

# L'oignon en Pays Dogon

par **Robert FEISS**, avec la collaboration d'**Assolou DOLO**, guide de Sangha, d'**Amon DOLO**, guide de Sangha et d'**Oguiré**, cultivateur à Sangha, qu'ils en soient remerciés.



## 1 – Généralités

Le Pays Dogon correspond globalement au Cercle administratif de Bandiagara ( 21 communes, 230 000 habitants), Région de Mopti.

C'est un massif de type gréseux avec une hydrographie saisonnière (les Yames) et un climat soudano-sahélien. L'économie locale est essentiellement agricole malgré

des contraintes physiques importantes :

- la rareté des terres cultivables (22% de la superficie)
- la pauvreté du sol
- l'érosion hydrique et éolienne
- les prédateurs (insectes)

Il y a deux pôles de production :

1 – les cultures en « zones sèches » qui dépendent de la pluviométrie (de juin à octobre), représentées essentiellement par le mil.

2 – les cultures en zones « irriguées » autour des barrages et des retenues d'eau (de septembre à avril) représentées majoritairement par les oignons avec aujourd'hui plus de 70% des surfaces cultivées. Il faut noter l'extraordinaire travail de création de zones cultivables sur le socle rocheux par un apport de terre à proximité des points d'eau.



*"apport de terre sur le socle rocheux"  
Barrage de Daga-Tireli*

## 2 – La production des oignons

La culture des oignons est devenue en quelques décennies la principale source de revenu sur le plateau Dogon et même pour certains villages du pied de la falaise.

L'oignon du Pays Dogon est un petit oignon très odoriférant et légèrement piquant. Pour la commercialisation, les oignons, sous forme déshydratée, sont transportés vers Bamako à destination de la Guinée, du Sénégal et de la Côte d'Ivoire où ils sont fort appréciés. Les principaux centres de production sont Sangha, Dourou, Bandiagara et Kendie.

## 3 – La culture des oignons

La durée de croissance est de 4 mois, un mois en pépinière et trois mois après le repiquage. Les zones de culture sont disposées de façon géométrique. L'unité est un carré (environ 50cm x 50cm), chaque ensemble de carrés est séparé par des petites et des grandes « allées » permettant l'arrosage manuel de chaque parcelle.



*Cultures et pépinières à TYOGO*



*Carré de culture*

Tous les récipients peuvent servir à l'arrosage, le plus souvent il s'agit de grandesalebasses évidées.

L'arrosage est quotidien après le repiquage et au bout d'un mois il faut désherber, biner la terre et ajouter un peu de compost.

Pendant 15 jours l'arrosage est diminué puis l'on ajoute encore un peu de terre et très peu d'eau pendant 5 jours.

Ensuite reprise de l'arrosage quotidien qui sera diminué en fonction de la croissance jusqu'à la récolte.



*Arrosage à YAYE*

Il y a deux types de récoltes :  
 Soit arrachage de l'oignon entier, la séparation entre bulbe et tige étant réalisée dans un second temps.  
 Soit découpage des tiges au couteau ou à la faucille, et ensuite arrachage des bulbes avec une herminette.

#### 4 – La conservation des oignons

Pour la conservation et l'exportation, les oignons vont subir une déshydratation naturelle, sous trois formes principales :



***Épluchage traditionnel***  
 in "Les Dogons" de M. Renaudeau et N. Wanono



Les tiges sont pilées, malaxées en boules (aspect foncé) et mises à sécher. Prix de vente à Sangha, environ 200 Francs CFA/kg déshydraté (0,30 €/kg)

Les bulbes sont pilés, malaxés en boules (aspect clair) et mis à sécher. Prix de vente à Sangha, environ 700 Francs CFA/kg déshydraté (1,07 €/kg)



Les bulbes sont découpés en tranches fines et mises à sécher. Prix de vente à Sangha, environ 2000 Francs CFA/kg déshydraté (3,05 €/kg)



***Oignons tranchés sur le marché de Bandiagara***

## 5 – Utilisation des boules d'oignons

Essentiellement pour confectionner des sauces, sous forme de fines brisures ou de poudre (pilon)

Exemple : *Sauce à l'oignon du Pays Dogon*



- réduire la boule en fines brisures



- passer à la poêle avec un peu d'huile



- préparer un bouillon

- ajouter le bouillon à la préparation laisser mijoter pour favoriser une réhydratation lente



- assaisonner à votre convenance (poivre, sel) et utiliser cette préparation seule ou avec une sauce tomate

(Note de l'auteur : pendant toute la durée de cette préparation, l'odeur caractéristique vous entraînera en pensée sur la Falaise de Bandiagara...)

*Marché de  
SANGHA*

Contact :  
[robert.feiss@free.fr](mailto:robert.feiss@free.fr)

