



AGRICULTURE INTELLIGENTE FACE AU CLIMAT ET CONTRIBUANT A LA SECURITE ALIMENTAIRE

Zones sèches de Madagascar

LE DOLIQUE A CYCLE LONG



Cette fiche est basée sur les fiches techniques de GRET, sur financement de l'Union Européenne, renforcée par les expériences du GSDM, de CTAS et de l'ONN ; et améliorée par la TFNAC/FAO sur financement USAID sur les aspects changement climatique, nutrition et genre. Cette fiche, basée sur les expériences dans la région Androy, est adaptée aux zones sèches de Madagascar.



Contexte général

- Forte vulnérabilité aux effets du changement climatique
- Environnement de plus en plus dégradé
- Vents violents desséchants (Tioka Atsimo)
- Insécurité alimentaire et nutritionnelle



Cette fiche a pour objectifs :

- de renforcer l'adaptation aux changements climatiques
- d'améliorer l'état nutritionnel du ménage
- de préserver le sol et d'améliorer sa fertilité
- d'améliorer le revenu des ménages
- de renforcer la contribution des femmes dans la production agricole

Dans ce contexte d'environnement changeant, le dolique à cycle long, très adapté à la sécheresse, source importante de protéine végétale, culture améliorante de la fertilité du sol constitue une ressource stratégique d'adaptation.



LE DOLIQUE A CYCLE LONG

Variétés

- Variété à cycle long (seasea, antake ambahe, antake salazagne), marron, port rampant, originaire de Tsihombe (où elle est appréciée), peu intéressante pour le district d'Ambovombe (sensible aux insectes).
- Variété à cycle long (anta-drazagne, antake mena), rouge ou blanc, port rampant, très appréciée dans le district d'Ambovombe pour sa résistance aux insectes.

Quand cultiver ?

- Semis généralement de décembre à février entre les rangs de maïs ou de sorgho.
- Possible au mois de mars en cas de culture pure de dolique.

Où le cultiver ?

La dolique se cultive sur tous les types de sol de l'Androy, sauf sur les sols noirs hydromorphes.

Comment le cultiver ?

Système de culture

La rotation ou l'association la dolique avec le maïs, le sorgho et le mil est très intéressante.

Préparation du sol

Si associé au maïs ou au sorgho, aucune préparation du sol n'est nécessaire.

Semis

A l'angady. Ecartement de 70-80 cm X 70-80 cm pour le semis du décembre à janvier, associé au maïs ou sorgho.

Ecartement plus réduit si cultivé seul ; 50 cm X 50 cm.

La profondeur du semis varie de 4 à 6 cm, avec 2 à 3 graines par poquet.

La dose de semis est de 6 à 7 kg / ha.

Entretien

Premier sarclage dans les 15 à 20 jours après la levée. Un deuxième sarclage 15 à 20 jours plus tard est bénéfique à la culture.

Protection phytosanitaire

Traitement au tamarom des plantules contre une mouche de légumineuses *Ophiomya phaseoli*. Protection des gousses contre les attaques des larves d'un lépidoptère *Lampides boeticus*.



LE DOLIQUE A CYCLE LONG

Comment récolter et conserver ?

La dolique peut se récolter en gousses vertes pour une consommation immédiate. Lorsque les gousses se dessèchent, on récolte l'intégralité du champ et on procède au battage. Les graines sont ensuite stockées en sac dans un endroit sec et aéré.

Rendement

900 kg /ha en moyenne, jusqu'à 2,5 tonnes /ha

Données techniques complémentaires

Nom scientifique: Dolichos lablab

Nom local: Antake

Description

Légumineuse annuelle volubile. Les variétés à cycle court ont un port érigé. Les variétés à cycle long ont un port rampant, mieux adapté au climat venteux de l'Androy.

Besoins en eau

Des précipitations d'une centaine de mm sur 3 à 4 mois en début du cycle avec des rosées fréquentes en fin du cycle permettent d'obtenir des récoltes satisfaisantes.

Photopériodisme

Le dolique est photopériodique et ne doit pas être semée après le mois de mars.

Cycle cultural

150 à 180 jours.



Problèmes et solutions liés à la culture du dolique

Problèmes

- Attaque des insectes nuisibles
-une mouche de légumineuse (stade plantule)
-larves de lépidoptère sur les gousses
- Risque fort d'infestation de bruches aux champs
- Apparition des attaques de larves qui font des galeries dans les graines pendant le stockage

Solutions

- Prévoir des traitements insecticides au stade plantule et juste avant la floraison
- Le stockage de longue durée est à faire avec précaution.
- Il est conseillé de contrôler l'état phytosanitaire des graines au cours du stockage, d'écartier les lots douteux, et éventuellement d'appliquer un traitement

Les avantages de la dolique à cycle long

- **Culture à fort potentiel pour la sécurité alimentaire et nutritionnelle** (adaptation à la sécheresse, teneur élevée en protéine...).
- **Excellent précédent cultural (amélioration de la fertilité du sol)** : fixation de l'azote atmosphérique, couverture du sol, recyclage des éléments ...).
- **Possibilité d'effet protecteur de l'érosion éolienne**
- Feuilles consommées comme **légumes par les hommes** et comme **fouillage par le bétail**.
- Possibilité de culture en dérobé avec du maïs ou du sorgho : **économie de main d'œuvre** pour la préparation du sol (travaux des hommes) et le premier sarclage (travaux des femmes).
- **Contribution à l'autonomisation de la femme rurale** (ressource dont la production, l'utilisation et la commercialisation sont l'apanage des femmes)



Recette à base des légumineuses : dolique, niébé et Haricot

Ingrédients

Dolique rouge: 100 g, **niébé:**100 g, **haricot:** 150 g
oignon: 3 pièces, **gingembre:** 10g, **tomate:** 3 pièces
curcuma: 4 g

Préparation

- Écraser l'oignon, le gingembre
- Sauter le mélange dans une poêle puis ajouter un peu de curcuma et de sel
- Ajouter le mélange dans les légumineuses (cuisson 1h avant l'ajout de mélange) et bien remuer.
- Laisser cuire une dizaine de minutes tout en remuant et en écrasant une partie des légumineuses.
- Retirer du feu. C'est prêt.



Apports nutritionnels

LEGUMINEUSES	PROTEINES	LIPIDES	GLUCIDES	FIBRES	MINERAUX
Haricot	26,2-43,6	1-1,9	60-65	4 -5	3,0-4,9
Niébé	25,0-26,3	1,62-1,7	68-69	4-7,4	3,9-4,2
Dolique rouge	21,44	0,75	63,25		3,91

La haute teneur en fer dans les légumineuses permet de prévenir l'anémie ferriprive chez les femmes et les enfants, notamment si elles sont accompagnées d'aliments riches en vitamine C qui améliore l'absorption du fer

Partenaires techniques :



Partenaires financiers :



USAID
FROM THE AMERICAN PEOPLE