



Aridité Prospère « Cida Kanka »

De l'Aridité jaillira la Prospérité!

[ACCUEIL](#) [PRÉSENTATION](#) [ACTIVITÉS](#) [ARTICLES](#) [PARTENAIRES](#) [LIENS](#)

[Accueil](#) » [Activités](#)

Activités Promotion Hanza

Le hanza est une plante naturelle, génétiquement indomptée, qui fait parti de l'alimentation traditionnel authentique des nigériens. Malheureusement, de lourds préjugés se sont développés autour de cette plante, lorsque en temps modernes on a commencé à associer cette plante avec la misère. En effet, cette plante, qui dû à sa nature vivace produit très bien durant les années de sécheresse, fait le recours pour des milliers de nigériens lorsque les stocks de céréales sont insuffisantes. Amer à son état brut, la graine de son fruit devient comestible après un traitement de désamertûmage qui se fait par moyen de l'eau. Mais le fait que l'aliment nécessite une préparation rigoureuse, et qu'elle sauve des milliers d'individus de la faim chaque année, n'empêche pas qu'il a servi comme aliment de luxe dans l'histoire du Niger. Riche en protéines, énergie et plusieurs sels minéraux essentiels, le hanza a fait les preuves historiques suivantes:



- Il a donné son nom au village historique de Ci-hanza, un village où habitaient un temps les fondateurs de la ville de Zinder avant que cette dernière ne soit fondée. Ci-hanza veut dire « Mangez du hanza » dans la langue locale hausa.
- Cent ans passé, il était courant de récolter et de consommer le hanza même dans des périodes d'abondance. Par exemple, une famille Peul a raconté comment, durant une période où ils possédaient 200 vaches, 100 petits ruminants et un petit champ de mil qui à l'époque produisait bien, ils sortaient chaque année récolter et manger le hanza dans sa saison – parce qu'ils appréciaient bien l'aliment.
- Des vieilles femmes touarègues avaient l'habitude de conserver le hanza récolté en saison pluvieuse jusqu'à la saison froide, pour le préparer et servir aux enfants le matin sous forme de petit déjeuner. Ceci, disaient-elles, permettait aux enfants de résister mieux au froid matinal de la saison que s'il mangeaient d'autres aliments.
- Dans la région de Zinder, le hanza pouvait fréquemment figurer parmi les « gara » – dons alimentaires que l'on donne à la jeune mariée lors de son mariage pour l'aider à débiter la vie dans son nouveau foyer.

Le hanza est un aliment entièrement BIO. Vu son état indompté, promouvoir le hanza est en même temps promouvoir l'environnement.

[Email this page](#)

Powered by [Open Outreach](#).

Langues

- [English](#)
- [Français](#)

Suivre Aridité Prospère « Cida Kanka » sur:

[This site \(RSS\)](#)

Activités

- [Activités Promotion Hanza](#)
- [Activités Cuisson Solaire](#)