

**PROGRAMME AGRICULTURE –  
GESTION DES RESSOURCES NATURELLES**  
*« Wula Nafaa »*

**RAPPORT DE LA FORMATION SUR LA  
TRANSFORMATION DU JUJUBE**

Consultant: Tamba CAMARA

Soumis par:

International Resources Group (IRG)  
1211 Connecticut Avenue, NW · Suite 700  
Washington, DC 20036 · United States  
Tel: 202/289-0100 · Fax: 202/289-7601  
[www.irgltd.com](http://www.irgltd.com)

Soumis à:

USAID/Sénégal  
2 Avenue Abdoulaye Fadiga  
Dakar, Sénégal

du 23 au 25 Mars et du 07 au 10 Avril 2004



**USAID**  
FROM THE AMERICAN PEOPLE



**CLUSA**

 Winrock International



International Resources Group

# SOMMAIRE

---

1	Formation sur la Transformation du Jujube.....	1
1.1	Programme Jour I.....	1
1.2	Programme Jour II.....	1
1.3	Description des Séquences.....	2
1.3.1	Les Matériels Nécessaires.....	2
1.3.2	Normes d'Hygiène des Matériels.....	2
1.3.3	Le jujube.....	2
1.3.4	Les étapes de la Transformation.....	3
1.4	Atelier de Formation sur la Transformation du Jujube.....	4
1.4.1	Liste de Présence Jour II.....	4
1.5	Atelier de Formation sur la Transformation du Jujube.....	5
1.5.1	Liste de Présence Jour I.....	5
1.6	Atelier de Formation sur la Transformation du Jujube.....	6
1.6.1	Liste de Présence Jour II.....	6
1.7	Atelier de Formation sur la Transformation du Jujube.....	6
1.7.1	Liste de Présence Jour I.....	7
1.8	Atelier de Formation sur la Transformation du Jujube.....	7
1.8.1	Liste de Présence Jour II.....	7
1.9	Atelier de Formation sur la Transformation du Jujube.....	8
1.9.1	Liste de Présence Jour I.....	8
1.10	Atelier de Formation sur la Transformation du Jujube.....	9
1.10.1	Liste de Présence Jour II.....	9

# 1 FORMATION SUR LA TRANSFORMATION DU JUJUBE

---

## 1.1 Programme Jour I

09h 00 – 09h 10 : Ouverture

09h 10 – 09h 30 : Présentation des objectifs

09h 30 – 10h 30 : Présentation : matériels et mesures d'hygiène

10h 30 – 11h 30 : Séance sur le nettoyage du jujube

11h 30 – 11h 45 : Pause

11h 45 – 12h 45 : Pratique du nettoyage

12h 45 – 13h 00 : Les mesures

13h 00 – 15h 00 : Repas

15h 00 – 16h 00 : Pillage et tamisage

16h 00 – 17h 00 : Préparation de galettes

17h 00 – 17h 30 : Evaluation de la journée

## 1.2 Programme Jour II

09h 00 – 11h 00 : Rappel du processus

11h 00 – 11h 15 : Pause

11h 15 – 13h 00 : Application pratique

13h 00 – 15h 00 : Repas

15h 00 – 16h 30 : Suite application pratique

16h 30 – 16h 45 : Présentation des résultats de la pratique

16h 45 – 17h 30 : Evaluation et clôture de l'atelier

## 1.3 Description des Séquences

### 1.3.1 LES MATÉRIELS NÉCESSAIRES

- ◆ 01 marmite
- ◆ 01 couscousier
- ◆ 02 assiettes
- ◆ 01 mortier + pilon
- ◆ des louches
- ◆ des coupons de tissu
- ◆ 01 tamis à farine
- ◆ 01 bol
- ◆ 01 seau

### 1.3.2 NORMES D'HYGIÈNE DES MATÉRIELS

Tout le matériel de travail doit être bien lavé à l'eau et au savon. Les assiettes, cuillère à soupe, coupons de tissu, tamis à farine, louches bol, mortier et pilon seront séchés après lavage. L'endroit du séchage est à soigner au préalable : une étagère ou une table bien nettoyé ; ne pas établir les matériels à même le sol pour le sécher.

### 1.3.3 LE JUJUBE

#### 1.3.3.1 La Bonne Matière

Pour avoir des galettes de meilleur goût il faut du jujube de qualité. Pour cela le jujube doit être :

- ◆ mûre (initialement vert passe au jaune)
- ◆ bien séché (son pilage, tamisage et nettoyage sont faciles)

Le jujube mûr, sec se pile facilement, son noyau ne se brise pas et produit une farine de qualité.

#### 1.3.3.2 La Mauvaise Matière

Le fruit vert est prématurément cueilli. Sous le choc du pilon son noyau se brise. La farine qu'on y détient n'est pas du bon goût.

Le jujube frais, même mûr, n'est également pas transformable en galette. En le pilant on détient de la pâte à la place de la farine.

Les insectes peuvent aussi rendre la matière mauvaise d'où la nécessité d'avoir un bon système de stockage.

### 1.3.4 LES ÉTAPES DE LA TRANSFORMATION

#### 1.3.4.1 L'Hygiène de la Matière à Transformer

Par une pratique bien habile on sépare d'abord le jujube de toutes brisures de feuilles mortes. On le trille soigneusement pour éviter de piler les mauvaises graines. Ensuite on le lave à grande eau et l'étale sur un tissu propre pour le faire sécher. Durant le temps du séchage, la matière doit être recouverte d'un tissu fin et propre pour éviter d'autres impuretés. Ce temps du séchage peut être deux jours pour le jujube soit prêt à piler.

#### 1.3.4.2 Le Pilage

C'est le travail qui demande un peu plus d'énergie dans tout le processus. Il faut piler-tamiser et répéter cette séquence jusqu'à ce que les graines aient perdu leur chair. Ainsi pour un kilogramme de jujube bien sec on peut obtenir 0,45 kg de farine.

#### 1.3.4.3 La Fabrication

La fabrication de galettes de jujube est très facile et simple. Elle ne nécessite aucun produit chimique ou naturel. Cependant on peut y ajouter un peu de sucre pour avoir un goût un peu plus sucré. Ainsi pour fabriquer les galettes, on place l'ensemble marmite – couscoucier sur le feu avec la marmite contenant une quantité moyenne d'eau. En attendant que cette eau commence à s'évaporer on fait le mélange de la farine de jujube au sucre à sec (sans y mettre de l'eau). Par exemple pour 0,4 kg de farine on met 0,1 kg de sucre. Après on met une cuillère de farine dans chaque louche qu'on place immédiatement dans le couscoucier jusqu'à un nombre quelconque. On les recouvre d'un coupon de tissu Au-dessus duquel on place le couvercle de la marmite. Après 07 à 10 minutes de cuisson à la vapeur on retire les louches du couscoucier pour récupérer les galettes dans une assiette. On nettoie ces louches avant d'y mettre de la farine pour en faire d'autres galettes.

Pour transformer un kilogramme de jujube, le tableau suivant montre les données :

Brut	Pilé		Transformé		
Poids brut	P. des graines	P. de farine	P. galette	Nombre	P. unitaire
1 kg	0,55 kg	0,45 kg	0,60 kg	20	0,03 kg

Toutes les séquences décrites ont été bien appliquées avec une participation active des cibles surtout du côté féminin. En général, pour une femme sénégalaise, il n'y a pas de mythe dans la préparation d'un met. Ainsi, pour l'ensemble des quatre (04) sessions la leçon a été sue plus vite que prévue. Dès le jour I la séance pratique précédée de celle théorique a déjà été l'œuvre des participants ; tout un chacun voulant prendre part à la démonstration. Les mesures d'hygiène ont été dûment appliquées ; sur ce point d'ailleurs beaucoup de participants ont fait preuve de maturité pour avoir bien suivi la formation sur la transformation du pain de singe ou l'hygiène a été bien accentuée.

La fabrication des galettes n'est pas un travail difficile aux yeux des cibles ; elle est cependant une nouvelle et bonne expérience comme le témoigne Monsieur Thierno BA de Saré Diawouly qui n'a jamais pensé qu'un produit végétal tel le jujube puisse être traité de la sorte et devenir ce qu'il a sous les yeux. La méthode du travail de groupe est appliquée le jour II de chaque session. A cet occasion l'effectif des participants à toujours augmenté pour chaque session. Cela montre l'importance qu'ils accordent à cette formation. Ainsi, à la fin de chaque session ces populations ne cachent pas leurs sentiments de satisfaction pour être dispensées de telle expérience. Kadidia Sangaré (Kothiary), Mamadou Boubacar DANFAKHA, Dady SOW (Sinthiou Malème), Mamadou KEÏTA (Ibel) pour ne citer que ceux là ont exprimé leur joie en faisant la différence entre la consommabilité du jujube brut et le jujube transformé. De là, Hawa Tine DIALLO (Mako), Astou CISSE (Bala), Coumba BARRY (Hamdalaye Thiokoye, etc. ont abordé le côté commercial du produit. Auparavant son écoulement ou stockage s'avérait difficile. Ils ont donc grand espoir que les galettes de jujube seront les bien venues dans le marché sénégalais voire mondial. Pour ce faire, des perspectives d'avenir ont été évoquées par les cibles. Ainsi le conditionnement (ou emballage) des galettes pour préserver les normes d'hygiène était une doléance de la population. A cela s'ajoute la question de l'étiquetage pour faire une bonne promotion du produit.

Pour ce qui concerne la démultiplication de cette formation l'ensemble des 36 villages représentés seront dispensés par leurs représentants respectifs. Déjà on dénombre 116 personnes dont 100 femmes qui méritent leur attestation dans la fabrique de galettes. Elles ont fait preuve de compétence pendant les travaux de groupe et ont présenté de meilleures galettes.

A la fin de chaque session une fiche technique d'exploitation rationnelle de l'espèce a été bien expliquée et distribuée aux participants. A cet occasion les populations n'ont pas caché les menaces que représentent les feux de brousse et surtout les transhumants pour l'espèce.

## 1.4 Atelier de Formation sur la Transformation du Jujube

Date : 23 mars 2004

Lieu : Kothiary

### 1.4.1 LISTE DE PRÉSENCE JOUR II

Prénoms	Nom	Sexe	Village
Maty	BA	F	Ndiobène
Coumba	MANE	F	Kouloire
Penda	MBAKE	F	Kouloire
Yacine	LEYE	F	Kouloire
Ndiémé	DIOP	F	Kouloire
Awa	SENE	F	Kouloire
Diarry	CAMARA	F	Tabanding
Ndar	BADIANE	F	Kothiary
Saly	KEÏTA	F	Kothiary
Kadidia	SANGARE	F	Kothiary
Sokhna Fatou	FALL	F	Kothiary

Prénoms	Nom	Sexe	Village
Diénaba	DIALLO	F	Kothiary
Mairam	GUISSÉ	F	Kothiary
Maty	Thiam	F	Kothiary
Astou	KABA	F	Kothiary
Soukeye	FALL	F	Kothiary
Poulo	DIAW	F	Kothiary
Sékou	DIARRA	M	Kothiary
Nogaye	THIOMBANE	F	Hamdalaye Moussa
Amadou	MBATHIE	M	Hamdalaye Moussa
Astou	CISSE	F	Bala

## 1.5 Atelier de Formation sur la Transformation du Jujube

Date : 24 mars 2004

Lieu : Sinthiou Malème

### 1.5.1 LISTE DE PRÉSENCE JOUR I

Prénoms	Nom	Sexe	Village
Fatoumata	FOFANA	F	Sinthiou Malème
Bineta	DING	F	Sinthiou Malème
Modou	BARRY	M	Sinthiou Malème
Mamadou Boubacar	DANFAKHA	M	Sinthiou Malème
Dady	SOW	M	Sinthiou Malème
Mariama	DAMBA	F	Sitadian
Diabou	CAMARA	F	Sitadian
Yoba	BA	F	Sirman Diala
Fatoumata	CAMARA	F	Ly Kounda
Coumba	CAMARA	F	Ly Kounda
Kadiatou	NDAO	F	Gadafara
Amadou	NDAO	M	Dimbo
Ablaye	NDAO	M	Dimbo
Sadio	NDAO	F	Koussanar
Aminata	NDAO	F	Kouloumba
Boumy	NDIAYE	F	Kouloumba
Thierno	BA	M	Saré Diawouly
Mamadou	SANGGARE	M	Sambadian Kounda
Ablaye	TOURE	M	Sambadian Kounda
Kiné	WILANE	F	Sinthiou Malème
Ladji	DABO	M	Dimbo
Amadou Tidiane	DIALLO	M	Koussanar

## 1.6 Atelier de Formation sur la Transformation du Jujube

Date : 25 mars 2004

Lieu : Sinthiou Malème

### 1.6.1 LISTE DE PRÉSENCE JOUR II

Prénoms	Nom	Sexe	Village
Aïda	DIOP	F	Sinthiou Malème
Dady	SOW	M	Sinthiou Malème
Mamadou Bouboucar	DANFAKHA	M	Sinthiou Malème
Mamadou	BARRY	M	Sinthiou Malème
Bineta	DIENG	F	Sinthiou Malème
Moustapha	DIALLO	M	Sinthiou Malème
Amadou	NDAO	M	Dimbo
Ablaye	NDAO	M	Dimbo
Fatoumata	FOFANA	F	Sinthiou Malème
Fatoumata	CAMARA	F	Ly Kounda
Coumba	CAMARA	F	Ly Kounda
Aminata	NDAO	F	Koulomba
Boumy	NDIAYE	F	Koulomba
Mariama	DANFAKHA	F	Sitadian
Diénaba	CAMARA	F	Sitadian
Woury	BA	F	Saré Dialigué
Balé	DEME	F	Saré Dialigué
Dado	DIALLO	F	Saré Dialigué
Yaba	BA	F	Siriman Diala
Ma	BA	F	Siriman Diala
Woury	SOW	F	Siriman Diala
Mariama	SOW	F	Siriman Diala
Penda	DEME	F	Siriman Diala
Kadia	NDAO	F	Gadafara
Sadio	NDAO	F	Gadafara
Thierno	BA	M	Saré Diawouly
Kiné	WILANE	F	Sinthiou Malème
Ladji	DABO	M	Dimbo

## 1.7 Atelier de Formation sur la Transformation du Jujube

Date : 07 Avril 2004

Lieu : Thiokoye Hamdalaye

### 1.7.1 LISTE DE PRÉSENCE JOUR I

Prénoms	Nom	Sexe	Village
Niouma	CAMARA	F	Hamdalaye Thiokoye
Kadiatou	KANTE	F	Hamdalaye Thiokoye
Coumba	BARRY	F	Hamdalaye Thiokoye
Kadidiatou	DIAME	F	Hamdalaye Thiokoye
Diénaba	KANTE	F	Hamdalaye Thiokoye
Hawka	DIALLO	F	Hamdalaye Thiokoye
Aissatou	KANTE	F	Hamdalaye Thiokoye
Sory	Kébé	M	Hamdalaye Thiokoye
Alimatou	CISSE	F	Hamdalaye Thiokoye
Mamadou	KEÏTA	M	Ibel
Sira Boye	DIALLO	F	Ibel
Penda	KEÏTA	F	Ibel
Kadia	BA	F	Ibel
Sira Boye	BARRY	F	Ibel
Talibé	DIALLO	M	Ndébou
Adèle	KEÏTA	F	Boulèle Ténin
Elène	SAMOURA	F	Bandafassi
Tako	BA	F	Bandafassi
Awa	DIALLO	F	Bandafassi
Alioune	NDAO	M	Hamdalaye Thiokoye
Lamine	Diémé	M	Kédougou

## 1.8 Atelier de Formation sur la Transformation du Jujube

Date : 08 Avril 2004

Lieu : Hamdalaye Thiokoye

### 1.8.1 LISTE DE PRÉSENCE JOUR II

Prénoms	Nom	Sexe	Village
Tako	BA	F	Bandafassi
Elène	SAMOURA	F	Boulèle Ténin
Adèle	KEÏTA	F	Boulèle Ténin
Tamba	KEÏTA	M	Boulèle Ténin
Kadiatou	TOURE	F	Ndébou
Kadiatou	DIALLO	F	Ndébou
Talibé	DIALLO	M	Hamdalaye Thiokoye
Kadidiatou	KANTE	F	Hamdalaye Thiokoye
Kadidiatou	DIANE	F	Hamdalaye Thiokoye

Prénoms	Nom	Sexe	Village
Salimata	DIALLO	F	Hamdalaye Thiokoye
Fatoumata	KANTE	F	Hamdalaye Thiokoye
Houlèye	DIALLO	F	Hamdalaye Thiokoye
Houleymatou	SOW	F	Hamdalaye Thiokoye
Aïssatou	KANTE	F	Hamdalaye Thiokoye
Diouma	CAMARA	F	Hamdalaye Thiokoye
Kadiatou	DIALLO	F	Hamdalaye Thiokoye
Coumba	BARRY	F	Hamdalaye Thiokoye
Bineta	DIALLO	F	Hamdalaye Thiokoye
Coumba	TRAORE	F	Hamdalaye Thiokoye
Ramatoulaye	DIALLO	F	Hamdalaye Thiokoye
Diénaba	KANTE	F	Hamdalaye Thiokoye
Fatou	KEÏTA	F	Hamdalaye Thiokoye
Wané	CAMARA	F	Hamdalaye Thiokoye
Mariama	DIALLO	F	Hamdalaye Thiokoye
Mariama Koré	DIANE	F	Hamdalaye Thiokoye
Sira Boye	BARRY	F	Ibel
Penda	KEÏTA	F	Ibel
Sira Boye	DIALLO	F	Ibel
Kadidia	BA	F	Ibel
Mamadpi	KEÏTA	M	Ibel

## 1.9 Atelier de Formation sur la Transformation du Jujube

Date : 09 Avril 2004

Lieu : Mako

### 1.9.1 LISTE DE PRÉSENCE JOUR I

Prénoms	Nom	Sexe	Village
Sankoun	CAMARA	M	Badian II
Hawa	CAMARA	F	Badian II
Michel	CAMARA	M	Barfouté
Mady	SADIAKHOU	M	Bantako
Salimata	SADIAKHOU	F	Badon
Aminata	SAKHO	F	Badon
Kany	KEÏTA	F	Mako
Oumou	DIALLO	F	Mako
Bineta	DIALLO	F	Mako
Maimouna	DIALLO	F	Mako
Hawa Tine	DIALLO	F	Mako

Prénoms	Nom	Sexe	Village
Aissatou	DIALLO	F	Mako
Mariama Niano	DIALLO	F	Mako
Mary	DIALLO	F	Mako
Coumba Béré	BA	F	Mako
Mouminatou	DIALLO	F	Mako
Adama	CAMARA	F	Mako
Diawouly	DIALLO	F	Mako
Sountoukoun	TOURE	F	Mako
Macouta	SAKILIBA	F	Bafoundou
Fily	SAGNA	F	Bafoundou
Diabou	CISSOKHO	F	Linguékoto
Sadio	KEITA	F	BADIAN I
Gabo	DRAME	F	BADIAN I
Nesso	KEITA	F	Tamboronkoto
Dionkounda	SIGNATE	F	Tamboronkoto
Sira	KEITA	F	Kabatéguinda
Foulo	CAMARA	F	Bantala
Goundo	DIAWOUNE	F	Niéméniké
Moussou	CAMARA	F	Niéméniké
Soukarou	BA	F	Niéméniké
Tai	CAMARA	F	Tambanoumouya
Diba	CAMARA	F	Kérékonko

## 1.10 Atelier de Formation sur la Transformation du Jujube

Date : 10 Avril 2004

Lieu : Mako

### 1.10.1 LISTE DE PRÉSENCE JOUR II

Prénoms	Nom	Sexe	Village
Adama	CAMARA	F	Mako
Kany	KEITA	F	Mako
Assanatou	DIALLO	F	Mako
Mariama Niano	DIALLO	F	Mako
Hawa	BA	F	Mako
Fatoumata Guirassy	DIALLO	F	Mako
Aissatou	BA	F	Mako
Mouminatou	DIALLO	F	Mako
Hawa Tine	DIALLO	F	Mako
Mariama	DIALLO	F	Mako

**Programme Agriculture – Gestion des Ressources Naturelles :  
Rapport de la Formation sur la Transformation du Jujube**

Prénoms	Nom	Sexe	Village
Oumou	SQUARE	F	Mako
Diawouly	DIALLO	F	Mako
Maimouna	DIALLO	F	Mako
Bala	DIALLO	F	Mako
Bineta	DIALLO	F	Mako
Sountoukoun	TOURE	F	Mako
Sankoun	CAMARA	F	Bandian II
Mady	SADIAKHOU	F	Bantako
Gabo	DRAME	F	Bandian I
Sadio	KEITA	F	Bandian I
Hawa	CAMARA	F	Bandian I
Diba	CAMARA	F	Kérékonko
Tai	CAMARA	F	Tamba noumouya
Diabou	CISSOKHO	F	Linguékoto
Nesso	KEITA	F	Tomborokoto
Dimkounda	SIANATE	F	Tomborokoto
Macouta	CISSOKHO	F	Bafoundou
Fily	SAGNA	F	Bafoundou
Salimata	SADIAKHOU	F	Badon
Aminata	SAKHO	F	Badon
Foulo	CAMARA	F	Bantata
Soukarou	BA	F	Niéméniké
Goundo	DIAWOUNE	F	Niéméniké
Moussou	CAMARA	F	Niéméniké
Sira	KEITA	F	Kabatéguinda
Sountou	CAMARA	F	Badon
Moussa	CAMARA	M	Bantata

Date	Lieu	Nombre par session				Nombre total	
		Village	Homme	Femme	Personne	de village	de personne
22-23/03/2004	Kothiary	06	02	19	21	36	116 dont 100 femmes, 16 hommes
24-25/03/2004	Sinthiou Malème	11	08	20	28		
07-08/04/2004	Hamdalaye Tiokoye	05	03	27	30		
09-10/04/2004	Mako	14	03	34	37		