



La transformation locale en progrès régulier

Articles parus dans le « Journal du Salon » édité à l'occasion du Salon de l'Agriculture, de l'Hydraulique, de l'Environnement et de l'Elevage - SAHEL 2015 – Niamey 3 au 8 mars 2015.

En moyenne, milieu urbain et rural confondu, une famille achète 60% des produits alimentaires qu'elle consomme sur le marché. Evidemment pour les villes, ce pourcentage est beaucoup plus élevé. En ville, les habitudes alimentaires changent. La ménagère ou la restauratrice recherche de plus en plus de produits « prêts à l'emploi », c'est-à-dire ne demandant pas une préparation et une cuisson longue. C'est pourquoi les boutiques de quartiers regorgent de couscous, pâtes alimentaires en tout genre, farines et autres aliments produits sur tous les continents.

Certaines ONGs et organisations de producteurs se sont engagées dans une bataille de longue haleine, proposer les mêmes produits transformés mais confectionnés avec des produits locaux. En premier, il s'agissait des produits traditionnellement consommés au Niger : dégué, farine de mil, couscous de riz.



Mais les transformatrices ont fait preuve d'innovations et proposent maintenant une gamme de produits assez extraordinaire : des farines mélangées avec deux ou trois composants (céréales et niébé, une graine plus riche en protéines), du dégué à base de niébé et de riz, du couscous de patate douce, du couscous niébé – riz, etc. Tout cela apporte une offre de nouvelles saveurs mais surtout des aliments plus équilibrés. Par rapport au SAHEL 2014, les présentations des produits s'améliorent (emballage et étiquette).

Mais ces produits se vendent-ils, trouvent-ils des circuits de commercialisation et des acheteurs. Nous sommes allés interroger une transformatrice qui est appuyée par l'ONG AcSSA Afrique verte. Pour celle-ci, le marché est en croissance régulière. L'année dernière elle a pu transformer 25 tonnes de mil et 10 tonnes de sorgho. Elle distribue maintenant ses produits dans 30 points de vente notamment les supermarchés et les boutiques alimentaires. Maintenant les produits commencent à être exposés « à de bonnes places » et en quantité suffisante. Si, au départ, ses clients proposaient des dépôts-ventes maintenant ils payent souvent « cash ». Les produits les plus consommés restent les produits classiques (farine, couscous, dégué) mais les « nouveaux produits » notamment à base de niébé commencent à percer. D'après elle, il faudrait quand même des campagnes de promotion pour les lancer véritablement et

avoir accès à des emballages plus diversifiés et de meilleure qualité.



Ces transformatrices innovent également en mettant en place des contrats avec les OP pour l'ensemble de leur approvisionnement,

notamment lors des bourses de céréales organisées chaque année par AcSSA Afrique verte. Certaines sont également en négociation pour distribuer leurs produits à travers les boutiques de sociétés de carburant. On est loin de l'AGR en échangeant avec ces transformatrices qui parlent stratégie de distribution, produits nouveaux, qualité, marketing... de véritables chefs d'entreprises engagées dans la croissance de leurs activités.

Les conseils du RECA : prenez le temps de faire le tour des transformatrices de toutes les régions, achetez leurs produits, goûtez les et faites les goûter.

Le niébé, c'est l'avenir !

Le niébé, le Niger est le second producteur de l'Afrique de l'Ouest mais le premier exportateur. Et pourtant, le rendement moyen de cette culture demeure un des plus faibles d'Afrique de l'Ouest. Le point positif : la production du niébé au Niger peut être multipliée par 2 ou par 3. Les économistes appellent cela un gisement de productivité.

Le niébé est toujours considéré comme une culture de rente ou d'exportation, mais la consommation nationale a fortement progressé et il est devenu un produit vivrier au même titre que, le mil, le sorgho ou le riz. Il est maintenant consommé dans tous les milieux, comme repas familial ou destiné à la vente.

Le niébé est l'un des instruments de réalisation de la sécurité alimentaire, car il contient beaucoup de protéines (17 à 42 % selon des analyses de l'INRAN). Il a une teneur en protéine deux à trois fois plus grande que les céréales de base. Il est riche en lysine, acide aminé essentiel qui manque dans la plupart des céréales. Sa teneur en glucide en fait un aliment très énergétique.

Au SAHEL 2015, les transformatrices de différentes régions ont montré une grande

gamme de possibilités d'utilisation du niébé : du bérroua ou couscous à gros grains, du « talia » (ce mot utilisé en langue Haoussa vient de « made in Italia » et désigne les spaghettis), wassa wassa ou couscous à petits grains, farine pour bouillie et pour pâte cuite à la vapeur, farine pour beignet, farine pour dan waké (à mettre dans l'eau bouillante), du couscous riz-niébé, de la purée de niébé très adaptée pour le sevrage et ... tous les produits ne sont même pas cités.

L'équipe de rédaction s'est intéressée à l'Union Gamgi qui a présenté une innovation : l'Alkaki de niébé. L'Union Gamgi de la Région de Zinder travaille depuis quelques années sur la transformation du niébé, initialement avec l'appui de la SNV, puis du Prodex. L'Union a été créée en 2009 avec comme objectif de répondre au problème de stockage du niébé, compte-tenu de son importance dans la production agricole au Niger, et de créer de la valeur ajoutée. Les produits transformés à base du niébé produits par l'Union sont le couscous, le macaroni, la farine pour les beignets, les biscuits, les gâteaux, la bouillie, la boule, le tapioca et... l'alkaki ! Ce biscuit de la région de Zinder est normalement fait à base de blé, c'est-à-dire de

farine importée. C'est traditionnellement un cadeau fait à une jeune mariée.

Comment préparer l'alkaki de niébé ?



Les différents produits à base de niébé de l'Union Gangi, au centre les sachets d'alkaki.

La « peau » du niébé est enlevée d'abord, puis le niébé est nettoyé, lavé et séché. Le niébé séché est amené au moulin pour la farine qui est ensuite levée à la vapeur avec un couscoussier. On utilise un kg de niébé, contre ½ kg de farine de blé naturel, pour un ¼ de litre d'huile. Le tout est malaxé pour obtenir une pâte homogène. Le temps d'attente pour la levée de la pâte est d'au moins 6 h. Dans le même temps, le sucre est fondu pour faire du caramel.

Après la levée, la pâte est réduite en petites boules qui sont cuites dans l'huile. Les boules sont ensuite plongées dans le sucre fondu jusqu'à ce l'huile se retire.

L'alkaki à base du niébé est plus nutritif et a un goût très agréable, le goût du niébé : c'est un produit qui mérite une promotion. Ce produit est de plus en plus connu. Au début, c'était difficile de le faire accepter comme cadeaux aux jeunes mariées, il est maintenant en train de conquérir le marché.

Enfin la patate douce est transformée

Imaginez une plante qui ait une valeur nutritive élevée, qui pousse facilement, qui mûrisse vite, qui produise une nourriture abondante par rapport à l'espace utilisé pour la planter, qui se conserve bien et qui ait bon goût. Ça paraît trop beau pour être vrai. Et pourtant, **la patate douce** possède toutes ces qualités. C'est la FAO qui a écrit cela.



Manioc, patate douce et pomme de terre sont les racines et tubercules les plus cultivés au

Niger. Les enquêtes annuelles de production de la Direction des Statistique du Ministère de l'Agriculture donnent des chiffres de 110.000 T pour le manioc, 80.000 T pour la patate douce et 50.000 T pour la pomme de terre. Le manioc et la patate douce pouvant avoir plusieurs périodes de production dans l'année, il est probable que la production soit difficile à estimer et qu'elle soit supérieure à ces chiffres.

La pomme de terre reste le « chouchou » des ONG et des projets de développement. Les montants exacts ne sont pas disponibles, mais il semble que chaque année cela soit la pomme de terre qui reçoive la meilleure part dans les programmes d'urgence ou d'appui aux cultures de contre saison. Pour le producteur individuel, la production est rentable et peut apporter des revenus importants. Pour l'Etat (le pays) cela demanderait d'affiner les calculs (importation des semences et des engrais).

La patate douce ne demande pas d'importation de semences et moins d'engrais à l'hectare. Pour les producteurs de patates douces les problèmes sont classiques : les prix baissent au moment de la récolte et la conservation est difficile. En général, pour résoudre ce type de problème il faut se tourner vers la transformation. Mais jusqu'à présent les initiatives sont rares.

Cette année au SAHEL, des jeunes promoteurs, sous l'appellation DJADO INNOVATION, présentent des produits à base de patate douce à chair orange : des jus

de patate douce (surement meilleur pour la santé que les sodas), de la farine enrichie à base de patate douce à chair orange et des chips. La patate douce permet également la confection de couscous. Aucune racine ou tubercule ne peut fournir autant de vitamine A. La patate douce est aussi une grande source de potassium et elle ne contient ni graisse ni cholestérol.

Souhaitons que cette initiative permette de sortir de l'ombre cette plante facile à cultiver et aux qualités nutritionnelles si intéressantes. Une initiative à suivre et à encourager pour ceux dont c'est le métier.

Contact : DJADO INNOVATION / 98 01 00 50 / 80 81 56 56