

Les producteurs de riz guinéens à l'heure de la reconquête

En Basse-Guinée, dans la zone côtière, les acteurs de la filière rizicole gagnent des parts de marché grâce à la production d'un riz local haut de gamme.

L'accroissement de la population et la part devenue importante du riz dans la consommation des ménages ont depuis plusieurs années décidé le gouvernement guinéen à faire de cette production, pratiquée par 80 % des exploitations, l'axe principal de sa politique de développement agricole. Si la production locale ne couvre toujours pas la totalité des besoins (365 000 tonnes ont été importées en 2013), le riz guinéen a le vent en poupe.

Miser sur la qualité

Entre 2000 et 2014, les surfaces ensemencées sont passées de 666 000 à 985 000 hectares et la production a augmenté de près de 50 %, pour frôler les 2 millions de tonnes. L'aménagement de surfaces rizicoles sur les bas-fonds en Guinée forestière, mais aussi dans les plaines et les mangroves de Basse-Guinée permet à ces régions de représenter aujourd'hui 18 % de la surface rizicole du pays et 16 % de la production nationale.

« Dans la zone de mangrove, le long de la côte, nous avons aménagé 10 000 hectares depuis 1997 », raconte Alpha Oumar Sow, cadre du ministère de l'Agriculture. Sur une partie de la zone, un projet de valorisation du riz local, conduit en partenariat avec le Groupe de recherche et d'échanges technologiques (Gret), le CFSI, la Fondation de France et l'Agence française de développement (AFD), a accompagné 17 unions ou groupements de producteurs et de transformateurs, soit 2 700 agriculteurs et plus de 2 000 étuveuses.

« Nous avons travaillé avec la recherche pour sélectionner les semences les plus adaptées afin de produire du

riz étuvé très apprécié des consommateurs. Des conseillers ont également appuyé les petits paysans dans l'appropriation de nouvelles techniques : des digues construites autour des parcelles ont empêché leur invasion par l'eau de mer, qui détruit les cultures. En saison sèche, il faut au contraire laisser l'eau rentrer, car elle élimine les mauvaises herbes, ce qui nous permet de limiter l'utilisation de produits chimiques », poursuit Alpha Oumar Sow. Une charte de qualité a été rédigée et la filière se structure en interprofession pour une meilleure concertation entre agriculteurs, étuveuses, commerçantes, etc.

Concurrencer le riz importé

Les résultats ne se sont pas fait attendre : entre le début de l'expérimentation et 2015, les rendements sont passés de 1,3 à 2,5 tonnes à l'hectare. Les acteurs de la filière ont également travaillé à la mise en place d'une marque collective pour un riz haut de gamme de mangrove. Ce riz böra maalé (« riz de boue » en soussou) vise une clientèle aisée qui fréquente les restaurants et les supermarchés urbains. Malgré un prix supérieur de 25 % à celui des autres riz locaux, « les consommateurs sont prêts à payer ! », sourit le coordinateur du projet, à la recherche de futurs débouchés en Guinée, mais aussi sur les marchés bio et équitables en Europe.



Transformatrice de riz en Guinée. La filière rizicole commence à se structurer en intégrant agriculteurs, étuveuses, commerçantes...

Le développement de cette marque pourrait permettre d'intégrer dans cette dynamique une trentaine de groupements de producteurs. Les marges dégagées grâce à ce produit haut de gamme pourraient aussi faciliter le lancement d'autres riz étuvés à des prix plus accessibles pour le consommateur guinéen moyen. Et ainsi concurrencer le riz importé, notamment d'Inde, qui surfe sur la préférence des Guinéens pour le riz étuvé en exportant à bas prix.

Cette concurrence ne décourage pas Alpha Omar Sow, bien décidé à prendre ses compétiteurs de vitesse. Le réseau böra maalé réfléchit ainsi à engager une démarche pour obtenir une « indication géographique » (certification protégeant les produits liés à un territoire). Les acteurs de la filière ont aussi gagné en notoriété : le programme alimentaire mondial a en effet acheté aux étuveuses de l'interprofession en janvier dernier 30 000 tonnes de riz destinées essentiellement aux cantines scolaires. ■ L.E.