

ONG ARIDITÉ PROSPÈRE " CIDA KANKA "

" Tout était impossible dans la vie avant d'avoir été réalisé un jour", disait Nelson Mandela. Cette célèbre phrase traduit parfaitement ce qui arrive aujourd'hui au Anza, cette plante dite de " misère"; cet arbre dédaigné par tous à cause de lourds préjugés liés à son existence.

Une jeune ONG dénommée Aridité Prospère " Cida kanka " qui a vu le jour à Zinder vient de prouver le contraire. Elle se bat pour lever cette fausse étiquette sur le Anza et bien d'autres plantes que les Nigériens que nous sommes, taxons de tous les maux. Pour Aridité Prospère, les Nigériens cherchent loin ce que la nature leur offre à portée de mains. Josef Garvi de l'ONG Aridité prospère qui travaille depuis un certain temps sur un tel projet nous édifie sur la question. Interview.



M. Josef GARVI

Le Damagaram : Pouvez-vous nous parler du Anza, cette plante qui est au cœur de votre projet ?

Josef Garvi : Le Anza est un arbuste sauvage naturel qu'on trouve partout et surtout en abondance au Niger. Contrairement aux autres plantes, le Anza est capable de pousser dans des zones arides. La plante a généralement la taille de 2 à 3 mètres et elle porte des feuilles vertes toute l'année. Et quand la saison des pluies approche, elle a cette particularité de porter des fruits verts

qui, à l'arrivée des premières pluies, mûrissent et deviennent jaunes. Ces fruits ont à peu près 1 cm de diamètre et ont un jus sucré qui fait qu'on peut les sucer. Chose assez importante, c'est que la graine qui se trouve à l'intérieur du Anza peut très bien être exploitée en tant qu'aliment de base. Cette graine à l'état naturel est amère. Mais suite à un traitement qui consiste à la laisser trempée quelque temps dans l'eau et à la laver, elle devient consommable pour l'homme avec des caractères nutritifs très favorables. Il faut ajouter que le

fait que cette graine soit amère fait que généralement les animaux, les insectes et autres prédateurs ne touchent pas à ce fruit. Cette prédisposition naturelle fait que les récoltes du Anza sont conservables sans qu'on ait à les imprégner d'un quelconque insecticide ou autre pesticide.

J'ajouterais que le Anza est une plante qui est réputée pour donner abondamment de fruits dans les périodes de sécheresse ou d'insuffisance pluviométrique

Quels produits peut-on faire à base des fruits du Anza ?

On peut faire toute une gamme de recettes à base de Anza. Pour notre part, nous avons expérimenté au moins 12 recettes qui vont de la pâte ou touvo, aux biscuits, aux petits pois, aux beignets, au pain, aux gâteaux, au wacca (purée), etc. Nous avons expérimenté le biscuit et le pain grâce à une boulangerie partenaire à Niamey nommée Agape.

Mais comment pensez-vous procéder pour faire entrer le Anza dans les habitudes alimentaires des gens quand on sait ces derniers réfractaires à cette plante dite de période de famine?

Je pense que les gens ont besoin d'être mis en contact avec des produits à base de Anza, pour d'abord chasser les préjugés entretenus

autour de cette plante. En effet, en faisant un sondage dans la ville de Zinder, nous avons constaté que beaucoup de personnes ne connaissent cet aliment que par la très mauvaise réputation qui est entretenue sur lui. Et les gens se figent sur ces idées préconçues et ne cherchent pas à aller au delà. Notre satisfaction ici est que pratiquement toutes les personnes qui au début ont mal parlé du Anza, en goûtant, les produits faits à sa base, les ont appréciés. Elles ont marqué leur surprise sur la valeur nutritive que cette plante peut avoir pour peu qu'on la mette en valeur.

Donc nous croyons qu'il faut que les gens découvrent les qualités du Anza ainsi que les différentes utilisations culinaires dont il peut faire l'objet. La seconde étape serait de rendre les produits disponibles sur le marché nigérien et à portée du consommateur qui peut en disposer à des prix raisonnables.

Et c'est partant de cela que les gens vont graduellement consommer de plus en plus, jusqu'à ce que le Anza devienne un aliment intégré dans les habitudes de chaque foyer et cela de la même manière que le niébé est devenu présent dans tous les foyers, alors qu'il y avait un temps où les gens, pour des raisons simplement culturelles, avaient honte de cuire chez eux cet aliment dont ils ont finalement fini par apprécier la valeur nutritive.

Comment cultiva-t-on le Anza ?

Le Anza est une plante qui pousse très facilement. Il faut préciser qu'il y a beaucoup de zones où elle pousse en abondance au Niger. En plus c'est une plante facile à semer. L'ONG Eden Foundation, à Tanout, a fait beaucoup d'essais sur le Anza et elle a aidé beaucoup de fermiers à en semer les graines sur leurs terres. Ce n'est donc pas un travail compliqué. Une fois que la graine est semée ou qu'elle soit mise en terre de façon naturelle, il suffit maintenant d'un peu entretenir la plante. Une fois qu'elle grandit, l'essentiel du travail est fait et le paysan n'a plus à fournir de gros efforts pour labourer le champ ou faire autre chose. D'année en année, l'arbre va tout seul porter des récoltes de façon naturelle. C'est donc une plante facile à cultiver. Mais dans un premier temps nous pensons qu'il y a des zones où il y a suffisamment de Anza et qu'il suffit juste d'exploiter cette richesse naturelle. Dans ces cas là ce qu'il faut faire, c'est d'aider les villageois et les nomades de ces zones à pouvoir travailler pour produire et pour pouvoir vendre les produits issus de leurs récoltes. Cela va incontestablement rapporter aux populations des revenus supplémentaires qui vont les aider à s'autosuffire et à lutter contre la pauvreté.

Réalisée par Bello Marka

Ils ont dit à propos des produits dérivés de Anza



Thomas a goûté du wacca à base de Anza. " Au début j'étais un peu sceptique. J'ai goûté du bout des lèvres. Après j'en ai mangé à grandes cuillères. Vraiment, j'ai trouvé le plat excellent ».

Omar Maman qui a goûté au biscuit de Anza a dit : « ce gâteau est vraiment succulent. Où est-ce qu'on en vend ? D'ailleurs c'est à base de quoi ? » ; « Quand on lui a simplement dit que c'était à base de Anza, il a fait remarquer : « Pas le Anza que je connais, quand même ? Le fruit de cette plante qui a la mauvaise réputation d'être un aliment de temps de famine peut-il donner un gâteau aussi bon ? »

Nourou Kakou quant à lui tient un restaurant à côté de la radio privée Shukurah. Depuis quelque temps, il sert à ses clients du wacca de Anza. « Les gens trouvent bien. De plus en plus ils m'en demandent. Je crois que c'est pour moi et pour mes clients une heureuse découverte. Je risque de créer une fada A Ci Anza », littéralement " Mangeons du Anza ".

Benoit est propriétaire du restaurant Lyafa. « J'ai beaucoup aimé. Je mets le Anza avec la salade. Ça marche à merveille. En plus ça se conserve bien ».

Sani Sanda est prince de Zinder. Il nous parle du Anza : « Je me souviens quand j'étais enfant d'avoir consommé de la bouillie de Anza. Elle a un bon goût. Elle est énergétique. En fait le Anza, jadis de façon toute naturelle faisait partie de l'alimentation du commun des citoyens. Avec le temps et surtout les nouveaux aliments prêts à être consommés qui sont venus sur le marché, les gens ont commencé à abandonner le Anza qui demande un certain travail pour être consommable ».

Propos recueillis par Bello Marka