



HAL
open science

**Atelier International APPRI: Apprentissage,
Production et Partage d'Innovations: quels outils pour
le renforcement des capacités, les mesures
d'accompagnement, la co-construction et la mise en
œuvre durable d'innovations dans les zones rurales
sèches en Afrique?**

Clavel Danièle

► **To cite this version:**

Clavel Danièle. Atelier International APPRI: Apprentissage, Production et Partage d'Innovations: quels outils pour le renforcement des capacités, les mesures d'accompagnement, la co-construction et la mise en œuvre durable d'innovations dans les zones rurales sèches en Afrique?. Apprentissage, Production et Partage d'Innovations: quels outils pour le renforcement des capacités, les mesures d'accompagnement, la co-construction et la mise en œuvre durable d'innovations dans les zones rurales sèches en Afrique, Oct 2008, Ouagadougou, Burkina Faso. cirad-00399207v1

HAL Id: cirad-00399207

<https://hal.science/cirad-00399207v1>

Submitted on 26 Jun 2009 (v1), last revised 22 Jul 2009 (v3)

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

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 – Institut de Recherche en Sciences Appliquées et Technologies /
Département Technologie Alimentaire – 03 BP 7047 Ouagadougou 03 Tél : + 226 76 617 615
Burkina Faso. bbougouma@fasonet.bf*

Contexte

Pays : Bénin et Burkina Faso

Domaine d'intervention : petites unités de production de malt, de boissons et de farines infantiles

Date de démarrage : Octobre 2005 - date de clôture : mars 2008

Partenaires : CERNA / FSA Université d'Abomey-Calavi, (Bénin) - ALITECH INDUSTRIES (Bénin) - CNRST / IRSAT (Burkina Faso) - Unité de Maltage de Ouidinga (Burkina Faso) -IRD (France) – CIRAD (France)

Antécédents

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. Une grande variabilité des conditions de production conduit à des malts aux qualités technologiques faibles et variables et par conséquent à des boissons aux qualités faibles et variables et à des bouillies pour enfant de consistance et de valeur nutritive également variables. 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.

Objectifs de l'expérience :

- 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 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 dont 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 2 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 sont constitués d'un financement de 142 000 € par le programme DURAS / GFAR / AGROPOLIS / MAE (France) et de 53 000 € de contributions des partenaires.

Evaluation

L'évaluation formelle du projet n'est pas encore faite, cependant ce projet est évalué positivement par 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, au renforcement de la collaboration entre la recherche et les unités de transformation.

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 et d'autre part l'importance du risque financier pour les actrices.

Impact

Pour les partenaires du privé ont acquis de nouveaux procédés plus performants. Pour les partenaires scientifiques du projet, l'impact du projet est le renforcement de leur capacité à résoudre les problèmes de développement et leur capacité à travailler ensemble.

Perspectives

La pérennité de l'expérience tient l'autonomisation des entreprises artisanales qui sont devenues des centres de démonstration et de formation.

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