

# Diversité des produits de terroirs au Niger.

Anne Luxereau

UR 026 de l'IRD  
FRE 2323 du CNRS

Le Niger est riche de productions agricoles dont le nom est spécifié par celui de leur lieu de production ce qui leur confère notoriété et reconnaissance d'une qualité particulière. Elles ne font évidemment l'objet d'aucun label officiel et ce lieu de production qui les particularise peut avoir une extension tout à fait variable, du village au département. Certaines sont très largement connues au dehors des frontières comme l'oignon de Galmi, le souchet de Maradi ou le poivron de Diffa, d'autres le sont nettement moins comme les dattes d'In Gall. A côté de nombreux produits alimentaires, transformés ou non, il en existe bien d'autres comme le henné de Maradi ou le tabac de Madaroumfa.

Parmi ces nombreux exemples, je comparerai des produits que tout semble opposer : l'ancrage historique et la relation au lieu, la valorisation des variétés, la richesse, le caractère "traditionnel" des savoirs techniques ainsi que leur mise en œuvre, l'insertion dans des circuits marchands en relation avec l'évolution de la société ainsi qu'avec l'évolution des conditions environnementales.

Dans la région nord du Niger, en zone pastorale, les dattes d'In Gall (associées au sel de Teguidda-n-Tesemt), constituent un patrimoine tant au niveau du produit que des savoirs qui l'accompagnent. Ils sont constitutifs du mythe de la création de ces oasis. Plus au sud, le souchet de Maradi est connu comme non autochtone mais construit comme un produit de terroir lié à la qualité des sols d'une partie de ce département. Son aire de culture ne cesse de s'y étendre. Près d'Abalak enfin, le fromage du lieu-dit Ibesseten construit sa renommée toute récente, non sur la tradition qui est ici revue et corrigée, mais sur la qualité de sa fabrication.

Ces produits ont un autre point commun : jusqu'à ces toutes dernières années et qu'ils génèrent des flux économiques importants ou non, ils n'ont guère suscité l'intérêt des pouvoirs publics, coloniaux ou nationaux. Ils connaissent actuellement des évolutions disparates mais partout endogènes, "informelles", innovantes sur les plans technique et organisationnel. Ils représentent, pour les producteurs confrontés à la sécheresse et à la baisse de rentabilité de l'agriculture et de l'élevage, une source de revenus qui permet, soit d'équilibrer modestement les budgets, soit de faire fortune.

## L'historicité

In Gall est une oasis de la zone pastorale, grosso modo à la latitude d'Agadez, longtemps située sur les axes des grands échanges culturels et commerciaux. Elle fut créée en même temps que sa palmeraie ; mieux, l'oasis fut créée à cause des dattiers de la variété Al Médina. L'histoire orale, bien vivante même si des variantes apparaissent, associe dans un raccourci

synthétique la qualité des hommes, du terroir et de cette variété. Elle fait remonter l'origine – mal située dans le temps par les interlocuteurs mais que les historiens datent du premier quart du 16<sup>e</sup> siècle – à un ou deux pèlerins venus de La Mecque et apparentés au Prophète (des Ishérfen). Ils voyagent vers le Niger en transportant un rejet de dattier et cherchent un lieu adéquat pour le planter. Leur méthode est simple : ils creusent un trou dans les endroits jugés propices puis le rebouchent ; s'il reste un excédent de terre c'est que celle-ci est légère et convient au dattier de Médine. Après plusieurs essais infructueux, la terre des berges de la rivière temporaire d'In Gall répond à ce critère. Les pèlerins plantent leur rejet et ce faisant fondent l'oasis. Contrairement aux usages du droit reconnu au premier essarteur, ils s'en rendent propriétaires en l'achetant au sultan d'Agadez puis tissent des relations d'alliance avec les Inusfa et les Imesdraghen, présents sur le site saunier voisin de Teguidda-n-Tesemt (et peut-être à In Gall même) pour former le groupe très particularisé des Isawaghan<sup>1</sup>. Leurs descendants sont toujours présents à In Gall comme à Tegidida et toujours différenciés selon leur appartenance à ces trois sous-groupes. Jusqu'à une date assez récente, leur économie reposait sur la production de sel de Tegidida et de dattes d'In Gall, le sel étant une production marchande plus rémunératrice que les dattes qui étaient surtout consommées sur place.

Rein d'aussi prestigieux n'est avancé pour la culture du souchet bien que son origine se décline également sous forme mythique. Connu à l'extérieur comme souchet de Maradi il est en fait cultivé dans près de 400 villages<sup>2</sup> autour de la ville de Tchadaoua, à une trentaine de kilomètres à l'est de la préfecture, Maradi. Il s'en cultive également dans l'arrondissement de Ouallam, en pays zarma à l'ouest du Niger, en quantité nettement moindre, au moins à l'heure actuelle<sup>3</sup> et il ne jouit pas d'une réputation analogue. Le souchet est considéré à Maradi comme une plante étrangère (bien que son nom 'aya soit hausa). Selon les interlocuteurs, soit l'espèce soit la variété "gros souchet" auraient été obtenues de manière délictueuse auprès d'un producteur pas très éloigné de la zone actuelle mais qui n'est pas plus identifié<sup>4</sup>. Alors que la coutume veut que les hommes s'échangent des semences, ce premier producteur ne donnait les tubercules qu'une fois frits et donc impropres à la culture. Il a fallu l'intervention d'une femme (jusqu'à une date fort récente les femmes ne cultivaient pas de souchet dans cette zone) qui déroba 7 ou 8 tubercules frais pour les donner à son fils, pour que la culture puisse se généraliser : au premier comportement transgressant en répondait un autre.

Il est difficile de dater l'origine de cette culture que chacun s'accorde à reconnaître à la fois comme récente et "traditionnelle" car s'il n'était pas l'objet d'échanges marchands aussi importants qu'aujourd'hui, le souchet fait depuis longtemps partie du stock des cultures secondaires. Il était transformé en confiseries une fois cuit et pilé (da'kuwa, terme également

---

<sup>1</sup> L'histoire de la région est complexe. Selon Hamani (1989 : 179 et suiv.), la fondation de l'oasis date du milieu du XVI<sup>e</sup> siècle. Toutes les traditions s'accordent pour l'attribuer à des pèlerins arabes Isherifen (se rattachant au 4<sup>e</sup> calife Ali selon les traditions recueillies par Hamani) qui auraient peu de temps après fait alliance avec les rescapés d'Azelik-Takeda détruite par le sultan d'Agadez en 1561, et identifiés comme Inusufa et Imesdraghen (cf. également S. Bernus et P. Cressier, 1991). Certains interlocuteurs présentent ces groupes ou l'un d'entre eux, les Imesdragan, comme "gens" de l'Askia Mohamed, laissés sur place lors de son fameux pèlerinage qui est légèrement antérieur à cette date, 1495-97. Selon Hamani (ibid. 106 et 121) il existait dans toute la région "des populations Noires autochtones" hausaphones et zarmaphones. La langue d'In Gall et Tegidida, la tasawaq intègre des mots et des formes songhai. Enfin S. et E. Bernus (1972) parlent d'une population Isawaghan proprement dits alors que nos interlocuteurs font de ce terme une catégorie englobante.

<sup>2</sup> Toukoua Daouda et Assoumane Ibrahim, 1999 : 5

<sup>3</sup> Il s'agit là d'une culture féminine et qui semble en déclin : 30 tonnes seulement en 2000-2001 selon les *Résultats définitifs de la campagne agricole 2000-2001*.

<sup>4</sup> La plupart des villages estiment en effet être au cœur de la zone d'origine et situent tous ce "vulgarisateur" dans un village voisin.

hausa) et faisait partie (avec des dattes et des céréales) des cadeaux offerts aux mariées par leurs mères. Les archives ne nous renseignent pas non plus sur sa profondeur historique. Il n'apparaît pratiquement pas à travers les écrits des colonisateurs il est vrai plus attentifs aux grandes productions et aux exportations possibles qu'à ces cultures marginales dont ils n'avaient que faire. Il est cité, pour mémoire mais sans indication de prix ni de quantité en 1945<sup>5</sup>.

Dans cette échelle d'ancrage historique, le fromage d'Ibseten fait figure de tout dernier venu. Ibseten est un ranch, créé en 1976 à la limite sud de la zone pastorale, pour sélectionner des bovins de race azawak, améliorer leurs qualités (viande et lait) et multiplier les géniteurs de race pure. Il comptait en 1994 (avant la "rébellion" touarègue) près de 1000 têtes et compte actuellement un peu plus d'une centaine de vaches en lactation. Tout autour du ranch – et depuis la "rébellion" à l'intérieur même – les femmes des éleveurs touaregs produisent des plaques fines d'un fromage très sec, fabriqué à partir de laits mélangés (de vaches, chèvres et à un degré moindre de brebis) égoutté, pressé et séché sur des vanneries de tiges de graminées ou de tiges fraîches de cyperacées. Vers 1985 seulement, l'idée de produire un fromage amélioré de ce type avec le lait du ranch fut mise en pratique, avec succès puisque la demande excède l'offre.

#### La valorisation de la variété

Le cultivar prestigieux de dattes Al Médina, issu directement des lieux saints – en tant que rejet non de noyau nos interlocuteurs sont formels – et apporté par de saints hommes a fait l'objet de soins attentifs<sup>6</sup>. Dans tous les vergers, seuls les palmiers issus par rejet de ce premier plant (ou considérés comme tels) en portent le nom : l'héritage reçu et transmis dans sa pureté originelle est commun à tous les producteurs. Les dattiers qui ont fait l'objet d'une reproduction sexuée par noyau, entrent dans une autre catégorie, celle des Tumbaye, englobant une vingtaine de sous-variétés. Ils sont également multipliés par rejets mais tous les phoeniculteurs produisent également des dattiers à partir de noyaux, ce qui autorise une ouverture des listes actuelles mais des seuls tumbaye<sup>7</sup>.

Le maintien de la variété est tributaire d'autres éléments et tout d'abord de l'insertion dans le lieu qui réactualise le geste fondateur des Icherifen : des rejets, transplantés hors d'In Gall en auraient perdu les caractéristiques. Vient ensuite la pollinisation, assurée manuellement par dépôt des fleurs mâles dans les fleurs femelles et dans une moindre mesure par le vent : les jardiniers estiment que deux pieds mâles sont nécessaires à la pollinisation d'une trentaine de pieds femelles mais ces pieds mâles font également l'objet d'une sélection, à posteriori : "comme on pollinise toujours avec le même mâle, on se rend compte s'il est bon ou non : celui qui a beaucoup de pollen est bon, si non, les dattes n'ont pas de noyau<sup>8</sup>". Ces pieds sont de préférence des rejets de Al Médina<sup>9</sup> mais cela ne suffit pas car si la variété est, de fait, maintenue par le pied mère, elle ne s'exprime pas si l'abondance du pollen est insuffisante. En

---

<sup>5</sup> Périé

<sup>6</sup> A Timia, un dattier de même origine porte ce même nom. Il n'est pas reproduit à l'heure actuelle (G. Spittelr, comm. Pers.)

<sup>7</sup> "On attend de voir les fruits (ainsi produits) pour savoir à quelle variété ils appartiennent mais il peut y en avoir de nouvelles".

<sup>8</sup> La pollinisation n'est alors pas effectuée, la chair de la datte provenant du pied mère.

<sup>9</sup> Rien n'est dit sur l'origine du premier dattier mâle.

particulier "si la pollinisation est simplement faite par le vent, les dattes Al Médina redeviennent des Tumbaye".

Les critères de différenciation portent sur la forme et la couleur des fruits, leur processus de maturation, leur goût, la facilité de leur conservation, la taille, la forme et la dureté du noyau. Bien entendu, certains Tumbaye sont très proches des Al Médina, certains donnent des fruits pratiquement aussi bons voire plus sucrés, qui se gardent alors que ceux d'Al Médina ne peuvent être mangés que frais, qui arrivent à maturité de manière précoce ou tardive. Aucun verger n'est en culture pure, reflétant en cela les goûts des producteurs mais la survalorisation des dattiers Al Médina se traduit par leur importance numérique dans tous les vergers : ils y sont toujours majoritaires et peuvent représenter plus de 80 % des sujets. "Le jus de Al Médina, c'est comme du miel, on peut en manger énormément sans être malade, il y a plus de chair...". Là encore, la liaison symbolique entre la variété et les hommes est exprimée car "seuls les gens d'ici peuvent reconnaître la différence entre les fruits d'Al Médina et ceux des Tumbaye, même dans l'obscurité".

Ni le souchet, ni le lait des vaches azawak ne sont l'objet d'une valorisation équivalente. Disons clairement que le lait qui sert à fabriquer le fromage d'Ibesseten, vient d'un troupeau qui est loin de présenter la pureté affichée et que ce souci n'est pas une préoccupation majeure des fonctionnaires du ranch. Sa réputation, indéniable mais auprès des fonctionnaires surtout, repose sur la qualité de la transformation et non sur une relation à la race animale ni à la qualité de son alimentation. Le souchet quant à lui, occupe à nouveau une place médiane. Deux variétés sont reconnues, le gros et le petit. Des sous-variétés sont également différenciées par la taille, la couleur, la forme, la teneur en graisse et en sucre des tubercules et la longueur des cycles. Si, il y a une trentaine d'années, ces différents critères étaient pris en compte dans le choix des agriculteurs, ce qui compte vraiment aujourd'hui est la différence des prix d'achat et de vente des gros et des petits tubercules et non la différenciation entre les sous-variétés qui sont semées en mélange. De plus les savoirs sont muets sur le mode de reproduction mais (comme pour les mils et les autres plantes issues de semis) les agriculteurs estiment que les repousses spontanées entraînent une dégénérescence des plantes et des tubercules (appelés alors kwaama). C'est le travail des hommes qui maintient la pureté de la variété.

#### Les savoir-faire

Ils sont en relation avec l'investissement social tout à fait différencié dont bénéficient ces trois produits. Ecartons rapidement le fromage d'Ibesseten en précisant encore une fois que les acteurs sont des fonctionnaires, non des éleveurs. Ils mettent l'accent sur l'hygiène qui entoure les opérations de fabrication et de conservation des fromages (réalisées par des femmes manœuvres sous la surveillance d'un préposé) ainsi que sur le fait que le lait provient exclusivement des vaches du troupeau qui sont suivies par des vétérinaires et vaccinées. Ils reconnaissent que le fromage traditionnel, souvent fabriqué à partir de mélanges de laits, peut avoir plus de goût que le leur mais c'est la douceur de celui-ci ainsi que la garantie sanitaire et l'hygiène qui sont appréciés et font sa réussite.

Dans l'oasis d'In Gall, le dattier est au cœur du système social et fonde non seulement l'identité des habitants autochtones mais également celui des individus. "Avant (il y a environ une vingtaine d'années), celui qui n'avait pas de dattier n'était rien. Et même maintenant, il ne participe pas à certains groupes de discussion ; demander des dattes, ça gêne et même les enfants n'osent pas dire que leur père n'a pas de dattier". Raison d'être de la population

autochtone d'In Gall (avec les salines de Tegidda car chaque famille possédait salines et vergers), "le dattier est un bien immobilier qui peut être hérité, donné ou vendu"<sup>10</sup>. Il est approprié en indivision, par groupe de descendance ou de manière individuelle, par les hommes comme par les femmes et les enfants. Sa longévité en fait un témoin des relations sociales dans leurs dimensions collectives et individuelles, normatives ou électives. Bien que cette appropriation puisse être déconnectée du droit sur le sol, il en marque, de fait, l'usage.

Les savoirs et savoir-faire techniques sont – on s'en doute – particulièrement développés, au point que les phoeniculteurs se situent actuellement comme formateurs dans des projets de développement d'autres palmeraies au Niger. La richesse du vocabulaire concernant les arbres comme les fruits ou les autres produits utilisés, témoigne de cette maîtrise technique concernant la reproduction et la conduite des arbres<sup>11</sup>. En revanche ce savoir-faire n'est pas partagé par tous : les femmes propriétaires de palmiers (et souvent les vieux) les irriguent mais n'assurent pas la pollinisation ni la récolte des fruits dès que les régimes sont haut placés ; ces soins sont délégués soit aux enfants soit à des spécialistes et ils sont alors rétribués en part de la récolte selon un barème fixe. Par delà le strict savoir-faire technique, il est important de souligner que les attitudes des phoeniculteurs sont empreintes de respect et de valorisation esthétique des arbres comme des fruits : "A Arlit (ou ailleurs aux dires des gens d'In Gall), l'essentiel c'est d'avoir des dattes, pas de beaux dattiers ; ils peuvent avoir d'excellentes dattes mais c'est pas du bon travail ; par exemple on voit des palmiers qui n'ont plus que quelques palmes, ils ne sont plus protégés du vent ! ou bien ils coupent les régimes alors que les dattes ne sont pas toutes mûres, c'est comme un crime !".

Dans le cas du souchet, plus que le savoir-faire technique, c'est son évolution et sa relation à l'agriculture céréalière qui sont intéressantes. Dans les années 1940-50 (ou sans doute avant cette date) il était cultivé pour les besoins locaux et seule une faible partie de la production aboutissait sur les marchés. Puis un certain nombre de producteurs, tous des hommes et tout particulièrement les jeunes désireux de se marier, en produisirent en quantité croissante pour la vente. Seuls les jeunes hommes se chargeaient (et se chargent toujours) des opérations particulièrement harassantes de récolte (par tamisage du sol) soit pour le compte de leur père et maintenant de leur mère, soit en tant que salariés agricoles. Ces producteurs semaient leur souchet sur des parcelles allouées de manière temporaire par le chef de maisonnée pour une production individuelle. Elles étaient proches des habitations bénéficiant ainsi des déchets villageois (comme les balles de céréales) et, pour certains, d'épandage d'engrais manufacturés et donnaient bien plus souvent lieu à des prêts de terre (notamment à ces futurs mariés) que toutes les autres<sup>12</sup>. Les femmes bénéficiaient également de l'octroi de ces parcelles individuelles mais elles s'y livraient à une agriculture de type "traditionnel" c'est à dire extensive et sans fumure ; elles ne cultivaient pas de souchet<sup>13</sup>. En somme cette culture

---

<sup>10</sup> Edmond et Suzanne Bernus, *Du sel et des dattes, Introduction à l'étude de la communauté d'In Gall et de Tegidda-n-tesemt*. Etudes Nigériennes n°31, Niamey, IRSH, 1972 : 56

<sup>11</sup> Par exemple le clonage se pratique par détachement soigneux des rejets qui peuvent aussi être transplantés jusqu'à l'âge de 5-7 ans. Les fleurs mâles peuvent être conservées d'une année sur l'autre pour pallier un décalage de maturité entre fleurs femelles et fleurs mâles... Sur le plan matériel, on peut dire que tout est bon dans le dattier : les dattes en premier lieu, qui constituent la base de l'alimentation pendant plusieurs mois mais également le bois, les palmes, les nervures, les fibres, plus rarement le cœur.

<sup>12</sup> Cf à ce sujet, Luxereau et Roussel, 1997 : 163-165

<sup>13</sup> Alors que la production de souchet en zone zarma est réservée aux femmes. Elles ne participent pas à l'agriculture céréalière et familiale comme les femmes hausa, ne bénéficient pas de l'octroi obligatoire ces parcelles individuelles mais le cultivent en lisère des champs de leur mari.

"traditionnelle" portait en elle les éléments du changement des économies, des techniques et des acteurs.

Son intensification est spectaculaire. Du semis manuel, des sarclages à la houe et de l'épandage de déchets de céréale et de fumier animal, la plupart des agriculteurs sont passés à l'emploi d'outils aratoires mécanisés ou à défaut de l'iler qui permettent des sarclages rapides ainsi qu'à l'épandage de plusieurs catégories d'engrais manufacturés en sus du fumier désormais précautionneusement conservé voir acheté<sup>14</sup>. Alors que la rotation plaçait le souchet en tête, immédiatement suivi de céréales, il est courant désormais de voir des parcelles conduites en souchet sur deux ou trois ans grâce à ces apports. Alors que les femmes n'en produisaient pas, toutes celles qui en ont les moyens (en terre mais également en argent) s'y mettent : "nos maris ne nous nourrissent plus (pendant la saison sèche, une fois les réserves terminées), il faut se débrouiller seules".

### La place de ces produits dans les économies paysannes

Les agriculteurs nigériens sont confrontés d'une part à la réduction de la pluviosité et pour certains à la désertification (c'est notamment le cas d'In Gall) ainsi qu'à un important blocage foncier (c'est surtout le cas à Maradi) et à la réduction de la fertilité des sols. Ces contraintes se déclinent diversement selon les zones écologiques et les agrosystèmes ; les adaptations sociales sont également différentes mais elles font largement intervenir ces produits de terroir (ailleurs les produits de la "contre-saison" dont certains sont également des produits de terroir).

Dans le cas de Maradi, l'importance des produits destinés au marché est déjà ancienne et la monétarisation de l'agriculture une vieille histoire. Le modèle du riche commerçant investissant une partie de ses revenus dans l'agriculture et devenant un véritable entrepreneur, à la fois producteur, collecteur et grossiste-revendeur est bien établi. Ce qui l'est moins est l'insertion tonique d'un certain nombre de femmes dans cette agriculture intensive du souchet et l'ampleur des circuits commerciaux internationaux actuels<sup>15</sup>.

Le souchet, reste dans son "terroir" c'est-à-dire l'erg sableux ancien et profond de la région de Tchadaoua : les bas-fonds argilo-sableux à doumeraies ou ceux à sols lourds et engorgés sont réputés impropres à sa culture et la barrière de pluviosité interdit sa progression vers le nord. Mais chaque année de nouveaux cultivateurs s'y essaient sur les marges de la zone "traditionnelle" et particulièrement sur les sols compacts en première année de défrichement ;

---

<sup>14</sup> Les agronomes et représentants des services techniques perçoivent cette culture comme mal contrôlée en particulier parce que ces épandages ne sont pas maîtrisés. Je dirais que leur maîtrise est de deux ordres : sociale d'abord et les "richards" en sur-consomment sans doute alors que les "petits" en sous-consomment car ils n'ont pas les moyens de faire mieux ; technique ensuite puisque plusieurs catégories d'engrais sont utilisés en fonction des façons culturales et de la pousse des plantes c'est-à-dire de l'établissement de la saison des pluies ; et qu'une stratégie consiste à faire succéder du mil au souchet afin de bénéficier des résidus d'engrais. En revanche les menaces sur la conservation de l'environnement (déstructuration des sols, disparition de la strate buissonnante) doivent être prises au sérieux.

<sup>15</sup> Aucune organisation n'existe, chaque grossiste-revendeur joue sur ses propres réseaux. Selon Toukoua Daouda et Assoumane Ibrahim (1999 : 11) 20 % de la récolte est acheminée sur le marché nigérien et environ 70 % directement des marchés locaux à la frontière nigériane où il change de mains. Les exportateurs nigériens le ré-expédient en Afrique de l'ouest, en Europe et, selon certains exportateurs, au Moyen Orient et même en Amérique du sud. Depuis quelques années des exportateurs se sont installés à Maradi et ont noué des relations directes avec quelques entreprises espagnoles (pour la fabrication du chufi sans inscription géographique selon Ph. Marchenay) et procèdent sur place au conditionnement.

au point que le lien au lieu se distend – mais le souchet est connu sous son appellation "de Maradi" plus que "de Tchadaoua" – et que le nom caractérise la zone administrative plus que celle de production. Les documents administratifs, quelque peu en retard sur l'évolution de cette culture, reconnaissent en 1987 que "dans cette zone d'un rayon de 20 km environ, les paysans tirent de la production des souchets un revenu appréciable, beaucoup plus rémunérateur que la culture des arachides"<sup>16</sup>. Les estimations chiffrées (à prendre avec de grandes précautions) font état de cette progression : les surfaces passent de 4.800 ha en 1981 à près de 22.000 en 1991 ; la commercialisation est d'environ 4.000 tonnes en 1981 et 71.100 tonnes en 1994-95 (vis-à-vis de 212.000 tonnes pour le mil et 36.000 pour l'arachide <sup>17</sup>).

Il est évidemment que cette croissance est à mettre en relation avec les années de déclin de l'arachide, longtemps principale culture de rente mais qui s'est effondrée après les sécheresses et des attaques parasitaires, ainsi qu'avec l'établissement d'une pluviosité bien plus aléatoire que dans les décennies précédentes : au dire des cultivateurs, le souchet reprend mieux que l'arachide après un épisode de sécheresse. Mais il faut ajouter que les façons culturales sont relativement peu contraignantes hormis la récolte, qu'elles sont décalées vis-à-vis de celles des autres cultures, que les parasites sont presque absents tant au champ qu'au grenier et que les rendements dans cette zone sont de 2 à plus de 5 tonnes à l'hectare. Il faut surtout signaler que les prix sont souvent attractifs : en 2001-2002, le sac d'une centaine de kilos était vendu 6-7000 F à la récolte mais dépassait 20.000 pour le petit souchet et 30.000 pour le gros six mois plus tard.

Faire du souchet est certes une promesse de revenus monétaires mais à condition que les conditions de pluviosité soient bonnes et les prix rémunérateurs : les tonnages évoluent grandement d'une année sur l'autre<sup>18</sup>. Une partie des premiers gros producteurs, ceux du cœur de la zone, se sont enrichis – leur train de vie et leur réseau de clientèle en témoignent – mais de nombreux autres ont vu cette richesse fondre lors de mauvaises récoltes : le souchet reste une culture risquée et elle est loin d'être accessible à tous. L'assertion que "tout le monde ici fait du souchet" ne se vérifie pas car "il faut avoir les moyens"<sup>19</sup> et c'est loin d'être le cas pour tous. Alors que les "gros" (producteurs) emblavent en souchet des superficies qui dépassent allègrement les 5 à 6 hectares (et peuvent atteindre plus d'une vingtaine), de nombreux "petits" sont incapables d'acheter les semences ou incapables d'en acheter plus d'un quart ou un demi-sac. Les stratégies sont donc tout à fait variées entre "ceux qui ont les reins solides" c'est-à-dire des fonds d'origine variée leur permettant de pallier une mauvaise année (dont les grossistes-revendeurs qui peuvent conserver le souchet pour attendre une remontée des prix) et les paysans tout juste autosuffisants qui vendent tout dès la récolte et quelquefois s'endettent selon le mode "a ci ba 'da'di" ("manger quelque chose qui n'est pas bon", consistant à vendre sa récolte sur pied pour rembourser la dette contractée souvent pour acheter des semences). Pour ceux-là, l'idéal "si un chef de maisonnée a suffisamment d'argent et 5

---

<sup>16</sup> République du Niger, 1987 : 25

<sup>17</sup> Rapport annuel 1994-95 DDA de Maradi, cité par Toukoua Daouda et Assoumane Ibrahim, 1999 : 19. Les douanes estiment de leur côté les exportations de l'année 2000 à 14.674,938 tonnes pour une valeur de 2.964.595.014 FCFA.

<sup>18</sup> A la récolte 1999, le sac de 100 kg est vendu 3.500 F et les surfaces diminuent considérablement l'année suivante à cause de ce prix bas. En 2001 le prix du sac remonte à 6.500 F dès la récolte.

<sup>19</sup> Un budget, établi avec un producteur donne les chiffres suivants pour 1 hectare : achat de semences : 25.000 F, main d'œuvre pour les semis et le sarclage 20 à 25.000 F, achat d'engrais : plus de 100.000 F, main d'œuvre pour la récolte : entre 50 et 100.000 F (lorsque le travail avance mal c'est à dire justement en cas de mauvaise récolte !) soit 195.000 à 250.000 F de charges pour un revenu espéré de 300 à 750.000 F

hectares de 'grand champ', c'est de faire 1 hectare de souchet, 3 de mil - arachide - haricot et 1 de sorgho ; s'il a un fils marié à la maison à qui il a donné 2 hectares, il fera 0,5 hectare de souchet et 1,5 de mil et en donnera 0,5 à sa femme qui y fera du mil<sup>20</sup>. Autrement dit, dans cette région fort particulière où l'agriculture est déjà pratiquée sur un mode bien plus intensif qu'ailleurs – et sans doute l'arachide fortement encadrée a-t-elle joué un rôle dans cette modernisation des techniques – il s'agit de tenter d'assurer le quotidien par les céréales et de trouver par le biais d'une culture de rente, souchet mais également arachide, l'argent indispensable pour équilibrer les budgets.

Pour les dattes d'In Gall, les données du changement sont évidemment différentes comme l'est la place des dattiers. Elles sont d'abord politiques : la "rébellion" touarègue a fait fuir un certain nombre d'habitants et fortement déstabilisé l'économie (et notamment empêché la vente sur place du sel de Tegidda, longtemps principale base économique des Isawaghen) ; puis spécifiquement économiques : l'oasis a longtemps été à l'écart des projets de développement, la route nationale a été détournée ruinant les commerçants, la création de la mine d'uranium d'Arlit a incité nombre de jeunes hommes à s'exiler ; enfin écologiques : la nappe phréatique a baissé entraînant la mort de nombreux palmiers, les crues de plus en plus violentes de la rivière en ont déraciné un certain nombre d'autres et une maladie nouvelle s'est propagée.

Dès 1990 – c'est-à-dire avant le début de la "rébellion" – "comme les projets ne venaient pas, que beaucoup de jeunes ont quitté l'école, d'autres sont à l'université (mais sans grand avenir) d'autres à la mine d'Arlit ... on s'est demandé que faire". Après avoir créé plusieurs associations non agréées par les autorités car elles avaient un caractère ethnique, "on a fondé l'association Al Médina parce que c'est notre variété et qu'elle est célèbre". Fonctionnant sur le modèle des ONG, cette association a pu drainer des fonds pour tenter d'enrayer la dégénérescence de la palmeraie (création de seuils d'épandage pour recharger la nappe, protection des berges, fonçage de puits, petits crédits en particulier à une association de femmes...). Le renouveau se marque dans l'agrandissement ou la création de vergers, dans la proportion de jeunes palmiers (mais qui sont tout juste en début d'exploitation)<sup>21</sup>, mais aussi dans les ventes.

A In Gall aussi, "il faut des moyens" pour bien vivre de ses dattes. Un certain nombre de phoeniculteurs allient aujourd'hui le maraîchage à la production de dattes d'autant que "lorsqu'on arrose les planches, le dattier en profite". Mais d'autres ont tout simplement vendu la totalité de leurs dattiers – même s'ils restent propriétaires du sol – et d'autres ont vendu le fonds et les arbres. A côté des Isawaghen, de nombreux habitants non autochtones (et tout particulièrement des commerçants arabes), ont investi dans des vergers conduits de façon moderne (et coûteuse) avec des motopompes permettant de lever le handicap de la profondeur de la nappe. Les revenus sont alors extrêmement variables puisqu'ils dépendent du nombre de

---

<sup>20</sup> A noter que dans ce discours d'homme, la femme n'est pas susceptible de cultiver du souchet. Ce modèle est largement dépassé puisque dans un village de cette région, dès 1992, sur les 540 tonnes produites, 10 l'étaient par les femmes (contre 115 tonnes d'arachides dont 15 par les femmes) (Luxereau et Roussel, 1997 : 164). Depuis ces relevés, le statut des épouses a évolué vers une autonomie plus importante et une plus grande maîtrise de la terre.

<sup>21</sup> "J'ai trouvé que les dattiers avaient tous été plantés par mon grand-père ; mon père n'en a pas planté un seul ; moi j'en ai planté 3 rangée de 5 pour mes enfants."

dattiers en production<sup>22</sup> (et ce nombre peut varier de moins d'une dizaine à plus d'une centaine), du mode d'appropriation (individuel ou collectif), du nombre de salines de Tegidda-n-Tesemt également en production. "Il y a des gens qui s'enrichissent par les dattes, d'autres non. Mais au moment de la saison, les gens des dattes ont plus de revenus que les commerçants." Impression optimiste pour la plus grande partie des phoeniculteurs qui n'arrivent pas s'entendre pour maîtriser les circuits de commercialisation et perdent ainsi une partie de la plus-value liée à la célébrité de ces dattes qui, rappelons-le ne se conservent pas : "A Niamey, pour en avoir, il faut connaître quelqu'un ; on ne les voit jamais sur les marchés et encore, il faut s'inscrire un an à l'avance". Le carton d'une quinzaine de kilos acheté sur place entre 7 et 10.000 F.CFA était immédiatement revendu à Niamey entre 15 et 20.000 F.CFA en 2002.

## Conclusion

Ces trois produits sont associés à trois lieux mais s'insèrent dans des systèmes sociaux très différents. Le rapport à la tradition, à l'histoire, aux variétés, à la rareté et à la typicité des produits, participent diversement à la construction de leur notoriété. Les savoirs s'ajustent, les acteurs se diversifient mais les représentations qu'ils se font de leurs produits demeurent étrangères les unes aux autres. Pourtant tous ces produits de terroir (dans d'autres lieux les productions de contre-saison) jouent un rôle d'importance dans la dynamique et les mutations qui transforment inégalement le monde rural nigérien. Leur modernité réside sans doute dans le fait qu'ils entrent tous désormais, de manière vigoureuse ou plus feutrée, dans les circuits marchands et qu'ils accompagnent ou même contribuent à diffuser les nouvelles techniques agricoles. Leur label géographique de fait<sup>23</sup> constitue un avantage économique inégalement partagé : il sous-tend les stratégies de survie des uns, de différenciation sociale des autres, renforçant ou bouleversant les anciennes hiérarchies.

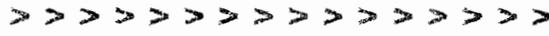
---

<sup>22</sup> Selon les responsables de l'association Al Médina, un dattier en pleine production, parfaitement arrosé et bien pollinisé, peut produire 250 à 300 kg de dattes et générer un revenu oscillant entre 130.000 et près de 200.000 F.CFA si tout est vendu et selon le mode de commercialisation.

<sup>23</sup> Je suis passée assez rapidement sur le fromage d'Ibesseten, qui n'entre pas dans le registre des productions familiales et ne doit pas grand chose aux savoirs vernaculaires. Il jouit pourtant lui aussi, d'une bonne réputation mais restreinte au groupe des fonctionnaires et des urbains "Les gens sont gais quand ils en reçoivent ; et puis c'est bon pour la corruption, meilleur que l'argent, vite vite tu es servi".

## Bibliographie

- Adamou A., *Agadez et sa région, contribution à l'étude du Sahel et du Sahara nigériens*, Etudes nigériennes n°44, 1979 358 p + cartes
- Bernus E. et S., 1972. *Du sel et des dattes, Introduction à l'étude de la communauté d'In Gall et de Tegidda-n-tesemt*. Etudes Nigériennes n°31, Niamey, IRSH, 1972
- Bernus S. et P. Cressier (Eds). 1991. *La région d'In Gall - Tegidda-n-Tesemt (Niger). Programme archéologique d'urgence 1977-1981. IV Azlik-Takadda et l'implantation sédentaire médiévale*. Niamey, IRSH, Etudes Nigériennes N° 51,
- Hamani M.Dj. 1989. *Au carrefour du Soudan et de la Berberie : Le sultanat touareg de l'Ayar*. Niamey, IRSH, Etudes nigériennes N° 55.
- Luxereau A. et B. Rousel 1997. *Changements écologiques et sociaux au Niger*. Paris, L'Harmattan.
- République du Niger, Département de Maradi, Service départemental du Plan, *Bilan d'exécution du plan quinquennal 1978-1983*, octobre 1984
- République du Niger, Département de Maradi, Service départemental du Plan, sept 1987. *Situation socio-économique du département 1985-86*. Maradi, 187 p
- République du Niger, DSCN *Niger statistiques par années souchet* (extraits du 03.07.02)
- République du Niger, Min. du développement rural, Dir. des services de l'agriculture. Service des stat. agricoles, des études et de la documentation - FAO 1980. *Recensement agricole du Niger*. 672 p
- République du Niger, Ministère du Plan. Direction de la statistique et de la démographie. *Annuaire statistique "séries longues"* 1991
- Toukoua Daouda et Assoumane Ibrahim, 1999. *Etude sur la commercialisation du souchet au Niger*. Niamey, Rep du Niger/Ministère de l'agriculture et de l'élevage/PASA-BURTECO.
- Zangaou M. 2001. "Les intermariages : facteurs du renforcement ou de l'érosion des dynamismes culturels et linguistiques en milieu isawgan d'In Gall et Tigidda-N-Tesemt" Programme de recherche Histoire, culture et réalités socio-linguistiques des locuteurs de la Tasawaq. 16 p. dact.



# SYAL

LES SYSTÈMES AGROALIMENTAIRES LOCALISÉS  
SISTEMAS AGROALIMENTARIOS LOCALIZADOS  
LOCAL AGRI-FOODS SYSTEMS





Ce cédérom rassemble l'ensemble des communications présentées au colloque « Systèmes agroalimentaires localisés » tenu à Montpellier (France) du 16 au 18 octobre 2002.

This CD-Rom brings together all papers presented during the seminar «Local Agri-food Systems» held in Montpellier (France), on October, 16th to 18th, 2002.

Este CD-Rom reúne el conjunto de comunicaciones presentadas al coloquio «Sistemas agroalimentarios localizados» realizado en Montpellier (Francia), del 16 al 18 de octubre de 2002.

Editeur scientifique

**GIS SYAL**

Distribution

Cirad-Tera, TA 60/15  
Equipe Qualiter - Programme AFM  
34398 - Montpellier cedex 5  
France

© Photographies : J. Muchnik, F. Boucher  
Cédérom Mac - PC