



Atelier international APPRI 2008 Apprentissage, Production et Partage d'Innovations

Quels outils pour la co-construction et la mise en œuvre durable
d'innovations dans les zones rurales sèches en Afrique?



Ouagadougou, Hôtel Palm Beach, 20-24 octobre 2008

Production de malts de sorgho ou de mil de qualité pour la production alimentaire artisanale ou semi-industrielle en Afrique de l'Ouest

*Boniface Bougouma (bbougouma@fasonet.bf), Institut de Recherche en Sciences
Appliquées et Technologies (IRSAT) / Département Technologie Alimentaire,
Ouagadougou, Burkina Faso*



Production de malts de sorgho ou de mil de qualité pour la production alimentaire artisanale ou semi-industrielle en Afrique de l'Ouest

Boniface Bougouma (bbougouma@fasonet.bf), Institut de Recherche en Sciences Appliquées et Technologies (IRSAT) / Département Technologie Alimentaire, Ouagadougou, Burkina Faso.

Contexte

Le maltage du sorgho ou du mil est une pratique traditionnelle en Afrique l'Ouest. Il confère à la céréale de nombreux avantages nutritionnels mais ne connaît encore qu'un développement limité. La grande variabilité des conditions de production conduit à des malts aux qualités technologiques incertaines et par conséquent à des boissons et à des bouillies pour enfant à consistance variable et à la valeur nutritive souvent faibles et non constantes.

Les conditions de maltage traditionnel entraînent des risques sanitaires à éviter particulièrement dans la production des farines infantiles. La production centralisée de malts ayant des propriétés technologiques ciblées pour des utilisations spécifiques, couplées à des propriétés nutritionnelles et sanitaires optimales pourrait permettre de surmonter ces difficultés.

L'expérience s'est déroulée au Bénin et au Burkina Faso au niveau de petites unités de production de malt, de boissons et de farines infantiles d'octobre 2005 à mars 2008.

Le partenariat était constitué par le CERNA / FSA Université d'Abomey-Calavi, (Bénin), ALITECH INDUSTRIES (Bénin), le CNRST / IRSAT (Burkina Faso), l'Unité de Maltage de Ouidtinga (Burkina Faso), l'RD (France) et le CIRAD (France).

Objectifs de l'expérience

L'expérience d'amélioration des qualités nutritionnelle et sanitaires visait à :

- capitaliser les connaissances endogènes sur les variétés de sorgho ou de mil et les pratiques traditionnelles de maltage,
- mettre au point et valider des méthodes adaptées de maltage pour des utilisations spécifiques et produits dérivés à l'échelle des entreprises artisanales,
- promouvoir la production de malts et produits dérivés de bonne qualité.

Description du projet

Ce projet multi - acteur de valorisation de l'agriculture par le marché et les réseaux de PME a mobilisé 26 acteurs parmi lesquels des universités, des centres de recherches, d'ONG, mais surtout 2 entreprises artisanales et 17 transformatrices de malts, de boissons et de farines infantiles au Bénin et au Burkina Faso.

Le projet s'est déroulé en 3 phases. La première a consisté essentiellement en des enquêtes sur les procédés traditionnels de maltage, de fabrication des produits dérivés (boissons alcoolisées ou non), à l'optimisation de ces procédés de maltage et de brassage. La 2^{ème} étape a été consacrée au transfert des procédés optimisés de la recherche vers les deux entreprises artisanales. La dernière étape s'est chargée

de valider les procédés optimisés et de promouvoir ces procédés et les produits dérivés auprès d'autres unités de transformation.

La gouvernance du projet a été assurée par un coordonnateur et un comité de pilotage composé de représentant provenant de tous les partenaires. Les moyens financiers provenaient d'un financement de 142 000 € par le programme DURAS / GFAR / AGROPOLIS / MAE (France) et de 53 000 € sous forme de contributions des partenaires.

Résultats et impacts

Le projet est évalué positivement pour sa contribution à l'amélioration de l'accès au marché de production locale, à l'amélioration de la compétitivité des entreprises locales, à la conservation de la biodiversité, à l'utilisation de procédés adaptés de transformation agro-alimentaire, au renforcement des capacités et au renforcement de la collaboration entre la recherche et les unités de transformation privées.

Les partenaires du secteur privé ont acquis de nouveaux procédés plus performants.

Pour les partenaires scientifiques du projet, l'apport majeur du projet est le renforcement de leur capacité à traiter les problèmes globaux et de développement local et leur capacité à travailler ensemble.

Perspectives

Les principales difficultés ont été d'une part les réticences des actrices à abandonner des procédés profondément ancrés dans leur culture et leurs circuits de distribution traditionnels et adopter des innovations eut égard notamment à l'importance du risque financier pour les actrices.

La pérennité de l'expérience est liée à l'autonomisation des entreprises artisanales devenues des centres de démonstration et de formation et des moyens financiers dévolus à cet effet.

Mot clés : sorgho, mil, maltage traditionnel, brassage traditionnel, farine infantile, bière de sorgho