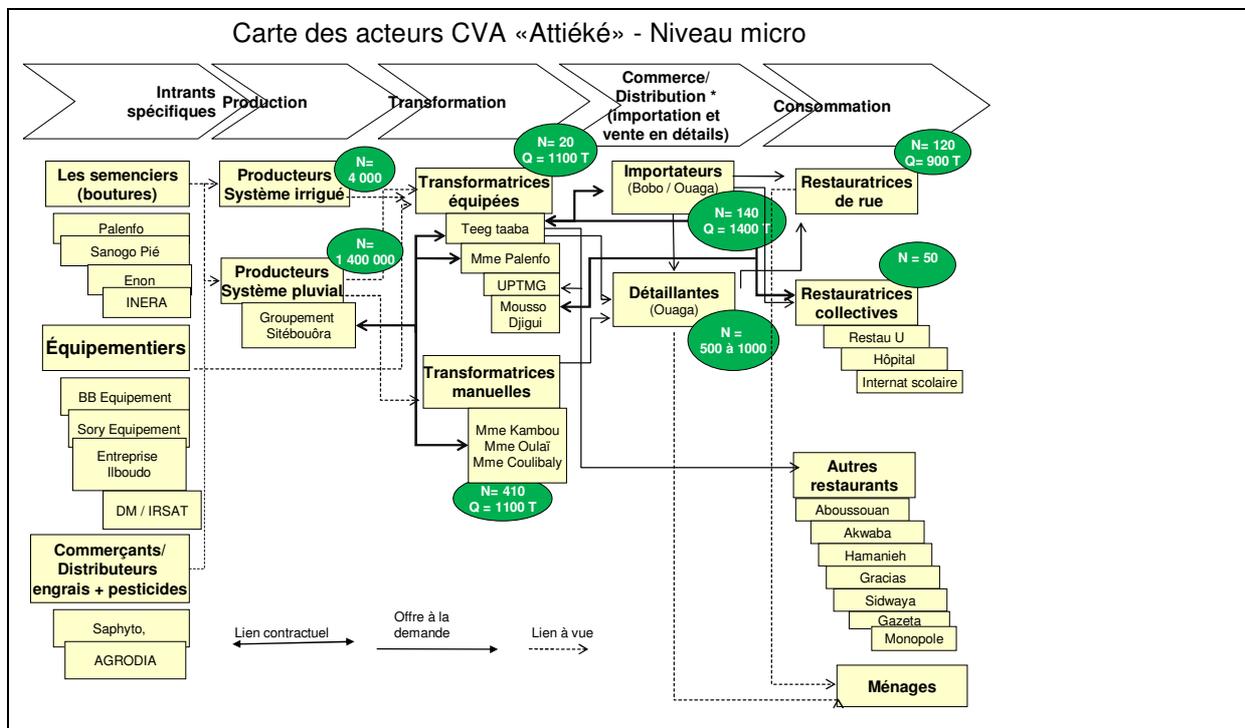
4.4.1 Fonctions spécifiques

Les fonctions spécifiques pour chaque maillon de la filière sont comme suit:

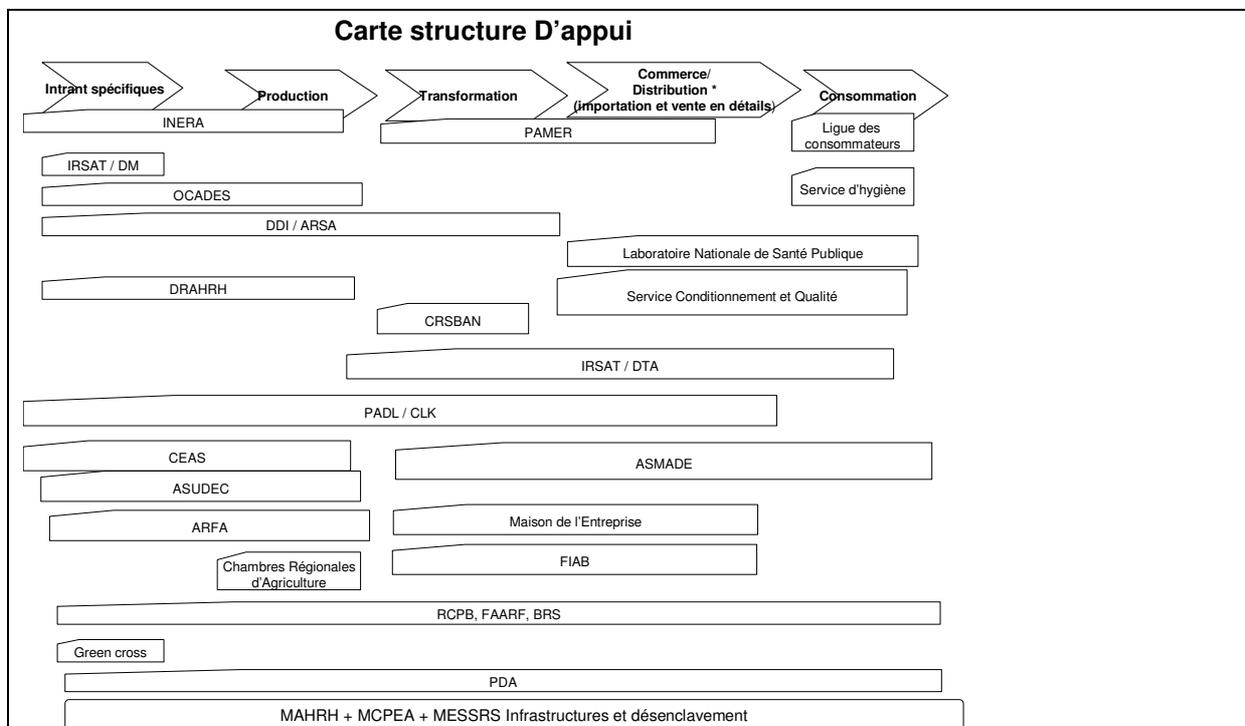


4.4.2 Carte de quantification

La présentation des acteurs de la filière, le type de lien entre eux et les quantités produites et commercialisées de produits à base de manioc sont indiqués sur la carte ci-dessous.



4.4.3 CARTE DU DISPOSITIF D'APPUI



5. FORMATION DE LA VALEUR AJOUTEE

La formation de la valeur ajoutée dans la filière est présentée par maillon.

5.1 MAILLON PRODUCTION

De nombreux comptes d'exploitation pour la production de manioc sont disponibles (Consultant PDA sur la rentabilité des spéculations, DDI sur le manioc irrigué, etc.). Ce compte d'exploitation est inspiré de celui établi à Passena en 2007 sur la base d'une superficie de 0.25 ha en production pluviale. Les données ont été ramenées à un hectare.

Tableau N° 6: Compte d'exploitation pour un hectare de manioc

Compte d'exploitation de production de manioc				
Opérations	Unité	Quantité	Prix unitaire	Total (FCFA)
Coûts variables				
Nettoyage du terrain + labour	H/j	40	500	20 000
Achat des boutures	boutures	10000	10	100 000
Plantation des boutures (semis)	H/j	40	500	20 000
Sarclage	H/j	40	500	20 000
Buttage	H/j	20	500	10 000
Clôture du champ	H/j	100	500	100 000
Récolte	H/j	20	500	10 000
Frais d'adhésion groupement		1	500	500
Cotisation pour le groupement		12	200	2 400
Total coûts variables				282.900
Etablissement du dossier prêt		1	1.000	1.000
Frais financiers (13%)				73.554
Total coûts variables + frais financiers				357.454
Recettes	kg	28.000	30	840.000
Prix de vente de la tonne				30 000

Source: EAM Passena 2007

Remarque: Il n'a pas été pris en compte l'achat de l'engrais et de pesticides; il semble que l'usage de l'engrais n'est pas courant en production pluviale du manioc et les pesticides sont achetés en cas de besoin. Il est à noter que le rendement prévu, initialement prévu pour une variété locale convient mieux à une variété améliorée.

Dans le cas où toute la production est commercialisée, l'exploitation d'un hectare de manioc avec une variété améliorée dégage une marge de 482.546 FCFA.

5.2 MAILLON TRANSFORMATION

Ce compte d'exploitation a été actualisé sur la base d'un entretien avec la présidente de Teg Taaba.

Tableau 7: Données d'exploitation de l'unité mécanisée de production d'attiéké de Teg taaba

Compte d'exploitation pour la transformation de 60 sacs de pâte de manioc en attiéké en 1 mois

Désignation	quantité	prix unitaire en FCFA	coût total en FCFA
Charges de production			
Pâte de manioc	60 sacs	10 000	600 000
Eau	60 fûts	60	3 600
Huile	8 l	425	3 188
Gaz	16	4 000	64 000
Loyer	forfait	45 000	45 000
Electricité	forfait	9 500	9 500
Amortissement de la presse	250 000	0	2 083
Amortissement des foyers	171 500	-	2 858
Amortissement des bassines	81 000	-	6 750
Amortissement des tamis	100 000	-	4 166
Emballage détail	60	500	30 000
Personnel	160 h/j	1000 F	160 000
Total charges de production			931 145
Charges de distribution			
Transport pour livraison	forfait	8 000	8 000
Frais de communication	forfait	5 000	5 000
Cartes	50 000	12	4 167
Total charges de distribution			17 167
Coût de revient total			948 312

Détermination du chiffre d'affaires mensuel			
En considérant un taux de perte de 2% du poids total de la matière première dans le processus de production il en résulte un poids total de production suivant:			
Quantité transformée	60 sacs	65 Kg	3 900 Kg
Taux de perte 2%			78 Kg
Poids total d'attiéké produit			3 822 Kg
Chiffre d'affaire (hypothèse grossiste)	3 822 Kg	250 F	955 500

Bénéfices (hypothèse de la vente en gros)	7 188
--	--------------

Source: EAM du 1^{er} Octobre 2007 de M. Palenfo (Président du groupement de Passena) amendé par le résultat de l'entretien avec Mme Nana présidente de Teg Taaba

Sur la base des données existantes, le manioc est transformé en pâte pressée avec un rendement de 50%. Du tableau ci-dessus il se dégage que la pâte pressée est transformée en attiéké avec un rendement de 98%. De ce fait on peut dire que par le procédé de Teg Taaba le ratio de transformation du manioc en attiéké est de 49%. Ainsi avec 1 tonne de manioc il est produit 490 Kg d'attiéké qui est commercialisé à 122 500 F.

5.3 MAILLON COMMERCIALISATION

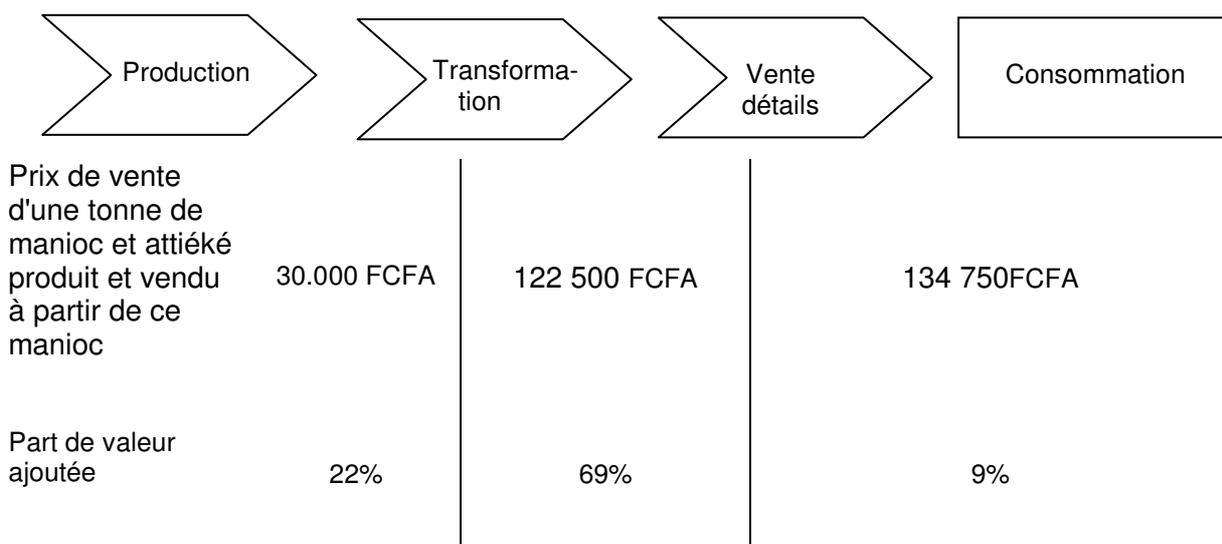
Des données cohérentes n'ont pas été obtenues sur le prix d'achat de l'attiéké par les importateurs. Aussi la valeur ajoutée sur la commercialisation sera calculée sur la base de l'attiéké local commercialisé par la détaillante.

Tableau 8: Données de commercialisation de l'attiéké au niveau de la détaillante

Désignation	Unité	Quantité	Prix unitaire en FCFA	Total en FCFA
Prix d'achat attiéké	sachet de 10 Kg	1	2.500	2.500
Prix de vente attiéké	sachet de 10 Kg	1	2.750	2.750
Prix de vente de 490 K g				134 750
Coût de distribution				ND
Marge pour 1 sachet	sachet de 10 Kg	1	250	250

Des tableaux ci-dessus, il se dégage que les parts respectives de valeur ajoutée pour les différents maillons sont comme suit:

Part de valeur ajoutée par maillon



6. FORCES, FAIBLESSES ET OPPORTUNITES DE LA FILIERE

6.1 FORCES ET OPPORTUNITES

Au titre des forces et opportunités de la filière manioc on peut citer:

- L'intérêt croissant des producteurs pour le manioc comme source d'aliment surtout en période de soudure et source de revenus; les superficies croissent d'année en année.
- La forte demande de la matière première par les unités de transformation; à défaut de manioc, des unités importent la pâte de manioc pressée pour la production.
- La demande en manioc est non satisfaite dans bien des régions du Burkina quand bien même des problèmes de mévente dus à l'inorganisation de la filière sont signalée par endroits. La demande en attiéké est très forte et non satisfaite dans les centres urbains.
- La modification des habitudes de consommation dans les centres urbains accentués par un retour de populations résidant initialement en CI influence la demande en attiéké;
- L'émergence d'organisations de producteurs est un signe de l'intérêt que portent ces derniers à cette spéculation.

6.2 FAIBLESSES

Les faiblesses de la filière manioc sont comme suit par maillon:

Maillon production

- La divagation des animaux nécessitant la mise en place de clôture pour la production de manioc constitue un handicap dans certaines régions;
- L'insuffisance de l'encadrement technique dans les régions ne bénéficiant pas de programme ou projet impliqués dans la production de manioc;
- Le coût élevé des boutures;
- L'insuffisance d'organisation des acteurs de la production;

Maillon de la transformation

- La connaissance insuffisante de l'aptitude de chaque variété améliorée pour une utilisation spécifique (manioc de bouche, attiéké, gari, etc.);
- L'insuffisante disponibilité de la matière première, à la base des arrêts de production des unités;
- La maîtrise insuffisante des techniques de transformation;
- Le coût élevé des équipements de transformation;
- Le coût élevé du transport du manioc du lieu de production au site de transformation;
- L'inexistence d'unités de production de pâte pressée de manioc dans les zones de grande production pour l'approvisionnement d'unités localisées dans les centres urbains et éloignées de ces zones.

Maillon de la commercialisation

- La faible qualité hygiénique au cours du transport de l'attiéké importé;
- Le délai court de conservation de l'attiéké fabriqué localement, ce qui provoque des pertes au cours de la commercialisation;
- Le goût de l'attiéké local est jugé non acide par des revendeuses (à confirmer).

7. ACTIONS PRIORITAIRES A MENER

Au regard des contraintes ci-dessus, les actions prioritaires ci dessous ont été jugées nécessaires:

- Renforcer les capacités techniques et en gestion des producteurs et des transformatrices;
- Déterminer l'aptitude à la transformation des variétés améliorées et des variétés locales performantes;
- Organiser des journées d'information sur les produits du manioc;
- Accompagner les actrices de la transformation à acquérir des équipements performants de transformation;
- Mettre en relation des producteurs ou groupements disposant de quantité importante de manioc avec les transformatrices;
- Au regard de la difficulté de transport du manioc, accompagner la mise en place d'unités de production de pâte pressée de manioc dans les zones de grande production. Cette pâte peut se conserver environ 60 jours.
- Rendre compétitive la CVA attiéké par rapport au produit importé (Prix d'achat du manioc, amélioration de la qualité produit fini, diminuer les charges de production, etc.);
- Appuyer l'organisation des acteurs au niveau de chaque maillon, en vue de la mise en place d'une concertation inter maillon.

CONCLUSION

Le présent rapport avait pour but d'actualiser le diagnostic de la filière manioc. La documentation mise à disposition ainsi que les personnes ressources et les structures rencontrées ont permis de poser les bases pour un échange entre les acteurs de la filière au cours des différents ateliers.

Annexe 1 : Liste des personnes ressources et structures rencontrées

N°	Nom et prénom	Structure	Contact
1	Ouali Michel	UPTMG	70 19 36 06
2	Mme ZIDA Kadiatou	DTA/IRSAT	70 34 98 91
3	ZANGRE Adolphe	PPIV	70 26 03 81
4	Mme NANA	Teg Taaba	50 37 58 39 / 70 14 18 61
5	Mme COULIBALY Pélagie	Groupement Wili Ka Tama à Orodara	S/C DPA Orodara
6	Mme TRAORE Kadidia	Sigi ti mogo son à Orodara	S/C DPA Orodara
7	Bado Maïmouna	Boli bana à Orodara	76 34 10 69
8	Barro Sanata	Groupement Dotié/Orodara	S/C DPA Orodara 20 99 50 33
9	KONE Bakary	DPA Orodara	20 99 50 33
10	Mme TRAORE	DPA Kéné Dougou	70 12 66 86
11	PIE Souleymane	Producteur	S/C DPA 20 99 50 33
12	Mme NIKIEMA	PADL	70 26 62 13
13	Mme BAMBARA	Groupement Mousso Djigui à Banfora	S/C PADL
14	Alain TRAORE	PAMER	70 62 02 45
15	TRAORE Sylvanus	Maison de l'Entreprise Bobo-Dioulasso	20 98 20 23
16	Juliette Compaoré	ASMADE	

17	Mme OUEDRAOGO Djénéba	Restaurant Universitaire du SIAO	
18	Mme OUEDRAOGO Sanata	Restaurant principal de UO	
19	DEMBELE Souleymane	Président des commerçants de Sitarail	76 61 66 72
20	Salif Kinoré	Société de Transport Ivoir Burkinabé	70 63 36 79
21	OUOBA Jean Paul	Producteur à Kitiamonga	70 66 46 53
22	KABORE Asseta	Restauratrice à Fada	
23	Mme YONLI	Détaillante de gari à Fada	
24	NABA Aminata	Formatrice en transformation du manioc à Fada	40 77 06 89
25	Dr OUEDRAOGO Oumar	CRREA Fada	40 77 02 37
26	DABIRE Rémy	INERA Bobo	20 97 36 33
27	BOLY Aboubacar	DPA Fada	40 77 01 48
28	Sanon Sidi	Union départementale de producteur de manioc	
29	ILBOUDO Evariste	Service d'Hygiène de Ouaga	70 27 08 99
30	Mme ROUAMBA	Restauratrice	70 03 85 56
31	ATOUBRE	Restauratrice « Aboussouan »	70 24 86 84
32	DAO Mariam	Transformatrice de manioc, Bobo secteur 22	
33	Mme Naba Léila Aminata	Formatrice à Fada	40 77 06 89

Annexe 2: Documentation

DDI 2008 :	Statistiques de production 2007
DDI 2007 :	Rapport d'évaluation 2005-2006.
SECAM 2006:	Etude de marché pour la mise en place d'unités de transformation dans la zone ouest du PAMER
PAMER 2002 :	Etude de marché des dérivés du manioc dans les régions de Bobo et Tenkodogo.
Dabiré Remy 0000:	Importance de l'implication des décideurs dans la diffusion des résultats de recherches: cas de la vulgarisation de la culture du manioc au Burkina Faso
Palenfo 2007:	EAM unité de transformation.
INERA 2002 :	Etude de faisabilité pour la production de manioc au Burkina Faso.
PDA 2007 :	Compte rendu des études accélérées de marché (EAM) à Passéna, Kampti, Sidmoukar et Gaoua.
PAMER 2006 :	Compte rendu de l'atelier de la filière manioc à Banfora du 17 au 18 septembre 2006.
CNRS 2007 :	Atelier international sur les potentialités à la transformation du manioc en Afrique de l'Ouest, tenu à Abidjan du 4 au 7 juin 2007.
ASMADE 2008 :	Présentation de l'ONG ASMADE et de ses activités.
UPTMG 2008 :	Production et transformation du manioc dans la région Est: Etat des lieux.