

RAPPORT DE FORMATION DE QUATRE GROUPEMENTS FEMININS DE OUORO
SUR LA
TRANSFORMATION DU SESAME, HARICOT ET ARACHIDE

L'an deux mille seize et les 22 23 et 24 septembre 2016 s'est tenue à Ouoro une séance de formation au profit de quatre groupements féminins. Cette formation **assurée par deux formatrices venues de Sabou** a connu la participation de **20 femmes dont 5 par groupement**. Elle s'est déroulée autour de trois modules que sont la transformation du sésame, du haricot et celle de l'arachide et s'est passée comme suit.

La première journée a consisté en **une sensibilisation sur l'hygiène, la vie en groupement**. Ensuite il s'est agi de demander de se prononcer sur leurs attentes. Suite à ces conversations, les femmes ont souhaité comme convenu de suivre une formation sur **la transformation du sésame et des arachides sucrés et salés**. De même, elles ont voulu suivre la **transformation du haricot en gaonré**, qui est un met prisé lors des cérémonies de mariages et de baptême. Ainsi commença la formation proprement dite par **le triage** du haricot, du sésame et des arachides. Ensuite, on a procédé **au pilage du haricot pour le faire moudre** avant de passer **à la cuisson** le jour suivant.

Au deuxième jour ce fut **la transformation du sésame** qui avait été **pilé la veille et séché** comme le haricot. Le sésame comme l'arachide a été transformé en ajoutant soit **du sucre ou du sel**.

C'est donc au troisième jour que **le haricot a été préparé car la cuisson prend plus de temps**.

Il faut retenir que pendant la formation, au deuxième et au troisième jour, des questions portant sur les activités de la veille ont été posées avant de passer à l'activité du jour.

C'est sur une note de satisfaction que la formation prit fin aux environs de 12H

LES FORMATRICES MME ZONGO MME KABORE



A la fin de la session le matériel est remis aux participantes

FICHE DE FORMATION

1°) SESAME

- faire enlever le son par pilage
- faire sécher un peu
- mettre le sucre dans la marmite
- laisser fondre le sucre
- ajouter le sésame
- Laisser mijoter
- servir dans les pots
- détacher des pots

2°) ARACHIDE

- faire bouillir les arachides
- faire sécher un peu
- mettre un peu dans la marmite
- ajouter le sucre en poudre
- mettre les arachides bouillis
- laisser mijoter
- ajouter encore du sucre quand l'eau se retire
- retirer les arachides
- laisser refroidir et servir

3°) HARICOT

- faire enlever le son par pilage
- faire sécher après lavage
- faire moudre au moulin

Faire battre la farine en ajoutant du sel et de la potasse jusqu'à obtenir une pâte blanchâtre

(on peut ajouter des feuilles de haricot ou de persil pour rendre vert :le jus des feuilles ou les feuilles associées au moulin

- ajouter un peu d'eau pour rendre la pâte
- servir dans des pots ou sachets
- mettre dans la marmite contenant l'eau bouillante se trouvant sous des branchages ou des coques d'arachides
- couvrir et laisser cuire
- Retirer les pots ou les sachets
- servir par découpage

Transformations sucrées ou salées de l'arachide et du sésame



Des arachides et du sésame transformés

Transformation du haricot « bengà » en gaonré



Du Gaonré (à base de haricot)