

Stratégie paysanne de sécurité alimentaire dans les terroirs du Mayo-Kani (Extrême-Nord Cameroun) : Cas de la culture de niébé

NGOUINRA ROBERT

Doctorant en sociologie Rurale, Université de Ngaoundéré,
Département de Sociologie/Anthropologie, Ngaoundéré, Cameroun,
Auteur correspondant : ngouirarobert1975@gmail.com
Tél (+237) 698952080
Article soumis le 14/05/2023 et accepté le 07/07/2023
Réf. AUM10-020

Résumé : Le niébé est une importante denrée de base en Afrique subsaharienne, particulièrement dans les savanes arides comme celle de la région de l'Extrême-Nord du Cameroun. Il est ancré dans les habitudes alimentaires des populations du Mayo-Kani et constitue à cet effet, une ressource importante de sécurité alimentaire. Cette étude vise à démontrer comment le niébé contribue à la sécurité alimentaire des paysans du Mayo-Kani. Au plan méthodologique, l'observation, la recherche documentaire, l'entretien et le questionnaire ont été les principaux outils de collecte de données. Adossé à l'analyse stratégique, nous sommes parvenus aux résultats selon lesquels, la valeur commerciale et nutritionnelle de niébé sont déterminantes pour la sécurité alimentaire dans le Mayo-Kani. Bien plus, la transformation du niébé en d'autres produits de consommation locale contribue à stabiliser la sécurité alimentaire dans les paysanneries.

Mots clés : Stratégie paysanne, Sécurité alimentaire, Niébé, Mayo-Kani

Abstract. Cowpea is an important staple food in sub-Saharan Africa, particularly in the arid savannahs of the Far North region of Cameroon. It is anchor in the eating habits of the Mayo-Kani population and has constituted in this fact, an important food security resource. This study aims to demonstrate how cowpea contributes to the food security of farmers in Mayo-Kani. In terms of methodology, observation, desk study, interviews and questionnaires were the main tools for data collection. Based on strategic analysis, we came to the conclusion that the commercial and nutritional value of cowpea is crucial for food security in Mayo-Kani. Furthermore, the transformation of cowpea into other local consumption products contributes to stabilize food security in the peasantry.

Key words: Strategy, Farmer strategy, Food security, Cowpea, Mayo-Kani

Introduction

L'insécurité alimentaire est devenue aujourd'hui une préoccupation majeure des sociétés paysannes des régions septentrionales du Cameroun. Cette préoccupation est d'autant plus inquiétante ces dernières décennies à causes de la baisse de la production agricole et la croissance démographique, source de consommation en milieu rural et urbain. Dans le cadre spécifique de l'Extrême-Nord du pays, force est de remarquer des faibles productions agricoles liées à des facteurs climatiques et environnementaux qui exposent chaque année les populations à l'insécurité alimentaire. Elle est la partie du pays la plus touchée par la faim. ABDOURAHMANE et al. (2002) soulignent que « *tous les 5 à 10 ans, l'Extrême-Nord traverse des périodes de crise alimentaire qui justifie une intervention des pouvoirs publics et parfois, de la communauté internationale. (...). Elle se manifestent par une raréfaction des produits vivriers sur les marchés et par les augmentations saisonnières des cours des céréales* ». Elle détient le plus grand taux de prévalence d'insécurité alimentaire. Les résultats de l'enquête EFSA (Emergency Food Security Assessment) réalisés en septembre 2015 au Cameroun dans quatre régions du pays (Est, Nord, Adamaoua et Extrême-Nord), révèlent que l'insécurité alimentaire touche 19% des ménages dont 2% en insécurité alimentaire sévère. Les régions les plus touchées sont celles de l'Extrême-Nord (35%) et Adamaoua (19%) (PAM, Cameroun, EFSA, 2015). Par ailleurs, la production céréalière dans cette région est confrontée aux aléas climatiques et à l'aridité du sol entraînant les populations vers d'autres cultures locales jugées plus bénéfiques dans l'optique d'améliorer leurs conditions de vie puisqu' : « *en tirant les leçons de l'échec des projets de développement conçus de l'extérieur, on s'interroge aujourd'hui avec raison, sur la nécessité de revenir à la base afin de s'appuyer sur les populations qui ont leurs logiques et leurs rationalités propres* » Boiral et al.,(1985). Bon nombre de paysans a ainsi entrepris la diversification des cultures en fonctions des potentialités agro écologiques de leurs localités afin d'améliorer leur sécurité

alimentaire. Ela (1994) mentionne à cet effet, que : « pour gérer l'incertitude dans un contexte de marasme économique qui aggrave la misère paysanne, les villageois s'investissent dans les cultures vivrières. L'on assiste partout à une reconversion agricole ». Certaines cultures locales jugées porteuses ont été adoptées par les seigneurs de la terre parallèlement à celle du coton car « l'ouverture du monde rural sur la ville et l'accroissement de la population ont toutefois favorisé des stratégies paysannes d'adaptation centrées sur la diversification des productions vivrières, avec abandon progressif de la culture du coton dans les bassins de production » Ndjouenkeu et al. (2010).

La culture de niébé stratégiquement développée par les populations apparaît comme un moyen efficace qui peut leur apporter un mieux-être et de lutter efficacement contre l'insécurité alimentaire. De manière générale, le niébé est une importante denrée de base en Afrique subsaharienne, particulièrement dans les savanes arides comme celle de la région de l'Extrême-Nord du Cameroun. Ses feuilles, gousses vertes, graines sont consommées. Il est un produit vivrier qui constitue un moyen d'accroissement des revenus des populations rurales grâce à sa double fonction de culture vivrière et de spéculation de rente. Cette culture est celle de subsistance et de rente par excellence qui rentre dans la stratégie endogène de survie surtout pendant la période d'insécurité alimentaire dans les terroirs du Mayo-Kani. Dès lors, comment la consommation du niébé contribue-t-elle à la sécurité alimentaire des populations du Mayo-Kani ? En quoi les produits issus de la transformation du niébé contribuent-ils à la sécurité alimentaire des populations du mayo-Kani ? Le présent article cherche à analyser et à comprendre de manière sociologique l'usage de niébé dans les habitudes alimentaires locales, les produits issus de sa transformation qui, rendent compte du choix et stratégies paysannes de maintien de sécurité alimentaire au niveau locale.

Matériels et méthode

Pour parvenir aux résultats de notre étude, nous avons opté pour les deux méthodes qualitatives et quantitatives. Nous nous sommes intéressés en premier lieu aux sources documentaires parmi lesquelles les ouvrages, les articles, les revues qui ont chacun traités de la sécurité alimentaire respectivement au RADEL¹, au Centre de documentation de l'École Normale Supérieure de Maroua, à Ngaoundéré anthropos. En outre, l'observation, nous a permis de connaître les différentes manières de consommer le niébé, ces différentes transformations locales à partir du 15 octobre 2022 à Kaélé, du 30 octobre à Guidiguis, du 10 novembre 2022 à Moulvoudaye et du 20 novembre 2022 à Mindif. Nous avons mené l'entretien avec les ménages ce qui a tenu compte du statut matrimonial, le sexe, le rôle dans le ménage.

Par ailleurs le choix des ménages s'est fait à partir des activités agricoles qu'ils mènent. Dans cette perspective vingt (20) ménages ont été enquêtés à partir du questionnaire d'administration indirect. Nous avons choisi cinq (05) ménages dans chaque arrondissement. Bien plus, des entretiens ont été menés auprès des responsables administratifs locaux et d'autres personnes ressources dans les terroirs concernés. Ces entretiens se sont focalisés sur les déterminants tels que le régime alimentaire du ménage, leur fréquence de consommation du niébé, leurs différentes manières de consommer le niébé.

Ayant adopté la méthode mixte, l'analyse des données quantitatives a été faite à base du logiciel Microsoft Excel et la statistique descriptive pour la construction des variables et l'analyse des relations entre ces variables. En ce qui concerne les données qualitatives, nous avons procédé par l'analyse du contenu, ce qui nous a permis de ressortir la taille de discours, les dimensions subtiles ou sous-exploitées des opinions recueillies sur le terrain. La logique sociologique s'est appuyée sur la théorie de

¹ Réseau des associations de développement local

l'analyse stratégique pour relever que les paysans, en tant qu'acteurs sociaux, disposent des stratégies gagnantes en face d'une situation donnée.

Cependant, les résultats obtenus s'articulent autour de deux points essentiels. Le premier rend compte de l'apport du niébé dans la sécurité alimentaire et le deuxième s'attèle sur l'apport des produits dérivés du niébé au maintien de la sécurité alimentaire locale.

Résultats

1. Apport de niébé dans la sécurité alimentaire locale

1.1. Le niébé dans la consommation locale

Les populations de cette unité administrative tout comme celles de toute la région de l'Extrême-Nord, ont une « civilisation du mil ». Le mil qui constitue leur alimentation principale est souvent complété par d'autres aliments tels que les racines, les tubercules, les légumineuses à graines et autres céréales... Ces aliments peuvent aussi le remplacer quand il vient à manquer surtout en période de soudure. Dans cette zone, à côté du mil, la base traditionnelle de l'alimentation, l'émergence du niébé est grandement observée. Cette légumineuse à graine joue un rôle important dans l'alimentation car il est le légume favori des populations. Le niébé est cultivé avant tout pour ses graines. Les feuilles et les graines sont consommées. Il fait partir des traditions culinaires des peuples de ce milieu. La consommation de cette légumineuse interpelle toutes les couches sociales de cette zone qui l'apprécient essentiellement pour son apport énergétique, son goût et sa consistance, sa valeur nutritive, la possibilité de varier le régime. Jadis reconnu comme composante de la sauce dans la zone, le rôle du niébé dans l'alimentation ne se limite plus seulement à ce stade de nos jours. Il est utilisé sous des formes diverses. Des graines dérivent les plus intéressantes utilisations de cette légumineuse : beignet du niébé appelé dans la région « *kosai* », gâteau du niébé ou « *koki* », niébé bouilli, couscous du niébé... Le niébé a ainsi augmenté de valeur au niveau de la

consommation. C'est ce que laisse d'ailleurs entendre Maiworé, une femme de troisième âge au cours de nos enquêtes :

Depuis fort longtemps dans notre région le niébé n'était utilisé comme ingrédient dans la sauce. Les parents animistes l'employaient dans les sacrifices traditionnels à l'exemple du « mené ». Cependant depuis quelques décennies cette légumineuse ne se limite plus seulement à la sauce. Elle est consommée sous d'autres formes à savoir le beignet de niébé communément appelé « kossai » et le gâteau de niébé ou « koki ». Le niébé est également devenu un produit de rente.²

Il ressort de l'affirmation de cette femme que l'utilisation du niébé dans la ration est dynamique dans ce milieu. Le niébé apporte un complément adéquat à une alimentation céréalière et peut aussi la substituer quand les céréales viennent aussi à manquer. Certaines variétés à cycle court, mûrissent tôt, ce qui permet de disposer d'un aliment de bonne qualité pendant les périodes de soudure. Le niébé joue donc un rôle très délicat dans la sécurité alimentaire de ces populations.

Les questions sur les différentes utilisations possibles du niébé dans la zone auprès des ménages ont mis en évidence une large gamme d'aliments. Ces aliments ne sont pas seulement propres aux terroirs du Mayo-Kani mais pour toute la Région de l'Extrême-Nord du Cameroun.

➤ **La sauce de niébé**

Les céréales constituent la base de l'alimentation des populations de la zone qu'elles accompagnent généralement avec des légumes parmi lesquels le niébé occupe une place très importante. Les femmes utilisent les feuilles et les graines du niébé pour préparer la sauce. La sauce du niébé est la meilleure sauce consommée dans la plupart des ménages puisqu'elle y est fréquemment servie. Le niébé convient avec une gamme de légumes de la région surtout le « tasba » et le « foléré » que les ménagères ne peuvent les préparer sans niébé. Cette légumineuse à graine est considérée comme viande ou poissons dans bon nombre de ménages pauvres

² Entretien réalisé avec Maiworé en novembre 2022.

qui sont incapables de se procurer en protéines animales. C'est d'ailleurs pour cette raison qu'on dit du *niébé* qu'il est la « viande des pauvres ». On commence à préparer les feuilles de *niébé* à un mois après l'ensemencement et on continue jusqu'à la floraison.

➤ **Le niébé bouilli**

Pour obtenir du *niébé* bouilli on le trempe d'abord dans l'eau après une certaine durée. Puis on le fait bouillir au feu jusqu'à cuisson. Enfin on retire les graines de l'eau. Certains le consomment simplement après avoir y ajouté du sel de cuisine. D'autres le transforment en soupe de *niébé* qu'ils assaisonnent avec l'huile et les condiments et font le mélange au riz. On peut également l'accompagner avec du manioc préparé. Beaucoup de ménages utilisent ce plat pour le petit déjeuner

➤ **Le couscous de niébé**

Le couscous du *niébé* s'obtient avec du *niébé* bouilli qu'on tourne comme le couscous des céréales à l'exemple de celui du mil. Certaines ménagères pour préparer le couscous du *niébé* y ajoutent la pâte d'arachide ou du sésame. Il remplace le couscous du mil dans bon nombre de ménages en cas de pénurie des céréales surtout en période de soudure ou de disette. Souvent plusieurs personnes le préfèrent au *niébé* bouilli. Certains paysans ne trouvent pas une grande différence entre le couscous du *niébé* et celui du mil. Lors de nos enquêtes de terrain un enquêté nous révèle que : « Il n'y a aucune différence entre le couscous du mil et celui du *niébé*. Je suis satisfait quand je mange l'un ou l'autre. D'ailleurs je préfère le couscous du *niébé* quand on me présente le couscous du mil avec une mauvaise sauce». ³

La population du département par contagion sociale ayant valorisé le *niébé* comme repas à part entière le consomme presque régulièrement. Les ménages l'utilisent dans la variation des repas. Les résultats recueillis auprès des ménages par rapport à la variation des repas avec le *niébé* se présentent ainsi qu'il suit :

³ Entretien réalisé avec Fissou en Octobre 2022.

Tableau 1 : Récapitulatif des variations des repas avec le niébé dans les ménages.

Nombre de jours de variation des repas avec le niébé	Pourcentage
[1-3 [5,22 %
]3-5 [14,28 %
]5-7 [53,45%
]1-7 [27,15%
Total	100%

Source : enquête de terrain, Novembre 2022

Ce tableau indique que sur les vingt (20) ménages que nous avons interrogés à propos des variations des repas avec le *niébé*. 5,22 % de ménage déclare consommé le niébé entre 1 à 3 jours par semaine. 14,28 % de ménages consomme le niébé entre 3 à 5 jours par semaine. Il s'agit des personnes qui sont dans des ménages aisés qui ont la possibilité de varier constamment leurs repas avec plusieurs aliments qu'ils désirent. Ainsi consommer du *niébé* une fois par semaine pour ces ménages est largement suffisant. Cette deuxième catégorie de personnes se trouve dans des ménages qui ont un niveau de vie moyen. Ces ménages consomment du *niébé* mais pas abusivement. Par ailleurs, la majorité des ménages consommant le plus cette légumineuse à 53,45% se situe dans la fourchette de 5 à 7 jours par semaines. Les ménages qui consomment le niébé presque tous les jours se révèle à 27,15%. Cette dernière catégorie de personnes se trouve dans les ménages démunis qui n'ont pas assez de céréales pour couvrir les besoins alimentaires tout au long de l'année. Pour ce fait, certains de ces ménages varient fréquemment les repas avec du *niébé* dans le but de faire l'économie de leurs céréales, en plus d'autres trouvent le *niébé* très appétissant par rapport au couscous du mil quand il n'est pas accompagné d'une bonne sauce.

Tableau 2 : Les recettes à base du niébé

Partie du niébé utilisée	Forme de consommation	Saison	Recettes
Feuilles	-Sauce	Avant la récolte (feuilles fraîches) et toute l'année (feuilles séchées)	-feuilles utilisées dans la sauce ;
Graines	-Sauce -Graines bouillies -Couscous -« Kossai » -« Koki »	Pendant la récolte et jusqu'à la récolte suivante	-graines décortiquées utilisées dans la sauce ; -graines décortiquées bouillies ; -graines décortiquées bouillies et tournées sous forme de couscous ; -graines décortiquées, transformées pour la fabrication de « kossai », « koki ».

Source : Robert NGOUIRA, Octobre 2022.

En variant les repas avec du *niébé* dans le monde paysan, les ménages économisent leur stock céréalier. Le *niébé* contribue donc grandement à la réservation des stocks céréaliers, d'où sa grande contribution à la sécurité alimentaire des populations.

1.2. Niébé une plus-value à la gestion des denrées alimentaires

Avant le développement de la culture du niébé dans cette partie du pays et à défaut d'avoir une production céréalière qui pouvait couvrir les besoins familiaux jusqu'à la prochaine récolte à cause de la faiblesse de la productivité, le faible pouvoir d'achat des paysans les avait embourbés dans un manque récurrent de nourriture. Mais de nos jours, avec l'intensification de la culture du niébé dans cette zone, le département a enregistré une amélioration sensible de la situation alimentaire globale des populations. Etant donné que le niébé est une plante adaptée à la sécheresse, sa culture réussit toujours à mieux produire par rapport aux autres cultures pluviales dans les années de faibles pluviosités. Ainsi qu'il soit en culture pure ou en association, sa production est toujours bonne par rapport aux céréales et permet aux producteurs de disposer des revenus considérables même en année de faible production. C'est pour cette raison qu'on dit du niébé qu'il est adapté aux conditions climatiques, édaphiques, technologiques et socioéconomiques des zones tropicales. Les revenus du niébé ne permettent pas seulement aux populations d'accéder aux biens et services. Ils augmentent aussi le pouvoir d'achat des paysans pauvres en leur ouvrant l'accès aux produits et biens de consommation. Les producteurs s'en servent de leurs revenus issus de la vente du niébé pour l'achat des céréales en période de pénurie. C'est dans cette optique que Zoundi *et al.* (2007) mentionnent que :

La production traditionnelle du niébé en association avec le sorgho permet aux exploitations de disposer d'un revenu pour acheter des céréales. Dans les années de moyenne pluviosité, la production du niébé est plus importante et permet aux différents types d'exploitants de réaliser des profits après achat de faibles quantités de vivriers.

En période de soudure qui a lieu généralement en saison de pluies, la majorité des familles dans les paysanneries du mayo-Kani se retrouvent sans mil. Et comme de tradition ces populations ont une « civilisation du mil », elles trouvent plus leur satisfaction alimentaire dans la consommation des céréales. De ce fait, les

paysans, producteurs du niébé, utilisent les revenus de leur produit pour acheter des céréales. La culture du niébé est donc d'une importance stratégique compte tenu de ses prix de vente plus incitatifs qui peuvent permettre aux agriculteurs de disposer de revenus pour acheter du vivrier. Tapsoba (1986). C'est ce qui justifie d'ailleurs le témoignage de Moussa qui lors de nos enquêtes de terrain a fait la déclaration suivante :

Le niébé est une culture porteuse dans le monde rural. Il aide les paysans à s'approvisionner en céréales en période de soudure. Quand je vends ma production, je ne perds pas le temps avec l'argent en poche. Je cours directement chez les vendeurs de mil pour me ravitailler en quelques sacs selon les besoins de ma famille. Depuis que j'ai commencé à cultiver le niébé, je suis à l'abri de la faim.⁴

La quasi-totalité des paysans utilisent l'argent qu'ils gagnent avec le niébé pour acheter les céréales. À la question suivante que nous avons posée à nos enquêtés : quelles sont vos réalisations prioritaires avec les revenus du niébé chaque année ? Le tableau 3 nous indique les résultats des avis recueillis.

Tableau 3 : Récapitulatif de la gestion des revenus du niébé.

Priorité des réalisations avec les revenus du niébé	Nombre de ménages	Pourcentage
Achat des céréales	11	55 %
Achat des biens divers	03	15 %
Scolarisation	06	30 %
Total	20	100 %

Source : enquête de terrain, Octobre 2022

Il ressort de ce tableau que sur les vingt (20) ménages interrogés, onze (11) soit 55 % affirment que leur réalisation prioritaire est l'achat des céréales. Ce pourcentage élevé montre que les revenus du niébé aident les populations de ce

⁴ Entretien réalisé avec Moussa en Novembre 2022.

département à s'approvisionner en céréales afin de combler le vide créé par les faibles productions. L'achat de ces céréales est une voie qui aide à booster la sécurité alimentaire dans cette contrée. Trois (03) ménages soit 15 % ont pour priorité de réalisation des biens divers. Ces dernières utilisent l'argent gagné avec le *niébé* prioritairement soit dans l'achat du bétail, du matériel agricole, de la moto, des habits, des assiettes... Il s'agit des jeunes non scolarisés, de certaines femmes ayant des champs personnels en dehors des champs communs de la famille et de quelques chefs de famille qui sont des propriétaires terriens et qui ont assez de mil pour la consommation familiale tout au long de l'année. Six (06) ménages soit 30 % donnent la priorité à l'éducation de leurs enfants ou à leur propre éducation à l'exemple des jeunes enfants qui cultivent le *niébé* pour assurer leurs études.

2. Transformation du niébé : un apport à la sécurité alimentaire locale

Dans l'alimentation des populations de ce département, le *niébé* est consommé sous diverses formes comme sus-évoqué notamment celles qui sont issues de la transformation. La transformation des produits agricoles permet d'élargir les opportunités de marché des produits des agriculteurs à des prix plus avantageux. Elle permet d'améliorer la compétitivité des productions vivrières face aux importations. L'activité de transformation génère des revenus non négligeables aux actrices et les aide à améliorer leurs conditions de vie. Elle est une fonction importante pour l'amélioration des produits agricoles par l'accroissement de la valeur ajoutée. La matière première concernée par la transformation du *niébé* est la graine. Il subit la transformation et les produits intermédiaires qui en découlent se présentent soit sous forme farineuse de brisure, ou pâteuse, qui après avoir subi une recette de cuisson parmi tant d'autres, abouti à un aliment prêt à la consommation. Cependant, en raison du manque de technologie et d'infrastructure de traitement approprié dans cette zone, la transformation du *niébé* demeure toujours artisanale.

La transformation du *niébé* est une micro industrie dans ce département à cause des moyens humains et financiers qu'elle y draine. Cette activité de transformation est courante et n'exige pas de ressources financières importantes. L'offre de produits transformés est peu diversifiée et basée sur les aliments prêts à être consommés. Les produits de transformation du *niébé* fournissent des opportunités de génération de revenus aux femmes participant à leur production et vente et contribuent au développement de leurs zones rurales. La transformation correcte des graines du *niébé* améliore le bien-être, la sécurité alimentaire et les moyens de subsistance des communautés. Ces techniques concernent la transformation manuelle du *niébé* en « *kossai* » et en « *koki* ».

2.1. Le « *kossai* »

Il est un aliment dont la préparation requiert un certain nombre de techniques comme le montre le tableau 4 :

Tableau 4 : Techniques de préparation du « *kossai* »

Étapes	Description	Matériels utilisés	Produit obtenu
Vannage	vanner le <i>niébé</i> pour enlever les impuretés	Calebasse, cuvette, etc.	Niébé propre
Concassage	Concasser les graines du <i>niébé</i> pour enlever la peau	Moulin	Graines de <i>niébé</i> concassées
Lavage	Mettre le <i>niébé</i> dans une cuvette ou une calebasse d'eau et laver	Cuvette ou calebasse	Graines de <i>niébé</i> sans enveloppes
Mouture	Les graines sont moulues au moulin	Moulin	Pâte concentrée
Malaxage	Ajouter de l'eau	Cuvette/cale	Pâte légère

	et malaxer la pâte concentrée	basse, bâton, louche	
Cuisson	La pâte légère est mise en petites boules dans l'huile en ébullition dans une grande poêle	Poêle	« Kossai »

Source : Enquête de terrain, Novembre 2022

Photo 1 : Le « kossai »



Cliché : Robert NGOUIRA, Octobre 2022

Le « kossai » est un aliment très apprécié des populations du Mayo-Kani. Il se mange simplement ou on l'accompagne avec du café/thé, la bouillie communément appelée « gari » ou autres aliments selon les préférences alimentaires du consommateur. On ne le prépare pas uniquement pour la vente. Beaucoup des femmes préparent le « kossai » pour nourrir leur famille. C'est le cas de Djebba qui lors de nos enquêtes de terrain nous racontait que :

Le niébé m'aide beaucoup. Je prépare le « kossai » chaque matin pour leur petit déjeuner. Dans ma famille nous consommons quotidiennement du niébé. Avec la cherté de la farine du blé sur le

marché je ne pense plus aux beignets faits avec le blé car le niébé m'a déjà sauvé. Je ne me dérange pas à acheter les beignets chez les vendeuses comme le font les autres. J'utilise ma propre production pour ma consommation. La culture de cette légumineuse m'est très avantageuse.⁵

La déclaration de cette femme montre à suffisance que le *niébé* contribue de manière efficace à l'amélioration de la sécurité alimentaire dans ces terroirs. Cette légumineuse à graines rend des ménages autosuffisants et met la quasi-totalité des populations du département à l'abri de la faim.

2.2. Le « Koki »

Le « *koki* » tout comme le « *kossai* » est un aliment beaucoup consommé dans cette région. Le « *koki* » tire son origine de la région de l'Ouest Cameroun chez les peuples Bamiléké. On le mange simplement ou accompagné du manioc préparé. Sa technique de préparation est consignée dans le tableau 5 :

Tableau 5 : Technique de préparation du « koki ».

Étapes	Description	Matériels utilisés	Produit obtenu
Vannage	Vanner le niébé pour enlever les impuretés	Calebasse, cuvette...	Niébé propre
Concassage	Concasser les grains du niébé pour enlever la peau	Moulin	Graines de niébé concassés
Lavage	Mettre le niébé dans une calebasse ou une cuvette d'eau et laver	Calebasse ou cuvette	Graines de niébé sans enveloppes
Mouture	Les graines sont	Moulin	Pâte

⁵ Entretien réalisé avec Djebba en Octobre 2022

des graines	moulues au moulin		concentrée
Malaxage	Ajouter l'huile de palme et malaxer	Calebasse/cuvette	Pâte jaunâtre un peu légère
Cuisson	La pâte est versée dans des sachets qu'on ferme hermétiquement puis mise dans une marmite pour la cuisson	Louche, sachets, marmite	« Koki »

Source : Enquête de terrain, Octobre 2022

Photo 2 : le « koki »



Cliché : Robert NGOUIRA, Octobre 2022

Le niébé qu'il soit utilisé dans la sauce, bouilli, couscous, « kossai » ou « koki » joue un rôle très efficace dans l'alimentation des populations du Mayo-Kani. Bien que ne pouvant pas lui seul résoudre le problème de l'insécurité alimentaire puisque n'étant pas un aliment de consommation de base à l'exemple des céréales, il contribue pas mal à la sécurité alimentaire des

habitants de ce département. Son importance dans l'alimentation n'est pas ignorée par ces derniers.

Discussion et résultats

Partant des recherches menées sur le terrain et des résultats obtenus, il apparaît clairement que le niébé constitue une ressource importante pour la sécurité alimentaire des populations du Mayo-Kani ; ce qui confirme fort bien l'hypothèse sur laquelle repose ce travail. Ce résultat corrobore à bien des égards avec ceux de Levrat (2009), Abdourahmane *et al.* (2002), Vanderbought et Baudoin (2001), Nteranya *et al.* (2015) qui ont tous démontré d'une manière ou d'une autre que le niébé, légumineuse cultivée dans les zones sahéliennes contribue fortement à la sécurité alimentaire des paysans. C'est dans cette perspective que les paysans ont été contraints de s'investir dans cette culture pour compenser les déficits céréaliers causés par les mauvaises politiques agricole et l'effet du changement climatique qui impacte sur le rendement agricole (Bio Goura Soule (2002), Bengaly, CIC-B, (2010), Bressani (1999)). Par ailleurs, la consommation du niébé sous différentes formes (la sauce de niébé, couscous de niébé, le niébé bouilli) contribue considérablement à la sécurité alimentaire locale des ménages agricoles. Ce résultat corrobore avec les recherches de Nteranya Sanginga *et al.* (2015), Mbere (2017), Ngouira (2017), qui ont démontré à leur tour que, la diversité d'usage de niébé permet aux ménages d'économiser leurs denrées et surtout le mil, et d'alterner le niébé avec d'autres produits de consommation courante. Concernant les produits issus de la transformation du niébé notamment le « koki », le « kosaï », force est de remarquer que les populations locales surtout la gent féminine développe cette activité pour réduire les effets pervers de la famine d'une part et d'autre part, ils leur permettent d'engranger de ressources financières pour subvenir aux besoins pécuniaires. Cependant, les résultats de cette recherche constituent une base de données importantes pour les agents de développement agricole et pour les humanitaires qui investissent dans la sécurité alimentaire à mieux s'imprégner des ressources

locales dont les paysans en ont besoin afin de développer davantage ces cultures porteuses.

Conclusion

En définitive, le niébé, principale légumineuse des terroirs du Mayo-Kani contribue considérablement à la sécurité alimentaire des ménages de cette localité. Sa valeur nutritionnelle (usage multiforme du niébé) permet aux ménages de l'alterner avec le mil et d'autres denrées alimentaires pour disposer de la nourriture en toute saison. C'est la raison pour laquelle, cette légumineuse est consommée sous forme de couscous, de sauce, ou bouilli simplement ; sa valeur commerciale permet dans la même logique aux ménages de s'approvisionner en mil ou en d'autres produits de consommation ce qui va sans doute contribuer au maintien de la sécurité alimentaire. Par ailleurs la vente sur le marché et la consommation directe dans les ménages des produits issus de la transformation de cette légumineuse à graines est une stratégie importante de maintien de la sécurité alimentaire. A l'heure actuelle où la baisse de la production agricole due au changement climatique et à la dégradation des terres constitue une menace pour l'agriculture, le niébé s'avère être pour l'instant une ressource importante pour combattre l'insécurité alimentaire dans cette partie du pays.

Bibliographie

A. A. Bengaly, CIC-B, 2010. « Etude diagnostic chaîne de valeur niébé », Rapport final, avril.

B. Tapsoba, 1986 « Aspects socio-économiques de la culture pure du niébé dans les systèmes de production agricole ». Mémoire de fin d'études d'ingénieur des sciences appliquées. IPR Katiébougou.

Bio Goura Soule, 2002. Le marché du niébé dans les pays du Golfe de Guinée (Côte d'Ivoire, Ghana, Togo, Bénin et Nigeria), LARES, janvier.

Boiral et al, 1985. *Paysans, experts et chercheurs en Afrique noire : sciences sociales et développement rural*, Paris, Karthala.

J. S. Zoundi, A. Lalba, J. P. Tiendrébéogo & D. Bambara, (2007) « *Système de cultures améliorées à base de niébé (vigna unguiculata (L) walp) pour une meilleure gestion de la sécurité de la sécurité alimentaire et des ressources naturelles en zone semi-aride du Burkina Faso* » in *TROPICULURA*, 25, 2.

J.-C. Dillon, 1985. *Place des légumineuses dans l'alimentation humaine en Afrique*. Institut national agronomique Paris-Orignon.

J-M. Ela, 1994. *Afrique- L'irruption des pauvres- Société contre ingérence, pouvoir et argent*, Paris, L'Harmattan.

K. A. Djinadou et al., 2008. « *Genre, champ école paysan et diffusion des technologies améliorées du niébé (Vigna unguiculata (L.) Walp.) au Bénin* », Bulletin de la Recherche Agronomique du Bénin, Numéro 60-Juin 2008.

Mbere Wangba, 2017 « *stratégies alternatives de développement local dans l'arrondissement de Kar-Hay : Cas de la culture de niébé et d'oseille de guinée* », mémoire de master II sociologie rurale Université de Ngaoundéré.

MINEPAT, DSCE, 2009, p. 22.

N. Abdourahmane et al., 2002. « *La sécurité alimentaire : une affaire de paysans* ». Actes du colloque, 27-31 mai 2002, Garoua, Cameroun.

Nkanleu et al, 2003. « *Transfert de nouvelles technologies dans les systèmes de production au Nord Cameroun : cas des variétés améliorées de niébé.* » C/ Blaise/ Pedune/ Adoption/ art 1.

Nteranya Sanginga et al, 2015. *Oléagineux et niébé*. Document de référence, 21- 23 octobre

PAM, Cameroun, EFSA, septembre, 2015.

R. Bressani, 1999. "Nutritive value of cowpea." In: *Cowpea, research, production and utilization*. Ed. Singh R. S., John Willilly and sons, New-York- Toronto- Singapore, pp. 135-155.

NGOUINRA ROBERT, *Stratégie paysanne de sécurité alimentaire dans les terroirs du Mayo-Kani (Extrême-Nord Cameroun) : Cas de la culture de niébé*

R. Lervat, 2009. *Le coton dans la zone francs depuis 1950. Un succès remis en cause*. Paris, L'Harmattan.

R. Ndjouenkeu et al., 2010. *Le maïs et le niébé dans la sécurité alimentaire urbaine des savanes d'Afrique centrale*. ISDA 2010, Montpellier, 28-30 juin.

R. Ngouira 2017, « Culture de niébé et sécurité alimentaire dans l'arrondissement de Moulvoudaye », mémoire de master II sociologie rurale, Université de Ngaoundéré.

Réseau des associations de développement local

S. Ouédraogo, 2004. *Impact économique des variétés améliorées du niébé sur les revenus des exploitations agricoles du plateau central du Burkina Faso*. *Tropicultura*, 21 (4) : 204-210.

T. Vanderbought et J. P. Baudoin, 2001. *Niébé : Vigna unguiculata (L.) Walpers*. *Agriculture en Afrique Tropicale*, DGCI.