

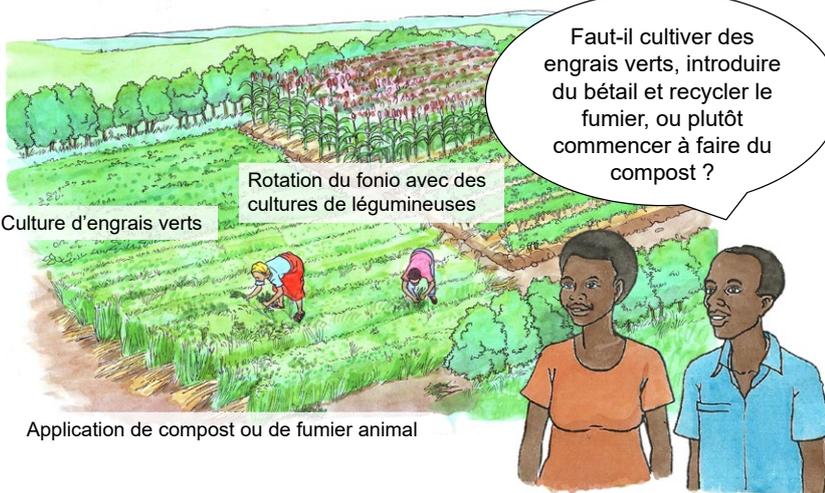
LA CULTURE BIOLOGIQUE DU FONIO



Le fonio fournit des aliments de grande valeur dans les climats arides. Avec une meilleure gestion des cultures et une transformation mécanique, le fonio produit des rendements raisonnables et donne accès à de nouveaux marchés.

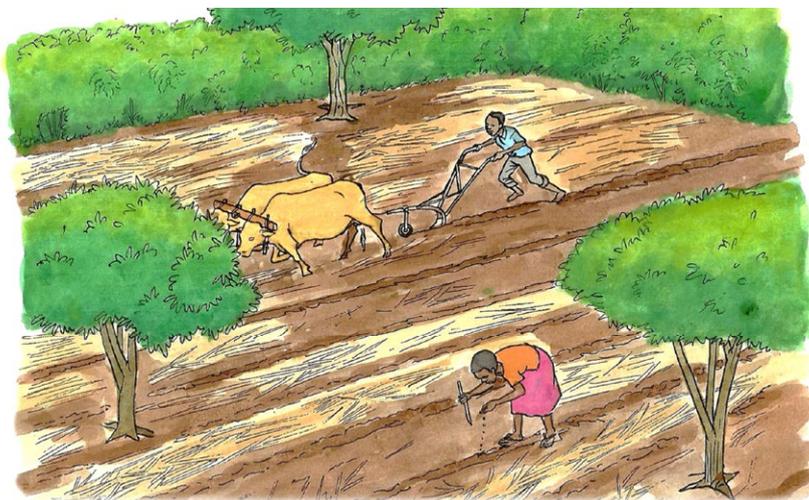
Selon la Fédération internationale des mouvements d'agriculture biologique (IFOAM), l'agriculture biologique est un système de production qui préserve la santé des sols, des écosystèmes et des personnes. Elle s'appuie sur des processus écologiques, la biodiversité et des cycles adaptés aux conditions locales, plutôt que sur l'utilisation d'intrants aux effets néfastes. L'agriculture biologique combine la tradition, l'innovation et la science au profit de l'environnement commun et favorise des relations équitables et une bonne qualité de vie pour toutes les personnes concernées.

Conserver la fertilité et l'humidité du sol



- › Évitez de brûler les jachères et les résidus de culture.
- › Gardez le sol aussi couvert que possible de matériel végétal sec.
- › Ratissez le sol en rangs au lieu de labourer toute la surface du sol (minimisez le travail du sol).
- › Semez tôt dans la saison.
- › Cultivez régulièrement des engrais verts, appliquez du compost ou du fumier bien décomposé sur le sol pour augmenter sa teneur en matière organique et améliorer sa capacité de rétention d'eau.

Assurer une bonne implantation de la culture



- › Semez les graines dans un sol superficiellement ameubli et recouvrez-les légèrement.
- › Au lieu de semer les graines à la volée, étudiez les possibilités de semer le fonio en lignes, car cela nécessite moins de graines et donne des peuplements plus uniformes.
- › Si le fonio est semé en lignes espacées de 15 à 20 cm, il peut être désherbé mécaniquement.

Assurer une bonne gestion des adventices



1 Réduisez la pression des mauvaises herbes avec une culture suppressive, avant de cultiver le fonio. Assainissez les champs infestés de striga.



2 Semez immédiatement après la préparation de la terre.



3 Enlevez les mauvaises herbes 4 à 7 semaines après le semis. Un deuxième désherbage peut être nécessaire à la floraison.



4 Évitez la dispersion des graines de mauvaises herbes pendant la récolte du fonio.

- › Semez des graines de fonio sans mauvaises herbes.
- › Évitez les champs avec une forte pression de mauvaises herbes et infestés par le striga.
- › En cas de pression élevée, semez une culture qui supprime bien les mauvaises herbes avant la culture du fonio.
- › Désherbez une première fois 4 à 7 semaines après le semis, et une seconde fois à la floraison, si nécessaire.
- › L'utilisation d'herbicides n'est pas autorisée en agriculture biologique certifiée.

Optimiser la récolte et le système post-récolte



1 Après la récolte, laissez sécher les gerbes de fonio pendant une ou deux semaines sur des tas bien aérés.



2 Si possible, battez, tamisez et lavez les graines mécaniquement pour réduire le travail.



3 Faites sécher le fonio brut au soleil sur des bâches en toile ou en plastique pendant 4 ou 5 jours avant de le stocker. Évitez la pollution par la poussière ou les animaux.



4 Conservez en vrac ou en sacs dans un endroit sec.

- › Minimisez les pertes dues à l'égrenage et aux oiseaux, ainsi que la baisse de qualité due aux moisissures par une récolte en temps voulu.
- › Étudiez la possibilité d'une récolte mécanique pour réduire les coûts de main d'œuvre.
- › Assurez un pré-séchage adéquat des gerbes.
- › Recherchez une possibilité de battage, de décorticage et de blanchiment mécaniques.
- › Tamisez les grains après le battage pour éliminer les impuretés et séchez-les bien.

Planifier bien la commercialisation du produit



- › Coopérez avec d'autres agriculteurs bio pour produire des volumes commerciaux.
- › Assurez un traitement séparé ou préférentiel lors de la transformation pour éviter la contamination des grains.
- › Veillez à ce que les grains soient propres, à ce que le degré de mouture soit idéal et à ce que la couleur soit claire pour obtenir les meilleurs prix.
- › Étudiez les possibilités de commercialisation du fonio précuit dans les pays d'Afrique de l'Ouest et à l'étranger.