S05 – AGRO-INDUSTRIE & TRANSFORMATION AGRICOLE

Pôle Agro-Industriel (PAI) Manioc de Gaya

Porté par **Haute Autorité du Waqf**
Autorité administrative



COÛT ESTIMATIF	LOCALISATION	FINANCEMENT RECHERCHÉ	CAPACITÉ
8,5 milliards FCFA ≈ 13,0 millions EUR	**Zone frontalière de Gaya, région de Dosso, à proximité du fleuve Niger et des marchés béninois et nigérians**	**Mixte : dette souveraine contractée par l'État, fonds propres et PPP**	**12 000 tonnes de tubercules frais par an, soit 40 tonnes par jour sur 300 jours ; 200 ha aménagés en culture intensive**

Apport propre : 1 700 000 000 FCFA, soit 20 %. Montant recherché : 6 800 000 000 FCFA, soit 80 %.

L'opportunité

Grâce à son microclimat humide et à sa proximité avec le fleuve Niger, le département de Gaya constitue le bassin de production de manioc le plus performant du pays. Malgré des rendements naturels satisfaisants, la filière reste prisonnière d'une exploitation artisanale. Le manque d'unités de transformation industrielle sur place entraîne des pertes post-récolte massives, estimées à plus de 30 %, selon la Direction Générale de la Promotion de l'Économie Rurale du Ministère de l'Agriculture et de l'Élevage.

Le Niger importe chaque année pour plusieurs dizaines de milliards de FCFA de blé et dérivés. Or 15 à 20 % de la farine de blé peuvent être remplacés par de la farine de manioc de haute qualité sans altérer le goût du pain, mais le pays ne dispose pas encore de l'outil industriel pour produire cette farine aux normes boulangères.

Le projet associe un noyau de production propre de 200 ha irrigué par pompage solaire, une usine de farine panifiable, de gari et d'attiéké avec extraction d'amidon et laboratoire de contrôle qualité, ainsi qu'un centre de stockage, de conditionnement et de distribution. Dans la logique du waqf, les bénéfices soutiendront les filets sociaux de l'État.

EN BREF

PORTEUR	Haute Autorité du Waqf
RÉFÉRENCE	Catalogue F2IN, projet CI-007

ÉTAT D'AVANCEMENT

- **Études** : Aucune
- **Autorisations** : Non obtenues
- **Site** : Non disponible

Objectifs

> **Industrialiser la filière manioc pour renforcer la sécurité alimentaire et réduire le déficit commercial du Niger**

- Produire une farine de manioc de haute qualité pour une incorporation de 15 à 20 % dans le pain national
- Structurer les coopératives de producteurs de Gaya, avec des contrats d'achat à prix garantis
- Faire passer les rendements de 10-15 t/ha à plus de 25-30 t/ha grâce à l'appui technique
- Faciliter l'accès au crédit de campagne pour les membres des coopératives

Composantes

1. Aménagement de 200 ha en culture intensive : pompage solaire par aspersion ou goutte-à-goutte, boutures améliorées INRAN/IITA résistantes à la mosaïque, planteuses et arracheuses mécaniques, fertilisation organique
2. Unité de production de 40 tonnes de tubercules frais par jour : ligne de farine panifiable, ligne de gari et d'attiéké, extraction d'amidon, laboratoire de contrôle qualité
3. Centre de stockage et de distribution : magasins normés pour 3 mois de production, ensachage en 1, 5 et 50 kg, plateforme logistique, showroom pour les boulangers

Résultats attendus

Cibles à l'an 3

- 450 emplois directs et 2 000 emplois indirects
- Taux de substitution du blé importé de 15 à 20 %
- Plus de 60 % de la valeur finale restant à Gaya
- 10 % du bénéfice net redistribués en usufruit waqf

Impact attendu

- Économie de devises estimée à 1,5 milliard FCFA par an

Alignement stratégique

Le projet s'aligne sur le Programme de la Refondation de la République : souveraineté alimentaire, industrialisation endogène par la transformation du tubercule en farine, gari et amidon, équilibre régional en faisant de Gaya un pôle de croissance industrielle, et développement du patrimoine waqf.

Modèle économique

Sources de revenus

- Vente de farine panifiable aux minoteries et grandes boulangeries de Niamey et Dosso, revenu principal, 60 % du chiffre d'affaires
- Vente de gari et d'attiéké, marchés urbains et export vers le Nigeria et le Bénin
- Amidon industriel vendu aux industries locales
- Aliments pour bétail issus des épluchures et fibres

Hypothèses de rentabilité

- Ratio de conversion de 1 kg de farine pour 4 kg de manioc frais
- Achat aux coopératives à un prix fixe annuel
- Biogaz et solaire pour réduire les coûts de séchage de 35 %
- Soutien de l'État pour l'incorporation obligatoire de farine locale
- Chiffre d'affaires annuel d'environ 3,8 milliards FCFA ; marge opérationnelle d'environ 42 %

Partenariats recherchés

Partenaires techniques

IITA, Institut International d'Agriculture Tropicale ; INRAN, Institut National de la Recherche Agronomique du Niger ; Fédération Nationale des Boulangers du Niger

Partenaires financiers

Philanthropes et organismes de développement : BID, Banque Arabe pour le Développement Économique de l'Afrique (BADEA), organisations non gouvernementales ; Banque Islamique du Niger ; Coris Banque Internationale

Rôle de l'État

Arrêté interministériel fixant un taux d'incorporation obligatoire de 15 % de farine locale dans la panification ; soutien aux coopératives villageoises de Gaya ; étude de faisabilité et de rentabilité, et la terre

Risques et atténuation

RISQUE	MESURE PRÉVUE
Sanitaire : acide cyanhydrique présent dans certaines variétés de manioc amer	Ligne de pressage et de fermentation automatisée ; contrôle systématique en laboratoire interne, normes Niger et CEDEAO
Logistique : le manioc frais fermente en 48 heures après récolte	Usine au cœur du bassin de production, dans un rayon de moins de 20 km ; collecte en flux tendu par une flotte de camions bennes
Commercial : résistance possible des boulangers à l'incorporation de farine de manioc	Contrats cadres avec la Fédération des Boulangers de Dosso et Niamey ; formation à la panification mixte
Productivité : baisse de fertilité des sols en culture intensive	Jachère courte, fertilisation organique avec les résidus de l'usine, boutures à haut rendement via l'IITA
Sécuritaire : zone frontalière, risques de détournement	Clôture industrielle et traçabilité numérique des sacs par QR code

CONTACT INVESTISSEURS

ANPIPS
(+227) 20 35 36 84
Courriel : service.courrier@anpips.ne
Site web : www.anpips.ne

MISE EN RELATION

L'ANPIPS est le point d'entrée unique : elle met en relation avec le porteur du projet et organise les rendez-vous B2B du F2IN 2026.