

Rapport sur l'action CD

"Fabrication de la poudre de moringa pour une meilleure alimentation des enfants"

à Gbodjoko, février 2022

Nous avons réuni les femmes de Gbodjoko dans la cour de l'école primaire de Gbodjoko pour leur parler de la fabrication de la poudre de moringa.



Les femmes ont l'habitude de faire cuire les feuilles de moringa comme d'autres légumes dans leurs sauces. Je leur explique que cela entraîne une perte des valeurs nutritives du moringa. Pour conserver les valeurs nutritives, les feuilles devraient être séchées à l'ombre. Une fois qu'elles sont bien croustillantes, on peut les piler dans des mortiers pour en faire une poudre. Elle peut ensuite être saupoudrée sur les repas lorsque la nourriture est déjà un peu refroidie dans l'assiette.

Les femmes demandent quelle est la meilleure façon de faire sécher les feuilles. Nous proposons de construire un petit séchoir dans un coin de la cour de l'école. La directrice de l'école a tout de suite une idée de l'endroit où elle pourrait être construite. Comme il n'y a pas assez de moringa à Gbodjoko, les femmes décident de planter immédiatement du moringa tout autour de la cour de l'école.



Avec de jeunes troncs, le Groupement des Femmes de Gbodjoko se met immédiatement au travail.





Nous commençons également peu après la construction de la maison sèche. Une fondation composée de quatre rangées de briques est réalisée, dans laquelle les piliers en bois sont bétonnés. Le toit est construit par-dessus. Les femmes remplissent les fondations de sable. Les murs sont fermés à l'aide de troncs d'arbres coupés.



À l'intérieur, nous avons des tables de séchage en tiges de palmier sur lesquelles sont posées des toiles de coton. Dans le séchoir, il règne un climat sec optimal qui permet de sécher les feuilles en 2 ou 3 jours seulement, jusqu'à ce qu'elles soient suffisamment roses pour être pilées. Pendant la période de séchage, les feuilles sont retournées trois fois par jour.



