

Opération séduction

Délaissé durant des décennies au profit des céréales importées, le mil, bien adapté aux conditions climatiques sahéliennes, bénéficie aujourd'hui d'un regain d'intérêt : recherche de nouvelles variétés et de produits attrayants et faciles d'emploi pour les consommateurs.

La crise alimentaire de 2007, provoquée par la flambée des prix des produits sur les marchés internationaux, a relancé l'intérêt pour les céréales locales. Parmi celles-ci, le mil, prédominant dans les systèmes de production des zones semi-arides. Cette céréale est aujourd'hui la base de l'alimentation de 50 millions d'habitants du Sahel. Extrêmement résistante à la sécheresse et se contentant de sols pauvres, c'est, avec le sorgho, la seule céréale correspondant pleinement aux conditions climatiques et habitudes alimentaires de cette région. Le mil représente 71 % de l'apport calorique de la population du Niger où il occupe plus de la moitié des superficies cultivées. Pourtant, au cours des dernières décennies, le mil, comme les autres céréales locales, a progressivement cédé du terrain dans l'alimentation des villes au profit du riz, du maïs et du blé. Ces céréales importées ont des atouts déterminants aux yeux des citadins : elles sont facilement disponibles tout au long de l'année, sont souvent moins chères et sont plus faciles d'emploi.

Transformer et conditionner

Si la flambée des prix du blé et du riz offre des conditions favorables à la relance de la consommation de mil, celle-ci passe, outre l'augmentation de la production, par de meilleures techniques de transformation et de commercialisation pour offrir aux consommateurs des produits plus variés, plus simples à préparer et plus "modernes". Depuis les

années 1980, des projets régionaux de promotion des céréales locales – Promotion des céréales locales au Sahel (Procelos), Réseau ouest et centre africain de recherches sur le mil (Rocafremi), Initiative mil sorgho (IMS), ainsi qu'au Sénégal le Projet de promotion des céréales locales (PPCL) – s'efforcent de mettre au point de nouveaux produits pour les valoriser : il s'agit de préparations prêtes à la cuisson (tô, bouillie, couscous), de produits alimentaires prêts à consommer (pâtes, biscuits, beignets, galettes, farines infantiles), ou industriels (amidon, malt).

est le sankhal ou semoule de mil en sachet, au Mali et au Burkina Faso, les consommateurs préfèrent la farine crue, fermentée ou torréfiée, pour préparer des "pâtes", base de nombreux plats. Des recettes ont été distribuées et diffusées à la radio et à la télévision, dans le cadre des campagnes de promotion visant les ménagères et les restauratrices.

Un gène d'adaptation au Sahel

L'avenir du mil se joue également dans sa capacité à s'adapter à l'augmentation des températures et à la baisse de la pluviosité,



Des techniques qui simplifient le travail et assurent une bonne qualité ont été perfectionnées, comme les décortiqueuses abrasives et les moulins à marteaux pour alléger le pilage et le broyage. L'emballage et le marketing des produits font aussi l'objet de recherches qui ont abouti à la mise sur le marché, dans plusieurs pays d'Afrique de l'Ouest, de farine de mil en sachets de 500 g, 1 kg ou 2 kg, prête à l'emploi, permettant de préparer rapidement divers plats.

Des enquêtes auprès des consommateurs ont permis de préciser leurs attentes et leurs goûts. Des paramètres majeurs déterminant l'acceptation de ces produits ont été identifiés : disponibilité, goût, qualité, prix, facilité de préparation et conservation. On a ainsi pu constater que si, au Sénégal, le produit leader

conséquences attendues des changements climatiques au Sahel. Les chercheurs de l'Université Abdou Moumouni de Niamey et de l'Institut de recherche pour le développement (IRD), France, ont mis en évidence le gène intervenant dans l'adaptation du mil aux différents climats des zones où il a été domestiqué il y a plus de 3 500 ans, au Niger et au Mali. L'identification de ce gène, le PHYC, permettra de sélectionner et développer les variétés les mieux adaptées aux futures caractéristiques du climat sahélien. Une telle perspective renforce encore l'intérêt pour cette céréale trop longtemps négligée par la recherche, les pouvoirs publics et les responsables du développement agricole au Sahel. ■

L'avenir du mil passe par de nouvelles techniques de transformation.