

20 Le nouveau fromage, on en raffole

Bio Ganni Kirabe Allou • Mori Gouroubera

Les femmes du village de Badéparou de la municipalité de Tchaourou, au Bénin commençaient à se faire de l'argent en transformant les fèves de soja en fromage (en fait en tofu). Mais le fromage n'atteignait pas les hautes normes de qualité en raison des techniques utilisées par les femmes.

Pour améliorer la qualité du fromage, une vidéo sur la fabrication du fromage de soja a été présentée en collaboration avec l'ONG DEDRAS dans le cadre de projections de vidéos à Badéparou.

Les femmes se sont organisées en petits groupes de 10 personnes chacun pour regarder la vidéo de 9 minutes. Nous avons parlé de nouveaux aux femmes trois mois après le visionnement de la vidéo.

Les femmes ont aimé la vidéo. Premièrement, elles ont mis l'accent sur le fait la plupart des formations classiques qu'elles ont reçues avant cette formation vidéo excluait certaines membres du groupe.

Des fois, les formateurs forment seulement les leaders de groupes. Ces leaders devaient transmettre les idées des modules de formation aux autres membres. Mais répéter les leçons de quelqu'un d'autre peut être frustrant, et l'information de seconde main n'était pas toujours transmise entièrement.

GOUNOU Baké, un membre du groupe, disait qu'une telle approche de formation ne la motive pas personnellement à apprendre plus. Elle avait

toujours des doutes si l'information de la formation qui leur était transmise était précise.

Elle était au contraire satisfaite de la formation assistée par vidéo offerte par DEDRAS parce qu'elle permet à tous les membres de regarder et d'apprendre ensemble les diverses étapes de la fabrication de fromage de soja.

Grâce à la vidéo, les membres du groupe n'ont pas seulement entendu, mais pouvaient voir les techniques de fabrication du fromage de soja. Inspirées par les images, les femmes ont adapté

certains équipements montrés, tels que les tamis, pour donner à leur fromage de soja une forme similaire à celle du fromage de lait de vache.

Une femme disait que les clients ont non seulement apprécié la nouvelle forme de leur fromage, mais qu'ils l'ont aussi aimé parce qu'il n'était plus répugnant.

En appliquant les techniques de transformation vues dans la vidéo, les femmes pouvaient maintenant fabriquer du fromage de soja sans la mauvaise odeur qu'avait leur fromage avant. Un meilleur tofu attire plus de clients.

Ces femmes expliquaient qu'elles utilisent maintenant des techniques améliorées qu'elles ont apprises de la vidéo et que leurs voisines qui n'avaient regardé la vidéo sont curieuses et voulaient comprendre comment elles ont pu tant améliorer la qualité de leur fromage que leurs clients en raffolent.



► Avec un meilleur fromage, vous avez plus de clients

BIO GANNI KIRABE ALLOU AND MORI GOUROUBERA
Université de Parakou, Bénin
kibagpetit@yahoo.com
gourouwm@gmail.com