

7 mai 2017 / Oui KOETA / Burkina24

<https://burkina24.com/2017/05/07/ouaga-un-marche-consommons-burkinabe-a-gounghin/>



Ouaga : Un marché « consommons burkinabè » à Gounghin



Publié le 7 mai 2017 Par Oui Koeta

5377 0

1.5k
PARTAGES

f Partager

Twitter

Un marché hebdomadaire « qui met en valeur la production et la consommation locale » à Ouagadougou, il y en a au quartier populaire Gounghin. Chaque samedi entre 10h et 14h, les consommateurs y trouveront « le meilleur du Burkina Faso ».

De l'avis des promoteurs du marché éco-local, les mots de l'illustre Thomas Sankara sont toujours d'actualité. Ils disent être convaincus que « la souveraineté alimentaire demeure une question cruciale, qui dépend fortement des relations commerciales internationales mais également du comportement des consommateurs locaux ». Les producteurs ne cachent pas leur volonté de créer un marché éco-local dans chaque quartier populaire de la capitale.

Konkobo/De Graeve Mien est promotrice du restaurant Le Foyer situé à l'intérieur de l'Atelier théâtre burkinabè. La gérante confie être en train de développer sa propre ferme. « *Je peux témoigner qu'il n'y a aucun produit chimique qui a été utilisé* », confie-t-elle aux promoteurs d'Agribusiness TV accompagnés d'autres journalistes partageant le même intérêt qu'eux pour le monde agricole et au responsable de l'association Yelmani qui œuvre « *pour la souveraineté alimentaire* ».



Ce client repart les mains pleines des produits sortis de la boulangerie Fa So Leil de Mahamoudou Congo © Burkina24

Pour le responsable éditorial de Agribusiness TV Inoussa Maiga, il n'y a nul doute que « *de plus en plus, des Burkinabè se questionnent sur la qualité des produits qu'ils consomment* ». Il fait partie de ceux-là qui sont à la recherche de ces « produits assez spécifiques ».

S'il a décidé de faire ses provisions au marché « éco-local », c'est qu'il est parti sur la base d'un constat. Ce consommateur de pommes de terre a fait part de ses observations : « *Quand tu achètes la pomme de terre ordinaire, c'est difficile de conserver. Alors qu'ici, j'ai pu constater que ça tient beaucoup plus longtemps. J'ai compris par la suite que c'est parce que c'est produit sans les intrants chimiques. Il en est de même pour les autres produits. Non seulement, ça n'a pas le même goût, mais la conservation est plus facile* ».

Nawsheen Hosenally, co-fondatrice de Agribusiness TV confie elle aussi fréquenter le marché depuis près de trois mois maintenant. Le déclic est parti d'une visite sur le site où les femmes produisent les légumes « agro-écologiques ». C'est là, que celle qui a fait des études en agronomie et qui a « fait la marche contre Monsanto » aux Pays-Bas, a découvert que la production est écoulee chaque samedi sur le marché « éco-local ».



Restauratrice, boulanger et producteurs réfléchissent sur les contours de la production et de la consommation locale au Burkina © Burkina24

« La première observation que j'ai faite c'est que les carottes et les tomates que j'achetais dans les marchés normaux, ça ne tenait pas plus d'une semaine. Mais les carottes que j'achète ici, ça peut faire deux semaines sans se gâter dans le frigo », analyse-t-elle. C'est en cela que tient « la différence ». Et même si, « c'est vrai que le prix est un peu plus élevé », côté qualité, la consommatrice se dit « satisfaite ». C'est ce qui fait d'elle une cliente de conquise.

L'histoire ne s'arrête pas là. Nawsheen Hosenally, qui a découvert la technique de production de la laitue sur le site Yelemani, l'a reproduite chez elle à la maison. « Maintenant je produis mes propres laitues à la maison. Je n'achète plus », dit-elle toute souriante.

Mahamoudou Congo est le promoteur de la boulangerie « Fa So Leil ». Ce boulanger qui affirme lui aussi avoir « lutté ici contre Monsanto », a décidé de mener un combat de son côté. Celui d'« intégrer la céréale locale, de diminuer un tout petit peu l'importation du blé » et surtout d'« essayer de transformer la céréale et lui donner aussi cette même valeur ». En plus du pain fait à base du mil, il fait du biscuit et bien d'autres.

L'idée, il confie l'avoir murie en Suisse où il a travaillé dans la transformation et la distribution de produits alimentaires. Une fois de retour, Mahamoudou Congo s'est demandé pourquoi ne pas transformer les céréales. C'est de là qu'est née l'idée de monter une unité de boulangerie. Cela lui réussit visiblement. « J'ai vu que les gens ont accepté. C'est pour dire que les Burkinabè adhèrent à nos produits », dit-il sourire aux lèvres.

Oui KOETA

Burkina24