



# Quelles variétés de sorgho pour satisfaire les exigences des productrices de malt et de dolo au Burkina Faso ?

Laurencia T. SONGRE-OUATTARA<sup>1</sup>, Roger KABORE<sup>2</sup>, Jonas M. KAM<sup>3</sup>, Charlotte KONKOBO-YAMEOGO<sup>1</sup>, Joachim OUEDRAOGO<sup>4</sup>, Gilles TROUCHE<sup>5</sup>

<sup>1</sup> Institut de Recherche en Sciences Appliquées et Technologies (IRSAT), Département Technologie Alimentaire (DTA), 03 BP 7047 Ouagadougou 03, Burkina Faso,

<sup>2</sup> Association Minim Song Panga (AMSP), BP 268, Kaya, Burkina Faso,

<sup>3</sup> Institut National des Sciences des Sociétés (INSS), Burkina Faso

<sup>4</sup> Fédération nationale des Industries de l'Agroalimentaire et de transformation du Burkina (FIAB), 01 BP 6178 Ouaga 01, Burkina Faso

<sup>5</sup> CIRAD, UMR AGAP, F-34398 Montpellier, France

Auteur correspondant : Email : [laurenciaouattara@yahoo.fr](mailto:laurenciaouattara@yahoo.fr) Tél : 00 226 70278633

Original submitted in on 22<sup>nd</sup> July 2016. Published online at [www.m.elewa.org](http://www.m.elewa.org) on 31<sup>st</sup> October 2016

<http://dx.doi.org/10.4314/jab.v106i1.9>

## RÉSUMÉ

**Objectif :** L'objectif de cette étude était d'identifier les types et caractéristiques de grains préférés par les transformatrices pour produire une bonne qualité de malt de sorgho et/ou la bière traditionnelle de sorgho communément appelée dolo.

**Méthodologie et résultats :** Des enquêtes semi-structurées ont été réalisées en 2015 dans dix localités réparties dans trois provinces du Burkina Faso (Kadiogo, Kouritenga, Mouhoun) auprès d'un échantillon global de 105 malteuses et de 105 brasseuses de dolo choisies de manière aléatoire. L'analyse des données d'enquêtes a été réalisée avec le logiciel Sphinx. Les résultats ont montré que le sorgho rouge est le type de grain préféré pour le maltage et le brassage du dolo. Les malteuses préfèrent le sorgho rouge surtout pour son aptitude à bien germer. Au sein des variétés de sorgho rouge, les grains durs sont les plus appréciés des brasseuses. Cependant, il existe des différences régionales dans ces préférences. Dans le Kadiogo, les brasseuses préfèrent autant les grains rouges et légers que les grains rouges et lourds tandis que dans le Kouritenga, les préférences vont en premier lieu pour les grains rouges lourds et durs puis pour les grains rouges et lourds. Quant au Mouhoun, les types de grains préférés par les brasseuses sont plus diversifiés, avec une légère préférence pour les grains rouges, lourds et durs, et les grains blancs et lourds sont assez bien appréciés.

**Conclusion et application des résultats :** Cette étude a permis d'identifier les types et caractéristiques de grain de sorgho désirés par les transformatrices de malt et de dolo. Elle fournit ainsi des informations techniques aux sélectionneurs pour la création des variétés de sorgho destinées à la production artisanale de malt et de bière de sorgho.

**Mots clés :** Sorgho, qualité de grain, malt, bière traditionnelle

## What varieties of sorghum meet the demands of producers of malt and dolo in Burkina Faso

### ABSTRACT

*Objective:* The objective of this study was to identify the types and characteristics of grain preferred by the processors to produce a good quality of sorghum malt and/or traditional sorghum beer commonly known as dolo.

*Methodology and results:* Semi-structured surveys were conducted in 2015 in 10 locations in three provinces of Burkina Faso (Kadiogo, Kouritenga, Mouhoun) from a sample of 105 brewers and 105 dolo producers selected randomly. The data of the survey were analysed using Sphinx software. The results showed that red sorghum is the type of grain preferred for malting and brewing of the dolo. The brewers prefer red sorghum mainly for its ability to germinate well. Within the varieties of red sorghum, hard grains are the most popular among the brewers. However, there are regional differences in those preferences. In the Kadiogo, the brewers prefer both red and light grains and red and heavy grains while in the Kouritenga, preferences are primarily for red, heavy and hard grain, and then for red and heavy grains. As for the Mouhoun, types of grain preferred by brewers are more diverse, with a slight preference for red, heavy and hard grains, and, white and heavy grains are fairly appreciated.

*Conclusion and implementation of the results:* This study identified the types and characteristics of sorghum grains desired by the malt and dolo processors. It thus provides technical information to breeders for the creating sorghum varieties for of the artisanal production of malt and dolo.

**Keywords:** sorghum, malt, grain quality, traditional beer