



PROJET DE DEVELOPPEMENT DE L'OIGNON



Ce projet a été préparé par la Fondation Cantek pour la science, la culture et l'éducation.
Copyright © 1991-2025 Cantek, All rights reserved.

L'OBJECTIF DU PROJET

- ✓ Augmenter la quantité et la qualité de la production en fournissant un soutien d'infrastructure aux agriculteurs régionaux
- ✓ Apporter une meilleure valeur ajoutée qui puisse à son tour augmenter la valeur marchande du produit brut
- ✓ Contribuer au mieux au revenu national du pays en soutenant le développement local



UN REGARD SUR LE MARCHÉ MONDIAL DE L'OIGNON

Les trois légumes les plus produits et consommés au monde sont: les oignons, les pommes de terre et les tomates:

La tomate est un légume spécial qui est utilisé dans presque tous les plats et qui est également couramment consommé cru, mais sa structure n'est pas adaptée à une conservation pendant des semaines.

La pomme de terre occupe à elle une place stratégique et critique parmi les éléments nutritionnels de base des géographies d'hier à aujourd'hui. C'est un légume adapté à la conservation et ainsi largement consommé dans le monde entier.

L'oignon, qui fait référence aux marchés par son prix commercial et oriente la cuisine par son goût, attire l'attention par ses bienfaits pour la santé ainsi que par toutes ces caractéristiques. L'oignon a une faible teneur en matières grasses et en calories mais riche en soufre, en fibres et en vitamines B et C. C'est bon également pour les cellules sanguines et empêche la coagulation du sang. C'est l'un des meilleurs amis du cœur. Il baisse la tension artérielle et prévient le cancer. Il équilibre la glycémie et aide à réduire le cholestérol. Il est efficace dans le traitement de la bronchite et mortel pour les bactéries...

L'oignon est l'un des rares légumes qui pousse dans presque tous les climats et conditions de sol, à l'exception des régions polaires, et qui peut être produit simultanément partout dans le monde. La disponibilité et l'accessibilité des prix de cette nourriture, qui est largement produite et consommée, jouent un rôle important dans la structure des économies du pays et il est nécessaire de la gérer avec une approche stratégique. Tous les projets à réaliser pour le stockage correct des oignons sont d'une importance vitale et constituent des mesures à prendre pour orienter l'économie du pays.



NOS SUGGESTIONS DE SOLUTIONS ET PROJETS

Les régions de Malanville et Karimama cultivent l'oignon depuis longtemps. La «culture de production de produits agricoles», que nous considérons comme le plus grand obstacle à la production, existe aussi dans cette région.

Le problème de conservation de l'oignon n'est pas le seul problème à résoudre dans l'agriculture de la région.

L'oignon étant une plante précieuse, sa transformation et son introduction dans l'économie régionale constituent l'une des activités les plus prometteuses.

En outre, l'augmentation de la productivité dans les domaines de production devrait être l'un des premiers objectifs. La manière d'y parvenir consistera à former les producteurs et à leur montrer des options alternatives, des méthodes de contrôle agricole appliquées et de politique de soutien.



DÉTAILS DU PROJET

Dans cette perspective, en plus du projet de conservation des oignons prévu, nous avons conçu une installation de séchage où les oignons peuvent être traités et séchés.

Nous prévoyons également la nécessité d'une "Académie agricole", qui formera les producteurs d'oignons depuis le début jusqu'à la fin du processus de production, améliorera et développera les méthodes traditionnelles, et participera activement au processus grâce à une formation pratique sur les techniques de production d'oignons, leur transformation, leur séchage ainsi que les méthodes de vente et de marketing.

Nous avons complété le projet, conçu comme un food hub, en y ajoutant des magasins où seront vendus les semences, les engrais, les emballages, les pesticides et les outils, des points de distribution de marchandises, des salles de réunion, des bureaux, des cafés-restaurants et des banques.





~~ENTREPOTS DE CONSERVATION DES~~

Il existe deux types de méthodologie dans les technologies de stockage des oignons.

- ✓ Conservation en masse
- ✓ Conservation avec des caisses / palox

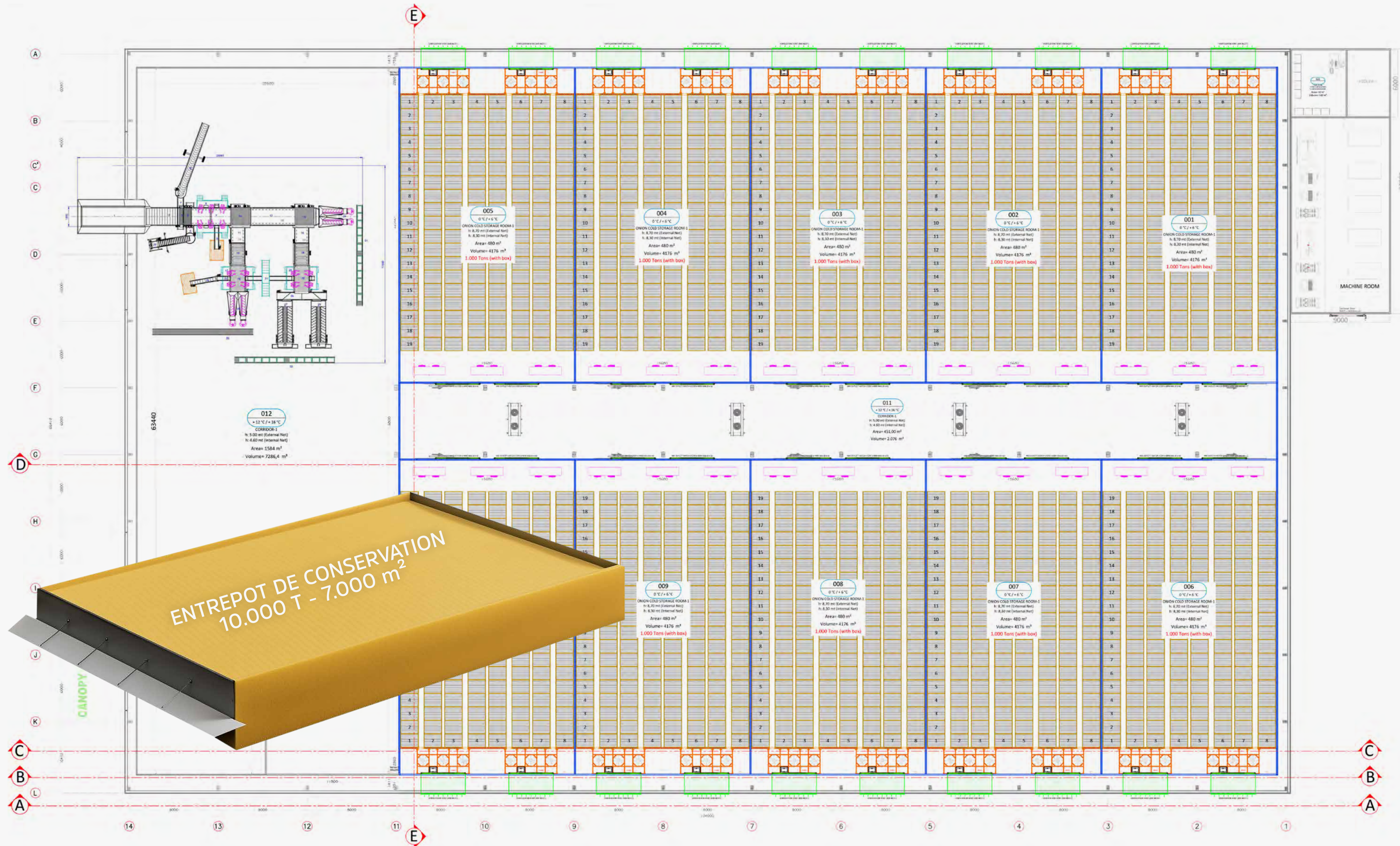
Dans ce projet, il sera approprié de stocker dans une caisse en raison des conditions générales. Des plantes à racines dures telles que les pommes de terre, les carottes et les radis peuvent être stockées en plus des oignons.

Le projet dispose de 6 bâtiments dont 5 entrepôts de 10.000 T chacun, avec 10 salles de 1.000 T chacune. (les salles peuvent être divisées en salles de 500 T)

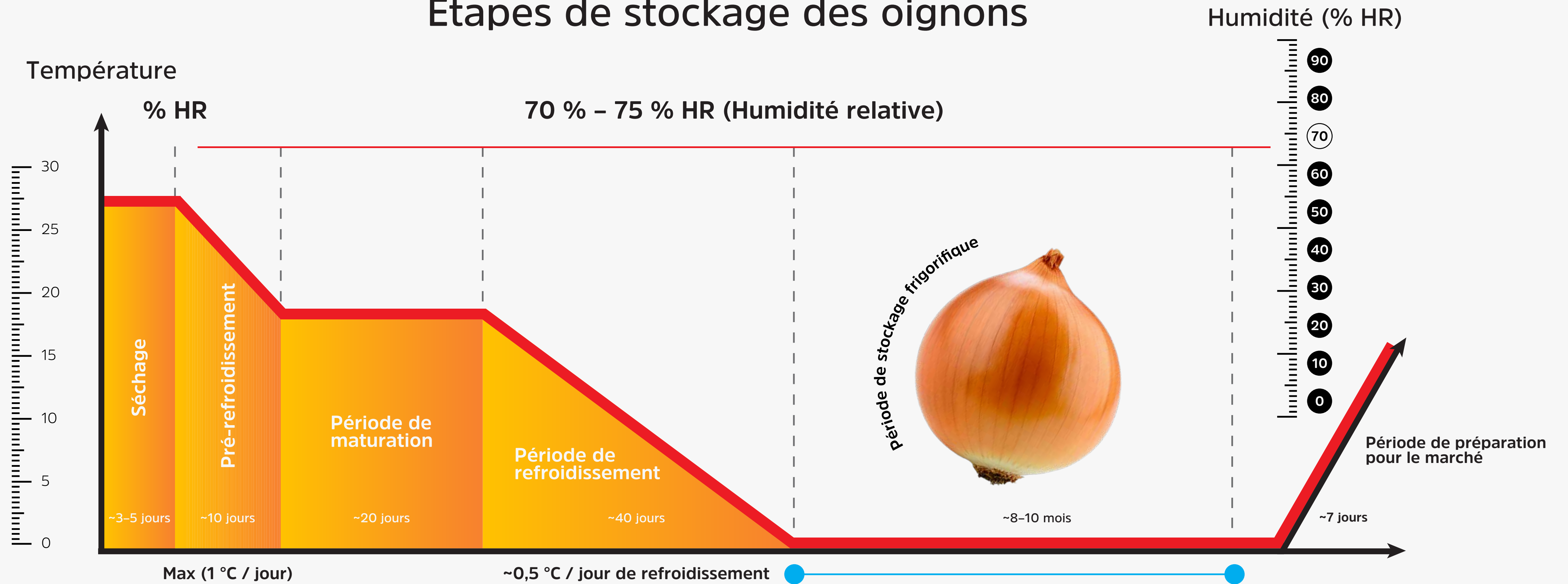
Les bâtiments sont conçus séparément les uns des autres pour minimiser les risques d'incendie.

Alors que nous avons prévu 6 bâtiments d'une capacité totale de 60.000 T dans la conception précédente, nous avons inclus dans notre projet une autre façon de gagner de l'argent avec les oignons en consacrant l'un de nos bâtiments à l'activité de séchage d'oignons.





Étapes de stockage des oignons





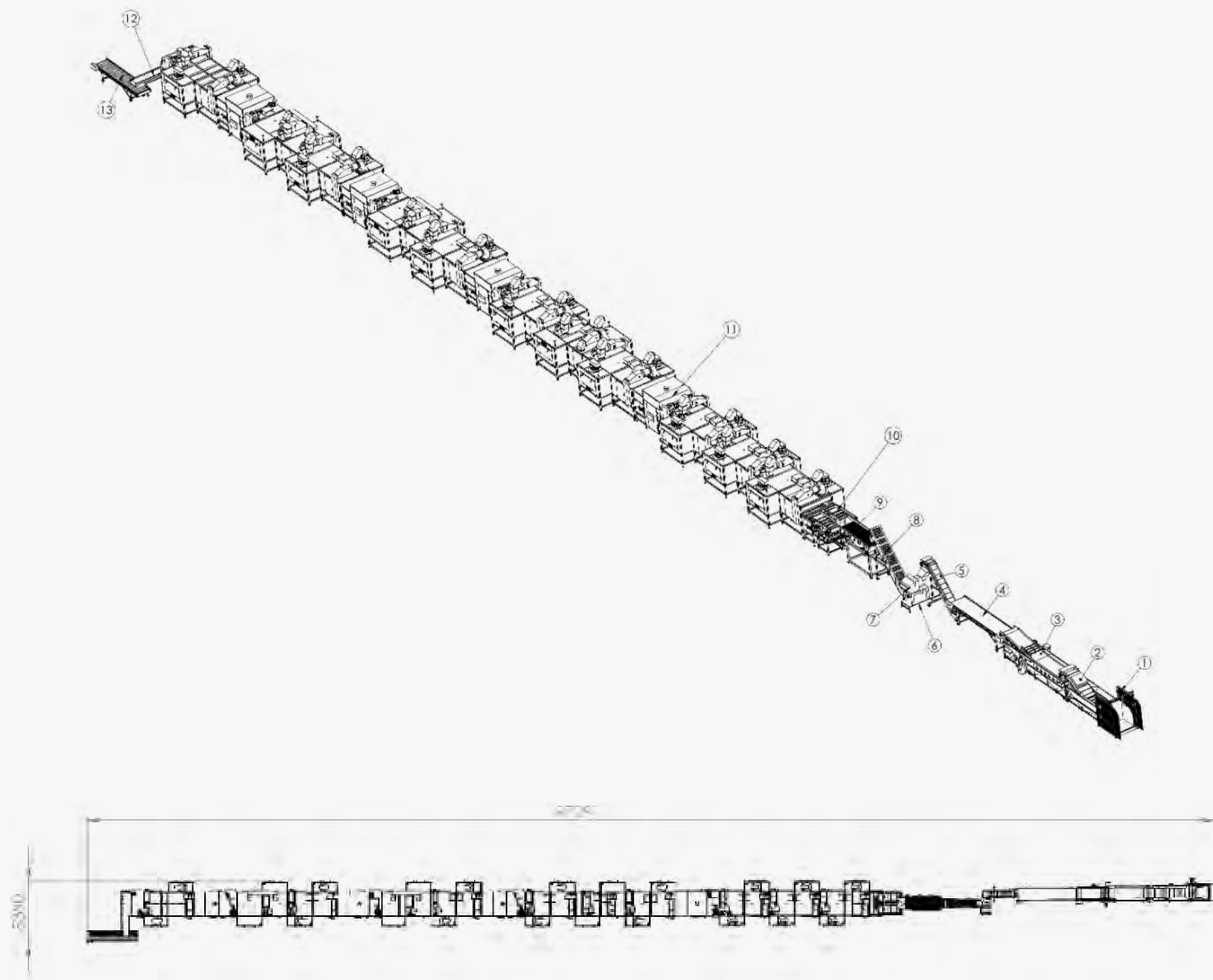


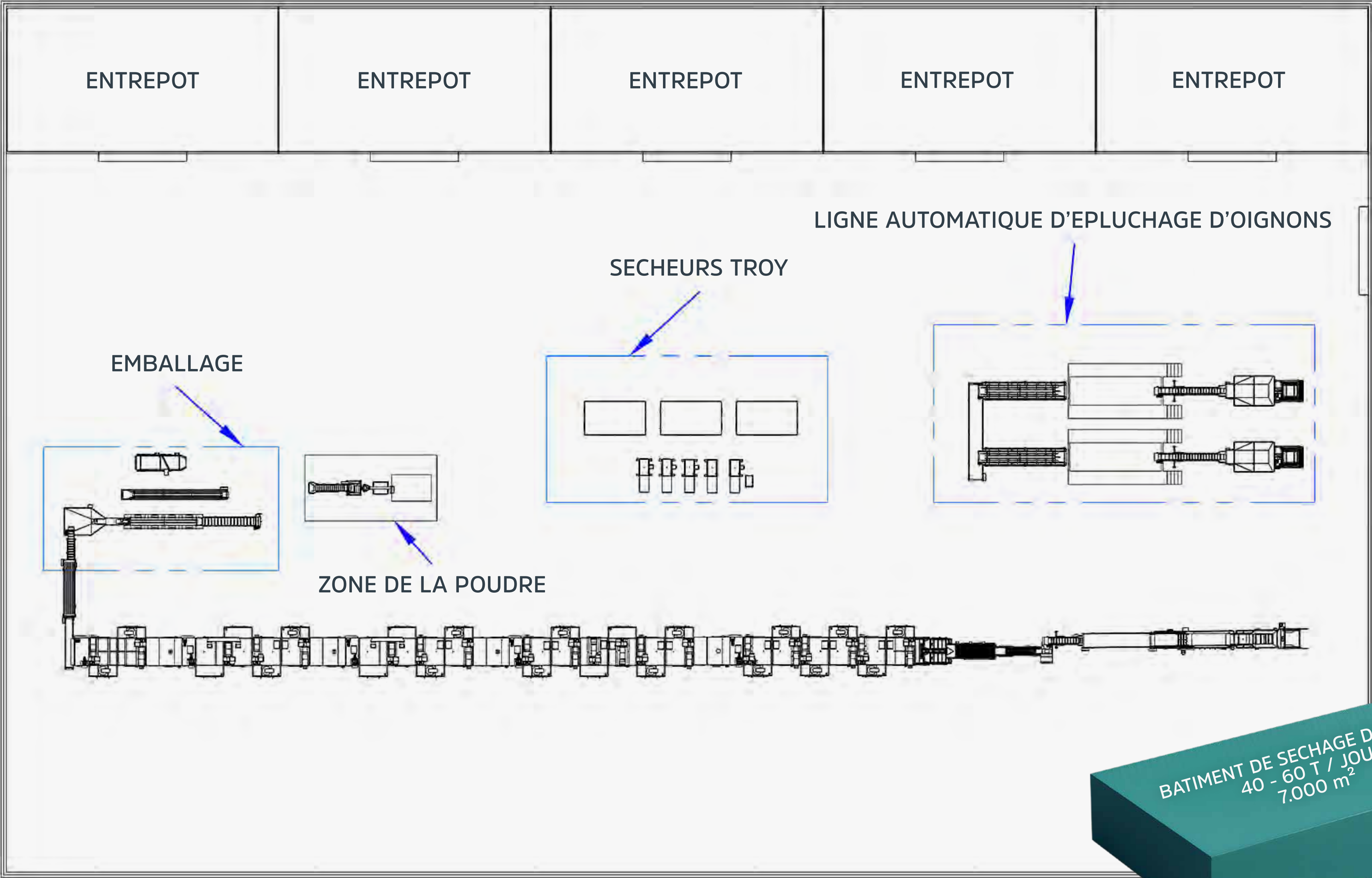
USINE DE SÉCHAGE D'OIGNONS

L'utilisation d'oignons et d'autres légumes sous forme de granulés ou en poudre se généralise rapidement dans l'industrie alimentaire. D'autres raisons ont généré cette croissance rapide comme la durée de conservation des aliments séchés qui est beaucoup plus longue et il n'y a pas besoin de chaîne de froid pendant le transport ni leur conservation.

Alors que le commerce des aliments séchés, dont les activités de vente et de commercialisation deviennent plus faciles en raison de leurs caractéristiques avantageuses, se généralise de jour en jour ; Les produits alimentaires séchés hygiéniques, biologiques et sans pesticides trouvent facilement des acheteurs sur le marché Européen.

Dans l'usine de séchage, qui vise à inclure la région dans ce marché lucratif nouvellement répandu, il est possible de sécher toutes les plantes-racines et autres légumes comme les pommes de terre, les carottes, le gingembre et les oignons.





BATIMENT DE SECHAGE D'OIGNONS
40 - 60 T / JOUR
7.000 m²



ACADÉMIE D'AGRICULTURE

Le problème le plus important à résoudre de toute urgence dans la région est celui de la productivité.

La solution à ce problème est possible grâce à des mesures systématiques que nous prendrons pour des semences productives, une agriculture mécanisée, une fertilisation correcte et une lutte appropriée contre des maladies.

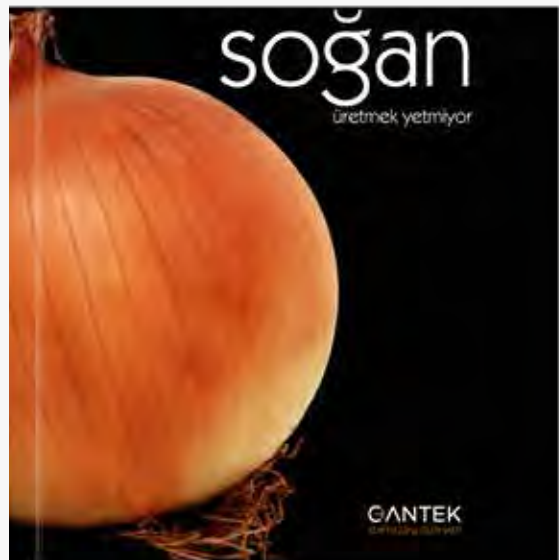
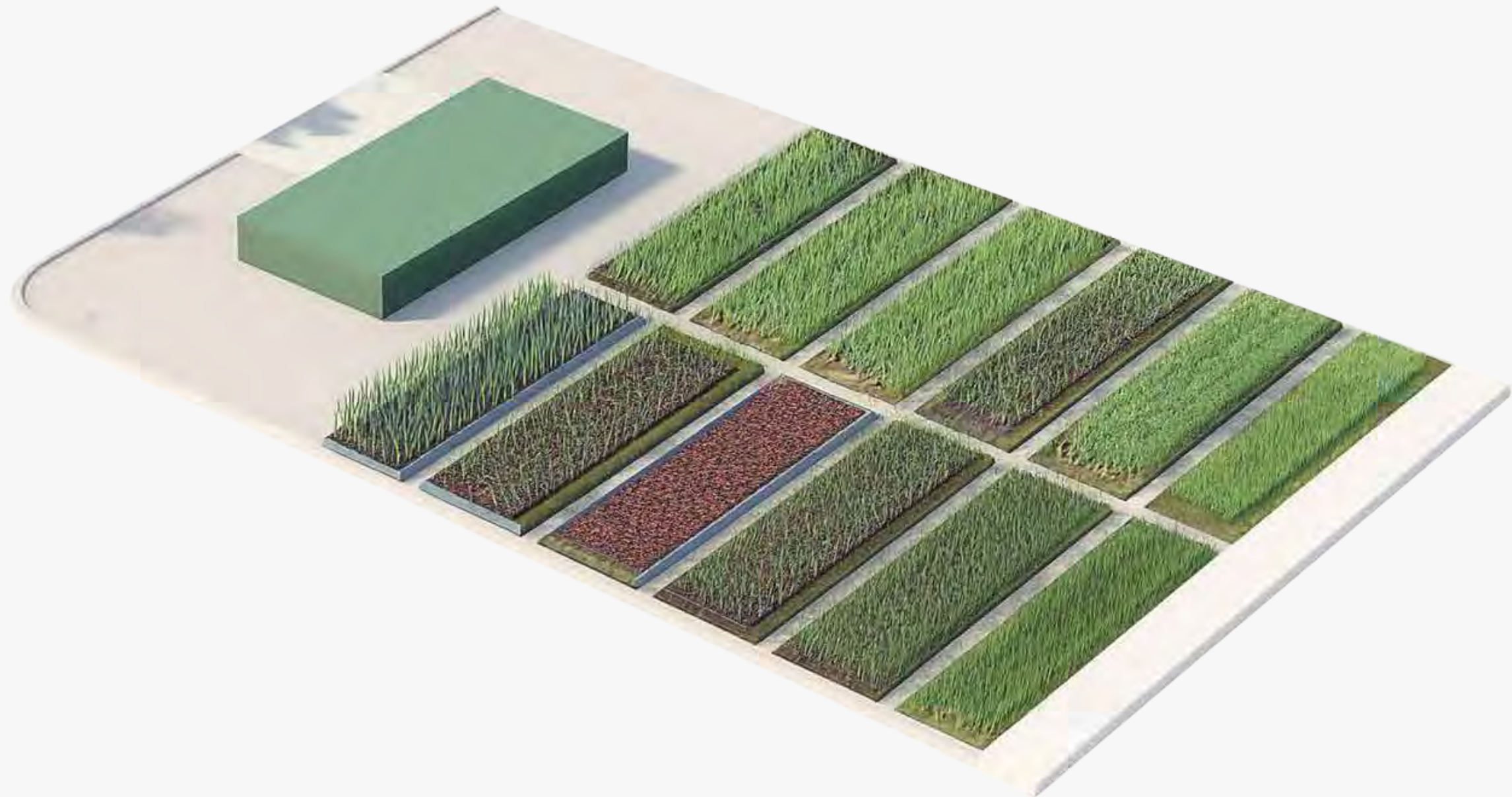
Les systèmes d'irrigation avancés que nous créerons en soutenant le niveau très élevé des eaux souterraines de la région avec des systèmes d'énergie solaire permettront la croissance des zones irrigables, élargissant ainsi les zones ouvertes à l'agriculture.

Il est possible de maintenir le sol plus vigoureux et d'avoir un impact positif sur la qualité du sol à long terme avec des pratiques correctes utilisant moins d'eau, comme la méthode d'irrigation goutte à goutte.

Une zone agricole où toutes les opérations du processus de production seront démontrées dans la pratique, ainsi qu'un centre de formation qui informera les agriculteurs sur le marché et tous les processus de post-production, feront une grande différence.

Ce centre de formation, qui analysera la situation actuelle en plus de la formation et du développement ; Il sera chargé d'examiner l'état des eaux régionales, de produire les produits agricoles nécessaires, de contrôler et de développer l'ensemble du processus, depuis la graine sélectionnée au début de la production jusqu'au sol planté, de l'eau fournie à l'engrais, de la méthode d'irrigation aux méthodes de pulvérisation, d'entretien et de récolte.

ZONE DÉDIÉE À L'ACADÉMIE D'AGRICULTURE APPLIQUÉE
BÂTIMENT POUR L'ACADÉMIE D'AGRICULTURE





Aliments continus

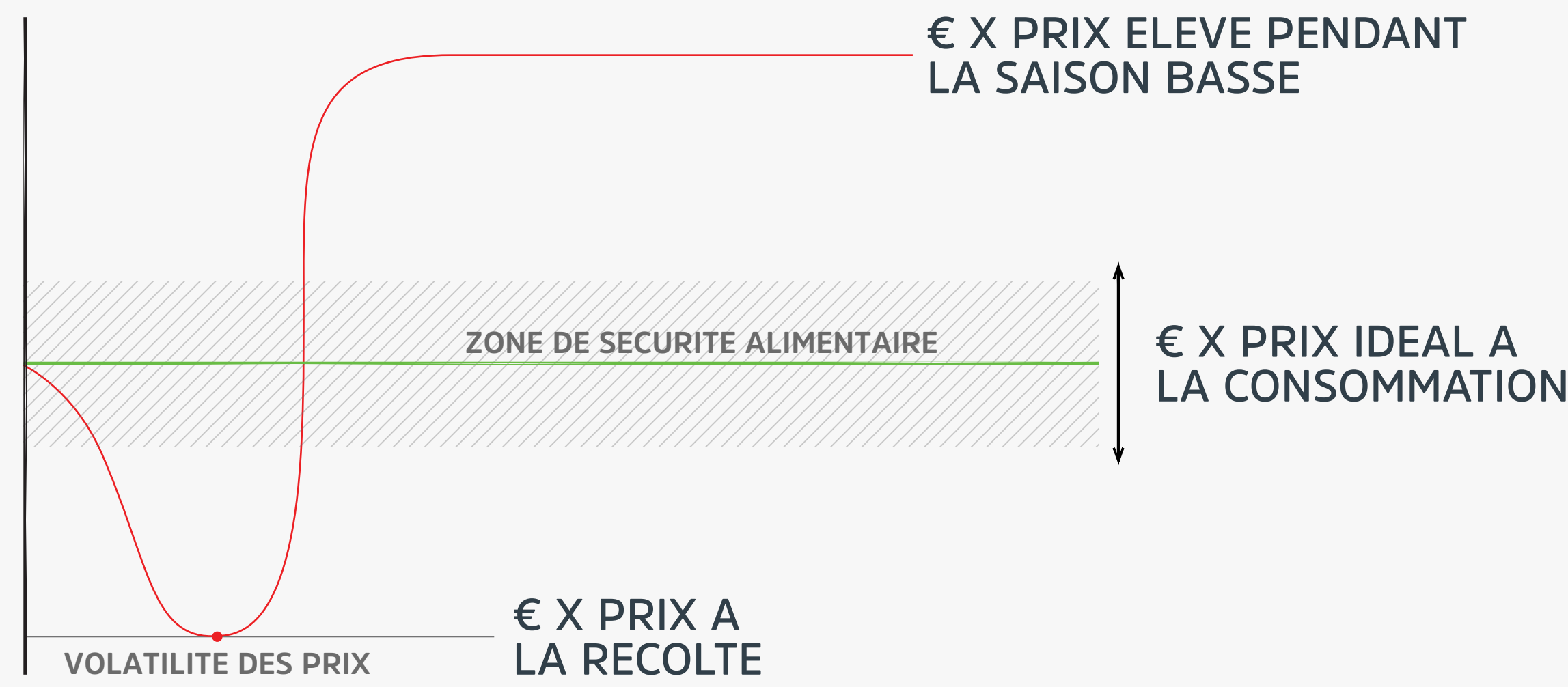
Aliments abordables

Aliments sains et de qualité

La sécurité alimentaire existe lorsque toutes les personnes disposent, à tout moment, de possibilités physiques, sociales et économiques leur permettant d'accéder à une alimentation suffisante, sûre et nutritive répondant à leurs besoins et à leurs préférences pour mener une vie saine et active.

De plus, la sécurité alimentaire exige la mise en place de modèles de production durables, l'utilisation efficace des ressources et le renforcement de la résilience des chaînes d'approvisionnement. Ainsi, la continuité alimentaire peut être préservée face aux facteurs externes tels que le changement climatique, les fluctuations économiques ou les interruptions logistiques.

Pour le développement sain des sociétés, non seulement la quantité de nourriture, mais aussi sa qualité et son accessibilité jouent un rôle essentiel. Garantir l'accès équitable de chaque individu à une alimentation saine et fiable constitue l'un des piliers fondamentaux de l'égalité sociale et du bien-être mondial.



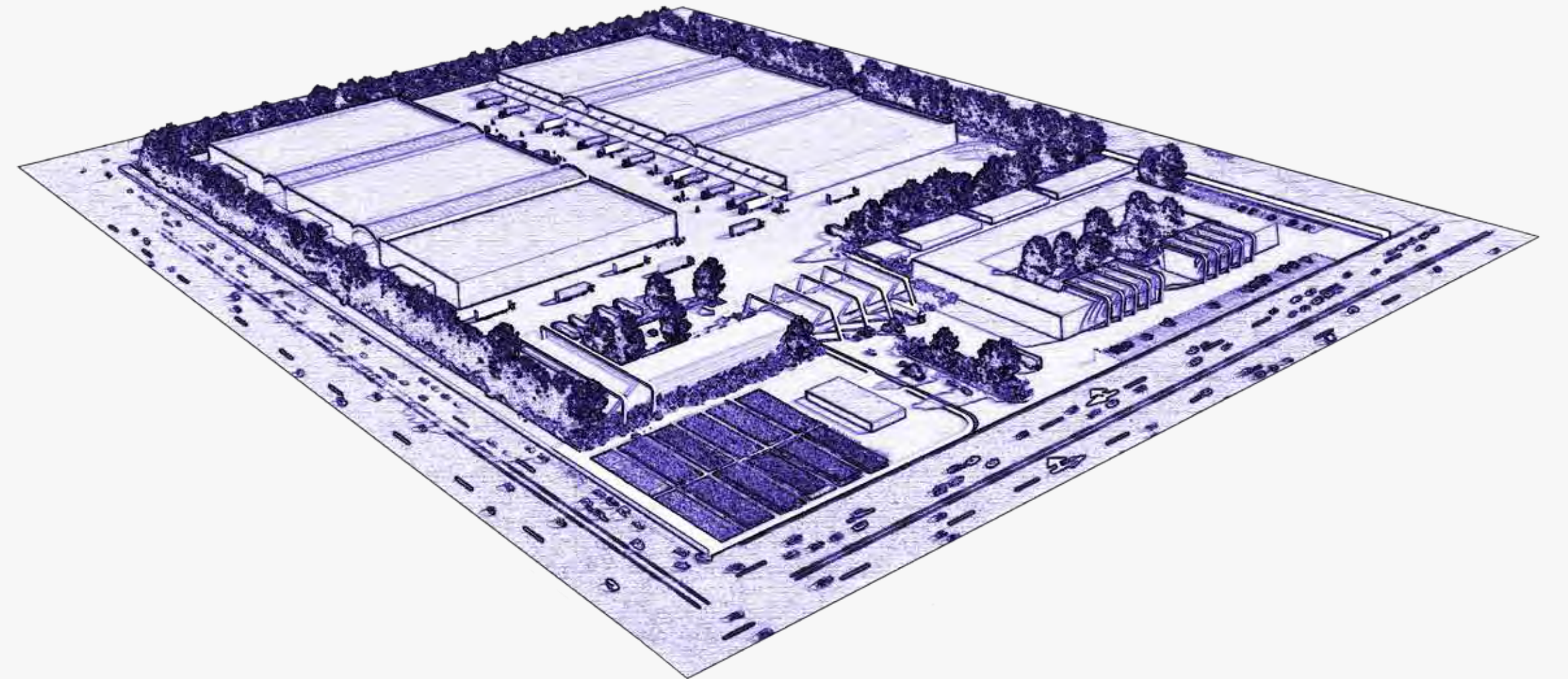
CONCLUSION

Notre expérience globale depuis de nombreuses années montre qu'il existe des axes de développement majeurs en matière de conservation et de transformation des aliments dans tous les pays Africains.

Cependant, derrière tout succès commercial se cache la capacité de produire une production agricole durable et respectueuse de l'environnement, basée sur des techniques de production scientifiques. Plus nous pouvons conserver et transformer nos produits agricoles, plus nous pouvons gagner de l'argent grâce à cette activité. C'est dans cet objectif que nous avons conçu chaque composant du projet.

En espérant que ce projet serve de source d'inspiration.

Comme nous le disons toujours, seulement produire ne suffit pas.





40.000m² de surface de production couverte • Économie d'énergie exceptionnelle
Projets clés en main de A à Z • **35 ans, plus de 75 pays, plus de 15.000+ projets**
Alimentation hygiénique, économique et continue • Technologies innovantes
Restez frais, ajoutez de la valeur aux aliments • **Produire ne suffit pas**

Pour un avenir meilleur
www.cantekgroup.com