

Jean - François CRUZ – Cirad, Montpellier, France ([jean-francois.cruz@cirad.fr](mailto:jean-francois.cruz@cirad.fr))  
 Djibril DRAME – IER, Bamako, Mali ([djibril.drame@ier-mali.org](mailto:djibril.drame@ier-mali.org))



Producteur de fonio du Fouta Djallon

Le fonio (*Digitaria exilis*) est certainement la plus ancienne céréale cultivée en Afrique de l'Ouest. Certains considèrent que sa domestication par l'homme daterait de plusieurs millénaires. Le fonio est indéniablement une plante dont la culture est très ancienne. Dans la cosmogonie de Dogons, au Mali, la graine de *Digitaria* est considérée comme « **le germe du monde** »



Grainiers en pays Dogon (Mali)

L'aire de culture du fonio s'étend du Sénégal au Lac Tchad mais il est surtout cultivé en Guinée où il constitue une des nourritures de base des populations des régions montagneuses du Fouta Djallon. On le rencontre également au Mali, au Burkina Faso, en Côte d'Ivoire, au Nigeria ... En 1998, la production de fonio en Afrique était de 220 000 T pour 310 000 Ha.

Cette petite plante annuelle, longtemps marginalisée, a souvent été considérée par les agronomes comme une céréale de soudure ou une céréale « du pauvre ». Mais c'est aussi pour son très bon goût que les populations locales ont maintenu sa culture. Le fonio est consommé sous forme de couscous, de bouillie ou soupe, ou de beignets et il permet de confectionner des plats de choix pour les différentes fêtes ou cérémonies villageoises traditionnelles.

### Bonne Qualité nutritionnelle

Aujourd'hui le fonio connaît un regain d'intérêt en zone urbaine en raison des qualités nutritionnelles et thérapeutiques que lui reconnaissent les consommateurs. Le fonio est globalement plus pauvre en protéines que les autres céréales mais il est réputé pour ses fortes teneurs en acides aminés soufrés: méthionine et cystine. En Afrique, il est ainsi recommandé aux diabétiques et aux personnes souffrant de surpoids.



Grains de fonio (x20)

Constituants	Fonio Décortiqué	Blé	Sorgho	Mil	Riz cargo
Glucides	83,5 %	80,8 %	81,4 %	78 %	86 %
Protides	10 %	14 %	12 %	14 %	9 %
Lipides	4 %	2 %	4 %	5 %	2,5 %
Cendres	1,5 %	2,2 %	1,6 %	2 %	1,5 %

Tableau Compositions comparées du fonio avec d'autres céréales

A cause de la petitesse des grains (< 1 mm), le décortiquage réalisé traditionnellement par les femmes au pilon et au mortier est très laborieux. Pour obtenir un produit de qualité, les matières étrangères (sables, ...) doivent être éliminées par de nombreux lavages ce qui rend sa préparation longue et fastidieuse.

### Transformation artisanale

Pour répondre aux besoins des ménagères en zone urbaine, des petites entreprises (fabriques artisanales, groupements féminins,...) proposent maintenant sur le marché du fonio déjà transformé. Au Mali, par exemple, la société UCODAL, commercialise du fonio précuit conditionnés en petits sachets plastiques de 500g et 1 kg. Ces produits sont distribués dans les épiceries de quartiers ou les supermarchés de Bamako et même exportés en Europe ou aux Etats Unis.

Aujourd'hui, un projet portant sur l'amélioration des technologies post-récolte du fonio est en cours en Afrique de l'Ouest. Il associe le Mali (IER) la Guinée (IRAG) le Burkina Faso (IRSAT) et la France (CIRAD). Ce projet régional, financé par le CFC (Common Fund for Commodities) et supervisé par la FAO a pour objectif global de stimuler la commercialisation et la consommation du fonio grâce à l'amélioration des techniques de transformation par les petites entreprises ou les groupements de femmes.

