

# Ensemble 96, élément 2

Type : Série d’enjeux

Mai 2013

**La chaîne de valeur du manioc en Tanzanie : la production**

1. **Introduction et mode d’utilisation de cette série d’enjeux**

La présente série d’enjeux est destinée à fournir aux radiodiffuseurs les renseignements nécessaires pour contribuer à créer des émissions de radio efficaces et divertissantes sur le manioc. La série d’enjeux se concentre sur le manioc en Tanzanie, mais une grande partie de l’information sera pertinente pour d’autres pays de l’Afrique subsaharienne où l’on cultive du manioc.

La présente série d’enjeux commence avec cette introduction, puis raconte deux histoires de gens dans différentes parties de la chaîne de valeur du manioc.

La section 3 présente des renseignements sur la culture du manioc et sur la chaîne de valeur du manioc en Tanzanie. Veuillez consulter l’ensemble de ressources 95, texte 9 – Introduction aux chaînes de valeur  – pour obtenir la définition d’une « chaîne de valeur » et pour comprendre pourquoi les chaînes de valeur sont importantes à la fois pour les radiodiffuseurs et pour les agriculteurs.

Dans la section 4, nous formulons quelques suggestions sur les formats à utiliser pour créer une émission sur le manioc.

Dans la dernière section, nous énumérons des sources pour de plus amples informations, y compris des organismes-ressources, des émissions de radio en ligne, des vidéos en ligne et des documents en ligne.

Vous pourriez utiliser de plusieurs façons l’information contenue dans la présente série d’enjeux. Par exemple :

* Vous pourriez utiliser les histoires de la section 2 comme points de départ pour créer des histoires dans votre propre région, en interviewant des cultivateurs de manioc.
* Vous pourriez utiliser l’information de la section 3 comme renseignements de base dans n’importe quelle émission sur le manioc.
* Vous pourriez utiliser les suggestions de la section 4 comme points de départ pour créer une émission sur le manioc, peut-être aussi en utilisant l’information de la section 3 pour alimenter votre émission.
* Vous pourriez contacter un ou plusieurs des organismes mentionnés à la section 5 pour obtenir de l’information ou pour trouver des experts à interviewer.
* Vous pourriez utiliser l’information contenue dans les ressources audio et vidéo en ligne, à la section 5, pour contribuer à créer des émissions sur le manioc.

1. **Histoires de manioc**

**M. Sospeter Njingo, 43 ans, et sa femme Faustina William, 31 ans,** vivent dans le village de Nyamikoma, près de Mwanza, dans le nord-ouest de la Tanzanie. Le couple a cinq jeunes enfants en bonne santé, deux à l’école primaire et trois qui ne sont pas encore d’âge scolaire. M. Njingo cultive du manioc depuis 15 ans. Il a cinq acres de manioc, plus du maïs, des arachides, des niébés (doliques) et de l’ambérique (ou haricot velu).

Pour le couple, le manioc vient au premier rang comme culture vivrière et commerciale. M. Njingo dit qu’il tient la famine à distance. Cette saison, de fortes pluies sont arrivées tard et ont détruit leur maïs. Heureusement, la famille a pu se fier sur le manioc, même s’ils n’en auront quasiment pas à vendre. M. Njingo a un message pour les autres agriculteurs : « Un agriculteur qui méprise ou sous-estime le manioc n’est pas encore un agriculteur. »

Le couple fait face à des défis. Comme le marché du manioc est mauvais, en produire beaucoup signifie qu’une grande partie finit par pourrir. Après la récolte, les prix baissent. Après trois mois, les ravageurs des greniers attaquent le manioc entreposé. Les maladies posent également un défi et il faut des variétés plus résistantes.

M. Njingo conserve son propre matériel végétal. Il plante en octobre et récolte en octobre de l’année suivante. Il avait l’habitude de planter une variété locale amère appelée *Lyongo*, mais il plante maintenant une nouvelle variété sucrée appelée *Lwabakanga* qui est plus résistante aux parasites et aux maladies.

L’an dernier, la famille a obtenu 20 sacs de farine de manioc sur une acre de manioc. Trois sacs étaient pour la famille et le reste fut vendu à des intermédiaires pour 45 000 shillings tanzaniens pièce (28 $US). M. Njingo a utilisé l’argent pour achever la construction de sa maison moderne et a été en mesure de satisfaire certains des besoins de la famille et d’économiser un peu.

**Said Lingano et sa femme Salima Ismael** ont deux acres de manioc sur leur terre dans le village de Nitekela, près de Mtwara, dans le sud-est de la Tanzanie. Même si leur manioc donne assez pour nourrir le couple et ses quatre enfants à l’année longue, leurs pertes post-récolte sont si élevées que la famille n’a pas assez pour manger. M. Lingano sèche le manioc au soleil et l’entrepose dans la cuisine, en le traitant avec de la fumée. Mais il constate que 70 % du manioc est gâté par les foreurs du maïs.

M. Lingano dit que sa famille a besoin de plus d’informations sur les techniques abordables d’entreposage du manioc pour assurer sa sécurité alimentaire toute l’année. Il n’y a pas de centres de transformation du manioc dans son village. Mais la famille a appris comment faire des plats à base de manioc comme du pain, des gâteaux, des croustilles et des chips.

Il dit que, même en l’absence de centres de transformation, il pourrait allonger la durée de conservation de son manioc s’il connaissait des techniques améliorées de gestion post-récolte. Son plan vise à transformer le manioc pour gagner le revenu nécessaire pour subvenir aux besoins de son ménage à long terme.

1. **Renseignements de base sur la production du manioc et la chaîne de valeur du manioc en Tanzanie**

**La production du manioc**

Le manioc est une importante culture vivrière en Tanzanie, surtout dans les régions plus sèches. Plus de 80 pour cent de la production de manioc sert de nourriture humaine en Tanzanie. Le reste est utilisé pour nourrir le bétail, faire de la fécule ou à l’exportation. Normalement, les petits exploitants agricoles en cultivent suffisamment pour la famille, avec parfois un léger surplus à vendre. Les racines et les feuilles sont importantes pour la sécurité alimentaire en Tanzanie.

Le manioc a été introduit en Afrique de l’Est depuis son Amérique du Sud indigène dans les années 1700. Il est cultivé dans toutes les régions de la Tanzanie. Les principales régions de culture sont : Mtwara, Lindi, Tanga, les régions côtières, Zanzibar, Ruvuma, Shinyanga, Mara, Mwanza et Kigoma.

La chair des racines de manioc (ou des tubercules) est blanche ou jaunâtre. Les racines de manioc contiennent beaucoup de fécule et aussi des nutriments comme du calcium, du phosphore et de la vitamine C. Les racines ont très peu de protéines, mais les feuilles sont une bonne source de protéines. Les feuilles contiennent aussi du fer, du calcium, de la vitamine A et de la vitamine C.

Les variétés de manioc sont classées comme étant « sucrées » et « amères ». Les variétés amères contiennent jusqu’à 50 fois plus de cyanure gazeux (qui doit être éliminé par la transformation) que les variétés sucrées. Cependant, de nombreux agriculteurs préfèrent les variétés amères parce qu’elles donnent de hauts rendements, résistent aux parasites et aux maladies et repoussent les animaux et les voleurs.

Comme le manioc tolère la sécheresse, il est parfois considéré comme un « aliment de famine ». Autrement dit, on peut se fier à lui pour fournir un peu de nourriture aux familles, même quand les céréales et les autres cultures ne réussissent pas bien. Pendant les périodes sèches, la plante cesse de pousser et perd quelques feuilles plus vieilles. Lorsque l’humidité est de nouveau disponible, le manioc reprend sa croissance et produit de nouvelles feuilles. Le manioc a des racines profondes qui trouvent l’eau très loin dans le sol. Les pores sur les feuilles de manioc « se ferment » durant les périodes de sécheresse, ce qui réduit l’évaporation de l’eau des feuilles. Ces qualités permettent au manioc de survivre et d’avoir un certain rendement pendant les périodes sèches. Cependant, le manioc n’aime pas les inondations. L’immersion dans l’eau pendant quelques jours ou moins peut détruire toute une récolte. Dans les sols humides, le manioc donne de faibles rendements et il est vulnérable à la pourriture des racines.

Le manioc est normalement cultivé durant les longues périodes de pluie en Tanzanie, avec une production nettement plus faible durant les courtes périodes de pluie. Les racines peuvent demeurer sous terre dans le sol jusqu’à trois ans avant d’être récoltées, même si les racines plus vieilles sont moins savoureuses, moins nutritives, plus à risque de maladies et peuvent avoir une texture « ligneuse » et fibreuse. Étant donné que le manioc peut être entreposé dans le sol et tolère la sécheresse, les agriculteurs de presque toutes les régions de la Tanzanie en plantent comme réserve, en cas d’échec des autres cultures.

Lorsque le manioc est cultivé dans la même terre pendant un certain nombre d’années de suite, seul ou en rotation avec d’autres cultures, certains nutriments du sol sont réduits. Les variétés de manioc à haut rendement peuvent accélérer cet appauvrissement du sol. L’utilisation d’engrais commerciaux ou de fumier animal accroîtra les rendements, mais ils ne seront peut-être pas disponibles ou abordables. Si du fumier est disponible, il faudrait l’appliquer lorsque la terre est prête pour la plantation. Le fumier augmentera la fertilité du sol, améliorera sa structure et son aptitude à conserver l’humidité.

Étant donné que le manioc pousse lentement après la plantation, il est primordial de contrôler les mauvaises herbes. Habituellement, l’arrachage manuel des mauvaises herbes exige près de la moitié de la main d’œuvre impliquée dans la culture du manioc.

Le manioc est souvent intercalé avec des cultures comme le maïs, les niébés, les haricots, les arachides, le sorgho, les bananes (*ndizi bukoba*) ou les noix de cajou. Selon le ministère tanzanien de l’Agriculture, 40 % de la superficie cultivée en manioc est intercalée. Les cultures intercalaires sont le plus souvent utilisées pour réduire le risque d’une mauvaise récolte, pour améliorer la fertilité du sol et pour contrôler les mauvaises herbes. La culture intercalaire fournit à l’agriculteur un éventail de produits alimentaires et de sources de revenu.

**Le manioc et la fertilité du sol**

Les sols infertiles constituent peut-être l’obstacle le plus important à des rendements du manioc élevés et durables. Mais, à cause de la faible valeur des produits du manioc, les agriculteurs ne peuvent peut-être pas se permettre le coût et le temps nécessaires pour acheter ou appliquer du fumier ou des engrais chimiques.

La majorité des nutriments du manioc se trouvent dans les feuilles et les tiges. Si les feuilles et les tiges retournent dans le sol, la perte de nutriments est minimisée. Dans les endroits où les feuilles et les tiges sont récoltées ou retirées du champ pour d’autres raisons, la perte de nutriments du sol peut devenir une grave préoccupation.

S’il n’y a pas de fumier ni d’engrais disponibles, une autre option consiste à faire une rotation annuelle avec des légumineuses à graines, comme les haricots, les lentilles et les arachides. Intercaler le manioc avec des légumineuses à graines peut améliorer la fertilité du sol, surtout si les légumineuses sont bien fertilisées et si les résidus de culture sont retournés dans le sol. Cependant, il n’est pas possible d’obtenir ou de maintenir des rendements élevés longtemps sans utiliser de l’engrais ou du fumier.

**Le rendement et les motifs de sa faiblesse**

Le rendement moyen du manioc en Tanzanie est d’environ 7 à 9 tonnes l’hectare. Les raisons de ce faible rendement sont les cultures intercalaires, la maigre utilisation du fumier et des engrais, les mauvaises herbes, les semences pauvres et la mauvaise coordination entre les organismes qui aident les agriculteurs à produire du manioc. La plantation tardive diminue également le rendement, En général, les familles agricoles tanzaniennes tendent à planter le manioc tard parce qu’elles se concentrent sur la plantation du maïs, des niébés, des arachides et du sorgho en premier, puis plantent le manioc ensuite en sachant qu’elles obtiendront un certain rendement même en le plantant tard. Mais, depuis les années 1990, la plus grande menace qui pèse sur la production du manioc en Tanzanie réside dans les maladies et les insectes.

En outre, même si le manioc résiste à la sécheresse, s’il subit de graves pénuries d’eau au cours des cinq mois suivant la plantation, il perd plus de la moitié de son rendement. Après le cinquième mois, les pénuries d’eau ne donnent pas lieu à des pertes de rendement aussi élevées.

**Les parasites et la gestion des maladies**

Pour gérer les maladies du manioc, il est important d’utiliser des variétés résistantes aux maladies. Mais la disponibilité de ces variétés varie d’un endroit à l’autre en Tanzanie et il peut y avoir des problèmes pour répondre à la demande.

Presque toutes les maladies du manioc se répandent en plantant des boutures de tiges infectées. Il est donc important de sélectionner des tiges propres exemptes de maladies. Évitez d’utiliser des tiges provenant de plants ayant des feuilles décolorées, des stries sur les tiges ou d’autres signes de maladie. Les boutures de tiges provenant de plants ayant ces symptômes peuvent germer en donnant des semis malades ou ne pas germer du tout.

Les deux plus importantes maladies du manioc en Tanzanie sont la maladie de la mosaïque et la maladie de la striure brune. Pour éviter les maladies, lorsque l’on coupe les tiges en boutures pour les planter, il faut choisir les parties médianes à peau brune des tiges. Ces parties ont plus de chances de germer en donnant des plants sains que les parties supérieures vertes de la tige. En outre, planter tôt permet à la racine de pousser plus vigoureusement et de mieux résister aux maladies plus tard au cours de la saison sèche.

Une bonne hygiène à la ferme contribue à empêcher les maladies du manioc. Après la récolte, détruisez toutes les tiges et tous les résidus de culture qui montrent des signes de maladie. Nettoyez les outils agricoles avant et après le labour pour réduire la propagation de la pourriture des racines.

Voici d’autres recommandations générales en vue de réduire les maladies du manioc :

* choisissez des lieux de plantation ayant une végétation dense, des sols loameux profonds et des terres plates ou légèrement en pente;
* améliorez les sols en épandant du fumier, en déchiquetant et en pratiquant des cultures intercalaires pour encourager une santé vigoureuse des plants afin que le manioc puisse tolérer certains dégâts dus aux maladies.

La meilleure façon de lutter contre les parasites consiste à faire pousser une culture saine de manioc au lieu de se concentrer à tuer les organismes parasites. Identifiez le principal insecte et les autres parasites dans votre région et choisissez des variétés qui tolèrent ces parasites. Certains des insectes parasites très importants du manioc – la cochenille du manioc (*Phenacoccus manihoti*), l’acarien vert du manioc *(Mononychellus tanajoa)*, l’aleurode du manioc *(Aleurodicus disperses)* et la cochenille blanche du manioc *(Aonidomytilus albus)* – se répandent par le biais de boutures de tiges infestées. Utilisez toujours des boutures de tiges propres et rejetez le matériel végétal infesté ayant des parasites issus des tiges ou autres.

En outre, planter tôt permet une bonne croissance avant la saison sèche lorsque les plants sont envahis par les parasites. Les boutures peuvent être traitées avec des insecticides pour empêcher les parasites de bien s’établir dans un champ nouvellement planté, surtout dans les régions où les populations de parasites sont abondantes.

**Le manioc comme aliment**

Les ménages mangent généralement le manioc sous diverses formes, notamment les racines fraîches, les racines séchées, les grits (*chenga za mihogo)* et les croustilles, la farine de manioc traditionnelle et les feuilles de manioc.

Les racines fraîches sont souvent préparées pour le petit déjeuner et les racines sucrées de manioc brut sont souvent consommées comme un goûter entre les repas. Les racines fraîches sont grillées sur un feu à ciel ouvert, bouillies dans de l’eau et mélangées avec du jus de noix de coco et des haricots, ou frites dans de l’huile. Les racines fraîches sont aussi séchées et entreposées et appelées du *makopa*. Elles peuvent être entreposées dans la maison pour être utilisées plus tard ou vendues comme grits ou croustilles. Les grits ou les croustilles de manioc sont également pilées en farine de manioc traditionnelle avec un pilon et un mortier quelques heures avant le repas du soir.

Les feuilles de manioc (*kisamvu*) sont généralement consommées comme un légume avec du porridge de manioc consistant (*ugali wa muhogo*) ou du riz. Les feuilles sont habituellement préparées en les réduisant en pulpe avec un pilon et un mortier et ensuite en les faisant bouillir dans de l’eau avec des arachides et du jus de noix de coco ou des pois. Ce processus de broyage, de lavage et d’ébullition élimine le cyanure toxique dans les feuilles et les rend comestibles. Les méthodes de transformation et de préparation des racines réduisent également cette teneur en cyanure et les rend comestibles.

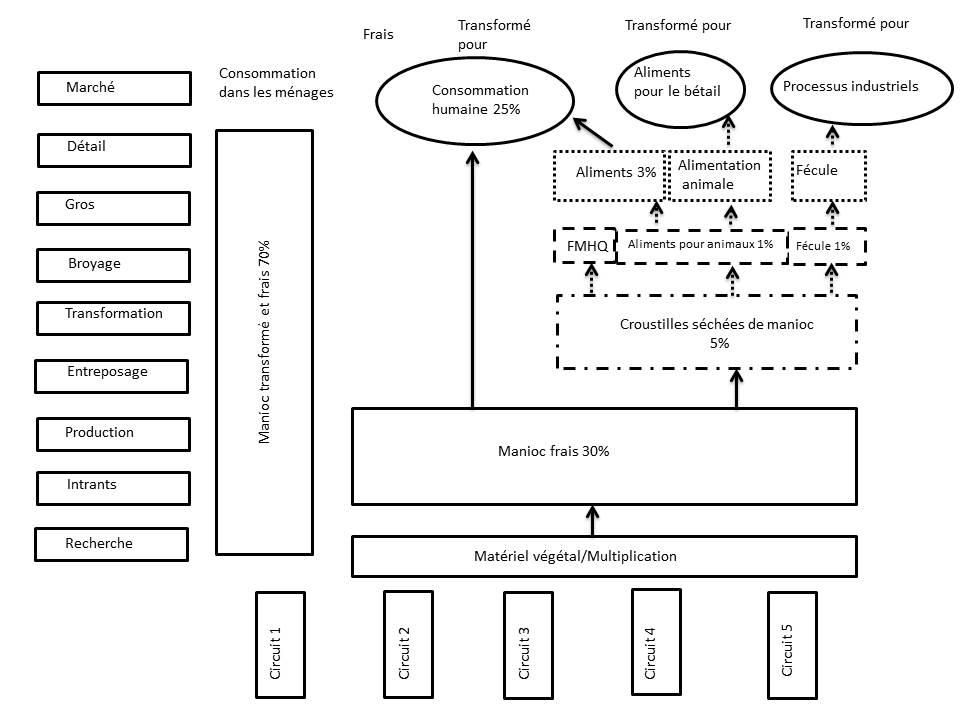
**Le genre et le manioc**

Le manioc n’est pas une culture d’hommes ou une culture de femmes. Les hommes et les femmes sont impliqués dans la culture du manioc, même s’ils tendent à se spécialiser dans des tâches différentes. Les hommes sont habituellement responsables de défricher la terre, de labourer et de planter, tandis que les femmes se spécialisent dans le désherbage, la récolte, le transport, l’entreposage et la transformation.

Si le manioc devient une culture commerciale, il est probable que les rôles des femmes et des hommes changeront. Du point de vue du genre, il est difficile de prédire l’impact du passage du manioc à une culture commerciale. Une étude de recherche effectuée en Tanzanie (référencée dans le document 6 à la section 5 ci-après) a constaté que les hommes contrôlent habituellement les profits lorsque le manioc est cultivé comme culture commerciale, tandis que les femmes contrôlent les petites ventes de manioc et utilisent souvent l’argent pour couvrir les besoins du ménage et pour payer les frais de scolarité.

**Description de la chaîne de valeur du manioc en Tanzanie**

Le diagramme ci-après est une illustration de la chaîne de valeur du manioc en Tanzanie[[1]](#footnote-1). Il montre que 70 % du manioc est consommé au niveau des ménages sous forme de racines fraîches ou de produits transformés comme des croustilles et de la farine traditionnelle. Mais 30 % du manioc est vendu hors de la ferme, dont 25 % pour la consommation humaine. De ce chiffre, 3 % est transformé en farine de manioc de haute qualité (FMHQ) (utilisée pour fabriquer de la nourriture), 1% est produit en aliments du bétail et 1% transformé en fécule à usage industriel. Le côté gauche du diagramme montre les différentes étapes de la chaîne de valeur du manioc.



Le manioc qui est vendu hors de la ferme englobe plusieurs circuits principaux. Le premier implique les producteurs locaux qui vendent le manioc brut aux négociants du village ou aux consommateurs dans leurs villages ou sur leurs fermes. Plus de 70 % du manioc vendu est acheté par les négociants du village. Ces derniers revendent la majorité de ce manioc à des négociants urbains. La capacité d’entreposage des négociants du village est limitée, si bien que la plupart d’entre eux transforment le manioc en *makopa*.

Le deuxième circuit du manioc vendu est celui des transformateurs alimentaires qui achètent le manioc directement auprès de groupes d’agriculteurs ou par l’entremise des négociants du village. Ils transforment le manioc en farine, goûters, biscuits et autres produits alimentaires. Une partie du manioc est également transformée en aliments pour animaux.

Le troisième circuit implique les industries textiles et autres qui utilisent la fécule de manioc comme matière première. Il existe un énorme potentiel de bénéfice pour les cultivateurs de manioc tanzaniens en s’organisant pour se brancher à ce circuit. À l’heure actuelle, la majorité de la fécule utilisée par les industries en Tanzanie est importée de pays asiatiques comme la Thaïlande et la Chine.

Une étude de recherche réalisée pendant la saison de croissance 2007-2008 dans le district de Morogoro (voir le document 7 à la section 5 ci-après) a identifié cinq circuits de commercialisation distincts. Le marché à Morogoro inclut seulement les racines fraîches, les racines frites ou grillées et les feuilles fraîches, sans produits transformés comme les croustilles ou la farine.

1. Le premier circuit impliquait les agriculteurs vendant des racines directement aux consommateurs à 125 shillings tanzaniens (TSh) le kilo.
2. Le deuxième circuit concernait les agriculteurs vendant des racines aux petits négociants, qui, à leur tour, les vendent à des grossistes et à des vendeurs d’aliments (manioc frit et grillé), qui les revendent aux consommateurs. Les agriculteurs recevaient en moyenne 123 TSh/kg en vendant aux petits négociants. Ce circuit représente plus de la moitié de tout le manioc vendu par les agriculteurs.
3. Le troisième circuit impliquait les agriculteurs vendant directement à des vendeurs d’aliments. Ce circuit était très modeste. Les agriculteurs recevaient 128 TSh/kg en moyenne.
4. Le quatrième circuit impliquait les agriculteurs vendant des racines aux grossistes, qui les transportent vers les marchés urbains et les vendent à des détaillants, qui à leur tout les vendent aux consommateurs. Les agriculteurs vendaient aux grossistes à 127 TSh/kg.
5. Le cinquième circuit impliquait les agriculteurs vendant des feuilles aux petits négociants (en majorité des femmes), qui emmènent ces feuilles vers le marché urbain. Les petits négociants vendent à crédit aux détaillants qui les paient après avoir vendu le produit. Les agriculteurs vendaient les feuilles en moyenne à 40 TSh/kg. C’est également un très petit circuit.

**Les défis de la production du manioc en Tanzanie**

Il existe un énorme potentiel en Tanzanie pour les agriculteurs en vue de vendre leur manioc – ou pour le transformer eux-mêmes – pour en faire des produits comme de la farine de manioc de haute qualité. Mais, pour que les agriculteurs et les autres intervenants de la chaîne de valeur en bénéficient, il faut relever les défis de la production et les autres.

Le principal défi de la production est la faiblesse des rendements. Elle est due à l’utilisation de variétés à faible rendement, aux dégâts causés par les parasites et les maladies et au contrôle déficient des mauvaises herbes, à la faible fertilité des sols et à la maigre utilisation des engrais ou du fumier.

Les variétés à haut rendement pourraient donner aux agriculteurs un surplus de manioc à vendre à l’industrie de la transformation. Les rendements s’améliorent également lorsque les agriculteurs découvrent rapidement et brûlent les plants de manioc malades. La mise au point et la distribution de variétés résistantes aux parasites et aux maladies accroîtrait également les rendements.

**Recommandations**

Maintes recommandations ont été formulées pour relever les défis dans la chaîne de valeur du manioc en Tanzanie, notamment celles qui suivent.

*Augmenter et stabiliser la production afin que* les agriculteurs puissent fournir en manioc l’industrie de la transformation. Cela exige la mise au point et la distribution de variétés à haut rendement et de meilleures méthodes de croissance.

*Faire davantage attention à la lutte contre les parasites :* En mettant au point des variétés résistantes aux parasites.

*Organiser des coopératives d’agriculteurs :* À mesure que des entreprises de manioc à valeur ajoutée se développent, il est possible que des petits agriculteurs ayant peu d’expérience soient laissés de côté et ne bénéficient pas de la croissance au sein de la chaîne de valeur du manioc. En créant des coopératives de manioc, on pourrait éviter une telle situation. Les coopératives pourraient être aidées pour acheter du matériel de transformation et démarrer leurs propres entreprises de transformation.

1. **Idées de production**

Il existe de nombreuses façons de créer des émissions de radio portant sur la chaîne de valeur du manioc. Voici quelques suggestions pour commencer.

* ***Interviewer une cultivatrice de manioc prospère*** de la région. Amenez-la à raconter son histoire à succès et demandez à l’auditoire de téléphoner ou d’envoyer des messages-textes avec des questions et des commentaires.
* ***Interviewer un expert en matière de manioc*** des services de vulgarisation ou d’un organisme de recherche régional, national ou international (*on peut trouver une liste d’organismes à la section 5*). Après l’interview, vous pourriez inviter l’auditoire à téléphoner ou à envoyer des messages-textes avec des questions et des commentaires. Voici quelques questions à poser à la personne invitée :
  + Quelles sont les meilleures possibilités pour les agriculteurs et les groupes d’agriculteurs en vue de bénéficier de la culture et de la transformation du manioc dans cette région?
  + Est-il important pour les agriculteurs individuels de se joindre à un groupe afin de bénéficier de la chaîne de valeur du manioc? Si oui, veuillez expliquer pourquoi.
* ***Produire 4 à 6 annonces radiophoniques*** sur les avantages de cultiver du manioc. Chaque annonce pourrait débuter avec le même slogan « accrocheur » et aborder un avantage important.
* ***Organiser ou présider une table ronde*** sur le manioc dans votre collectivité. Invitez des représentants de divers groupes : groupes d’agriculteurs, agents de vulgarisation et représentants de ministères, sélectionneurs de manioc, leaders traditionnels, représentants d’ONG et d’instituts de recherche qui travaillent avec le manioc, et aussi cultivateurs, détaillants, négociants et transformateurs de manioc.
* ***Interviewer des membres de groupes d’agriculteurs*** qui ont lancé des entreprises de manioc prospères. Faites un suivi avec une émission en tribune téléphonique ou avec envoi de messages-textes qui débat pour savoir si l’approche du groupe fonctionnerait pour d’autres agriculteurs ou groupes d’agriculteurs.
* ***Adapter les textes de cette pochette*** à votre situation locale en effectuant des recherches locales. Faites un suivi des radiodiffusions des textes avec des émissions en tribune téléphonique ou par l’envoi de messages-textes ou avec des discussions en table ronde.

1. **Autres ressources portant sur la chaîne de valeur du manioc en Tanzanie**

***Organismes-ressources***

Bon nombre des organismes énumérés ci-après s’efforcent de relever les défis susmentionnés.

* IITA (Institut international d'agriculture tropicale) : travaille sur la production, la transformation, la mise en marché, la valeur ajoutée et l’ajout de valeur et la recherche pour la région de l’Afrique avec un bureau en Tanzanie. Victor Manyong, directeur pour l’est et le centre de l’Afrique, C.P. 34441, Dar es Salaam. Tél. +255 22 270092. Téléc. + 255 22 2775021.
* C:AVA <http://cava.nri.org> : Projet qui appuie la production du manioc, la transformation, la valeur ajoutée et les liens entre les agriculteurs et les marchés. Grace Mahende, gestionnaire de pays (Tanzanie), Tanzania Food and Nutrition Centre, 22 Ocean Road, C.P. 977, Dar es Salaam, Tanzanie. Tél. : +255 75 487 2892 & +255 22 211 6713. Courriel : [gngwasi@yahoo.com](mailto:gngwasi@yahoo.com)
* FAO (Organisation des Nations Unies pour l’Alimentation et l’Agriculture) : s’occupe de la multiplication et de la commercialisation du manioc. M. Lazier, C.P. 2, Dar es Salaam. Tél. + 255 22 2664559. Téléc. + 255 22 2667286. Courriel : [FAO-TZ@fao.org](mailto:FAO-TZ@fao.org)
* Farm Concern International : transformation du manioc, ajout de valeur et liens entre les petits exploitants agricoles et les marchés.
* Africare : transformation et ajout de valeur des produits du manioc.
* TFNC (Tanzania Food and Nutrition Centre) : agence gouvernementale qui se penche sur la transformation, l’utilisation, l’ajout de valeur et la fortification du manioc. Dr Towo, C.P. 977, Dar es Salaam. Téléc. + 255 22 2117613. Courriel : [eetowo@hotmail.com](mailto:eetowo@hotmail.com)
* CARE : transformation du manioc, ajout de valeur et commercialisation.
* CRS (Catholic Relief Services) : production, multiplication et fourniture de matériel végétal exempt de maladies. M. Marandu. Tél. + 255784531359. Courriel : [eliawonimarandu@yahoo.co.uk](mailto:eliawonimarandu@yahoo.co.uk)
* SIDO (MUVI) : initiative gouvernementale reliant la production, la transformation, l’ajout de valeur et la commercialisation.
* Intermech Engineer : fabrication de machines et de matériel de transformation du manioc. Ing. Peter Chisawilo. Tél. +255 756771182.
* SUA (Université d’Agriculture de Sokoine), notamment :
  + Département des sciences animales : recherches sur les formulations d’aliments pour les poulets et les chèvres. Prof. C. Chenyambuga, C.P. 30031, Morogoro. Tél. + 255 23 260 3511. Téléc. + 255 023 2604651. Courriel : [sua@suanet.ac.tz](mailto:sua@suanet.ac.tz) ou [chenyas@yahoo.com](mailto:chenyas@yahoo.com)
  + Département des sciences de l’alimentation : fortification d’aliments avec du manioc, du soja et des niébés. Prof. H. Laswai. Tél. + 255 23 260 4402. Téléc. + 255 23 260 3718. Courriel : [dfst@suanet.ac.tz](mailto:dfst@suanet.ac.tz)
  + Département de génie : modification de machines de transformation du manioc. Prof. Silayo, C.P. 30031, Morogoro, Tanzanie.
  + Département d’agro-entreprises et d’économie de la SUA : commercialisation. Dr Jeremiah Makindara. Tél. + 255 715272376. Courriel : [makindarajeremia@hotmail.com](mailto:makindarajeremia@hotmail.com)
* Institut de recherches agricoles de Mikocheni : travaillant sur le diagnostic de la maladie de la striure brune du manioc et de la maladie de la mosaïque du manioc. Dr J. Ndunguru. Courriel : [jndunguru2003@co.uk](mailto:jndunguru2003@co.uk) ou [mari@mar.or.tz](mailto:mari@mar.or.tz)
* Naliendele, Kibaha, Ukiriguru et Maruku (Instituts agricoles) : recherches sur la production, la transformation et la post-récolte du manioc. Dr Geoffrey Mkamilo. Tél. + 255 784 795389. Téléc. + 255 073 2934103. Courriel : [utafiti@iwayafrica.com](mailto:utafiti@iwayafrica.com) ou [gmkamilo@hotmail.com](mailto:gmkamilo@hotmail.com)
* VeCO East Africa : organisme  international traitant de la transformation du manioc et reliant les petits exploitants agricoles et les marchés. Kain Mvanda. Courriel : [kain.mvanda@veco-eastafrica.org](mailto:kain.mvanda@veco-eastafrica.org)
* MUVI Tanzanie. John Muta. Tél. (mobile) : +255 782272057. Courriel : [jkarega@gmail.com](mailto:jkarega@gmail.com)

***Programmes-ressources et documents***

***Programmes audio***

1. Site Web de The Organic Farmer : *Disease Resistant Cassava in Western Kenya*. Jouable et téléchargeable à <http://www.organicfarmermagazine.org/tof/radio_shows>
2. Agfax, 2013. *Growing cassava for industrial use*. Jouable et téléchargeable (transcription également disponible) à <http://www.agfax.net/radio/detail.php?i=532>
3. Agfax, 2012. *Cassava chipping transforms production*. Jouable et téléchargeable (transcription également disponible) à <http://www.agfax.net/radio/detail.php?i=522>
4. Agfax, 2012. *Cowpea gives boost to cassava*. Jouable et téléchargeable (transcription également disponible) à <http://www.agfax.net/radio/detail.php?i=520>
5. Agfax, 2012. *Cassava: surviving in the face of climate change*. Jouable et téléchargeable (transcription également disponible) à <http://www.agfax.net/radio/detail.php?i=517>

***Vidéos***

1. IITA (Institut international d'agriculture tropicale, 2009. *Rapid Multiplication of Cassava*, *partie 1 de 2*, et *partie 2 de 2*. <http://www.youtube.com/watch?v=TVjXnNuCdxA> & <http://www.youtube.com/watch?v=pPOHRpxCM7M>

***Documents***

1. Rose Shayo et Adrienne Martin, 2010. *Gender and diversity situational analysis: Tanzania country report*. Catholic Relief Services, CAVA et Natural Resources Institute. <http://tinyurl.com/cpgvddp>
2. Institut Meridian, sans date. *Cassava Value Chain Overview.* [http://www.merid.org/~/media/Files/Projects/Value%20Chains%20Microsite/Manioc\_Value\_Chain\_Overview\_090527FINAL.ashx](http://www.merid.org/~/media/Files/Projects/Value%20Chains%20Microsite/Cassava_Value_Chain_Overview_090527FINAL.ashx)
3. Institut international d'agriculture tropicale, sans date. *Cassava myths and half-truths: how they hinder the potential of the crop in Africa*. <http://old.iita.org/cms/details/print-article.aspx?articleid=3477&zoneid=81>
4. République Unie de Tanzanie, 2008. *Agricultural Sector Reforms in Tanzania: Perspectives from Within*. <http://www.agriculture.go.tz/attached%20web%20pages/TATIC/Resources/Agric%20Sector%20Reforms%20April%202008.pdf>
5. Professor Sara Curran et Joelle Cook, avec l’aide de Georgine Yorgey et de Ryan Gockel, 2009. *Gender and Cropping: Cassava in Sub-Saharan Africa*. [http://evans.washington.edu/files/Evans%20UW\_Request%2032\_Gender%20and%20Cropping\_Manioc%20in%20SSA\_05-20-2009.pdf](http://evans.washington.edu/files/Evans%20UW_Request%2032_Gender%20and%20Cropping_Cassava%20in%20SSA_05-20-2009.pdf)
6. Ponsian T. Sewando, 2012. Urban Markets-Linked Manioc Value Chain in Morogoro Rural District, Tanzanie. *Journal of Sustainable Development in Africa*, Volume 14, No 3, 2012. [http://www.jsd-africa.com/Jsda/Vol14No3-Summer2012A/PDF/Urban%20Markets-Linked%20Manioc%20Value%20Chain.Ponsian%20Sewando.pdf](http://www.jsd-africa.com/Jsda/Vol14No3-Summer2012A/PDF/Urban%20Markets-Linked%20Cassava%20Value%20Chain.Ponsian%20Sewando.pdf)
7. The ACP-EU Technical Centre for Agricultural and Rural Cooperation (CTA), 2007. *Making High-Quality Cassava Flour*. Série de guides pratiques du CTA, No 5. [http://teca.fao.org/sites/default/files/technology\_files/Making%20High%20quality%20Manioc%20Flour.pdf](http://teca.fao.org/sites/default/files/technology_files/Making%20High%20quality%20Cassava%20Flour.pdf)
8. Institut international d'agriculture tropicale, 2011. *Exploring best options for the inclusion of rural poor in cassava value chain: lessons from small-scale cassava processing in East and Southern Africa*. [http://www.slideshare.net/IITA-CO/exploring-best-options-for-the-inclusion-of-rural-poor-in-manioc-value-chain-lessons-from-smallscale-manioc-processing-in-east-and-southern-africa#btnNext](http://www.slideshare.net/IITA-CO/exploring-best-options-for-the-inclusion-of-rural-poor-in-cassava-value-chain-lessons-from-smallscale-cassava-processing-in-east-and-southern-africa#btnNext)
9. Promar Consulting, 2011. *Subsistence Agriculture Study: The Cassava Industries in Mozambique and Tanzania : Production, Processing, Distribution and Consumption of Cassava and its Related Policy Challenges*. <http://www.promarconsulting.com/site/wp-content/uploads/files/Cassava_English_Version_Final.pdf>
10. Houses from cassava. *Spore*, No 144, décembre 2009. <http://spore.cta.int/en/component/content/article/7/1071>
11. Yellow cassava. *Spore*, No 143, octobre 2009. <http://spore.cta.int/en/component/content/article/7/1009>
12. Donald G. McNeil, Jr. Virus Ravages Cassava Plants in Africa*. New York Times*, 31 mai 2010. <http://www.nytimes.com/2010/06/01/science/01cassava.html?_r=0>

## Remerciements

Rédaction : Vijay Cuddeford, rédacteur en chef, *Radios Rurales Internationales*.  
Révision : John B. Msemo, agent principal de recherche agricole, Institut de recherches agricoles de Kibaha, district de Kibaha, région de Pwani, Tanzanie.

Traduction : Jean-Luc Malherbe, Société Ardenn, Ottawa, Canada.

Projet réalisé avec l’appui financier du gouvernement du Canada accordé par l’entremise de l’Agence canadienne de développement international (ACDI)

1. De <http://www.competeafrica.org/Files/Tanzania_Staple_Foods_Value_Chain_Analysis_Study_JUNE_2010.pdf> [↑](#footnote-ref-1)