

Les mangues séchées, juteux commerce du Burkina Faso

Dans les vergers, les hommes, dans les entreprises de séchage, les femmes: la production de mangues séchées s'organise selon une claire répartition des tâches. Reportage

me mo Il y a 20 ans, la mangue séchée est apparue en Suisse dans les commerces équitables. Depuis quelques années, on la trouve aussi dans les grands magasins. Sous le label biologique ou équitable, des milliers d'hommes et de femmes récoltent, coupent, et séchent ces fruits à la chair dorée. Visite dans des vergers et sécheries du Burkina Faso.

Tout commence par le rituel de l'eau offerte au voyageur. Aujourd'hui, les présentations et les discours de bienvenue se font à l'ombre d'un immense manguier dont les fruits sont au cœur du palabre des cultivateurs de l'association Tensiya (regroupant 312 membres) à Toussiana, petite ville au sud-ouest du Burkina Faso. Ces derniers se sont rassemblés pour faire part de leurs satisfactions mais aussi de leurs soucis aux représentants du Centre écologique Albert Schweitzer (CEAS). Active dans le développement durable, cette ONG – dont le siège est à Neuchâtel – propose des formations et un appui technique aux agriculteurs, sécheurs (mangues et légumes) et artisans. Avec son aide, une poignée de producteurs s'est lancée dans la culture biologique en 1998. Dix ans plus

culteurs peinent à répondre à la demande qui ne cesse de croître. La baisse de productivité est estimée à près de 30% en dix ans. La mouche blanche fait des ravages au cœur des fruits, tandis que les fourmis créent leurs nids dans le feuillage et piquent les récolteurs. Mais des solutions existent, selon Jean-Michel Ouédraogo, ingénieur au CEAS: «Il faut utiliser le neem (ndlr: l'huile extraite de l'amande de ce fruit est un insecticide naturel très efficace), l'un des seuls pesticides bio pour l'instant. Parallèlement d'autres mesures peuvent être prises: quand la mangue tombe, si on ne la ramasse pas, les mouches arrivent. Il faut donc la transformer en compost. C'est une lutte phytosanitaire.»

Planter des arbres

«Je suis en train de planter, explique Seïdou Ouédraogo, producteur. Mais planter des arbres en 1960 ou en 2008, ce n'est pas la même chose. Avant, il y avait beaucoup de pluies, les sols étaient plus riches, ça poussait mieux. Aujourd'hui l'agriculture demande beaucoup plus de moyens.» Si planter est difficile, tailler l'est tout autant, car l'arbre cesse alors de produire des fruits pendant trois ans. «Il faut être courageux car l'attente est longue, mais c'est nécessaire pour la régénération de l'arbre», explique Jean-Michel Ouédraogo. Mais comment demander aux agriculteurs d'avoir une vision à long terme lorsque la survie est une lutte de chaque jour. Pour l'ingénieur, la sensibilisation est



La préparation des mangues dans une sécherie de Toussiana.

Des séchoirs à gaz servent à conditionner les mangues. Les tomates, les oignons, les feuilles de chou, ou encore le bissap (une espèce d'hibiscus utilisé comme thé froid), sont, eux, déshydratés à l'aide de séchoirs solaires. Cette technique, bien plus avantageuse que le gaz malgré la subvention du Gouvernement, s'applique difficilement aux mangues. Contenant 85% d'eau, elles ne peuvent sécher en une seule journée, et s'humidifient à nouveau la nuit. Sans compter que le séchage des mangues coïncide avec la saison des pluies.

Nuée d'enfants et de mouches...

En cette journée ensoleillée, la chaleur marque les visages. Sous les masques, la respiration est courte. Les salaires? Environ 1000 francs CFA (2 fr. 50 suisses) par jour, d'avril à septembre. Ce revenu, bien que n'atteignant pas le montant fixé par le commerce équitable à 1415 francs CFA, est toutefois plus élevé que les rémunérations habituelles tirées du petit commerce au marché ou de l'agriculture.

À l'extérieur de la petite entreprise, une nuée d'enfants affamés se rue sur les restes de mangues. Les lèvres deviennent jaunes, les mains collantes. Tout en mangeant, les enfants remplissent, de leur butin, des sachets en plastique qu'ils ramèneront dans leurs foyers. Cet apport en vitamines est particulièrement important en cette période de «soudure» (l'entre-deux récoltes d'avril à août) durant laquelle un seul et unique repas rythme la journée de la majorité. Une situation encore péjorée cette année par la vie chère, due à l'augmentation mondialisée des prix des matières premières. La gestion des déchets reste une question fondamentale car ceux-ci n'attirent pas que des enfants, mais aussi des nuages de mouches...

Commercialisation fragile

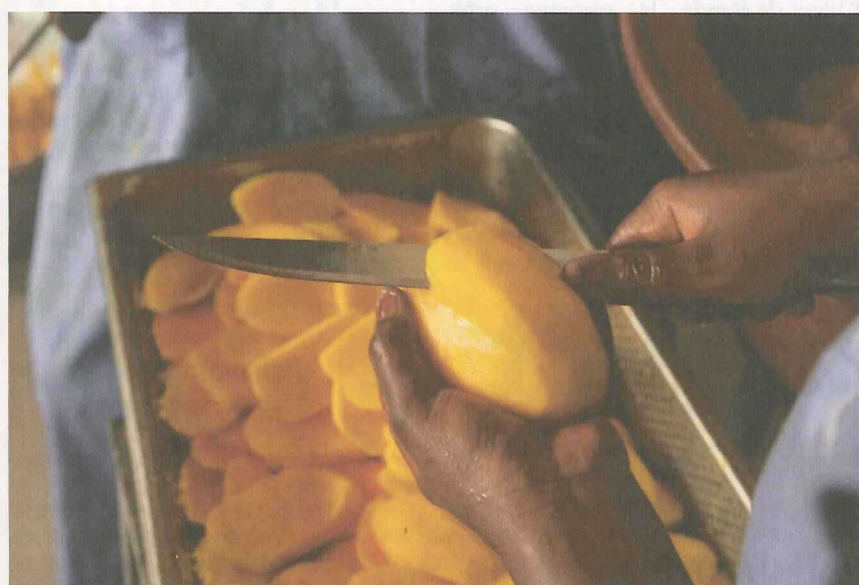
La commercialisation de la mangue séchée doit encore être développée. Si au Nord la demande augmente, au niveau local, elle reste très faible: seules les mangues séchées de 2e et 3e qualité trouvent place dans quelques points de vente. Leur mauvaise qualité, leur prix trop élevé (environ 200 francs CFA, soit 50 centimes les 100 grammes), ainsi que les habitudes alimentaires sont les facteurs souvent avancés pour expliquer leur manque de succès. Mais pour Elisée Ouédraogo, ingénieur agro-

nome au CEAS, un marché est possible: «Jusqu'à présent rien n'a été fait pour promouvoir la mangue séchée, mais je pense qu'il est possible de développer un marché régional.» C'est déjà le cas de la tomate fraîche burkinabée qui approvisionne les marchés de son voisin le Ghana dont les habitants ont un pouvoir d'achat plus élevé. En plus, le Burkina Faso est au cœur d'un marché de 60 millions de consommateurs potentiels dans le cadre de l'Union économique et monétaire ouest africaine.

Alice Riwall, présidente du Cercle des sécheurs, porte plutôt son regard vers le Nord, malgré la concurrence grandissante des commerçants européens et des exportations asiatiques qui ne

sont pas encore biologiques, mais pourraient le devenir: «Il faut élargir le marché. Peut-être même jusqu'aux Etats-Unis. Malgré le succès du commerce équitable qui nous permet d'avoir un prix fixe, les marchés sont difficiles à conquérir. Il faudrait avoir un agent commercial qui se déplace. Or, quand un Africain va en Europe, il faut payer les visas. Les portes ne s'ouvrent pas. Si tu n'es pas un téméraire, tu peux baisser les bras.»

Aline Andrey, de retour du Burkina Faso ■



Un salaire de 2 fr. 50 suisses par jour permet aux femmes de vivre modestement, parfois même de s'émanciper...

tard, ils sont 65 à cultiver 269 hectares de vergers certifiés bio par l'organisme de contrôle Ecocert. La demande provient essentiellement des entreprises de séchage, nombreuses dans la région. Les séchoirs à gaz mis au point par le CEAS dans les années 80 a permis de valoriser la mangue dont le surplus ne profitait à personne. Pire, des arbres étaient coupés, ce qui accentuait encore l'érosion des terres de ce petit pays sahélien.

Revenus à la hausse

«La mangue a pris de la valeur. Dans le temps, elle mûrissait, tombait et pourrissait sous l'arbre. Aujourd'hui, on pense même élargir la superficie de production», explique Joseph Coulibaly. Le président du secteur mangue de l'association Tensiya est heureux du prix fixé à 35 francs CFA (soit 9 centimes suisses) le kilo de mangues fraîches, un prix minime mais plus élevé qu'auparavant. «Grâce aux mangues séchées, les enfants vont à l'école et nous sommes aujourd'hui motorisés», se réjouit l'agriculteur. Cependant, les difficultés ne manquent pas. Actuellement, faute au vieillissement des vergers, à la diminution des pluies et aux maladies, les agri-

essentielle: «Il faut cultiver la mentalité de chacun, car il va falloir tailler pour manger demain.»

Dans les entreprises de séchage, les femmes

Masques blancs, blouses blanches, fronts ruisselants de chaleur, les femmes trient, lavent, pèlent, et découpent les mangues. Les quelques hommes de l'entreprise de séchage emplissent et permutent les claies des séchoirs à gaz. Le même scénario se répète dans les petites entreprises du Cercle des sécheurs (CDS) et de Naffa, deux groupements burkinabés essentiellement dirigés par des femmes (lire ci-dessous). Une soixantaine de sécheries ont fleuri dans le pays ces vingt dernières années, se basant sur la technologie des séchoirs à gaz mise au point par le CEAS.

Dans son large boubou rose, la tête haute, Awa Drabo gère depuis 12 ans une sécherie du CDS à Ouahigouya, au nord-ouest du pays. «Aujourd'hui, nous avons davantage de concurrence qu'au début, mais parallèlement la demande augmente. En 2007, nous n'avons pas pu honorer la commande malgré les 7,5 tonnes de mangues séchées produites.»

Source de revenus et d'émancipation féminine

La poignée de main est ferme. C'est celle de Christiane Soubeiga, patronne de trois entreprises dans la région de Toussiana. Cette entrepreneuse s'est lancée en 1996 dans la filière de la mangue séchée avec 5 séchoirs. Aujourd'hui, elle en a 18 pour une centaine d'employées.

Avec les 50 tonnes de mangues séchées vendues par saison, ses affaires sont juteuses. «Durant 4 mois et demi, le travail est très concentré, mais ensuite ça me suffit pour vivre le reste de l'année, m'occuper de ma famille, et payer les études de mes enfants.» Cette femme de 48 ans gagne aujourd'hui davantage que son mari, mécanicien de métier. «Maintenant on discute à égalité», relève-t-elle.

«Les femmes sécheuses font rentrer de l'argent dans leurs foyers. Cela leur permet d'avoir une certaine place dans la famille, confirme Elizéta Tapsoba, en charge de la communication du CEAS. Dans ces cas-là, l'homme tourne sa langue 7 fois dans sa bouche avant de parler.»

Si revenus et autonomie vont de pair, l'homme garde, dans la majorité des foyers, son traditionnel pouvoir de décision. Mais les mœurs évoluent. «Les hommes ne voulaient pas que leurs épouses travaillent à la sécherie. A force de discussion, ils ont compris l'importance de l'enjeu, car eux-mêmes sont des producteurs de mangues», explique Christiane Soubeiga. Auparavant, dès le début des pluies, elles allaient travailler au champ pour aider leurs maris. Aujourd'hui, elles engagent des ouvriers pour les remplacer à 500 francs CFA (1 fr. 25 suisse) la journée. Soit la moitié de leur salaire quotidien.

Malgré ce revenu minime, nombreuses sont les femmes à se presser aux portillons des sécheries. «Ça permet d'envoyer les enfants à l'école, et de les nourrir», relève Véronique Yaméogo, employée dans la sécherie Naffa à Réo. Agée de 31 ans, veuve, elle doit subvenir seule aux besoins de ses 3 enfants.

Parallèlement à cette nouvelle source de revenus, les groupements d'intérêts économiques comme le CDS ou Naffa offrent des cours d'alphabétisation. Dans ce cadre, de nouvelles solidarités se créent. Awa Drabo, gérante de la sécherie CDS à Ouahigouya est confiante: «Souvent on dit qu'aider une femme, c'est aider une nation, car elle a le sens du partage, au contraire des hommes. Aider les femmes permet à l'Afrique d'aller de l'avant.»