

# Un granulateur pour réhabiliter les céréales locales

1999-06-23

*Khodia Ndiaye (WARO)*

Fortement consommé en zone rurale, le couscous de mil et le *arraw* continuent encore de souffrir d'une faible consommation en ville. Pourtant, riches en protéines, ils offrent une large gamme de mets qui, bien préparés, sont très appréciés des Sénégalais.

Pour preuve, il suffit de se rendre, pendant le mois de Ramadan à Fass, un quartier de l'agglomération Dakaroise, chez Ndella Sène, cette dame de 47 ans, originaire de la région de Fatick, qui doit sa fortune à la transformation manuelle du mil en couscous et en *arraw*. Une activité traditionnelle, qui se transmet dans les villages sénégalais de mère en fille et qui a, de tout temps, été l'apanage des femmes notamment dans les régions du Centre du Sénégal telles que le Sine, le Saloum et le Baol. Aujourd'hui, très peu de femmes en ville savent rouler la farine de mil en couscous et en *arraw*. D'où le succès de Ndella qui a accepté de mettre son savoir-faire au service des ménagères qui soit, ne savent comment le faire ou n'ont pas le temps de s'adonner à cette activité.

Il faut dire que ces deux produits constituent l'élément de base pour la préparation de plusieurs plats traditionnels au Sénégal. De plus, la majorité des familles les utilisent encore comme denrées de base pour la préparation de mets pendant les diverses cérémonies familiales et religieuses telles que les baptêmes, les mariages, les décès ou pendant la rupture du jeûne. Cependant, en milieu urbain, rares sont aujourd'hui les ménagères qui inscrivent dans le menu quotidien des plats à base de farine de mil, pourtant fort nourrissants. Si ce comportement trouve son explication dans la baisse de la production du mil, due à la sécheresse qui frappe la région sahélienne depuis des années, il résulte en partie du travail pénible que nécessite la transformation de la farine de mil en *arraw* et en couscous. C'est d'ailleurs ce qui a entraîné la préférence des Sénégalais pour le riz et parfois des produits à base de farine de blé importés.

Pourtant, depuis plusieurs années, les chercheurs de l'Institut de Technologie Alimentaire (ITA) conjuguent leurs efforts pour développer un ensemble de technologies capables de transformer la farine de mil en *arraw* et en couscous. Après avoir adapté une machine pour le roulage du couscous de mil, l'équipe de Ababacar Ndoye, composée d'ingénieurs polytechniciens, de socio-économistes et de spécialistes en marketing, est fière d'avoir franchi un autre grand pas.

En collaboration avec Techniques Industries, Multi-Techniques Industries et le Centre d'Études et de Recherches sur les Énergies Renouvelables (CÉRER), l'équipe vient enfin de concevoir une trousse technologique complète, constituée d'un granulateur (rouleur), d'un séchoir électrique, d'un séchoir à gaz et d'un calibreur pour *arraw*. D'une capacité de 26 kg/heure, cet ensemble suscite aujourd'hui beaucoup d'intérêt de la part des promoteurs privés, des groupements féminins mais aussi des consommateurs dans un contexte de dévaluation de la monnaie locale où les produits importés tels que le riz ne sont plus à la portée de toutes les bourses et les équipements importés peu accessibles.

Pour l'heure, l'ITA s'attèle au transfert définitif vers les promoteurs privés. Depuis six mois, il a choisi, sur une base très sélective, d'équiper quelques petites et moyennes entreprises de transformation de céréales pour tester la capacité des équipements. Des artisans ont aussi été formés pour fabriquer les pièces de rechange. Une enquête, réalisée auprès des utilisateurs mais

aussi des consommateurs montre que l'expérience s'avère concluante: humidifiée, puis mélangée, roulée, séchée à 60° et calibrée, la farine de mil est ainsi transformée en granulés *arraw*. Emballés dans des sachets en plastique, prêts à cuire, ces granulés sont aujourd'hui vendus dans tous les supermarchés de Dakar et de ses environs. On en trouve même dans certaines épiceries spécialisées de la sous-région mais aussi en Europe et aux Etats-Unis et il arrive assez souvent maintenant que des restaurants à Dakar incluent dans leurs menus des plats à base de mil.

Pour Mme Doumouya, Chercheure à l'ITA, l'équipe de recherche dont elle est membre a réussi son pari : *celui de redonner au consommateur urbain le goût des céréales locales*. Pour elle, *au-delà du gain de temps et de productivité que cet équipement procure, le nouveau procédé de transformation de la farine de mil en arraw épargne au consommateur de nombreux risques de contaminations favorisés par le roulage et le séchage manuels*. Les consommateurs interrogés affirment que les granulés *arraw*, version moderne, ont *un goût identique au arraw artisanal et présentent une parfaite tenue et des qualités d'homogénéité sans faille lors de la cuisson*. De plus, *la conservation ne pose aucun problème*.

A ceux qui lui reprochent de concurrencer la fabrication artisanale du produit, détenue exclusivement par les femmes, Mme Doumouya répond que *la trousse technologique a été conçue en étroite collaboration avec les femmes, en tenant compte, sur la base d'une étude globale, des considérations sociales, des besoins de base, de la préférence des consommateurs et de la viabilité technique et économique des équipements*. D'ailleurs, l'ITA est en train d'étudier les conditions pouvant faciliter l'accès des équipements aux groupements féminins.

Certes, la technologie de roulage mécanique de la farine de mil en *arraw* est aujourd'hui maîtrisée grâce à la recherche, l'autre grand défi pour le produit, c'est de réussir à s'imposer dans le menu quotidien des ménages grâce à une bonne stratégie de marketing et de communication et à une politique de prix appropriée.

Code: Franco\_99