

Parkia biglobosa



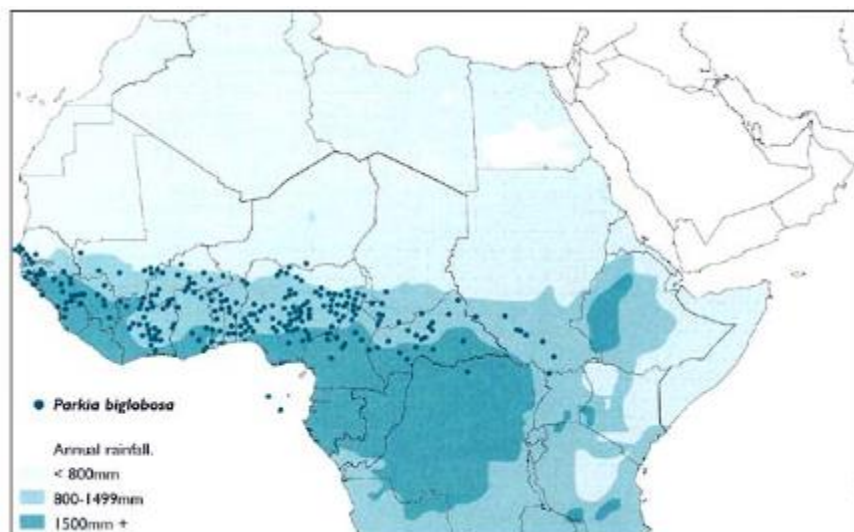
Rongead
15/09/2014

Table des matières

Description botanique.....	2
Utilisations du <i>Parkia biglobosa</i> dans différents pays	3
<i>Parkia biglobosa</i> au Tchad.....	4
Acteurs de la filière dans la région du projet	5
Techniques de récoltes dans la région du projet	6
Zone de production	6
Techniques de récolte	6
Etapes de la transformation	7
Stockage et conditionnement	14
Transport du néré.....	14
Commercialisation du néré	14
Formations souhaitées et problématiques soulevés par différents acteurs.....	14

Le *Parkia biglobosa* est connu sous différents noms dans différents pays où l'on trouve ce produit. Néré, nététu, dawa-dawa ou iru (Nigéria), soumbala (Mali, Burkina Faso, Côte d'Ivoire, Guinée), afitin (Bénin), nététu (Sénégal)

Parkia biglobosa, communément appelé **néré** au Tchad, est un arbre de la famille des Mimosaceae. C'est un arbre que l'on trouve du Sénégal jusqu'au Soudan en Afrique (cf carte) et dont les produits sont à la fois consommés localement et commercialisés.



Hall et al. 1997 – chaque point bleu représente la présence de *Parkia biglobosa*

Description botanique

Parkia biglobosa pousse sous beaucoup de conditions variées. On le trouve à la fois dans des conditions naturelles mais aussi planté. Les arbres commencent à fleurir au bout de 5 à 7 ans et peuvent vivre jusqu'à 100 ans. La période de floraison varie entre 3 à 8 semaines selon la région. La production annuelle de fruits varie entre 25–130 kg/arbre, selon l'année et le site. La production annuelle moyenne de graines est de 900 kg/ha, celle de pulpe 2,2 t/ha et de cosSES de 1,9 t/ha (PROTA database).

Parkia biglobosa donne des semences noires qui sont fermentées et compactes et vendues sur les marchés en boulettes pour assaisonner la nourriture. Ses gousses sont pleines d'une farine jaune un peu sucrée qui entre dans la manufacture des bouillies et boissons.



Photo de *Parkia biglobosa* (ethnopharmacologia.org)

Ci-contre, une photo des fleurs du *Parkia biglobosa* (<http://phronesisaical.blogspot.fr/2011/05/nere-parkia-biglobosa.html>). Ci-dessous, les fruits.



Utilisations du *Parkia biglobosa* dans différents pays

Parkia biglobosa est principalement utilisé pour ces fruits que l'on transforme pour les consommer comme condiment. L'arbre donne des graines noires qui sont fermentées, compactées et vendues sur les marchés en boulettes pour assaisonner la nourriture. Cela s'appelle le « maggi naturel ». De plus, les gousses sont pleines d'une farine jaune un peu sucrée qui entre dans la manufacture de bouillies et boissons.

La consommation et commercialisation du produit reste principalement en Afrique de l'Ouest, il ne semble pas avoir de marché conséquent d'exportation du néré vers d'autres pays du monde.

	Utilisations	Commentaires
Burkina Faso	- Consommation de la pulpe et les grains des gousses mûres riches en saccharose, en protéines et en lipides - Contient des vitamines, donne la force, soigne la tension	En 1990 la production totale en volume de graines de néré était de 20 802 tonnes pour une valeur de CFA5 852 000 000 (Coulibaly, 1993)
Côte d'Ivoire	- Utilisation pour le soumbala (maggi naturel)	
Guinée	- Consommation	Deux PFNL de <i>Parkia biglobosa</i> sont exportés: · 500 tonnes de graines pour une valeur de GNF100 par kg; et · 1 000 tonnes de pâte de néré (soumbala) pour une valeur de FG100 par kg La valeur approximative (consommation et exportation) varie entre GNF350 et 400 millions (Camara 1991)
Mali	- Utilisation comme condiment - Une famille peut obtenir	

	500kg par saison (une saison/an)	
Niger	- Consommation en soumbala (maggi naturel), gâteau, boisson fraîche	
Togo	- Graines transformées en boule pour sauces	

Prix moyen (Franc CFA/kg) au Burkina Faso en 1994/1995.

Produits	1. Les méthodes d'acquisition			2. Les zones écologiques		3. Les types de marché	
	Arbres privés	Arbres com-munaux	Fournis-seur	Région Nord	Région Sud	Marchés régionaux	Marchés villageois
Graines de Néré	83.1	141.5	161.1	151.1	83.0	100.7	103.8
Soumbala	369.3	351.3	437.6	602.8	330.9	386.9	414.1
Farine de Néré	31.1	99.0	185.1	174.4	31.1	44.3	127.2

Parkia biglobosa au Tchad

Le *Parkia biglobosa* est présent dans le sud du pays, autour des villes de Koumra et de Sarh (Moyen Chari). Une étude d'impact sur l'implantation d'un oléoduc de la région a cherché à estimer la valeur d'un arbre adulte dans cette région.

Tableau 3. Calcul de la valeur d'un néré adulte			
<i>néré Parkia biglobosa</i>	No.	Prix de l'unité en Cfa	Total
Rendement moyen annuel, sacs de semences	3.5	13676.5	52079.7
Rendement moyen annuel, sacs de poudre	5.6	5502.8	33,816.7
Rendement moyen annuel, globale			85,896.4
Années pour atteindre état adulte	9.3		
Valeur de remplacement (9.3 x 85,896.4)	—		675,681

Parmi cette valeur de l'arbre estimée, le tableau ci-dessous indique quelles parties de l'arbre sont les plus utilisées.

Français	néré
Latin	<i>Parkia biglobosa</i>
Fruits	+
Gousses	+
Semences	+
Germes	—
Bois	—
Feuilles	—
Huile	—

Parties utilisées de l'arbre

Au Tchad, le néré s'utilise en sauce, en bouillie mélangée avec du tamarin et pour ses vertus médicinales et autres. Le sel peut être un antibiotique, servir de vaccination contre la rougeole et la varicelle, arrêter le hoquet... Les graines non préparées, mélanger à de l'eau peuvent être utilisées en antivenimeux. La fumée peut aussi faire fuir les mauvais esprits et servir de régulateur de tension.

Sa plus grande consommation est sous la forme de ce produit appelé maggi naturel qui accompagne et relève les sauces.

Acteurs de la filière dans la région du projet

Les productrices sont des femmes au niveau des villages autour de Koumra, qui font la récolte et vente de néré ainsi que d'autres produits transformés (karité, neem, moringa...). Comme pour la plupart des produits transformés de la région, les femmes font la transformation de manière individuelle mais aussi en groupement voire en union.

Les unions auxquelles ces femmes font parties peuvent regrouper plus de 2000 personnes, divisées en groupements. L'organisation de ces unions et groupements est similaire. Pour être membre d'un groupement, une femme doit transformer une certaine quantité de produit qui sera vendue au nom du groupement. Souvent, les femmes paient aussi un frais d'adhésion. Pour qu'un groupement fasse partie d'une union, le même principe est appliqué que pour un membre qui souhaite rejoindre un groupement. Ci-dessous un tableau avec un descriptif de chaque union qui transforme du néré avec lequel le projet travail.

Dénomination de l'organisation	Localité	Domaine d'activités	Nombre de membres
1. Coopérative des femmes du Mandoul pour la promotion de Karité (COFEMAK) avec 4 unités	Koumra, Kol, Kemkian, Matekaga	Transformation des produits locaux (karité, néré, caïlcédrat, moringa, neem) en beurre, huile, savon, pommade et vente de miel et gingembre	400 répartis à raison de 100/unité dont 90% de femmes
2. Association pour la promotion de la Filière karité du Mandoul (APROFIKAM) comprenant 21 Cellules	Koumra, Bessada Goundi, Bedaya Matékaga, Bejondo	Pépinière (karité, moringa, néré) Sensibilisation sur la protection de l'arbre, formations (sur le traitement de l'amande de karité, formation sur le traitement caïlcédrat), hygiène et santé, mise en défens de produits locaux (moringa, néré, caïlcédrat), couture	2398 Repartis 20/gpt (100% de femmes)
3. Organisation des Groupements pour le Développement au Tchad (OGFDT) 12 unions et 99 gpts	Koumra, Kemkada, Ngaro, Koko, Ngabolo, Begué, Laboute, Dobémbé	Transformation des produits locaux (karité, néré, caïlcédrat en beurre ou huile), savon, pommade et cube maggi, sensibilisation sur le moringa, élevage des petits ruminants et des bœufs d'attelage, un moulin pour moudre la farine	1532 femmes
4. Vérité au non-violence pour le développement (VNVD)	Koumra	Transformation des produits locaux (karité, néré, raisin, moringa) en huile, savon beurre, pommade, stockage et vente de céréales	82 (100% de femmes)

5. Bateau pour lutter contre la pauvreté (ARCHE) Coopérative	Koumra, Koko, Péni, Monkara, Koli	Transformation des produits locaux (karité, néré, moringa, neem, caïlcedrat) en beurre, huile, pommade, savon...; alphabétisation, couture, élevage, farine enrichie, agriculture et le petit commerce, microcrédit	368 (100% de femmes)
--	-----------------------------------	---	-------------------------

NB. Le nombre total d'acteurs impliqués peut voisiner 3000 personnes. Il y a en fait beaucoup plus de personnes qui transforment le néré car cela se fait au niveau de chaque ménage.

Quelques individus ont été identifiés qui sont allés jusqu'à vendre leur produit à N'Djaména, mais ces ventes sont opportunistes et ne font pas partie d'un réseau organisé et défini.

Aucun commerçant, transporteur, grossiste ou autre n'a été répertorié : les femmes s'occupent elles-mêmes de la récolte, transformation, transport et vente de leur produit. Elles vendent le plus souvent sur le marché de leurs villages ou de la ville la plus proche (Koumra). Le produit se trouve sur les marchés de N'Djaména, mais là aussi les vendeurs ont des liens de famille et vendent par quantités limitées, plutôt qu'un vaste réseau de commercialisation du produit.

Aucun importateur ou exportateur n'a été répertorié non plus : la commercialisation du produit reste essentiellement locale.

Techniques de récoltes dans la région du projet

Zone de production

Parmi les zones de notre projet, le néré se trouve principalement dans le sud du Tchad autour de la ville de Koumra (Moyen Chari), même si c'est un arbre qui pousse dans d'autres zones du pays. Le néré pousse plus ou moins loin des villages : on peut devoir aller « un peu loin » pour pouvoir faire la récolte. On trouve des personnes qui plantent le néré mais ça n'est pas très courant.

Selon les habitudes locales, il semblerait que le propriétaire d'un terrain est aussi propriétaire des arbres qui y poussent. Lorsque la terre est cultivée, ce droit ne se discute pas. Cependant, si la terre est en jachère ou en abandon apparent depuis longtemps, on peut la plupart du temps prélever ce que l'on veut. Pour l'instant, l'intérêt économique pour le produit est limité et aucun conflit entre les populations n'a été soulevé relatif aux arbres *Parkia biglobosa*.

Techniques de récolte

Le néré se récolte et se transforme entre mars et mai. Ce sont en général les femmes qui font la récolte du produit, même s'il arrive aux hommes d'aider, surtout quand il faut grimper sur un arbre. Elles font aussi la récolte collective (parfois par groupement). Elles frappent les branches avec un long bâton pour faire tomber le produit qu'elles ramassent ensuite. Pour ramener le produit depuis le lieu de récolte au village, les femmes le place dans des corbeilles qu'elles transportent sur la tête.

Un arbre peut produire ½ sac (jusqu'à 1 parfois) et une femme peut récolter 1 à 2 sacs par sortie. La sortie a lieu en générale entre 8h et 15h avec une distance moyenne parcourue qui varie entre 2 et 4km.

La variation de la production est forte. Les tendances suggèrent qu'avec une augmentation de la pluviométrie, on trouve plus de fruits de néré.

Etapes de la transformation

La période de transformation du néré est surtout aux mois de mars et d'avril. A partir de la transformation des fruits du néré, différents produits peuvent être obtenus (tableau ci-dessous). Les produits ci-dessous sont ceux que l'on trouve au Tchad :

Production	Matériel/énergie	Stockage	Conditionnement	Coûts de production
« Maggi naturel »	- Marmite - Bois - Calebasse - Pilon	Bonne conservation	- Sachets - Feuille d'arbre - Canari/marmite - Bocal de verre (type mayonnaise)	- 10 coros • 2500F de bois • 200L d'eau (=200F)
Selgemme	- Pilon - Calebasse - Tamis - Bois ?	Oui (à l'abri de l'humidité)	- Tasse	
Farine	- Pilon - Calebasse - Tamis - Energie humaine	3-4 mois	- Récipient fermé	

Pour faire la transformation des fruits de néré en **farine**, il faut :

- Sécher les fruits
- Piller pour séparer la graine de son enveloppe
- Piller les graines jusqu'à l'obtention de la farine

Pour faire la transformation en **Maggi naturel**, les étapes sont comme suit :

1. La récolte : 4 à 5 sacs par arbre
2. On enlève les gousses à la main

3.

Avec pilon et mortier, moudre pour faire farine : séparer les amandes de la poudre (poudre peut être utilisée pour faire une bouillie « améliorée », c'est-à-dire avec plus de produits)



4.

Amener au feu : 2.5 coros avec 3 fois plus d'eau



5.

La cuisson peut durer plus de 7 heures

Le lendemain au petit matin les étapes de transformations peuvent continuer.

6.

Piler avec un peu de cendre
pour dégager les pellicules



7.

Rincer 1 fois



8.

Re-piller pour enlever les
téguments



9.

Rincer avec de l'eau 2 fois



10.

Trier pour enlever les graines noires et dures



11.

Garder dans l'eau plusieurs heures (étape de trempage)

12.

Bouillir 10-15minutes avec du natron



13.

Utiliser un égouttoir pour mettre le produit encore chaud dans un panier



14.

On peut soit avoir un sac en jute qui couvrira le produit...



15.

...soit recouvrir le produit
avec des feuilles de manguier
ou de karité



16.

Il faut ensuite placer un
couvercle sur le tout
pour que cela reste bien
à l'abri de l'air



17.

Garder ce panier dans un lieu bien aménagé pour la conservation

18.

Attendre 3 ou 4 jours pour que la fermentation se fasse

19.

Sécher au soleil au moins 2 jours sur une tôle ou un sac de jute



20.

Stériliser des pots en les faisant bouillir au moins 20 minutes dans de l'eau



21.

Mettre en pot et bien serrer le couvercle



La transformation en maggi naturel peut aussi être faite à partir de graines de baobab, d'arachide ou de soya. En effet, *Parkia biglobosa* ne donne pas les mêmes quantités de fruits tous les ans, et

certaines années, il arrive de substituer les graines de néré par d'autres produits, même si cela ne semble pas se faire souvent au Tchad.

Stockage et conditionnement

La **farine** peut se conserver plusieurs mois dans un récipient fermé avec un couvercle pour empêcher l'air ou les insectes de rentrer.

Le **maggi naturel** se conserve dans des petits sacs en plastique, qui est aussi le conditionnement pour la vente du produit sur les marchés. Il se conserve aussi dans des bocaux en verre (type mayonnaise). Le produit peut se conserver 1 ou 2 ans.

Transport du néré

Le transport du néré depuis le lieu de récolte au village a lieu sur la tête des femmes productrices. Depuis les villages aux marchés, le transport se fait sur la tête ou à dos d'âne (en fonction de la disponibilité des moyens de transports et des quantités à transporter).

Commercialisation du néré

La vente de farine de néré ou de selgemme ne constitue pas la majeure partie de la commercialisation des produits transformés issus du *Parkia biglobosa*.

Le néré en forme de « maggi naturel » est le sous-produit de *Parkia biglobosa* qui est le plus commercialisé relatif aux autres sous-produits. Il se vend au niveau des villages, des centres urbains et de N'Djaména. Les prix varient en fonction de la période de l'année et du lieu du marché. Les prix les plus bas sont aux mois de mars et avril. Une femme a dit que le prix est le plus élevé au mois de février (ce qui laisse supposer un stockage du produit).

	Coro	Sachet
Koumra	800F (mars-avril)	150F-200F
N'Djaména		350F-700F

Le coût de production pour 10 coros est de 2500F de bois + 200F d'eau = 2700F, donc d'environ 270F pour un coro (coûts donnés par les femmes lors des entretiens). Si la vente d'un coro est de 800F, une femme à Koumra peut s'attendre à 800F-270F = **530F de bénéfices** par coro.

Les quantités exactes de néré transformés sont difficiles à calculer mais l'essentiel de la transformation a lieu durant 3 mois et on peut estimer qu'une femme peut transformer environ 10 coros par mois. Son bénéfice total par mois sera donc d'environ 5300F autour de la transformation de néré.

Le néré se vend aux marchés, à partir des lieux de regroupements de différentes organisations (qui ont des bâtiments et des lieux de stockage) ou dans les rues par des vendeurs ambulants (au niveau des stations de bus par exemple). Ce réseau de vente reste peu structuré et la commercialisation est arbitraire.

Formations souhaitées et problématiques soulevées par différents acteurs

Problématique soulevée	Solutions envisageables	Solutions testées
Arbres vulnérables aux insectes	Formation sur lutte intégrée	
Conflits avec éleveurs	- Haies vives	
Pénible (et dangereux) de monter		

dans les arbres pour récolter le néré		
Capacité de vente, accès emballage, conservation/stockage de graines	- Formation en capacité de vente, accès emballage, conservation/stockage	
Temps de cuisson/nécessité de bois	- Foyers améliorés - Fermenteur néré	Tests et sensibilisations foyers améliorés en cours
Fumée dans les yeux lors de la cuisson	- Essais de foyers améliorés avec cheminées	
Durabilité/protection des arbres	- Formations appui à la mise en place de pépinières	Formation hygiène en cours
Manque de bâtiments, d'équipements etc	Formations dans la gestion des revenus	Formations en cours
Manque de formations sur l'élaboration de projets, gestions des unions etc	Formations sur la gestion collective, rédaction de projets...	Formations en cours
Observations : manque d'hygiène lors des transformations + éloignements de certaines femmes du processus sans explications etc	- Formations hygiène + bonnes pratiques	
Suite au diagnostic, l'appui le plus intéressant semble être dans l'utilisation de foyers améliorés pour économiser le bois et réduire le temps de cuisson. Des tests avec des grands foyers avec des cheminées seraient intéressants aussi.		