

Valorisation Des Mets Traditionnels A Base Du Mais Et Du Niebe Dans La Commune De Tanguieta (Benin, Afrique De L'ouest)

[Valorization Of Traditional Dishes Based On Corn and Niebe In The Municipality Of Tanguieta (Benin, West Africa)]

Dominique Kouadam SAMBIENI¹, Thierry AZONHE², Hervé KOMBIENI²

¹Département de Géographie et d'Aménagement du Territoire (DGAT), Abomey-Calavi, Bénin

²Laboratoire LEDUR (Laboratoire d'Etudes des Dynamiques Urbaines et Régionales) ; Université d'Abomey-Calavi
01 BP 526, Cotonou 01.

¹E-mail : kouadam22@gmail.com, ²azonheth@gmail.com



Résumé – Le maïs et le niébé sont des céréales et légumineuses à usages variés. La transformation de ces deux denrées donne des repas très copieux. La présente recherche étudie les différents mets traditionnels issus du maïs et du niébé dans la commune de Tanguéta. Les enquêtes socio-anthropologiques, les entretiens techniques et les observations directes ont permis d'identifier les différents mets de transformation agroalimentaire du maïs et du niébé. Le modèle FFOM a été utilisé afin de connaître les valeurs socioculturelle et économique des mets traditionnels du Nord-ouest de l'Atacora pour ainsi réfléchir sur leurs possibilités de valorisation sur le marché national, régional voire international. Les résultats de cette investigation montrent que les activités de transformation du maïs permettent d'obtenir les produits finis tels que la pâte 42 %, la bouillie 23 %, l'akassa 20 %, la galette 10 % et le couscous 5 % directement utilisables dans la cuisine. Les produits provenant de la transformation du niébé permettent d'avoir le gâteau 58 % y compris *toubani* et *moinhoin*, le *watché* 35 %, la sauce 6,5 % et 2,5 % d'autres mets peu connus à l'échelle nationale, mais qui constituent la lutte contre la pauvreté. La combinaison du maïs et du niébé donne un repas traditionnel communément appelé « *tinga na siégayouaga* » qui jusqu'aujourd'hui est un met non économique, autrement dit non commercialisé. Ce repas est périodique, car consommé pendant la période de soudure d'après 65 % des ménages interviewés pour pallier la sécurité et à l'insuffisance alimentaire.

Mots clés – Commune de Tanguéta, mets traditionnels, valorisation

Abstract – Maize and cowpea are cereals and legumes for a variety of uses. The processing of these two commodities results in very hearty meals. This research studies the different traditional dishes derived from maize and cowpea in the municipality of Tanguéta. Socio-anthropological surveys, technical interviews and direct observations made it possible to identify the different food processing dishes of maize and beans. The SWOT model was used to learn about the sociocultural and economic values of traditional dishes in the north-west of Atacora in order to reflect on their possibilities of valorization on the national, regional and even international market. The results of this investigation show that maize processing activities make it possible to obtain finished products such as dough 42 %, porridge 23 %, *akassa* 20 %, *galette* 10 % and *couscous* 5 % directly usable in the kitchen. The products from the processing of beans make it possible to have the cake 58 % including *toubani* and *moinhoin*, the *watché* 35 %, the sauce 6.5% and 2.5 % other dishes little known at the national level, but which constitute the fight against poverty. The combination of maize and cowpea results in a traditional meal commonly called '*tinga na siégayouaga*' which until today is a not economic dish, in other words not commercialized. This meal is periodic, as consumed during the period of welding according to 65 % of households interviewed to compensate for food safety and insufficiency.

Keywords – Municipality of Tangueta, traditional dishes, valorization

I. INTRODUCTION

Développées avec des adaptations endogènes, les technologies traditionnelles ont conduit en milieu urbain comme en milieu rural à un artisanat alimentaire actif. [1] affirment que cet artisanat offre des produits et des services variés correspondant aux nouveaux styles de vie des populations. Les céréales occupent une part importante dans la consommation alimentaire. Le maïs, le sorgho, le mil, le riz [2] font partir des céréales les plus consommées en Afrique. Le niveau moyen de consommation de maïs est estimé à plus de 55 kg/habitant/an en Afrique de l'Ouest [3].

En Afrique centrale l'émergence de nombreuses activités lucratives essentiellement gérées par les femmes a été favorisé par la crise économique que connaissent les savanes [4]. La réhabilitation du rôle des petites entreprises agroalimentaires d'origine africaine dans l'approvisionnement des villes en produits finis ayant vu le jour dans les années 1990 a contribué à réduire des importations alimentaires, tout en stimulant la valorisation des productions agricoles locales à travers de petites entreprises, qualifiées d'informelles. Cependant, ces entreprises offrent d'immenses avantages au système de production et de transformation des céréales en grains à haute teneur en matière sèche d'environ 85 %. Outre l'amélioration de la productivité agricole, la relance de l'offre en produits locaux, sous une forme adaptée à la demande des consommateurs, implique une redynamisation des différentes filières de transformation [5], étant donné que les céréales fournissent une bonne part des glucides nécessaires à l'alimentation humaine.

Les filières artisanales ne cessent de jouer un rôle décisif dans l'alimentation des populations béninoises en montrant leur dynamisme atypique (contraire aux produits d'origine occidentale). C'est ailleurs ce pour quoi, [6] affirmaient que l'artisanat de transformation alimentaire constitue un secteur de production, de commercialisation et de consommation des aliments dont l'originalité remonte à son histoire précoloniale. Selon [4], les activités de transformation des matières premières agricoles ont toujours été importantes dans les ménages africains et sont longtemps restées essentiellement familiales. Apportant de la valeur ajoutée à tout produit de base et permettant ainsi de générer des revenus aux différents acteurs de la filière (producteurs, transformateurs, commerçants) [7], la transformation agroalimentaire des produits locaux joue un rôle capital dans le développement économique de Tanguieta. Le maïs et haricot constituant l'alimentation de base à Tanguieta sont consommés seuls ou en association par plusieurs personnes mais de différentes façons suivant les groupes sociolinguistiques.

II. DONNÉES ET MÉTHODES

2.1. Site d'étude

Située au Nord-ouest du département de l'Atacora, la commune de Tanguieta est limitée au Nord par le Parc National de Pendjari, au Sud par les communes de Toucountouna et de Boukombé, à l'Ouest par les communes de Matéri et de Cobly et à l'Est par les communes de Toucountouna, de Kérou et de Kouandé. Elle comprise entre 10° 25' et 11° 28' de latitude nord et entre 01° 02' et 1° 55' de longitude est (figure 1).

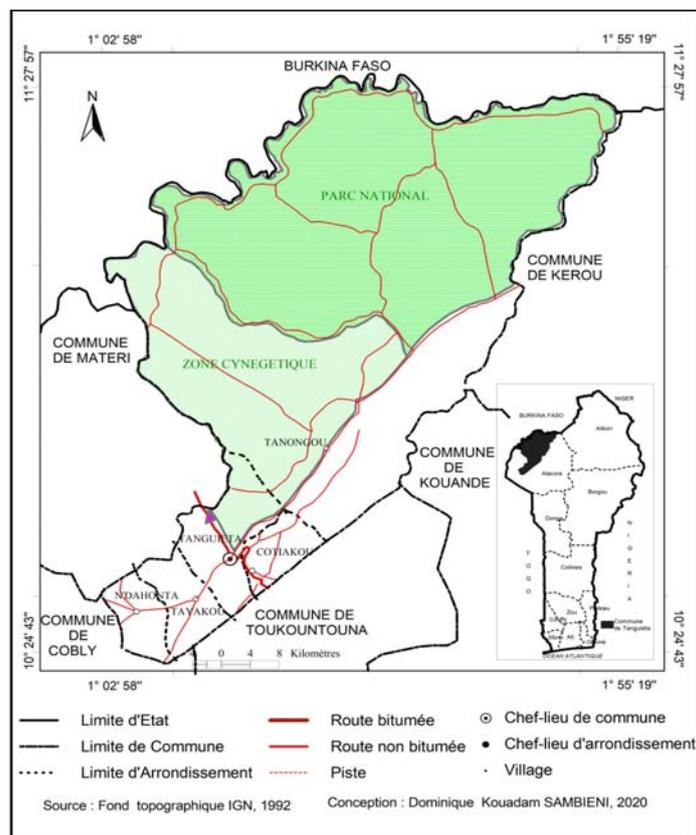


Figure 1 : Situation géographique et subdivisions administratives de la commune de Tanguieta

2.2. Méthodologie

La démarche scientifique adoptée dans le cadre de cette étude est fondée sur la technique d'analyse quantitative et qualitative à base d'enquête et d'échantillonnage.

Les enquêtes socio-anthropologiques, les entretiens techniques et les observations directes ont permis d'identifier les différents mets agroalimentaires du maïs et du haricot et leur processus de transformation. Ces enquêtes ont été réalisées auprès des productrices-commerçantes d'une part et auprès des consommateurs d'autre part afin d'apprécier la valeur qu'ils accordent à la consommation locale. Les questionnaires ont été dépouillés manuellement puis codifiés dans le tableur Excel 2007 avant d'être traités par le logiciel SPSS d'où l'adoption de la méthode de traitement des données. L'échantillon de cette étude a été déterminé à l'aide de la formule mathématique de Schwartz (2002) dont l'équation est : $N = \frac{Z\alpha^2 PQ}{d^2}$ avec :

- ✚ N= nombre total des ménages de l'arrondissement.
- ✚ $Z\alpha$ = écart fixé à 1,96 correspondant à un degré de confiance de 95%
- ✚ P= nombre des ménages de l'arrondissement/ nombre total des ménages de la commune.
- ✚ Q= 1-P
- ✚ d^2 = marge d'erreur qui est égale à 05% (0,05).

Au total, 102 personnes ont été interviewées, suivant un choix raisonné des interviewées avec les critères bien précis facilitant l'acquisition d'informations fiable. L'approche FFOM (SWOT) a été utilisée afin de connaître les valeurs socioculturelle et économique des mets traditionnels du Nord-ouest de l'Atacora pour ainsi réfléchir sur leurs possibilités de valorisation sur le marché national, régional voir international. L'adoption de ce modèle a permis d'identifier les facteurs internes (forces et faiblesses) et les facteurs externes (opportunités et menaces) favorables ou non à la valorisation des produits locaux issus de la transformation agroalimentaire. Les investigations faites sur le terrain ont permis d'obtenir les résultats ci-après.

III. RÉSULTATS

Les mets endogènes identifiés dans le cadre d'étude sont ceux à base du maïs, du niébé et du maïs-niébé généralement consommés dans la commune de Tanguiéta.

3.1. Typologie et procédé de préparation des mets à base du maïs et du haricot

Plusieurs appellations sont attribuées aux mets traditionnels dans la commune de Tanguiéta selon leur composition organique et leur mode de préparation.

3.1.1. Typologie des mets du maïs

Il existe trois sortes de *tchiètti/tchaati* (bouillie) issues de la transformation du maïs.

Bihita est une bouillie épaisse, non tamisée. Elle est préparée lors des invitations villageoises pour des travaux champêtres. Elle est jusqu'à nos jours, dépourvue de tout gain économique (non commercialisée). Elle est aussi consommée au sein des familles comme déjeuner surtout pendant la saison pluvieuse. Elle se consomme telle ou avec du sucre. En milieu peulh, on y ajoute le lait de vache.

Akuli est la bouillie moins épaisse, dont les céréales sont concassées en de petits grains. Elle se consomme accompagnée de l'arachide 21 %, du gâteau 24 % du pâte 37 % et y est consommée comme telle par 18 % en milieu urbain. En milieu rural, elle se prend à 95 % seule (sans arachide, ni gâteau). Contrairement à la ville, elle se vend en saison sèche et dans la matinée, surtout au lendemain des marchés de l'inter semaine.

Kohoko est une bouillie très liquide, trop moins épaisse dont la farine est tamisée à fin. Elle est plus consommée par les personnes du troisième âge et les enfants de zéro à deux ans. Légère soit-elle, elle est diluée dans l'eau avant d'être consommée par les enfants de Zéro à six mois.

Kounounridji est la galette communément appelé *kèlè kèlè*

Tchaabou (pâte du maïs) est un repas quotidien consommé par 45% de la population comme dîner presque tous les jours de la semaine.

Akassa est une semi pâte, moins consommée en milieu rural sauf en cas de cérémonies funéraires, mariages et cérémonies d'initiation qui constituent le passage d'une classe sociale supérieure. C'est en fait un aliment plus préféré par des citoyens.

Tchawinri (couscous) est un met qui est typiquement consommé pendant les travaux champêtres à cause de sa composition riche en lipide. Sa consommation profite énormément aux paysans. A l'instar du maïs, nombreux sont les produits locaux finis issus de la transformation artisanale du niébé.

3.1.2. Mets à base du niébé

Tchintchinga (gâteau) est un repas émanant du malaxage et de la cuisson de la farine du niébé et ou du voandzou dans des huiles (huile d'arachide, de bidon, beurre de karité).

Tinga koundi (Sauce du niébé) est une sauce très consistante, très épaisse présente dans des cérémonies d'initiation. Elle est plus sollicitée lors des activités d'entraide paysanne.

Moinhimoin est un beignet plus consistant ayant les mêmes caractéristiques que le gâteau sauf qu'il requiert une préparation tout affaire différente.

Toubani est un genre de beignets semi tendre, fait avec la farine du haricot qui se consomme à chaud ou à froid. Les mets issus à la fois du maïs et du niébé n'en font exception.

3.1.3. Mets associatifs du maïs et du niébé

Abobo est un mélange du niébé et de la farine du gari et ou du maïs. C'est un plat qui se consomme en toute saison.

Tinga na siégayouaga est un panaché du niébé et du maïs donnant droit à une cuisson d'ensemble. Ce repas est un palliatif au met qui est communément appelé watché (mélange du haricot et du riz) au nord-bénin et *attacie* au sud-bénin où le riz semble être

presque inexistant aux mois d'août et septembre. Quelques mets de consommation quotidienne sont mis en exergue dans la planche 1.



Planche 1 : Types de mets à base du maïs et du niébé

Il ressort de l'observation de la planche 1 que le maïs peut servir à faire la pâte et le niébé peut servir à faire la sauce et les beignets.

3.2. Grandes étapes de préparation des mets du maïs et du niébé

Le procédé de préparation des mets issus du maïs et du niébé varie d'un plat à un autre compte tenu du temps mis pour chaque repas.

Le tableau 1 : Etapes de préparation des mets traditionnels du maïs et du haricot.

<i>Mets du Maïs</i>	Etapes de préparation					
	Masse horaire					
	trempage	Pressage	Mouture	Mélange	Décantation	Cuisson
<i>Akuli</i>	30 minutes	10 minutes	10 minutes	10 minutes	15 minutes	30 minutes
<i>Bihita</i>	30 minutes	10 minutes	10 minutes	10 minutes	15 minutes	30 minutes
<i>Kohoko</i>	30 minutes	10 minutes	15 minutes	10 minutes	15 minutes	20 minutes
Akassa	30 minutes	10 minutes	15 minutes	10 minutes	15 minutes	30 minutes
<i>Tchaabou</i>			15 minutes			15 minutes
<i>Tchawinri</i>			15 minutes			15 minutes
<i>Kounounridji</i>	30 minutes	10 minutes	15 minutes	20 minutes		10 minutes
<i>Mets du niébé</i>	Etapes de préparation					
	Masse horaire					
	trempage	Séchage	Mouture	Malaxage	Emballage	Frir / Cuisson
<i>Tchintchinga</i>	20 minutes	3 heures	10	15 minutes	20 minutes	10 minutes

(gâteau)			minutes			
<i>Tinga koundi</i>	5-10 minutes					30 minutes
<i>Moinhimoin</i>	20 minutes	3 heures	10 minutes	15 minutes	20 minutes	1 heure
<i>Toubani</i>	20 minutes	3 heures	10 minutes	15 minutes	20 minutes	1 heure
Mets du Maïs et du niébé	Etapes de préparation					
	Masse horaire					
		Vannage		Nettoyage		Cuisson
Abobo	10 minutes		15 minutes			1 heure
Tingana siégayouga	10 minutes		30 minutes			3 heures

L'analyse de ce tableau montre que la farine de maïs et du haricot consommée sous forme de pâte, de couscous, de bouillie et de galette requiert une préparation multiple. La farine roulée et cuite à la vapeur donne droit au couscous du maïs. Les trois différentes bouillies (*akuli*, *bihita* et *kohoko*) issues du maïs, connaissent une préparation identique sauf à quelques exceptions près qui se remarquent au niveau de la mouture des grains destinés à la préparation de l'akassa. On note également une variation de temps mis au niveau de la cuisson qui est comprise entre 20 minutes (*kohoko*) et 30 minutes (*akuli* et *bihita*). La farine peut être fermentée et roulée avant d'être cuite. La bouillie résultant de la farine fermentée est relativement acidulée. Elle est consommée par 75 % des bébés sans l'ajout du sucre. Les personnes de troisième âge y en consomment crue à 17.5 %. De la lecture de ce même tableau, il ressort que de tous les mets inventoriés du maïs dans la commune de Tanguieta, la paate (*tchaabou*) et le couscous (*Tchawinri*) connaissent une cuisson très rapide soit 15 minutes.

Parlant des mets émanant du haricot, *moinhimoin* et *toubani* durent une (01) heure de cuisson temps que *tchintchinga* (gâteau) et *tinga koundi* (sauce du niébé) ne durent que 10 à 30 minutes respectivement. Le *tinga koundi*, un met très copieux se prépare avec les légumes tels que le glinglin, les feuilles du manioc, les feuilles du baobab, les feuilles d'hibiscus, les feuille du gombo, du gombo etc. Quant au *tinga na siégayouaga* qui est un mélange homogène du haricot et du maïs à la cuisson, dure environ trois (03) heures de cuisson. *Abobo* à l'instar du *moinhimoin* et de *toubani* dure également une (01) heure de préparation. A l'issue des investigations menées sur le secteur d'étude, il a été constaté que les produits vivriers (maïs et niébé) sont utilisés à des proportions différentes. La figure 3 donne l'aperçu des mets traditionnels à base du maïs.

3.2.1. Proportions d'utilisation du maïs par met

L'akassa, bouillie, galette, couscous et pâte sont autant de mets traditionnels du maïs auxquels cette céréale est utilisée proportionnellement.

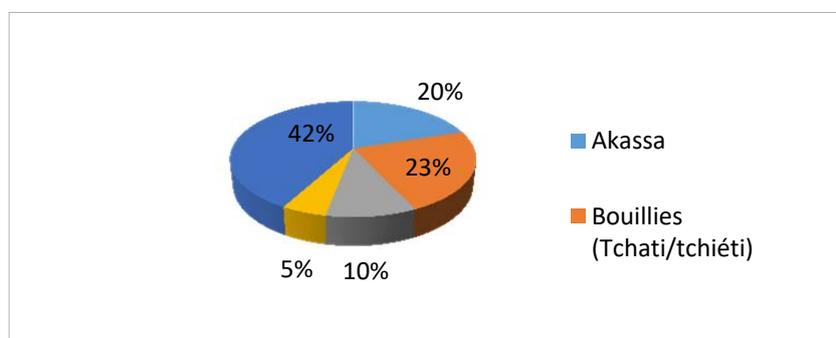


Figure 2 : Proportions d'utilisation du maïs par met

L'examen de la figure 2 montre que les activités de transformation du maïs permettent d'obtenir les produits finis à savoir la pâte 42 %, la bouillie 23 %, l'akassa 20 %, la galette 10 % et le couscous 5 % directement utilisables dans la cuisine. Cette disproportion est souvent due à la fréquence des plats familiaux et à la demande clientèle. Si la pâte est à une proportion de consommation de 42 %, largement supérieure aux autres mets, cela témoigne le fait qu'elle est un plat quotidien dans la plupart des ménages.

Il a été aussi remarqué que la pâte est vendue à tout moment dans les hangars et paillotes par les femmes transformatrices, qui n'ont que ça comme activité principale génératrice de revenu. Le faible taux de couscous qui ne représente que 5 %, s'explique du fait que ce plat est cuisiné périodiquement à Tanguieta contrairement au Burkina Faso où il est préparé en toutes saisons.

Néanmoins, le couscous (*tchawinri*) est plus consommé dans les milieux ruraux surtout pendant la saison pluvieuse (période des travaux champêtres) à cause de sa facilité de préparation et de son laps de temps en matière de cuisson. La bouillie certes est l'aliment le plus consommé comme le petit déjeuner et le déjeuner, mais elle ne saurait concurrencer avec la quantité du maïs utilisée pour la pâte étant donné qu'une quantité moins importante peut servir à faire de la bouillie, ce qui n'est pas le cas au niveau de la pâte. De la même façon, le haricot est aussi inégalement réparti par met, d'où l'inventaire de quelques repas issus de la transformation artisanale du haricot présenté par la figure 3.

3.2.2. Proportions d'utilisation du haricot par met

Utilisé à une quantité variée selon que le type de repas l'impose, le haricot connaît une transformation agroalimentaire multiple où l'on peut entre autres citer le gâteau, watché, *tinga koundi*, *moinhimoin*, *toubani* et *abobo*.

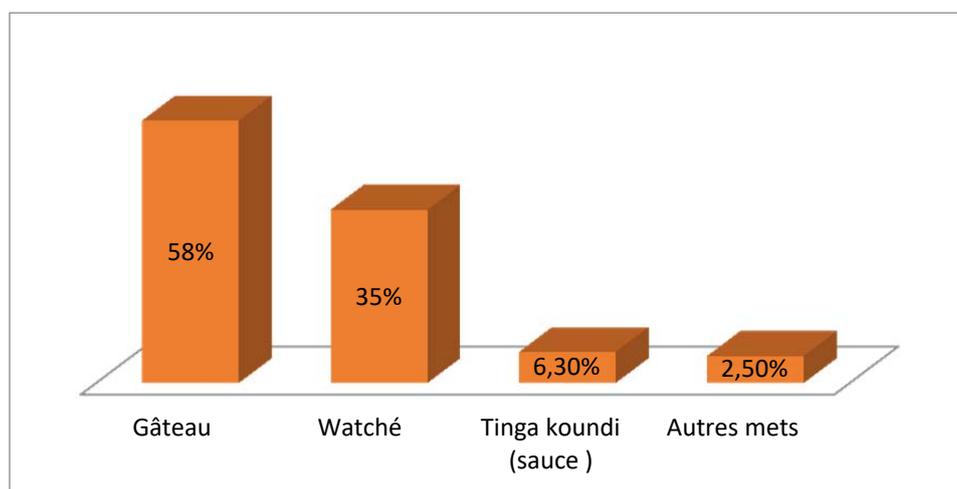


Figure 3 : Proportions d'utilisation du haricot par met

Il ressort de l'analyse de la figure 4 que les produits provenant de la transformation du niébé permettent d'avoir le gâteau, *moinhimoin* et *toubani* 58 %, le watché 35 %, la sauce 6,5 % et 2,5 % d'autres mets peu connus à l'échelle nationale, mais qui constituent la lutte contre la pauvreté. La combinaison du maïs et du haricot donne un repas traditionnel communément appelé « *tinga na Siégayouaga* » qui jusqu'aujourd'hui est un met non économique. Il est dépourvu de toute commercialisation. Ce repas est périodique, car consommé pendant la période de soudure d'après 65 % des ménages interviewés pour pallier la sécurité et à l'insuffisance alimentaire.

Le *tinga na siégayouaga* remplace valablement le watché en cette période où le niébé est rare dans le milieu rural, tout simplement parce que cette légumineuse est vendue tout juste après sa récolte, ce qui occasionne sa rareté ou son insuffisance dans les mois d'août et de septembre. Les 6,5 % du haricot utilisé pour la préparation de *tinga koundi* (sauce du niébé) témoignent aujourd'hui le fait que cette sauce est sollicitée par beaucoup de personnes pendant les travaux d'invitation villageoise. De même, elle est de plus en plus présente dans les restaurants et maquis où la pâte est vendue comme met principal.

3.3. Valeur socioculturelle et économique des mets traditionnels

Les valeurs des mets traditionnels sont à la fois socioculturelles et économiques. Elles varient d'un peuple à un autre, mais avec une similitude étant donné que ces peuples cohabitent ensemble.

3.3.1. Valeurs socioculturelles des mets traditionnels

La grande diversité des produits vivriers transformés et vendus sur les marchés locaux relève de la valorisation du savoir-faire et des compétences des femmes dans les activités de transformation agroalimentaire. Bien que les études sur les mets d'Afrique aient été faites, l'on remarque que la liste des repas africains de la période précoloniale souffre de faits historiques, faute d'insuffisance des livres écrits sur la cuisine africaine. Telles les épices, les légumineuses et des céréales d'origine américaine sont restés longtemps inconnus par des Africains, les Asiatiques et des Européens pendant des siècles, de la même manière, l'Afrique conserve toute une gamme de mets à valeurs traditionnelles peu connus du monde.

Nous avons tendance à croire que tout est importé. Ce qui n'est pas surtout le cas, car bien avant la période précoloniale, il existait des repas typiquement africains. La valeur des mets africains demeure culturelle et culturelle et mérite d'être nourrie, soignée à la manière du corps humain. *Aucun met traditionnel ne se mange sans être offert au premierement aux divinités. Avant que le nouveau niébé ne soit mangé, le tinga koundi (sauce du niébé) est cuisiné par la femme la plus âgée de la famille, sauce à laquelle on n'y ajoute guère de potasse, déclarent 32,3 % de sages interviewés.* Une fois préparé, ce met est offert aux mannes des ancêtres comme prémices. Ce n'est qu'après ce rituel que n'importe qui peut officiellement en consommer. Aussi, est-il interdit toute vente du haricot avant ce rituel qui n'est rien d'autre qu'une action de grâce faite à l'endroit des ancêtres. Il en est ainsi pour tous produits vivriers (tubercules, légumineuses et céréales). Auparavant, peu étaient les produits locaux d'origine africaine qui étaient valorisés à cause de la technologie primitive entravant tout décollage économique de l'Afrique. La perte de certaines de ses valeurs ancestrales favorables.

Cependant, la technologie endogène dominée par celles modernes a connu un essor palpable sur le plan de la valorisation des mets traditionnels, source de développement de l'Afrique. Autrefois, la bouillie à instar de *tinga na siégayouaga* était dépourvue de tout gain économique. Il a fallu que les semoules soient introduites dans les ménages africains grâce à l'intervention des centres de promotion sociale d'alors que les femmes aient décidé de rendre commercial la bouillie, devenue aujourd'hui un palliatif de la pauvreté. La culture étant un facteur influençant le développement et non un handicap mérite d'être revue ou améliorée afin d'induire une valorisation des produits locaux d'Afrique en tout en les rendant compétitifs sur le marché. Il existe de nombreuses opportunités de diversification d'activités de transformation des produits locaux qui rehausseraient l'économie de l'Afrique si la technologie africaine appliquée à la transformation agroalimentaire y est mécanisée.

3.3.2. Valeur économique des mets traditionnels

L'implication des femmes de Tanguieta dans la transformation des produits vivriers en général et celle du maïs et du niébé en particulier demeure encore faible avec une technologie artisanale. Néanmoins, nombreuses sont celles qui s'adonnent aux activités de transformation agroalimentaire afin de mieux valoriser un tant soit peu leur production tout en améliorant et en diversifiant leurs sources de revenus.

Devenus de nos jours, des repas à forte rentabilité économique, la commercialisation des mets traditionnels du maïs et du haricot participe à l'autonomisation de plus de 25 % des femmes. Elle améliore également les conditions de vie de 43 % ménages et assure l'instruction de base de 32,5 % des enfants issus des ménages modestes. L'innovation femmes de Tanguieta dans le secteur agroalimentaire constitue une source de réduction de la pauvreté des ménages autrefois végétant dans une misère économique précaire. Point focal pour la valorisation des produits locaux sur les marchés nationaux, régionaux et internationaux, le secteur agroalimentaire a joué un rôle économique décisif qui n'est plus à sous-estimer.

De toute façon, il reste et demeure actuellement une diversité de métiers constituée de milliers d'emplois dans le rang des femmes avec la création de micro entreprises. Les activités de transformation des produits locaux menées dans ces petites entreprises sont des opportunités d'emploi tant en milieu rural qu'urbain car la plupart des produits commercialisés connaissent un succès de consommation tout simplement parce qu'ils sont vendus à des prix convenables au poids économique des populations les plus démunies. Aussi, faut-il noter que nombreux sont encore les mets locaux dépourvus de commercialisation jusqu'aujourd'hui, alors qu'ils sont de véritables sources de revenu. Il suffit qu'un petit effort d'investissement soit fait en la matière et ils deviendront compétitifs et envahiront le marché de consommation. Parmi ces mets, figure d'emblée *le tinga na*

siégayouaga, met très copieux qui malheureusement demeure inexistant sur le marché de consommation. Ce repas reste un met de consommation familiale. Néanmoins, il est à reconnaître que le *tinga na siégayouaga* requiert tout un processus de préparation d'autant plus qu'il faut débarrasser le maïs du son par pilage avant qu'il ne passe à une cuisson homogène avec le haricot. Cela justifierait le fait que ce met soit encore non lucratif.

IV. CONCLUSION

On pourrait conclure au terme de cette étude, à travers les différentes investigations et les analyses socio-anthropologiques effectuées que de nombreuses activités de transformation agroalimentaire des céréales, des légumineuses et des tubercules sont observées dans la commune de Tanguieta, sauf que la technologie et les outils de transformation sont encore artisanaux.

En effet, l'intégration des innovations technologiques (mécanisation) et l'organisation des entreprises à travers le conditionnement des produits voire leur commercialisation permettraient de rendre compétitifs les mets d'origine africaine sur le marché de consommation. Riche de valeurs traditionnelles, l'Afrique se doit la tâche de promouvoir ses cultures tout en conservant ses valeurs, facteurs du développement durable. Les revenus issus des activités de transformation du maïs et du niébé, tout comme d'autres activités génératrices de revenus sont souvent réinvestis dans de micros entreprises économiques, créatrices d'emplois de la gent féminine.

Au vu de la présente étude, il a été constaté que les activités de transformation agroalimentaire d'origine africaine sont pratiquées par des milliers de femmes. Ces activités sont à coup sûr une solution pour la lutte contre la pauvreté et constituent un moteur de réduction de la sécurité et de l'insuffisance alimentaire ; car à travers ces activités, les femmes valorisent au mieux les produits locaux ne ce reste que par leur transformation bien qu'elle soit artisanale. Il s'avère donc nécessaire de valoriser les savoirs endogènes de l'Afrique afin d'accélérer son développement socioculturel et économique.

RÉFÉRENCES

- [1] Bricas N. et Muchnik J. (1984) : Technologie autochtones et artisanat alimentaire urbain. Séminaire « Nourrir les villes », Paris.in 172-175
- [2] Hounhouigan, J. (2003) : La valorisation des céréales locales pour les marchés urbains en Afrique de l'Ouest : atouts, contraintes et perspectives in Transformation des aliments au niveau des ménages et des communautés en vue d'améliorer la (bio) disponibilité des (micros) nutriments, pp 339-361.
- [3] Nago, M. et Hounhouigan, J. (1990) : La technologie traditionnelle de transformation du maïs en pâte fermentée au Bénin. Cotonou, Faculté des sciences agronomiques, Université nationale du Bénin, 30p.
- [4] Cerdan C. (2004) : Valorisation recherche des productions vivrières : place et rôle dans le développement économique des savanes d'Afrique centrale, In Cahiers Agricultures. Volume 13, Numéro 1,85-90, Janvier-Février 2004- l'alimentation des villes, Note de, pp 3-12
- [5] CILS (2009) : Termes de référence pour l'élaboration d'une stratégie opérationnelle de développement de l'agro-industrie au sahel et en Afrique de l'ouest, pp 2-7.
- [6] Devautour, H et Griffon D. (1986) : La conservation et la transformation alimentaire en Afrique. En alternatives techniques et emploi. BIT, PECTA, 273p.
- [7] FIAB, (2001) : Bilan sur les techniques de production, transformation et la commercialisation des mils et sorgho au Burkina Faso. FIDA, Coopération française, SG 2000 FIAB, 149 p.