

La consommation urbaine d'une céréale traditionnelle en Afrique de l'Ouest : le fonio

Charlotte Konkobo-Yaméogo¹
Youness Chaloub²
Alpha Kergna³
Nicolas Bricas⁴
Rachid Karimou¹
Jean-Luc Ndiaye⁴

¹ Centre national de la recherche scientifique et technologique (CNRST)
Institut de recherche en sciences appliquées et technologies (Irsat)
Département de technologie alimentaire (DTA),
BP 7047,
Ouagadougou 03,
Burkina Faso
<dta@fasonet.bf>

² Institut de recherche agronomique de Guinée/Centre de recherche agronomique (Irag/CRA) Bareng,
BP 1523,
Conakry,
Guinée
<iragdg@biasy.net>

³ Institut d'économie rurale (IER)/Ecofil,
BP 258,
Bamako,
Mali
<alpha.kergna@ier.ml>

⁴ Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement (Cirad),
TA 40/16,
34398 Montpellier cedex 5,
France
<nicolas.bricas@cirad.fr>

Résumé

Le fonio (*Digitaria exilis*) est une céréale cultivée surtout en Guinée et dans quelques zones soudanaises d'Afrique de l'Ouest. Sa préparation culinaire très difficile et pénible en a fait une céréale marginale dans la consommation, en particulier en ville, et fait craindre sa disparition. Des enquêtes menées auprès de consommateurs de Conakry, Bamako et Ouagadougou montrent cependant que les citadins apprécient largement ce produit et souhaitent en augmenter la consommation. Celle-ci est essentiellement limitée par le coût du produit, à la fois monétaire et en travail. L'intérêt d'une offre en fonio complètement transformé, proposé sous la forme plus « moderne » de sachets de grains prêts à cuisiner apparaît contrasté selon les pays. En Guinée, le caractère traditionnel du fonio et l'attachement au savoir-faire domestique de sa transformation expliquent le recours limité à ce type de produit. Au Mali et au Burkina, le fonio est davantage considéré comme un produit africain de diversification et est moins le support de l'identité rurale des citadins. Bien que ces pays soient de plus petits producteurs de fonio, on y observe la création de plusieurs petites entreprises qui se spécialisent sur ces nouvelles formes du produit. L'augmentation de la demande en fonio passe cependant par une réduction de son coût à laquelle une mécanisation rurale à large échelle peut contribuer.

Mots clés : Transformation, commercialisation ; Productions végétales.

Summary

Urban consumption of fonio, a traditional cereal in West Africa

Fonio or acha (*Digitaria exilis*) is a cereal mainly produced in Guinea and in some Sudanian regions of West Africa. Its processing is tedious and painful and explains why its consumption is very low, mainly in cities. Consumer surveys were carried out in Conakry, Bamako and Ouagadougou. The results showed that urban consumers do appreciate this product and wish to increase its consumption, but the latter is limited by its high cost, both in terms of price and of processing work. The interest for ready-to-cook fonio, sold in more "modern" plastic bags, seems different depending on countries. In Guinea, the traditional attribute of fonio and the attachment to the home processing know-how explain that this kind of product is not so much bought. In Mali and Burkina, the fonio is much more considered as a diversification African food and is less the rural identity support of urban consumers. Even if these countries are small fonio producers, one can observe in towns the development of small-scale fonio processing enterprises. Increasing the demand for fonio means to reduce its price. A harvest and post-harvest mechanisation of fonio in rural areas and not only in small enterprises could help address this problem.

Key words: Processing, Marketing; Vegetal Productions.

Le fonio (*Digitaria exilis*) (photo 1) est une céréale d'origine africaine [1] dont la production s'étend du Sénégal au lac Tchad, le long de la zone soudanienne. Sa production totale est es-

timée par la FAO à environ 250 000 tonnes par an, dont 120 000 tonnes pour la seule Guinée. Dans la région du Fouta Djallon et en moyenne Guinée, le fonio représentait un aliment de base attesté de



Photo 1. Épi de fonio (photo : Jean-François Cruz, Cirad).

Photo 1. Fonio ear.

longue date [2, 3] mais il est aujourd'hui devancé par le riz. Dans les autres pays, sa culture est désormais localisée dans certaines zones. Là, il constitue alors soit une céréale de complément, soit un aliment de soudure ou de disette, soit un produit cultivé pour des usages particuliers (diététiques, thérapeutiques ou cérémoniels). Son rendement est relativement faible (entre 300 kg/ha et 500 kg/ha, parfois jusqu'à 1 t/ha). L'utilisation du fonio est fortement handicapée par la difficulté de séparer le sable des très petits grains qui caractérisent cette céréale (*photo 2*). Le battage est traditionnellement effectué à même le sol et le grain ramassé se mélange alors au sable. Le premier décorticage au mortier et au pilon permet d'enlever la balle et d'obtenir du fonio cargo. Le second décorticage conduit à retirer le son et à obtenir du fonio blanchi. Ces décorticages doivent être suivis d'un vannage puis d'une série de lavages – jusqu'à dix – pour rendre le produit consommable [4]. L'ensemble de ces caractéristiques peut laisser penser que le fonio est une céréale condamnée à la disparition au profit de produits de base plus compétitifs, notamment sur les marchés urbains. Pourtant, le fonio fait l'objet depuis quelques années d'un regain d'intérêt de la part des opérateurs économiques. En Guinée, au Mali et au Burkina, des artisanes rurales sont depuis longtemps spécialisées dans la transformation du fonio pour la vente sur les marchés. Plus récemment, de petites entreprises urbaines proposent du fonio blanchi et lavé, parfois précuit, conditionné en sachets en plastique thermo-soudés (*photo 3*) et portent leur effort sur sa qualité. Tous ces opérateurs visent les marchés urbains, voire

l'exportation vers l'Europe et les États-Unis.

Dans le cadre d'une recherche visant à améliorer la compétitivité du fonio par une mécanisation de sa transformation, une enquête sur sa consommation urbaine a été conduite au Burkina, en Guinée et au Mali. Elle consistait notamment à mesurer la part de la population habituellement consommatrice de fonio, à identifier les attentes de qualité des consommateurs vis-à-vis de ce produit et

les conditions d'une augmentation de sa consommation.

Méthodologie de l'enquête

À Ouagadougou et Conakry, un sondage a d'abord été réalisé fin 1999, auprès de 500 personnes par ville, représentatives de la population (tirage aléatoire). Dans un second temps, début 2000, des enquêtes par questionnaire ont été menées sur des sous-échantillons de consommateurs de fonio, à raison de 150 personnes à Ouagadougou, 150 à Conakry et 120 à Bamako. Seule la consommation à domicile a été prise en compte. Le questionnaire portait sur les fréquences de consommation, les pratiques d'acquisition et de préparation, les usages culinaires et les opinions sur la qualité du fonio et les perspectives de sa consommation.

Résultats et discussion

À Ouagadougou comme à Conakry, 40 % des personnes interrogées déclarent

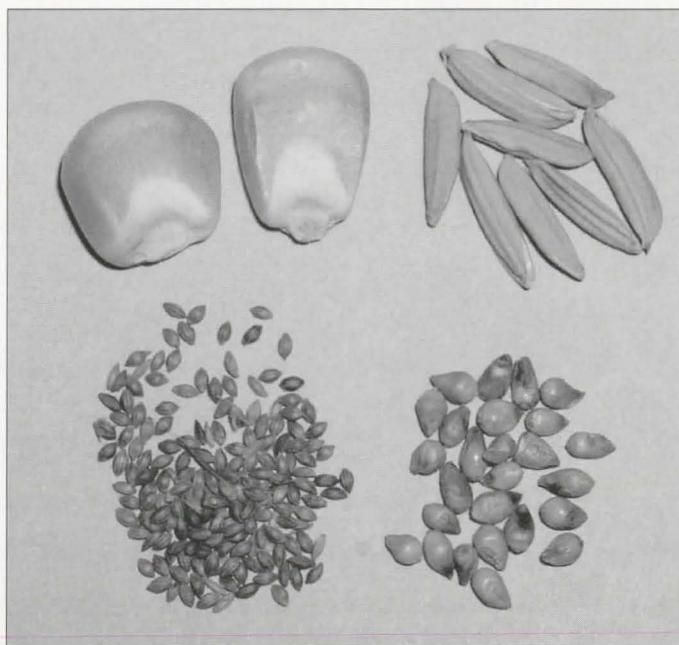


Photo 2. Par ordre décroissant de taille : grains de maïs, riz paddy, mil et fonio (photo : Jean-François Cruz, Cirad).

Photo 2. In decreasing size order: corn, paddy, millet and fonio grains.



Photo 3. Sachets de fonio prêt à cuisiner proposés par des petites entreprises urbaines du Mali et du Burkina (photo : Jean-François Cruz, Cirad).

Photo 3. Ready-to-cook fonio sold in plastic bags by small urban enterprises in Mali and Burkina.

consommer du fonio plus ou moins régulièrement. Ceux qui en consomment plusieurs fois par semaine sont peu nombreux (environ 10 % du sous-échantillon des consommateurs, soit 4 % de la population) et justifient une telle fréquence notamment par ses vertus diététiques et/ou thérapeutiques supposées pour combattre le diabète. La grande majorité des consommateurs en prépare occasionnellement, notamment pour des fêtes, durant le Ramadan, ou au moment des récoltes lorsqu'ils en reçoivent du village ou qu'il est largement disponible et moins cher sur le marché.

À Bamako, si l'on se réfère à des études antérieures, la consommation de fonio est marginale dans l'alimentation. Selon les sources, elle se situait entre 500 g et 1 kg/pers./an, soit moins de 1 % de la consommation totale de céréales [5].

Dans toutes les villes, la fréquence de consommation est plus élevée dans les ménages originaires des zones de production et dans ceux à pouvoir d'achat plus élevé. À Conakry, 92,5 % des personnes interrogées indiquent qu'elle ne consomment pas de fonio plus souvent parce qu'il est trop cher. À Ouagadougou, 55 % indiquent cette raison et 23 % la difficulté de préparation.

Plusieurs autres études indiquent que la consommation de fonio hors ménage est importante. À Bamako, le fonio représentait 25 % des ventes de céréales des restaurateurs en 1994 [5]. À Conakry, 50 des 61 personnes interrogées lors d'une autre enquête fréquentent les restaurants et gargotes pour consommer du fonio, surtout comme repas de midi [6]. Compte tenu des difficultés de préparation du fonio, cette consommation dans la restauration

n'est pas étonnante et mériterait d'être mieux quantifiée.

À Conakry, on consomme le fonio par tradition (64 % des réponses) de préférence au dîner. Ce repas est habituellement pris au sein de la cellule familiale et c'est à cette occasion, plus volontiers qu'aux autres repas, que les citadins préparent et consomment des plats de leur village d'origine. À Bamako et à Ouagadougou, le fonio est apprécié pour son goût (près de la moitié des réponses) et est plutôt réservé au déjeuner, repas plus ouvert à des convives extérieurs. Il intervient alors comme plat de diversification servi notamment à l'occasion de cérémonies ou de la réception d'hôtes de marque.

La quasi-totalité des ménages consommateurs (98 % à Conakry et Bamako, 100 % à Ouagadougou) utilisent du fonio déjà partiellement décortiqué. Les approvisionnements non-marchands sous forme de dons reçus de la famille du village concernent plus des trois-quarts (77 %) des ménages consommateurs de Conakry et une moindre proportion dans les deux autres villes enquêtées (23 % à Ouagadougou et 10 % à Bamako). Dans tous les cas, les ménagères urbaines ont recours au marché, soit comme mode d'approvisionnement principal, soit en appoint des stocks familiaux reçus du village. Sur les marchés ruraux ou urbains, elles achètent le fonio au moins déjà partiellement décortiqué. L'utilisation de fonio cargo apparaît plus courante à Conakry que dans les autres villes où le grain est surtout acquis blanchi. Dans tous les cas, le marché urbain est entièrement approvisionné par des artisanes-transformatrices, certaines en ayant fait leur profession. Mais,

quelle que soit la forme sous laquelle le fonio est acquis, toutes les ménagères indiquent qu'elles lavent au moins plusieurs fois les grains avant de les mettre à cuire. Ces opérations de transformation préalables à la cuisson sont considérées par la majorité des ménagères interrogées comme contraignantes. On observe toutefois une différence entre Conakry d'une part, et Bamako et Ouagadougou, d'autre part. Dans la capitale guinéenne, c'est le blanchiment au pilon qui est jugé difficile par pratiquement toutes les personnes interrogées. Le lavage est jugé poser moins de problèmes puisqu'un peu plus du quart des ménagères seulement le considère contraignant. À Bamako et à Ouagadougou, c'est le lavage qui est surtout jugé contraignant par respectivement 86 % et 73 % des ménagères.

Malgré cela, l'achat de sachets de fonio complètement lavé, précuit ou non, produit par des PME, apparaît marginal et concerne 11 % seulement des consommateurs habituels de fonio à Ouagadougou, 6 % à Bamako et 4 % à Conakry. Ce produit n'est connu à Conakry que par 14 % des ménagères. Il l'est plus à Bamako et à Ouagadougou puisque respectivement 51 % et 77 % des ménagères peuvent en parler. Leurs appréciations sont généralement positives avec respectivement 47 % et 65 % d'opinions favorables. Mais il faut noter que seulement la moitié de celles qui le connaissent en ont utilisé au moins une fois. Le fonio en sachet est reconnu plus commode d'emploi puisqu'il permet de limiter les lavages avant la cuisson. Mais cet avantage ne semble pas suffisant pour justifier une utilisation courante de ce produit, d'autant que son prix est supérieur au prix du fonio des artisanes des marchés urbains ou des villages. En moyenne, un kilo de fonio en sachet des PME coûte environ trois fois plus cher qu'un kilo de fonio décortiqué vendu au marché.

Si elles avaient le choix, 38 % des ménagères consommatrices à Ouagadougou, 31 % à Bamako et seulement 3 % à Conakry donneraient leur préférence au fonio précuit plutôt qu'au fonio blanchi ou seulement lavé.

Conclusion

La grande majorité des consommateurs interrogés durant les enquêtes souhaitent augmenter leur consommation de fonio.

Ils sont 79 % à l'affirmer à Conakry et 68 % à Ouagadougou. Ce produit est largement connu et apprécié, d'abord pour son goût, mais aussi pour ses vertus diététiques voire thérapeutiques. Le principal frein à sa consommation plus fréquente reste son coût élevé : à la fois son coût monétaire puisque le fonio revient nettement plus cher que les autres céréales de base comme le riz, le maïs ou le mil, mais aussi son coût en travail de transformation. Sa préparation exige à la fois un savoir-faire particulier mais surtout un temps très long pour parvenir à le rendre exempt de sable, propre et correctement blanchi. L'offre des petites entreprises qui jouent sur la qualité et la commodité d'emploi d'un produit blanchi et lavé, peut-elle alors permettre de contribuer à augmenter la consommation de fonio ? Il est ici intéressant de souligner la différence constatée entre Conakry, d'une part, et Bamako et Ouagadougou, d'autre part.

En Guinée, le fonio était encore il y a une ou deux générations un aliment de base dans les zones rurales d'origine des citadins en particulier de Haute et Moyenne Guinée. Au Fouta Djallon, la transformation du fonio est considérée comme un savoir-faire que se doit de maîtriser une jeune femme en âge de se marier. Ce savoir-faire est donc socialement valorisé et, même s'il se perd en ville, les consommateurs y restent attachés comme au produit. C'est ce qui peut expliquer que malgré l'importance de la production de

cette céréale dans ce pays, très peu d'entreprises se soient lancées dans la production de fonio prêt à consommer. Compte tenu du prix élevé du produit transformé, l'avantage que représente sa facilité de préparation est jugé trop coûteux pour des ménages à pouvoir d'achat limité, maîtrisant sa transformation.

À Bamako et encore plus à Ouagadougou, une moindre proportion de consommateurs est attachée au fonio en tant que support d'identité rurale. Ce produit est d'avantage considéré à la fois comme un produit de diversification alimentaire et comme un produit typiquement africain. Le moindre attachement des consommateurs au savoir-faire de sa préparation induit une plus grande marge de manœuvre pour utiliser des produits de présentation plus « moderne » ou « industrielle ». C'est d'ailleurs dans ces deux villes que l'on rencontre le plus de petites entreprises de transformation de fonio et le plus fort intérêt des consommateurs pour les produits en sachet.

Dans tous les cas, c'est une réduction du prix de vente du fonio qui peut permettre d'en augmenter la demande. La mécanisation de la transformation peut y contribuer à condition de ne pas se limiter à équiper quelques PME se plaçant sur le segment de marché le plus solvable. L'objectif doit être de réduire les coûts de transformation en augmentant fortement la productivité du travail et en levant ainsi le principal goulot d'étranglement des producteurs pour passer d'une culture

traditionnelle d'autoconsommation à une véritable culture vivrière de rente ■

Remerciements

Les auteurs tiennent à remercier Jean-François Cruz du Cirad et Djibril Dramé de l'Institut d'économie rurale, coordonnateurs du projet dans le cadre duquel ont été réalisées ces enquêtes, pour avoir facilité leurs travaux. Ils remercient également le *Common Fund for Commodities* (CFC) qui a financé le projet.

Références

1. Portères R. Les céréales mineures du genre *digitaria* en Afrique et en Europe. *J Agric Trop Bot Appl* 1955 ; 7-8-9 : 649-75.
2. Renoux L, Dumas P. Culture du fonio dans les vallées du Sénégal et du haut Niger. *Agric Prat Pays Chauds (Bull Jard Col Nogent)* 1905 ; V : 357-9.
3. Ministère de la France d'Outre Mer. *Mission démographique de la Guinée 1954-1955 Habitudes alimentaires*. Paris : Service des statistiques, 1955 ; 29 p. (document multigraphié).
4. Cruz JF. *Le fonio*. Montpellier : Cirad, 2001 ; 24 p. (document multigraphié).
5. Kergna AO, Traoré MS, Diarra YM. *Étude de la commercialisation et la consommation du fonio dans le district de Bamako*. Bamako : IER ; CILSS/Procelos, 1994 ; 22 p. + annexes (document multigraphié).
6. Projet d'appui à la sécurité alimentaire (Pasal) ; Bureau central des études et de la planification agricole (BCEPA). *Étude diagnostic de la filière fonio en Guinée*. Conakry : Pasal ; BCEPA, 2000 ; 74 p. (document multigraphié).