

La production vivrière des cultivateurs de coton biologique en Afrique de l'Ouest pour réduire leur dépendance au coton et sortir de la pauvreté

N° 1 Le fonio



Type de culture

Le fonio (*Digitaria exilis*), plus petite espèce de millet, est une céréale dont la culture, remontant à 5.000 ans avant notre ère, est une des plus anciennes d'Afrique. Dans la mythologie des Dogons au Mali, le créateur fit l'univers en faisant exploser un grain de fonio, situé à l'intérieur de l'«œuf du monde».

Cette céréale a le potentiel d'améliorer la nutrition, de contribuer à la sécurité alimentaire, de favoriser le développement rural et l'utilisation durable des terres. En dépit de la culture intensive du maïs et d'autres céréales non indigènes depuis le XXe siècle, les agriculteurs africains et les consommateurs tiennent le fonio en haute estime car il est nourrissant et croît très rapidement : il arrive à maturité en 8 semaines seulement.

Culture et utilisation

Le fonio est une plante très rustique et pousse bien sur des sols pauvres. Il peut produire des semences dans les sols contenant de l'aluminium, toxiques pour d'autres cultures, et on peut même compter sur lui dans les terres arides de la savane, où les pluies sont brèves et imprévisibles. Le fonio est une des céréales de base au Soudan et en Ethiopie. En Afrique de l'Ouest, il est principalement cultivé et cuisiné par les femmes, comme met de choix tout indiqué pour la confection de friandises servies à l'occasion des mariages, baptêmes et autres cérémonies. Sa production globale en Afrique est estimée entre 250.000 et 300.000 tonnes.

Les grains de fonio sont utilisés par les consommateurs africains en bouillie et comme couscous ; ils entrent dans la composition du pain et de la bière. Minuscules, ils ne contiennent pas de gluten et sont riches en protéines. Les consommateurs hors l'Afrique commencent à reconnaître dans le fonio des qualités gustatives et nutritionnelles : il est léger et facile à digérer, et peut être inclus dans de nombreuses recettes à base de céréales, ce qui en fait un ingrédient intéressant pour la diététique des personnes présentant une intolérance au gluten, en mauvaise santé ou en bas âge.

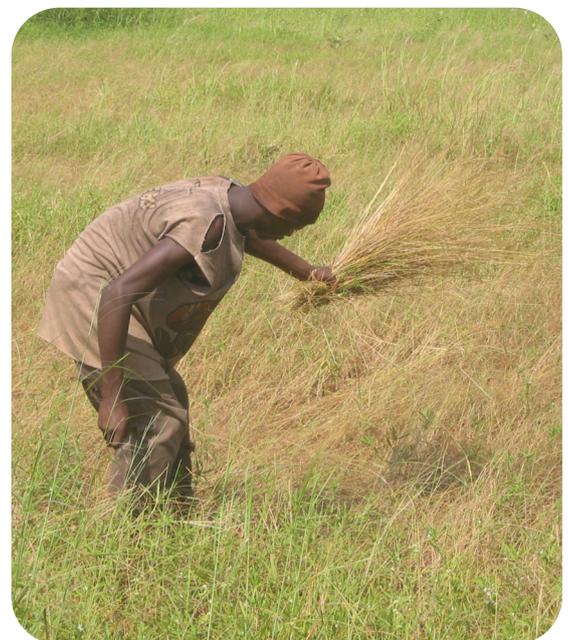
Transformation et commercialisation

Un obstacle majeur à l'augmentation de la production de fonio est la longue et complexe transformation des grains : la petite taille de ceux-ci rend très laborieux leurs décorticage et broyage, traditionnellement exécutés par des femmes l'aide d'un pilon et d'un mortier. Dans le cas de l'association des producteurs de la Fédération Yakaar Niani Wulli (YNW) au Sénégal, le fonio n'est donc cultivé que sur de très petites parcelles de moins de 0.1 ha et ses rendements s'élèvent à environ 100-500 kg par ha. Il est difficile pour les agriculteurs d'augmenter les volumes de production sans accès aux financements avant récolte.

Les producteurs sénégalais de fonio explorent les moyens d'augmenter les marchés tant locaux que d'exportation. L'ONG écologique Enda Pronat a travaillé avec eux en vue d'introduire



Paquets de fonio précuit vendus à Dakar par la fédération de l'agriculture biologique Yakaar Niani Wulli, Sénégal. Source: Britta Pichler



Récolte du fonio à l'aide d'une faucille. Source: Enda Pronat



La production vivrière des cultivateurs de coton biologique en Afrique de l'Ouest pour réduire leur dépendance au coton et sortir de la pauvreté

le fonio dans le cycle de rotation des cultures des producteurs de coton biologique de la YWN.

Pour les agriculteurs et leurs partenaires des ONG, des options d'exportation ne peuvent être envisagées que pour certaines cultures s'adaptant bien dans leur rotation avec le coton, et qui, n'étant pas des denrées alimentaires de base dans l'alimentation locale, ne soulèvent pas de craintes de réduction de la sécurité alimentaire des communautés locales. C'est ainsi que le YWN considère utile de développer la culture du fonio tant pour l'exportation que pour les marchés locaux.

Recette: Délicieux ragoût de fonio

-  180 g de fonio
-  1,2 litres de bouillon de légumes (ou eau + bouillon en poudre)
-  2 grosses carottes, coupées en dés
-  1 gros oignon, haché
-  450 g de pois chiches cuits ou en conserve
-  1 boîte de tomates concassées
-  de l'ail haché, dosé selon le goût
-  1 cuillère à soupe de cumin
-  1 cuillère à café de poivre de Cayenne
-  2 cuillères à café de curcuma
-  1 cuillère à café de cannelle (facultatif)
-  30 g de persil frais, mélangé juste avant de servir

Mélangez le tout dans une cocotte allant au four, couvrir et cuire pendant 35 minutes au four à 350°F/180°C/gaz thermostat 4. Remuez, ajouter de l'eau si c'est trop épais et prolongez la cuisson jusqu'à ce que les carottes soient tendres (encore 30 minutes environ). Laissez reposer le plat pendant quelques minutes, puis ajoutez le persil. C'est délicieux servi avec du lait ou du yaourt de soja et de la sauce à la coriandre fraîche (hachée et mélangée à un peu de sel et de jus de citron).

Plus de recettes en anglais sur <http://fonio.cirad.fr/en/technologie/consumption.html>



Extrémité d'une gerbe de fonio.

Source: Enda Pronat



Jeune agricultrice avec sa meule de tiges de fonio, Koussanar, Sénégal.

Foto: Enda Pronat

La série des cultures vivrières comprend des fiches sur 1. le fonio, 2. l'hibiscus, 3. le sésame, 4. la noix de cajou, 5. le karité. Des informations complémentaires sont disponibles dans la brochure « Hibiscus, noix de cajou et coton : quel dénominateur commun ? »

Fibres, Food & Beauty for Poverty Reduction est un projet conjoint de PAN Allemagne, PAN UK, OBEPAB au Bénin et Enda Pronat au Sénégal. Il vise à informer la population des nombreuses possibilités de cultures vivrières développées par les cultivateurs de coton biologique en Afrique et à aider ces derniers à trouver de meilleures options de commercialisation de ces produits sur les marchés locaux ou d'exportation.

Le projet est financé par l'Office de Coopération EuropAid, inWent et TRAIID.