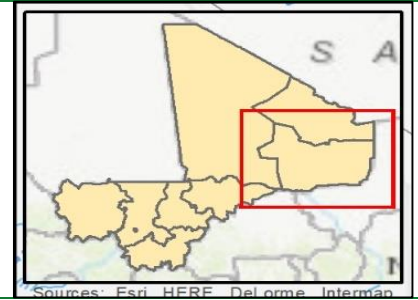


## Conservation d'échalote au magasin de stockage

IPRO-REAGIR/Pays Dogon

Mopti / Cercle : Bandiagara, Koro, Bankass

Novembre 2018



### Introduction

Les échalotes, *Allium cepa*, sont apparentées de près aux oignons patates, mais elles sont plus petites.

Pour conserver les bulbes pendant une longue période, le Projet a fait construire des magasins de stockage avec une capacité de 30 t par magasin accompagné par :

- Un appui pour la mise en place et la formation des membres des comités de gestion de magasin ;
- Une formation des bénéficiaires en bonne pratique de conservation d'échalote.

Au plateau Dogon, la conservation de l'échalote se fait entre avril et fin octobre, soit 6 mois maximum.

### Objectifs de la conservation de l'échalote

Les activités du Projet visent à :

- Augmenter le temps de conservation des bulbes pour la consommation ou la vente ;
- Disposer de la production pour la consommation ou la vente et mieux échelonner la commercialisation ;
- Réduire le pourcentage de pertes pendant la conservation.

Le Projet a identifié certaines bonnes pratiques de conservation. Pour améliorer la conservation, ils sont à observer pendant différentes étapes :

- La production ;
- L'entreposage ;
- Le suivi du stock en conservation ;
- Le déstockage.

### EXPERIENCE ACQUISE POUR LA BONNE PRATIQUE DE CONSERVATION D'ECHALOTE

#### Production d'échalote à la conservation

Pour l'échalote destinée à la conservation, il faut :

- Des **variétés appropriées** pour la conservation ;
- Un **écartement** de (20x10 cm) pour assurer un bon développement des plantes et des bulbes ;
- **Enlever régulièrement** les mauvaises herbes pour assurer un meilleur développement des bulbes ;
- **Peu d'apport azoté**, pour réduire les possibilités de pourritures ;
- **Arrêter l'arrosage** 2 à 3 semaines avant la récolte pour ressuyer les bulbes et enlever l'eau ;
- Récolter les plantes à l'état de **maturité**, quand deux tiers des feuilles sont secs, en sectionnant au-dessus du bulbe (environ 2 cm).

#### Préparation d'échalote avant l'entreposage

- Etaler les bulbes à un endroit sec, frais et aéré afin que la peau durcisse et sèche ;
- Nettoyer et trier les bulbes après deux ou trois jours de séchage à l'air libre ;
- Frottez-les bulbes pour enlever la terre et trier les bulbes blessés, germés ou pourris,
- Ne retenir que ceux qui sont sains et bien fermes, afin d'éviter le développement des maladies et la contamination de tout le stock ;
- Ne pas utiliser de l'eau pour le nettoyage afin d'éviter toute humidité lors de l'entreposage.



Désherbage d'une parcelle d'échalote



Magasin de stockage vue de l'extérieur



Mise en étagère des échalotes



Pesage d'échalote au magasin

### Préparation du magasin

La vérification de l'état de fonctionnement du magasin est un facteur clé pour la bonne réussite de la conservation. Il faut :

- Vérifier l'état physique du magasin et faire des réparations si nécessaires ;
- **Rendre propre** l'intérieur du magasin, (le sol, les claies et les supports des claies, les matériels de pesage, de mesure de température et de l'humidité ...) ;
- Traiter l'intérieur du magasin et les matériels avec les **produits phytosanitaires** conseillés ;
- Vérifier l'état de fonctionnement des appareils de mesure de température, de vitesse du vent et de l'humidité.

### Approvisionnement du magasin et mise en stock

- Enregistrer les quantités entreposées et celles sortie afin de se renseigner sur les pertes (différence de poids).
- Disposer les bulbes dans les claies de manière à laisser l'air circulé : empilés en couche, **15 cm maximum**, mesurable avec la main (niveau de la paume).
- Mise en claies des bulbes **variété par variété** afin d'éviter qu'un problème sur une variété se propage sur l'autre.

- Procéder à l'entreposage, soit tôt le matin ou le soir, pour éviter l'ensoleillement, qui peut réduire les aptitudes de conservation.

### Gestion du stock

Le suivi est l'étape la plus importante pour corriger les insuffisances des étapes antérieures. Pour réduire le risque des pertes de conservation, il faut :

- Veiller sur le bon état des bulbes, par un **contrôle régulier**, tous les **3 jours** dans les conditions normales ;
- **Traiter** les bulbes ou parties avec des produits phytosanitaires et **déstocker**, lorsque des problèmes sont constatés (odeur, présence d'insectes, ...) ;
- **Déstocker** jusqu'à l'assurance de la maîtrise totale des problèmes ;
- Le suivi est **quotidien** ;
- **Remuer** les échalotes dans les claies régulièrement pour favoriser la circulation de l'air ;
- **Ouvrir** ou fermer les fenêtres ou portes du magasin suite aux constats de grande chaleur, d'humidité trop élevée, de trop de vent.)

### Récupération des pertes par transformation

Lors des tris, les bulbes meurtris sont valorisés par la transformation :

- Ils sont **broyés et séchés** ;
- Le produit séché est ensaché pour une conservation de longue durée ;
- Chaque magasin doit disposer d'un **kit de broyage**, composé d'un(e) :
  - Broyeuse (mini équipement de transformation) ;
  - Bâche pour la préparation du produit pour transformation,
  - Plastique transparent pour le séchage ;
  - 2 bassines et 2 seaux pour la manutention du produit, et ;
  - des sacs plastique pour la conservation du produit séché.

### Déstockage du magasin

- **S'assurer** que la période de déstockage ne dépasse pas 2 semaines ;
- Éviter une dessiccation accélérée, avec les ouvertures de longue durée du magasin pendant des périodes de vents forts ;
- **Déstocker** en cas de pourriture et d'assèchement non maîtrisables pour sauver ce qui peut l'être ;
- **Nettoyer** systématiquement l'intérieur du magasin après un déstockage avec un traitement phytosanitaire.



Conservation

### Résumé des bonnes pratiques en conservation d'échalote au plateau Dogon

- Disponibilité d'un magasin de stockage adéquat (aération, disponibilité des appareils de mesure de température, de vitesse du vent et de l'humidité à l'intérieur du magasin en particulier) ;
- La production d'échalote de meilleur qualité (variété apte à la conservation) ;
- La préparation d'échalote avant l'entreposage (propreté) ;
- La préparation du magasin (fonctionnement) ;
- L'approvisionnement du magasin et la mise en stock (gestion quantité, entreposage dans les étagères) ;
- La gestion du stock pendant la conservation (suivi et contrôle des conditions de stockage, récupération des produits abimés) ;
- Déstockage du magasin dans un délai court (dessiccation accélérée, nettoyage).