

Aperçu du projet

Projet de Promotion du Riz Local
Phase 2 (PRORIL2)

DATE : le 5 juillet 2023

LIEU : HOTEL IVOIRE SOFITEL



Défis 1: Approvisionnement insuffisant et instable

1. Production de riz insuffisante et instable

- Installations d'irrigation limitées
- Difficulté à cultiver à temps
- Faible rentabilité et incertitude de la production

2. Transaction inconstante du riz blanchi

- Capital insuffisant des usiniers pour acheter du paddy
- Défaut de groupage du riz

Défis 2: Qualité inconstante

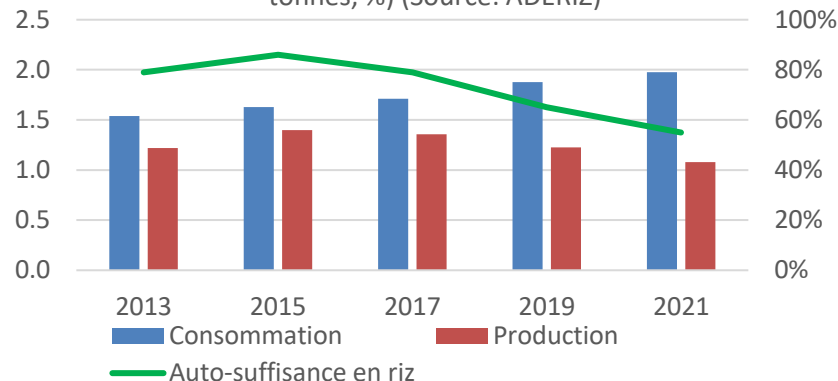
1. Manque d'homogénéité variétale

- Variétés pas purifiées
- Utilisation incohérente des variétés par les producteurs

2. Récolte à temps insuffisante et traitements post-récolte insuffisants

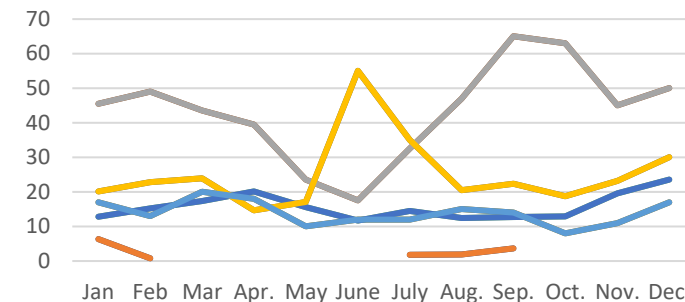
- Mécanisation limitée et conditions post-récolte (séchage inapproprié, etc.)

Auto-suffisance en riz en Côte d'Ivoire (millions tonnes, %) (Source: ADERIZ)



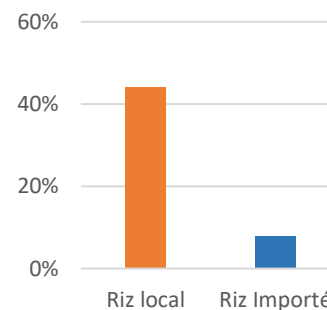
1. La consommation est encore presque à moitié basée sur le riz importé...

Ventes mensuelles de riz en 2022 par les distributeurs cibles de PRORIL2 (tonnes) (Source : PRORIL2)

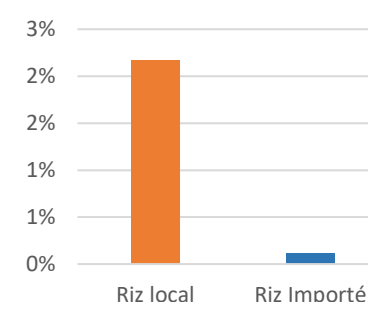


2. La distribution du riz local reste toujours instable...

Taux de riz brisé, %



Taux de grains colorés, %

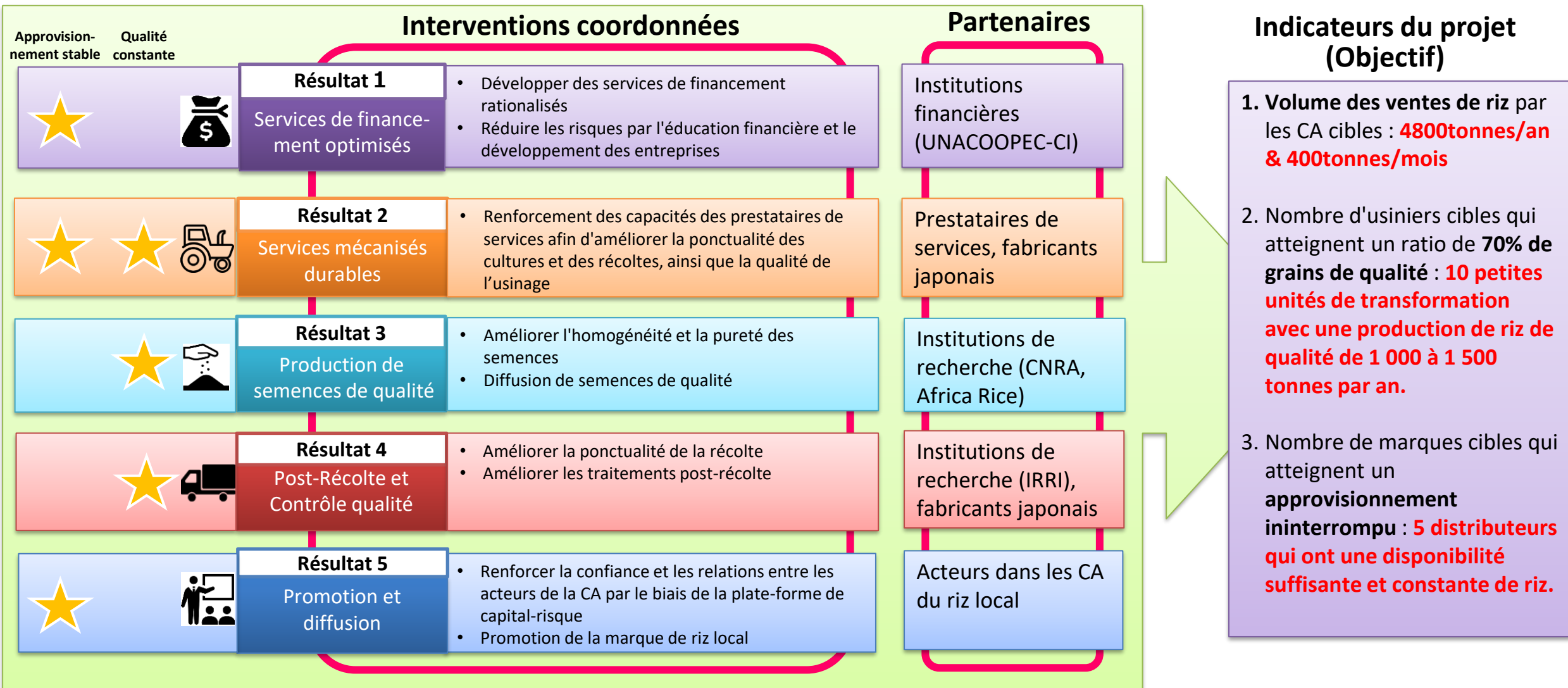


Source: Analyse de la qualité d'échantillons (riz des usiniers cibles de PRORIL2 et trois marques riz importé) à SATAKE en 2022

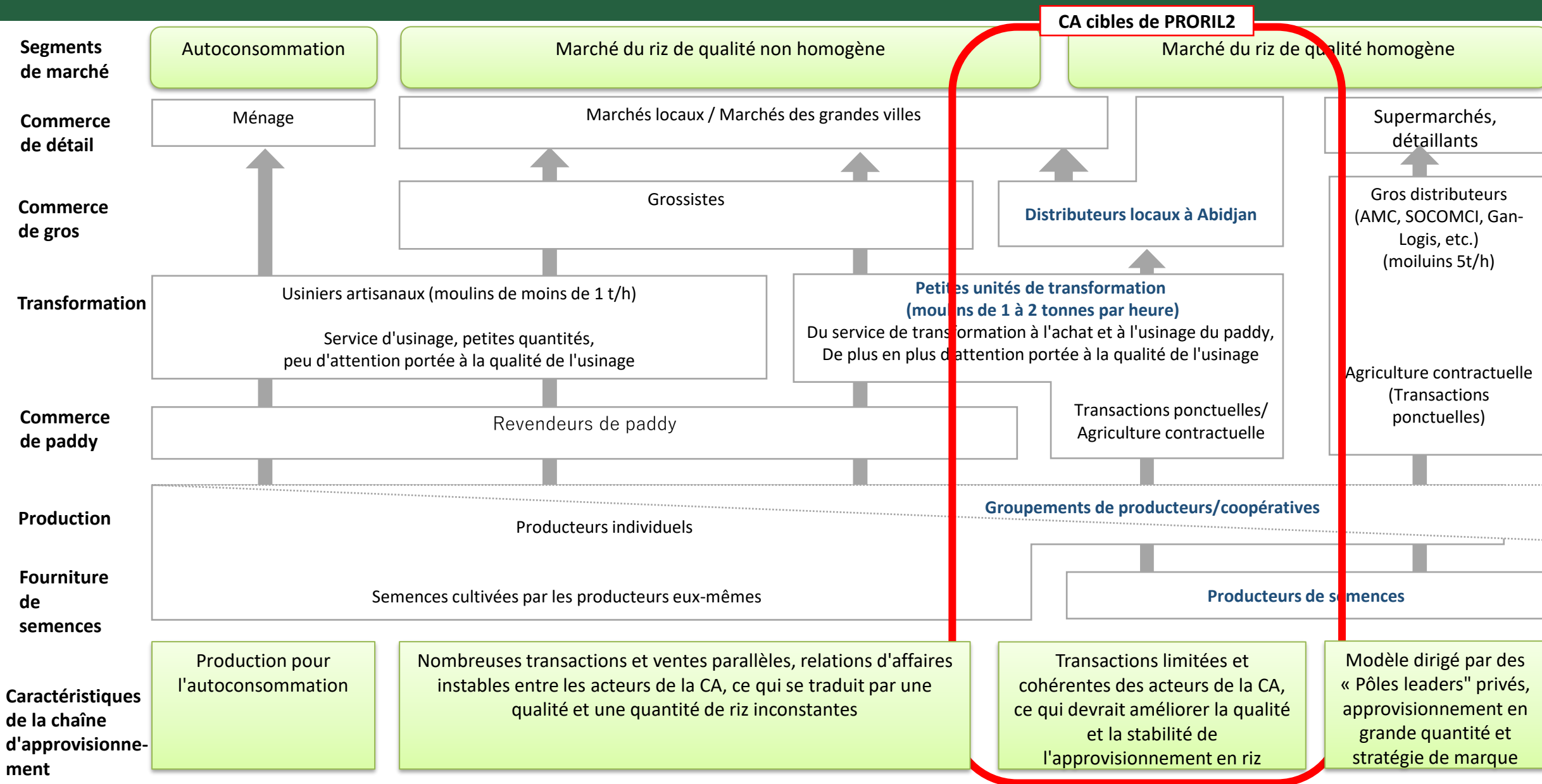
3. Qualité du riz local n'est pas encore compétitif en terme taux de riz brisé et de grains colorés...

5 Composantes pour établir une chaîne d'approvisionnement bancable

Objectif du projet : développement d'une "chaîne d'approvisionnement (CA) en riz de bonne qualité, bancable (rentable et gérable)"

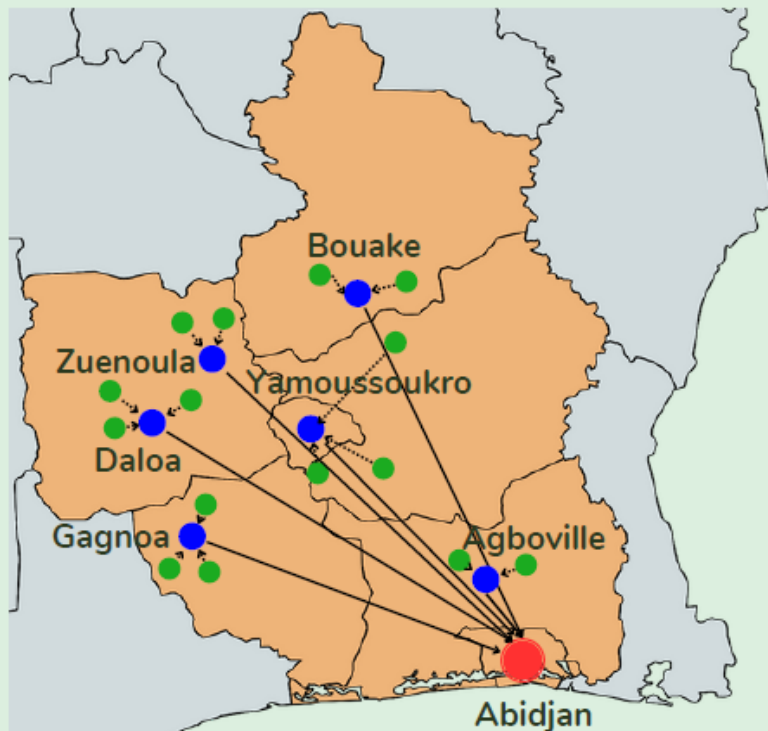


Chaînes d'approvisionnement (CA) en riz, cibles du projet



Chaînes d'approvisionnement

● Producteur ● Usinier ● Distributeur

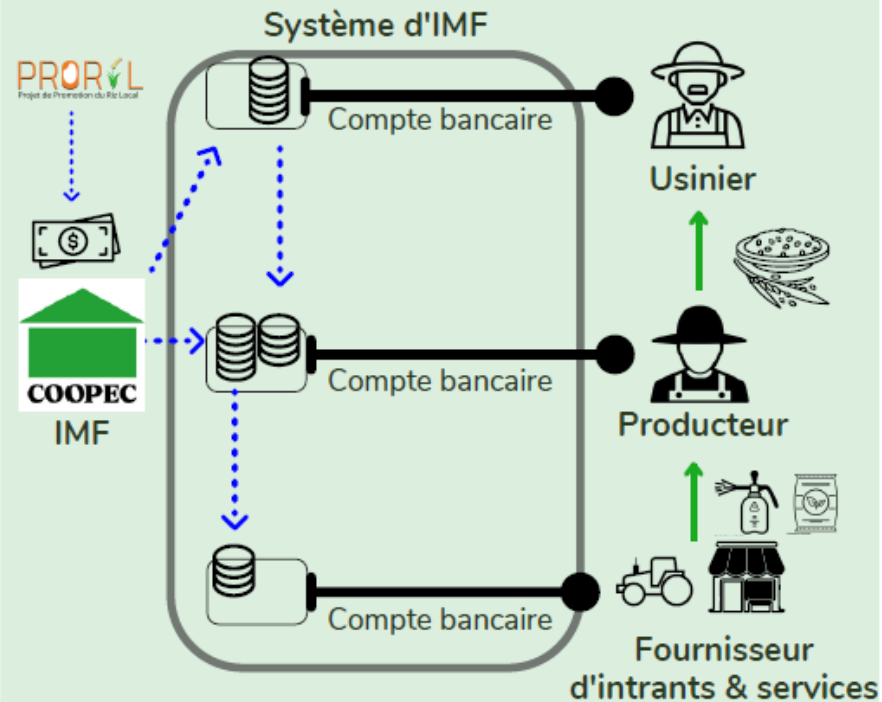


Consolidation de CA en riz à partir des acteurs en aval

PRORIL2 fait des distributeurs le point d'entrée de ses interventions et identifie les usiniers et les producteurs liés aux distributeurs cibles.

Crédit agricole

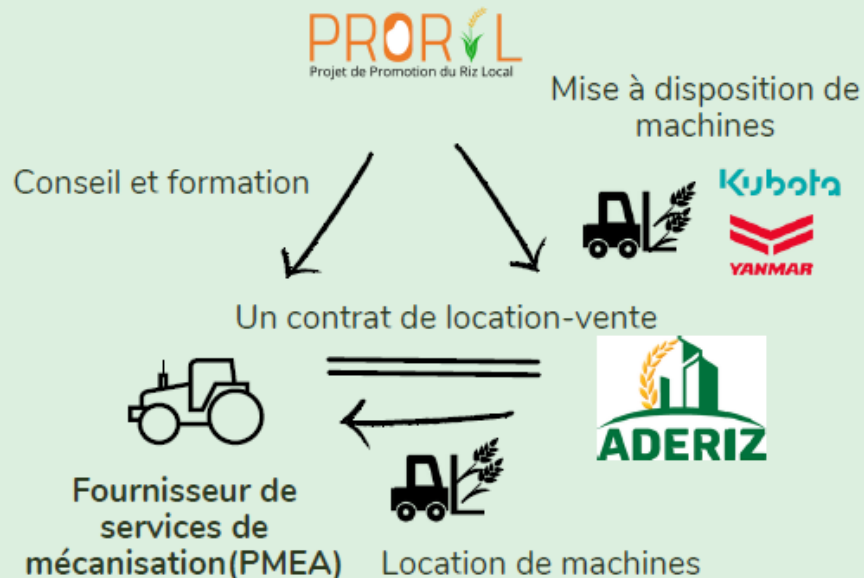
Flux d'argent → Flux de services ou de produits



Renforcer les services financiers holistiques et rationalisés

Projet collabore avec une IMF pour fournir des produits financiers aux acteurs de la CA. Dans ce système, il minimise la libération d'argent liquide afin de réduire les coûts de transaction et le risque d'utilisation abusive.

Mécanisation agricole



Renforcement des services de mécanisation

En utilisant le système de location-vente d'ADERIZ, PRORIL2 fournit des machines de haute qualité à des fournisseurs de services mécanisés avec des conseils techniques.

Semence et Post-Récolte



Formation Semences

Le projet forme un producteur de semences pour chaque CA et fournit des semences de bonne qualité.



Séchage du paddy

Parce qu'un bon séchage du paddy est l'un des points clés de la qualité du riz, PRORIL introduit des séchoirs horizontaux.



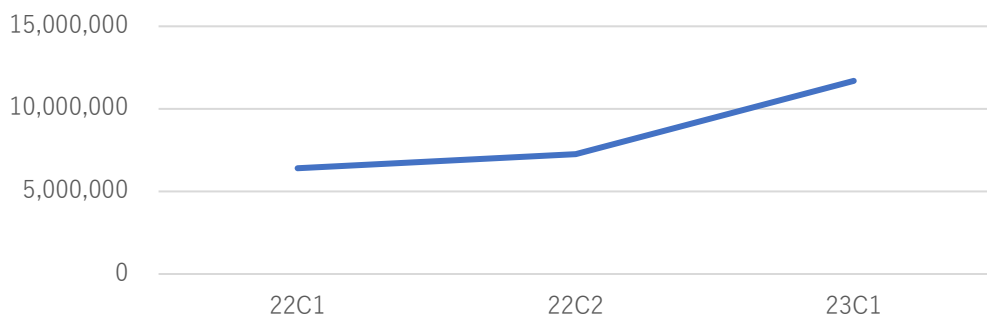
LABORIZ

Le projet a mis en place un laboratoire du riz, qui permet aux acteurs d'analyser le paddy et le riz usiné.

Amélioration de la qualité du riz à travers des semences de bonne qualité et le volet Post-Récolte

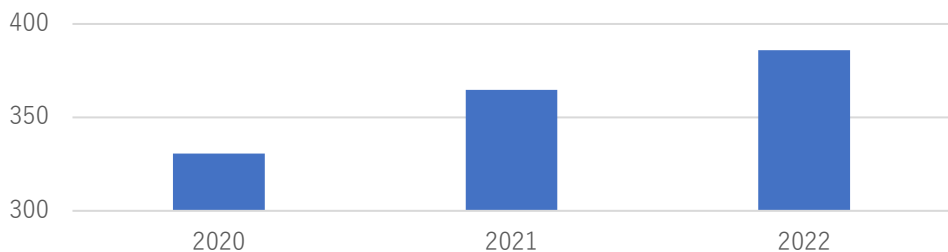
Observations avec des chiffres importants

Financement de la COOPEC aux bénéficiaires de PRORIL2 en 2022-2023 (Source: PRORIL2/COOPEC)



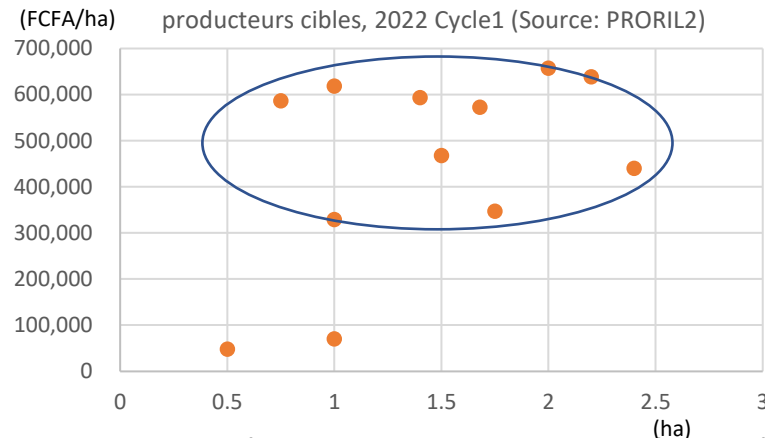
1. Augmentation graduelle du montant des crédits accordés sans garantie de l'état, grâce au système d'atténuation des risques

Les ventes de riz par les distributeurs cibles (tonnes) (Source: PRORIL2)



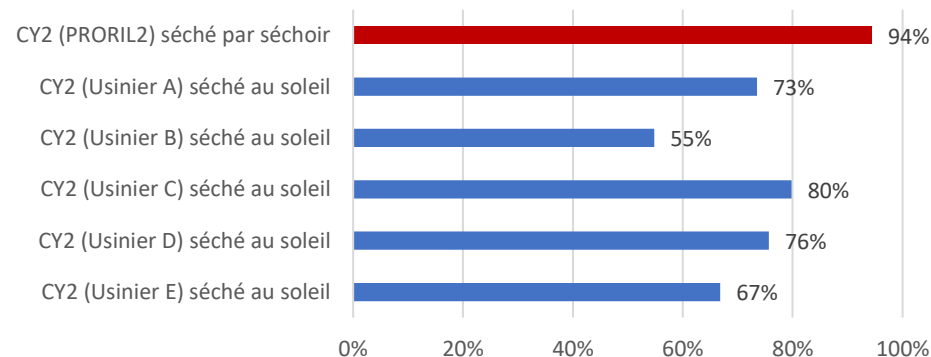
3. Augmentation régulière du volume des ventes de riz par les distributeurs cibles, mais encore loin d'atteindre l'objectif du projet (4 800 tonnes/an).

Superficie cultivée et rentabilité d'un groupe de producteurs cibles, 2022 Cycle1 (Source: PRORIL2)



2. La rentabilité des producteurs reste faible (400-600 mille FCFA par récolte) en raison de l'augmentation du prix des intrants

Taux du Riz entier (%) du riz local (Source: Analyse de Laboriz du PRORIL2, 2022/2023)



4. La qualité du riz blanchi semble être déterminée davantage par le traitement poste-récolte (séchage mécanique) que par l'usage.

Merci pour votre attention!



PRORIL
Projet de Promotion du Riz Local

Adresse e-mail
proril2ykro@gmai.com

Facebook
<https://www.facebook.com/PRORIL2>