



**Salon de l'Agriculture, de
l'Hydraulique et de l'Elevage
Sahel 2014 - Niger**

**Laalebasse donne de
l'huile**



CHAMBRE REGIONALE D'AGRICULTURE DE ZINDER

Rédaction Aïssa Kimba / 8 mars 2014

Laalebasse (douma ou gassou) donne de l'huile



Nana Mamane Sarki Boula vient d'un village proche de Tankiéta dans la région de Zinder. Elle a été sélectionnée par sa région pour présenter son huile dealebasse au Salon de l'Agriculture, de l'Hydraulique et de l'Elevage qui s'est tenu du 6 au 9 mars 2014 à Niamey.

Elle est venue avec 9 litres d'huile simplement car elle ne s'attendait pas à cette sélection pour représenter la région de Zinder et ses innovations. Elle a tout vendu dès le premier jour.

Il fallait y penser à faire de l'huile avec les graines dealebasses !

C'est elle qui raconte comment elle a commencé cette production. Je portais la nourriture à ma famille pendant les travaux champêtres. Il m'arrivait d'écraser des graines dealebasse et j'ai constaté qu'il y avait des traces d'huile. Mon mari m'a conseillé de tremper les graines dans de l'eau afin de

faire sortir plus facilement les amandes. C'est ce que j'ai fait. J'ai ensuite piler les amandes et les ai utilisées pour la sauce du repas du soir. La sauce a été très bonne et appréciée par tous.

A la suite de ce premier essai, j'ai pris une grande quantité de graines pour les concasser et expérimenter la fabrication d'huile avec les amandes. J'ai pu obtenir une quantité d'huile que j'ai amenée à la mosquée pour partager cette information avec les hommes. Tout le village a apprécié l'idée et demandé aux femmes d'aller apprendre la technique. Depuis les femmes font de l'huile de graines dealebasse et je suis devenue la présidente du groupement « Douma alhéri, arziki talaka », ce qui veut dire « laalebasse, la richesse du pauvre ».

Aujourd'hui, l'huile se vend 1.250 à 1.500 F.CFA le litre sur les marchés autour de notre village mais elle n'est pas connue dans les grandes villes.

Résumé de la fabrication :

- Tremper les graines dans l'eau une demi-journée
- Concasser les graines à l'aide d'un bois ou d'une pierre pour séparer les amandes
- Laver les amandes deux fois de suite puis étaler au soleil pendant 2 heures
- Ecraser les amandes au moulin pour obtenir une poudre
- Extraire ensuite l'huile dans une marmite à feu doux.

Après le pressage, les tourteaux sont ensuite cuits dans l'huile. Ils sont consommés avec du kopto ou du gari, mais les enfants aiment les manger seuls.

Le Niger importe 80% de sa consommation d'huile. La fabrication d'huile de Calebasse est une innovation qui contribue à réduire les importations et améliorer la sécurité alimentaire. Au Salon, il était également présenté de l'huile de balanites (garbey ou aduwa), de graines d'oseille, de souchet, en plus de l'huile plus classique du sésame. Ce sont les petits ruisseaux qui font les grandes rivières. Il faut utiliser toutes les possibilités de fabrication d'huile pour importer moins d'huile de palme d'Asie.



- Une calebasse
- L'huile
- Les graines
- Les amandes
- Le tourteau