ONG GREDD

Un monde durable et sécurisé

Projet de valorisation nutritionnelle et environnementale du Pterocarpus santalinoides

Etude d'état des lieux de la consommation du P. Santalinoides dans la commune de zogbodomey au Bénin



Amande de P. santalinoides extraite

Une ressource locale, un levier de développement durable pour les communautés de Zogbodomey



cuisson et consommation des amandes de pterocarpus en atelier

PRÉPARÉE PAR

ONG GREDD, Août 2025

Abomey-Calavi, Bénin

Compétences Solidaires

© GREDD ONG – Compétences Solidaires, 2025

Tous droits réservés. La reproduction partielle ou totale de ce document est autorisée uniquement avec une citation complète de la source.

Les opinions exprimées dans cette étude sont celles des auteurs et ne reflètent pas nécessairement celles des institutions partenaires ou des bailleurs potentiels. Toutes les précautions raisonnables ont été prises pour vérifier les informations contenues dans ce rapport. Toutefois, le document est diffusé sans garantie, explicite ou implicite. La responsabilité de l'interprétation et de l'usage des données revient exclusivement au lecteur.

Ce rapport peut être cité comme suit :

Dahodo M., Agbetan E., Adam Y., Bargel T. (2025). Étude d'état des lieux de la consommation des amandes de Pterocarpus santalinoides dans la commune de Zogbodomey. GREDD ONG – Compétences Solidaires.

Les auteurs tiennent à remercier les communautés locales, les groupes organisés, les personnes ressources et les partenaires techniques ayant contribué à la collecte des données, aux échanges communautaires et à la structuration des résultats.

Pour plus d'informations :

GREDD ONG – Groupe de recherche et d'expertise pour le développement durable Compétences Solidaires – France

Site web : https://www.competences-solidaires.org

Table des matières

Note 4
Résumé exécutif 5
Introduction 6
I. Objectifs de l'état des lieux 7
1- Objectif général 7
2- Objectifs spécifiques 7
II. Méthodologie 7
- Techniques de collecte 7
- Échantillonnage 8
- Organisation des données 8

III-Résultats de l'étude 9
3-1. Rôle historique et alimentaire 9
3-2. Déclin de la consommation 9
3-3. Processus de transformation complexe 9
3-4. Formes de consommation 10
3-5. Perceptions et croyances 11
3-6. Absence de valorisation institutionnelle 11
IV-Disponibilité et accessibilité 12
V-Défis et opportunités 13
Conclusion et recommandations 13
Conclusion ..... **Erreur ! Signet non défini.**
Recommandations ..... **Erreur ! Signet non défini.**
Annexes 16

Note

Cette étude s'inscrit dans une démarche de valorisation des ressources locales et de renforcement de la sécurité alimentaire dans la commune de Zogbodomey. Elle porte sur les amandes de *Pterocarpus santalinoides,* un produit forestier non ligneux longtemps utilisé dans les régimes traditionnels, aujourd'hui en voie de marginalisation.

À travers une approche qualitative participative, ce travail vise à documenter les pratiques actuelles de consommation, les perceptions socioculturelles et les contraintes techniques liées à cette ressource. Il s'appuie sur des enquêtes de terrain menées auprès des communautés locales, des groupes organisés et des personnes ressources, afin de produire une analyse contextualisée et opérationnelle.

L'objectif est double :

- D'une part, restituer les savoirs endogènes et les dynamiques communautaires autour du *Pterocarpus santalinoides* ;
- D'autre part, identifier les leviers d'action pour une revalorisation durable, en lien avec les enjeux de nutrition, de résilience et de développement local.

Ce rapport constitue ainsi une base de réflexion pour les acteurs du territoire, les décideurs et les partenaires techniques engagés dans la promotion des filières locales à fort potentiel. Il invite à repenser les usages, à soutenir les initiatives communautaires et à inscrire cette ressource dans une logique de développement inclusif et durable.

Médard DAHODO, Président
Groupe de recherche et d'expertise pour le développement durable- ONG GREDD, Bénin

Thierry BARGEL, Président
Compétence solidaires – CS, France

Résumé exécutif

Cette étude qualitative, menée dans la commune de Zogbodomey, explore les pratiques, perceptions et contraintes liées à la consommation des amandes de *Pterocarpus santalinoides*, une ressource alimentaire traditionnelle autrefois centrale dans les régimes locaux. Malgré ses qualités nutritionnelles et son rôle historique en période de disette, le produit est aujourd'hui marginalisé et peu valorisé.

Les enquêtes de terrain révèlent un net recul de la consommation, dû à la complexité du processus de transformation, à l'absence de structuration de la filière et à une image sociale négative associée à la pauvreté. Les jeunes générations se désintéressent du produit, tandis que les savoirs traditionnels s'effacent progressivement.

Cependant, l'étude met en évidence plusieurs opportunités locales : la motivation des femmes organisées en tontines (un système d'épargne collectif), la persistance des savoirs chez les anciens, et la valorisation culturelle du produit dans les récits et proverbes. Elle recommande des actions concrètes telles que la sensibilisation communautaire, la transmission intergénérationnelle des savoirs, le développement d'outils de transformation adaptés, la structuration de la filière, et l'intégration du produit dans les politiques locales de nutrition et de développement.

Introduction

Située au cœur du département du Zou, la commune de Zogbodomey se distingue par la forte dépendance de ses populations rurales aux ressources naturelles pour leur subsistance. Parmi celles-ci, le *Pterocarpus santalinoides* occupe une place particulière : ses amandes, reconnues pour leurs propriétés nutritionnelles et médicinales, sont traditionnellement consommées sous forme cuite. Pourtant, malgré leur potentiel, ces amandes restent peu valorisées, marginalisées dans les systèmes alimentaires locaux et absentes des politiques de développement.

Cette sous-utilisation contraste avec les enjeux actuels de sécurité alimentaire, de diversification nutritionnelle et de valorisation des Produits Forestiers Non Ligneux (PFNL). Dans un contexte marqué par l'insécurité alimentaire persistante, la pression croissante sur les ressources naturelles et une volonté nationale de promouvoir les filières locales à fort potentiel, il devient essentiel d'évaluer les pratiques de consommation liées à cette ressource.

L'étude menée à Zogbodomey s'inscrit dans cette dynamique. Elle vise à établir un état des lieux approfondi de la consommation des amandes de *Pterocarpus santalinoides*, à identifier les freins et les leviers à leur adoption, et à proposer des pistes concrètes pour leur valorisation durable. En mobilisant les savoirs endogènes et les dynamiques communautaires, ce travail offre une base de données contextualisée pour orienter les interventions futures en matière de sécurité alimentaire, de valorisation des PFNL et de développement économique local.

I. Objectifs de l'état des lieux

1- Objectif général

Évaluer les pratiques, perceptions et dynamiques liées à la consommation des amandes de *Pterocarpus santalinoides* afin d'orienter les stratégies de structuration de la filière dans une perspective de sécurité alimentaire et de développement local.

2- Objectifs spécifiques

Les objectifs spécifiques suivants ont été poursuivis :

- Identifier les profils sociodémographiques des consommateurs actuels et potentiels.
- Décrire les modes de consommation et les usages traditionnels associés aux amandes.
- Analyser les perceptions, croyances et freins socioculturels liés à cette ressource.

II. Méthodologie

Cette étude repose sur une approche qualitative participative, conçue pour capter les réalités locales autour de la consommation des amandes de *Pterocarpus santalinoides*. Elle combine plusieurs techniques complémentaires de collecte et d'analyse des données.

➢ Techniques de collecte

Deux principaux outils ont été mobilisés :

Entretiens semi-directifs : réalisés auprès d'anciens consommateurs, de membres de groupes organisés et de personnalités locales influentes. Ces échanges ont permis de documenter les pratiques anciennes, les lieux d'approvisionnement et les formes traditionnelles de consommation.

Diagnostics communautaires : menés en groupe, ils ont favorisé l'expression collective des besoins, des préférences et des obstacles liés à la consommation du *Pterocarpus santalinoides*

➢ Échantillonnage

Les focus groupes ont réuni entre 20 et 30 participants par village, sélectionnés selon une logique de diversité sociodémographique. L'échantillon comprenait des consommateurs individuels, des membres de groupements et des leaders communautaires afin de refléter la pluralité des expériences et des perceptions.

➢ Organisation des données

Les informations recueillies ont été structurées en fiches thématiques autour de quatre axes :

- ✓ Profils des consommateurs
- ✓ Modes de consommation
- ✓ Perceptions et croyances
- ✓ Disponibilité et accessibilité du produit

Le tableau I ci-dessous présente de manière synthétique les principales composantes méthodologiques mobilisées pour l'étude.

Table 1: Composante méthodologique

Composante méthodologique	Description
Approche générale	Qualitative participative, centrée sur les réalités locales
Techniques de collecte	Entretiens semi-directifs et diagnostics communautaires
Type de participants	Consommateurs individuels, membres de groupements, leaders
Échantillonnage	Diversité sociodémographique ; 20 à 30 participants par village
Organisation des données	Fiches thématiques : profils, modes de consommation, perceptions, accessibilité

III-Résultats de l'étude

L'étude met en lumière les réalités actuelles de la consommation du *Pterocarpus santalinoides* (localement appelé Gbègbè), une ressource alimentaire traditionnelle autrefois centrale dans l'alimentation locale surtout en période de disette.

3-1. Rôle historique et alimentaire

Les enquêtes menées au cours de cette étude révèlent l'importance du *Pterocarpus santalinoides* dans les années de crise alimentaire (1974,1990, ... ; années de crise alimentaire déduites à partir des témoignages). Les témoignages font état du fait que le *Pterocarpus santalinoides* était un aliment de survie, très consommé en période de famine. Il était préparé quotidiennement et apprécié pour sa capacité à rassasier et sa valeur nutritive.

3-2. Déclin de la consommation

La consommation du *Pterocarpus santalinoides* a connu un net recul au cours des trois dernières décennies. Ce déclin s'explique par plusieurs facteurs convergents. D'une part, l'arrivée de nouveaux aliments plus faciles à préparer a modifié les habitudes culinaires, reléguant le *Pterocarpus santalinoides* à un usage marginal. D'autre part, le processus d'extraction de l'amande et de transformation, jugé long et pénible, décourage de nombreuses familles. Enfin, la perception sociale du *Pterocarpus santalinoides* comme un « aliment de pauvreté » ou de disette contribue à sa stigmatisation, notamment auprès des jeunes générations.

3-3. Processus de transformation complexe

La faible consommation des amandes de *Pterocarpus santalinoides* dans la commune de Zogbodomey s'explique en grande partie par la complexité du processus de transformation, qui mobilise à la fois du temps, de l'énergie et des ressources matérielles.

La collecte des gousses s'effectue principalement en brousse, souvent sur les berges des cours d'eau, entre juillet et septembre. Cette étape, déjà exigeante en termes de déplacement et de pénibilité, est suivie d'un travail manuel fastidieux : chaque gousse doit être ouverte une à une pour en extraire les amandes. Ce procédé, entièrement artisanal, demande une grande patience et une main-d'œuvre disponible.

La complexité technique et logistique du processus (confère étude technologique de la transformation du *Pterocarpus santalinoides*, Dahodo et al., 2025) constitue un frein majeur à la consommation régulière du *Pterocarpus santalinoides* malgré ses qualités nutritionnelles et son ancrage culturel.

illustration





3-4. Formes de consommation

Les formes de consommation des amandes de *Pterocarpus santalinoides* sont aujourd'hui **résiduelles et peu visibles**, bien qu'elles aient autrefois occupé une place importante dans l'alimentation locale. Seules quelques familles, souvent âgées ou attachées aux pratiques traditionnelles, continuent d'en faire usage de manière occasionnelle.

Les usages recensés lors de l'enquête incluent la préparation en **bouillie** ou encore leur consommation en **accompagnement avec du gari ou de la farine**.

Ces recettes, bien que connues, ne sont plus transmises aux jeunes générations, qui les jugent peu modernes ou trop contraignantes à réaliser.

Pour prolonger la durée de conservation, certaines familles pratiquent encore le **séchage des amandes**, une méthode simple qui permet de les stocker sans altération. D'autres ont recours à la **torréfaction**, afin de les consommer plus tard. Ces pratiques, bien qu'efficaces, sont aujourd'hui **rares et en voie d'abandon**, faute de valorisation et de reconnaissance.

Ce recul des formes de consommation s'inscrit dans un processus plus large de **désintérêt pour les ressources locales forestières**, lié à la modernisation des régimes alimentaires, à la perte des savoirs traditionnels et à la complexité du processus de transformation. Pourtant, ces usages témoignent d'un **potentiel culinaire et patrimonial** qui pourrait être réactivé dans une logique de valorisation durable.

3-5. Perceptions et croyances

Le *Pterocarpus santalinoides* est souvent perçu comme un aliment de secours, consommé en période de crise ou de disette. Cette image de « nourriture qui sauve » (verbatim local à Hinzounmin) est renforcée par des proverbes et récits locaux valorisant son rôle dans la survie (son nom local en fon, goun … ; ‘’aliment de vie difficile’’).

Cependant, une mauvaise préparation, notamment le non-retrait de l'enveloppe externe de l'amande, est réputée provoquer un effet **enivrant**, ce qui alimente la méfiance et freine sa consommation.

3-6. Absence de valorisation institutionnelle

À ce jour, aucune organisation n'a entrepris d'action spécifique pour valoriser le *Pterocarpus santalinoides* (tout au moins selon les résultats de notre enquête de terrain). Les organisations actives dans la zone (ALDIPE, CEBEDES, UNICEF,

FAO, GIZ …) interviennent dans des domaines connexes (nutrition, agriculture, assainissement …) sans lien direct avec cette filière.

IV-Disponibilité et accessibilité

La disponibilité du *Pterocarpus santalinoides* est étroitement liée à sa saisonnalité, à l'environnement naturel et aux efforts de collecte déployés par les communautés locales. Ce fruit est principalement accessible entre juillet et septembre (petite saison sèche), période durant laquelle sa production dépend fortement des conditions climatiques et de la préservation des arbres. Les zones de collecte se situent en brousse, souvent sur les berges, ce qui rend l'accès difficile, notamment en saison pluvieuse.

En résumé, le tableau 2 présente la synthèse des résultats saillants de l'étude.

Tableau II : synthèse des résultats de l'étude

Thème	Observations clés
Rôle historique	Aliment de survie en période de famine ; consommation quotidienne autrefois
Déclin de la consommation	Diminution depuis ~30 ans ; perçu comme aliment de pauvreté ; processus complexe
Transformation	Extraction manuelle ; double cuisson ; préparation longue et exigeante
Formes de consommation	Bouillie, accompagnement ; conservation par séchage
Perceptions et croyances	Aliment salvateur ; effet enivrant si mal préparé ; valorisé dans les récits
Soutien institutionnel	Aucun appui spécifique à la filière *Pterocarpus santalinoides* ; ONG présentes mais non impliquées

V-Défis et opportunités

L'analyse réalisée sur le terrain révèle une série de **contraintes techniques, sociales et environnementales** qui freinent la consommation du *Pterocarpus santalinoides*, tout en faisant émerger des **opportunités locales et culturelles** porteuses d'espoir pour sa réhabilitation. Sur le plan technique, le processus de transformation reste **long, exigeant et peu mécanisé**, nécessitant une forte consommation de bois et de temps, ce qui décourage nombreuses familles. L'absence de **techniques modernes adaptées** à sa préparation accentue cette difficulté. Socialement, le produit souffre d'un **désintérêt croissant des jeunes générations (tout au moins sous ces formes de présentations historiques),** qui le perçoivent comme dépassé, tandis que la **transmission des savoirs culinaires** s'amenuise. Son image, souvent associée à la pauvreté, nuit à son attractivité. À cela s'ajoutent des **défis environnementaux** : la **déforestation**, la **sécheresse** et l'éloignement progressif des zones de collecte rendent l'accès aux arbres de plus en plus difficile.

Cependant, des leviers locaux existent et pourraient être mobilisés pour inverser cette tendance. Les femmes**,** organisées en groupes de tontines montrent une forte motivation et une capacité à mutualiser les efforts. Les savoirs traditionnels, encore vivants chez les personnes âgées, constituent une ressource précieuse pour la transmission et la revalorisation des pratiques. La volonté communautaire de relancer la consommation du *Pterocarpus santalinoides* est manifeste, et pourrait s'appuyer sur des opportunités culturelles fortes. Son intégration dans les programmes de nutrition renforcerait non seulement son statut, mais aussi son rôle dans la sécurité alimentaire locale.

Conclusion et recommandations

L'étude sur l'état des lieux de la consommation du *Pterocarpus santalinoides* dans la commune de Zogbodomey met en lumière une ressource alimentaire

traditionnelle dont la consommation a connu un déclin depuis plusieurs années, malgré son importance historique, nutritionnelle et culturelle. Autrefois consommé quotidiennement, le *Pterocarpus santalinoides* est aujourd'hui relégué à un usage occasionnel, principalement par les femmes et les personnes âgées.

La baisse de consommation s'explique par plusieurs facteurs : la complexité du processus de transformation, la perception négative associée à son statut d'aliment de pauvreté, le désintérêt des jeunes générations, et la raréfaction des arbres due à la déforestation et aux changements climatiques. À cela s'ajoute l'absence totale de valorisation institutionnelle, de marché structuré et de soutien technique ou financier.

Pourtant, le *Pterocarpus santalinoides* possède un potentiel considérable. Il est profondément enraciné dans la mémoire collective, valorisé dans les récits et proverbes locaux, et maîtrisé par des groupes de femmes motivées et organisées. Sa revalorisation pourrait contribuer à la sécurité alimentaire, à la résilience communautaire et à la préservation du patrimoine culinaire local.

Pour favoriser la relance et la valorisation durable du *Pterocarpus santalinoides* à Zogbodomey, il convient d'agir sur plusieurs leviers complémentaires.

- La sensibilisation communautaire apparaît comme une étape clé pour réhabiliter l'image du produit, en mettant en lumière ses qualités nutritionnelles, son rôle historique dans la résilience alimentaire et son ancrage dans le patrimoine local.
- La transmission intergénérationnelle des savoirs traditionnels, notamment à travers des ateliers pratiques, permettrait de préserver les techniques de transformation tout en impliquant les jeunes.
- Sur le plan technique, le développement d'outils simples et adaptés, issus de la recherche locale, contribuerait à alléger la pénibilité du travail et à rendre la filière plus attractive.

- La structuration de la filière, par la création de coopératives ou de groupements spécialisés, renforcerait la coordination entre les acteurs et faciliterait l'accès aux marchés.
- Il est également crucial d'intégrer le *Pterocarpus santalinoides* dans les politiques locales de nutrition, d'agriculture durable et de valorisation des produits forestiers non ligneux, afin de lui conférer une reconnaissance institutionnelle.
- Enfin, un appui financier et institutionnel ciblé, notamment à travers l'implication des ONG et des projets de développement, permettrait de soutenir les femmes dans la structuration de la filière, l'accès au crédit, la formation et l'équipement.

Annexes

Témoignages des anciens

« Le *Pterocarpus santalinoides* nous a sauvés quand il n'y avait rien à manger. On le préparait tous les jours. »

« Si on ne retire pas l'enveloppe, le repas fait que l'on a la tête qui tourne. C'est pour ça que les jeunes ont peur »

« Avant, on allait en groupe dans la brousse, on chantait, on ramassait les fruits. C'était une fête. »