

Extrait du Senemag - le magazine du Sénégal dans le monde

<http://senemag.free.fr>

La dolique à œil noir, une solution pour le développement économique

- Economie -

Date de mise en ligne : vendredi 15 octobre 2010

Senemag - le magazine du Sénégal dans le monde

DAKAR, 14 oct (IPS) - La dolique à œil noir, communément appelée dolique, est le petit nouveau qui fait l'évènement quand il s'agit d'améliorer le bien-être des femmes et de leurs familles en Afrique de l'ouest, selon les chercheurs. Les scientifiques réunis à Dakar, au Sénégal pour la cinquième Conférence mondiale de recherche sur la dolique, ont pensé que la dolique à œil noir a le potentiel pour le développement économique et pour l'allègement de la pauvreté dans la région.

La conférence, qui a pris fin le 1er octobre, a également appris que la valeur ajoutée de la **dolique** a la possibilité d'améliorer le bien-être des agriculteurs, des transformateurs et des distributeurs dans la chaîne de valeur de la dolique.

La recherche conduite par Miriam Otoo, une étudiante doctorante au département d'économie agricole de l'université de Purdue aux Etats-Unis a présenté une étude sur les entreprises d'alimentation de rue à base de dolique au Niger et au Ghana.

L'étude d'Otoo a porté sur les ventes d'**akara** ou **kossai** comme on l'appelle également (un gâteau bien frit vendu sur les marchés de rue). Ce gâteau frit est produit presque entièrement par les femmes et vendu comme un aliment de rue. Les données ont été recueillies au Ghana et au Niger en 2009 à travers des entretiens personnels avec 336 femmes entrepreneurs.

Les résultats de l'étude ont indiqué que la production de l'akara ou kossai est très importante pour le développement économique pour plusieurs raisons.

Par exemple, l'étude a révélé que les vendeuses de kossai gagnent quatre à 16 fois plus de revenus qu'elles n'auraient gagné à partir d'un emploi avec un salaire minimum au Niger et au Ghana, respectivement.

La recherche a révélé que les femmes entrepreneurs, dont la majorité n'a eu aucune éducation formelle, ont également utilisé les revenus de leurs affaires pour contribuer directement à la santé, à l'éducation et à d'autres besoins fondamentaux.

En outre, plus de 1,2 million de kilogrammes (kg) de dolique sont demandés par les vendeurs de kossai chaque année à Niamey, au Niger seul, créant ainsi une croissance du marché pour les producteurs locaux de dolique.

"Etant donné toutes les différentes composantes de la chaîne de valeur de la dolique, les vendeurs de dolique dans les rues utilisent d'importantes quantités de dolique, pourtant c'est un secteur qui est en train d'être négligé en grande partie par les chercheurs", a déclaré Otoo à IPS.

Elle a souligné la nécessité d'accroître l'accès des entrepreneurs de dolique au crédit, à l'espace du marché et à de meilleures technologies de transformation afin d'augmenter la production des aliments à base de dolique et de répondre à la demande croissante des consommateurs.

"Là où le crédit a été accessible aux entrepreneurs d'alimentation de rue, il y a eu un "record enviable de succès"

dans leurs entreprises", a noté le rapport.

Il est également stipulé qu'il y a présentement très peu de pays africains où les ONG (organisations non gouvernementales) ont fait des efforts pour accorder des prêts de fonds de roulement aux vendeurs de rue. Le rapport a donc recommandé la nécessité d'une intervention du gouvernement.



L'étude a également identifié que, pendant que la transformation industrielle de la dolique est pratiquement inexistante en Afrique de l'ouest, la transformation existe dans le secteur informel surtout dans le secteur de l'alimentation de rue. Et cela a créé une importante demande en dolique.

L'entreprise de mouture de l'entrepreneuse Aissatou Diagne Deme produit par mois 800 kg de farine de dolique, tournant à son avantage l'importance croissante de la légumineuse comme une source de nutrition et de revenu.

"Je fournis de la farine aux boulangers et aux personnes qui l'utilisent pour préparer des repas aux enfants", a déclaré Deme à IPS, lors d'une visite à son entreprise tapie au cSur de Dakar. "J'ai de bonnes commandes et j'aimerais agrandir le marché parce qu'il y a un intérêt croissant pour la farine de dolique".

La société de Deme, Les Entreprises de Kumba, est une affaire de réussite en matière de valeur ajoutée à la dolique ou dolique à sil noir, communément appelée **niébé**, dans la plupart des pays de l'Afrique occidentale francophone.

Deme emploie 52 femmes et elle a démarré l'entreprise à la maison en 1994 avec un investissement de 12.000 dollars. Elle a l'œil sur le marché d'exportation de la farine de dolique, mais ce qu'elle produit présentement ne satisfait pas la demande locale. Deme produit déjà la farine du mil qu'elle exporte en Europe et elle est en discussion avec son représentant pour vendre aussi la farine de dolique.

Selon l'Institut international d'agriculture tropicale (IITA), plus de quatre millions de tonnes de dolique sont consommées chaque année dans le monde. En Afrique seule, 70 pour cent de cette quantité est consommé. La dolique, ignorée depuis de nombreuses années à cause de la production et de la commercialisation faibles, est revenue comme 'une culture prodige' à cause de sa teneur élevée en protéine, sa capacité d'adaptation face au changement climatique et son importance en tant que fourrage pour le bétail en Afrique.

L'Institut de technologie alimentaire de DAKAR, travaillant en collaboration avec le gouvernement du Sénégal, est en train de développer le pain enrichi pour réduire la carence en protéine parmi les écoliers. Le pain enrichi est fabriqué avec du blé, de la dolique et de l'arachide.

Mais malgré les nouvelles opportunités offertes par un intérêt nouveau pour la dolique, les approvisionnements en dolique sont faibles pour une utilisation commerciale. Une raison étant le coût de production et la vulnérabilité de la dolique face aux insectes et aux maladies. Selon la revue R4D de septembre 2010 de l'IITA, les ravageurs comme les pucerons et les bruches, attaquent la plante de dolique pendant son cycle de vie ; cette plante est aussi endommagée par les bactéries, les champignons et les virus qui causent des maladies.

La dolique à œil noir, une solution pour le développement économique

"La quantité de dolique produite présentement est insuffisante pour la consommation", a déclaré à IPS Christian Fatokun, un sélectionneur de semences à IITA.

Bussie Maziya-Dixon, un spécialiste en utilisation de culture à IITA, est du même avis. *"En termes d'utilisation de la farine de dolique, nous avons fait très peu, simplement parce que nous n'avons pas assez de dolique produite pour fournir un surplus en vue de la diversification de son utilisation. Quand elle est disponible, elle est insuffisante pour la fabrication des produits traditionnels auxquels les gens sont habitués"*.

Actuellement, a déclaré Maziya-Dixon, la farine de dolique est utilisée en compléments alimentaires où elle est mélangée avec des céréales comme le mil, le sorgho ou le maïs, pour l'amélioration de la qualité nutritionnelle de ces derniers pour les enfants. La recherche est en train d'aider à renforcer le rôle de la dolique à Sil noir en trouvant de solution aux contraintes liées à la production et au stockage.

Un physiologiste végétal à l'université de Purdue, Dr. Larry Murdock, a déclaré à IPS qu'il y avait une possibilité de produire des variétés améliorées de dolique qui pourraient offrir une meilleure qualité de mouture étant donné que la dolique aurait différentes caractéristiques nutritionnelles et physiques.

"Certaines variétés seraient peut-être meilleures que d'autres pour la mouture et ceci pourrait être une opportunité pour les sélectionneurs de dolique", a déclaré Murdock.

Busani Bafana

lire l'article sur le site ipsinternational.org : [La dolique à œil noir, une solution pour le développement économique](#)
