

# Le rôle et la participation des femmes dans le processus de conservation *in situ* de l'agrobiodiversité au Burkina Faso

**B. Dossou**  
Généticienne

**D. Balma**  
Généticien

**M. Sawadogo**  
Généticien

**D. Jarvis**  
Généticienne

## Introduction

La conservation *in situ* de la biodiversité agricole en milieu paysan est aujourd'hui une approche qui valorise les connaissances des agriculteurs et permet de les responsabiliser et de comprendre les bases scientifiques de la sélection et de la conservation des variétés cultivées et maintenues depuis des siècles.

En effet, la sécheresse observée lors de ces dernières années et combinée à l'action de l'homme fait que certaines variétés sont fortement menacées de disparition ou ont déjà disparu dans les villages. Ainsi, l'expérience de conservation *in situ* qui se déroule dans neuf pays dont le Burkina Faso avec l'appui de l'IPGRI (International Plant Genetic Resources Institute) est une œuvre salutaire.

L'approche est pluridisciplinaire et multi-institutionnelle ; plusieurs institutions nationales sont impliquées dans cette action pilote : instituts de recherche, universités, ainsi que des ONG.

Les cultures concernées ici sont : sorgho, mil, arachide, niébé, gombo, fabirama (pomme de terre mossi).

La gestion de la biodiversité agricole est effectivement menée par toutes les composantes de la société (hommes, femmes, vieux, jeunes). Dans cette dynamique où des variétés sont recherchées, maintenues, échangées, rejetées, conservées, transformées, commercialisées, il convient de connaître le rôle réel que jouent les femmes.

## Objectifs et pertinence de l'étude

### *Objectif général*

Déterminer le degré d'implication des femmes dans le processus de conservation *in situ* de la biodiversité agricole au Burkina Faso.

### *Objectifs spécifiques*

- Déterminer le pouvoir de décision des femmes dans la sélection, le maintien/la conservation, la transformation et la commercialisation des variétés dans les villages et environs.
- Evaluer la participation réelle des femmes au cours des travaux champêtres (labour, semis, sarclage, récolte, transport, décorticage, conservation des semences etc.).
- Déterminer le degré de participation des femmes dans la valorisation des produits agricoles :
  - \* transformation
  - \* commercialisation
- Estimer les bénéfices directs et indirects que tirent les femmes de la conservation *in situ* :
  - \* sécurité alimentaire

\* revenus monétaires

\* bénéfices sociaux

## *Pertinence de l'étude*

Une telle étude mérite d'être menée afin d'évaluer la contribution réelle des femmes et des hommes dans le processus de conservation *in situ*. Les résultats permettront de situer les responsabilités et de mieux axer/orienter les interventions afin que de nouvelles actions consolident le schéma existant. Ainsi le degré de participation des femmes dans le processus de conservation *in situ* sera connu, diffusé et pris en considération dans les statistiques et comptes de la Nation burkinabé.

## **I** Méthodologie

La collecte des données est axée sur deux démarches :

- des observations directes ;
- des enquêtes auprès des hommes et des femmes.

Ainsi, 109 femmes et 48 hommes (Mossi, Bissa, Samo, Foulé – Kuruba) ont été enquêtés dans les villages de Médega, Tougouri, Ouahigouya, Gourga, Pobé-Mengao. A l'aide d'un guide d'entretien, des interviews individuelles et des entretiens de groupe ont été effectués.

Par ailleurs, il a été organisé des entrevues semi-structurées avec des personnes impliquées dans la mise en œuvre du Projet *in situ* : il s'agit notamment du Coordonnateur national, du Coordonnateur des sites, des chefs de sites, des techniciens agricoles et des animatrices. D'utiles informations ont été recueillies à leur niveau.

Des observations sont également effectuées directement dans les champs (différents travaux champêtres), les greniers et jarres (conservation de semences et grains), les moulins, les cuisines, les marchés (lieux de vente), quelques aires de transformations de produits agricoles (lieux de préparation du dolo, galettes, beignets, sirops, pop sorghum, gonré, etc.).

## Résultats obtenus et discussion

Il ressort des entretiens tenus avec les hommes et les femmes, dont certaines sont des femmes phares<sup>1</sup> du village, des informations très intéressantes révélant leur contribution dans la conservation *in situ* des cultures.

### *Sélection et maintien des variétés*

Cette activité est l'œuvre des hommes et des femmes. On note cependant des spécificités entre le choix des variétés et le sexe ; d'autres variables comme l'âge et l'ethnie interviennent aussi.

#### **Pouvoir de décision selon le sexe**

La conservation des variétés des 6 cultures citées plus haut s'effectue sous la responsabilité des hommes et des femmes et ceci différemment selon les intérêts et le pouvoir de décision.

Il ressort du tableau I que la femme a un grand pouvoir de décision dans la sélection et le maintien des variétés de gombo et d'arachide. Elle intervient moyennement pour le mil et le sorgho ; le pouvoir de sélection de la femme est faible pour le choix des variétés de niébé (pourtant ++ comme le mil et le sorgho) et nul pour le fabirama.

Le tableau II recense les noms des variétés préférées par les femmes.

Le choix des femmes mais aussi celui des hommes se basent souvent sur la précocité de la variété d'autant plus que les pluies sont rares et peu abondantes ; la sélection est aussi fondée sur le rendement du cultivar et ses qualités organoleptiques (beauté, goût, arôme, constituants, etc.).

---

<sup>1</sup> Femme phare veut dire femme détenant un certain pouvoir de décision. Elle est écoutée et s'impose.

Culture	Homme	Femme	
Sorgho	+++	++	
Mil	+++	++	
Niébé	+++	++	
Arachide	+	+++	+++ Intervient toujours (pouvoir élevé)
Fabirama	+++	0	++ Intervient parfois (pouvoir moyen)
Gombo	0	+++	+ Intervient rarement (faible pouvoir)
			0 N'intervient jamais (pouvoir nul)

Tableau I

Pouvoir de décision des hommes et des femmes dans la sélection des variétés (source : enquête réalisée en juillet – août 2000).

Culture	Localité	Nom des variétés préférées par les femmes	Raisons de la préférence
Sorgho	Pobé-Mengao	Tchenminga	Couleur blanche
	Tougouri	Liougou	Couleur blanche
	Gourga	Nouougou	Couleur blanche
	Médéga	----	A épi court blanc
Mil	Médéga	----	Couleur jaune blanc à cycle court
	Gourga	Balbou, Barpiré	Graines blanchâtres et résistantes
	Tougouri	Gomtinini, Bagkema	Précoce, graines faciles à écraser
	Pobé-Mengao	Sambal	Très productif et de bonne qualité
Niébé	Pobé-Mengao	3 variétés	Couleur, goût, précocité
	Tougouri	Pissinou, Bingraaga	Couleur blanche et variété précoce
	Médéga	Bengatoulé	Variété blanche et précoce
Arachide	Tougouri	Balolé	Précoce et riche en huile
	Pobé-Mengao	Nassara-soukama	Précoce et riche en huile
	Médéga	Djogo	Précoce et riche en huile

Tableau II

Variétés préférées par les femmes et les raisons de leur choix (source : enquête réalisée en juillet – août 2000).

## Pouvoir de décision selon l'âge

Les femmes interviewées sont âgées de 17 à 90 ans et les hommes de 23 à 75 ans. Il se dégage des discussions que le facteur « âge » intervient dans la sélection des variétés. Ainsi, il est reconnu dans tous les villages prospectés que ce sont les femmes ayant plus de 50 ans

qui sont les plus impliquées dans la sélection et la conservation des semences. Dans la plupart des cas, elles sont ménopausées.

D'autre part, la femme qui conserve les semences doit respecter certains interdits. Par exemple :

- le jour où la femme mettra les semences ou grains en conservation, elle ne doit pas avoir eu de relations sexuelles la veille ;
- la femme en grossesse ou la nourrice ou celle qui est en menstruation ne peut pas conserver ni toucher aux contenants (greniers, jarres, bidons, etc.) ;
- aussi, selon Mme Ouédraogo Azéto, Présidente du Groupement Naam de Ouahigouya, on ne doit pas approcher des semences ou graines à conserver du tamarin, du lait, ni de la pâte de mil ou de sorgho préparée la veille, toute conservation doit se faire en période où la lune n'éclaire pas.

Mentionnons enfin que la femme, de par son statut social, intervient beaucoup dans la diffusion/distribution et échanges des variétés : il s'agit des liens de mariage, de voisinage, des voyages, etc.

## *Conservation des variétés*

### **Agents de conservation**

Les femmes aident leur mari à conserver les variétés. Signalons que le mil, le sorgho, l'arachide ne requièrent pas de produits de conservation. Seules les graines de niébé et les feuilles de gombo nécessitent un traitement (tabl. III).

Les femmes utilisent aussi des produits chimiques pour conserver le niébé. A Pobé-Mengao, elles se servent de Phostoxin et de K-Othrine.

### **Les contenants**

Les contenants sont de toutes sortes. Ils datent de 1 à plus de 200 ans, jalousement gardés par les familles ; il s'agit notamment de jarres elliptiques, ovales ou évasées ; on note aussi des bouteilles, des gourdes, des bidons, des canaris, des tonneaux métalliques ou plastiques, des greniers en banco, etc.

Nom local	Nom scientifique
Zamlukouha (mossi)	<i>Cassia nigricans</i>
Yombayougou (mossi)	<i>Ocimum basilicum</i>
Vanballè (bissa)	<i>Ocimum basilicum</i>
Lamboyga	<i>Boscia senegalensis</i>
Labouèkpga	----
Neem	<i>Azadirachta indica</i>
Potasse	
Cendres	

■ Tableau III

Liste de quelques plantes et substances aidant à conserver le niébé (source : enquête réalisée en juillet-août 2000).

Les techniques de conservation sont très bien connues des femmes. Généralement, elles pilent les feuilles d'une ou de plusieurs plantes et les mélangent avec les graines ; ou bien elles font des couches successives de feuilles et de graines. Les cendres et la potasse sont très souvent utilisées comme agents de conservation.

Des précautions sont aussi prises, des interdits respectés et des cérémonies (kitoaga) sont réalisées.

Mentionnons que ce sont les femmes qui entretiennent les greniers de mil. A l'aide d'un seau rempli de potasse liquide, elles mouillent tout le grenier pendant trois jours. Pour réussir cette tâche, il faut respecter des interdits comme :

- ne pas boire l'eau de la pâte délayée ;
- ne pas déposer sur les tas de mil la pâte de mil ou de sorgho.

Toutes ces connaissances endogènes sur le savoir-faire local et les interdits se transmettent entre mères et filles, belles-mères et brus, entre amies et voisines.

### *Participation des femmes aux travaux champêtres*

Les femmes sont très impliquées dans chacun des travaux champêtres. En plus de la préparation quotidienne des repas, elles aident leur mari à tous les niveaux. Elles consacrent 70 % de leur temps à

réaliser divers travaux : elles participent au labour (30 à 45 %), au semis (95 %), au sarclage (40 %), au transport des produits (45 %), au décorticage (90 %), au stockage (80 %).

En plus du champ du mari, la femme s'organise pour faire son champ de gombo ou d'arachide individuellement ou en groupement.

On constate avec ces estimations que l'on retrouve la femme sur toute la chaîne de production.

## *Transformation et commercialisation des produits*

### **T**ransformation des produits agricoles

Selon l'enquête et les observations directes, les femmes sont largement majoritaires (95 %) dans le secteur de transformation des produits agricoles. Ce sont en fait elles qui les valorisent, bien que les procédés utilisés soient parfois artisanaux, rudimentaires. Elles donnent aux produits une certaine valeur ajoutée. En effet, le tableau IV indique les produits transformés à partir des cultures sélectionnées par le projet.

Les femmes qui transforment et vendent les produits gagnent des revenus substantiels : par exemple, le niébé acheté à 50 FCFA, puis

Culture	Produits transformés
Sorgho blanc	Tô, pâte (sagalo), cuisson des grains comme du riz (benibooré), pop sorghum, bouillie, couscous
Sorgho rouge	Tô, dolo, pop sorghum, bouillie, sirop, couscous
Mil	Couscous, dégué, mugu, zom com (boisson), bouillie, ragoût (boualbala), foura, beignets, mil écrasé assaisonné (zoumwaraka)
Arachide	Graines grillées, bouillies, pâte d'arachide, beignet (curocura), huile
Niébé	Sauce (feuilles), beignets (gonré), gonsala, kuilo, haricot cuit (benzin doun goué), haricot + riz (bennimoui), biscuits, dégué sec, couscous
Gombo	Sauces
Fabirama	Ragoût, tubercules bouillies ou frits

■ Tableau IV

Quelques produits transformés par les femmes à partir des 6 cultures (source : enquête réalisée en juillet - août 2000).

transformé en beignets est vendu à 250 FCFA, dont 100 FCFA de frais et 150 FCFA de bénéfice. A titre indicatif, la transformation d'une mesure (Time<sup>2</sup>) (tabl. V) d'arachide achetée à 1 000 F donne 2 litres d'huile vendus à 1 000 F et des galettes vendues à 1 000 FCFA ; le gain est d'environ 700 FCFA avec 300 FCFA de frais.

Culture	Prix (FCFA)
Mil	1 700
Niébé	2 500
Sorgho rouge	1 500
Sorgho blanc	1 500
Arachide	1 000

■ Tableau V

Prix du Time de quelques produits vendus lors de l'enquête en juillet 2000 à Ouahigouya (source : enquête réalisée en juillet - août 2000).

## Commercialisation

La commercialisation des produits agricoles est assurée à la fois par les femmes et par les hommes. Remarquons cependant que les hommes s'investissent plus dans la vente en gros et demi-gros. La vente au détail est à 95 % assurée par les femmes. Très souvent, les femmes et les hommes achètent, stockent et revendent les produits pendant les périodes de soudure, ce qui leur procure plus de bénéfices.

Ainsi, à Tougouri, la mesure du sorgho qui se vend à 150 F pendant la production est vendue à 700-750 FCFA (soit 5 fois plus chère) en période de soudure.

Quant à l'arachide, le prix est doublé ; le prix du niébé est multiplié par 2,5. Le plus spectaculaire est le gombo : le tas qui était vendu à 100 FCFA pendant la période de production est vendu à 750 FCFA à Tougouri pendant la soudure. Ce fait amène les femmes à sécher leur gombo pour en disposer pendant la période où il est rare.

La levure du dolo est un concentré de levure collectée à la base de la jarre ayant servi à préparer le dolo. Ce produit est très consommé par les populations et sert de condiment lors des grillades de poulets, pintades ; on l'utilise dans les sauces feuilles ou sauces gluantes (feuilles de baobab, crin-crin).

<sup>2</sup> Time est une mesure qui équivaut à 16,66 Kg.

Les fabricantes de dolo de Médéga commercialisent la levure du dolo, ce qui leur rapporte parfois 20 000 F par mois.

Les femmes tirent énormément de bénéfices des ressources phyto-génétiques. Elles y gagnent des produits pour l'alimentation, puis des revenus monétaires. Lors des investigations, on a utilisé la méthode de classement préférentiel par score pour permettre aux femmes elles-mêmes d'énumérer les différentes rubriques et de répartir leurs revenus selon leurs priorités (tableau VI).

Rubriques consacrées	%
Santé personnelle et celle des enfants	5 %
Education des enfants, fournitures scolaires	2 %
Habillement (pagnes, foulard, parures, chaussures)	13 %
Achat condiments	10 %
Epargne (tontine)	10 %
Achat d'animaux pour élevage (moutons, chèvres, poulets)	15 %
Investissement dans des activités lucratives	30 %
Charges sociales : assistance aux parents/amis ; participation aux fêtes et cérémonies diverses	10 %
Prêt aux tiers	3 %
Imprévus	2 %
Total	100%

■ Tableau VI  
Répartition des revenus gagnés par la femme  
(source : enquête réalisée en août 2000).

On remarque que les femmes accordent une priorité au réinvestissement de leurs revenus (30 %) dans les activités lucratives, ensuite vient l'embouche (l'élevage des animaux, 15%), puis l'habillement (13 %). La contribution aux fêtes et cérémonies et l'achat de condiments ne sont pas négligeables (10 %).

Par contre, le quota alloué à l'éducation des enfants, le prêt aux tiers et les imprévus sont vraiment marginaux.

## Conclusion

Les femmes du Burkina Faso sont très impliquées dans les différentes actions de conservation de la biodiversité agricole. Elles détiennent du savoir et du savoir-faire pour la conservation *in situ*, contribuent aux différents travaux champêtres, connaissent les techniques de transformation, les circuits de commercialisation et de distribution, maîtrisent la structure des prix. Elles en tirent de grands profits tant sur le plan alimentaire que financier. Garantes de la tradition, elles associent culture, économie et environnement pour tirer de la conservation *in situ* des bénéfices directs et indirects (argent, épanouissement social, protection de l'environnement, sécurité alimentaire).

## Bibliographie

Coordination nationale du Projet *In situ* du Burkina Faso — *Rapport Technique de janvier 1999 à septembre 1999.*

DE BOEF WALTER S., 2000 — *Tales of the unpredictable : learning about institutional frameworks that support farmer management of agro-biodiversity.* University of Wageningen.

EDWIN A. CHIWONA, 1999 — *On farm conservation study of associated farmers varieties in the lower shire valley, Malawi.* Department of agricultural Research and Technical Services, Malawi Plant Genetic Resources Centre.

JARVIS D., HODGKIN T., 1997 — *Strengthening the scientific basis of In situ conservation of agricultural*

*biodiversity on farm. Options for data collecting and analysis.* Proceedings of a workshop to develop tools and proceedings for *In situ* conservation on farm, IPGRI, Italy.

JARVIS D., STHAPIT B., SEARS L., 2000 — *Conserving agricultural biodiversity In situ : a scientific basis for sustainable agriculture.* Proceedings of a workshop, Pokhara, IPGRI Rome.

VAN VELDHIJZEN L. *et al.*, 1997 — *Farmers' Research in Practice : Lessons from the field. Intermediate Technology, Publication 1997.*

WEDGWOOD H., 1997 — *Chivi food security project, a process approach. Intermediate Technology.*

Dossou B., Balma D., Sawadogo M., Jarvis D.

Le rôle et la participation des femmes dans le processus de conservation in situ de l'agrobiodiversité au Burkina Faso.

In : Bezançon Gilles (ed.), Pham Jean-Louis (ed.). Ressources génétiques des mils en Afrique de l'Ouest : diversité, conservation et valorisation : actes de l'atelier "diversité, conservation et valorisation des ressources génétiques des mils".

Paris (FRA), Niamey : IRD, ICRISAT, 2004, p. 151-161.  
(Colloques et Séminaires). ISSN 0767-2896 Diversité, Conservation et Valorisation des Ressources Génétiques des Mils : Atelier, 2002/05/28-29, Niamey