

BURKINA FASO

UNITE-PROGRES- JUSTICE

**Ministère de l'Environnement
et du Développement Durable**

Secrétariat Général

**Direction Régionale de l'Envi-
ronnement et du Développe-
ment Durable des Cascades**

**Projet de Gestion Participative et
Durable des Forêts dans la Pro-
vince de la Comoé (PROGEPAF)**

**Mme YIGO/COULIBALY Awoua,
Consultante/Formatrice**

**CEL: 76 41 60 50 / 70 37 58 17 /
78 16 31 75**

EMAIL: yigoacoul2@yahoo.fr

**GUIDE DE FORMATION EN TECHNIQUES
D'AMELIORATION DE LA QUALITE DU SOUMBALA**

**Agence Japonaise de la
Coopération Internationale**

(JICA)



SOMMAIRE

Introduction	1
Cueillette des fruits	2
Séparation de la poudre des graines	3
Traitement des graines	9
1ère Cuisson	19
2ème Cuisson	24
Cuisson à la vapeur.....	25
Fermentation.....	26
Séchage et conditionnement	27

INTRODUCTION

Au Burkina Faso le soubala est utilisé dans beaucoup de mets. Il donne un bon goût à nos repas, il est plus doux que les bouillon de cube maggi. Il contient beaucoup de vitamine, il est bon pour la santé. Grâce à son goût, le soubala est beaucoup consommé en Afrique de l'ouest. C'est une denrée rare. Le bon soubala est reconnu par son odeur forte.

La farine de néré est aussi utilisée pour faire des gâteaux, des tartines, des beignets, du couscous, des jus, de la bouillit, etc. Elle contient aussi beaucoup de vitamine.

La farine de néré a toujours aidé les paysans pendant les périodes de soudure car elle est très nourrissante. L'écorce, la racine et les peaux de fruit de néré sont utilisées dans la pharmacopée traditionnelle.

ECOUTEZ, je suis un arbre qu'on appelle le néré. Je suis partout au Burkina Faso.

J'occupe une place importante dans la vie des africains.

Je donne mes fruits a l'homme pour manger.

Mes graines pour faire du Soubala.

Mes écorces, mes racines, mes feuilles et la peau de mes fruits sont utilisés dans la pharmacopée traditionnelle comme un antibiotique.

Mon ombre protège l'homme du soleil.

HOMMES, protégez moi!



Il faut toujours laisser les fruits mûrir et sécher sur l'arbre avant de les cueillir.
Eviter de monter dans un arbre pour cueillir les fruits car cela peut être dangereux (provoquer un accident).



Il faut séparer les fruits de la peau parce que la conservation est difficile.

- La peau du fruit du néré est utilisée comme un antibiotique.
- La cendre de la peau est utilisée pour faire la potasse ou le savon. Elle peut être utilisée comme combustible.



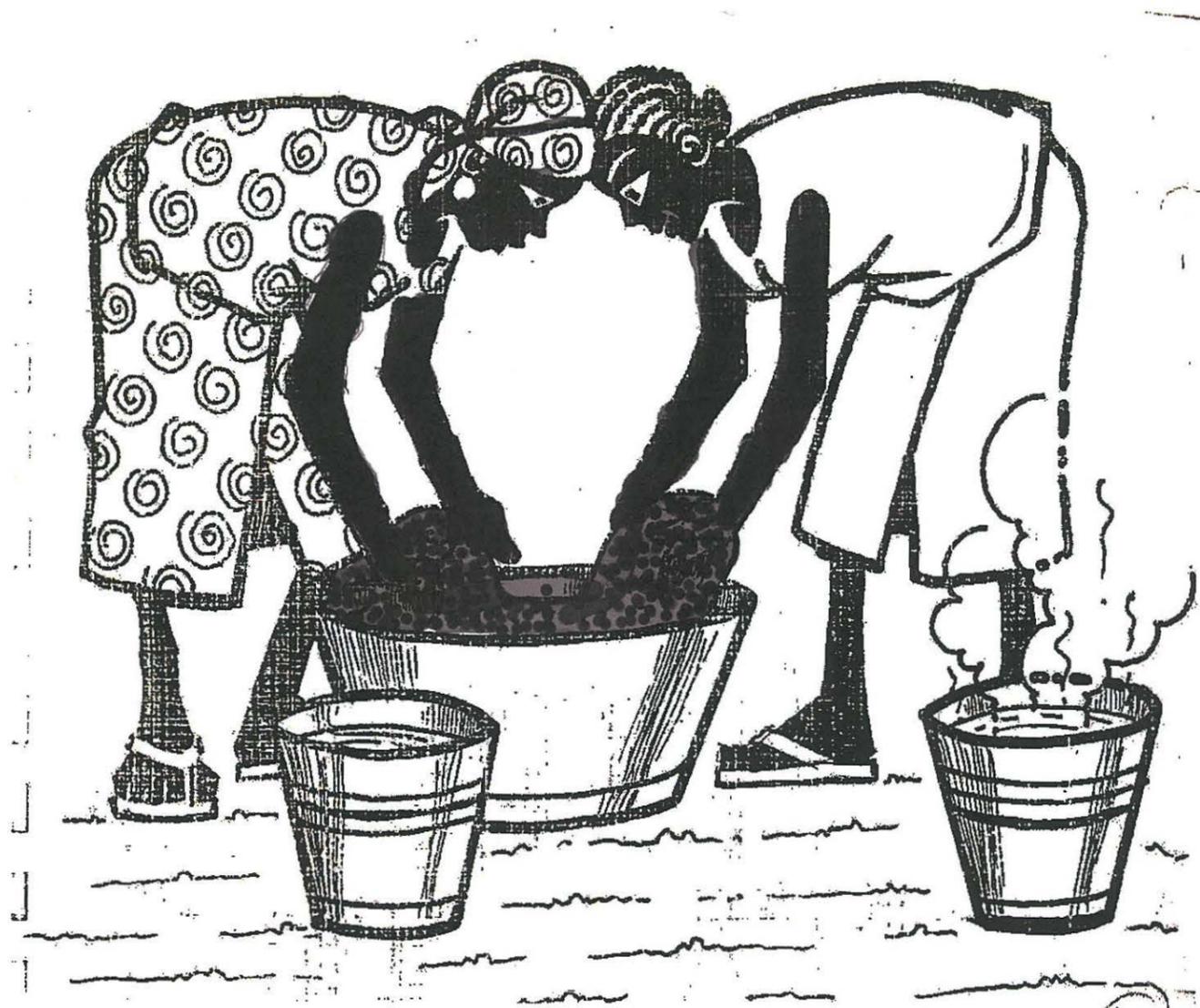
Il faut séparer les graines du néré de leur farine en les pilant dans un mortier bien propre. La farine est nourrissante et peut servir à faire des gâteaux, beignets, couscous, jus, etc.

Il faut la tamiser pour la séparer des graines.

Conserver la farine dans un récipient bien propre pour la consommation ou la vente. Cette farine peut être utilisée pour la construction des maisons.



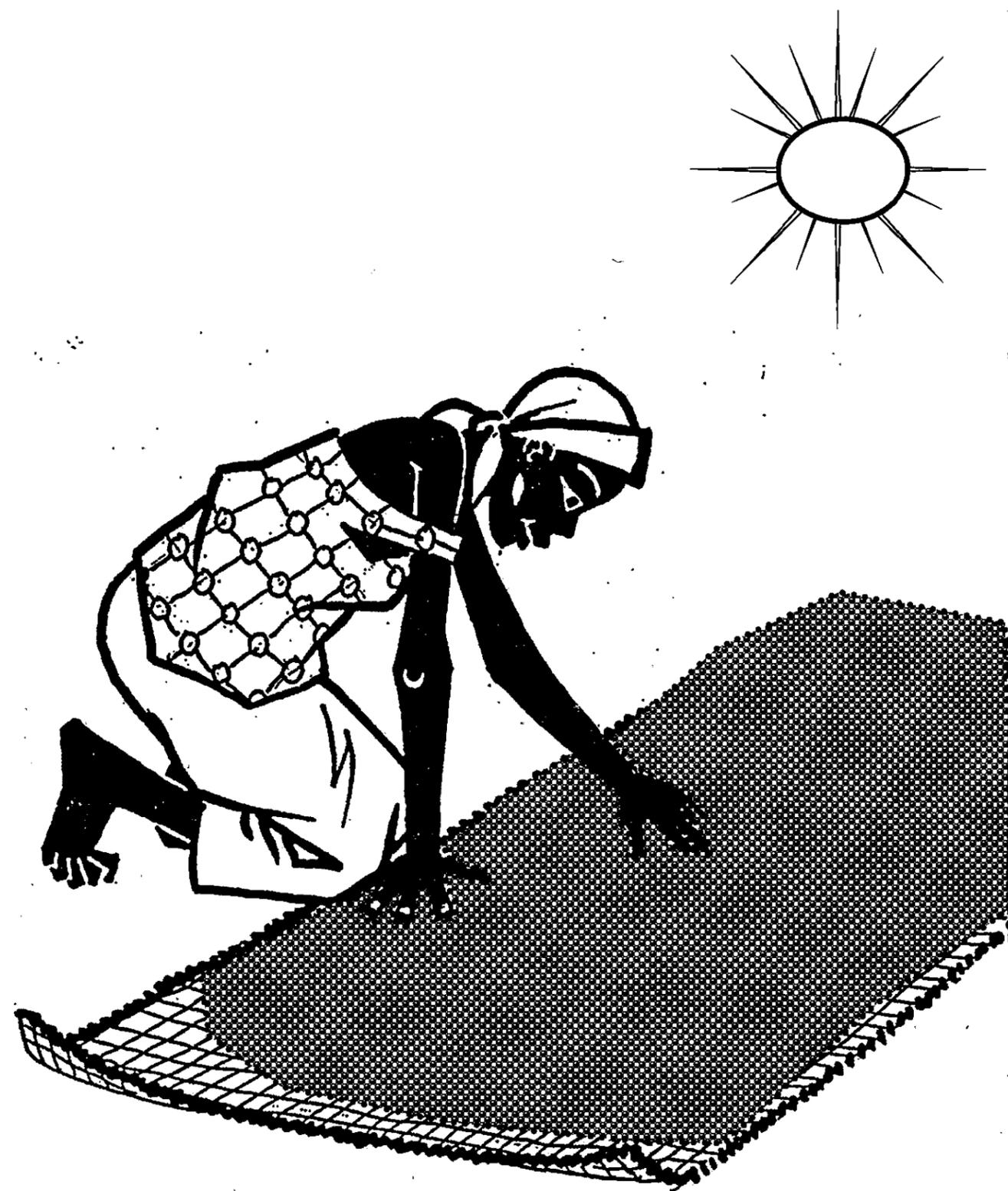
Il faut laver les graines de néré pour enlever le restant de poudre et bien les rincer jusqu'à obtenir une eau claire.



Après le lavage, les graines sont essorées dans un panier bien propre afin de faciliter le séchage au soleil.



Il faut étaler les graines lavées sur un tapis, une natte ou sur une terrasse propre. S'ils ne sèchent pas bien, ils pourriront.

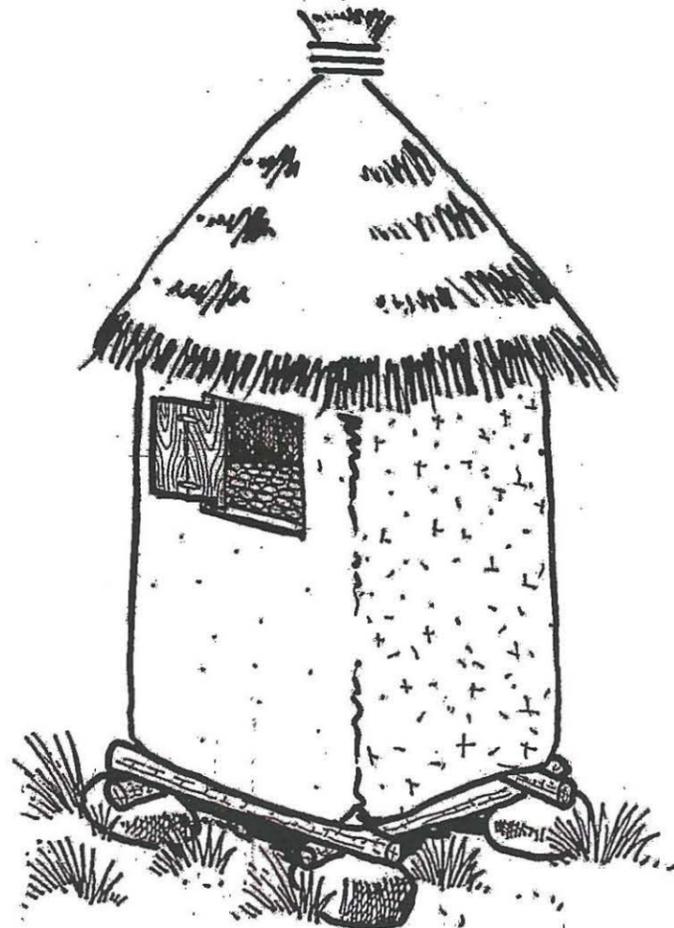
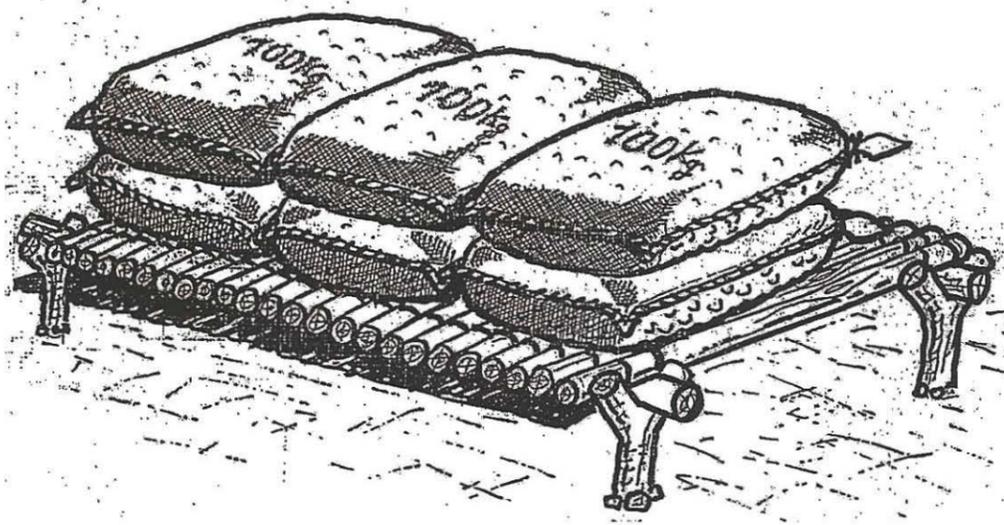


Le conditionnement

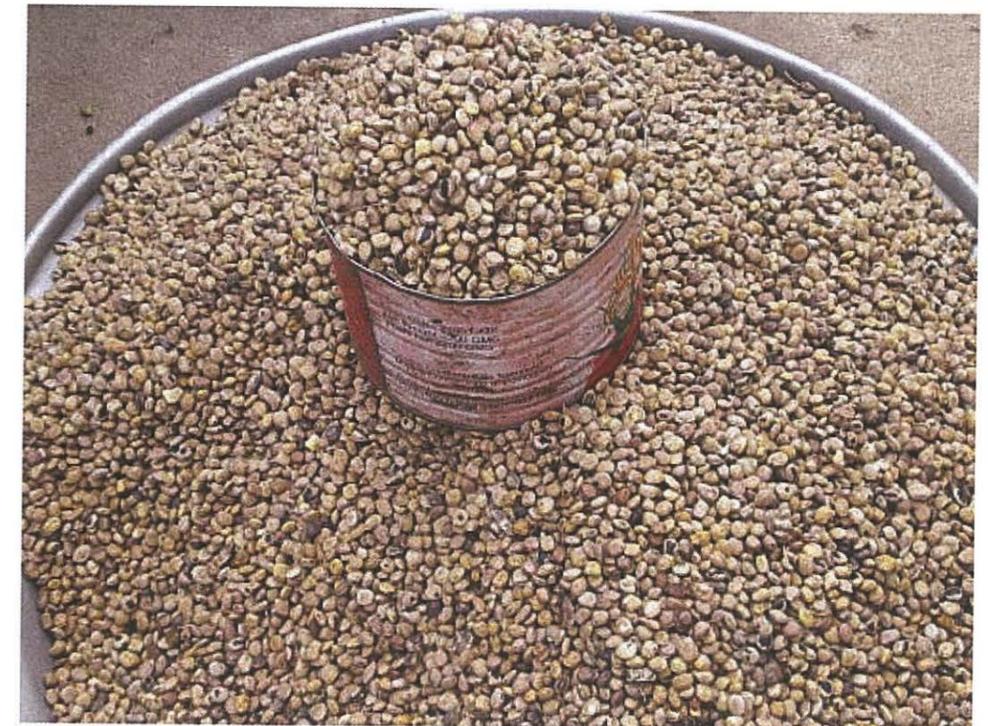
Il faut conditionner les graines dans les sacs en jute en écrivant leur poids et la date du jour sur le sac.

Les graines bien séchées peuvent être vendus à des prix intéressants !!!!!!!

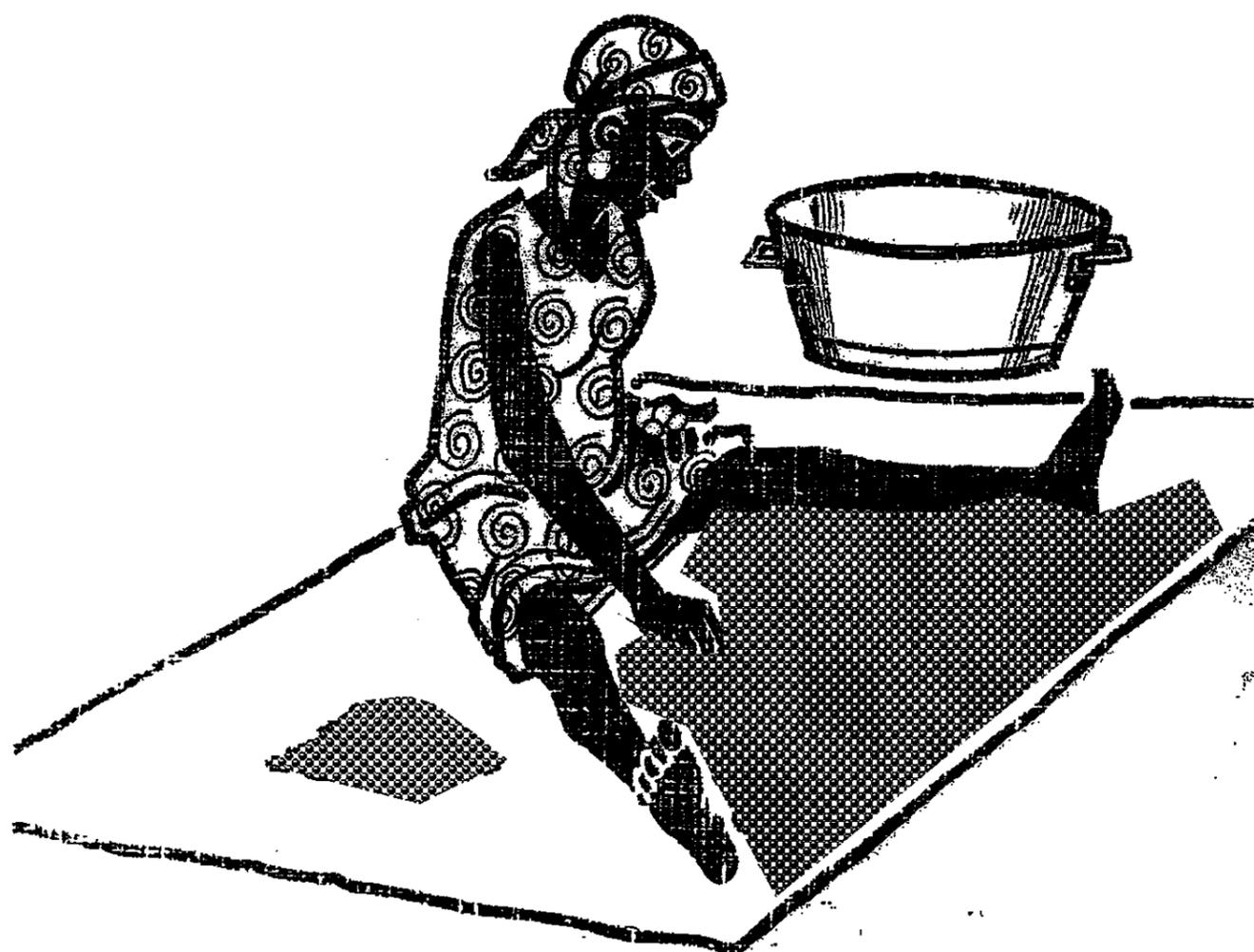
Il faut toujours les conditionner dans des sacs en jute car les plastics sont très dangereux pour le stockage et peuvent s'enflammer facilement.



Il faut prendre le soin de mesurer la quantité de graine de néré avant de passer à la préparation; ce qui te permet de connaître la quantité de soubala obtenue pour réaliser ton chiffre d'affaire après sa vente .



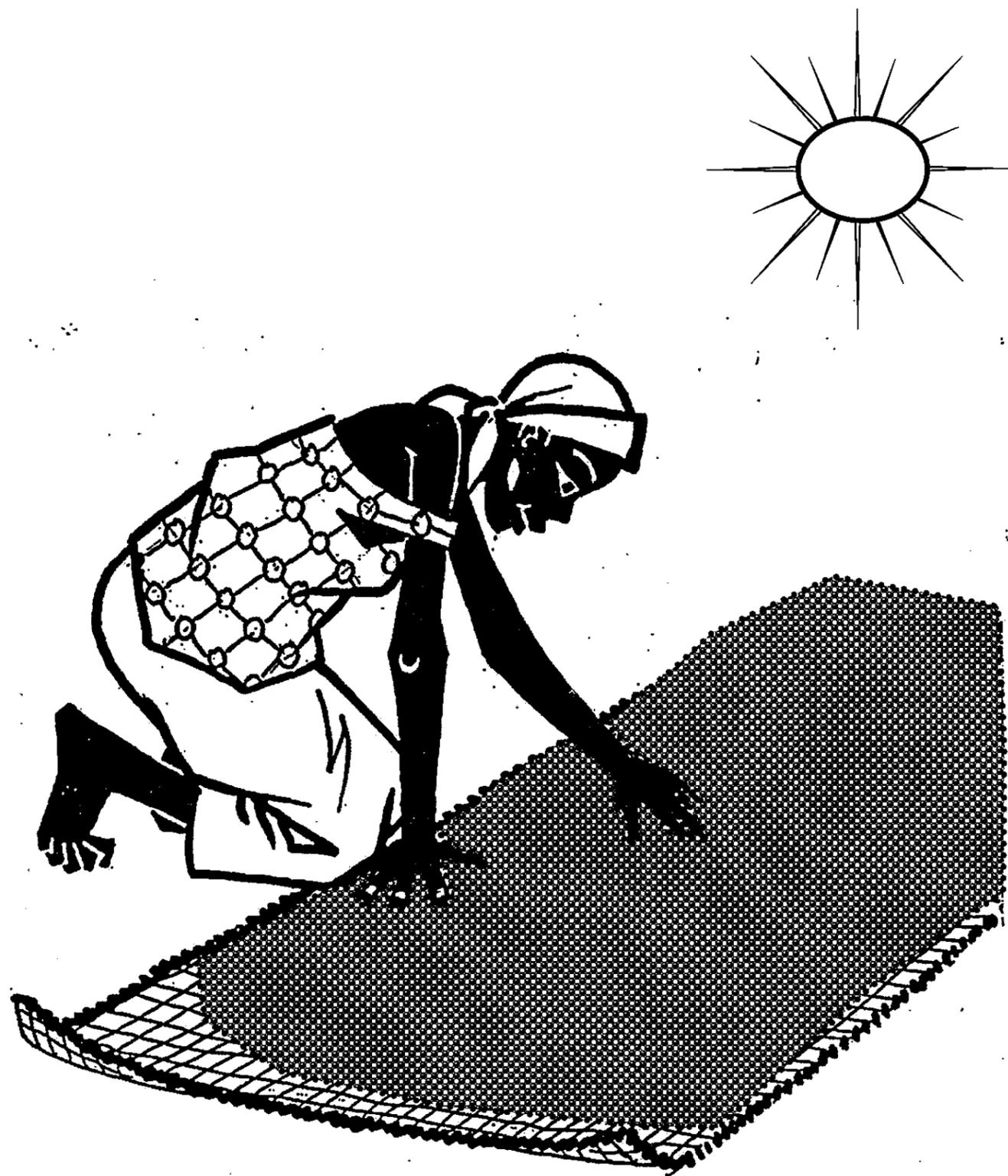
Il faut trier les mauvaises graines des bons sur un tapis, une assiette ou sur une terrasse avant la préparation.



Pour avoir le bon soubala, il faut piler les gaines de néré pour les séparer du son afin de faciliter la cuisson et le lavage.



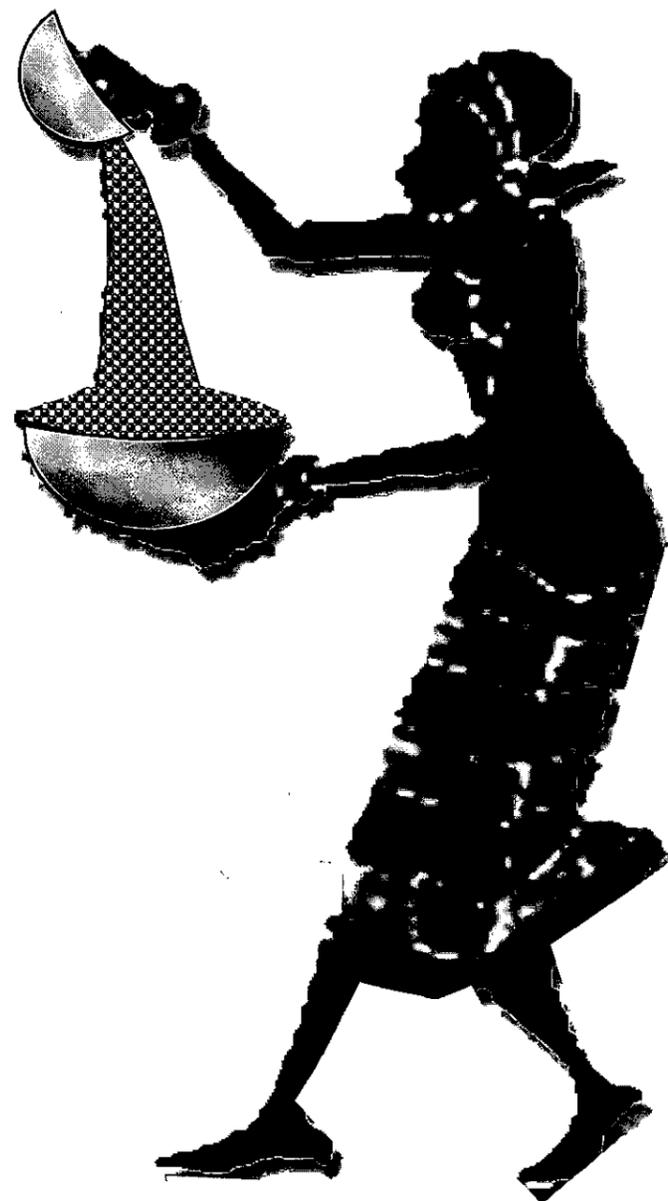
Après avoir pilé les graines, il faut les étaler pour qu'ils sèchent au soleil afin de faciliter le vannage.



Après le séchage des graines, il faut encore les piler à petits coups de pilon pour les séparer du son afin de faciliter le vannage.



Après le pilage, il faut de nouveau vanner les grains puis les mettre dans un récipient propre. Il faut ramasser le son sur le sol qui sera utilisé comme fumure organique.



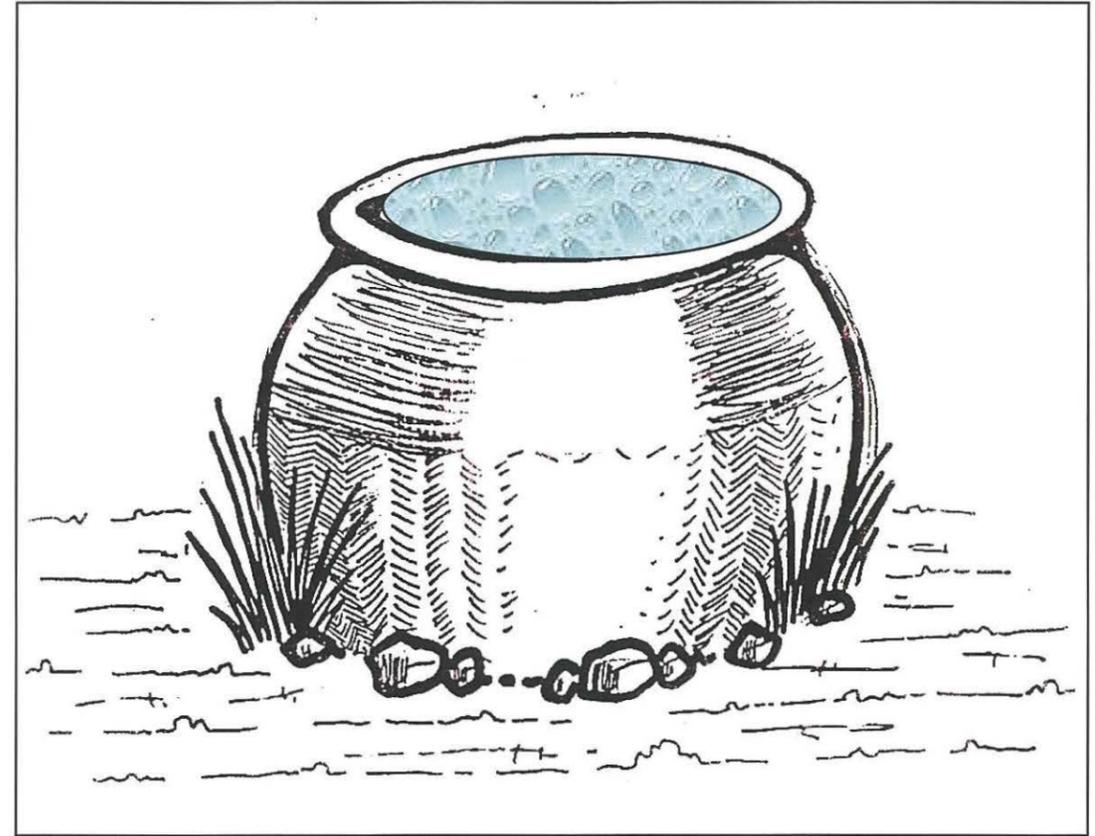
Il faut laver les graines de néré, les séparer des grains de pierre avant de les conserver dans l'eau propre.



Il faut essorer les graines et les séparer des grains de pierre avant de les conserver dans l'eau.



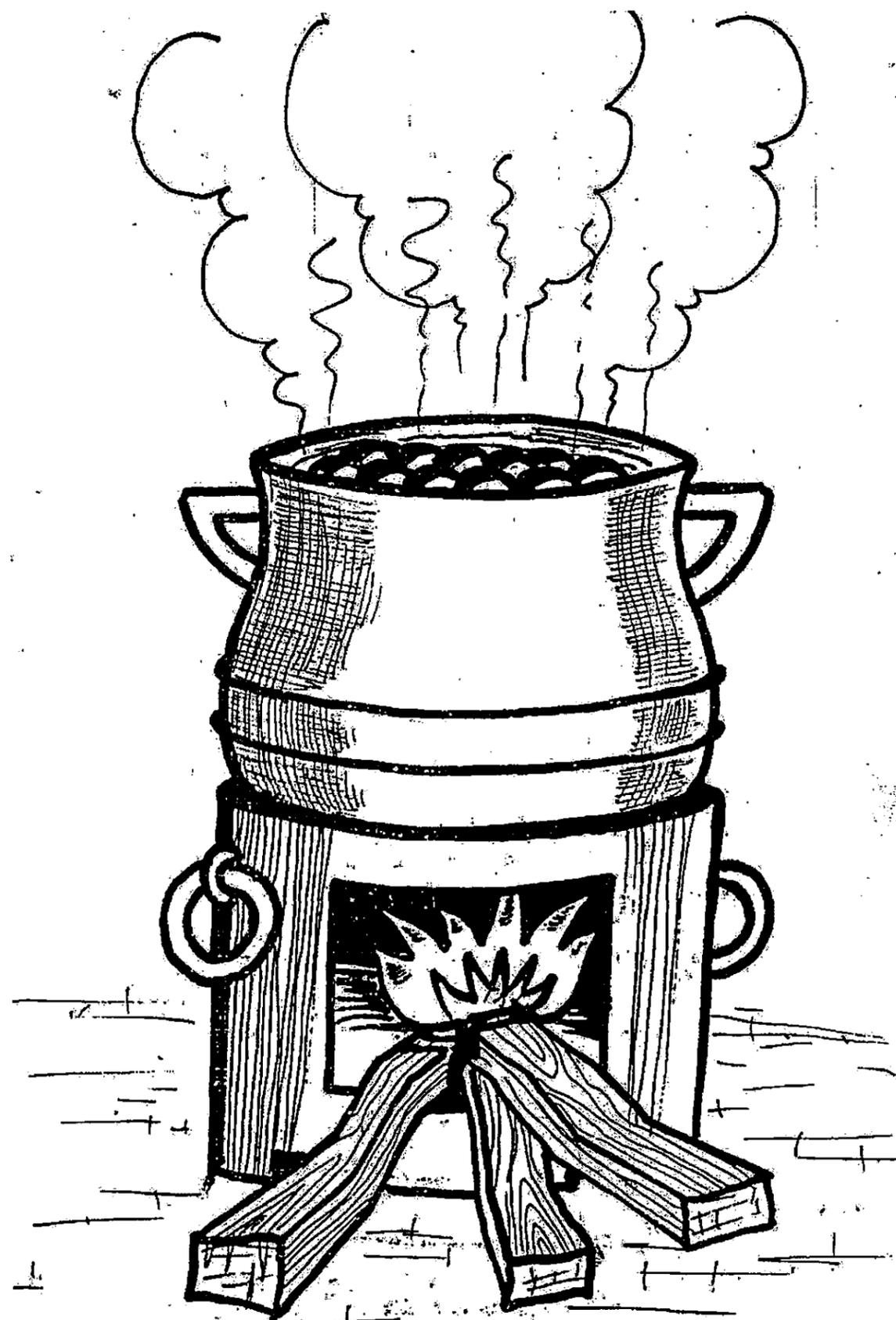
Il faut tremper les graines dans l'eau propre pendant 24h afin de ramollir la coque pour faciliter et diminuer la consommation du bois.
Les coques de graines de néré sont dures et consomment beaucoup de bois pendant la cuisson.



Il faut essorer les graines qui étaient trempés dans l'eau avant la préparation.



Il faut faire cuire les graines dans de l'eau propre toute la journée à un feu moyen.



Il faut essorer les graines qui sont déjà cuites.



Après l'essorage il faut piler les grain cuit dans un mortier et à un endroit propre jusqu'à ce que la coque soit bien écrasée afin de faciliter le lavage et obtenir les pépins.



Il faut laver les pépins pilés dans des cuvettes avec un récipient perforé pour séparer la peau des pépins, pour qu'ils soient propres.



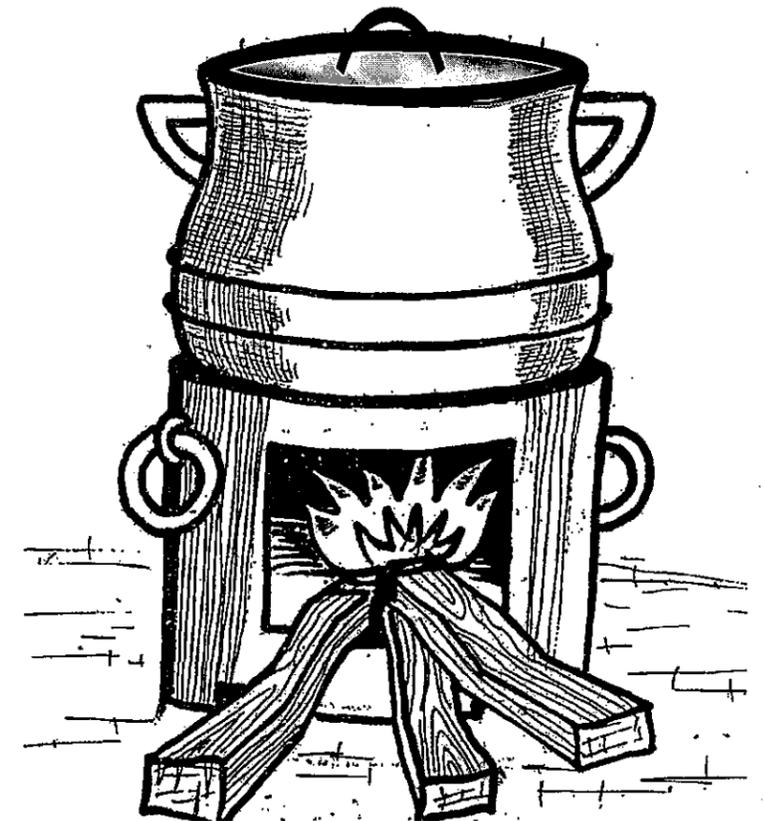
Après avoir bien lavé les pépins, il faut séparer les grains de sable des pépins et les trier.



Il faut cuire les pépins avec de l'eau propre et à feu doux pendant deux heures.



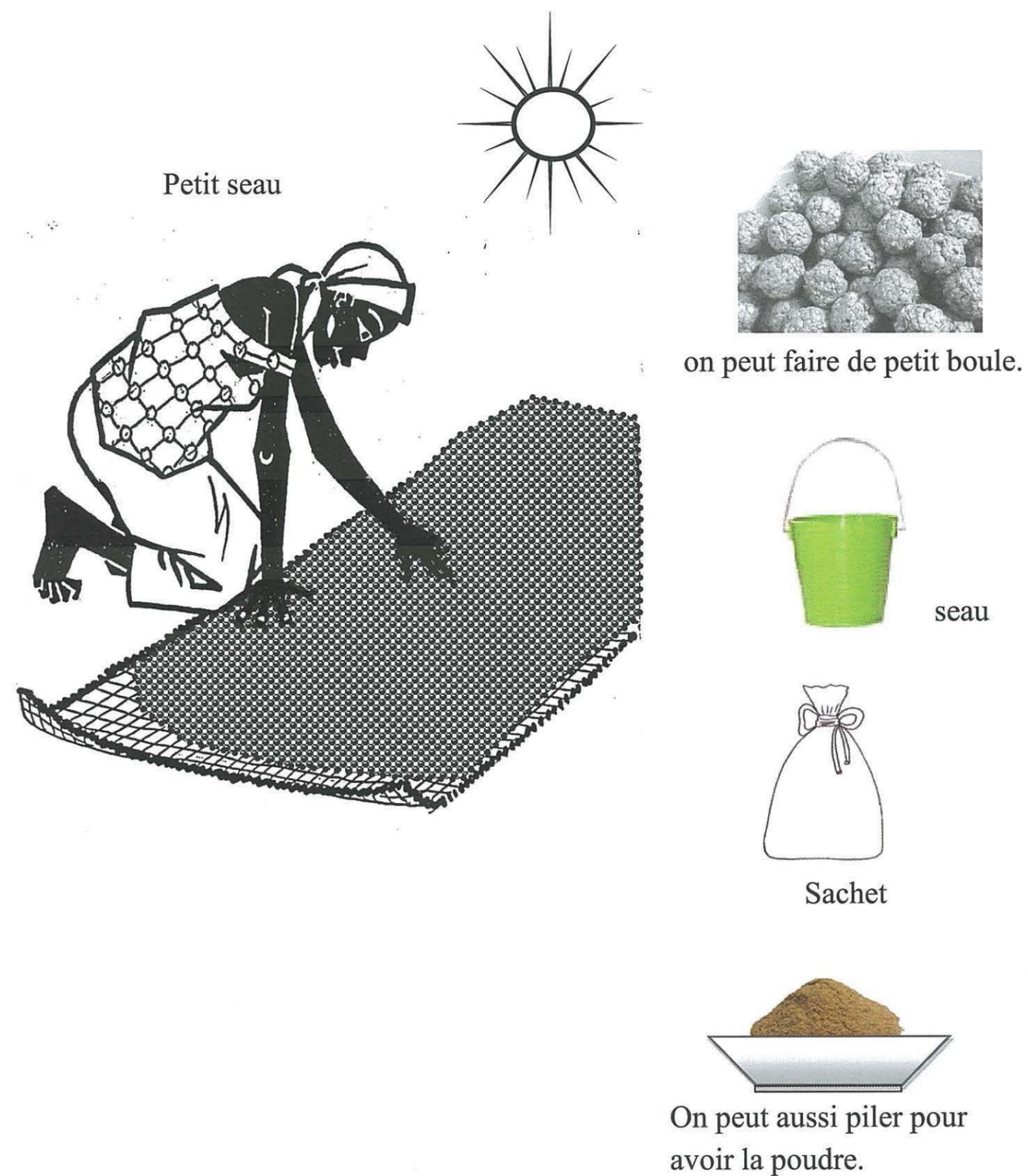
Il faut essorer les pépins cuits, les faire monter à la vapeur en y mettant un peu d'eau au fond d'une marmite ou un canari bien propre, puis fermer. Quand l'eau séchera, il faut descendre la marmite et la poser dans une maison bien propre et attendre le lendemain pour les fermenter.



Le lendemain matin il faut mettre les pépins dans des récipients perforés pour faciliter l'aération et leur fermentation qui peut prendre deux (2) jours.



Le 2^{ème} jour, si les pépins sont fermentés, nous avons notre soubala. Il faut l'étaler au soleil pour qu'il sèche avant de le conditionner.



**Réalisé avec l'appui du Projet de Gestion Participative et Durable des
Forêts dans la Province de la Comoé (PROGEPAF).**

DECEMBRE 2012