

PN-APP-316
ISN 33466

Les Foyers Améliorés: Besoins et Attentes des Utilisateurs Voltaïques

par

Jacqueline Ki-Zerbo

VITA

**Volontaires en
Assistance Technique
3706 Rhode Island Avenue
Mt. Rainier, Maryland USA 20822**



SOMMAIRE

	Pages
AVANT-PROPOS	1 - 5
INTRODUCTION GENERALE	6 - 10
METHODOLOGIE	11 - 13
I. HABITUDES ALIMENTAIRES ET PRATIQUES CULINAIRES	14 - 23
II. LES FOYERS EN USAGE	24 - 30
III. LES COMBUSTIBLES UTILISES	31 - 35
IV. ASPIRATIONS DES FEMMES ET INTRODUCTION DES FOYERS AMELIORES	36 - 44
V. CONCLUSION	45 - 46
VI. RECOMMANDATIONS	47 - 48

AVANT-PROPOS

L'énergie est un des facteurs essentiels du développement. C'est elle qui maintient l'homme en vie et lui donne la force d'agir sur la nature pour la maîtriser et en tirer les éléments nécessaires à une vie meilleure.

Depuis la crise du pétrole en 1973 ce mot a tendance à devenir synonyme d'énergie masquant ainsi les autres sources d'énergie qui l'ont précédé dans l'histoire humaine et qui continuent à être les seules utilisées par la plus grande partie de la population des pays sous-développés.

En Haute-Volta les hydrocarbures ne couvrent que 5% des besoins énergétiques du pays et elles sont essentiellement utilisées pour l'alimentation des véhicules, des équipements industriels et dans une moindre mesure des machines agricoles.

Selon M. Traore Soumana¹: La consommation nationale d'hydrocarbures qui est de 100 000 tonnes représente une dépense de 3 milliards de francs par an, c'est-à-dire 20% des recettes nationales d'exportation. Etant donné que les besoins en hydrocarbure augmentent de 12% par an et compte tenu de l'augmentation du prix du pétrole sur le marché mondial il est vraisemblable que d'ici l'an 2000 la couverture des besoins nationaux nécessitera une charge d'achat dépassant de loin le budget national.

Il est par conséquent exclu qu'on puisse ajouter aux utilisations actuelles celle du pétrole, du gaz butane ou de l'électricité comme sources d'énergie domestique.

Les besoins artisanaux et domestiques des familles sont couverts par le bois (chauffage, forge, transformation des produits et préparation des repas) et par le soleil (séchage et conservation des produits).

¹ Directeur de la SAED

En ce qui concerne le bois, la situation semble assez dramatique. Écoutez plutôt M. Deville, expert de la F.A.O.: "Si on estime les besoins par habitant en moyenne à 1,35 stères par an ($0,7m^3$) l'utilisation en bois de feu s'élevait en 1974 à 3,9 millions de mètres cubes, soit une surexploitation annuelle de près d'un demi-million de mètres cubes au-delà du rendement normal de l'ensemble des forêts".

Cette surexploitation des ressources forestières concerne essentiellement le plateau central qui abrite près de 60% de la totalité de la population voltaïque et dont "les besoins annuels en bois à partir de l'an 2000 seront immenses et peuvent être estimés à plus de 4 millions de mètres cubes de bois de feu et de service d'ici une vingtaine d'années, soit plus de la totalité de la production annuelle de l'ensemble de toutes les ressources forestières actuelles du pays".

Il est évident que ces prélèvements importants de bois représentent une menace sérieuse pour l'équilibre écologique déjà durement affecté par les feux de brousse, la collecte destinée à satisfaire d'autres besoins (artisanat, construction) et les défrichements pour les cultures et l'alimentation du bétail.

Dans cette situation il n'est guère étonnant que le prix du bois ait augmenté de plus de 50% entre 1975 et 1978. A Ouagadougou il représente environ 30% du pouvoir d'achat des couches défavorisées.

Pour remédier à cette situation il est indispensable de tripler les plantations annuelles à grande échelle (1500 ha/an actuellement) autour des villes du plateau central Mossi, tout en veillant à ce que "le reboisement au sein des collectivités rurales" prenne une ampleur dix fois plus grande. D'ici 20 ans, nous voulons atteindre des productions en bois de feu suffisantes pour les besoins de la population, afin de permettre à la végétation forestière naturelle de reprendre la vigueur nécessaire pour jouer son rôle de régénérateur des couches humifères dans les jachères agricoles.

Les conséquences d'une telle situation sont: faible pluviométrie, sécheresse et désertification sont dramatiquement connues des populations sahéliennes. Aussi bien participent-elles volontiers aux actions de reboisement entreprises çà et là.

Reboiser, tel est en effet la première priorité dans notre pays. Mais la plantation et la croissance d'un arbre nécessitent de l'eau et des soins

continus pendant plusieurs années, 6 à 7 ans minimum pour les essences à croissance rapide. Or "des extensions annuelles de forêts artificielles de l'ordre de 40000 ha/an, rien que sur le plateau central sont hors de toute proportion avec les disponibilités en terre, en personnel et en moyens budgétaires"¹.

En dépit des efforts d'éducation et d'information entrepris, les feux de brousse détruisent chaque année le couvert végétal de vastes étendues de terres.

Compte tenu de l'accroissement démographique et des méthodes de cultures pratiquées ce sont des milliers d'hectares de terres cultivables qui sont chaque année défrichées avec abattage et dessouchage des arbres. Ces besoins qui ne sont guère compressibles suivront sans nul doute la courbe montante de la population limitant ainsi les surfaces disponibles pour le reboisement.

Dès lors il convient de compléter la lutte contre les feux de brousse et les opérations de reboisement par une action dans un domaine jusqu'ici négligé: celui de l'utilisation du bois comme combustible domestique.

C'est pourquoi de plus en plus le rôle des femmes comme utilisatrices du bois apparaît clairement dans les programmes nationaux d'énergie et de sauvegarde de l'environnement. C'est là sans conteste un aspect nouveau de leur participation au développement dont les responsables techniques et politiques prendront conscience de plus en plus.

L'intégration des femmes au processus du développement vigoureusement revendiquée par les Associations de Femmes² et devenue désormais un credo politique ne deviendra une réalité que si elle vise les femmes dans leurs activités vitales et quotidiennes. Parmi celles-ci, la préparation des repas qui permet aux adultes et aux enfants de reconstituer leurs forces de travail et de survivre apparaît comme un secteur privilégié d'autant que cette activité est en rapport direct avec les problèmes brûlants de l'énergie et de l'environnement.

¹A.J. Deville: le développement des ressources forestières en Haute-Volta.

²La Haute-Volta compte une Fédération de Femmes regroupant l'Amitié Africaine, l'Association des Femmes Voltaïques, l'Entraide Féminine Voltaïque et l'Association des Veuves et Orphelins de Haute-Volta.

Depuis 1977 un certain nombre d'actions ont été entreprises en Haute-Volta pour réduire la consommation du bois et alléger les fatigues des ménagères par l'introduction de foyers améliorés.

Voici rapidement présentées quelques-unes de ces actions:

- Au mois de Mars 1980, la Mission Forestière Allemande, pionnière dans ce domaine, a construit environ 800 foyers en banco et en ciment. Le programme Allemand prévoit pour 1980 la construction de quelques 600 foyers dans la Volta Noire (Dédougou), le Sahel (Dori) et le Centre Ouest (Koudougou). L'action qui concerne déjà le département du Centre (Ouagadougou) s'étendra plus tard à deux autres départements dont celui du Yatenga. Pour les foyers en banco construits en milieu rural, seul le coût de la main-d'oeuvre (malheureusement non indiqué) intervient. Ces foyers durent à peu près 2 ans. Les foyers en ciment coûtent 3 000 à 9 000 francs CFA selon le nombre de trous et les dimensions (foyers à usage familial ou collectif). Ces foyers construits dans les centres urbains et semi-urbains durent plus longtemps.
- Dans le département du Centre-Nord (Kaya), le Service Américain du Corps de la Paix a mis en place une petite entreprise de construction de foyers améliorés qui emploie quelques jeunes voltaïques et a vendu entre Janvier et Mars 1980 environ 50 foyers au prix de 3000 francs CFA.

Si le succès de cette première tentative se confirme, d'autres petites entreprises "Foyers modernes de Kaya" seront créées. On essaiera également de mettre au point des foyers spéciaux pour la préparation du dolo¹ et la restauration.

Un projet villageois est également envisagé pour la construction de 200 foyers entre Mai et Septembre 1980. Le projet apportera les matériaux et assurera la formation des premiers maçons tandis que les villageois feront tout le travail.

Outre ces deux projets qui comportent une recherche de mise au point de foyers efficaces et adaptés aux conditions locales de travail, le Fonds Européen de Développement (FED) et l'Association Internationale de Développement Rural (AIDR) ont démarré depuis Janvier 1980 un projet à trois volets:

¹Le dolo est une bière locale à base de sorgho.

- a) Une étude comparative des modèles de foyers améliorés en usage dans le pays.
- b) La construction des prototypes retenus avec la collaboration de la Direction de la Condition Féminine et des Organisations et services féminins.
- c) Publication d'articles de presse, débats radiophoniques et télévisés.

Ces trois projets de construction et de diffusion de foyers améliorés sont complétés par deux projets de recherche: l'un concerne une recherche technique et scientifique visant à dégager les règles mathématiques de construction de foyers à haut rendement calorifique. Elle est menée par l'Université d'Eindhoven et l'Institut de Recherche T.N.O. sur financement du gouvernement Hollandais. Les études envisagées seront menées en laboratoire en Hollande et dans les pays du Sahel en étroite collaboration avec les institutions nationales de recherche scientifique; l'autre projet de recherche a trait d'une part à une étude technique d'énergie et de matériaux dans les pays du SAHEL, et d'autre part à une étude sociologique sur les habitudes alimentaires et les pratiques culinaires de populations sahéliennes.

Le présent rapport présente les résultats de cette étude sociologique entreprise par VITA¹ sur financement I.B.M. avec la participation des personnels des Affaires Sociales et de la Condition Féminine, du Développement Rural, de l'Environnement et du Tourisme, de l'Enseignement Technique Féminin, de l'A.V.V. (Aménagement des vallées des Volta) et de la Fédération des Femmes Voltaïques.

C'est ici le lieu de rendre hommage aux hauts responsables de ces départements ministériels et organismes et plus particulièrement à Madame le Ministre des Affaires Sociales et de la Condition Féminine, dont le soutien moral et matériel ont été un élément décisif de la bonne marche de l'étude. L'intérêt soutenu et la participation effective des cadres et des agents au travail sur le terrain, souvent au-delà des heures de service, témoignent de la foi profonde qu'ils ont d'avoir trouvé là un domaine d'application privilégié de leur souci d'aider les femmes et les familles à résoudre un problème vital.

¹VITA (sigle anglais pour "Volontaires en Assistance Technique") est un organisme américain.

A tous nous exprimons notre gratitude pour ce premier travail collectif qui, nous l'espérons, débouchera sur des réalisations concrètes souhaitées et attendues par les populations.

INTRODUCTION GENERALE

La quantité de bois utilisée pour préparer un repas dépend d'un certain nombre de facteurs tels que:

- . la nature des aliments et des mets préparés
- . la dimension de la famille
- . le nombre de repas préparés par jour
- . le foyer sur lequel on prépare et son orientation par rapport à la direction du vent
- . la qualité du combustible
- . les ustensiles utilisés
- . l'organisation et le savoir-faire de la ménagère/du cuisinier, etc.

Ces facteurs essentiels sont souvent masqués par la croyance diffuse mais assez répandue que les ménagères/cuisiniers sahéliens utilisent plus de bois qu'il n'en faut.

Dans un pays où 94% des besoins énergétiques sont couverts par le bois uniquement, la consommation actuelle de kkg/habitant/jour paraît exorbitant et constitue une menace certaine pour un environnement naturel déjà précaire.

S'il est vrai que nous ne disposons plus que de quelques années (20 ans au plus) pour éviter la désertification inexorable et irréversible de la majeure partie de la Haute-Volta, il faut alors agir vite mais sans précipitation car c'est l'action toujours remise en cause qui nous permettra d'avancer avec méthode et prudence pour ne pas compromettre l'avenir.

La gravité même de la situation et l'urgence de trouver des solutions réalistes et humainement applicables nous invitent à la lucidité et à la vigilance. Nous devons être attentifs à ce que les gens pratiquent, à leurs aspirations et à ce dont ils sont capables car, comme le dit Tristan Bernard "Pour être heureux avec les êtres, il ne faut leur demander que ce qu'ils peuvent donner".

Pour savoir ce que les populations et plus spécifiquement les femmes du Sahel peuvent apporter comme contribution à la réussite d'un programme de mise au point et de diffusion massive de foyers améliorés l'étude sociologique de VITA se propose d'identifier:

- I. Les personnes qui font la cuisine et à quels moments de la journée elles vaquent à cette occupation.
- II. Les aliments consommés et les méthodes de préparation.
- III. Les équipements et ustensiles de cuisine en usage.
- IV. Les combustibles utilisés et les préférences dans ce domaine.
- V. L'incidence de la fumée sur la santé et son éventuelle utilité domestique.
- VI. Les rites et coutumes relatifs aux foyers et à la cuisine.
- VII. La disponibilité mentale et la capacité financière des femmes et des familles à financer les foyers améliorés.
- VIII. Les agents à former et les mécanismes à mettre en place pour une fabrication à grande échelle des foyers améliorés.
- IX. Les installations voltaïques et les structures sociales locales susceptibles de participer à l'expérimentation et à la diffusion de prototypes de foyers améliorés.

Les renseignements ainsi recueillis devraient pouvoir orienter l'action des trois groupes de personnes constituant le trépied sur lequel devrait s'appuyer toute action dans le domaine des foyers améliorés à savoir:

- . les chercheurs pour améliorer le rendement calorifique des foyers,
- . les artisans pour construire les foyers sur la base des règles de combustion et de transfert de chaleur dégagées par les chercheurs tout en tenant compte des besoins des femmes et cuisiniers, et
- . ces derniers pour utiliser et adapter à la réalité la théorie des chercheurs et les réalisations des artisans.

PRESENTATION DU CADRE DE L'ETUDE

Conçue sur une période de sept semaines l'étude VITA devrait être réalisée en deux temps: quatre semaines en saison sèche (Avril-Mai 1980) et trois semaines après les récoltes (Novembre-Décembre 1980) afin de saisir toutes les variations régionales et saisonnières dans le domaine visé.

Quatre départements sur les dix que compte la Haute-Volta ont été retenus comme base géographique des recherches. Il s'agit des départements du Centre, du Centre-Nord, du Sahel et de la Volta Noire qui en raison de leur diversité sociale, économique et climatique nous ont semblé assez représentatifs des régions les plus durement menacées par le déboisement et la dégradation de l'environnement.

De plus, des actions atteignant déjà une certaine envergure sont en cours dans la Volta Noire, le Centre et le Centre-Nord, tandis que tout indique à l'évidence que le Sahel devrait être le département à bénéficier en toute priorité de l'expérience déjà acquise¹.

A. LA VOLTA NOIRE

C'est dans ce département que dès 1977 les premiers foyers améliorés ont été construits par une volontaire allemande d'abord à Nouna, ensuite à Dedougou, capitale régionale.

La Volta Noire abrite aujourd'hui plusieurs centaines de foyers construits à Bomborokuy, Goui, Koro, Djonkuy et Ouarkoye.

Partageant une frontière commune avec le Mali, la Volta Noire est essentiellement peuplée de Bobo, Bwa, Dafing, Peulh, Samo, Marka et de Mossis immigrants qui s'adonnent aux cultures vivrières (Maïs, Sorgho, Millet, Fonio, ignames, patates, pois, haricots) et aux cultures de rente (coton, arachide, tabac...).

Une pluviométrie assez favorable et des sols relativement fertiles favorisent de bons rendements et des revenus par habitant légèrement supérieurs

¹Annexe 1: données géo-climatiques et économiques sur les départements enquêtés.

à la moyenne. Judicieusement investis ces revenus permettraient d'espérer un réel décollage économique de la région.

La présence de cours d'eau temporaires et d'un fleuve permanent (la Volta Noire) explique la présence de forêts-galeries et d'un couvert végétal relativement fourni.

B. LE CENTRE

Comme son nom l'indique ce département se trouve au coeur du pays. Il est essentiellement peuplé de mossis et connaît les densités les plus fortes du pays. Ouagadougou, la capitale nationale est le siège des administrations centrales et des établissements financiers, ce qui explique le fort taux d'accroissement démographique dû à la fois, à la croissance naturelle et à l'exode rural de jeunes à la quête d'un emploi.

Plusieurs organismes de développement agricole et social y sont en action; le labeur inlassable d'une population courageuse attachée à des sols anciens et usés, produit du mil et des arachides.

L'atelier de construction et d'exposition des foyers améliorés de la mission forestière a ouvert ses portes à Ouagadougou depuis Juin 1979, augmentant ainsi, ses capacités de sensibilisation et de satisfaction des besoins de la population citadine susceptible de faire face aux dépenses d'installation de foyers améliorés.

C. LE CENTRE-NORD

Situé entre les départements du Centre et du Sahel, le département du Centre-Nord a comme soubassement un socle granitique caractéristique du plateau central.

L'ethnie dominante est Mossi et les principales cultures sont le mil, les poids de terre, les haricots, le coton; la culture des produits maraichers est bien développée dans la région de Kongoussi au Nord de Kaya.

Le principal fleuve du département est la Volta Blanche, qui bien qu'à sec six mois sur douze, est bordée d'une forêt-galerie qui alimente largement la capitale.

Depuis 1979 un volontaire du Corps de la Paix Américain a construit plusieurs dizaines de foyers surtout dans la ville de Kaya où le problème du bois se pose avec acuité.

Entre Mai et Septembre 1980 un petit projet villageois tentera de construire 200 foyers dans les environs de Kaya avec le concours des populations.

D. LE SAHEL

C'est le département présentant toutes les caractéristiques proprement sahéliennes: terres sablonneuses et dunes de sables avançant sous la poussée du vent, faible pluviométrie et prédominance des épineux.

Les arbres les plus répandus sont les acacias, tandis que les efforts de plantations artificielles concernent le neem, le cassia et les mélinas dans les villages et les centres semi-urbains.

Outre la consommation domestique du bois, la présence d'un cheptel important avant la sécheresse pèse lourdement sur le couvert végétal dangereusement détruit en certains endroits.

Au point de vue culture vivrière on trouve surtout le sorgho et le millet, une variété rapide qui pousse et mûrit en trois mois.

L'artisanat est très développé surtout en matière de tissage et de vannerie.

Peuplé en majorité de peulhs, le Sahel compte des rimaïbes, et des djermas qui ont sensiblement les mêmes modes de vie que leurs frères du Niger dont la frontière se trouve à 50km de Dori.

Tandis que les départements du Centre et du Centre-Nord pourront servir de foyers de rayonnement des foyers améliorés vers les autres départements de la Haute-Volta, on peut supposer que les actions entreprises dans les départements de la Volta Noire et du Sahel pourraient s'étendre très rapidement hors des frontières en direction du Mali et du Niger, également concernés par le projet régional CILSS d'amélioration des foyers à bois.

METHODOLOGIE

La mission de Lepelière - Ki-Zerbo relative à "l'Amélioration des Foyers pour l'Utilisation Domestique du Bois de Feu" avait recommandé en outre que: "l'introduction des foyers améliorés soit intégrée aux projets de développement rural visant notamment l'amélioration de l'environnement, l'autosuffisance alimentaire et l'éducation nutritionnelle, l'allègement des corvées domestiques et l'amélioration des revenus monétaires des femmes surtout rurales" (Mai 1979).

C'est cette recommandation, approuvée par les experts nationaux de l'équipe "ÉCOLOGIE-FORETS" du CILSS à Niamey en Juin 1979 qui nous a guidée dans le choix des organisations et des services dont la collaboration nous a paru indispensable à la réalisation de l'étude.

Cette étude est axée sur les habitudes alimentaires, les pratiques culinaires et le rôle que les populations notamment féminines pourraient jouer dans un programme de foyer amélioré. Pour ce faire, nous avons eu recours aux services et organismes encadrant les femmes tant urbaines que rurales. C'est ainsi que l'enquête a été réalisée dans:

- . La Volta Noire par les monitrices du projet "Education et Participation des Femmes au Développement" dont les activités sont harmonieusement intégrées au programme de l'O.R.D.
- . Le Centre par les assistantes et aides sociales animant les centres sociaux et les activités de protection maternelle et infantile, les monitrices du projet "Education et Participation des Femmes au Développement", les monitrices de l'Aménagement des Vallées des Voltas, les monitrices de la Fédération des Femmes Voltaïques et les élèves du Centre de Formation Féminine Artisanale de Gounghin et du Collège d'Enseignement Technique Féminin.
- . Le Centre Nord par les monitrices du projet "Education et Participation des Femmes au Développement" de la zone de Kongoussi en collaboration avec les travailleurs des Affaires Sociales et les monitrices de l'O.R.D. de Kaya.
- . Le Sahel, par les monitrices de l'O.R.D. travaillant de concert avec les animatrices du projet "Education et Formation des Femmes du Sahel" et celles de la "Fondation de Développement Communautaire".

Connaissant parfaitement le milieu et travaillant quotidiennement avec les femmes, ces aides sociales, ces monitrices et animatrices¹ étaient les mieux placées pour mener une enquête touchant une partie aussi intime de la vie d'une famille que sont l'alimentation, la cuisine et dans une certaine mesure les revenus monétaires dans les pays du Sahel.

L'intérêt et la disponibilité de ce personnel qui a choisi les villages et les personnes à interviewer ont sans nul doute inspiré confiance aux enquêtes qui, à part quelques cas isolés, ont volontiers répondu aux questions et ont exprimé leur satisfaction d'avoir été choisies.

Trois questionnaires ont été administrés:

Le questionnaire (A) s'adressait aux groupes de femmes habituellement encadrées par les services et projets et participant régulièrement aux activités de pesée et de protection maternelle et infantile, de couture et de tricot, d'alphabétisation et de vulgarisation agricole. Ces entretiens de groupes avaient pour but de recueillir le maximum de point de vue sur les problèmes soulevés tout en essayant de dégager un consensus au niveau des villages sinon du département tout entier. Un nombre important de personnes, 2 600 en tout ont pu être ainsi interviewées et sensibilisées au problème des foyers améliorés entre le 1er Avril et le 16 Juillet 1980.

Le questionnaire (B) consistait en l'interview et en l'observation d'une ménagère suivie dans ses activités pendant sept jours.

Nous voulions ainsi mieux cerner les renseignements recueillis dans les entretiens de groupe par une enquête individuelle qui se prête davantage à une expression véridique et plus profonde.

Soixante-et-une ménagères ont été ainsi observées et interrogées sur leur techniques culinaires, leurs aspirations et les efforts qu'elles sont prêtes à consentir pour l'achat des foyers améliorés.

Pour prospecter hors du cercle des ménagères nous avons établi le questionnaire (C) destiné aux détenteurs des traditions, du savoir et peut-être de la décision dans le domaine qui nous préoccupe à savoir les femmes âgées, les vieux, et les techniciens servant dans les régions (agents des eaux et

¹Il faut noter qu'à Ouagadougou et à Kaya, trois hommes, des animateurs sociaux ont aussi mené les enquêtes.

forêts, de l'agriculture, de la santé, de l'éducation ou de l'administration générale, etc...). Les questions posées visaient à connaître les changements intervenus dans les modes d'alimentation et d'approvisionnement en bois de chauffe, les causes et les conséquences possibles de ces changements et les mesures préconisées.

Il s'agissait en fait d'un thermomètre pour mesurer le degré de prise de conscience de notre situation actuelle en ce qui concerne le déboisement, la dégradation des sols et les solutions qui s'imposent. Cent-vingt personnes, hommes et femmes ont bien voulu répondre à ce questionnaire.

La brièveté du délai dans lequel l'étude devait être réalisée avant le début de l'hivernage et les travaux champêtres ainsi que les distances à parcourir pour couvrir les quatre départements ont quelquefois limité la qualité de la formation et de l'encadrement des enquêtrices/enquêteurs.

Le désir de recueillir le plus d'informations a abouti à des questionnaires trop longs et trop difficiles pour certaines enquêtrices/enquêteurs.

Bien que la préparation des enquêtrices/enquêteurs ait comporté une introduction générale aux problèmes d'énergie et d'environnement en Haute-Volta, une lecture commentée des questionnaires et la traduction intégrale de ceux-ci en langues nationales (Mooré pour le Centre et le Centre-Nord, Dacula pour la Volta Noire et Peulh pour le Sahel) certaines enquêtrices/enquêteurs ont eu du mal à traduire tant les questions que les réponses données. Une visite de contrôle à Tanghin-Dassouri nous a laissé entrevoir la masse d'informations reçues par les enquêtrices/enquêteurs et non consignées dans leurs rapports.

Nous tiendrons compte de ces réalités lors de l'enquête complémentaire qui nous permettra sans doute de préciser certaines données insuffisantes.

En tout état de cause, nous vous livrons les premiers résultats d'un travail collectif réalisé par les cadres et les agents voltaïques dans la foi et l'enthousiasme.

I. HABITUDES ALIMENTAIRES ET PRATIQUES CULINAIRES

1. ALIMENTS CONSOMMES, QUANTITES & METS PREPARES

L'alimentation des voltaïques est basée sur trois groupes d'aliments:

- . des céréales (sorgho, millet, maïs et riz)
- . des légumes secs (haricots/niébé, pois de terre)
- . des tubercules (ignames, patates, manioc, fabirama, etc.)

Il faut ajouter à ces aliments diverses feuilles cuites consommées seules ou mélangées à des céréales. On trouve quelques variantes selon les disponibilités régionales telle qu'une plus grande consommation de fonio, d'ignames, de patates dans la Volta Noire; une consommation plus fréquente de légumes frais et nouveaux (pommes de terre, haricots verts et petits pois) à Kongoussi et la mention de macaroni et de couscous marocain dans la région de Ouagadougou.

Les céréales sont consommées soit en bouillies, soit en pâte (tô ou sagbo) une sorte de polenta épaisse dont la préparation se fait en trois étapes:

- a) On fait chauffer de l'eau dans un canari ou une marmite.
- b) Lorsque cette eau bout, on y verse une certaine quantité de farine de céréale délayée dans de l'eau froide. C'est le mode de préparation des bouillies et de l'amidon.
- c) Après quelque temps de cuisson on ajoute de la farine à la bouillie tout en la pétrissant vigoureusement avec une spatule en bois pour éviter les grumeaux.

Lorsque la pâte est suffisamment épaisse on la sert sous la forme d'un gros gâteau ou en petites boules dans des plats émaillés.

Le fonio et la farine de céréales peuvent être cuits aussi à la vapeur sous forme de "couscous" pendant de longues heures.

Le riz est cuit en riz gras ou en riz blanc avec de la sauce.

Les légumes secs et les feuilles demandent de longues cuissons et sont assaisonnés de corps gras.

Ces aliments de base sont complétés par des légumes (tomates, choux, oseille, épinards, gombo, piment) et divers condiments locaux à base de graines ou de "cubes maggi" sous l'impulsion d'une publicité intense et variée.

En milieu rural on consomme peu de corps gras (beurre de karité) peu de viande (boeuf, mouton, chèvre, porc) et peu de poisson (séché ou fumé). Les sauces sont des bouillons à base de grains de néré ou d'oseilles, de feuilles fraîches ou séchées, de sel ou de potasse.

En milieu urbain les sauces sont à base de viande braisée avec des oignons et des tomates. On allonge ensuite la préparation avec beaucoup d'eau qu'on laisse bouillir longtemps, puis mijoter vers la fin de la cuisson. On y ajoute des légumes frais ou des liants tels que Gombo, feuilles de baobab, pâte d'arachide ou de sésame.

Les quantités d'aliments préparés dépendent essentiellement de la dimension et des revenus de la famille, de la disponibilité alimentaire et de la maîtresse de maison.

Comme l'indique le tableau (I), les familles observées sont en général des grandes familles dépassant souvent le nombre moyen de personnes par ménage (5,7) selon la répartition géographique.

Bien que nous n'ayons pas de données suffisamment fiables les quelques informations recueillies révèlent que les rations peuvent varier du simple au quadruple: 2 bols de mil pour 6 personnes dans un village au Centre Nord, 2 bols de mil pour 6 personnes dans le Sahel, 1/2 bol à 1 bol de mil pour 6 personnes dans la Volta Noire; 1 bol de riz pour 16 personnes dans un village du Centre, 1 bol de riz pour 10 personnes dans le Sahel et 3 bols de riz pour 10 personnes dans la Volta Noire.

Outre le goût des commensaux, les variations dans les quantités s'expliquent par le niveau de vie de la famille, la présence d'enfants pour lesquels on garde les restes et le nombre de repas pris dans la journée. Lorsqu'on ne prépare qu'une fois par jour la quantité d'aliments préparés est plus importante que lorsqu'on prépare plusieurs fois par jour.

TABLÉAU I - DIMENSIONS DES FAMILLES ET QUANTITÉS D'ALIMENTS PRÉPARÉS

Régions	Dimension de la famille	Nbrs de familles observées correspondantes	Quantités préparées
CENTRE 5,9 ¹	1 à 6 pers.	-	
	7 à 10 pers.	11	2 bols ² $\frac{1}{2}$ - 8 pers.
	10 à 15 pers.	10	1 bol $\frac{1}{2}$ - 10pers. 1 bol $\frac{1}{2}$ - 11pers. (haricots)
	16 à 20 pers.	5	1 bol $\frac{1}{2}$ - 15 pers. (riz)
	+ de 20 pers.	5	1 bol riz - 16pers. 4kg riz - 17 pers. 1 bol $\frac{1}{2}$ - 16 pers. -
CENTRE-NORD 5,9	1 à 6 pers.	3	2 bols-6 pers. déj. 3 bols-6 pers. dîner
	7 à 10 pers.	5	
	10 à 15 pers.	3	3 bols-11 pers. (mil) déjeuner
	15 à 20 pers.	1	4 bols-11 pers. (mil) dîner
	+ de 20 pers.	4	3 bols (farine)-20 pers. -
SAHEL 4,4	1 à 6 pers.		2 bols-6 pers. 1 bol $\frac{1}{2}$ -6 pers.
	7 à 10 pers.		2 bols-5 pers. (mil)
	10 à 15 pers.		1 bol-7 pers. (mil)
	15 à 20 pers.		2 bols-10 pers. (tôt)
	+ de 20 pers.		
VOLTA-NOIRE 5,3	1 à 6 pers.	3	1/2 bol de mil-6 pers.
	7 à 10 pers.	4	3 bols (riz)-10 pers.
	10 à 15 pers.	4	2 bols (farine)-12 pers. 3 kg (riz)-12 pers.
	15 à 20 pers.	1	1/2 bol (pois)-12 pers.
	+ de 20 pers.	2	2 kg de farine 1 tine/jour/36 pers.

¹le chiffre indiqué est celui de la moyenne départementale

²1 bol pèse environ 2,5kg

En tout état de cause on note dans toutes les régions que les rations préparées pour le dîner sont supérieures à celles du déjeuner sans doute parce qu'en milieu rural le repas principal est souvent le soir et que les restes réchauffés servent de petit déjeuner aux enfants.

2. NOMBRE DE PREPARATIONS ET NOMBRE DE REPAS

Le petit déjeuner est surtout constitué de restes de la veille chauffés ou de bouillie. En certains endroits on fait du tô avec le reste de la farine de la veille. Dans ce dernier cas le repas est préparé et pris un peu plus tard (9h - 10h et même 11h) qu'habituellement (5h30 - 7h). C'est notamment le cas dans la région de Kongoussi, dans les familles observées à Baad Nongo, Sarwi, Baam et Tampilga. Dans ces cas là le repas ainsi pris sert à la fois de petit déjeuner et de déjeuner et on ne prépare plus que le soir.

Le déjeuner, s'il ne se confond pas avec le petit déjeuner n'est pas très fréquent dans les départements du Centre et du Centre-Nord sauf dans les centres urbains et semi-urbains. Le repas de midi est préparé en général entre 9h et 12h sauf dans le Sahel où certaines ménagères préparent le déjeuner entre 12h et 14h. C'est le repas où l'on mange le plus souvent le riz.

Il est souvent préparé en milieu rural entre 18h et 21h mais certaines ménagères entament la préparation du soir tout de suite après le déjeuner pour profiter du feu précédent surtout à Dédougou et Ouagadougou où les ménagères observées à Dapoya et à Kalgodin préparent le dîner entre 15h/16h et 18h. Certaines ménagères observées préparent très tard entre 20h et 21h (Badnongo) 20h-22h (Bouloye) et même 22h-23h (Brouyo).

3. USTENSILES UTILISES

Les différents mets sont préparés soit dans des canaris en poterie soit dans des marmites en aluminium.

Ces dernières sont en pleine expansion pour la préparation des repas tandis que les canaris continuent à être préférés en milieu rural pour la préparation des légumes secs, de la sauce de tô et des différentes décoctions.

Beaucoup de femmes aspirent à passer des canaris aux marmites. En ville chaque femme possède au minimum deux marmites, l'une pour le tô ou le riz,

l'autre pour la sauce. Comme les rations alimentaires, les dimensions des marmites ne correspondent pas toujours à la dimension des familles. C'est ainsi qu'une ménagère nourrissant 6 personnes utilisera une marmite n°6 pour le tô et une marmite n°3 pour la sauce tandis qu'une ménagère de l'A.V.V. utilise une marmite n°6 pour le tô destiné à 11 personnes et une marmite n°4 pour la sauce.

Bien que n'ayant pas obtenu les numéros des marmites utilisées par l'ensemble des ménagères observées nous constatons que les dimensions les plus fréquemment rencontrées sont les 2½, 3 et 4 pour la sauce et les numéros 5 à 7 pour le plat de résistance.

Des trous de foyers améliorés ajustés à ces différentes dimensions, au besoin avec des anneaux mobiles conviendraient à la majorité des ménagères.

4. TECHNIQUES CULINAIRES ET REGIME DU FEU

Nous avons déjà rapidement décrit les modes de cuisson les plus courants. Ils sont en général longs comme le montre le tableau ci-dessous.

METS PREPARES	DIMENSIONS DE LA FAMILLE	TEMPS DE CUISSON	TEMPS PENDANT LEQUEL LA MARMITE EST COUVERTE
Riz	12 personnes	1h 30	1 heure
Sauce	12 personnes	2 heures	Presque tout le temps
Haricots	7 personnes	4 heures	Toute la cuisson
Bouillie	6 personnes	45mn à 1h	Jusqu'à l'ébullition de l'eau
Tô	8 personnes	1 heure	30mn au début et 10mn à la fin
Couscous	7 personnes	2h 30	Pendant toute la cuisson
Sauce de tô	7 personnes	30mn	20mn

Il faut noter qu'en ville et les jours de fête dans les villages on mange le tô avec deux sauces: la sauce gluante habituelle et un bouillon de viande ou de poisson.

Pendant la préparation, le régime du feu est très fort au début et pendant les 3/4 du temps, puis réduit vers la fin pendant 10 à 20mn.

Ce temps de cuisson réduit est destiné à parfaire la cuisson des féculents ou à faire mijoter les sauces pour faire monter l'huile spécialement en ville.

Selon les régions les ménagères préfèrent souvent faire cuire les mets (tô et sauce) l'un après l'autre au lieu de les faire cuire simultanément (riz et sauce).

Cette tendance est très nette au Sahel où sur 7 femmes suivies 5 font cuire le tô et la sauce l'un après l'autre et à titinga (Kongoussi) où 6 femmes sur 7 préparent les mets l'un après l'autre.

Bien que certaines ménagères pratiquent les deux formules, la majorité des femmes observées semblent croire que la cuisson successive consomme moins de bois que la cuisson simultanée qui exige l'alimentation en combustible de deux foyers.

5. ALIMENTS BRULÉS

Le régime du feu est directement lié à la présence d'aliments brûlés qui encrassent le fond des ustensiles. Les aliments ont tendance à cuire moins vite et à brûler moins dans les canaris.

Bien que conscientes qu'une surveillance plus attentive et un réglage parfait du feu pourrait réduire les quantités d'aliments brûlés qui restent au fond des marmites, beaucoup de ménagères avouent ne pas pouvoir éviter ce désagrément surtout lorsqu'il s'agit du tô et du riz au gras.

Les fonds brûlés exigent beaucoup d'effort pour nettoyer la marmite, ils affectent parfois le goût de la nourriture et représentent en tout cas des pertes alimentaires qu'on devrait tenter d'éviter.

Pour ce faire, certaines ménagères de la Volta Noire enduisent au préalable le fond de la marmite avec du beurre de karité qui agit ainsi comme un isolant.

6. LES RESTES ET LEUR UTILISATION

En dépit de la pénurie alimentaire les ménagères sahéliennes essaient toujours de préparer un peu plus de nourriture que la quantité nécessaire à la famille. Cette pratique est liée à la forte tradition de l'hospitalité Africaine qui veut que tout étranger qui arrive trouve à manger à tout moment. Les restes de nourriture sont aussi prévus pour servir de goûter et de petit déjeuner pour les petits enfants. On les donne également aux mendiants et aux élèves des écoles coraniques dont la formation comporte l'apprentissage de l'humilité dans la mendicité. La prévision de la part du "garibou" fait partie de la morale des ménagères musulmanes en général et plus explicitement dans le département du Sahel.

Lorsque les restes ne sont pas totalement consommés par les étrangers, les enfants, les mendiants et les animaux domestiques, ils sont conservés par séchage et accomodés en des plats divers servis en guise de repas.

7. D'AUTRES CUISSONS OUTRE CELLES DES REPAS

Outre la préparation des aliments destinés aux repas les ménagères utilisent du bois pour chauffer de l'eau, faire cuire divers produits (graines de néré, d'oseille, arachides, et beignets) destinés à la consommation de la famille ou au petit commerce et préparer les décoctions très fréquentes dans la pharmacopée africaine surtout destinée aux enfants.

Ces préparations sont faites en général après la préparation des repas sauf pour l'eau qui peut être chauffée avant la préparation du petit déjeuner (surtout en ville), pendant la préparation du repas (surtout dans la Volta Noire).

Dans les quatre départements les populations utilisent de l'eau chaude essentiellement pour la toilette, au moins une fois par jour, soit le matin, soit le soir surtout pendant l'hivernage et la saison fraîche (Juin à Février).

Certaines familles utilisent ou souhaiteraient pouvoir utiliser de l'eau chaude deux fois par jour, matin et soir, selon la disponibilité régionale.

Outre les décoctions et les tisanes, il existe en Haute-Volta et plus particulièrement dans le département du Sahel, l'habitude de faire boire aux bébés de l'eau chaude tiédie au moment du bain et parfois jusqu'à 4 à 5 fois dans la journée.

Les parturientes et les femmes nouvellement accouchées doivent avoir du feu et de l'eau chaude à tout moment. Les foyers permettant de conserver la chaleur et d'avoir de l'eau chaude en permanence seraient les bienvenus dans les maternités.

Les braises et les tisons ne suffisent pas pour ces préparations qui imposent une consommation supplémentaire de bois.

Dans certaines régions comme à Tampilga (Kongoussi) les ménagères mettent tout de suite sur le feu, après la préparation du repas du soir, les haricots ou les feuilles à cuire pour le déjeuner des travailleurs pendant l'hivernage.

8. RESPONSABILITE DE LA CUISINE ET INTERDITS RELATIFS A LA PREPARATION DES REPAS

Qui fait la cuisine?

Dans les villes et les villages où l'enquête a été menée ce sont les femmes et les jeunes filles qui ont la responsabilité de faire la cuisine. Celle-ci est en effet assurée par la maîtresse de maison elle-même, parfois aidée par ses grandes filles ou des parents résidant avec elle.

Parmi les ménagères observées, la plus jeune avait 14 ans et la plus âgée 110 ans. Elles étaient de Tangê et de Bissiga, dans le département du Centre.

Dès l'âge de 10 ans les fillettes sont étroitement associées à la préparation des repas.

Cette initiation des fillettes aux travaux ménagers n'a cependant pas été observée dans les sept familles suivies dans le Sahel où l'âge du mariage est sensiblement plus bas que dans les autres régions. Nous formons ici trois hypothèses que nous nous réservons de vérifier par la suite:

- a) Il n'y avait pas dans les familles observées de fillettes en âge de travailler à la cuisine.
- b) Les familles auraient tendance à épargner les fillettes en raison des conditions de vie particulièrement dures propres à la région.

c) L'apprentissage des responsabilités ménagères se fait après le mariage. Plusieurs réponses indiquent en effet que les ménagères n'utilisent leurs foyers que six mois ou même un an après le mariage.

Les enfants qui aident leurs mères dans les tâches domestiques sont d'une manière générale du sexe féminin. A Zura (Kongoussi) une ménagère a indiqué qu'elle est aidée par son garçon de 18 ans. Ceci pourrait s'expliquer par l'absence de filles comme ce fut le cas pour la mère de Soundiata Keita, empereur du Mali¹.

LES INTERDITS RELATIFS A LA PREPARATION DES REPAS

La culture Africaine a pour fondement l'animisme et le vitalisme, c'est-à-dire la croyance en l'existence d'une force vivante et organisée inhérente aux choses, aux êtres et à leurs actes.

La préparation de la nourriture et le fait de manger sont deux moyens essentiels d'entretenir cette force vitale. De ce fait ces deux opérations étaient et sont encore strictement réglementées dans certains milieux traditionnels. On ne peut préparer la nourriture et la manger en se tenant n'importe comment ni en faisant n'importe quoi.

L'une des consignes les plus répandues est celle du silence à observer par la ménagère pendant qu'elle pétrit le tô et par les convives pendant le repas. Aussi bien dans le Sahel que dans le Centre et le Centre-Nord, les ménagères ont indiqué qu'il est interdit de parler ou de chanter pendant le malaxage du tô.

Certains exigent même que les personnes qui sont autour de la ménagère se taisent également en signe de respect. En aucun cas on ne doit se quereller pendant la préparation du tô.

Dans la volta Noire, où cet interdit n'a pas été mentionné on semble plus attentif à ne pas s'éloigner de la marmite pendant la préparation du repas sans doute pour éviter que le feu ne s'éteigne sous la marmite (ce qui serait de mauvais augure), ou par peur des empoisonnements.

¹cf. Soundiata Keita, ou l'Épopée Madingue de Djibril Tamsir Niane.

Il ne faut surtout pas lâcher dans la marmite la spatule avec laquelle on tourne la pâte d'où l'importance d'être confortablement assis et de prendre appui sur un genou. C'est sans doute pourquoi il est partout interdit de se tenir debout pour pétrir le tô sauf lorsque la quantité de nourriture préparée l'exige. (Grandes familles, jours de fête).

Une ménagère Bissa de Tenkodogo, interviewée à Ouagadougou nous a informé que pendant ses règles la ménagère ne doit pas préparer les repas.

Dans la région du Centre, à Bendogo, Tanghin-Barrage et Komsilga, il paraît qu'il faut éviter de rester debout pour verser de l'eau dans la marmite et pour préparer la sauce. La ménagère doit s'asseoir, ou à la rigueur se pencher sur la marmite.

Dans le département du Centre-Nord et notamment à Kongoussi, il faut éviter de prononcer le nom propre de certains ustensiles de cuisine (spatule surtout,alebasse) qui ne doivent en aucun cas être brûlés.

La marmite doit être stable sur le foyer et ne pas faire du bruit pendant le malaxage du tô. Pour éviter qu'elle ne ronfle, il faut éviter d'y mettre de l'eau tout de suite après la cuisson du tô sans doute pour réduire la différence de température entre le fond brûlant de la marmite et l'eau à la température ambiante. C'est en tout cas une bonne précaution à prendre pour éviter que les marmites ne se fissurent.

Pour certaines préparations il est interdit ou recommandé des choses très précises: ne pas pétrir la pâte des beignets avec les deux mains, tandis qu'il faut rire pendant la préparation du "sombara" pour que les graines de néré éclatent bien.

Nous avons donné ces interdits à titre d'information. La plupart d'entre eux ont disparu ou sont en voie de disparaître sous l'influence de l'urbanisation. Des ménagères ont clairement répondu qu'il n'y a aucun interdit relatif à la cuisine parce qu'elles sont soit catholiques (Volta Noire) ou musulmanes (Centre, Centre-Nord, Sahel).

II. LES FOYERS EN USAGE

1. NATURE ET MATERIAUX

L'enquête confirme ce que nous savions déjà: la majorité des femmes suivies font la cuisine sur les trois pierres (yiguri ou yagaré en Mooré, gwa en Dioula) ou sur des foyers qui ne sont que des variantes des trois pierres.

Dans les départements du Centre, du Centre-Nord et du Sahel on ne rencontre que les trois pierres habituelles. On signale cependant l'existence à Dori d'un foyer traditionnel "Femmare" qui existe également au Niger. Un vieux cultivateur mossi nous a appris que dans les villages où il est difficile de se procurer de grosses pierres, les femmes creusent dans le sol deux rigoles en forme de croix dans lesquelles elles déposent le bois. Elles posent la marmite au-dessus du trou se trouvant à l'intersection des deux rigoles. Ce foyer apparemment plus rudimentaire que les trois pierres est construit sur le même principe sauf que dans un cas on a trois entrées pour le bois et dans l'autre quatre entrées dont deux seulement sont utilisées. Il donne à ses utilisatrices autant de satisfaction que les trois pierres.

Dans la Volta Noire on utilise aussi les trois pierres mais il existe chez les Bwa un foyer amélioré traditionnel consistant en deux canaris renversés et un troisième plus grand contenant toujours de l'eau qui chauffe pendant que ce canari sert de troisième support. Deux foyers sont souvent jumelés si bien que le canari d'eau placé au milieu est chauffé des deux côtés: dans ce cas on a souvent trois canaris alignés en face d'un mur qui sert de troisième pierre aux deux autres canaris tout en protégeant le feu contre le vent¹.

A Tangué (Ouagadougou) une ménagère utilise un fourneau en terre tandis qu'à Kalgodin (Ouagadougou) une autre ménagère fait son feu dans un poêle ressemblant à une poêle profonde sans manche.

Dans les centres semi-urbains et urbains l'usage des fourneaux métalliques est fréquent. Dans un quartier de Ouagadougou 7 femmes sur 28 interviewées utilisent en plus des trois pierres sur lesquelles elles préparent le tô, le riz ou le couscous, des fourneaux métalliques pour la préparation des sauces.

¹Voir photo 1, 2 et 3

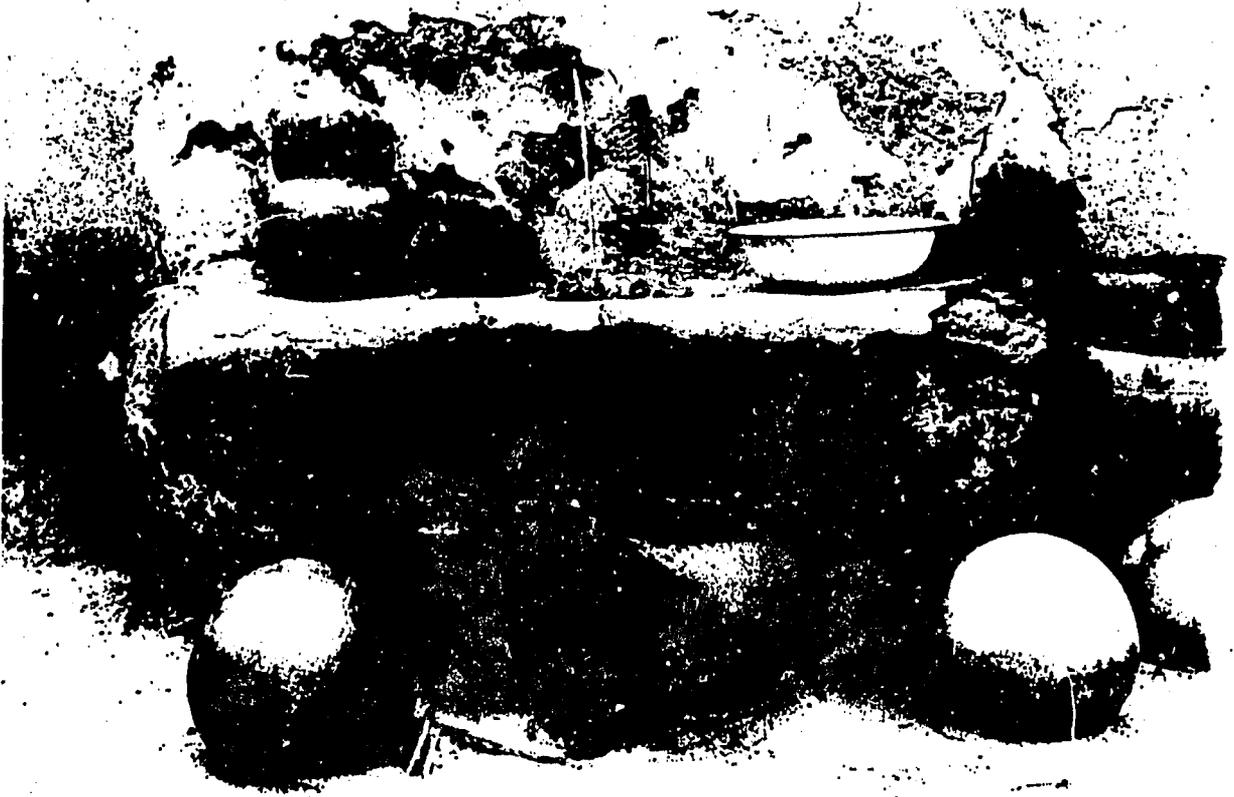


PHOTO N° 1

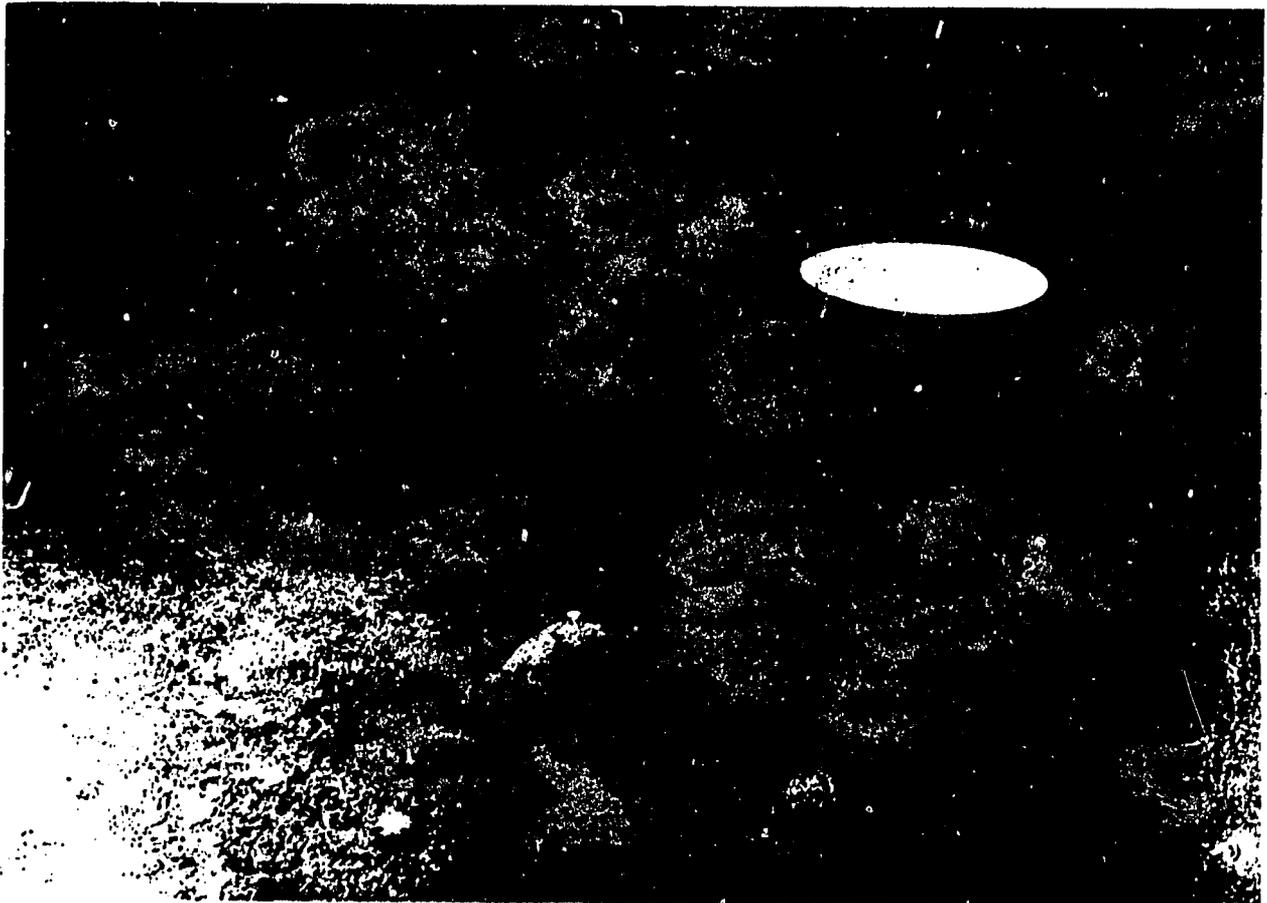


PHOTO N° 2



PHOTO N° 3

Sur les 64 ménagères suivies à domicile une femme utilise un foyer amélioré moderne et une autre utilise une cuisinière à gaz de temps en temps lorsqu'elle a des invités. Toutes deux sont de Ouagadougou.

2. LIEUX D'IMPLANTATION DES FOYERS

A part les fourneaux métalliques ou en terre qui sont transportables les ménagères suivies utilisent surtout des foyers fixes. Comme elles font la cuisine en général en plein air pendant la saison sèche et à l'intérieur pendant l'hivernage, elles disposent en général de deux foyers au moins.

Sur 39 ménagères observées dans la région de Ouagadougou, 19 femmes font la cuisine dans la cour de la concession en plein air faute de case-cuisine, elles disposent d'une case-cuisine et font souvent la cuisine dehors parce qu'il y fait trop chaud et qu'il y a trop de fumée, 2 font la cuisine dans

la cour sous un hangar et 7 font la cuisine dans leurs cases d'habitation, surtout pendant l'hivernage pour éviter le vent et la pluie.

A Zura (Kongoussi, Centre-Nord) 24 sur 24 font la cuisine dehors en saison sèche, pendant l'hivernage, 3 travaillent sous un hangar et 21 dans les cases d'habitation.

3. PARTICIPATION DES FEMMES A LA CONSTRUCTION DE LA MAISON D'HABITATION ET DES DEPENDANCES

Le recensement national de 1975 indique que 78% des voltaïques vivent dans des maisons construites en banco, 17% vivent dans des paillettes et 3% seulement vivent dans des habitats en semi-dur ou en dur.

La population est à 88,9% propriétaire de son logement; seul 3% sont en location et ceci particulièrement dans les milieux urbains et semi-urbains.

Les populations rurales construisent elles-mêmes leurs maisons dans le cadre d'un travail communautaire où chacun aide les autres comme il a été lui-même aidé. Il existe ainsi une répartition des tâches entre les groupes et les sexes; les hommes se chargeant du tracé de la maison, du gros oeuvre et de la toiture, les jeunes et les femmes assurant le transport du banco et de l'eau, le transport des briques et les travaux de finition (dammage du sol, crépissage, et décoration des murs) et bien sûr la préparation des repas pour les travailleurs incombent aux femmes.

Les femmes participent également à la construction et à la finition du grenier, de la meule¹ et du four à karité surtout répandu dans la Volta Noire. Pour la meule par exemple, les hommes font souvent les murs de brique et ce sont les femmes qui ramassent les pierres et la terre pour remplir l'enclos, qui la dament et la crépissent pour préparer la surface de travail sur laquelle les pierres servant de meules seront installées.

Quant aux foyers, ils sont exclusivement fixés par les femmes, que ce soit les maîtresses de maison elles-mêmes ou que ce soit les belles-mères (souvent très âgées) ou les belles-soeurs selon les régions. C'est là une réalité sociale dont tout programme de construction de foyer amélioré devrait

¹cf. Photo n°4 (Volta-Noire)



PHOTO N° 4

tenir compte pour ne pas à l'occasion d'une innovation, dépouiller les femmes d'une responsabilité qu'elles ont toujours assumée et augmenter ainsi leur dépendance à l'égard des hommes.

4. DURABILITE ET ENTRETIEN DES FOYERS TRADITIONNELS

Comme indiqué plus haut 3% seulement de la population vivent dans des maisons louées, cela implique que les trois pierres utilisées pour faire la cuisine restent implantées au même endroit pendant des générations, passant des belles-mères aux belles-filles. C'est ce qui ressort de l'enquête au cours de laquelle la plupart des ménagères ont déclaré qu'elles utilisent des foyers qui ont servi à leurs belles-mères, certaines l'utilisent depuis 20 ou même 30 ans si bien qu'on peut dire qu'il existe une corrélation entre le temps pendant lequel une femme utilise son foyer et l'âge de son mariage. C'est ainsi que les femmes de militaires du Camp Guillaume déclarent: "Pour le temps nous ne pouvons vous le donner. Ce qui est sûr, c'est depuis notre mariage et quand nous changeons de lieu d'habitation nous installerons un autre foyer là-bas de nouveau".

Les foyers traditionnels exigent cependant un certain entretien qui consiste à:

- dégager la cendre tous les jours, tous les deux jours ou même une fois par semaine selon les ménagères;
- remplir de sable et damer le trou qui se creuse dans les foyers à force d'enlever la cendre;
- laver les pierres (Ipala/Kongoussi, Centre-Nord);
- enduire de terre les pierres ou les canaris pour bien les fixer au sol;
- remplacer les pierres ou les canaris fendus sous l'effet de la chaleur;
- construire un mur pour renforcer le foyer comme à Dédougou ou à Linoghin dans l'A.V.V.
- éviter que les enfants ne versent de l'eau sur les pierres très chaudes.

Les foyers peuvent rester ainsi plusieurs années (2 à 4 ans) sans aucune réparation.

5. RITES ET COÛTUMES RELATIFS AU FOYER

Le foyer symbolise la santé de la famille; il reflète l'entente et la solidarité qui y règnent.

Lorsque des coépouses s'entendent elles utilisent le même foyer sans problème.

Dans le Sahel où la solidarité familiale semble être solidement maintenue contre la nucléarisation des ménages, 5 femmes sur 7 utilisent le même foyer que leurs coépouses. Les ménagères n'utilisant pas les mêmes foyers que leurs coépouses sont de Weldé et Mamassiol.

A Ouagadougou une ménagère a déclaré qu'elle n'utilise pas le même foyer que sa coépouse parce que celle-ci est désordonnée, elle ne balaie pas les alentours du foyer pendant les deux jours où elle en a la responsabilité.

Par contre la séparation des foyers semble être la règle dans la région de Kongoussi où chaque femme dispose souvent de deux foyers, l'un construit à l'intérieur souvent par la belle-mère ou la belle-soeur ou par elle-même; l'autre à l'extérieur souvent construit par la ménagère elle-même.

A Fakéna (Volta Noire) comme à Kongoussi (Centre Nord) le partage de la responsabilité de la cuisine entre les coépouses n'existait pas dans les familles observées. Chaque épouse prépare chaque jour pour elle-même et ses enfants, et prévoit un plat pour le mari.

A Bomborokuy un vieux paysan Bobo indique que le foyer ne doit jamais être construit à l'Est mais toujours à l'Ouest ou au Nord. Nous n'avons rencontré nulle part ailleurs ce souci de l'orientation du foyer qui doit avoir quelque rapport avec la direction du vent et l'orientation au soleil.

Si dans beaucoup de villages (Bangasse, Goghin, Kombissiri, Dapoya, 5 villages sur 7 au Sahel, surtout musulmans) on nous a dit que l'installation du foyer n'exige ni sacrifice ni cérémonie, il n'en demeure pas moins qu'on pratique, ou du moins on se souvient encore de certaines coutumes telles qu'égorger un poulet noir et en verser le sang sur les pierres du foyer¹, mettre des excréments de poule au centre du foyer² ou préparer un repas spécial (tô, haricots pilés avec du gombo, etc...) qui sera soit distribué aux vieux et aux vieilles du quartier, soit mangé par les membres de la famille, notamment les personnes âgées et les belles-soeurs. Le repas est préparé par les belles-soeurs ou par la jeune mariée, pour laquelle ce sera la première préparation.

Après l'installation du foyer, c'est-à-dire à partir de la naissance d'un nouveau ménage, chaque vendredi la maîtresse de maison donne des galettes ou de la farine de mil à un mendiant³.

Ces deux dernières pratiques rappellent le sens du partage profondément ancré en Afrique et "la pendaison de la crémaillère" en Europe.

¹Un paysan mossi de la Volta Noire

²Une ménagère du Sahel(Mamassiol)

³Une ménagère du Sahel(Dantiadi)

III. LES COMBUSTIBLES UTILISES

Le combustible le plus utilisé est sans nul doute le bois, mais il l'est en association avec d'autres sources d'énergie et dans certaines conditions précises que nous avons tenté de cerner.

1. LE BOIS

Tout d'abord le bois est utilisé tout au long de l'année (12 mois/12) dans les villes et dans certaines parties des régions du Centre, du Centre-Nord et de la Volta Noire, tandis qu'il n'est utilisé que pendant une partie de l'année dans des zones importantes du Centre-Nord et du Sahel. Les familles s'approvisionnent en bois soit par collecte directe dans la nature soit par achat.

La collecte directe dans la nature est la plus pratiquée en milieu rural. Elle est assurée le plus souvent par les femmes et les enfants et uniquement par les hommes dans certains villages observés tels que Bambofa, Malbo, Mamassiol et Kampiti. Il reste à vérifier s'il s'agit de bois collecté par les chefs de famille pour leurs épouses ou s'il s'agit de corvées de bois accomplies pour d'autres familles.

Pour les femmes, la périodicité de la corvée de bois et les distances parcourues varient selon les villages. L'annexe VII en donne une idée¹.

Le moyen de transport le plus courant est le portage sur la tête. Quelques rares privilégiées disposent de bicyclettes et de charrettes notamment dans la Volta Noire dans la région de Kongoussi et de l'A.V.V.

Il faut observer que la charge de travail dépend de la disponibilité ou de la rareté du bois qui affecte la longueur des trajets et le temps consacré à la collecte même du bois. Elle dépend aussi de la dimension de la famille, de la force physique de la femme et de la saison car il est des périodes (Mai et Juin surtout) où les femmes vont chercher du bois tous les jours et même deux fois par jour pour constituer les stocks d'hivernage. La corvée de bois est quotidienne pour les femmes qui font le petit commerce du bois (à Dédougou).

¹cf. Annexe VII.

En ville et dans certains villages, les femmes achètent la totalité ou une partie du bois qu'elles utilisent. Comme le coût de l'effort physique, le coût financier varie également.

Pour une charrette de bois les ménagères paient 2000 à 2500 francs à Dédougou, 2000 à 2500 francs à Kongoussi, 3000 à 5000 francs selon le chargement à Ouagadougou et 400 à 600 francs à Dori (à Banbofa plus précisément). A ces prix il faut ajouter les frais de débitage (500 à 600 francs par charretée à Dédougou et Ouagadougou) et les augmentations saisonnières en hivernage. Une charretée dure environ un à trois mois selon la dimension de la famille et le sens de l'économie de la ménagère.

Les dépenses mensuelles recueillies pour le bois sont de 450 francs environ à Kombissiri, 500 à 800 francs à Cissin (Ouagadougou) 4000 francs à Kalgondin (Ouagadougou) et même 9000 francs pour une grande famille résidant dans la zone pilote de Ouagadougou.

Dans le Sahel les dépenses mensuelles sont de l'ordre de 560 francs à Bouloye et 280 à Malbo et à Mamassiol. La faiblesse paradoxale de ces dépenses ne s'explique que par l'utilisation combinée du bois et d'autres combustibles.

En tout état de cause le bois pèse lourd dans les budgets familiaux lorsque l'on sait que le SMIG était en 1977 de 15,637 francs. Un chef de famille salarié ayant à charge une grande famille à Ouagadougou devait donc dépenser le tiers de son salaire mensuel uniquement pour acheter le bois.

2. LES TIGES DE MIL

Beaucoup de femmes utilisent les tiges de mil pour allumer le feu ou faire toute leur cuisine. C'est ainsi que dans plusieurs villages du Centre-Nord et du Sahel les besoins en combustibles sont en totalité couverts par les tiges de mil pendant plusieurs mois et en saison sèche surtout¹.

3. AUTRES DECHETS VEGETAUX ET ANIMAUX

Outre les tiges de mil on brûle les tiges de coton et de sésame à Dédougou, la bouse de vache dans le Sahel bien sûr mais aussi à Toécé et dans la zone

¹cf. Annexe VIII: Tableau d'utilisation des tiges de mil.

pilote de Ouagadougou dans la région du Centre. A Dantiandi (Sahel) certaines femmes déclarent utiliser la bouse de vache 7 mois sur 12.

Dans la Volta Noire on ne semble pas du tout se servir de la bouse de vache pour la préparation des repas, mais on s'en sert volontiers comme combustible dans les fours à karité et pour la cuisson des poteries.

Les tiges de mil et la bouse de vache ne sont pas commercialisées. Elles sont collectées exclusivement par les femmes et par les enfants.

4. LE CHARBON ET LE GAZ

Ils sont très peu utilisés en milieu rural sauf dans le Sahel où le charbon sert à préparer le thé. Il s'agit du reste souvent de braises récupérées après la cuisine. Le gaz est rarement utilisé même en ville.

5. LES PREFERENCES DES FEMMES

Les femmes ont des préférences marquées pour tel ou tel combustible pour des raisons très précises.

Dans l'ensemble elles préfèrent le bois parce qu'il fait une cuisine rapide sans brûler trop vite et qu'il ne demande pas une trop grande surveillance. Beaucoup de femmes interviewées le considèrent comme le combustible le moins cher parce que disent-elles "Nous trouvons facilement du bois et nous n'avons pas à trop surveiller le feu".

Les tiges de mil sont appréciées par les ménagères en raison des cendres qui permettent de fabriquer une potasse de qualité mais elles brûlent trop vite, exigent une surveillance soutenue et dégagent beaucoup de fumée. La bouse de vache présente les mêmes caractéristiques.

La cuisine au charbon est considérée comme trop lente mais ce combustible présente l'avantage de ne pas dégager de fumée et de se vendre au détail. On peut en acheter pour 25 francs tandis qu'il n'y a pas de tas de bois à 25 francs dans certains quartiers de Ouagadougou.

Une ménagère interviewée affirme que le gaz fait une cuisine rapide et peu fatigante mais elle préfère le bois sans doute à cause du prix.

6. CHANGEMENTS INTERVENUS DANS LA DISPONIBILITE DU BOIS, TECHNIQUES DE REDUCTION DE LA CONSOMMATION DU BOIS ET AUTRES MESURES PRECONISEES

Les enquêtés (hommes et femmes) ont une conscience très nette des causes et des conséquences de la disparition des arbres. Les plus anciens signalent qu'autrefois ils n'avaient pas de grandes distances à parcourir pour se procurer du bois. Aujourd'hui le bois devient rare à cause:

- des collectes trop importantes facilitées par l'utilisation des charrettes et encouragées par les demandes croissantes des villes.
- l'augmentation de la population et le défrichage pour la mise en valeur de nouvelles terres.
- les nouveaux besoins en bois telle que la clôture des jardins.
- les feux de brousse et la rareté des pluies qu'un vieux paysan attribue à l'abandon des coutumes et de l'utilisation des tiges de mil comme combustible.
- l'augmentation du nombre de repas qui a tendance à passer de un à deux et même à trois.
- l'éclatement de la grande famille qui aboutit à une consommation excessive de bois qu'un vieux paysan de Bomborokuy (Volta Noire) stigmatise en ces termes: "La petite famille aussi est cause du désastre. Pour deux personnes il faut préparer alors qu'à notre temps tout enfant qui prend une femme reste dans la grande famille, lui et sa femme, leurs enfants reçoivent de l'éducation auprès de gens plus âgés qu'eux et qui ont l'expérience de la vie".

Les conséquences quant à elles sont bien connues. C'est le déboisement, la sécheresse et la désertification.

Pour briser ce cycle infernal les femmes et les hommes mettent en pratique et préconisent les techniques et précautions suivantes:

- Réduire la consommation du combustible en protégeant le feu contre le vent qui disperse les flammes. Pour ce faire, on bouche les vides entre les trois pierres avec des morceaux de canari ou de métal.
- Empêcher le bois de brûler trop vite en le mouillant légèrement lorsqu'il est trop sec.

- . Surveiller la cuisson et éviter de laisser le bois brûler inutilement.
- . Eteindre immédiatement les tisons et les braises pour pouvoir les utiliser par la suite.
- . Utiliser des marmites à la place des canaris.

Pour accroître la quantité de bois disponible, les enquêtés recommandent:

- . l'interdiction des feux de brousse et l'application de sanctions sévères par le gouvernement (Kombissiri).
- . la plantation et la protection de jeunes plantes.
- . l'extension des actions de reboisement.
- . une seule préparation pour deux repas dans la journée.
- . la construction de foyers améliorés dont ils ont déjà entendu parler à la radio et dont ils ont vu certains modèles à la foire de Dédougou et dans certaines familles à Kaya et à Ouagadougou.

IV. ASPIRATIONS DES FEMMES ET INTRODUCTION DES FOYERS AMELIORES

1. CONDITIONS ACTUELLES DE TRAVAIL

En ce qui concerne les conditions dans lesquelles elles préparent les repas, la plupart des femmes interrogées se plaignent en premier lieu de la fumée. Celle-ci est tout d'abord due aux techniques d'allumage du feu qui consiste traditionnellement à aller chercher chez une voisine des braises que l'on dépose sur les morceaux de bois. Ceux-ci fument puis s'enflamment. Avec les flammes la fumée diminue mais ne disparaît pas.

Pour faciliter l'allumage du bois beaucoup de ménagères utilisent de la paille, du papier, des morceaux de pneu ou du pétrole. Elles activent le feu soit en soufflant dessus avec la bouche, soit en utilisant un morceau de carton, de métal, un éventail ou un balai, etc.

C'est souvent pour éviter la fumée que même les femmes qui disposent d'une cuisine préfèrent travailler en plein air voire en plein soleil pendant la saison sèche.

Alors que dans les régions de la Volta Noire et du Centre-Nord la fumée est exclusivement citée comme le premier inconfort, les femmes du Centre et du Sahel se plaignent presque autant de la chaleur que de la fumée.

La surveillance du feu et de la marmite vient en troisième position sans doute parce qu'elle avait été mentionnée dans le questionnaire. Elle est cependant citée en premier lieu par plusieurs femmes du Sahel, bien avant la fumée et la chaleur sans doute à cause de l'usage répandu des tiges de mil qui brûlent vite et s'éteignent facilement exigeant ainsi une plus grande vigilance de la part de la ménagère.

Ailleurs la surveillance du feu et de la marmite semble compter autant sinon moins que les intempéries: soleil, vent, poussière, les brûlures et l'effort requis pour malaxer le tô sans parler bien sûr de la corvée de bois, etc.

2. LES PREJUGES RELATIFS A LA FUMEE

Si la plupart des femmes se plaignent de la fumée, seulement certaines expliquent le désagrément vécu en précisant que la fumée fait mal aux yeux et provoque des maladies respiratoires (rhume, toux notamment).

L'éducation traditionnelle de la jeune fille africaine comporte l'apprentissage d'un certain stoïcisme face à l'effort physique et à la douleur d'où les jugements péremptoirs et sévères exprimés à l'encontre de celles qui ne savent pas supporter les duretés de la vie en général et de la condition féminine en particulier.

C'est ainsi qu'un groupe de femmes du Centre-Nord affirme "Les femmes en général ont peur de la fumée, mais on n'ose pas le dire, de peur qu'on nous traite de paresseuses".

Sur ce fond de crainte se greffent deux attitudes somme toute similaires, l'une de condamnation et l'autre de résignation.

Certaines femmes ont si bien intégré l'image que la société se fait d'elles qu'elles considèrent qu'une bonne ménagère ne doit pas avoir peur de la fumée car c'est son devoir de faire la cuisine. Une femme ne doit pas être douillette et si elle craint la fumée c'est certainement une vagabonde qui compte sur les autres pour la nourrir. En fait ce n'est pas une vraie femme car dans la région de Kombissiri, les femmes qui ont peur de la fumée sont celles qui n'ont pas de sein.

Le groupe des résignées répète à qui mieux que "c'est normal d'avoir peur de la fumée, mais on n'y peut rien". "Une femme qui a peur de la fumée va souffrir car elle est faite pour la cuisine pour toujours".

Un groupe de femmes de l'A.V.V. ne voit aucune issue lorsqu'il affirme: "Toutes les ménagères ont peur de la fumée parce que ça fait mal aux yeux. Nous pensons qu'une ménagère qui a peur de la fumée va souffrir toute sa vie parce qu'elle est née dans cette situation et qu'elle mourra en la laissant ainsi".

3. UTILITE ET UTILISATIONS DE LA FUMEE

Indépendamment de l'inconfort qu'elle représente pour les ménagères, les personnes enquêtées reconnaissent à la fumée quelque utilité. Elle classe

les moustiques, protège les poutres de la maison contre les termites, permet la conservation des récoltes (épis de maïs surtout). La suie qui se forme sur les murs et sur le plafond constitue la base d'un médicament couramment utilisé. Mélangée au beurre de karité elle sert à soigner les hémorroïdes et les plaies.

4. CHANGEMENTS SOUHAITES DANS LES CONDITIONS ACTUELLES DE PREPARATION DES REPAS

La question posée à propos de la fumée nous a permis d'identifier une certaine attitude d'impuissance et de résignation qui se retrouve également à propos des changements que les femmes enquêtées souhaitent voir dans leurs conditions de travail. Dans les régions du Centre (Zone pilote de Cisin, Village III A.V.V) et du Sahel (Weldé) des groupes de femmes interrogées déclarent ne souhaiter aucun changement sans doute parce que "Jadis nos grands-parents faisaient la cuisine. Et c'est ainsi que nous avons appris à faire la cuisine. Et nous n'avons pas à changer quelque chose". Face à un tel immobilisme la majorité des enquêtés aspire à des changements qui se recoupent mais qu'on peut classer en trois catégories dans un effort de clarification.

- changements destinés à accroître le confort personnel des ménagères
- demande d'un meilleur équipement pour travailler
- besoins complémentaires.

5. AMELIORATION DU CONFORT PERSONNEL DES CUISINIÈRES

Les femmes souhaitent ne pas se salir et ne pas trop se fatiguer en faisant la cuisine. C'est pourquoi elles souhaitent:

- éviter le soleil et la chaleur
- éviter la fumée et les maux d'yeux
- éviter les brûlures, surtout des pieds
- réduire la consommation du bois, la corvée de bois et notamment les souffrances imposées pour la constitution du stock de bois pour l'hivernage

être aidées dans l'approvisionnement de la famille en bois par une éventuelle prise en charge de cette corvée par les hommes¹

- réduire la surveillance du feu
- réduire les temps de préparation des mets afin de pouvoir faire autre chose
- être aidées par un domestique
- réduire la fatigue du malaxage de la pâte
- réduire les déplacements pour aller chercher les condiments
- disposer d'une cuisine avec des étagères et une grande fenêtre pour l'évacuation de la fumée.

Avec ce dernier souhait formulé par des femmes rurales de la Volta Noire nous abordons les demandes relatives aux équipements.

6. LES EQUIPEMENTS DE CUISINE

Pour travailler dans de meilleures conditions, les femmes enquêtées souhaitent:

- remplacer les canaris par des marmites en aluminium
- disposer de plus d'ustensiles modernes afin de préparer plusieurs mets à la fois (marmites, assiettes, louches)
- remplacer les trois pierres par des foyers assurant la stabilité des marmites et l'évacuation de la fumée
- disposer de moyens pour activer le feu et consommer moins de bois
- disposer d'une case-cuisine au lieu de travailler en plein milieu de la cour ou dans la case d'habitation
- à défaut de la case-cuisine, protéger le foyer par un mur.

¹ La Malha, notamment dans le Sahel

7. BESOINS COMPLEMENTAIRES

Il ressort des réponses recueillies que les enquêtées ont la conscience très claire que les foyers améliorés tous seuls ne résoudre pas leurs problèmes. L'amélioration des conditions dans lesquelles elles font actuellement la cuisine exige la satisfaction de besoins complémentaires voire prioritaires tels que l'accès à l'eau (puits ou eau courante) la mouture des grains (moulin à mil) et surtout la disponibilité des grains.

8. LES FOYERS AMELIORES: ACCEPTABILITE ET DISPONIBILITE

De l'avis général des enquêtés (hommes et femmes) l'introduction des foyers améliorés, en raison de la pénurie du bois et des conditions pénibles de sa collecte et de son utilisation, est vivement souhaitée.

Un groupe de femmes affirme: "Nous sommes pour le changement. Les foyers améliorés nous aideront beaucoup". Cette attente s'accompagne de vœux de réussite pour tout ce qui sera entrepris dans le domaine des foyers améliorés. Avec beaucoup de lucidité les groupes expriment certaines réserves et des craintes tout en soulignant certains préalables comme indispensables à la diffusion des foyers améliorés.

a) Avec le bon sens qui les caractérise certains enquêtés manifestent de la réticence à se prononcer pour ou contre l'adoption d'un foyer qu'ils n'ont jamais vu. "Ils désirent voir la nouveauté et ses performances avant de se prononcer".

Par ailleurs l'accord des hommes est indispensable, du moins dans certains villages comme Mamassiol "parce que les concessions appartiennent aux hommes. Les femmes n'ont pas de décision".

b) On craint ensuite l'effort que nécessitera le passage des trois pierres au foyer amélioré et de manière plus explicite c'est la peur des incendies si on ne sait pas se servir du foyer et la crainte de ne pouvoir pétrir le tô sur ces nouveaux foyers. Comme le disent les femmes de l'A.V.V. "Nous ne connaissons que les trois pierres ce qui fait que nous aurons des problèmes avec d'autres foyers".

En fait "Tout ce qui est nouveau pose des problèmes". Il sera donc nécessaire d'informer et de former les femmes pour surmonter les problèmes d'utilisation et d'entretien du foyer.

Certains groupes de femmes savent déjà qui les aidera à résoudre ces problèmes: elles s'adresseront à l'animatrice.

c) Mais les deux préalables que les enquêtés ont tendance à considérer comme des obstacles difficiles à surmonter sont l'investissement financier et la technique de construction des foyers.

Quelques groupes de femmes semblent pouvoir surmonter cet handicap grâce à l'aide des maris, au soutien des associations féminines qui pourraient cotiser pour acheter les matériaux (ciment, fer) ou systèmes de crédit existant mis en place par certains organismes tels que l'A.D.R.K. et l'USAID pour le petit équipement agricole ou domestique.

D'autre part si les populations sont disposées à accepter et à diffuser les foyers améliorés elles craignent de ne pas y avoir accès faute d'argent. Ce souci revient de manière récurrente même dans les réponses les plus enthousiastes. Le manque d'argent et le fait que "tous les hommes ne voudront pas donner de l'argent à leur femme" font hésiter beaucoup de ménagères autrement toutes disposées à adopter les foyers améliorés.

d) Hormis les réticences, les réserves et les préalables ci-dessus signalés, les enquêtées ont tenté de décrire les types de foyers améliorés qu'elles souhaiteraient avoir.

Les matériaux préférés sont le banco stabilisé, le ciment ou le métal. La position de travail désirée est la position assise bien que quelques femmes interviewées aient exprimé le désir de pouvoir travailler debout. La plupart des femmes travaillent sur des foyers dont les trois pierres, selon la dimension des ustensiles utilisés, varient entre 14cm et 17cm avec un maximum de 33cm sur dix foyers mesurés à Ouagadougou chez les femmes fonctionnaires. Pour malaxer la pâte de mil, elles s'assèment sur des escabeaux hauts d'environ 14cm à 25cm.

La majorité des femmes désirent pouvoir utiliser deux ou trois et de préférence trois marmites à la fois. A Ouagadougou deux femmes seulement ont demandé des foyers à 4 trous.

Les foyers devront être munis d'une cheminée sauf en quelques rares endroits où la description orale sans support visuel du foyer amélioré a pu laisser craindre des risques d'incendie.

Les avis sont très partagés quant à savoir si les foyers doivent être fixes ou transportables. La préférence des femmes du Centre-Nord et du Sahel

irait aux foyers transportables si elles avaient l'assurance qu'ils ne se casseraient pas lors du déplacement.

La question relative aux dimensions du bois à brûler n'a pas donné de réponses claires et tranchées d'autant que ce que les femmes appellent bois court mesure environ 50 à 75cm alors que la fermeture complète de la chambre de combustion exige des bois ne mesurant pas plus de 20 à 30cm.

Dans la région du Centre et notamment à Linonghin VI, les femmes ont demandé que les foyers soient construits avec une surface de travail et de rangement et dans une cuisine munie de trous d'aération.

9. EVALUATION ECONOMIQUE ET FINANCEMENT DES FOYERS AMELIORES

Le coût des foyers améliorés actuellement construits en Haute-Volta oscille entre 1500 Francs et 5000 Francs pour les familles et 9000 Francs pour les collectivités (internats scolaires, hôpitaux, etc.). Face aux menues sommes que les femmes gagnent du petit commerce et de l'artisanat auxquels elles s'adonnent, ces sommes paraissent très élevées.

Il existe peu de renseignements sur les revenus des femmes et nous avons simplement tenté d'identifier le genre d'activités rémunératrices que les femmes mènent et le niveau des revenus qu'elles sont censées en tirer. La tentative s'est avérée peu concluante du fait que la part de l'auto-consommation est très grande, que les femmes ne tiennent pas de comptabilité mais dépensent au fur et à mesure que les besoins se présentent et qu'en général elles n'aiment pas déclarer ce qu'elles gagnent.

Nous présentons en annexe les éléments recueillis qui ne sont, à notre avis que des pierres d'attente pour une étude plus systématique.

Visiblement ce ne sont pas ces revenus monétaires qui permettront aux femmes de s'engager dans les frais d'installation d'un foyer amélioré. Si elles ont conscience que cette dépense leur incombe en premier lieu du fait de la répartition traditionnelle des charges dans le ménage, elles se rendent bien compte que l'aide du mari ou d'un parent masculin (oncle, frère ou fils) leur sera indispensable.

Pour convaincre ceux-ci il y aurait intérêt à mettre en alignement le coût d'un foyer amélioré et les gains substantiels (économie de combustible, économie de temps et d'énergie humaine) qu'on est en droit d'en attendre.

a) Etude coût/bénéfice des foyers améliorés

Si nous considérons tout d'abord les dépenses effectuées pour le combustible et la réduction possible de ces dépenses de 40 à 50%, nous pouvons estimer qu'à Ouagadougou (Centre) une famille qui achète 3000 à 5000 francs de bois par mois amortira un investissement de 5000 francs en 2 ou 4 mois environ avec la possibilité d'économiser 10,500 à 17,500 francs pour le reste de la première année d'utilisation du foyer amélioré.

Dans le Centre-Nord les dépenses que nous avons enregistrées s'échelonnent entre 1400 et 2500 francs par mois. Un investissement de 3000 francs sera amorti en 3 ou 5 mois en plus avec des possibilités d'économie de 5000 à 9000 francs pour le reste de la première année.

Dans la Volta Noire une famille de 12 personnes dépense 2000 francs par mois pour le bois. Une réduction de 40 à 50% de cette dépense permettrait de rembourser en 5 ou 6 mois un foyer amélioré coûtant 5000 francs avec en plus les économies réalisées ailleurs.

Paradoxalement c'est dans le Sahel où le bois est rare que les dépenses en combustible sont les plus faibles. Cela tient probablement à la faible urbanisation et à la faible densité de la population ainsi qu'au régime alimentaire. Les dépenses mensuelles de bois signalées sont d'environ 400 à 500 francs représentant probablement des achats de bois venant compléter la collecte directe dans la nature. Si nous ne tenons compte que de ces sorties d'argent il faudra compter 10 à 15 mois pour amortir l'investissement que nécessite l'installation d'un foyer amélioré de 3000 francs. Si on se souvient que c'est dans le Sahel que les femmes enquêtées semblent tirer les plus faibles revenus de leurs activités économiques, on conviendra que l'effort financier demandé aux femmes du Sahel risque d'être beaucoup plus lourd que dans les autres régions.

b) Economie de temps/énergie et activités économiques et sociales envisagées

Si les foyers améliorés sont réellement efficaces ils ne manqueront pas de réduire sensiblement la consommation de bois, donc de réduire le temps consacré à la corvée de bois et surtout la fatigue qui en résulte.

La réduction des temps de cuisson ne manquera pas non plus de libérer du temps que les femmes pourraient utiliser autrement. Mais à ce propos il convient d'exposer cette possibilité avec beaucoup de prudence pour que la

réduction du temps de cuisson ne soit pas confondue avec une cuisine bâclée dont les mets ne seraient pas cuits. Ceci dit, les femmes comptent utiliser le temps récupéré à des occupations très précises.

- Elles aspirent souvent à se reposer, écrasées qu'elles sont par les multiples et pénibles corvées, surtout en milieu rural.

Mais ayant été formées à une "patiente endurance" l'aspiration au repos n'est jamais mentionnée toute seule. Elles veulent se reposer et faire autre chose telle que:

- rendre visite à des amies ou à des parents
- s'acquitter de certaines tâches domestiques qu'elles ont l'impression de ne pas accomplir comme il faut, faute de temps; piler le mil, aller chercher de l'eau et du bois (!!!) balayer la concession, faire la lessive et raccommoder les vêtements, mieux garder et soigner les enfants¹, se coiffer ou aider les maris dans les travaux champêtres.
- entreprendre des activités économiques dans l'espoir de gagner un peu d'argent: filage du coton, couture, tricot, nattes, s'occuper du champ personnel afin de produire d'avantage des produits vivriers, pouvoir rester au marché pour vendre les produits du champ personnel (légumes et condiments) s'adonner au petit commerce ou à la pêche¹.
- participer à des activités de formation tels que: travaux manuels (couture, tricot), éducation (alphabétisation, soins aux enfants, causeries diverses), etc.

Il va sans dire que le développement de ce dernier groupe d'activités pourrait accroître les revenus monétaires des femmes, leur permettant de rembourser un éventuel crédit ou de contribuer au mieux-être de la famille.

¹Une femme de Ouaga précise qu'"elle aimerait aller à la pesée des enfants sans être obligée de manger à 2h ou 3 heures de l'après-midi".

²à Bam (Kongoussi)

V. CONCLUSION

1. Quelques groupes de femmes interviewées dans le Centre Paspanga/Ouagadougou: Village III - A.V.V. et dans le Sahel (Malbo, Dantiadi)—ont eu comme impression générale que les enquêtrices posaient les questions par simple curiosité. Certaines femmes étaient plutôt amusées et trouvaient que c'était une perte de temps que de répondre aux questions.

Il faut dire que depuis quelque temps les femmes du Sahel ont été soumises à des enquêtes de toutes sortes dont elles n'ont vu aucune suite, ce qui justifie la boutade d'une responsable de l'animation féminine de Dori affirmant que "l'enquête revenait à demander aux femmes si elles voulaient aller dans la lune".

2. Il faut reconnaître que cette affirmation s'applique en partie aux questions demandant aux femmes de décrire le type de foyer amélioré qu'elle souhaitent avoir, alors qu'elles n'ont jamais vu un modèle de foyer amélioré, tout au moins moderne.
3. Mais même dans les quartiers ou les villages où les femmes ne semblent pas se faire beaucoup d'illusion sur les suites de l'enquête, les interviewées se sont prêtées au jeu et dans la grande majorité elles ont été heureuses de constater qu'on prend leurs problèmes au sérieux et que l'on cherche à les aider.
4. Dans la plupart des cas il s'est instauré un dialogue franc et détendu entre les ménagères et les animatrices; et celles-ci, selon les propres termes de quelques-unes, ont appris à mieux connaître "la vie familiale" des populations—découvrant ainsi que certaines ménagères étaient "propres et bien organisées".

Elles ont parfois appris des recettes culinaires qu'elles ignoraient et leur présence a amené certaines enquêtées à préparer le dîner plus tôt et à mieux s'occuper des enfants (toilette quotidienne des tout-petits après le jeu par exemple).

On peut affirmer sans se tromper que l'enquête a amélioré la communication entre les femmes rurales et les animatrices, favorisant ainsi toute action future dans le domaine des foyers améliorés.

5. Les enquêtées en général et les ménagères suivies à domicile pendant une semaine souhaitent avoir un foyer amélioré à domicile tout en craignant de ne pas être en mesure de faire l'investissement nécessaire.

Une vieille femme de Ouagadougou exprime avec beaucoup d'humour l'impatience des femmes de pouvoir utiliser les foyers améliorés en proclamant "son désir de voir les foyers améliorés avant de mourir afin d'aller raconter cela à ses aïeux". Doute et défi que les premiers foyers améliorés déjà construits à Ouagadougou devraient assurément balayer.

6. Bien que l'enquête ait porté sur une activité essentiellement féminine quelques femmes ont hésité à répondre aux questions sans l'avis de leurs maris. Ces avis ont été parfois des encouragements et parfois des résistances à tout changement dans les conditions actuelles de préparation des repas alors même que les femmes ~~souhaitent~~ souhaitent souhaiter de tels changements. Une telle réalité est à prendre en considération dans la mesure où la décision de l'homme et son concours pour la construction des foyers améliorés sont indispensables.
7. La plupart des enquêtés, hommes et femmes, ont formé des vœux de réussite et exprimé leurs encouragements à ceux qui cherchent à mettre au point des foyers pour soulager les femmes et améliorer les conditions de vie des familles.

L'enquête s'est avérée un moyen très efficace de sensibilisation des populations aux problèmes d'utilisation du bois comme combustible, de déboisement et de désertification ainsi que d'amélioration de la condition des femmes à tel point qu'elles adopteraient volontiers une formule comme celle-ci: "Economisons le bois et reboisons pour aider les familles et sauver notre pays".

VI. RECOMMANDATIONS

1. Afin de maintenir l'intérêt et les espoirs suscités par la présente étude il importe que le présent rapport soit rapidement reproduit en quantité suffisante en vue d'une large diffusion auprès de toutes les parties prenantes: Services et organismes, enquêtrices, et enquêtés.
2. La préparation de la phase II de l'étude (Novembre-Décembre 1980) pourrait être l'occasion de réunir toutes les enquêtrices afin de décider avec elles de l'action future.
3. Entre temps des foyers améliorés expérimentaux devraient être construits dans des lieux choisis par les populations: centres sociaux urbains et ruraux, centres de Protection Maternelle et Infantile, Centres de Formation de Jeunes Agriculteurs, Maternités villageoises ou Maison d'animatrices ou de femmes leaders, etc.
4. Afin de répondre à la forte demande probable de foyers à installer dans les familles, un programme structuré de construction de foyers améliorés devrait être mis en place comme suit et en accord avec les populations.
 - a) Formation de jeunes villageois désignés par les populations.
 - b) Définition du mode d'utilisation et de prise en charge des jeunes artisans formés.
 - c) Recherche des modalités de financement des foyers améliorés (matériaux, main d'oeuvre pour la construction et l'entretien, etc.)
 - d) Assistance à apporter aux nouvelles utilisatrices par les monitrices et les animatrices villageoises choisies parmi les ménagères.
 - e) Dans cette perspective les programmes de formation des artisans et des utilisatrices ne devraient pas se contenter d'enseigner des notions statiques à reproduire mécaniquement mais donner au contraire des connaissances pratiques et théoriques incitant à la réflexion et stimulant l'imagination et l'initiative personnelle des populations. Ces connaissances sont indispensables à une articulation

souple et permanente entre la sensibilisation des populations, la construction des foyers, leur utilisation et leur perfectionnement.

- f) Pour être efficace et soulager réellement les femmes et les populations un programme de foyers améliorés devrait être intégré à d'autres programmes tendant à satisfaire d'autres besoins prioritaires. La formule intégrée idéale pourrait être:

Programme d'auto-suffisance alimentaire + puits + moulin + reboisement + foyers améliorés.

- g) Les structures les plus appropriées pour assurer le succès de ces programmes sont les services et organismes ayant participé à la présente étude ainsi que les organismes non gouvernementaux engagés dans des actions ponctuelles d'animation rurale mixte dans les régions étudiées.

LISTE DES ANNEXES

- ANNEXE I: Données géo-climatiques et économiques sur la région
- ANNEXE II: Liste des personnalités consultées
- ANNEXE III: Liste des villages et des enquêtrices—région du Centre
- ANNEXE IV: Liste des villages et des enquêtrices—région Centre-Nord
- ANNEXE V: Liste des villages et des enquêtrices—région du Sahel
- ANNEXE VI: Liste des villages et des enquêtrices— région de la Volta Noire
- ANNEXE VII: La corvée de bois des femmes consultées
- ANNEXE VIII: Utilisation des tiges de mil comme combustible
- ANNEXE IX: Principales activités rémunératrices entreprises par les femmes consultées
- ANNEXE Xa: Questionnaire A
- ANNEXE Xb: Questionnaire B
- ANNEXE Xc: Questionnaire C

5

ANNEXE 1 RENSEIGNEMENTS GEO-CLIMATIQUES ET ECONOMIQUES

Région	Superficie (km ²)	Population (habitants)	Densité	Pluie (mm)	Activités principales
CENTRE	21 972	944 706	43,0	1 064,0	Karité, néré, cail- cedrat, tamarinier, detarium (essences locales)
CENTRE-NORD	21 598	632,285	29,3	456,0	
SAHEL	36 889	354,079	9,6	421,9	Neem, cassia, euca- lyptus, gwelima (essences exotiques)
VOLTA NOIRE	33 126	635 760	19,2	904,6	

M^{me} TRAORE Fatimata, Ministre des Affaires Sociales et de la Condition Féminine

M^{lle} BOUDA Isabelle, Directeur de Cabinet du Ministère des Affaires Sociales et de la Condition Féminine

M^{me} SANFO Sounbalo, Directrice de la Condition Féminine

M. KABORE Cheick, Directeur des Etudes et de la Programmation, Affaires Sociales

M^{me} TRAORET Maïmouna¹,

M. OUATTARA Christophe, Directeur Départemental des Affaires Sociales (Kaya)

M^{me} OUEDRAGO Marie-Blanche, Directrice Départementale des Affaires Sociales (Ouagadougou)

M. ZIDA, Service des Etudes et de la Programmation des Affaires Sociales

M. SANON Salia, Secrétaire Permanent du Ministère du Développement Rural,

M^{me} OUEDRAGO, Directrice p.i. du Service National de Vulgarisation Féminine

M. OUEDRAGO, Directeur de l'O.R.D. du Centre Nord

M. BOTINI, Directeur de l'O.R.D. de la Volta Noire

M. SAOU Jacques, Conseiller F.J.A., Directeur p.i. de l'O.R.D. du Sahel

M. SOME Jean-Baptiste du Secteur de Dori

M. OUEDRAGO Sylvestre, Directeur du Reboisement et de l'Aménagement Forestier

M^{lle} YAMEOGO Clarisse, Chef du Service Economie Familiale, A.V.V.

Ouagadougou

M^{me} ZOUNGRANA Thérèse, Directrice du Collège d'Enseignement Technique Féminin, Ouagadougou

M^{me} DA, Directrice du Centre de Formation Féminine Artisanale, Ouagadougou.

La Directrice du Centre Social Privé de Dori

¹Mme TRAORET, Directrice du Projet EPFED & Présidente de la Fédération des Femmes Voltaïques

Région: CENTRE/OUAGADOUGOU

Encadrement Régional

Affaires Sociales: M^{me} OUEDRAGO

Marie-Blanche, Directrice

Régionale

Nombre de familles observées: 35

Nombre de femmes ayant participé aux entretiens de groupe: 999

M^{me} BAITA Fatimata: Responsable, Service Technologies Appropriées et
Economie Familiale

M^{me} NIGNAN Solange: Responsable de Zone

M^{me} ATIVON Brigitte: Economie Familiale

M^{lle} YAMEOGO Clarisse

M^{me} OUEDRAGO Hawa

M^{me} KOMPAORE Elise

M^{me} NIKIEMA Colette: Collège d'Enseignement Technique Féminin

M^{me} DA: Centre de Formation Féminine de Gounghin

M^{me} VOKOUMA: Centre de Formation Féminine de Gounghin

N°	NOM DES VILLAGES	SERVICES D'ENCADREMENT	ENQUETRICES	MENAGERES OBSERVEES	NOMBRE DE PARTI- CIPANTS	OBSERVATIONS
1	Bissiga	Affaires Sociales	CONGO Martine	BOLGHO Rasmané	-	
2	Camp-Guillaume	"	SOMDA Françoise	-	11	
3	Cissin	"	ZERBO Aimée	KONE Moussa	12	
4	Dapoya	"	ZAPSONRE Jacqueline	TAPSOBA Joachin	3	
5	Goghin	"	KONGO Abseta	NACOUUMA Issaka	7	
6	Gounghin	"	NIKIEMA Angéline	OUEDRAGO Boubakar	-	
7	Kamsaonghin	"	Mme NIKIEMA	-	16	
8	Kilouin	"	TAPSOBA Joséphine	DEME Pierre Ernest	17	
9	Kombissiri	"	ZOURE Claire	ILBOUDO Dagominsama	20	
	Kombissiri	"	COMPAORE Claire	TAPSOBA Agnès	19	
	Kombissiri	"	ZOUNDI Fati	BELEM Harouna	15	
10	Koudvéré	"	SIMPORE Thérèse	KABORE Madi	22	
11	Ouédanghin	"	ROUAMBA Joanna	CONGO Tiraogo	-	
12	Paspanga	"	KEITA Aminata	KOBSAGA Charles	42	
13	St. Jean-Baptiste	"	SOMDA M. Françoise	RUAMBA André	-	
14	Tanghin-Barrage	"	YANOGO Appoline	KABORE Françoise Samuel	25	
	Tanghin-Barrage	"	OUEDRAGO Eliane	KABORE Françoise	29	
15	Toécé	"	ROUAMBA Jeanne	-	22	
	Toécé	"	CONGO Martine	-	22	
16	Zone Pilote	"	ZIDA M. Alfred	-	30	

17	Bendogo	PROJET EPFD	KYENDREBEOGO			
			Denise	COMPAORE Tinoaga	20	
18	Dapoya	"	CASSALOM Eugénie	KOLA Ambroise	24	
19	Ipala	"	M ^{me} COMPAORE	ILBOUDO Goara	133	
20	Kalgondin	"	ZONGONABA			
			Véronique	ILBOUDO Tasséré	67	
21	Komsilga	"	OUEDRAGO			
			Marie-Thérèse	NONGUIERMA Paul	19	
22	Lougsi	"	Léonie	-	36	
23	Paspanga	"	DOULKOM Colette	-	13	
24	Tangé	"	M ^{me} DOULKOM	DOULKOM Saïdou	-	
25	AVV de la Bomboré	A.V.V.	SOME Ivette	OUEDRAGO Noaga	3	
			Pascaline			
26	Bomboré (V6-V7)	"	OUEDRAGO Pauline	KABORE Issouf	72	
27	Linoghin VI	"	KAKANDJIBO Pèyé	ZOUNGRANA Casimir	42	
28	Mogtédo	"	M ^{me} BOUGMA	OUEDRAGO Kimsé	50	
29	Village n°III	"	TAPSOBA Delphine	ZONGO Tinga	154	
30	Village n°VI	"	SAWADOGO Yvonne	OUEDRAGO Larba Saïdou	54	
	OUAGADOUGOU	C.E.T.F.			23	Questionnaire A traité en entretiens individuels
		C.A.F.G.			14	
31	Namalgué	A.V.V.	M ^{me} NIGNAN	TIENDREBEOGO Moussa	6	
32	Sondré Est	"	GUIGMA Béatrice		12	
33	Kaïbo Nord	"	KAFANDO Marie-Josèphe	SAWADOGO Tibwayan	21	
34	Village n°3	"	KADIOGO Monique	BAGA Tibo	4	
35	Village n°5	"	DOUAMBA Isabelle	OUEDRAGO Hamidou	28	

54

3

ANNEXE IV

LISTE DES VILLAGES VISITES

Région: CENTRE-NORD KAYA

Encadrement Régional

Nombre de familles observées: 16
 Nombre de femmes ayant participé aux
 entretiens de groupe: 664

E.P.F.D.: Mr. OUEDRAGO Gabriel: Responsable de Zone
 AFFAIRES SOCIALES: M^{me} OUATTARA Edith: Assistante Sociale
 M^{me} NANA Adama Vincent: Animatrice
 Sociale
 M. SAWADOGO Abdoulaye Claude: animateur
 Social

O.R.D.: M^{me} TONTPAMBO Catherine: Coordinatrice des programmes féminins.

Nom des villages	Service d'Encadrement	Enquêtrice	Famille observée	Nombre de participants aux entretiens	Observations
1. Baadnoogo	E.P.F.F. (Kongoussi)	OUEDRAGO Alexine	GAESORE Tenga	98	
2. Baam	S.E.P.F.D.	ZOUNGRANA Agnès	BOUGMA Julien	46	
3. Bayend-Fulgo	Projet UNESCO	OUEDRAGO Madeleine	SAWADOGO Saïdou SAWADOGO Noaga	30 190	
4. Looga	"	"			
5. Mafoudou	S.E.P.F.D.	SAWADOGO Henriette J.	OUEDRAGO Albert	27	
6. Lâwi	"	TALL Djiba	SAWADOGO Pègdba	56	
7. Selbouri	"	OUEDRAGO Françoise	OUEDRAGO Salam	25	
8. Tampilga	"	SAWADOGO Monique	OUEDRAGO Salam Nobila	8	
9. Wintini	"	SIGUE Ramata	SAWADOGO Saïdou	47	
10. Zura	Projet UNESCO	BOUGMA Georgette	SAWADOGO Barthélemy	24	

ANNEXE IV

LISTE DES VILLAGES VISITES (suite)

11. Balonghin	AFFAIRES SOCIALES-Kaya	ZABRE née ZABRE Jacqueline	-	50	
12. Gnongsin	" -Mané	OUEDRAGO Werbila	KINDA Larba	-	
13. Gonsin	" -Mané	OUEDRAGO Thérèse	OUEDRAGO Nobila	-	
14. Ignongo	" -Mané	OUEDRAGO Werbila	-	10	
15. Ouemtenga	" -Kaya	ZABRE née ZABRE Jacqueline	-	31	
16. Titinga	" -Kaya	"	SIMPORE Souleymane	-	
17. Wapassi	" -Mané	OUEDRAGO Thérèse	-	12	
18. Wintinga	" -Mané	OUEDRAGO Zénabo	OUEDRAGO Gouringa	10	
19. Bangassé	O.R.D./Kaya	OUEDRAGO Suzanne	OUEDRAGO Hamidou	-	
20. Noaka	"	SAWADOGO Sophie	OUEDRAGO Sambo	-	

ANNEXE V

LISTE DES VILLAGES VISITES

Région: SAHEL

Encadrement Régional

Nombre de familles observées: 7
 Nombre de femmes ayant participé aux entretiens de groupe: 92 femmes

USAID/EFFS: M. CISSE Amadou Boulo
 M. HAMA Ousmane, Alphabétisation en Peuhl

F.D.C.: M. CISSE Namoudou Djélay
 Le Chef du Service Elevage

O.R.D.: M. OUEDRAGO Oumarou, Service Jeunesse Rurale
 M. DIARRA Ngalna, Service Groupements Villageois

Nom des villages	Service d'Encadrement	Enquêtrice	Famille observée	Nombre de participants aux entretiens	Observations
1. Bouloye	USAID/PFFS	M ^{me} DICKO Pendo	Limiguel	33	
2. Kampiti	"	DICKO Djematou	"ama Amadou	4	
3. Mamassiol	F.D.C.	DIALLO Fadima	Hama Hamidou	11	
4. Weldé	"	DIALLO Fadima	Akaïrou Amadou	7	
5. Bambofa	O.R.D./SAHEL	OUMOU Hamidou	HAMA Issa	12	
6. Dantiadi	"	CISSE Fatimata	Gaïdou	15	
7. Malbo	"	Maïga Asmaou	HAMA Amadou	10	

ANNEXE VI

LISTE DES VILLAGES VISITES

Région: SAHEL

Encadrement Régional

Nombre de familles observées: 14
 Nombre de femmes ayant participé aux entretiens de groupe: 679

M^{me} KONDE Marguerite: Responsable de Zone
 M^{me} TAPSOBA Sabine: Responsable en Economie Familiale
 Mlle DIALLO Bakoun: Responsable du Service audio-visuel
 M. TOULA Diandia: Chef/Service Vulgarisation et Formation

Nom des villages	Service d'Encadrement	Enquêtrice	Famille observée	Nombre de participants aux entretiens	Observations
1. Bomborokuy	E.P.F.D.	COULIBALY Haoua	TRAORE Valer	81	
2. Brouyo	"	ZERBO Joséphine née OUEDRAGO	OUEDRAGO Eaba	4	
3. Daka	"	ZERBO Djénéba	BORO Toro	272	
4. Dédougou-Koura	"	KONE Maïmouna	KONE Drissa	-	
5. Dédougou-Koura	"	MALO Mariam	-	32	
Dédougou-Mossi	"	DIALLO Bakoum	KONATE Tiémoko	38	
6. Moundasso	"	COULIBALY Angèle	COULIBALY Tienwimandé	3	
7. Pompoï	"	GANOU O. Christine	DAO Hamadou	45	
8. Soro	"	ZERBO Djénéba	-	150	
9. Frypano	"	KONATE Fatoumata	TRAORE Boureima	18	
10. Dionkongo	O.R.D./VN	DJOBO Kadidja	DAMA Lassana	4	
11. Trypano	"	MALO Mariam née OUARMA	DRAME Seydou	-	
12. Lah	"	ZERBO Tinto	SABOVE Kourou	56	
13. Fakene	E.P.F.D.	TRAORE Cécile née DAYO	DAYO Dinté	25 femmes	
14. Bondokuy	"	ZAN Awa née TOE	TIAHO Gaston	6 hommes	
				40	

VILLAGES	FAMILLES	DISTANCES PARCOURUES	DUREE DU TRAJET	NOMBRE DE VOYAGES
<u>CENTRE</u>				
Lanzondo	10 personnes	2km	1 heure	7 fois/semaine
Mogtedo	8 "	2km	2 heures	3 " "
Village n°6	10 "	2km	1 matinée	1 " "
AVV de la Bomboré	8 "	3km	2 heures	3 " "
Linonghin VI	11 "	5km	3 "	1 fois/mois
Quédanghin	11 "	5km	5 "	4 fois/semaine
Kmsilga	7 "	5km	toute la matinée	5 " "
Bissiga	15 "	7km	3 heures	1 " "
Koudiéré	20 "	15km	8 heures	3 " "
Tangé	13 "	75km	4 j/charrette 1 j/camionnette	2 " "
<u>CENTRE-NORD</u>				
Bayend-Fulgo	16 personnes	2km	2 heures	2 fois/semaine
Sâwi	9 "	3km	2 "	1 " "
Tampedga	8 "	4km	4 "	2 " "
Mafoulou	6 "	5km	3 "	2 " "
Wintini	6 "	5km	4 "	2 " "
Looga	7 "	5km	5 "	1 " "
Selbouri	5 "	7km	3 "	2 " "
Baam	12 "	7km	5 "	2 " "
Baadnoogo	10 "	9km	4 "	3 " "
Zura	7 "	12km	5 "	3 " "

<u>SAHEL</u>				
Dantiadi	5 personnes	3km	3 heures	7 fois/semaine
Bouloye	6 "	3km	4 "	3 " "
Kampiti	8 "	5km	3 "	3 " "
Barbofa	11 "	5km	5 "	2 " "
Weldé	7 "	5km	7 "	1 " "
Malbo	10 "	7km	10 "	2 " "
Mamassiol	12 "	22km	13 "	3 " "
<u>VOLTA NOIRE</u>				
Brouyo	11 personnes	1km	3 heures	3 fois/semaine
Dionkongo	6 "	2km	2 "	1 " "
Moundasso	7 "	3km	4 "	1 " "
Dabé	8 "	4km	5 "	3 " "
Fakéna	19 "	5km	5 "	4 " "
Pampoï	19 "	5km	5 "	3 " "
Bazakuy	36 "	6km	6 "	tous les jours
Bamborokuy	10 "	6km	toute la matinée	2 fois/semaine
Trypano	10 "	7km	5 heures	3 " "
Bondoukuy	12 "	10km	8 "	4 " "
Daka	6 "	10km	9 "	2 fois/semaine

ANNEKE VIII

UTILISATION DES TIGES DE MIL
COMME COMBUSTIBLE

VILLAGE	PERIODE DE COLLECTE	DUREE D'UTILISATION
<u>CENTRE</u>		
Bilbalogho	Saison sèche	2 mois
Konsolga	" "	3 "
Koudiéré	" "	3 "
Lamzondo	" "	4 "
Lougsi	" "	4 "
Samandin	" "	4 "
Bendogo	" "	5 "
Kalgondin	" "	5 "
Goghin	" "	6 "
Kombissiri	" "	6 "
Toécé	" "	6 "
Village n°6	" "	6 "
Linoghin	" "	12 "
<u>CENTRE-NORD</u>		
Zura	Saison sèche	2 mois
Ignongo	" "	3 "
Ouentenga	" "	3 "
Tampelga	" "	3 "
Wapassi	" "	3 "
Wintinga	" "	3 "
Baam	" "	3 "
Balonghin	" "	4 "

ANNEXE VIII

UTILISATION DES TIGES DE MIL (suite)
 COMME COMBUSTIBLE

<u>CENTRE-NORD</u> (suite)		
Bangassé	Saison sèche	6 mois
Wintini	" "	6 "
Looga	" "	7 "
Selbouri	" "	9 "
<u>SAHEL</u>		
Malbo	Saison sèche	4 mois
Mamassiol	" "	5 "
Weldé	" "	7 "
<u>VOLTA-NOIRE</u>		
Bondoukuy	Saison sèche	3 mois
Lah	" "	3 "
Dédougou-Nouna	" "	12 "

REGION/VILLAGES	ACTIVITES REMUNERATRICES	AUTO-CONSOMMATION	REVENUS MONETAIRES
<u>CENTRE</u>			
Koudiéré, Linoghin	champ personnel (arachides, pois de terre, sésame, haricots, gombo)		
Koudiéré	collecte de noix et préparation du beurre de karité		
Village AVV (VI)	filage de coton		
Kalgondin (Ouaga)	filage de coton		2500 F/an
Bendogo, Baïboré, Kombissiri, Linoghin	préparation et vente de dolo		500 à 3500 F par mois
Villages AVV et Paspanga (Ouaga)	vente de jus de citron soda, bière, allumettes et cigarettes		1500 à 2000 F/mois
Village AVV	restauration (riz)		500 F/mois
Ouagadougou	petit commerce de charbon		1000 F/mois
Ouagadougou	petit commerce (arachides, beignets)		1000 à 2500 F/mois
Ouagadougou (Kalgondin)	tricot		100 F/mois
Ouagadougou (Gounghin)	gâteaux secs		7500 F/mois
Ouagadougou (Kalgondin)	gamme de condiments		10,000F/mois
Gôghin, Tanghin-Dassouri	culture maraichères		15,000F/mois
Ouaga (Tanghin-Barrage)	commerce de pagnes et foulards	4 ensemble par an	30 à 35,000F par an
Kongoussi	mil, arachide, sésame, pommes de terre, haricots		

ANNEXE IX ACTIVITES REMUNERATRICES ET REVENUS MONETAIRES (suite)

<u>CENTRE</u> (suite)			
Kongoussi	dolo préparé à partir du mil cultivé dans le champ personnel		7000 F/an
Kaya	préparation et vente de dolo		750 à 2000 F/mois
Kaya	restauration (riz)		350/1500 F à 15,000F/mois
Kaya et Kongoussi	filage de coton	2 à 4 pagnes par an	2500 F/an
Badnoogo (Kongoussi)	élevage de porcs		15,000 F/an
<u>SAHEL</u>			
Dandiadi, Mamassiol	cultures maraîchères et condiments		1000 F/an
Banbofa	petit commerce d'arachides		50 F/jour
Bouloye	vannerie		1000 à 1500 F/mois
Mamassiol, Kampiti	filage de coton		1500 à 4500 F/an
Banbofa, Kampiti	coiffure		100 à 300 F par semaine
Bouloye	petit élevage (moutons et chèvres)		5000 F/an
<u>VOLTA-NOIRE</u>			
Bondoukuy, Brouyo	champ personnel/mil, pois, arachides		5 à 10,000 F à Bondoukuy, 15,000 F à Brouyo
Bondoukuy	culture maraîchères		41,000F/mois
Pampoi	petit commerce		13,000F/mois

ANNEXE IX ACTIVITES REMUNERATRICES ET REVENUS MONETAIRES (suite)

VOLTA-NOIRE (suite)			
Lah	amandes et beurre de karité		13,000F/mois
Bomborokuy	vente d'arachides, mil maïs, pois		2000F/mois
Bomborokuy	vannerie (nattes)		
Quartier Trypano (Dédougou)	filage du coton	4 à 5 couvertures par an	
Bondoukuy	coiffure		2000 à 2500F par semaine
Pompoi	fabrication et vente de savon		500 F/mois
Bomborokuy	commerce de bois		500 F/mois
"	petit élevage de pintades et de moutons		20,000 F/an
"	petit élevage d'abeilles et vente de miel		5850 F/an

65

IDENTIFICATION

Nom et prénoms de l'enquêtrice:

Service/Organisme:

Date de l'entretien:

Village/Quartier:

Nombre de femmes:

Activités principales des époux:

- . cultivateurs
- . artisans
- . commerçants
- . fonctionnaires
- . autres

Activités rémunératrices menées par les femmes (revenus monétaires):

- . champ personnel
- . cultures maraîchères
- . vente ou préparation de dolo
- . petit commerce
- . vannerie
- . poterie
- . filage de coton
- . coiffure
- . autres

Dimension de la famille:

- . 2 à 6 personnes:
- . 7 à 10 personnes:

. 10 à 15 personnes:

. 15 à 20 personnes:

1. Qui prépare les repas du ménage?

. Maîtresse de maison

. Enfant ou parente

. Domestique

Sexe	Age

2. Combien de fois fait-on la cuisine par jour?

	Saison sèche	Hivernage
1 fois		
2 fois		
3 fois		

3. A quelles heures fait-on la cuisine?¹

Début: feu allumé et marmite posée

Fin: cuisson terminée et marmite descendue

Petit déjeuner: de à

Déjeuner: de à

Dîner: de à

4. Quels mets prépare-t-on pour chaque repas?

Petit déjeuner:

Déjeuner:

Dîner:

Autres préparations entre les repas:

¹observation par l'enquêtrice

5. Combien de marmites utilise-t-on pour préparer chaque repas?
(dimensions/tailles)

Petit déjeuner:

Déjeuner:

Dîner:

Marmites utilisées pour d'autres usages. Lesquels?

6. Les différents mets sont-ils préparés?:

- . l'un après l'autre
- . en même temps

7. Où faites-vous la cuisine¹?:

- . dans le vestibule
- . dans la cour en plein air
- . dans la cour sous un hangar
- . dans une case-cuisine
- . dans la case d'habitation

En saison sèche	En hivernage

8. Quel(s) appareil(s) et quels ustensiles de cuisine utilisez-vous?

Appareils	Nombre de réponses	Ustensiles	Dimensions
Trois pierres		Canari	
Construction en banco		Marmite	
Fourneau métallique		Casserole	
Autres		Autres	

¹Faire dire pourquoi les mêmes femmes utilisent plusieurs endroits pour faire la cuisine

68

9. Qui a installé le foyer sur lequel vous faites la cuisine?

10. Avez-vous participé à l'installation de cet appareil?

11. Depuis combien de temps l'utilisez-vous?

12. Quel entretien et quelles réparations ce foyer exige-t-il?

13. Y-a-t-il des sacrifices et des coutumes à faire avant l'installation du foyer? Qui doit les faire et que faut-il faire?

14. Avez-vous participé à la construction ou à l'aménagement de votre:

. case d'habitation?

. cuisine?

. grenier?

. four à karité?

- Si oui, dites ce que vous avez fait:

15. Quelles choses nouvelles existent dans la famille et sont manipulées par les femmes?

	Utilisés par les hommes	Utilisés par les femmes	Utilisés par les jeunes gens	Utilisés par les jeunes filles
poste-radio				
bicyclette/ mobylette				
charrette				
lampe à pétrole				
montre/réveil				
autres				

16. Quels combustibles utilisez-vous pour préparer vos repas?¹

- . le bois
- . la bouse de vache
- . les tiges de mil
- . le pétrole
- . le gaz
- . autres combustibles
- . le charbon

Nombre de mois	Saison sèche	Hivernage

17. Quel prix payez-vous pendant une semaine pour votre approvisionnement en combustible?

a) Nombre d'heures et de kilomètres parcourus pour celles qui vont chercher le bois elles-même. Combien de fois par semaine?

b) Sommes dépensées par celles qui achètent le bois.

18. Parmi les combustibles que vous utilisez, dites:

Nombre de réponses

- . Quel est le moins cher
- . Quel est celui qui fait une cuisine rapide et peu fatigante
- . Celui que vous préférez

¹Précisez combien de femmes utilisent exclusivement l'un des combustibles tout le temps et dans le cas où elles utilisent plusieurs combustibles précisez quel usages et pendant combien de mois.

Dites pourquoi :

19. Classez par ordre décroissant ce qui vous fatigue lorsque vous faites la cuisine?

- . la chaleur
- . la fumée
- . la surveillance du feu et de la marmite
- . divers

20. Que pensez-vous d'une ménagère qui a peur de la fumée? Pourquoi?

21. La fumée vous sert-elle à quelque chose? Quoi? (fumée dégagée pendant la cuisson)

22. Certaines attitudes sont-elles recommandées ou interdites pendant que l'on fait la cuisine?
Dites lesquelles et pour quelles opérations précises.

23. Citez par ordre de priorité 5 choses que vous aimeriez changer aux conditions dans lesquelles vous faites actuellement la cuisine.

24. Quelles méthodes utilisez-vous pour réduire votre consommation de combustible?

25. Utilisez-vous de l'eau chaude chaque jour?

Combien de fois par jour?

Pour quel(s) usage(s)?

26. Comment et à quel(s) moment(s) chauffez-vous cette eau?

. Pendant la préparation du repas?

. Après la préparation du repas? Utilisez-vous du bois en plus?

27. Souhaitez-vous réduire le temps que vous consacrez à la préparation de vos repas? Si oui, à quoi comptez-vous consacrer le temps ainsi gagné?

28. Quelle somme êtes-vous prête à payer pour construire un foyer qui vous ferait économiser du temps et du combustible?

Prix	Nombre de réponses
1500 Francs
3000 Francs
5000 Francs
9000 Francs

Qui fera cette dépense pour vous?

- . Vous-même?
- . Votre mari?
- . Qui d'autre?

29. Quelles idées notre entretien a fait naître en vous?

30. Quels conseils aimeriez-vous donner à ceux qui veulent construire des foyers améliorés pour aider les ménagères et les familles?

- . Matériaux de construction (banco, banco amélioré, ciment, métal)
- . Foyer permettant de travailler assis:
- . Foyer permettant de travailler debout:
- . Nombre de marmites que vous voulez poser à la fois sur le feu:
- . Foyer fixe:
- . Foyer transportable:
- . Foyer utilisant du bois gros et long:

- . Foyer utilisant du bois petit et court:
- . Foyer sans cheminée:
- . Foyer avec cheminée:
- . Autres recommandations:

IDENTIFICATION

Enquête faite du au

Enquêtrice:

Service/Organisme:

Village/Ville (Quartier):

Nom et prénoms du chef de famille:

Activité principale du chef de famille:

Nombre d'épouses:

Nombre total d'enfants:

Nombre d'enfants de 0 à 3 ans:

Nombre de personnes mangeant dans la famille:

Activités rémunératrices menées par l'épouse ou les épouses:

Champ personnel:

Produits cultivés:

Revenus annuels:

Culture maraîchère:

Produits cultivés:

Revenus mensuels:

Préparation de dolo:

Combien de fois
par semaine:

Bénéfice:

Petit commerce:

Produits vendus:

Bénéfice mensuel:

Vannerie:

Revenus mensuels:

Poterie:

Revenus mensuels:

Filage du coton:

Revenus annuels:

Coiffure:

Revenus
hebdomadaires:

Autres:

Revenus retirés:

1. Qui prépare les repas de la famille:

- . Maîtresse de maison
- . Enfant
- . Parent
- . Domestique

Sexe:

Age:

2. Lorsqu'il y a plusieurs épouses, comment se répartissent-elles la préparation des repas?

3. Où fait-on la cuisine?

	En saison sèche	Pendant l'hivernage	Pourquoi
Dans le vestibule?			
Dans la cour en plein air?			
Dans la cour sous un hangar?			
Dans une case-cuisine?			
Dans la case d'habitation?			

4. Les coépouses utilisent-elles un foyer commun?

Oui

. Non

5. Sinon précisez le nombre et l'utilisation des différents foyers.

6. Quel(s) appareil(s) de cuisine utilise-t-on?

. Trois pierres:

. Foyer amélioré traditionnel:

Donnez le nom local:

. Foyer amélioré moderne:

Précisez le modèle:

. Fourneaux métalliques:

. Autres:

7. Qui a installé le foyer sur lequel on fait la cuisine?

8. La ménagère a-t-elle participé à l'installation de cet appareil?

9. Depuis combien de temps l'utilise-t-elle?

10. Quel entretien et quelles réparations ce foyer exige-t-il?

11. Y-a-t-il des sacrifices et des coutumes à faire avant l'installation du foyer? Qui doit les faire et que faut-il faire?

12. A-t-elle participé à la construction ou à l'aménagement de sa/son:

. case d'habitation

. cuisine

. grenier

. meule

. four à karité

Si oui, précisez ce que la femme a fait.

13. Quels combustibles utilise-t-elle pour préparer ses repas? Qui assure l'approvisionnement de la famille en combustibles?

	Saison sèche	Pendant l'hivernage	Hommes	Femmes	Enfants
Le bois					
Les tiges de mil					
La bouse de vache					
Le pétrole					
Le gaz					
Le charbon					
Autres					

14. Quel prix paye-t-elle par semaine pour son approvisionnement en combustible(s)?

a) Trajet en kilomètres

- . Temps de parcours
- . Combien de fois par semaine

b) Sommes dépensées par celle qui achète le bois ou autres combustibles (par jour, semaine ou mois). Prix du bois et somme payée pour le fendre.

15. Parmi les combustibles utilisés par la ménagère, lui faire dire:

- . Quel est le moins cher:
- . Celui qui fait une cuisine rapide et peu fatigante:
- . Celui qu'elle préfère. Pourquoi?

16. Faire classer par ordre décroissant ce qui la fatigue le plus lorsqu'elle fait la cuisine.

- . la chaleur
- . la fumée
- . la surveillance du feu et de la marmite
- . autres

17. Comment allume-t-elle le feu?

- . Bois posé à même le sol
- . Bois posé au-dessus d'un trou creusé dans le sol?
(en enlevant les cendres par exemple)
- . Bois posé sur une grille/plaque?
- . Utilise-t-elle de la paille? du papier? du pétrole pour allumer le feu?
- . Souffle-t-elle sur le feu pour réduire le temps d'allumage? Avec quoi souffle-t-elle?

18. Produits consommés et quantités préparées (aliments non-cuits) :

REPAS/JOUR	1	2	3	4	5	6	7	OBSERVATIONS
Petit déjeuner								
Déjeuner								
Dîner								

Unité: Assiette Yoruba

19. Nombre de mets préparés et de marmites utilisées:

- a) aliments préparés
- b) marmite en fer
- c) canari en poterie

Jours	Nombre et nature des mets préparés	Nature et dimension des marmites utilisées pour chaque mets		Temps de cuisson	Mets cuits simultanément	Mets cuits séparément
		Contenance réelle	Contenance utilisée			
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						

20. Utilise-t-elle la même intensité de feu pendant toute la durée de la cuisson? (précisez la nature de l'aliment préparé)

. à quel moment active-t-elle le feu?

. à quel moment réduit-elle le feu? Pendant combien de temps?

21. A quel(s) moment(s) la marmite est-elle:

a) Ouverte? Combien de temps?

b) Fermée? Avec quoi? Combien de temps?

22. Y-a-t-il des aliments brûlés au fond de la marmite?

Peut-on éviter cela?

23. Y-a-t-il des restes? Quel usage en fait-on?

24. Après la cuisson des repas la ménagère met-elle une autre marmite sur le feu? Pour quels usages?

~~25.~~ Que fait-elle des tisons et des braises une fois son travail terminé?

OBSERVATIONS PERSONNELLES DE L'ENQUETRIX:

Destiné aux vieilles, vieux et aux techniciens du village/quartiers

IDENTIFICATION

Village/ville/quartier:

Enquête faite le:

Nom et prénom de l'individu observé:

Enquêtrice:

Sexe:

Service/organisme:

Age:

Profession:

Ethnie:

1. La population dispose-t-elle d'autant de bois qu'autrefois pour la cuisine?
2. Comment expliquez-vous ces changements?
3. Y-a-t-il eu des changements dans la façon de se nourrir et de préparer les repas?

Quels changements?

4. Quelles précautions les femmes devraient-elles prendre pour réduire la consommation de bois?
5. Y-a-t-il d'autres dispositions à prendre pour répondre au manque de bois? Lesquelles?

6. L'introduction de foyers autres que les trois pierres posera-t-elle des problèmes? Lesquels?

7. Quels conseils donneriez-vous à ceux qui veulent construire des foyers améliorés:

- . Matériaux de construction: Banco? Banco stabilisé? Ciment? Métal?
- . Hauteur?
- . Prix?
- . Nombre de trous pour poser marmites à la fois.
- . Avec ou sans cheminée?
- . Utilisation du bois court ou long, gros ou petit?
- . Autres?

8. Y-a-t-il dans le village/quartier une association de femmes? de jeunes?

9. Quels rôles ces associations de femmes/jeunes pourraient-elles jouer dans un programme de construction de foyers améliorés?

10. Faut-il enseigner à chaque famille comment construire son foyer? Ou faut-il former des artisans pour construire ces foyers?

Observations personnelles de l'enquêtrice