



Le Fonio : le Quinoa du Sahel

Originaire d'Afrique de l'Ouest, le fonio arrive petit à petit dans les assiettes européennes et américaines.



Cuisson du fonio



fonio cuisiné

Cette petite graine est cultivée dans les milieux arides où les conséquences du changement climatique sont particulièrement rudes. Résistante, et nécessitant très peu d'eau, elle pourrait devenir la céréale phare de la région. Cultivé par les populations locales depuis plus de 5 000 ans, le fonio pousse sur des terres sableuses. **Deux fois plus riche en magnésium et en protéines que le riz blanc**, cette céréale leur permet de faire face aux carences mais également de se nourrir entre deux récoltes.

Adapté au régime alimentaire sans gluten, léger, digeste et facile à cuisiner, la culture du fonio est non seulement une aubaine pour les populations sahéniennes, mais également pour le reste du monde tant ses valeurs nutritives sont exceptionnelles.

Le Chef cuisinier Pierre Thiam, Ambassadeur de SOS SAHEL est l'un de ceux qui ont remis le fonio au goût du jour. Avec sa société « Yolele », il entreprend de développer la production du fonio et ainsi offrir la possibilité aux populations locales de percevoir des revenus supplémentaires. **Vendu au double du prix du riz**, la commercialisation du fonio est une véritable opportunité pour toutes parties prenantes.

Pour autant, cultiver et produire du fonio est un travail long et laborieux. La céréale doit tout d'abord être cueillie à la main, décortiquée et séparée des grains de sable, avant d'être lavée, séchée et précuite. A ce jour, c'est la problématique de la rentabilité qui explique le petit nombre de producteurs. Même s'il est vrai que la mécanisation du décortiquage est de plus en plus pratiquée, une majorité d'agricultrices (le décortiquage est pratiqué par les femmes) procèdent encore manuellement pour cette partie du processus de préparation.



Nettoyage du fonio



Champ de fonio où les femmes décortiquent la céréale avec leurs pieds

Les réponses de SOS SAHEL : Moderniser l'agriculture et former les producteurs de fonio

SOS SAHEL et le Chef Pierre Thiam souhaitent encourager la production de fonio et l'exporter au-delà des frontières africaines, notamment en Europe et aux États-Unis. Par l'intermédiaire de son association **A BETTER LIFE** basée au Sénégal, SOS SAHEL forme les producteurs aux nouvelles technologies et fournit du matériel de qualité dans un objectif d'efficacité accrue. A titre d'exemple, pour une heure de travail de décorticage manuel, seulement un kilo de fonio est aujourd'hui recueilli. Grâce à une décortiqueuse de qualité, il est possible d'aller jusqu'à plus de 100kg.

Les équipes de SOS SAHEL et Yolele mettent la **modernisation au centre du développement de la filière fonio**. Maîtriser la chaîne d'approvisionnement, de la matière première en produit fini commercialisable localement et au niveau international, pourra assurer de manière durable la sécurité alimentaire des productrices et producteurs sahéliens.