

Visite à un paysan boulanger à Kaieré, région de Thiès, Sénégal – 08/11/12



En marge de l'événement international des maisons de la semence, lors d'une visite au Roc chez Cécile et Jean François Berthelot, Alihou Ndiaye coordinateur de l'Association Sénégalaise des Producteurs de Semences Paysannes ASPSP a rencontré James Forest, boulanger formateur intervenant pour l'association Solidarité.

En 2011, Solidarité a organisé une formation au Sénégal pour valoriser les céréales locales, notamment le mil en fabricant du pain avec 30 à 50% de farine de mil (le reste étant de la farine de blé du marché international).

<http://www.solidarite.asso.fr/SENEGAL---Valoriser---les---cereales>

Suite à cette rencontre et pour en savoir plus, Alihou Ndiaye (ASPSP) et Anne Berson (BEDE) sont allés à la rencontre d'un boulanger, aussi paysan (producteur de mil et de niébé), qui a participé à la formation.



Oumar Niang est boulanger depuis plusieurs dizaines d'années. Après avoir été formateur à Dakar, il s'est installé avec sa famille, dans le village de Kaieré All, situé au bord du goudron à 25kms de Thiès. Depuis moins d'un an, il a construit un nouveau four à bois et il bâtit petit à petit son fournil. Il fait du pain avec de la farine de blé, un peu de levure et du levain (« reconduit »). Depuis la formation avec James Forest et Michel Cires, Oumar maîtrise la technique de panification avec de la farine de mil. Petit à petit en habituant ses consommateurs, il incorpore un pourcentage de farine de mil dans ses pâtes. Il a commencé à 10%, il en est à 30%, sachant que la technique est maîtrisée avec 50% de farine de mil.

Son pain, cuit au four à bois, appelé « tapalapa » est très apprécié. Beaucoup plus d'ailleurs dans les villages alentours où vivent et cultivent les paysans qu'au bord du goudron. Les paysans trouvent ce pain beaucoup plus consistant et donne plus de force pour aller au champ. Ce n'est pas le cas du « pain machine » gonflé à la levure. Petit à petit, le consommateur semble s'habituer au tapalapa avec de la farine de mil. Actuellement Oumar fait 2 fournées de pain (2 fois 18 kgs de farine) dans la nuit pour offrir du pain chaud à ses consommateurs pour le petit déjeuner. Une fournée est du pain avec

un mélange de farine, un autre que de pains de farine de blé. Même si lui et sa famille vive de son activité, Oumar rencontre quelques difficultés. Petit à petit, il ré---investit ses bénéfices pour finir d'aménager son nouveau fournil. Le toit en taule pour protéger le four est posé, il reste à installer les portes et fenêtres. Le bois est difficile à trouver pour chauffer le four. Alihou Ndiaye a conseillé de réfléchir à la plantation de Leucena, un arbre résistant, à croissance rapide, dont le feuillage et les graines sont très intéressantes pour les animaux. Il manque aussi de moyens de transport (charrette, vélos, motos) pour pouvoir acheminer rapidement ses pains dans les villages alentours, avant ses concurrents et avant la fin d'heures de prise des petits déjeuners par les villageois. Cette rencontre a été très intéressante. Oumar a confirmé ses capacités de formation d'autres boulangers. ASPSP va entamer une réflexion pour envisager de faciliter la formation d'autres boulangers et faire le lien avec les semences paysannes. Une autre visite au moment de la fabrication du pain est envisagée.

