

Le néré, une matière première de plus en plus rare pour fabriquer le soubala au Niger



Rédaction : Dr Roukaya Abdou Souley, Ozairou Talata et Farida Zakou Moussa (RECA – Niger) / Juin 2021



Le soubala est le nom (en langue mandingue) d'un condiment obtenu à partir des graines d'un arbre appelé néré (*Parkia biglobosa* pour son nom scientifique). En raison de son origine, le soubala signifie les graines de néré fermentées. Il est dénommé « *soubala* » au Burkina Faso, Mali, Guinée, « *Soumbara* » en Côte d'Ivoire, « *iru* » ou « *dawadawa* » au Nigeria et au Nord du Ghana, « *netétu* » au Sénégal, « *afitin* » au Bénin, « *Kinda* » en Sierra Leone.

Au Niger, le *soubala* de néré est appelé « *dawadawa kalwa* » ou « *takalwa* » ou tout simplement « *kalwa* » chez les Haoussas et « *dosso maari* » ou « *namouno* » chez les Zarmas.

Il est couramment utilisé pour assaisonner c'est-à-dire à relever le goût des aliments ou des préparations culinaires notamment des sauces.

La production de *soubala* est une activité pratiquée par les femmes. Cette activité leur permet d'obtenir des revenus permettant de subvenir aux besoins quotidiens des ménages et/ou de faire face aux problèmes d'insécurité alimentaire devenu très récurrents dans les pays d'Afrique subsaharienne.

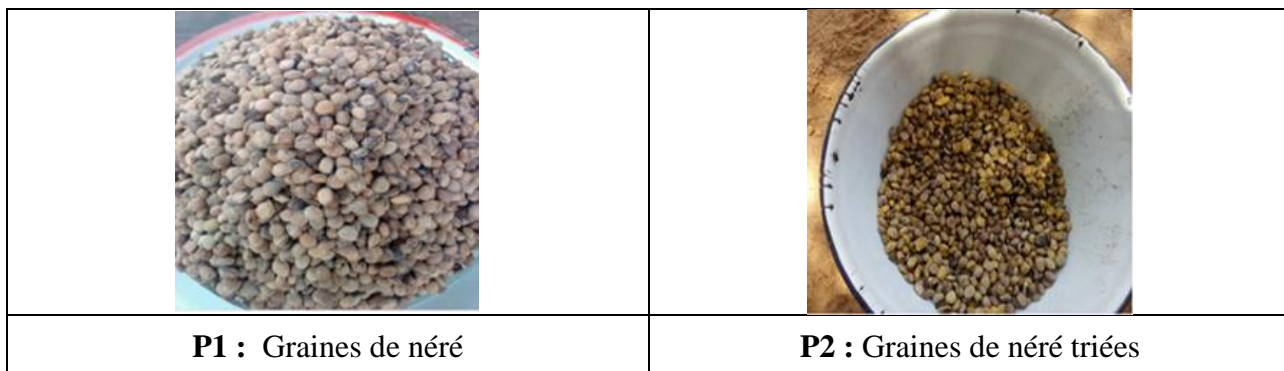
Au Niger, les graines de néré sont transformées par les productrices gourmantchés situées dans les villages des communes de Makalondi et Tamou, frontaliers avec le Burkina Faso par toute la population de la région de Tillabéry. Cette matière première est importée du Burkina par les grands fournisseurs de cette zone qui sont généralement des burkinabè venant écouler leurs marchandises les jours du marché de ces deux communes respectives : Tamou et Makalondi. Les transformatrices de cette matière première sont aussi en majorités autochtones du Burkina ayant obtenu la nationalité nigérienne après leur migration au Niger pour diverses causes (socioéconomiques, politiques, environnementales, etc.).

• Description des procédés traditionnels de fabrication de *soubala* de néré au Niger

La production traditionnelle de *soubala* de néré dure cinq à six jours et s'effectue suivant cinq étapes essentielles :

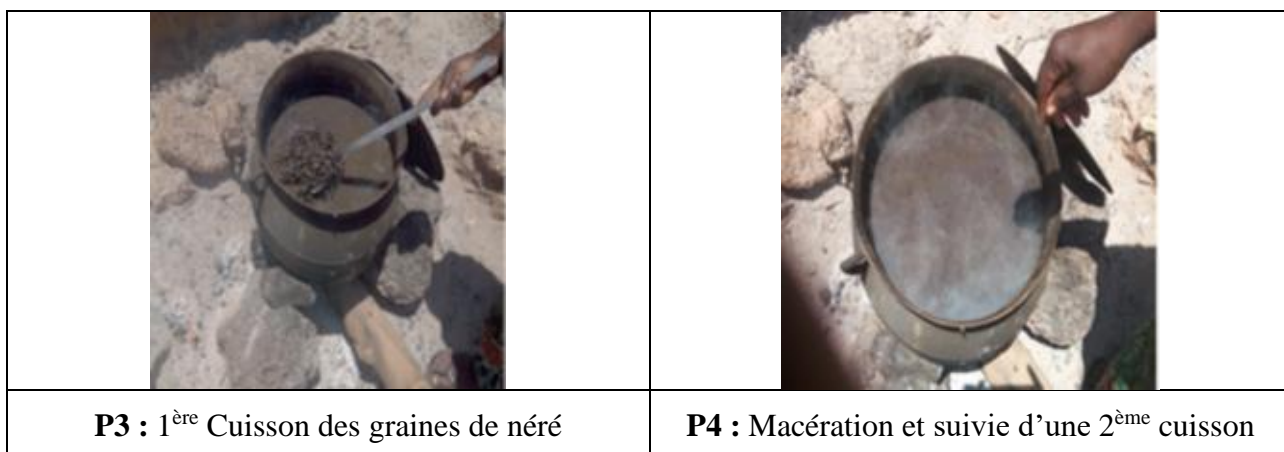
Etape 1 : Nettoyage des graines de néré

Le nettoyage consiste à séparer les graines de néré des impuretés telles que les buchettes et les cailloux.



Etape 2 : Ramollissement de la coque qui enveloppe les graines de néré

Selon les productrices de *soumbala*, la coque de la graine de néré est très dure. Pour pouvoir l'enlever, il faut commencer par ramollir la coque. Cela se fait avec une première cuisson dans une marmite (photo 3). Cette cuisson des graines est suivie d'un temps de repos qui permet aux graines de macérer dans la marmite pendant 24 heures à température ambiante. Après ce temps, on procède à une seconde cuisson.



Etape 3 : Décortiquage des graines de néré

Après refroidissement, le décortiquage (séparation de la coque de l'amande) consiste à piler les graines cuites avec de la cendre. La cendre est utilisée pour rendre l'amande moins cassante et plus résistante à l'effet de frottement exercé pendant le pilage. Ensuite les graines sont nettoyées avec de l'eau.






Les graines rincées sont ensuite mélangées avec de l'argile pour faciliter la décantation. L'extraction de l'amande se fait par une série de lavage pour éliminer des impuretés tels que les coques, les résidus de cendres et d'argile ajoutés.

		
P9 : Ajout d'argile	P10 : 2ème Rinçage et Triage	P11 : Amande de néré



Etape 4 : Fermentation de l'amande de néré

Après le décorticage et le lavage, les amandes obtenues subissent une cuisson à l'eau. Les amandes cuites sont ensuite placées dans des sacs et mises en fermentation pendant 2 nuits consécutives.

		
P12 : Cuisson de l'amande	P13 : Fermentation de l'amande pendant 2 nuits	P14 : Amande de néré fermentée

Etape 5 : Traitements apportées à l'amande de néré fermentée

L'amande de néré fermentée est pilée à l'aide d'un mortier-pilon ensuite transformée en boule ou en d'autres formes, selon la convenance puis séchée au soleil.

	
P15 : Amandes fermentées et pilées	P16 : Amandes de néré modelées et mises à sécher

- Les différentes formes *soumbala* de néré rencontrées au Niger



Face aux multiples effets du changement climatique et à la croissance démographique, la disponibilité des nérés devient de plus en plus rare au Niger. Pour pallier à cette insuffisance, la population est obligée de remplacer ces semences d'origine par celles d'oseille de Guinée. Ces dernières sont aujourd'hui utilisées dans la plupart des zones de production de *soumbala* au Niger.



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 textes et les photos ont été tirés d'une thèse de doctorat soutenue par Roukaya Abdou Souley le 10 Novembre 2020 à la Faculté d'Agronomie de l'Université Abdou Moumouni sur le thème : Contribution à l'amélioration des procédés de production de *soumbala* à base de néré (*Parkia biglobosa*) et d'oseille de guinée (*Hibiscus sabdariffa*) au Niger. Dans ce sens, deux articles ont été publiés. Pour plus d'informations, consulter les liens suivants :

Caractérisation Biochimique et Microbiologique de Soumbala de néré (Parkia biglobosa) et d'oseille de Guinée (Hibiscus sabdariffa) Produits au Niger

- <https://duddal.org/s/bibnum-promap/item/7534>

Biochemical and Microbiological Characteristics of soumbala from Parkia biglobosa and Hibiscus sabdariffa produced in Niger

- https://www.researchgate.net/publication/338991230_Caracterisation_Biochimique_et_Microbiologique_de_Soumbala_de_nere_Parkia_biglobosa_et_d%27oseille_de_Guinee_Hibiscus_sabdariffa_Produits_au_Niger_Biochemical_and_Microbiological_Characteristics_of_soumbala?_sg=zLKv6i32HpZYPmtqKY4jixKUbRALJ55Y8A7f0XNwqk-a0vEH2-WQzgjRbw4-REePkinmbsYJhCPEzVI