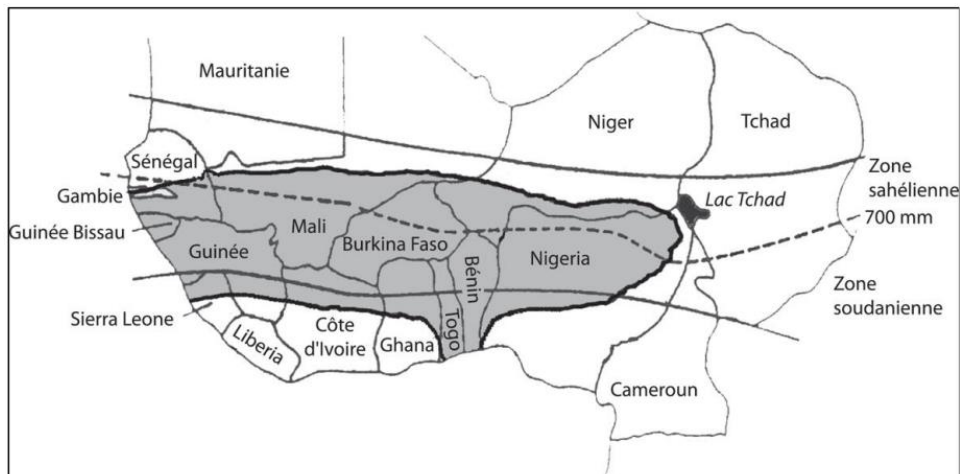


# POSTER INFORMATIONS : FONIO

## INFORMATIONS CLES

- Nom scientifique : *Digitaria sp.*
- Aire de production du fonio en Afrique de l'Ouest.



➤ Figure 1 : Zones de production du fonio (Cruz et al., 2011).

- L'une des plus anciennes céréales cultivées en Afrique de l'Ouest, avec des preuves de sa culture datant de plus de 5000 ans.
- Deux principales espèces : le fonio blanc (*Digitaria exilis*) et le fonio noir (*Digitaria iburua*).
- Principalement des variétés locales maintenues par les agriculteurs. Distinction essentiellement par la couleur des grappes (blanc ou noir) et le cycle de croissance (variétés extra-précoces ( $\leq 90$  jours), variétés tardives ( $> 120$  jours)).
- Peu exigeant, se développe dans une large gamme de conditions pédoclimatiques : en période de sécheresse comme en période de pluviométrie élevée (entre 250 et 1200 millimètres).
- Chiffres de production :

| Pays          | Production (Tonnes) | Superficie (hectares) |
|---------------|---------------------|-----------------------|
| <b>Guinée</b> | <b>530 000</b>      | <b>638 000</b>        |
| Nigéria       | 83 300              | 170 000               |
| Mali          | 40 500              | 60 000                |
| Côte d'Ivoire | 20 500              | 15 000                |
| Burkina Faso  | 10 200              | 14 000                |
| Niger         | 6 000               | 10 200                |
| Sénégal       | 5 100               | 6 000                 |
| Bénin         | 3 800               | 6 000                 |
| Guinée Bissau | 600                 | 800                   |

Source : Cirad d'après les données FAOSTAT 2019 arrondies.

- Grains minuscules, de moins de 1 mm, traditionnellement consommés décortiqués. Il faut 1 000 graines pour 0,4 grammes à 0,6 grammes.

- Bonnes qualités nutritionnelles : sans gluten, indice glycémique relativement faible (environ 66 contre 95 pour le riz), léger, digeste, fortes teneurs en acides aminés essentiels (méthionine et cystine).
- Facile à cuisiner, consommé sous plusieurs formes : couscous, farine, beignets, bouillie, pain, fonio grillé, salade, boisson, etc.

### ETAT DES LIEUX DE LA CHAINE DE VALEUR

- Agriculture familiale : Le fonio est majoritairement cultivé par de nombreux petits producteurs, notamment les femmes pratiquant une agriculture familiale sur des petites surfaces de 0,2 à 1 ha.

#### ETAPES RECOLTE

- Récolte : manuelle à la faucille.
- Séchage : naturel pour faciliter le battage.
- Battage : Séparation des grains des tiges avec des bâtons ou en piétinant.
- Récolte laborieuse et nécessite beaucoup de main d'œuvre.

Exemples d'initiatives et perspectives :

- Formations sur les techniques agricoles mise en place par des ONG.
- Mécanisation : innovations telles que des moissonneuses-batteuses adaptées au fonio.
- Recherche sur les variétés de fonio en cours.

#### ETAPES POST – RECOLTE

- Nettoyage/Vannage : élimination impuretés grossières (débris, cailloux, pailles) → Fonio paddy



- Décorticage : élimination manuelle de l'enveloppe externe e l'enveloppe externe (balle) avec mortier et pilon (long et difficile) ou machine décortiqueuse → Fonio décortiqué



- Blanchiment : élimination manuelle de la fine pellicule qui entoure le grain avec mortier (long et difficile) ou machine décortiqueuse → Fonio blanchi



- Lavage : Elimination des particules étrangères (sables et autres particules) pour obtenir un produit propre.
- Processus manuel, long, fastidieux, et peu productif.
- 1 à 3 kg/heure selon l'habileté des opératrices).
- La petite taille des grains rend le battage, le décortilage et le blanchiment difficiles, nécessitant souvent des équipements spécifiques et du temps.
- Décortilage et blanchiment sont réalisées traditionnellement par les femmes qui réalisent 3 à 5 pilages successifs à l'aide de pilon et de mortier.
- 10 litres d'eau pour laver et dessabler 1 kg de fonio.

Exemples d'initiatives et perspectives :

- Unités de transformation/Centres de services agricoles : unités de transformation équipées de machines de décortilage et de nettoyage sont mises en place.
- Diversification des produits : le développement de nouveaux produits à base de fonio (farine, boissons etc) pourrait élargir le marché.
- Premières machines de décortilage GMBF début des années 2000.
- Des séchoirs spécifiques ont été conçus pour le séchage du fonio précuit.
- Recherches sont encore nécessaires pour mécaniser des opérations essentielles comme le lavage et le dessablage.

#### DISTRIBUTION ET COMMERCIALISATION

- Distribution principalement locale et régionale.
- Prix plus élevé que les autres céréales en raison des difficultés des étapes de transformation.

#### DEGRE D'ORGANISATION DE LA FILIERE

- Accès difficile à la semence de qualité est un frein pour le bon rendement.
- Organisation en groupes et associations de producteurs.
- Fixation du prix d'achat pour les producteurs.