Réseau National des Chambres d'Agriculture du Niger

Premier essai de présentation des différents produits locaux transformés à base de céréales

Rédaction : Ozairou Talata et Farida Zakou Moussa / RECA-Niger - Mars 2021

Les céréales sont les aliments les plus transformées à Niamey : mil, riz, maïs, sorgho, fonio et blé. Ces céréales sont transformées en toute sorte de produits finis, prêts à la consommation et faciles à préparer : semoules, couscous, farines, produits roulés (grumeaux, dégué), etc. Ces produits sont disponibles dans les alimentations, supermarchés, boutiques de quartier, etc.

Les produits transformés à Niamey sont développés par des transformatrices individuelles de quartier, des groupements féminins ou des petites entreprises.

Dans cette note, les produits pris en compte sont ceux développés par les groupements féminins et les petites entreprises. Les produits sont très variés et cette note devrait permettre de mieux de retrouver dans cette diversité des composants et des modes de préparation. Les rencontres avec les transformatrices de Niamey et la visite des marchés nous ont permis de classer les produits transformés à base de céréales.

Qu'est-ce qu'un produit local transformé ?

Il s'agit de produits issus de la transformation locale de matières premières issues de la production agricole nigérienne. Pour autant, il n'est pas évident pour le consommateur, de connaitre l'origine de la matière première mobilisée pour la fabrication du produit. Aussi, nous sommes partis du principe que les produits alimentaires préparés à base de mil, de sorgho, de niébé, d'arachide, mais aussi de maïs et de riz peuvent être des aliments locaux, même si le Niger dépend fortement de l'extérieur pour ses approvisionnements en maïs et en riz et que les produits développés à partir de ces deux céréales valorisent certainement une matière première importée.

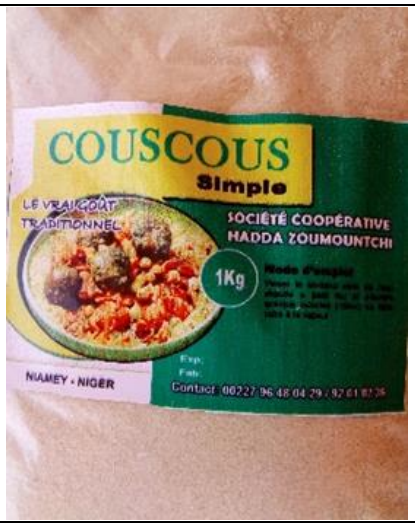
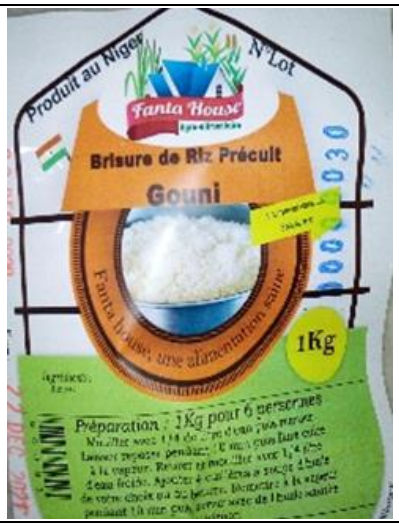
On s'intéresse en priorité aux produits développés par des groupements ou de petites entreprises. On parle de ces produits en les désignant comme « produits locaux transformés ». Ces produits sont conditionnés, le plus souvent étiquetés avec précision du nom et du contact de la transformatrice (ou du transformateur mais les hommes sont peu nombreux dans ce secteur d'activités).

En marge de ces opérateurs, existent des transformatrices informelles qui produisent en général chez elles des produits alimentaires transformés ; Leurs produits sont vendus en vrac, à l'unité, conditionnés en sachet au moment de l'achat, ou préconditionnés en petite quantité. Ils ne sont pas étiquetés.

Cette définition des produits locaux transformés est tirée de l'étude intitulée « Le marché des produits transformés au Niger - perceptions et pratiques des consommateurs » - réalisée par l'IRAM dans le cadre du Projet de Fortification de Produits Alimentaires Transformés (FOPAT) financé par l'Union européenne et mis en œuvre par le PAM et le Gret : https://reca-niger.org/spip.php?article1558

1. Les étiquettes des produits

Semoule, couscous, brisure, grumeaux, dégué, tousmé, bassi, les étiquettes portent une palette de nom. Mais quelle est la différence entre ces produits et ces appellations ? correspondent-elles à des produits bien définis ?

		
P1 : Semoule de maïs	P2 : Couscous de riz	P3 : Brisure de riz précuit

2. Les farines, semoules et brisures

Ces différentes appellations désignent des produits qui se distinguent par leur taille après broyage des grains de céréales. Ces appellations s'appliquent à toutes les céréales.

- **Les farines**

La farine est un produit très fin obtenu par broyage des céréales avec élimination de la plus grande partie du son et des germes.

P4 : Farine de mil pour bouillie	P5 : Farine de maïs pour *Tô*	P6 : Farine infantile

Dans les farines disponibles à Niamey, on distingue les farines en fonction des céréales utilisées : maïs ou mil. Elles peuvent aussi se distinguer en fonction de leur utilisation possible : farine pour bouillie (P4) et farine pour Tô (P5).

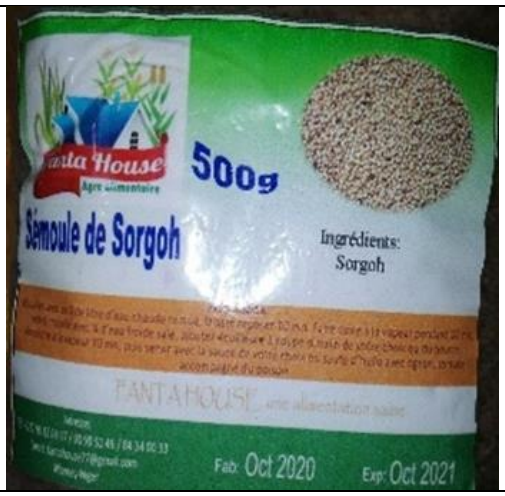
On trouve également des farines infantiles donc destinées à l'alimentation des enfants. Ces farines contiennent plusieurs céréales, des légumineuses, des apports de vitamines et minéraux.

- **Les semoules**

La semoule est également obtenue à partir du broyage des grains de céréales au cours desquels le son et le germe sont éliminés. Les semoules sont broyées moins finement que les farines. On distingue les semoules fines, les semoules moyennes et les semoules grosses en fonction de leur taille, plus ou moins fine.

Les normes internationales sont les suivantes :

- 125 µm ≤ Fines semoules ≤ 250µm
- 250 µm ≤ Moyennes semoules ≤ 250µm
- 500 µm ≤ Grosses semoules ≤ 1200 µm

	
P7 : Semoule de maïs pour la préparation de la bouillie.	P8 : Semoule de sorgho qui sert à la préparation de couscous.

Les semoules peuvent servir à la préparation de la bouillie et aussi à la préparation de plat appelée dambou. Le dambou est une semoule de riz ou de maïs, plus rarement de mil ou de sorgho, préparée avec des feuilles cuites (moringa, chou, oseille, hanam, etc.) ou une sauce.

- **Les brisures**

Les brisures sont encore moins fines que les semoules. Elles sont également à partir du broyage des grains de céréales, opération au cours de laquelle le son et germe sont éliminés. Donc, la taille de la brisure est plus grosse que celle des semoules.

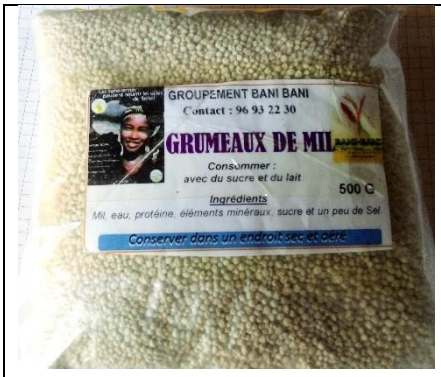
Dans les unités de transformation, la brisure est précuite ensuite séchée et conditionnée dans les sachets plastiques.

On trouve de la brisure de maïs, mil, sorgho, riz précuite simple ou améliorée avec des légumes.

Les brisures peuvent aussi servir à la préparation du dambou.

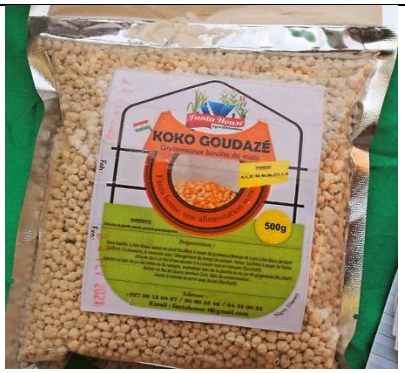
- **Les grumeaux**

Les grumeaux sont des produits préparés à partir de la farine fine en ajoutant de l'eau puis en réalisant un roulage manuel et ensuite un simple séchage.



P9 : Grumeaux de mil

P10 : Grumeaux de sorgho



P11 : Grumeaux de maïs

Ils servent à la préparation de la bouillie qui se consomme avec du lait et sucre.

Pour les semoules et brisures, les femmes qui achètent des produits en sachets vont bien observer la taille du produit pour savoir comment et pour quel plat elles peuvent les employer. Pour certains produits, les étiquettes apportent des conseils d'utilisation, l'usage qui peut être fait du produit et le mode d'emploi.

3. Couscous et dégué

Le couscous de blé est préparé à partir d'un mélange de semoule grosse et de semoule fine. Ces semoules sont mouillées avec de l'eau puis roulées - les éléments sont ainsi agglomérés – puis précuites à la vapeur et ensuite séchées. Le couscous de blé n'est pas fabriqué au Niger.

Au Niger, c'est le dégué dont la préparation est similaire au couscous. Pour le dégué, la préparation se fait à partir de la farine de mil (plus rarement de sorgho). Les étapes suivantes sont identiques avec mouillage, roulage, précuisson et séchage, avant d'être conditionné dans le sachet plastique.

P12 : Dégué de mil

P13 : Dégué de sorgho

P14 : Dégué de céréales (sorgho, fonio) et moringa

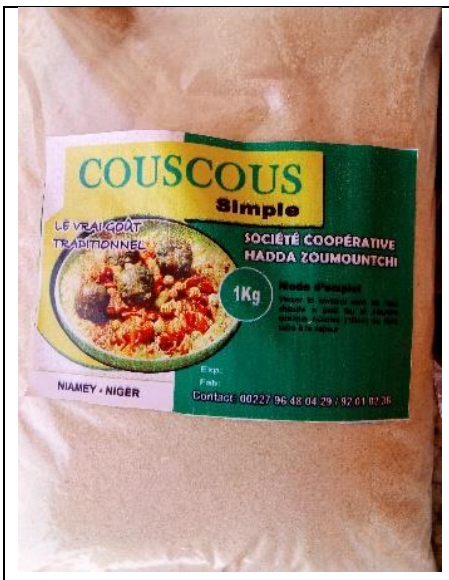
A partir des sachets, le dégué doit être cuit à la vapeur. Il est ensuite consommé avec du lait caillé, du yaourt ou simplement du lait cru.

Le dégué est un produit très apprécié des consommateurs au Niger. Il est très utilisé lors des cérémonies et fêtes. La plupart des transformatrices préparent du dégué mais le plus souvent sur commande.

4. Ce que font les transformatrices et leurs appellations en français

- **Des couscous locaux ?**

D'après la définition du Codex Alimentarius, le couscous est obtenu à partir d'un mélange de semoule. Le couscous est préparé à partir d'un mélange de semoule grosse et de semoule fine en ajoutant de l'eau, puis le mélange est roulé, ensuite précuit à la vapeur et séché.
Au regard de cette définition, les « couscous » vendus par des unités de transformations ne correspondent à cette préparation. Les sachets vendus comme couscous sont plutôt des brisures précuites à la vapeur mais qui <u>ne sont pas roulées</u> c'est pourquoi le mot couscous ne devrait pas être utilisé.

		
P15 : Couscous de riz simple	P16 : Couscous de sorgho aux légumes	P17 : Couscous (maïs, blé et riz) amélioré avec un féculent.

5. Les appellations locales

- **Tousmé**

Le tousmé est une brisure obtenue à partir des grains de mil ou maïs « entier », c'est à dire sans enlever le son et les germes.
Les brisures sont mélangées avec du natron et des feuilles (moringa, niébé ou manioc) préalablement coupés en très petits morceaux ou écrasés dans un mortier. Brisures et feuilles sont ensuite précuites à la vapeur et séchées avant d'être conditionnées dans les sachets plastiques.

Sur cette étiquette, il est mentionné couscous bien que ce produit ne soit pas roulé. Il s'agit de brisures précuites.

Il sert à la préparation du plat appelé dambou et se consomme avec les feuilles de moringa, de chou, d'oseille blanche, etc. Mettre le contenu du sachet à cuire dans de l'eau ou à la vapeur pendant 15 mn. Une fois cuit, on peut ajouter un peu d'huile ou de la pâte d'arachide. Il est aussi possible d'ajouter du kopto.

- **Le brabousko**

Le brabousko est une brisure plus grosse obtenue principalement à partir des grains de maïs, ou de mil, décortiqués. Le sorgho, le riz et le blé peuvent également faire l'objet de cette préparation.

Cette brisure est ensuite précuite à la vapeur et séchée avant d'être conditionnée dans des sachets plastiques.

C'est un mets originaire de la région de Diffa. Après avoir acheté un sachet, le mode de préparation consiste à mouiller la brisure avec ¼ de litre d'eau chaude, ajouter un peu d'huile, remuer, laisser reposer 10 minutes, faire cuire à la vapeur 20 minutes et c'est prêt.

Le brabousko se consomme avec une sauce feuilles ou du kopto à la convenance de chacun. Il peut se consommer avec un peu de beure de vache.

- **Le bassi**

Le bassi est fait à base de la farine de mil. La farine est mouillée avec un peu d'eau puis cuite à la vapeur. On obtient des grumeaux qui vont être séchés. Ces grumeaux sont mélangés avec des épices, du sucre, de la pâte d'arachide puis broyée en vue d'obtenir une farine. Il se consomme à sec ou sous forme de bouillie avec le lait et sucre. Moins fin, il peut se consommer aussi avec du kopto.

P18 : Différents Bassi de mil

- **Labdourou ou Donou (en Zarma) / Toukoudi (en Haoussa) / Thobbal (en Peulh)**

La préparation du labdourou consiste à mélanger des épices avec les grains de mil décortiqués, lavés ensuite broyés et tamisés pour obtenir de la farine fine.
En plus, le fromage sec « tchoukou » ou fromage « wagassi », le gingembre et les dattes sont pilés ensemble à l'aide d'un mortier et pilon. Ils sont mélangés avec la farine fine obtenue puis séchés avant d'être conditionnés dans des sachets plastiques. On obtient de labdourou non fermenté.

Certaines transformatrices, avant la mise en sachet, ajoutent de l'eau dans le mélange pour obtenir des grumeaux. Elles font ensuite sécher les grumeaux avant la mise en sachet.

Une fois acheté, le labdourou est mélangé avec de l'eau froide plus du lait caillé ou du yaourt.

Il faut mentionner que certaines transformatrices ajoutent du lait au moment de la préparation et avant le séchage. Ces labsourou / toukoudi contiennent donc déjà du lait. Il suffit juste d'ajouter de l'eau.

Il est possible de fabriquer également le labdourou fermenté. Pour cela, la farine est mouillée avec un peu d'eau puis fermée hermétiquement dans une bassine pendant 24 heures pour provoquer la

fermentation, ce qui va donner un gout acide, avant d'être séchée. Dans les unités de transformation visitées, on n'a pas trouvé de labdourou fermenté.

Le groupement Bani Bani (photo 21) précise sur l'étiquette que lorsqu'on ajoute du pain de singe (pulpe du fruit du baobab, en Zarma Ko hamni) dans la préparation, le labdourou est appelé kodonou.

P19 :Labdourou ou Tchobbal type grumeaux	P20: Labdourou - Toukoudi - Donou type grumeaux avec en plus pulpe de baobab d'où le nom de Ko donou	P21 : Labdourou type farine

- **Fourcoussou (Zarma) / Foura (Haoussa)**

Cette préparation est faite à partir de farine de mil mouillée avec de l'eau. Avec ce mélange, on confectionne des grosses boules.

Dans une marmite contenant de l'eau en ébullition, on introduit les grosses boules puis on laisse chauffer pendant 1 heure.

Après ce temps, les boules cuites sont retirées et pilées à l'aide d'un mortier puis séchées et broyées sous forme de farine.

La farine de fourkoussou est conditionnée dans les sachets plastiques avant la mise en vente sur le marché. Une fois acheté, le fourkoussou est mélangé avec de l'eau, du lait caillé ou du yaourt et du sucre.

LUX DEV
Agence luxembourgeoise pour la Coopération au Développement

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