

La tomate de Guinée

dans la tourmente

La production guinéenne de tomate a augmenté considérablement ces dernières années. Mais celle-ci n'a pas été suivie de techniques de conservation ou de transformation. La tomate de Guinée a donc le bec dans l'eau.

Mamou, ville cosmopolite et carrefour du pays, située au nord de la Guinée à 300 km de la capitale, est la plus grande zone de production de tomates du pays. Pas moins de 3 000 tonnes par an. À l'entrée tout comme à la sortie de la ville, vous êtes frappés par cette longue file de femmes ayant une bassine ou un panier de tomates sur la tête toute la saison sèche, présentes d'octobre à avril, période de production de tomates. Elles viennent des potagers situés le long des cours d'eau ou autour des cases. La tomate cueillie est mise dans une bassine, puis triée à la maison, mais à terre avant le marché hebdomadaire. Les femmes grossistes achètent par bassine et non par kilo. Ce sont souvent ces dernières qui fixent le prix, saturation du marché oblige. Le prix n'excède pas 2 000 FCFA, soit 1 euro. Le transport vers la capitale est assuré par des camions de 10 tonnes, dans des caisses pliantes ou dans des paniers, superposés de telle manière qu'à l'arrivée la plupart des tomates sont écrasées. À Conakry, ces tomates sont débarquées à Madina, le plus grand marché de la capitale, puis redistribuées vers les petits marchés des cinq communes de Conakry, puis enfin vers ceux des quartiers et secteurs. Ces produits arrivent chez le consommateur en piteux état. Le kilo est revendu 0,25 euro, alors que la boîte concentrée du même poids est revendue 0,24 euro. Avec la tomate concentrée, on peut faire une semaine. Ce qui est impossible avec la tomate. Par souci d'économie, les ménagères se tour-

nent vers les concentrées dont la conservation nécessite quelques mesures de sel et d'huile végétale. Aucun souci à se faire donc. Dans les marchés, les poubelles sont fréquemment remplies de déchets de tomate. Le produit, même cueilli à l'état vert, mûrit vite sous l'effet de la chaleur. Pour cet ingénieur, on s'est attaqué au problème des semences au lieu de régler l'épineux problème de conservation et de transformation : « à mon avis, on devrait commencer par cela. Il ne sert à rien de produire des milliers de tonnes qu'on ne peut pas vendre, ni, a fortiori, écouler. Nous avons 3 000 tonnes pour les seuls producteurs encadrés par la fédération des paysans du Foutah Djallon, autant ou plus pour ceux non groupés. Et il se trouve que les consommateurs sont toujours les mêmes ». De plus en plus, d'ailleurs, les Guinéens se tournent vers la salade d'avocat qui se conserve plus facilement que la tomate. Mme Barry, grossiste, affirme que les seuls clients fidèles qui lui restent sont les gérants des grands hôtels et restaurants de la capitale, tous les autres ont abandonné la salade de tomates au profit de l'avocat. Certains d'entre nous vendent maintenant des cartons de purée de tomates, car c'est plus rentable et moins fatigant. Cette situation inquiète certains chercheurs qui ont peur de voir périr la production guinéenne de tomates. « On ne produit en quantité que lorsqu'on est sûr d'écouler », précise cette dame de Mamou. « Nous sommes condamnés à abandonner à la longue car tant qu'il n'y aura pas une unité de transformation et de conservation, la tomate locale ne sera pas rentable. Dans ce cas, je me consacre à l'autoconsommation », explique Neneen Barry. Binta Bah, elle, se plaint des détaillants qui prennent sa production et reviennent trois jours après avec la totalité des tomates pourries. Mariama Sow jette l'opprobre sur les portefaix qui ne prennent pas soin des paniers et caisses

pendant l'embarquement et le débarquement. « Faux, rétorquent ces derniers, vos tomates arrivent en état de putréfaction. À la longue, nous ne prendrons plus ces saletés car ensuite nous sommes obligés de prendre une douche. » Pour les ménagères, « pas question d'acheter une tomate pourrie au nom de quoi que ce soit. Mon argent n'a pas été ramassé dans les rues. Plus question d'acheter cette bouillie de tomate, je suis pour les purées désormais ». « Vous ne voyez pas que le prix d'une boîte de concentrées de 250 g a chuté jusqu'à 100 fg au détail ? Pourquoi s'emmerder avec une production locale putrescible ? ». Abou invite ceux qui ont fait venir cette semence améliorée à trouver des techniques de transformation et de conservation sinon ils auront créé plus de problèmes qu'ils n'en auront résolu. Ce cadre pense qu'en attendant des jours meilleurs, les producteurs peuvent se tourner vers le gombo et l'aubergine.

Aujourd'hui sur l'axe routier de Mamou, vous avez des vendeurs de tomates qui attendent le passage des automobilistes. La productrice est devenue vendeuse de circonstance. « Nous ne pouvons pas attendre des grossistes de Conakry qui se font de plus en plus rares », déclare l'une d'entre elles. D'après les statistiques de la douane, l'importation de purée de tomates a quadruplé ces trois dernières années. La demande est si forte que les commerçants, qui importaient le cube Maggi, se lancent maintenant dans la tomate. Les intervenants dans la filière de distribution ont également augmenté leurs prix, car les cartons sont cédés à crédit par les importateurs. On peut placer le produit, tirer le bénéfice et rendre le crédit, puis en reprendre encore. Si les relations sont serrées, il est possible de prendre un délai d'un mois pour payer. Toutes les facilités sont offertes aux clients et aux détaillants.

Devant cette situation préoccupante, pour ne pas dire inquiétante, de la filière tomate, le département de l'Agriculture cherche comment sauver la tomate de Guinée du naufrage sans pour autant compromettre le libéralisme. De nombreuses pistes sont explorées à savoir : des chambres froides pour la conservation, encourager la construction d'une unité de

transformation à Mamou ou encore appuyer financièrement les grossistes pour le calibrage. Un haut cadre estime qu'il faut amener les opérateurs économiques à construire une unité de conservation et de transformation au lieu d'importer. Pour ce faire, il faudrait surtaxer l'importation pour les dissuader d'importer. « À ce niveau, une pénurie pourrait entraîner la flam-

bée des prix », fait-il remarquer. Il suffit de rassurer les productrices : elles peuvent couvrir le marché guinéen. « *Le rendement à l'hectare a augmenté à tel point qu'on peut couvrir tous les besoins nationaux, voire exporter vers les pays voisins* », rassure Mme Koumba Oury Kanté. ■

Abdoulaye Diallo,
adiarid@yahoo.fr