

Au delà du Tô

Le Néré ou Parkia Biglobosa

... est un arbre de la famille des Légumineuses, facilement multipliable, sa croissance reste assez lente. Le néré (son nom en bambara) est caractéristique de la savane en Afrique de l'Ouest et atteint 15 à 20 m de hauteur. Il pousse naturellement dans les champs, en brousse pour devenir un très gros arbre qui vit plusieurs dizaines d'années. La dissémination de la graine serait assurée par de petits rongeurs qui grimpent sur l'arbre dont ils mangent les fruits sur place ou non loin du lieu de la cueillette.

Son importance pour l'être humain est si grande que dans certaines sociétés africaines, seuls les hommes peuvent avoir la propriété de la graine, celle de la pulpe jaune revient généralement aux femmes.

Le fruit du néré se présente sous forme de grappe de gousses d'environ vingt centimètres de longueur. Elles contiennent des graines enrobées dans une pulpe jaune très appréciée des enfants qui la consomment telle quelle ou délayée dans de l'eau. Mais les adultes aussi s'en régalaient volontiers. Un arbre peut produire 25 à 100 kg de fruits par an.

«*J'ai mon néré et je connais les graines de ses fruits*» c'est un proverbe qui veut dire que l'on connaît bien ce dont on a l'habitude ou l'expérience.



Newsletter No.12/ Mai 2013

Curiosités

La contribution nutritionnelle du Néré est d'une importance capitale. Le nectar des fleurs est sucé, les fruits verts consommés grillés, la pulpe se mange brute et sert à la préparation de boissons et de gâteaux. Le «Soumbala », obtenu par transformation des graines est un condiment riche en protéines, en fer, en vitamine C et en iode permettant de limiter les risques de scorbut. Les fleurs du Néré soignent la lèpre, la pulpe du fruit la fièvre jaune, la constipation et l'ictère. Le rameau de la plante est un remède contre la morsure du serpent. Sur le plan culturel et artisanal, le Néré est apprécié pour son ombrage, le bois du Néré des Dioulas est mis au service de l'énergie et d'œuvres artistiques. C'est une espèce agro-sylvo-pastorale reconnue comme fourragère et fertilisant pour le sol.

La recette du mois

Sauce Soumbala

Dans une marmite faire revenir 250gr de viande, les dorer dans un peu d'huile, ajouter 2 oignons moyens finement découpés puis 5 grosses tomates découpées. Laisser frire 5 mn, puis ajouter 200gr de soumbala pilé, frire 2 mn, ajouter 1 litre d'eau, ensuite des crevettes rouges bien pilées et un peu de sel. Mijoter jusqu'à obtenir une sauce à quantité voulue. Servir de préférence avec du riz burkinabé.

Bon Appetit!

Editeurs: Association "Yelmani" Association Burkinabé de Fundraising DaCom les 100 kara	Téléphone: 70 25 03 13 50 41 08 24 74 26 62 37 78 43 28 87	Email: yelmani.bf@gmail.com fundraisingburkina@gmail.com aziz.dabo@dabotrade.com les100kara1@yahoo.com
------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Les RDV - passé et à venir

25 au 27 avril 2013

La 16ème édition de la Journée Nationale du Paysan (J.N.P.) s'est tenue à Banfora dans la région des Cascades. C'était l'occasion privilégiée d'échanges directs entre le Gouvernement, et le monde rural à travers le thème : «*Sécurité Alimentaire et résilience des populations : enjeux et défis*».

Du 27 Avril au 05 Mai

La Mairie de Ouahigouya en partenariat avec ACR/Communication, Loco Service et HORUS CONSEILS organisent à Ouahigouya la 1ère Edition du FIMO placée sous le thème «*Le Commerce, facteur d'intégration des peuples, une réalité au Burkina Faso*».

Les 17, 18 et 19 Mai

La foire du poisson de la province du SOUROU, la région de boucle du Mouhoun se tiendra à Tougan et est organisé par l'Association SOUROU NAFA (contact : sourou.nafa@yahoo.fr)

Carte de Visite

BURKINA AGRICOLE, entreprise Ouagalaise est spécialisée dans la production de bouillie infantile à base de farine de niébé, d'arachide et de petit mil. Sa marque VITAZOM est très riche en vitamine et convient aux enfants jusqu'à 6 ans et aux femmes enceinte.

Contacts : LANDRE Hervé

Tél: (+226)79190980

(+226)72672798

Email: hlandre@faneurope.eu

