Céréale oubliée, le fonio revient

Pierre Bulteau, CIRAD

La récolte de fonio dans le Fouta Djalon

Limité il y a peu à quelques ethnies de l'Afrique de l'Ouest, le fonio, le "riz du pauvre", est en train de renaître. Cette céréale oubliée s'impose aujourd'hui sur de nouveaux marchés.

Localisé à quelques pays de l'Afrique de l'Ouest – Sénégal, Mali, Burkina Faso et Guinée – où il occupe une surface qui ne dépasse pas plus de 300000 hectares, le fonio est l'une de ces céréales méconnues qui commence à susciter beaucoup d'intérêt.

Des chercheurs africains et européens se penchent depuis quelques années sur ces graines minuscules connues pour leur goût agréable et leurs qualités nutritives présentées comme exceptionnelles. Il est souvent servi en couscous, les jours de fêtes. «*Le fonio ne fait jamais honte à la cuisinière*» affirme un proverbe populaire.

Cette plante a l'avantage de pousser sur les sols les plus ingrats. « *Quand on voit qu'on n'a rien à tirer d'un terrain, on y sème du fonio* », disent les paysans qui laissent d'ailleurs ce soin aux femmes. Résistant bien à la sécheresse comme aux pluies diluviennes, cette graminée a, en outre, un cycle très court qui lui permet d'arriver à maturation à la mi-août et facilite la soudure jusqu'à la récolte d'autres céréales.

Et pourtant, malgré ces avantages appréciables, le fonio a végété jusqu'à il y a peu, atteignant péniblement le niveau des 30000 tonnes. Il a, en effet, des rendements dérisoires, comparés à ses grands frères que sont le mil, le sorgho ou le riz : 150 à 600 kilos par hectare. De plus, la récolte est difficile car les tiges de la plante sont fragiles et les grains se détachent facilement à maturité.

Peu productif, le fonio exige par contre un énorme travail de préparation avant de pouvoir être consommé : dans un kilo de fonio, il y a 2 millions de grains de fonio qu'il faut décortiquer. Un décorticage qui prend plusieurs heures car il se fait au pilon après avoir mélangé les grains à du sable pour obtenir un effet abrasif. La céréale doit être ensuite lavée à plusieurs reprises. « *Lavage très difficile, car il faut user de beaucoup de patience et d'eau* », raconte Laurentine Zouré du Burkina Faso en détaillant les opérations. « *Deux lavages préliminaires sont nécessaires pour débarrasser le fonio de la fine poussière ; ensuite, il est lavé sept fois et à chaque lavage, une nouvelle eau. Puis il est porté au soleil pour séchage (en cas de fonio nature) ou alors porté au fer pour étuvation. Puis retiré, tamisé et séché au soleil. Pour une tine de fonio (15 kilos), nous utilisons 200 litres d'eau. Dans nos pays où l'eau est assez chère, c'est un gros problème. Il est ensuite relavé et séché dans la maison pour éviter une grande prise de poussière.* »

Des rendements faibles et un lourd travail de transformation : pas étonnant que le prix du fonio sur les marchés soit élevé, deux fois plus que le riz brisé. Mais quelques personnalités passionnées et tenaces – agriculteurs, chercheurs, inventeurs, commerçants, cuisinières – se sont mises en tête de construire une véritable filière de cette *céréale du pauvre*, de la production à la transformation.

Un des obstacles les plus importants est sur le point d'être levé grâce à la mise au point de décortiqueuses capables de traiter sans les écraser les minuscules grains de fonio. Preuve de l'engouement que suscite la céréale, des prototypes ont été mis au point au Sénégal (celui de Sanoussi Diakité avec le lycée technique de Dakar), en Gambie (avec l'Afet : Association of Farmers Educator and Traders)

Des origines égyptiennes

D'origine africaine, le fonio était connu dans une quinzaine de pays de l'Afrique occidentale et centrale, incluant la zone bantoue. Mais, plusieurs espèces n'entrant pas directement dans l'alimentation des populations sont disséminées dans différentes régions du globe, en Europe et en Asie.

Tout montre, selon des témoignages séculaires, que la variété *tobrum* a connu une exploitation massive en Egypte pharaonique où elle constituait un aliment sacré entrant dans certaines potions divinatoires. Elle servait à préparer le *kerté*, une potion magique que l'on retrouve aujourd'hui chez les Bambas du Bélédougou et du Mandé au Mali, ainsi que les Peulhs du Fouta Djallon en Guinée. Cette aire de propagation s'explique par la scission des peuples animistes de l'Egypte et de la Nubie.

Sur le plan alimentaire, le fonio est la céréale du pauvre : les minorités[1] qui le cultivent au Mali, en Guinée, au Sénégal et au Burkina Faso, marginalisées à cause de leur refus du modernisme et de leur attachement à leurs traditions, sont les principales conservatrices *in situ* des différentes variétés.

Les sols latéritiques, impropres aux autres cultures, sont les aires de prédilection du fonio qui aime le soleil et se contente de 400 mm à 1200 mm de pluie par an.

Boubacar Fofana

1. Les minorités qui cultivent le fonio : Gambie : Mandingues et Foulanis ; Guinée : Koniaguis, Peulhs, Diallonké, Kissi ; Mali : Bambara, Soninké, Dogon ; Sénégal : Bassari, Jolas, Tandas, Jakhanké.

et en France avec le Cirad qui fait des recherches sur des décortiqueuses polyvalentes (mil, sorgho, fonio). En outre, les programmes de recherche lancés depuis quelques années au Mali et au Burkina Faso ont abouti à de nouvelles variétés, encore expérimentales, à la fois moins facilement égrenables et plus facilement décorticables. Par ailleurs, des variétés plus productives – 2 à 2,5 tonnes par hectare – ont été obtenues en station. Ces nouvelles variétés ont été fabriquées non par croisement mais par mutation génétique par la technique dite de l'irradiation (voir ci-contre).

Pierre Bulteau. CIRAD

Enfin, des entreprises de transformation se lancent dans le traitement du fonio pour le servir prêt à cuire aux ménagères de Dakar ou de Bamako. Ainsi, l'entreprise malienne Ucodal (Unité de conditionnement de denrées alimentaires) propose au consommateur un fonio pré-cuit. Pour obtenir des livraisons régulières et avoir des garanties sur la qualité, l'entreprise cherche à nouer des contrats avec ses fournisseurs.

Le regroupement de producteurs dans des coopératives est entamé. En Guinée, un organisme d'encadrement paysan, la Fondation pour l'investissement et la commercialisation agricole (FICA), financé par l'Agence américaine pour le développement, a mis au point, selon l'agence de presse Syfia, une mutuelle agricole pour la production et la commercialisation du fonio. Au Sénégal, l'UCGAPS (Union des groupements agro-pastoraux pour la promotion sociale) veut mettre en place, dans les cinq ans à venir, des coopératives de production jumelées avec des usines de transformation dans trois régions pilotes.

Enfin, un séminaire sur le fonio qui s'est tenu à Bamako en mars 1994, a insisté aussi sur la nécessité de « *développer des actions de promotion et de sensibilisation auprès du public sur les qualités nutritionnelles* » de cette céréale sauvée de l'oubli.

Mais, en Guinée, le fonio occupe désormais la troisième place après le riz et le maïs. Le pays en a même exporté plusieurs tonnes au Burkina Faso. Au Sénégal, le fonio monte en flèche dans la plupart des grandes villes du pays. La dévaluation du franc CFA a contraint beaucoup de citadins à consommer local. L'irrésistible ascension du fonio s'appuie aussi sur la baisse de la monnaie.

Boubacar Fofana
Philippe Ortoli

Modifications génétiques par irradiation

Cette technique est utilisée à Vienne par la Division des techniques nucléaires pour l'alimentation et l'agriculture, placée sous le patronage conjoint de la Fao et de l'Agence internationale de l'énergie atomique (AIEA). Depuis trente ans, cette structure a participé à la mise au point de plus de 1 200 variétés de plantes cultivées.

« *Le recours à l'atome est destiné à apporter des perturbations majeures dans la structure chromosomique de la plante* », explique Sansa Da, chercheur du Burkina qui a introduit le caractère déhiscent au fonio permettant de détacher facilement l'enveloppe du fonio de son grain. Ces perturbations se traduisent par des mutations assez imprévisibles et plus ou moins intéressantes suivant la dose radioactive appliquée. Elles supposent de travailler à l'aveuglette.

Bulletin SYFIA, n° 66, mars 1994.

La valeur nutritionnelle du fonio

Le fonio possède une forte teneur en méthionine et cystine, deux acides aminés indispensables à la croissance et à l'équilibre de l'organisme humain. Sa valeur énergétique est semblable à celle du riz, du sorgho et du blé.

Son taux de lipides et de protides très faible en fait un aliment recommandé pour les régimes amaigrissants et le régime alimentaire des diabétiques obèses.

Source : Compte rendu du séminaire sur le fonio de Bamako (juin 1994).

Recette : Le couscous de fonio au lait caillé

Ingrédients : Fonio, lait caillé ou yaourt local, sucre.

Préparation : Cuire le fonio à la vapeur, selon la méthode traditionnelle, jusqu'à amollissement des grains (3 ou 4 passages au couscoussier).

Mettre le lait caillé dans une soupière, fouetter vigoureusement et sucrer à volonté. Servir mélangé au couscous.

Compléments : Beurre, crème ou fruits verts en salade (raisins, bananes, ananas, dattes, mangues).