

Pois Bambara

Vigna subterranea

Informations clés

- Le pois Bambara ou pois de terre est une légumineuse présentant une grande diversité de variétés cultivée dans toute la région semi-aride de l'Afrique subsaharienne. Elle se retrouve dans certains pays d'Asie (Inde, Malaisie, Philippines et Thaïlande) et aussi au Brésil.
- Le pois Bambara est résistant aux conditions climatiques défavorables et peut se cultiver sur des sols pauvres. Il enrichit, fertilise la terre par la fixation de l'azote à travers ses racines, une action qui favorise la reconstitution des nutriments du sol, rendant utile l'introduction de cette plante dans les systèmes de cultures intercalaires où elle peut être associée, entre autres, au maïs, au mil, au fonio, au sorgho, au manioc ou à l'igname.
- La production de pois bambara en Afrique est estimée à environ 0,3 million de tonnes par an, avec une moyenne de 0,85 t/ha, bien que le potentiel de rendement soit à plus de 3 t/ha.
- En raison de ces grandes qualités nutritionnelles, le pois Bambara est considéré comme un aliment complet pouvant contribuer à la sécurité alimentaire :
 - Source de glucides complexes, de protéines végétales, d'acides gras insaturés et de minéraux essentiels (magnésium, fer, zinc et potassium)
 - Un substitut prometteur aux protéines animales (riche en acides aminés)
 - Très riche en acides aminés (pour les régimes vegan)
- Dans l'assiette et autres :
 - Directement prêt à la consommation (cuits, grillé)
 - Farine (snacks, mélangé aux bouillies, céréales)
 - Lait/ yaourt végétal
 - Recette en sauce (Souma, Tô)
 - Recette (houmous, salade, pâtisseries)
 - En sauce, bouilli/ mélangé avec des céréales
 - Coque du pois Bambara utilisé pour la potasse
- Selon les ethnies, il y a des croyances et rites liés au pois bambara pouvant influencer le volume de production.
 - Entraînement de décès dans le village si la production est trop importante.
 - Plat à base de pois seulement pour le(s) chef(s) de village
 - Stigmatisation sociale autour de la culture du pois Bambara
 - À Madagascar, le pois Bambara est reconnu et utilisé pour ses vertus médicinales.

Etat des lieux du secteur

Le pois Bambara est une culture de soudure, produite pour l'autoconsommation. Puisque le produit est sec, il peut être conservé et devient alors une source de revenus pour les producteurs.

- Ce sont les femmes qui cultivent et transforment le pois Bambara sur des petites surfaces

- Travail de production et transformation chronophage et difficile
- Manque de connaissances et d'outils pour rendre la récolte plus efficace
- Décorticage à la main et au Sénégal, les femmes partent dans les bassins de production d'arachidier pour décortiquer les pois.

Distribution et commercialisation (marché et acteurs en Afrique / marchés internationaux)

- Un commerce majoritairement informel avec des ventes en bord de route et dans les marchés locaux sous forme de snacks ou farine
- Quelques initiatives de formalisation en Afrique australe
 - Vente de conserves à Madagascar
 - Vente de pâtisseries au Zimbabwe
- Importante consommation au Mali et Burkina Faso : potentiel de formalisation à l'intérieur du pays et en sous-région.
- Il existe très peu de preuves de commerce du pois Bambara en dehors de l'Afrique, ce qui suggère qu'il est relativement inconnu dans le reste du monde. Promouvoir l'utilisation du pois bambara à l'échelle mondiale par le biais de stratégies de promotion efficaces pourrait stimuler la demande pour cette culture, ce qui pourrait à son tour encourager la culture et les politiques d'intervention par les organismes locaux et nationaux.

Organisation de la filière

- Pas de filière organisée au Burkina Faso, au Mali, au Sénégal et au Tchad par manque de quantité de données
- Au Zimbabwe, avant la saison des pluies beaucoup de foires aux semences s'organisent dans le pays pour échanger, BIZ ont sélectionnées certaines via ces foires. Sélection des plantes avec le Ministère de l'Agriculture à partir des variétés identifiées.

Enjeux :

- Inclure la filière dans les politiques de développement (encore stigmatisation sociale, politiques non adaptées)
- Casser le cercle vicieux du manque d'investissement du secteur privé
- Formaliser la transformation qui dupliquera les qualités nutritionnelles
- Dynamiser la recherche scientifique pour avoir des connaissances sur toutes les propriétés de toutes les variétés car elles peuvent agir comme une forme d'assurance pour les agriculteurs, car certains membres de la population des variétés locales peuvent fournir une adaptation locale, une tolérance au stress et une stabilité des rendements

Initiative et recherches :

- INRA engagée dans une démarche, identification des différentes variétés pour certification et homologation.
- Recherche sur un système de râtaux pour le ramassage dans les sous-sols
- Au Burkina, ONG italienne Republica travaille avec des GPF sur cette culture
- Bio Innovation Zimbabwe travaille avec des ingénieurs locaux qui ont perfectionné des outils de décorticages et ont fait la demande de "Novel-food" auprès de l'UE. Ils ont aussi développé un manuel de production de bonnes pratiques et proposés des formations aux producteurs dans un champ "modèle"
- Des outils pour la culture de l'arachide ce sont déjà montrés efficaces

- L'IRSAT (Institut de Recherche en Sciences Appliquées et Technologies) : appui dans la transformation