

SYSTEMES INNOVANTS DU SENEGAL



CAFÉ A BASE DE NIÉBÉ





Auteur

Ami Biteye, GIE Takku Liggeye de Thioffac.

Introduction

Du point de vue agronomique, le niébé est bien adapté aux conditions climatiques, édaphiques, technologiques et socioéconomiques de l'Afrique Subsaharienne. En particulier son intérêt à Kaolack réside dans : (1) une adaptation à la sécheresse du fait de variétés à cycle très court; (2) un haut potentiel de fixation biologique de l'azote dans les aires de cultures traditionnelles dont les sols sont pauvres (faible teneur en matière organique (<0,2 %), haute composante de sable (>85 %), et adaptation à une gamme large de pH (4,5 – 9,0); (3) tolérance aux hautes températures durant son stade végétatif; (4) bon comportement sous ombrage; (5) croissance végétative rapide; (6) multiples usages comme légume vert (feuille et gousses), graines sèches et fourrage. L'adaptation à la sécheresse du niébé est un caractère essentiel pour les zones sèches de Kaolack. Dans ce contexte le produit proposé est innovant car il diversifie l'utilisation des produits de récolte du Niébé par la création d'un nouveau produit fortement apprécié dans les marchés locaux. En outre, il valorise l'économie verte de la région car tout le processus de production est durable et respectueux de l'environnement.

Objectif

Valorisation du Niébé dans la diversification des cultures et renforcement de l'économie locale.

Principe de fonctionnement

Le méthode de production est artisanale et n'utilise pas d'engrais chimiques ou nocifs à la santé. Pour le produire il faut suivre différentes étapes: décortiquer et sécher les graines de Niébé, les calciner avec le poivre de Guinée (Djare), moudre les graines décortiquées, et enfin les tamiser pour obtenir une poudre fine.



Avantages

Le Café de Niébé est un produit innovant qui valorise les filières du Niébé. Il est un substitut du Café arabique qui est un excitant avec des coûts plus élevés. La transformation du Niébé pour la production et la commercialisation du Café représente une source importante d'échanges commerciaux entre certaines régions d'Afrique de l'Ouest et du Centre, où, pendant la saison sèche, la valeur monétaire des farines de niébé stockées devient très élevée. Donc des quantités importantes de ce produit peuvent être commercialisées, ce qui fournit un complément de revenus non négligeables aux populations rurales. En outre, le développement de cette filière comporte la création des postes de travail pour les femmes et les jeunes qui sont très impliqués dans le GIE.

Intérêt National

En plus du soutien de la Chambre de Commerce, d'Industrie et d'Agriculture de Kaolack et celle de la Chambre des Métiers, l'Institut Sénégalais de Recherches Agricoles (ISRA) recommande la culture du niébé dans le pays où les sols sont sablonneux, avec une capacité faible de rétention de l'eau et où la pluviométrie est faible (isohyète 300). Le Niébé est aussi fortement promu par le Projet d'Appui aux Filières Agricoles (PAFA).

Notes

Ce produit a été validé par le Ministère du Commerce, de l'entrepreneuriat et du secteur informel, par la Direction du commerce intérieur – Division de la consommation et de la sécurité des consommateurs sur expertise de l'Institut de Technologie Alimentaire (ITA) de Dakar. Le produit est soutenu aussi par l'APROFES.



Contact

Biteye Ami
Téléphone : +221 776528060 / 775354984
Adresse : Thioffac - Kaolack

AUTEUR DU SYSTEME INNOVANT:

Ami Biteye

Téléphone :

+221 776528060 / 775354984

Adresse :

Thioffac - Kaolack



Catalogue Sponsorisé par :



E_mail:

sarrfal@yahoo.fr

Tel.: +221 775097454

Website: www.ita.sn

Adress: Route des Péres
Maristes - Dakar Hann -
Sénégal



E_mail:

mngmgueye@gmail.com

Tel.: +221 776467762

Adress: Complexe Sicap
Point E, Avenue Chekh
Anta Diop -
Dakar - Sénégal



E_mail:

info@ideassonline.org

Tel.: +39 06 5705 0228

Website:

www.kipschool.org

Adress: KIP UNOPS
Office, Rome - Italie