

Le fruit du baobab, emblème du Sénégal, un « super-aliment » qui a la cote

« Les aliments stars de l'Afrique » (4). Riche en calcium, en vitamine C, en potassium, magnésium et en fibres, le « bouye » a toutes les vertus, qui séduisent de plus en plus microentrepreneurs et industrie agroalimentaires.

Par Théa Ollivier (Dakar, correspondance)

Publié hier à 18h30, mis à jour à 06h07

Article réservé aux abonnés

¶ **Pour ne rien manquer de l'actualité africaine, inscrivez-vous à la newsletter du Monde Afrique à partir de ce lien.** Chaque samedi à 6 heures, retrouvez une semaine d'actualité et de débats traitée par la rédaction du Monde Afrique.



Le « bouye », fruit du baobab, dans le village de Thiawe Thiawe (Sénégal), en juillet 2008. GEORGES GOBET / AFP

C'est un fruit à l'allure étrange. Une cosse marron à maturité, une peau douce, qui révèle à l'intérieur une pulpe blanche sèche et fibreuse et ses graines noires. Le pain de singe – appelé *bouye* au Sénégal – est le fruit du baobab. Un « super-aliment », au goût acidulé, qui cumule les vertus : deux fois plus riche en calcium qu'une portion de lait, cinq fois plus riche en vitamine C qu'une orange, ayant une grande teneur en potassium et en magnésium, excellent antioxydant, et riche en fibres. Il n'est alors pas étonnant que le bouye soit cuisiné traditionnellement de multiples manières au Sénégal, pays dont le symbole est le baobab.

Episode 1 [III](#) [L'ensète, faux bananier éthiopien et plante miracle contre la faim ?](#)

En poudre, en jus, en sirop, en gâteaux ou en confiture, Awa Samb transforme le pain de singe dans la région de Fatick, au sud-est de Dakar, la capitale. « *C'est aussi avec sa poudre que l'on cuisine le ngalakh, préparation traditionnelle pour célébrer la fin du carême* », explique la directrice du Groupement d'intérêt économique des jeunes entrepreneurs de Sokone.

Si les ventes à l'exportation ont chuté depuis la crise liée à la pandémie de coronavirus, la grande majorité des produits de la transformatrice sont vendus sur les marchés locaux, qui ont la capacité d'absorber une grande partie de la production sénégalaise générée par les multiples microentreprises artisanales de transformation qui en vivent.

« Café sans caféine »

Les petites galettes de bouye vendues aux enfants à la sortie de l'école sont par exemple le produit phare de Yacine Ndow, qui est à la tête de la petite entreprise de transformation Yas Agro. « *Nous récoltons le pain de singe en Casamance, puis nous cuisinons à Dakar la chair transformée en poudre pour en faire des biscuits* », explique la jeune entrepreneuse.

Maxence Salou, fondateur de la petite entreprise burkinabée Laafi Zaaka, a lui innové en transformant les graines du pain de singe en une poudre noire qu'il vend comme du « *café de baobab sans caféine* ». « *J'utilisais la chair pour faire des compléments alimentaires riches en calcium mais je jetais les graines, c'était du gâchis. Alors j'ai cherché à valoriser ces déchets qui renforcent le système immunitaire et aident à réguler la tension artérielle* », explique le Burkinabé venu vendre ses produits au Sénégal.

Episode 2 [III](#) [L'épopée de la mangue du Burkina Faso, ou comment « l'or orange » a conquis nos assiettes](#)

Depuis quelques années, ce fruit ancestral commence à sortir des cuisines familiales pour occuper les rayons de boutiques bio, comme dans le magasin en ligne Soreetul, spécialisé dans la distribution de produits naturels transformés au Sénégal. C'est justement sur cette plateforme que Mariama Dème, fondatrice de Batouly, société de transformation de jus « 100 % local » à Thiès, vend ses produits innovants à base de produits sénégalais. Et c'est le bouye qui a pris la tête des ventes. **Il vous reste 42.15% de cet article à lire. La suite est réservée aux abonnés.**