

Gabou, une spécialité nigérienne pour remplacer les « bouillons cubes » (épisode 3)



Rédaction : Dr Maman Moustapha Rabiou ; Ozairou Talata et Farida Zakou Moussa / RECA-Niger - Juillet 2021



Gabou est un condiment alimentaire couramment utilisé au Niger. Il est utilisé pour donner du goût et de l'arôme aux sauces.

C'est une spécialité typiquement nigérienne qui consiste à sécher l'oignon (*Allium cepa* pour son nom scientifique) et à le torrifier pour en dégager toute la saveur et à produire un petit goût de caramel.

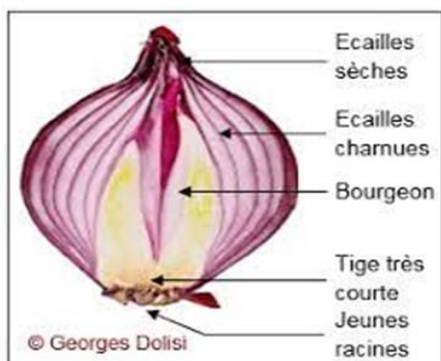
La fabrication et la commercialisation du *Gabou* sont des activités exclusivement féminines et la main d'œuvre est familiale. La plupart des productrices ont été initiées à cette activité par leurs parents et certaines productrices travaillent dans la fabrication du *Gabou* depuis leur bas âge.

En milieu rural, le *Gabou* est utilisé dans la quasi-totalité des sauces. En milieu urbain par contre, sa consommation est menacée à cause des bouillons cubes industrielles qui occupent de plus en plus de place sur les marchés et les pratiques culinaires de la population au détriment des produits traditionnels locaux.

Des études récentes ont montré que le *Gabou* possède des qualités exceptionnelles et que les étapes de préparation améliorent les qualités organoleptiques (odeur, goût, couleur, ...) et nutritionnelles. La Valorisation de *Gabou* passe par la maîtrise des procédés de fabrication, leur optimisation et leur standardisation. Cela pourrait constituer une des voies de valorisation de toute la filière d'oignon.

Toutes les parties de l'appareil végétatif de l'oignon peuvent être utilisées pour préparer le *Gabou*. Ainsi, selon la partie de l'oignon utilisée, six (6) types de *Gabou* sont traditionnellement fabriqués. À partir des bulbes d'oignon, trois (3) types de *Gabou* sont obtenus. Les feuilles vertes et les tiges d'oignon donnent chacune un (1) seul type du *Gabou*. A ceux-là s'ajoutent la poudre condimentaire du *Gabou* appelée *Gabou Hamni*, un condiment alimentaire formulé à partir de deux (2) à cinq (5) *Gabou* cités précédemment.





1. Préparation de *Gabou* à partir de bulbes d'oignon



Le bulbe d'oignon est constitué d'écaïlles sèches à l'extérieur et charnues à l'intérieur.

Celles-ci sont également appelées « feuilles charnues » - botaniquement parlant ce sont des feuilles - et d'au moins d'un bourgeon. Certaines productrices utilisent les bulbes pour produire un seul type du *Gabou* (*Gabou* de bulbes entiers). Cependant, d'autres utilisent les bulbes pour produire jusqu'à trois types de *Gabou*.

Avant d'être utilisé dans la préparation de différents types de *Gabous*, le bulbe d'oignon (photo 1) est d'abord concassé à l'aide de deux pierres (photo 2). Cette étape permet de séparer les feuilles charnues (photo 3) des bourgeons (photo 4).

			
P1 : Bulbes d'oignon	P2 : Concassage des bulbes	P3 : Feuilles charnues	P4 : Cœur ou bourgeons des bulbes




Le concassage manuel est l'opération la plus pénible à cause des composés soufrés qui se dégagent. Ces composés donnent lieu à une réaction chimique avec le liquide lacrymal recouvrant les yeux... ce qui déclenche les larmes. Ensuite, le mode de concassage appliqué ne permet pas d'obtenir un produit de taille moyenne et homogène. Et cela répercute sur la durée de séchage et sur la torréfaction.

L'utilisation d'une découpeuse manuelle ou motorisée permettrait d'obtenir des tranches moyennes et homogènes, ce qui permettrait également de réduire la durée et la pénibilité de concassage.

Les feuilles sont utilisées pour produire le *Gabou* de feuilles charnues (*Gabou Koirey*). Les feuilles ou écailles extérieures (peu charnues), dénommées également pelures servent à produire le *Gabou* de pelures (*Gabou Feto-Feto*) et les bourgeons ou coeurs pour produire le *Gabou* de bourgeons (*Gabou-Izé* en langue Zarma).

1.1 *Gabou Koirey et Gabou Feto-Feto*

Les feuilles charnues (photo 3) obtenus sont séchées (Photo 5) au soleil à même le sol pendant environ 8 à 10 jours. Le but de cette opération est de réduire la teneur d'humidité. Après le séchage, les feuilles charnues (Photo 6) et les pelures (Photo 7) sont séparées à la main. Les pelures sont des feuilles superficielles desséchées.

		
P5 : Feuilles charnues séchées	P6 : Feuilles charnues sans pelures séchées	P7 : Pelures séchées

Ainsi, les feuilles charnues sans pelures séchées sont utilisées pour produire le *Gabou* des feuilles charnues (*Gabou Koirey*) et les pelures pour produire le *Gabou* des pelures (*Gabou Feto-Feto*).

- ***Gabou Koirey***



Photo 8 : feuilles charnues torréfiées

Il est préparé à partir des feuilles charnues sans pelures séchées. Ces feuilles torréfiées au feu doux à 112 °C pendant environ 8 minutes dans une marmite en ajoutant de temps en temps quelques gouttes d’huile. Le niveau de torréfaction est apprécié par une odeur aromatique qui se dégage et lorsque les feuilles craquent au touché.

- ***Gabou Feto-Feto***



Photo 9 : pelures torréfiées

La préparation de *Gabou Feto-Feto* consiste à torréfier les pelures séchées (photo 7) obtenues dans une marmite pendant environ 9 minutes. Au laboratoire, cette opération est réalisée à une température est d’environ 140°.

1.2 *Gabou Izé (Bourgeons torréfiés)*

Gabou Izé appelé aussi *Gabou Izo* en langue Zarma est préparé à partir des bourgeons (photo 4) du bulbe. Ces bourgeons sont séchés (photo 10) à l’air libre généralement sur un plastique ou sur une bâche pendant environ 15 jours. Ils sont retournés une à deux fois par jour.

Après le séchage, les bourgeons sont triés (photo 11) selon la taille et la qualité. Ces tris permettent d’éliminer les débris de bourgeons et les bourgeons mal séchés. Ces derniers sont caractérisés par une couleur brune due à l’effet de chaleur de séchage et à l’absence de l’air. Les bourgeons mal séchés sont généralement en contact avec la bâche ou le plastique de séchage.

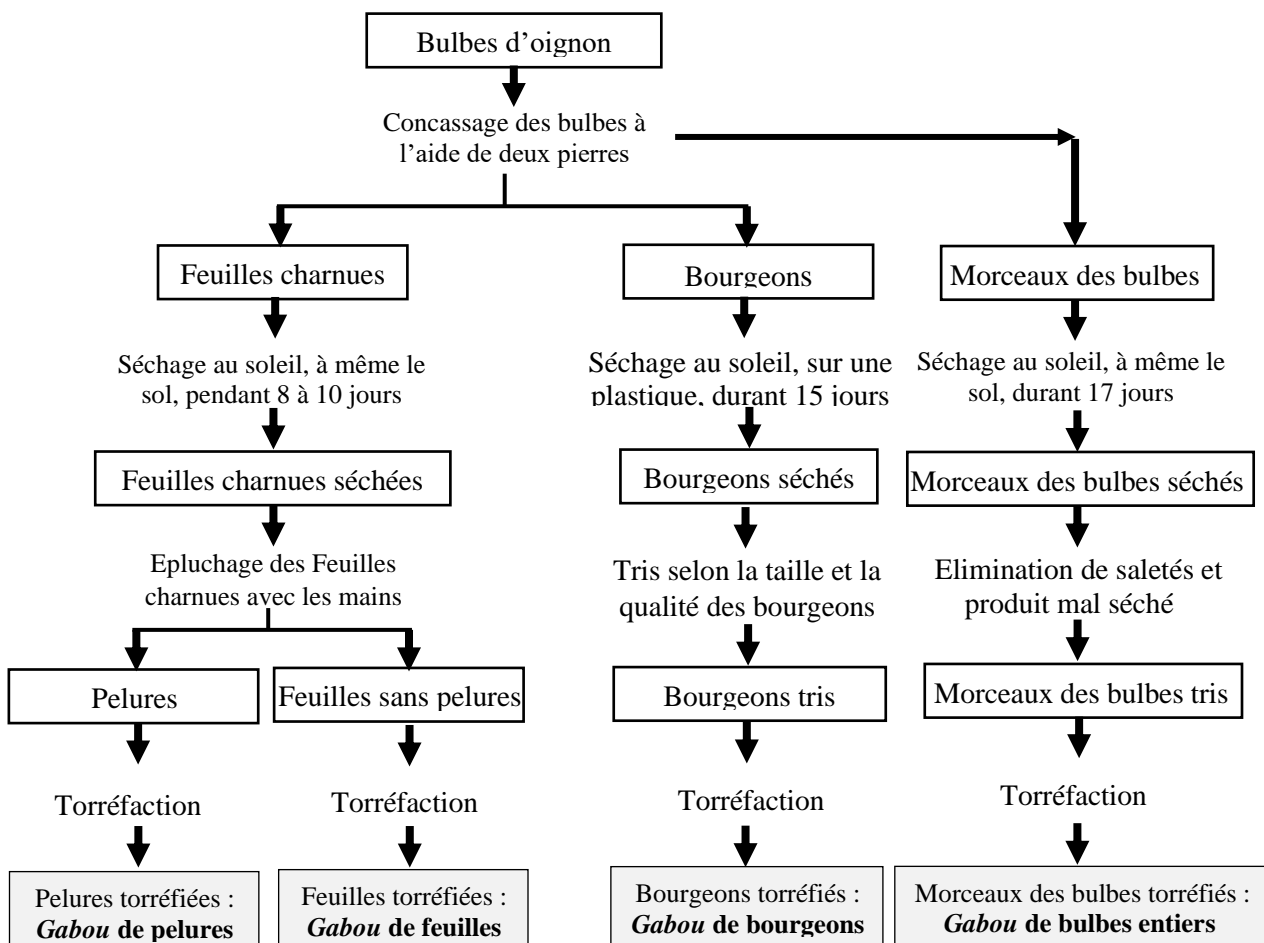
Les bourgeons séchés sont enfin torréfiés (photo 12) au feu doux à la température de 124 °C pendant à peu près 10 minutes, dans une marmite en ajoutant de temps en temps quelques gouttes d’huile.

<p>P10 : Bourgeons séchés</p>	<p>P11 : Tries des bourgeons selon la qualité et la taille</p>	<p>P12 : Bourgeons torréfiés : <i>Gabou Izé</i></p>

La figure ci-dessous présente en image les itinéraires techniques de transformation des bulbes d'oignon en *Gabou*.



Le diagramme ci-dessous résume la fabrication de ces quatre types de *Gabou* des bulbes d'oignon.



2. Préparation de *Gabou* à partir des feuilles vertes d'oignon

Les feuilles vertes d'oignon sont transformées en un seul type de *Gabou* appelé *Gabou-bi* ou *Gabou Sabou – Sabou* en langue Zarma.

Sa préparation consiste à concasser les feuilles fraîches de l'oignon (photo 13) à l'aide d'un mortier et pilon jusqu'à l'obtention d'un broyat. Ensuite, le broyat obtenu est séché (photo 14) au soleil par terre à même le sol pendant deux (2) à trois (3) jours. Le broyat séché (photo 15) est grillé (photo 16) à feu doux dans une marmite pendant environ 9 minutes (température de 120 °C en laboratoire), tout en ajoutant quelques gouttes d'huile.

Ce type de *Gabou* est utilisé dans les sauces comme d'autres types de feuilles, ou écrasé dans la fabrication du cocktail de poudre d'oignon enrichie.

				
P13 : Pilage des feuilles d'oignon	P14 : Séchage des feuilles écrasées	P15 : Feuilles séchées	P16 : Torréfaction des feuilles séchées	P17 : Feuilles torréfiées : <i>Gabou – bi</i>

3. Préparation de *Gabou* à partir des tiges d'oignon

Les hampes florales (photo 18) sont transformées aussi en un seul type de *Gabou* appelé *Gabou For-Foro* en langue Zarma.

Les hampes florales sont d'abord découpées en petits morceaux (photo 19) de 1 à 3 cm à l'aide d'un couteau. Ensuite, les petits morceaux obtenus sont séchés (photo 20) à l'air libre sur une bâche pendant deux à trois jours. Enfin, les morceaux de tiges séchées sont torréfiés (photo 21) au feu doux pendant 8 minutes dans une marmite jusqu'à ce que l'arôme commence à se développer.

			
P18 : hampes florales d'oignon	P19 : Morceaux de tiges florales	P20 : Morceaux de tiges florales séchés	P21 : Morceaux de tiges florales torréfiées : <i>Gabou for-foro</i>

Ce type de produit est utilisé à son état frais dans les menus de couscous appelé « dambou » et dans les sauces de légume frais. A son état sec il est écrasé dans la fabrication de poudre d'oignon enrichie.

4. Préparation de *Gabou hamni*

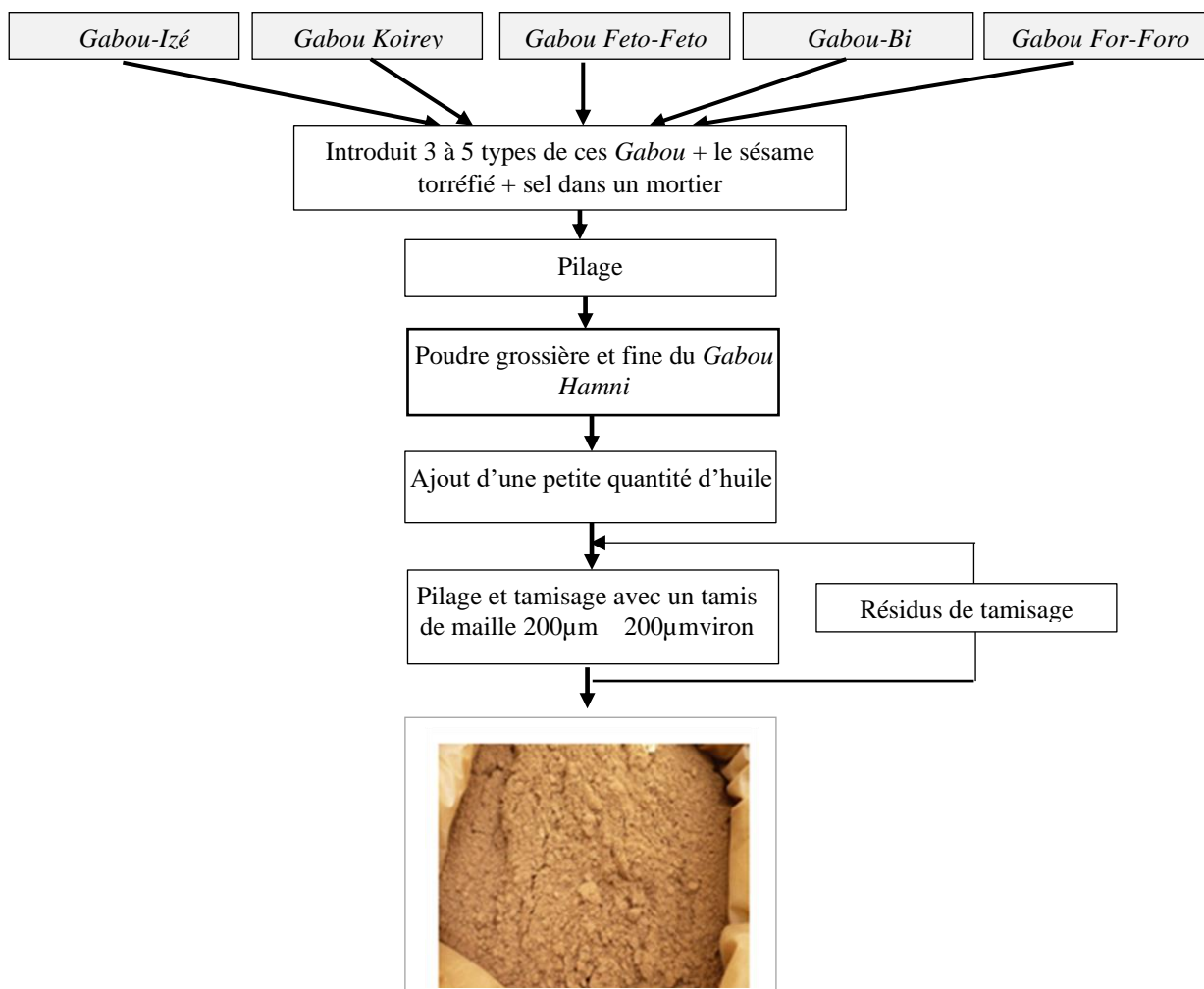
Le *Gabou Hamni* est la forme condimentaire du *Gabou*. C'est une poudre formulée à partir de 3 à 5 types de *Gabou* additionnés de graines de sésame torréfiées. Ce type de *Gabou* est méconnu des femmes de plusieurs groupements féminins des principales zones de production d'oignons au Niger. Dans la capitale de Niamey, c'est ce type de *Gabou* le plus apprécié par la population.

Le *Gabou Hamni*, destiné à la consommation familiale, est le plus souvent constitué de *Gabou Koirey*, de *Gabou Izé*, de *Gabou For-Foro* et de sésame torréfié. Partant de ce constat, nous avons tenté de faire une bonne formulation de *Gabou Hamni*. A cet effet, plusieurs recettes ont été faites et soumises à l'appréciation. A l'issue de ce test, la recette la plus appréciée, selon l'aromaticité du produit, est la suivante :

- 1 kg de *Gabou Koirey*
- 0,5 kg de *Gabou Izé*
- 0,5 kg de *Gabou For-Foro*
- 125 g de sésame torréfié

La composition du *Gabou Hamni* dépend surtout du gout recherché et les quantités sont mesurées selon les proportions désirées.

La figure ci-dessous résume la chaîne de transformation de l'oignon en *Gabou Hamni*.



L'ensemble est pilé dans un mortier. Après le pilage, la poudre obtenue est tamisée. La poudre fine et grossière obtenue après le pilage est tamisée avec un tamis de mailles environ 200 µm. Les opérations de pilage et tamisage sont reprises plusieurs fois jusqu'à la transformation complète des résidus de tamisage en poudre fine.

Par contre, le *Gabou hamni* destiné à la commercialisation est composé essentiellement de *Gabou Feto-Feto* (pelures du bulbe torréfiées) et de *Gabou – bi* (feuilles d'oignon torréfiées), du sésame torréfié, du sel et éventuellement de l'huile. Le sésame est utilisé comme une épice pour le goût ; il peut être remplacé par le souchet, l'arachide, le néré ou le noyau du pommier de Cayor (Gamsa). Pour donner la couleur rouge à la poudre condimentaire, certaines femmes ajoutent un produit rouge (appelé *Djawa* en Haoussa). Les différentes quantités de *Gabou* sont mesurées selon les propositions désirées.



Cette note a été rédigée dans le cadre d'un partenariat entre le RECA et l'Agence luxembourgeoise pour la Coopération au Développement (LuxDev).

Les remerciements vont à Dr Maman Moustapha Rabiou pour la fourniture des documents nécessaires à la rédaction de cette note. Pour plus d'information, consultez :

- *Mémoire de master sur le thème : Etude des procédés traditionnels de fabrication du Gabou, un aromate à base d'oignon et du Mari-Bi un aromate obtenu par fermentation des graines de certaines variétés d'Hibiscus sabdarifa. Université Abdou Moumouni, Faculté des Sciences et Techniques.*

Rédacteur : Maman Moustapha Rabiou ; Directeur de mémoire : Hassimi SADOU

- *Determination of Optimal Roasting Conditions for the Production of Gabou. Consultez le lien suivant :*

https://www.researchgate.net/publication/335056139_Determination_of_Optimal_Roasting_Conditions_for_the_Production_of_Gabou

Auteurs : Maman Moustapha Rabiou, Chaibou Yaou, Mamadou Lewamy, Idrissa Moussa, Haoua Sabo et Hassimi Sadou

- *Evolution of the Chemical Composition during the Fabrication of the Different Types of Gabou, a Traditional Onion-Based Spice Commonly Used in Niger*

<https://www.researchgate.net/publication/327726952>

Auteurs : Maman Moustapha Rabiou, Hassimi Sadou, Chaibou Yaou et Mamadou Lewamy

- *Fungal contamination of Gabou Hamni sold in the markets of Niamey, Niger*

<https://www.researchgate.net/publication/335015685>

Auteurs : Maman Moustapha Rabiou, Chaibou Yaou, Abdelkader Alio Sanda, Mamadou Lewamy, Haoua Sabo et Idrissa Moussa

- *Effect of the Roasting Conditions on the Secondary Metabolites, Phenolic Compounds and Antiradical Activity of Gabou*

<https://www.researchgate.net/publication/335662468>

Auteurs : Maman Moustapha Rabiou, Hassimi Sadou, Haoua Sabo et Yaya Koudoro