

PERCEPTION DU DÉVELOPPEMENT PAR LES FEMMES DADGARA: AUTONOMISATION PAR LA PRÉPARATION ET VENTE DU DOLO

Eulalie DABIRE

TEM LERE/DES¹, Burkina faso

dabaryiel@yahoo.fr

&

Vincent-Paul SANON

TEM LERE/DES, Burkina faso

svpaulus@yahoo.fr

&

Patrice TOE

TEM LERE/DES, Burkina faso

patrice_toe57@yahoo.fr

Résumé : La présente étude a pour objet de faire d'abord un état des lieux des caractéristiques de l'entrepreneuriat féminin dans le Sud-Ouest du Burkina Faso, ensuite d'analyser le développement de l'esprit d'entreprise des femmes dagara en mettant l'accent sur le cas de 46 « dolotières » dagara pour montrer comment celles-ci parviennent à s'autonomiser. Comment la préparation et la vente du dolo contribue-t-elle à l'autonomisation socioéconomique des femmes dagara dans le Sud-Ouest du Burkina Faso ? Nous soutenons l'hypothèse de recherche selon laquelle, il existe bien une relation de cause à effet entre la préparation, la vente du dolo et l'autonomisation économique des femmes dagara. Au plan méthodologique, nous avons utilisé une approche qualitative basée sur la méthode des récits de vie des « dolotières » et des personnes qui les entourent. Notre échantillon est basé sur 81 personnes composées de 46 dolotière, 8 propriétaires de cabarets, 2 vendeuses de dolo, 16 agriculteurs 5 autorités et 4 structures d'appuis aux dolotières. Nous avons privilégié les rencontres et causeries, les focus groupes. Les résultats de l'enquête indiquent en substance que les femmes dagara dans l'ensemble développent un esprit d'entreprise hors du commun. S'inscrivant tant dans un entrepreneuriat de nécessité que dans un entrepreneuriat d'opportunité ou de croissance, leur dynamisme leur permet d'atteindre l'autonomisation socioéconomique. Par ailleurs, la création d'entreprises par les femmes constitue un enjeu essentiel pour l'économie des ménages, d'où souvent le déploiement non seulement des chefs de famille mais de toute la communauté villageoise de dispositifs d'accompagnement, via des cabarets ou des espaces appropriés et implantés bien définis, pour faciliter l'accessibilité et l'écoulement du dolo.

Mots clés : Femme dagara- développement - Cabaret - Autonomisation - épanouissement, « dolo ».

DAGARA WOMEN'S PERCEPTION OF DEVELOPMENT: EMPOWERMENT THROUGH THE PREPARATION AND SALE OF DOLO

Abstract: The purpose of this study is first to make an inventory of the characteristics of female entrepreneurship in the South-West of Burkina Faso, then to analyze the development of the entrepreneurial spirit of Dagara women by putting the Emphasis on the case of 46 dagara "dolotières" to show how they manage to empower themselves. How does the preparation and sale of dolo contribute to the socio-economic empowerment of Dagara women in southwestern Burkina Faso? We support the research hypothesis that there is indeed a cause and effect relationship between the

¹ Laboratoire d'Etudes Rurales sur l'Environnement et le Développement Economique et Social.

preparation, the sale of dolo and the economic empowerment of Dagara women. Methodologically, we used a qualitative approach based on the method of the life stories of the "dolotières" and the people around them. Our sample is based on 81 people made up of 46 dolotière, 8 cabaret owners, 2 dolo sellers, 16 farmers, 5 authorities and 4 dolotière support structures. We favored meetings and talks, focus groups. The results of the survey essentially indicate that Dagara women as a whole are developing an extraordinary entrepreneurial spirit. As part of an entrepreneurship of necessity as well as an entrepreneurship of opportunity or growth, their dynamism allows them to achieve socio-economic empowerment. Moreover, the creation of businesses by women is an essential issue for the household economy, hence often the deployment not only of heads of families but of the entire village community of support systems, via cabarets or appropriate and well-defined established spaces, to facilitate the accessibility and flow of the dolo.

Keywords: Dagara woman - development - Cabaret - Empowerment - fulfillment, "dolo"

Introduction

La pauvreté de nos jours constitue un obstacle au développement durable de la plupart des pays africains, notamment le Burkina Faso classé 183ème e sur 188 pays selon l'Indice de Développement Humain 2015 (S. ZI, 2016). Conscient que la lutte contre ce fléau n'est pas possible sans la pleine participation des hommes et des femmes, le monde entier entreprend des mesures significatives en vue de sa réduction. Cette lutte passe par l'amélioration des conditions de vie des différents ménages.

En Afrique, l'amélioration des conditions des femmes et leur promotion socio-économique, culturelle et politique sont devenus des thèmes consensuels des interventions des organisations internationales et de certaines organisations non gouvernementales (C. Bop, 1997). Le Burkina Faso n'est pas en reste et la société dagara du Sud-Ouest du Burkina Faso ne fait pas exception à cette règle. Selon le Fonds des Nations Unies pour la Population (FNUAP), les interventions des bailleurs de fonds se sont orientées sur la situation économique et sur la « santé de la reproduction » de la femme (P.A n°65 P50-51). Dans le domaine économique, les instances de la coopération internationale ont mis en lumière l'importance des africaines dans la production agricole et ont rendu plus visible la contribution des femmes à l'économie nationale et domestique (C Bop 1997). Or, La plupart des femmes sont tellement pauvres qu'elles échouent dans ce rôle qu'elles arrivent difficilement à jouer (Zi 2016). En effet, selon le rapport des Nations Unies, cité par Zi en 2016, 70% des personnes pauvres dans le monde sont des femmes. Le problème de leur autonomie et du bien-être de leur famille se pose à tous les niveaux (Zi 2016). La question de notre recherche est comment la femme peut-elle contribuer à l'économie nationale et surtout domestique quand on sait qu'elle ne possède presque rien, que la pauvreté a un visage féminin ? Car le rapport des Nations Unies révèle que la majorité des un milliard cinq cent personnes extrêmement pauvres vivant avec moins d'un dollar par jour dans le monde, sont des femmes (Zi 2016).

La préparation et commercialisation du « dolo » dans le Sud-Ouest du Burkina Faso comme dans la plupart des pays de l'Afrique sub-Sahariens est en majorité entre les mains des femmes (Morris et Saul, 2000, Marphatia et al, 2000). Le dolo est une bière traditionnelle et ancestrale brassée essentiellement par les populations de l'Afrique sub-saharienne. Il est obtenu par la fermentation du sorgho rouge germé et cuit dans l'eau. De plus en plus, le sorgho blanc ainsi que le maïs sont également utilisés pour préparer le dolo. Selon les enquêtes terrain que nous avons menées auprès

des structures d'appui et des autorités dans la commune de Dano, les femmes sont nombreuses à entreprendre le commerce par le biais du dolo. Cette activité est reconnue, par le département des technologies alimentaires (DTA) de l'institut de recherche en sciences appliquées et technologiques (IRSAT), comme un segment majeur du commerce informel transfrontalier et source importante d'emploi, surtout pour les femmes et les jeunes (Ouattara 2020). Dans un de ses rapports de 2015, la Communauté économique des États de l'Afrique de l'Ouest (CEDAO) attestait que les activités du Commerce Informel Transfrontalier sont un socle pour les moyens de subsistance, de sécurité alimentaire et de sécurité des revenus. La préparation et vente du dolo est un instrument de lutte contre la pauvreté, un moyen d'autonomisation socio-économique de la femme africaine en général et dagara en particulier. Cependant, la dolotière rencontre un problème au niveau des ressources financières dont l'accès est difficile. En effet, contracter un crédit adapté demeurent une véritable contrainte pour la femme dagara (Lankouandé et al 2021). L'insuffisance en matière d'organisation pour une activité soutenue, continue, régulière et surtout les préjugés ou pesanteurs socio-culturels, affaiblissent le rendement conséquent du dolo et minimisent les efforts des dolotières.

Nous voulons vérifier que la préparation et vente du dolo contribuent à l'autonomisation socio-économique, culturelle et politique de la femme dagara et nous retenons comme hypothèses secondaires : la préparation et vente de dolo permet à la femme dagara de gagner de l'argent, de contribuer ainsi à l'augmentation des revenus de la famille et à l'amélioration des conditions de vie des membres de la famille ; elle permet à la dolotière dagara d'être une femme sociable dans sa communauté à travers ses clients qui fréquentent le cabaret. Ainsi, elle est connue et respectée par sa société. Tout cela contribue à son épanouissement. Enfin, l'activité autour du « dolo » forge l'esprit de résilience de la femme et lui permet d'acquérir des connaissances en gestion, en organisation-planification et en hygiène.

Il est certain que les femmes dagara qui préparent le dolo et le commercialisent, si elles sont organisées et formées, elles obtiendront un meilleur rendement qui vont contribuer à la vie de leurs familles et de leur communauté. Nous découvrirons les sous-activités à prendre en compte dans la planification des équipes et nous pourrions déterminer l'apport des revenus issus de la préparation et la vente du dolo sur les conditions de vie, l'autonomisation socio-économique de la femme et son épanouissement. Car le problème, elles ne sont pas formées et beaucoup ne sont pas organisées. C'est pourquoi elles mènent de façon ponctuelle cette activité pour résoudre des problèmes financiers ponctuels.

1. Méthodologie

1.1. Zone d'étude

Selon Grawitz Madeleine (1993), Les sciences sociales devraient, pour atteindre un statut spécifique se détacher des réflexions générales et se limiter à des secteurs où les rapports et les relations entre les facteurs pourraient être mis en évidence ; ceci expliquerait que soit réduit le champ d'observation. C'est ce qui justifie la circonscription de notre champ d'étude. Dans notre cas précis, l'étude est réalisée dans la Commune de Dano chef-lieu de la Province du Ioba. Le choix de Dano comme zone d'étude se justifie par le fait que des études antérieures y ont été menées à l'initiative de la Fondation Dreyer en matière de consommation du bois par les dolotières d'une part, et d'autre part parce que nous connaissons bien la commune, ce qui est un atout pour avoir les bonnes réponses. Le fait que nous soyons connues de la population et parlions la langue, a facilité l'approche

et les échanges. Ce qui est intéressant c'est que dans la Commune de Dano, il y a les secteurs de la ville de Dano et les villages ruraux. Nous avons eu également le souci de mener une recherche socio-anthropologique approfondie focalisée sur la femme dans la société dagara. Avec les moyens qui étaient à notre disposition, l'étude a été conduite dans quatre secteurs de la ville de Dano dont Dano-Bagane, Dakolé, Pontiéba, Moutori, les secteurs 1 et 2 ainsi que dans six villages que sont Bagnèrè, Bolembar, Complan, Dobaw, Sorian et Watouri.

La commune de Dano couvre une superficie de 669 km² et est située dans la Région du Sud-Ouest du Burkina Faso. Elle est limitée à l'Est par celle de Koper, à l'Ouest et au Sud par les Communes de Guéguéré et de Dissin, au Nord par la Commune de Koti et au Nord-Ouest par celle de Oronkua. Sur le plan des services sociaux de base, la commune de Dano dispose de plusieurs écoles primaires et secondaires, d'un Centre Médical avec Antenne chirurgicale (CMA) et de plusieurs Centres de Santé et de Promotion Sociale (CSPS) dans les gros centres. Quarante-cinq (45) centres d'alphabétisation sont ouverts dans la circonscription de Dano pour 1094 inscrits (FICOD 2006). L'économie de la zone repose sur l'agriculture qui occupe plus de la moitié de la population et consiste à la culture céréalière et à des cultures de contre saison. L'élevage est pratiqué dans le périmètre communal et surtout dans les villages de la commune. Il concerne les bovins, les ovins, les caprins et les volailles. Les petites industries comprenant deux boulangeries, des unités de transformation notamment les moulins et les presses à huile existent dans la zone.

Chaque femme peut préparer son dolo à la maison, mais de plus en plus, chaque dolotière tient à préparer dans les cabarets, lieux facilement accessibles. Les propriétaires des cabarets les implantent dans le marché du village ou du quartier. Nos enquêtes nous ont permis d'en recenser certains.

1.2. Nature de l'étude

Cette étude s'inscrit dans une recherche qualitative qui, selon Mc Millan et Schumacher (2006), désigne l'ensemble des recherches d'enquête dans lesquelles les chercheurs collectent des données de face à face situationnelles, décrivent et analysent les actions sociales individuelles et collectives, des croyances, des opinions et des perceptions. Ils interprètent les phénomènes dans le sens où les peuples les conçoivent. Selon Berelson (1995 p 25), l'analyse de contenu est une technique de recherche pour la description objective, systématique et qualitative du contenu manifeste des communications ayant pour but de les interpréter. Ainsi, l'analyse de contenu s'applique à des communications et vise à comprendre, à saisir le contenu de ces communications. Nous avons donc opté pour l'analyse de contenu dont la procédure comprend la transformation d'un discours oral en texte, puis la construction d'un instrument d'analyse pour étudier la signification des propos.

Le modèle théorique qui sous-tend cette étude sur l'autonomie de la femme dagara par la préparation et vente de dolo, est la théorie de la représentation sociale (Serge Moscovici). Cette théorie considère la société comme un grand système cohérent dont chaque élément remplit une fonction nécessaire pour la survie de ce même système. Dans la présente étude, le recourt à la représentation permet, d'une part, d'identifier et de comprendre les rôles joués par les différents acteurs sociaux intervenant dans la filière production et commercialisation du dolo comme activité génératrice de revenus (AGR), d'autre part, de mettre en relief la participation des femmes dans la chaîne de production en intégrant les aspects économiques et culturels. En effet, les différents rôles, appréhendés

en termes d'interactions et d'interdépendances entre divers acteurs sociaux rendent compte des liaisons fonctionnelles au sein des associations des dolotières de Dano évoluant dans le sud-Ouest. C'est pourquoi, nous retenons comme fondement justificatif du choix de ce modèle théorique cette assertion de Malinowski cité par Merton, selon laquelle la fonction que remplit un élément est utile à la société dans son ensemble (Merton, 2016). Dans le propre terme de Malinowski (1968) « chaque coutume, chaque objet, chaque idée, chaque croyance remplit une fonction vitale et chacun d'eux a une tâche à accomplir, représente une partie indispensable d'une totalité organique » Malinowski (1968). Chaque élément est indispensable à la survie de l'ensemble social et ne peut donc pas être supprimé. Après cette présentation du modèle théorique, le modèle d'analyse privilégié dans l'étude sur la participation des femmes à l'autonomie socio-économique, culturelle et politique par la préparation et vente du dolo est l'analyse stratégique développée par Crozier et Friedberg (1977). Pour ces auteurs l'acteur social n'est pas passif, mais actif, ayant ses propres buts. En effet, la femme qui prépare le dolo et qui le vend pour avoir de l'argent est active et apporte sa contribution. Chaque acteur social est un stratège dans les systèmes où il évolue et où il fait jouer sa liberté en tentant d'avoir une maîtrise des zones d'incertitude. L'analyse stratégique telle que ces auteurs l'ont présentée, part du constat que l'acteur possède ses buts parce qu'en tant que membre de l'organisation, il a la possibilité de développer ses propres stratégies. Ainsi, l'analyse stratégique, à propos du petit commerce notamment de la préparation et vente du dolo, implique de s'intéresser dans un contexte marqué par la précarité des matières premières avec des années de pénuries, à comment les femmes dagara, très résilientes tentent de rendre le produit « dolo » disponible pour la population. Car notre étude se situe dans un champ sociologique genre et développement et le produit qui fait l'objet de notre étude s'inscrit dans la dimension de durée. Car l'objet c'est avoir du bon dolo dagara tous les jours et toute l'année.

1.3. Echantillonnage

Pour la présente étude, nos échantillons sont : la population cible de laquelle nous avons choisi l'échantillon duquel nous avons prélevé l'unité déclarante et l'unité de référence. En rappel notre population cible est la population de la commune de Dano plus précisément 4 060 dolotières. L'échantillon de notre étude est constitué de 81 personnes dont 04 issues de structures d'appui aux initiatives économiques des femmes, 05 autorités administrative, politiques, coutumières et religieuse, 16 agriculteurs majoritairement les époux des dolotières, 08 propriétaires de cabarets, 46 dolotières sur les 4060 que compte Dano et 2 vendeuses professionnelles.

Notre étude s'inscrit dans une approche qualitative. Ainsi, en raison de l'effectif important de la province et compte tenu des besoins de représentativité de l'étude, nous nous sommes servis des statistiques du recensement disponibles dans les chefs-lieux de province. Cette liste nous fournit l'information sur l'identité et l'adresse, afin d'accéder facilement à la population à observer. L'échantillonnage est de type non probabiliste. La méthode non aléatoire adoptée nous permet de disposer d'un échantillon dirigé selon les critères d'inclusion ci-après : être résident(e) dans la commune choisie ; - avoir au moins 17 ans ; - exercer une activité génératrice de revenus (AGR) en l'occurrence la préparation et la vente du dolo. En ce qui concerne le choix des personnes ressources, il s'est fait selon la technique de l'échantillonnage à choix raisonné. Ainsi, l'échantillon

enquête est composé de quatre-vingt-un (81) personnes réparties comme suit : 5 autorités administratives, politiques, coutumières et religieuses ; 4 structures d'appui dont la Direction provinciale de l'Environnement, la Direction communale de l'agriculture, la Fondation Dreyer et la Société Agritech Faso ; 46 dolotières des secteurs de la ville de Dano et des villages de la Commune de Dano ; 8 propriétaires des locaux servant de cabarets ; 16 agriculteurs souvent conjoints des dolotières et fournisseurs de la matière première, c'est-à-dire du sorgho et 2 aides vendeuses du dolo.

1.4. Traitement des données

Pour mieux poser la problématique et les hypothèses de recherches, nous avons donc procédé à un recensement des documents généraux et spécifiques, des rapports de projets ou programmes, et nous également fait recours aux sites internet portant sur la question de la femme en général et de son autonomisation économique en particulier. Globalement, la recherche documentaire nous a permis de faire l'état des connaissances disponibles pour déterminer l'apport original de notre étude. Cette étape a permis de capitaliser les résultats des recherches antérieures et surtout d'éviter des redites inutiles.

Les questions ont été un moyen pratique pour nous de collecter rapidement les informations et nous ont données la possibilité de préciser des réponses ambiguës ou d'exploiter des réponses qui ne sont pas claires.

Les entretiens réalisés ont été traités manuellement. Après la transcription, nous étions en face de plusieurs données écrites provenant de ces entretiens et de la recherche documentaire. Nous avons analysé les contenus en les regroupant par rubrique selon nos différents axes d'étude. Après un dépouillement fait à l'aide du logiciel SPSS de nos enquêtes (questionnaires), nous avons analysé les réponses apportées par la population à l'étude et par rapport à nos objectifs poursuivis. Les informations contenues dans tous les questionnaires administrés ont été introduites dans le masque conçu à cet effet. Dans le but de garantir la confidentialité des données recueillies sur le terrain, nous avons préféré garder l'anonymat sur les personnes enquêtées. De même, l'éthique dans le traitement des livres et revues a été respectée conformément au principe déontologique de la recherche.

Au cours de nos enquêtes, nous avons rencontré des contraintes relatives à l'indisponibilité des femmes, due à leurs différentes occupations. En dehors de ces problèmes, il y a aussi la méfiance de la population enquêtée qui n'est pas habituée à ces genres d'enquêtes.

Les données d'observations et d'entretiens ont été transcrites et exploitées pour la rédaction. Les entretiens ont été réalisés en dagara, langue parlée par la majorité des populations du Sud-Ouest concernées par l'étude notamment les dolotières qui sont toutes des dagara. Les données ont été collectées à l'aide d'un dictaphone. Les entretiens réalisés ont été transcrits et traduits intégralement en français à l'aide des logiciels world et Excel. Nous avons établi la liste des enquêtés à partir des fiches, ensuite nous avons fait une synthèse par rubrique.

A l'issue de la transcription, nous avons procédé au dépouillement et à la description multidimensionnelle. Nous avons utilisé et de logiciel d'analyse de données qualitatives permettant de traiter une grande quantité d'informations.

Ces données ont ensuite fait l'objet d'une analyse qualitative thématique du contenu (Paillé et Muchielli, 2003). Les principales étapes d'une analyse du contenu thématique telles que décrites par Albarello (2012) ont été respectées. En effet, après

la transcription des données, une première lecture des entretiens par l'écoute des enregistrements sonores a permis de corriger les erreurs de transcription et d'avoir une idée générale du contenu et des thèmes de l'ensemble des entretiens. Ensuite, sur la base de SPSS pour Windows, une lecture plus lente des entretiens a facilité la subdivision des discours en thèmes et sous-thèmes préalablement élaborés. L'interprétation des résultats s'est appuyée non seulement sur le cadre théorique, mais aussi, sur la comparaison des résultats à d'autres études menées dans le même cadre en Afrique ou ailleurs.

2. Résultats et analyses

Plusieurs activités sont nécessaires en amont et en aval. Il y a donc plusieurs étapes dans la préparation et la vente : La préparation du dolo commence par la germination du sorgho ou du maïs, ensuite vient la cuisson, puis la fermentation et enfin le conditionnement.

2.1. Etapes de la germination du sorgho

La femme trempe la quantité désirée (en général, trois tines de sorgho) dans la grande jarre avec de l'eau pendant une journée. Elle va le tremper le matin à six heures jusqu'au lendemain matin à la même heure. Ensuite elle essore le mil et le repartit dans deux à trois jarres en petites portions. Le lendemain très tôt, elle transvase le mil qui commence à germer, de la jarre dans une bassine et le transporte sur la terrasse pour le mettre à germer. Elle délimite le site, en disposant des feuilles de *Nauclea latifolia*, puis, elle répand le mil sur les feuilles étendues, elle recouvre le mil avec une herbe dénommée *Andropogon Gayanis* « sembala » en dagara, ensuite elle arrose suffisamment pour assurer l'humidité durant la journée. Pour protéger le mil du soleil, des poules et des autres animaux et oiseaux, la femme recouvre le tout avec une ou deux nattes tressées avec la paille de l'herbe d'*Andropogon Gayanis*. Le soir, elle découvre le mil en enlevant les nattes, en dégageant l'herbe et elle arrose. Puis elle laisse à découvert ainsi toute la nuit.



Photo n° 1 Germination du mil pour préparer le dolo.
Cliché S. Dabiré à Dano en août 2018 : Enquêtes terraines réalisées

Le lendemain matin, elle recommence son opération (arrosage et recouvrement). Cette opération se répètera pendant deux jours pour certaines femmes et trois jours pour d'autres. Ce qui amène à dire que pour germer le mil, il faut de l'eau, de l'air, de la chaleur douce et de l'ombre. Le mil ne doit pas trop germer sinon, il aura un goût amer et le dolo sera amer. Si le mil n'a pas bien germé, le dolo ne fermente pas bien et il n'est pas bon. Le deuxième

ou troisième jour, le mil germé est enlevé et étendu au soleil pendant la journée. Le soir, il est ramassé et entassé dans une grande jarre ou une corbeille pendant toute la nuit. Il est séché les jours suivants jusqu'à ce que le mil germé soit bien sec. Lorsque le mil germé est bien sec, il peut servir pour la préparation du dolo.

2.2. Etape de la préparation du dolo

Le « dolo dagara » se prépare pendant trois jours dont deux jours de cuisson. Le dolo dagara est préparé par une femme dagara avec la technique dagara et surtout la levure dagara. Pendant nos enquêtes, des personnes interrogées disent que le dolo dagara n'est pas aussi fort que le dolo des autres ethnies. La levure du dolo dagara se lève en haut du récipient qui le contient tandis que pour les autres, la levure se dépose en bas du récipient. Pour préparer le dolo dagara, il faut rassembler un certain nombre d'éléments tels que le bois, l'eau, la substance gluante dit « vouolo » en dagara. La substance gluante est prise de l'arbuste "suouwdaa" une des espèces de jujubier. Mais, pour que le dolo rassemble la qualité nécessaire, il faut qu'il franchisse les différentes étapes de sa préparation. Et c'est ce qui peut faire penser au processus de transformation en bière de mil. Sa préparation commence donc avec la germination du sorgho. Le Dagara privilégie le sorgho rouge pour le dolo quoiqu'en période de soudure, le sorgho blanc et même le maïs sont mis à contribution.

2.3. Etape de la cuisson du dolo

Le jour de la préparation du dolo, les femmes, en groupe, vont puiser l'eau nécessaire en remplissant les jarres. Ensuite le mil germé est réparti en petites quantités à trois ou quatre femmes qui vont l'écraser à la meule traditionnelle ; le terme exact est le concassage, à la meule. Deux ou trois heures avant l'heure de la cuisson, la farine du mil germé est trempée dans l'eau puis mélangée avec cette substance gluante à l'aide d'une grande spatule. L'eau est séparée de la pâte qui est mise à cuisson. Lorsque cette pâte est cuite, elle est transvasée dans l'eau de la pâte non cuite. Ce mélange restera ainsi toute la nuit jusqu'au lendemain matin. Plus « la main de la dolotière aigrit vite la pâte », plus tôt la deuxième cuisson commencera. En effet, selon les mentalités socio-culturelles, il semble que certaines femmes ont des dispositions naturelles qui font aigrir la pâte du dolo issue de la première cuisson. Aigrir, c'est une façon de dire que la pâte est prête pour la deuxième cuisson.

Nous avons vu que dans chacun des cabarets où nous avons mené notre enquête, une femme a du dolo tous les jours soit au total 7 femmes par semaine. C'est le même système dans les villages de la commune. Une femme chaque jour a du dolo dans un des cabarets du village et du dolo est disponible dans les cabarets du village. Ce qui donne le tableau ci-dessous.

Tableau N°2 : Effectif des cabarets identifiés et des dolotières enquêtées.

LOCALITES	N/de cabarets	N/de dolotières
Bolembar	25	700
Dano-centre + les secteurs 1 ,2, 3, 4,5, 6 et 7	55	1540
Complan	20	560
Dano-Moutori	10	280
Kpélégane	05	140

Lofing	10	280
Yabogane	10	280
Zouziègane	10	280
TOTAUX	145	4 060

Source : nos enquêtes à Dano en 2019 (ZAT de la commune de Dano)

Le tableau ci-dessus révèle que dans la commune de Dano, cent quarante-cinq (145) cabarets permettent à quatre mille soixante (4060) femmes de s’auto-employer. Mais, la répartition montre que les 7 secteurs de Dano ont 55 cabarets identifiés soit 8 cabarets minimum par secteur.

Nous avons rencontré quatre (4) personnes des structures d’appui dont l’Ingénieur forestier de la Société Agritech FASO, la Vice-Cheffe de Projet / Appui conseil agricole de la Fondation Dreyer et le Directeur Provincial de l’Environnement et du Cadre de vie. Nous avons rendu une visite d’information à cinq (5) autorités dont le Secrétaire Général de la Mairie de Dano, le chef de Canton de Dano et les chefs de trois villages. Nous avons échangé avec seize (16) agriculteurs majoritairement époux ou fils des dolotières. Nous avons interrogés huit (8) propriétaires de cabarets dont cinq hommes et trois femmes. Les hommes ont plus de possibilité pour investir. Ils ont un accès facile à la terre, aux crédits. Les trois femmes propriétaires ont tous passé par leur papa ou leur frère qui a mis la maisonnette à leur disposition. Elles paient une location mensuelle aux vrais propriétaires du local (qui deviendra cabaret exploité par la femme propriétaire du cabaret). Notre attention a été accordée plus particulièrement à 46 dolotières dont 26 des secteurs de la ville de Dano et 20 des villages de la Commune de Dano ainsi que deux (2) aides-vendeuses du dolo employées seulement à Dano et qui sont rémunérées.

Tableau n° 3 : synthèse des personnes rencontrées

Fonction	Localités	Nombre
Structures d’appui -accompagnement	Dano	04
Autorités	Dano et Villages	05
Agriculteurs	Dano et Villages	16
Propriétaires de cabarets	Dano et Villages	08
Dolotières	Dano et Villages	46
Aides-vendeuses	Dano	02
TOTAL		81

Source : Données de l’enquête à Dano en 2019 et 2020 (ZAT de la commune de Dano)

La première cuisson, photo de gauche, se fait dans la soirée du premier jour de la cuisson. La pâte mise au feu et répartie dans trois grosses marmites, est régulièrement remuée pour qu’elle puisse bouillir de façon homogène *Photo n°2 : Premier jour de cuisson.*



Photo n° 3 : Deuxième jour de cuisson

Cliché A. Poda à Dobaw à Dano mars 2019 Cliché A. Poda à Dobaw à Dano mars 2019

Si la première cuisson commence très tard le soir, la deuxième cuisson, photo de droite, commence très tôt le matin du deuxième jour. Elle dure toute la journée et comprend trois étapes importantes. Il y a le premier jus appelé « *daazu* » qui veut dire la tête du dolo. C'est le jus de la farine à laquelle la pâte bouillie a été ajoutée et c'est de lui que dépend la qualité (bon ou pas bon) du dolo. Puis suivra le « *daazu-toulé* », c'est-à-dire le jus suivant de la tête du dolo, peut-être pouvons-nous parler du « cou du dolo » qui s'obtient en ajoutant de l'eau à la pâte séparée du premier jus. Si le premier jus a rempli deux jarres à cuisson, le second remplit quatre. Puis, suit le troisième jus issu du deuxième mélange à l'eau.

La deuxième journée de cuisson est empreinte du filtrage de la pâte cuite la veille et diluée avec l'eau et la substance gluante.

Ce jus est filtré pour séparer le drèche. Ce dernier jus est appelé "*zamacuon*" qui donnera le "*daacuor*" après cuisson. En général, ce jus est utilisé pour diluer le dolo souvent trop costaud et pour remercier les femmes qui ont contribué à la préparation, soit par la collecte du bois, la corvée d'eau, soit par le concassage du mil germé. Lorsque le *zamacuon* est bon, le dolo est déjà qualifié de bon, mais cela n'est pas toujours vérifié, car la levure peut jouer aussi son rôle.

Le soir de la deuxième cuisson, le dolo est réparti dans plusieurs jarres, cuvettes ou fûts pour faciliter le refroidissement. Quand la température ambiante est obtenue (ni trop chaud, ni trop froid), la femme ajoute la levure et le lendemain matin, le dolo est prêt pour la consommation donc pour la commercialisation.



Photo n° 4 Le soir du deuxième jour de cuisson : le 1^{er}, 2^e et 3^e jus.

Cliché A. Poda à Dobaw, commune de Dano mars 2019

2.4. Etape du conditionnement du dolo

Le dolo prêt pour la consommation est conditionné pour la vente en bidon en plastique de 1, 5, 10 et parfois 20 litres ou dans des canaris de 2 ou de 5 litres. Il existe aussi des mesures d'un $\frac{1}{4}$ ou d'un $\frac{1}{2}$ à 50 F minimum est conservée. On rencontre des portions pour tous les types de bourses. Dans tous les villages et villes de la zone de notre étude, il y a plusieurs cabarets appelés "gboulsiu" ce qui se traduit littéralement "sauter-descendre" mais lors de nos enquêtes en 2019, selon ce que le patriarche N.B.D de Complan nous a confié, cela se comprend dans le milieu par "marquer un arrêt" en descendant de la monture sur laquelle l'on est ou encore en descendant les charges que l'on porte. K.H, cultivateur à Dobaw a ajouté que cela veut dire "viens vite". Pour papa D.S, 65 ans de Bolemar, le cabaret est un cadre d'échanges et de partages.



Photo n° 5 Dolo condition en canaris et servi dans des calebasses



Photo n°6 : Les cabarets, lieux de rencontres, d'information, d'échanges et de convivialités. Cliché de S. Dabiré à Diébougou et à Dano en 2019

Dans ces cabarets, mis en location par les propriétaires de cabarets, les femmes s'organisent de telle sorte qu'il y est du dolo chaque jour de la semaine sans interruption, quelle que soit la saison. A la fin de la vente lorsque le "marché est entré" pour dire quand c'est bien vendu, la dolotière a un bénéfice qui varie entre 1 000 et 5 000 FCFA. Car de la vente, il faut déduire les frais de location du local, le coût du sorgho, le coût du bois, la rémunération de la ou des femmes qui ont préparé ou qui ont aidé à vendre. A cela s'ajoute les dons en nature offerts (5 litres de dolo) au propriétaire du local, la même quantité au chef de famille de la dolotière (son mari) et toutes les petites quantités servies par ci et par là pour le "lèna", c'est-à-dire le "gouter voir". Une sorte de cadeau offert par la dolotière pour maintenir la clientèle, car il y a toujours sur les lieux du cabaret, plusieurs vendeuses à la suite (cinq locaux). La concurrence est rude et donc les femmes se départagent au niveau de la qualité du dolo. S'il est bon, s'il est bien cuit, et bien conditionné la différence se ressent au niveau de la fréquentation des clients consommateurs. La différence se trouve dans les qualités d'accueil des femmes illustrées par leur générosité (don de dolo en nature).

Nous avons procédé à la présentation des résultats sur la quantité de dolo préparé et vendu par une femme, la contribution aux charges du ménage, l'amélioration de conditions de vie, la possibilité d'épargne, la participation aux prises de décisions

de la famille, aux événements sociaux, la vérification du changement positif ressentit et le changement ressentit.

Comme souligné plus haut, le dolo est entre autres, une source de revenus pour la femme qui le prépare et le vend. Avec trois tines de mil acheté à 9 000 F, notre dolotière peut obtenir deux jarres et demi de dolo. Elle remplit dix bidons de 20 litres, 20 bidons de 2 litres et 10 bidons de 5 litres, elle a réservé cinq canaris pouvant contenir 4 litres pour des amis et enfin la moitié d'une jarre est vendue avec les bidons de 1,5 litre. Ce qui donne à la vente, en fin de journée et si le dolo s'est bien vendu d'avoir à la fin du mois, le bilan suivant :

Tableau N°4 : Synthèse des recettes et dépenses des dolotières dans un mois

N°	Libelles	Quantité	Prix Unit	Recettes	Dépenses
01	Bidons de 20 litres	10	3 000 F	30 000 F	
02	Bidons de 5 litres	10	750 F	7 500 F	
03	Bidons de 2 litres	20	300 F	6 000 F	
04	Canaris de 4 litres	5	600 F	3 000 F	
06	Bidon de 1,5 litre	50	225 F	11 250 F	
07	Achat de mil	3 tines	3 000 F		9 000 F
08	Frais de mouture	3 tines	1 500 F		4 500 F
09	Frais de bois et eau	Forfait	FF		8 000 F
10	Autres frais	Forfait	FF		7 000 F
TOTAL				57 750 F	28 500 F
Le SOLDE sera de 57 750 F - 28 500 F =					29 250 F

Tableau n° 4 : Coût de production et de vente du dolo

Soit un bénéfice mensuel de vingt-neuf mille deux cent cinquante francs CFA dans le mois. Donc pendant 12 mois, avec une préparation régulière au taux de fréquentation du cabaret avec le même effectif, la femme peut se faire un chiffre d'affaires de trois cent cinquante un mille (351 000) francs CFA dans l'année.

3. Vérification des hypothèses

La première hypothèse spécifique supposait que la préparation et la vente de dolo permettent à la femme dagara de gagner de l'argent, de contribuer ainsi à l'augmentation des revenus de la famille et à l'amélioration des conditions de vie des membres de la famille. Si nous regardons le tableau n°4 cette hypothèse se trouver confirmée.

Notre seconde hypothèse spécifique suppose que les revenus issus de la préparation et vente du dolo permettent à la dolotière dagara d'être une femme sociable dans sa communauté à travers ses clients qui fréquentent le cabaret. Ainsi elle est connue et respectée par sa société. Tout cela contribue à son épanouissement . Il ressort de notre enquête, illustrée par la photo n°6 que les cabarets sont des lieux privilégiés de découverte, de retrouvailles, d'informations, de partage et de convivialité. Notre deuxième hypothèse spécifique se trouve ainsi confirmée. En effet, la dolotière bénéficie de la convivialité de ses clients dont certains deviennent des confidents. Et pour cela, elle sera sollicitée pour donner son avis par rapport à une situation

de la communauté ou de la famille. Elle devient du coup une conseillère et bénéficie également des conseils des autres.

La troisième hypothèse suppose que la préparation et la vente du dolo forgent l'esprit de résilience de la femme en la stimulant à se battre pour évoluer et lui permet d'acquérir des connaissances en gestion, en organisation-planification et en hygiène. Les résultats présentés par les tableaux 1 faisant état des cabarets, des propriétaires de cabaret et 2 présentant les personnes rencontrées confirment notre troisième hypothèse. Ces connaissances dans les différentes thématiques leur donnent d'améliorer la manière de germer le mil, de respecter les différentes étapes de cuisson, de veiller à la propreté des ustensiles et à la qualité de la levure utiliser et surtout de tenir compte de la concurrence pour fixer les prix. Elles deviennent objectives et ouvertes à cette concurrence dont la meilleure façon de se mesurer à elle est la qualité de soi et de ce que l'on fait.

Notre hypothèse générale était élaborée en ces termes : la préparation et la vente du dolo contribuent à l'autonomisation socio-économique, culturelle et politique de la femme dagara et permettent de contribuer aux charges de la famille. Sur la base de nos investigations, il ressort que la demande en formation des femmes est grande (K. V S de Bolemar, de Y.C H de Sorian lors de nos enquête (en 2018). En effet, même si les femmes peuvent aider à la prise en charge de la famille, il faut renforcer la capacité entrepreneuriale des femmes pour améliorer leur productivité et accroître davantage leur rendement. Cela contribuerait à augmenter leurs revenus. L'augmentation des revenus va procurer aux femmes un épanouissement économique et social pour une meilleure participation aux charges de la famille, à la prise de décision, aux événements sociaux. A l'issue de la présentation et de l'interprétation des données recueillies, cette vérification des hypothèses s'achève sur la confirmation de notre hypothèse générale.

4. Discussion

Le dolo, préparé et vendu par les femmes dagara est une activité génératrice de revenus qui permet à la femme de lutter contre la pauvreté, de contribuer aux charges familiales et communautaires et surtout de contribuer à son autonomisation socioéconomique, culturelle et politique. Mais, quels sont les usages qu'on fait du dolo et ses impacts ? Pour atteindre les objectifs de cette étude nous relevons trois grands points sur lesquels nous porterons notre analyse. Ce sont d'abord les différents usages du dolo pourquoi du dolo ? qui en a besoin ? Quels est son impact et sur qui ? Quelles perspectives pour de meilleurs revenus aux femmes ?

4.1. Usages du dolo dans la société dagara

4.1.1. Usages sociaux de la bière de céréales

Dans la société dagara, les occasions d'utiliser le dolo sont nombreuses et parmi elles, se dénombrent les cérémonies sociales de grande envergure comme celles marquant la fin de l'initiation et la sortie des initié(e)s de la case sacré, les funérailles, les fêtes coutumières ou encore les travaux champêtres collectifs. Tous ces événements constituent une occasion de consommer le dolo préparé par les femmes. Après les travaux champêtres communautaires réalisés par des groupements d'entraide (sossotis), le dolo rafraichit et souvent sanctionne un repas copieux. En plus d'être une partie constituante de la rémunération en nature du groupement d'entraide, le dolo

sert à désaltérer les travailleurs qui ont dépensé de l'énergie sous une chaleur torride. Lors des funérailles par contre, la grande consommation vise à maintenir en éveil les musiciens et les danseurs jusqu'au petit matin. Chacun repart satisfait avec un bon souvenir de la cérémonie. Dans le cas des funérailles, une célébration aussi bien arrosée et animée procure le sentiment que le défunt sera bien accueilli dans le village des morts où reposent les ancêtres. Et chaque fois que cela est nécessaire, il y a des sacrifices rituels lors desquels l'utilisation de dolo intervient.

4.1.2. *Usages individuels du dolo*

Le dolo est une boisson commune très prisée tant chez les hommes que chez les femmes dagara. Sa fabrication dans le contexte traditionnel est uniquement l'œuvre de femmes qui en ont hérité en ligne maternelle selon les révélations de la société dagara. Depuis la période précoloniale alors que les cauris servaient de monnaie, les dolotières, spécialistes de la préparation du dolo, le commercialisaient à tour de rôle, de façon à éviter une compétition. Cette boisson consommée sur une base quotidienne et souvent à jeun, est appréciée pour ses vertus préventives des états fébriles, du paludisme et de la constipation, il semblerait même que c'est le café du matin. Elle sert aussi d'excitant pour les paysans en leur permettant de supporter les travaux pénibles des champs. Aussi, ils en emportent dans des bidons sur leurs lieux de travail afin d'en boire pendant les petites pauses qu'ils s'octroient aux champs.

4.1.3. *L'usage du dolo par les femmes*

Compte tenu des nombreuses occupations qui la retiennent au foyer, la clientèle féminine est moins visible dans les lieux de consommation publique. Il n'en demeure pas moins que dans le cadre strictement familial, les femmes en font également usage. Un des usages individuels féminins est lié à une période bien spécifique de la vie reproductive. Il s'agit de la gestation, état durant lequel la femme dagara voit son appétit marqué par un besoin pressant de certains alimentaires comme la viande de certains animaux, certains poissons, certains tubercules comme la patate douce, les fruits et légumes surtout les mangues et les aubergines. Compte tenu des propriétés curatives (« soigne le ventre »), dépuratives (« fait sortir les saletés du ventre ») et aminçissantes (« fait sortir les excès de graisse ») qui lui sont reconnues, l'absorption d'importantes quantités est une norme. En cas de refus chez les personnes qui n'en ont pas l'habitude, la contrainte peut être exercée. Les femmes enceintes sont souvent sommées de boire le dolo surtout le non fermenté pour augmenter la production de son lait. En quête de revenu, les femmes se sont lancées dans la commercialisation locale à plus grande échelle du dolo, en produisant et en vendant des quantités plus importantes. Cette innovation a-t-elle engendré des transformations par rapport au contexte traditionnel de sa fabrication ? Dans l'affirmative, quelles en sont les conséquences ?

4.2. *Impact du dolo dans le contexte actuel*

4.2.1. *L'impact sur la santé des femmes*

Les femmes parlent de fatigue générale sans évoquer un problème de santé particulier lié à cette Activité Génératrice de Revenus (AGR). Habituees à la fumée que dégage le feu de bois, elles ne s'en plaignent pas même quand leurs yeux sont tout rouge.

Aucun accident de travail n'a été rapporté quand bien même les risques de brûlure par la vapeur ou par le feu existent. Leur longue expérience dans le domaine de la cuisson au feu de bois joue certainement en leur faveur. Celles, une dizaine répartie dans les secteurs et villages, qui ont mentionné des maux de dos sont d'un certain âge, (plus de la cinquantaine) aussi est-il délicat de proposer une association directe. Par contre pour la fatigue générale, on peut oser l'attribuer à la charge de travail considérable et aux rares moments de loisirs et de repos qu'elles ont de par la division sexuelle du travail en vigueur dans leur société. En effet, le fait d'exercer cette activité lucrative ne les dispense pas de leurs obligations domestiques traditionnelles dont le ménage, la préparation des repas et toutes corvées qui accompagnent en amont et aval.

4.3. L'impact sur l'environnement, les rapports de genre et les rapports sociaux en général

La cuisson dolo dagara, qui dure deux jours, exige une quantité importante de bois. Pour un sac de 100 kg de mil, il faut au moins deux chargements de tricycle de gros bois. Leur débitage étant difficile, les femmes ont recours à une main d'œuvre masculine rémunérée. En milieu urbain le bois se vend déjà débité par les hommes. En milieu rural, la consommation du dolo se fait sous un aspartam tissé avec les tiges de mil (sorgho) installé par les propriétaires du cabaret ou sous les arbres. Ce sont des occasions de retrouvailles, de s'informer et d'avoir des nouvelles, de revivre des souvenirs collectifs, de se retremper en quelque sorte dans des habitudes traditionnelles et de se rapprocher ainsi du village que l'on a quitté depuis X mois ou années. Les interactions avec des personnes hors lignage et hors voisinage direct sont également favorisées chez les dolotières tout comme chez les clients. Ce qui aboutit au développement d'un nouveau réseau social et ainsi, à une réduction de l'anonymat plus spécifique à la vie en milieu urbain.

4.4. L'impact sur la qualité de vie et la condition socioéconomique

Les femmes impliquées dans la commercialisation du dolo montre une sécurité économique qui leur est plus accessible et garantie au point où elles participent plus aux dépenses du ménages et investissent dans l'immobilier en milieu urbain. Peut-on alors parler d'acquisition de pouvoir économique chez les femmes par le biais de cette AGR ? Dans le milieu féminin la réponse est affirmative à partir du moment où la relative importance de leur financement leur octroie plus de pouvoir dans les décisions à prendre. En termes plus concrets, pour la réalisation d'une entreprise collective, leur cotisation sera plus élevée que celle des autres membres car on sait qu'elles ont plus de moyens financiers. Aussi, leurs propositions auront plus de poids. Au niveau de la société, il est peut-être prématuré de se lancer dans une réponse tranchée. Les dolotières, lorsqu'elles préparent du bon dolo, elles acquièrent une réputation qui dépasse les frontières immédiates de leur milieu de vie. Les personnes de passage gardent un bon souvenir de leur dolo et vantent leur mérite, ce qui leur confère une renommée. Le fait d'être très connues est une caractéristique distinctive qui a pour effet de drainer davantage de monde à leurs funérailles.

4.5. *Les revenus ou recettes issues de la vente du dolo*

En milieu urbain, c'est en fin de mois et pendant les périodes de grande chaleur que les femmes vendent le plus de dolo et réalisent une plus grande marge de bénéfice. En milieu rural, le pic est atteint pendant les fêtes et les initiations. Ces dernières années, les recettes ont accusé une baisse à cause de la situation nationale d'insécurité et de crise économique. A combien exactement ou approximativement s'élève le profit ? C'est la seule question pour laquelle le taux de non réponse est fort car le sujet est quasi tabou. « On gagne un peu et on se débrouille avec » répondent-elles. Les femmes parlent difficilement de ce qu'elles gagnent. A ce niveau, la diversification des sources de données s'est avérée très utile en ce sens que, le recours aux informateurs-clé a fourni un taux de réponse maximal et très révélateur du caractère prospère de l'AGR à l'étude. En milieu rural par exemple, les femmes préparent une quantité de dolo qui remplit au moins deux jarres et demi d'environ cent litres chacune et en milieu urbain, elles peuvent obtenir deux grands futs bleus d'environ deux cent litres chacun. Elles réussissent à l'écouler entièrement. Leur recette journalière varie entre 20 000 et 30 000 F CFA et les jours de marché, la recette est plus élevée. Aucun problème de perte n'a été mentionné. Toujours est-il que les femmes restent les mieux placées pour dire si les gains qu'elles retirent de cette activité valent l'énergie et le temps investis. Le processus de préparation du dolo dure un minimum de deux jours le premier jour pour la première cuisson, le deuxième jour pour la deuxième cuisson. Le dolo est cuit dans de grandes marmites ou jarres (en ville) et dans de grandes jarres (en milieu rural) sur un feu de bois et brassée avec de grosses spatules. Tout cela requiert des efforts physiques. En milieu rural où le bois de chauffe est collecté et transporté par les femmes toutes seules (porté sur la tête), ces efforts se doublent. Aussi, est-on encline à se demander quel est l'impact des exigences de cette activité pour la santé des participantes.

4.5.1. *Relation avec la contribution des dolotières aux charges domestiques.*

Les charges les plus importantes où les femmes s'impliquent activement sont les scolarités des enfants. Plusieurs femmes ont changé leurs enfants d'école, les amenant dans un établissement où l'enseignement semble meilleur pour l'enfant. Elles prennent en charge les frais de santé des enfants malades. Elles honorent, sans attendre leurs conjoints, les frais de leurs ordonnances ainsi que celles de leurs maris et parfois de leurs parents (du côté de la femme comme du côté de l'homme). Elles améliorent l'alimentation notamment la sauce en ajoutant souvent les dimanches et les jours de fête, de la viande pour tout le monde. Certaines n'hésitent pas à payer des habits neufs à leur conjoint et à leurs enfants lors des fêtes de Noël, du 8 mars et de la 15 août.

4.5.2. *Relation avec la contribution des dolotières aux charges sociales, politiques et culturelles*

Les dolotières, ont leur mot à dire sur les questions du développement de la commune. Elles s'acquittent de leurs taxes et répondent toujours aux ateliers de réflexion sur le devenir de notre commune. C'est l'information que nous avons reçue de l'autorité de la collectivité de Dano en 2019. En septembre 2020, les dolotières n'ont pas marchandé leur participation active à l'atelier de réflexion sur la participation politique des femmes. Elles relevé

les difficultés que la femme engagée dans la politique rencontre sans langue de bois. Ce qui signifie que la femme formée, prends la parole en public. Elle n'a pas peur de s'exprimer. Et si elle n'avait d'argent, elle n'aurait pas pu se déplacer pour prendre part à cette réflexion qui s'est menée pour certaines à 10, 15, 20 et plus de km de leurs lieux de résidence.

Conclusion

Dans sa version commerciale, la vente et la consommation du dolo en pays dagara se déroulent dans une ambiance chaleureuse et conservent dans une certaine mesure un caractère communautaire. Aussi faible ou substantielle soit-elle, la masse monétaire qui circule dans le cadre de la commercialisation du dolo permet aux dolotières la satisfaction de certains besoins immédiats et parfois même lointains et avant tout, procure un sentiment de sécurité économique à défaut d'un accès à des cultures de rente où à d'autres sources plus rémunératrices. Dans une optique de genre et développement (GED), quelle évaluation ou remarques peut-on faire du dolo davantage transformé en un produit économique ? A travers les interactions et l'interdépendance entre hommes et femmes qu'elle met à jour, l'accentuation lucrative de la consommation du dolo réaffirme l'effective complémentarité entre sexes sociaux dans leurs rôles traditionnels (Société africaine de culture 1972). Que deviendrait cette AGR sans l'implication de son marché potentiel constitué d'hommes titulaires de cultures de rente ou d'emplois rémunérés ? Cet exemple d'intégration non planifiée des femmes au développement, confirme la possibilité de leur accès à des activités économiques dans une société aux rapports de pouvoir inégalitaires. Il laisse suggérer que la sécurité et l'autonomie économique peuvent tout aussi bien s'acquérir dans des rapports de genre.

Références bibliographiques

- Albarelo Luc 2012, Apprendre à chercher : la recherche scientifique paru en février 2015 - Scolaire/Universitaire
- BKJD Somé 2020, *du monde Rural au monde Métropolitain : Parcours exceptionnel d'un orphelin d'Afrique*, Harmattan Burkina Août 2020 12 BP 226 Ouagadougou 12
- BAD 2015, *Autonomiser les femmes africaines*. Indice d'égalité du genre en Afrique, 2015, Groupe de la Banque Africaine de développement, Abidjan 2015
- BordersLess Alliance 2017, *Etude sur les problèmes spécifiques que rencontrent les femmes commerçantes sur le corridor Abidjan Lagos*, Programme d'appui pour la libre circulation des produits agricoles en Afrique de l'ouest, BordersLess Alliance, Mars 2017
- Berelson B. 1995, *Trouvé à l'intérieur, logiques sociales*, l'Harmattan ISBN Paris
- C. Bop 1997, *l'Afrique des femmes*, Politique Africaine n°65 mars 1997, ISSN O244-7827
- CEDEAO 2015, *Plan d'action de la CEDEAO sur le genre et le commerce 2015-2020*, CEDEAO, 2015

- Crozier Michel, Friedberg Erhard 1977, *l'Acteur et le Système : les contraintes de l'action collective*, Collection Sociologie Politique .Editions du Seuil. Paris
- GRAAD, Lankouandé et al., 2021 *Structurer les groupes informels de financement : une option pour booster l'autonomisation économique des femmes du Commerce informel Transfrontalier à faibles revenus*.
- Grawitz Madeleine 1993, *Méthodes des Sciences Sociales*, Paris Dalloz 9^e édition.
- F.A.L Ki octobre 2009, *Etude d'Impact Environnemental de la culture du Jatropha Curcas dans la commune de Dano*, Université 2iE Institut International d'Ingénierie de l'eau et de l'Environnement.
- FICOD 2006, *Initiative pour l'alphabétisation : savoir pour pouvoir* Publiée en 2007 par l'Institut de l'UNESCO pour l'apprentissage tout au long de la vie Feldbrunnenstr. 58, 20148 Hambourg,
- Malinowski 1968, *Une Théorie Scientifique de la culture*. Traduction française par François Maspero, 182 p. Collection - les Textes à l'appui.
- UNFPA. *Women's economic empowerment, meeting the needs of impoverished women*, édition Lois. Jenseng
- Ouattara M. M.P.L, 2020 *Entrepreneuriat féminin et autonomisation économique des femmes commerçantes en Côte-d'Ivoire : une approche historique* décembre 2020, Université Félix Houphouët-Boigny d'Abidjan.
- Inter Press Service News Agency (IPS) Régions : Enjeux : La femme africaine, plus gravement touchée par la crise économique mondiale.
- LOCOH T. (dir.) 2008, *Genre et sociétés en Afrique. Implications pour le développement*, Institut National d'Etudes Démographiques (INED), Collection Les Cahiers de l'INED, Paris.
- Merton 2016, *La pauvreté insaisissable*, Enquête(s) sur une notion dans Communications 2016/1 (n° 98), pages 7 à 22
- Morris et Saul, Marphatia et al 2000, *Structurer les groupes informels de financement : une option pour booster l'autonomisation économique des femmes du commerce informel transfrontalier à faibles revenus*
- UNESCO 2015 *Autonomisation des femmes vivant dans une extrême pauvreté au Burkina Faso*,
- SOW F. 2008, « L'appropriation des études sur le genre en Afrique subsaharienne », in LOCOH Thérèse 2008 (dir.), *Genre et sociétés en Afrique. Implications pour le développement*, Institut National d'Etudes Démographiques (INED), Collection Les Cahiers de l'INED, Paris.
- Zi Saydou 2016, *Contribution des associations féminines à l'autonomisation économique des femmes : cas des femmes de l'association Wend-Waoga dans la ville de Koudougou*, Mémoire de fin de formation en vue de l'obtention du certificat d'aptitude aux fonctions de Conseiller d'Education Féminine, Institut des Féminine Sciences du Sport et du Développement Humain (ISSDH) juin 2016
- Société africaine de culture, 1972, *La civilisation de la femme dans la tradition africaine*, Rencontre d'Abidjan, 3-8 juillet, Paris, Présence africaine
- Sandrine Dauphin, Pauline Domingo 2014, *Pauvreté et politiques publiques : des hommes et des femmes dans les mêmes situations ?* Dans Informations sociales 2014/2 (n° 182), pages 108 à 118 Mis en ligne sur Cairn.info le 04/07/2014 <https://doi.org/10.3917/inso.182.0108>