



## POURQUOI

Septième culture mondiale en surface cultivée, le manioc (*Manihot esculenta*) est originaire d'Amérique du Sud et principalement cultivé au Brésil (25,5 % de la production mondiale), en Indonésie (12 %), au Nigeria (10,3 %) et au Zaïre (9,4 %)¹. Le manioc est une des denrées alimentaires les plus consommées en Afrique subsaharienne du fait de sa variété de transformation et de sa culture aisée sur les sols fertiles tout comme sur les sols peu fertiles. Avec de faible besoin en eau, le manioc est hyper-résistant au changement climatique par rapport aux autres cultures comme le maïs, la pomme de terre, le mil ou encore le sorgho. Ainsi, « News 24 »² rapporte que vingt-quatre prévisions de changement climatique ont été testées sur les différentes plantes et que le manioc a surpassé les autres. « Il prospère dans des températures élevées et si la sécheresse frappe, il arrête de pousser jusqu'à l'arrivée des nouvelles pluies »³, précise un scientifique. Cette découverte offre de nouvelles perspectives pour combler les carences alimentaires en Afrique dans le cadre de réchauffement climatique. Cependant, le manioc est victime de plusieurs virus (comme la mosaïque du manioc⁴ ou la striure brune du manioc et L'acarien vert⁵) qui sont les seuls obstacles à cette culture.

Le manioc se consomme des feuilles à la racine, ce qui donne au manioc un fort potentiel pour contribuer à la sécurité alimentaire dans la région⁶. Les micronutriments contenus dans le manioc sont les glucides, le magnésium, le potassium et la vitamine C. Les bienfaits du manioc sont multiples. En effet, il est riche en glucides et en fibre alimentaires. Il est à la fois très digeste, rassasiant et a un effet régulateur sur le transit intestinal. L'apport important en glucides du manioc en fait un féculent facile à intégrer aux repas comme base de l'alimentation familiale en substituant par exemple les céréales et les tubercules. Il a une forte teneur en calories (349 Kcal pour 100 g de manioc⁷) et nutritionnelles (591,47 mg de potassium, 44,96 mg de vitamine C). Le manioc contient moins d'1 % de protéines et contient parfois un glucoside cyanogénétique. Les feuilles de manioc, fréquemment utilisées comme légume vert sont une source extrêmement appréciable de carotène (vitamine A), de vitamine C, de fer et de calcium. Afin de conserver une quantité maximale de vitamine C, ces feuilles ne devraient pas être cuites plus de 20 minutes⁸.

La culture du manioc se fait sur les sites est faite sur les sites maraichers et aussi dans les champs de culture pluviale. D'après les résultats définitifs de l'enquête sur les productions horticoles 2018/2019, le manioc est produit sur une superficie de 18 120,6 hectares (ha), dont plus de la moitié est exploitée dans deux régions : Dosso (27,32 %), et Tahoua (21,67 %), ensuite viennent les régions de Zinder et Maradi respectivement pour (18,33 %) et (16,09 %). La production totale est estimée à 513 670 tonnes (T), avec un rendement moyen de 28,35 T/ha. Le programme des cultures de contre-saison a permis la distribution de 590 000 boutures de manioc dans la région de Diffa (Cluster sécurité alimentaire), soit 59 ha à la densité recommandée par la recherche. La diffusion des variétés résistantes à la mosaïque a un grand intérêt pour la production du Niger qui se développe progressivement dans les zones d'irrigation. La culture du manioc est pratiquée par les producteurs pour la vente et la consommation familiale. Dans la région de Zinder, le manioc est cultivé sur les sites maraichers et aussi dans les champs de culture pluviale. Le manioc est de plus en plus cultivé à Zinder, particulièrement dans les communes de Doungou, Magaria et Dan Barto, à cause de sa rentabilité, sa faible exigence d'entretien, sa résistance à des conditions difficiles du milieu (température élevée, stress hydrique, etc.) et son

1 <https://devsante.org/articles/le-manioc>

2 <http://www.slateafrique.com/83495/le-manioc-arme-contre-rechauffement-climatique-alimentation>

3 <http://www.slateafrique.com/83495/le-manioc-arme-contre-rechauffement-climatique-alimentation>

4 Patrick (Réseau National des Chambres d'Agriculture du Niger) Delmas et al., « La mosaïque africaine du manioc, une maladie ignorée des producteurs au Niger » (Note d'information, 4 pages, octobre 2017).

5 (Réseau National des Chambres d'Agriculture du Niger) Delmas et al., « L'acarien vert du manioc : une autre menace pour la production de manioc au Niger » (Note d'information, 4 pages, octobre 2018).

6 <http://www.lesahel.org/agriculture-des-raisons-dintensifier-la-culture-du-manioc-en-afrique/>

7 <https://aliments-riches.net/manioc-farine,6184.html>

8 <http://www.fao.org/3/x0081f/x0081F0h.htm>





adaptation aux changements climatiques. La culture du manioc rapporte des revenus supplémentaires aux producteurs maraichers et contribue dans la sécurité alimentaire des ménages<sup>9</sup>.

La superficie totale des terres mises en culture du manioc, est obtenue en faisant la somme des superficies de toutes les terres où le manioc est cultivé. Elle est exprimée en hectares (ha).

## CARACTERISTIQUES

Code	AGR.SUP.MAN	Indicateur	Superficie totale de culture de manioc irrigué
<b>Définition</b>	Somme de toutes les superficies de culture du manioc pendant l'irrigation		
<b>Unité de mesure</b>	ha	<b>Données requises pour le calcul et méthode de calcul</b>	Superficie par culture en irrigation Somme des superficies des terres mises en valeur pour le manioc
<b>Fréquence de collecte</b>	Annuelle	<b>Méthode de collecte</b>	Enquête horticole
<b>Périodicité de rapportage</b>	Enquête EPER Horticole	<b>Niveau de désagrégation</b>	National, régional, départemental
<b>Source de production</b>	Ministère de l'Agriculture et de l'Elevage		
<b>Service/Département responsable de la production</b>	Direction des Statistiques du Ministère de l'Agriculture et de l'Elevage (DS/MAG/EL)		
<b>Service d'analyse / exploitation / Diffusion</b>	Direction des Statistiques du Ministère de l'Agriculture et de l'Elevage (DS/MAG/EL)		
<b>Principaux utilisateurs et liens avec les politiques et stratégies</b>	Politique sectorielle		
<b>Nature (Produit, Résultats, Impact, Effet, Procédure)</b>	Produit		
<b>Commentaire et critère de qualité</b>	Cet indicateur est disponible de 2010 à 2019 annuellement et à travers les enquêtes agricoles. Selon les critères de qualité de la PNIN, l'indicateur a un score de qualité de 75 %.		

9 Ibrahim (Chambre Régionale d'Agriculture de Zinder) MANA KOUDOUSSOU, « Le Manioc : une culture de résilience au changement climatique » (Note technique dans le cadre du Projet d'Appui à l'Agriculture Sensible aux Risques Climatiques (PASEC), 6 pages, octobre 2018).

