

# LA DEMANDE URBAINE EN AFRIQUE POUR LES PRODUITS DE CUEILLETTE. LE NJANSANG (*Ricinodendron heudelotii*) ET DE L'ANDOK (*Irvingia spp*) A YAOUNDE (CAMEROUN) : UN MARCHÉ EN EXPANSION.

Diomède MANIRAKIZA (Doctorant : Université de Yaoundé II/CIRAD/IITA) et Sandrine DURY (CIRAD et IITA)

Avec la collaboration de Ousseynou Ndoye, Danielle Lema Ngoni (CIFOR) et de Touna Mama (Université de Yaoundé II)

La consommation du njansang à Yaoundé est estimée à 300 tonnes/an et celle d'andok à 50 tonnes. Ceci représente un marché de plus de 1,2 millions de dollars par an.

Des innovations endogènes sur les procédés de transformation sont en cours d'apparition, notamment pour rendre le produit "prêt à l'emploi" (poudre, pâte) et pour mécaniser le décortiquage des noix.



Les "amanands" (cotylédons) de mangue sauvage (*Irvingia spp.*) sous forme entière et écrasée en pâte.

© D. MANIRAKIZA - Marché de Mfoundi, 2002

## Quelle place des produits de cueillette dans l'alimentation moderne africaine?

Les produits de cueillette, issus de la forêt et des arbres forestiers semblent généralement rattachés au monde domestique, et non au monde moderne et au commerce.

Cette étude remet en cause cette idée reçue en évaluant la place dans la consommation urbaine de deux produits provenant de grands arbres sauvages de la zone forestière du "Grand Sud" du Cameroun.

## Origine des données :

- Entretiens qualitatifs en avril 2002 avec 35 ménagères de Yaoundé, originaires de toutes les régions du Cameroun [2]
- Enquête sur les dépenses alimentaires, menée auprès de 200 ménages à Yaoundé en 1999/2000 [1]

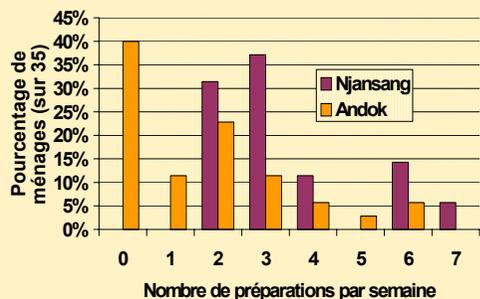
## Une opportunité de revenus et de forte valeur ajoutée pour les producteurs et distributeurs :

Les dépenses des ménages de Yaoundé correspondaient à 607 millions de Fcfa en 2000 pour le njansang, et à 190 millions de Fcfa pour l'andok, pour un prix moyen de 2033 F/kg et 3550 F/kg respectivement [1]. Le prix du kg est élevé par rapport aux productions agricoles.



© D. MANIRAKIZA - Marché de Mfoundi, 2002

## Fréquence d'utilisation du njansang et de l'andok



## Le njansang est un "passe partout".

Il est utilisé pour son goût et comme épaississant dans de nombreuses sauces, où il accompagne d'autres condiments (ail, gingembre, tomate, autres graines et écorces). 100% des ménagères le consomment au moins 2 fois par semaine [2].

L'andok est une "spécialité", qui entre dans la préparation de certaines sauces. En plus de son goût particulier, il rend la sauce gluante. Il est surtout apprécié par les ménages originaires des zones de production. 40% des ménages ne le consomment jamais [2].

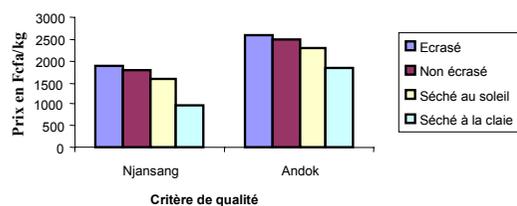
## Le niveau de transformation et la qualité du séchage influencent les prix

Les fruits sont transformés (nettoyage, cuisson, cassage des noyaux) en milieu rural pour en extraire les amandes qui sont acheminées en ville, puis vendues aux ménagères et restauratrices. En général, celles-ci écrasent elles-mêmes, à la pierre, ces amandes avec les autres condiments des sauces.

Certains intermédiaires réalisent parfois une seconde transformation, en poudre pour le njansang, en pâte pour l'andok, avant de vendre un produit prêt à l'emploi, qui coûte légèrement plus cher (voir graphe ci contre).

Le critère principal de qualité est le séchage, effectué soit au soleil, soit sur une claie au-dessus du foyer. On reconnaît un produit bien séché à sa couleur brillante. Les produits de seconde qualité sont noirâtres.

## Impact des critères de qualité sur le prix



## Conclusion

L'étude indique que la demande urbaine de ces produits de cueillette est structurellement importante, et qu'elle devrait augmenter avec le taux d'urbanisation, car il existe peu ou pas de substituts et que les consommateurs urbains apprécient ces produits.

La part du marché du njansang est supérieure à celle de l'andok, mais les deux produits ont des marchés en expansion. Une stratégie d'amélioration de la qualité du séchage, et de mise au point de produits prêts à l'emploi semble prometteuse.

## Références :

[1] DURY, S. 2001. *Analyse économique de l'alimentation des ménages dans les villes de la zone forestière du Cameroun, pour la formulation de politiques de recherche agronomique. Méthodes et résultats préliminaires du projet urbanfood.* CIRAD/IITA, Yaoundé.

[2] MANIRAKIZA, D. 2002. *La consommation des produits forestiers non ligneux. Le cas de Ricinodendron heudelotii et de Irvingia spp. à Yaoundé.* Mémoire de DEA. Université Yaoundé II.