APN-Sahel
Association pour la Protection de la Nature au Sahel



SEMENCES PAYSANNNES REPERTORIÉES DANS LES ZONES D'INTERVATION DE L'ASSOCIATION POUR LA PROTECTION DE LA NATURE AU SAHEL

Programme SoS

(2015-2020)

USC CANADA

Global Affairs Canada
Affaires mondiales Canada

Tables des matières

Sigle et abréviations……..3
Préface……..4
Mil……..6
Sorgho……...17
Maïs……37
Riz……45
VOANDZOU……50
Niébé……57
GOMBO……67
CORCHORUS……80
Légumes……83
LAGENARIA SICERARIA……89

SIGLE ET ABRÉVIATIONS

APN-Sahel : Association pour la protection de la Nature au Sahel

BSC : Banque de Semence Communautaire

INERA : Institut de l'Environnement et de Recherches Agricoles

PREFACE

La sélection et l'adoption de variétés améliorées uniformes ont entraîné une diminution de la diversité génétique des principales plantes cultivées. La conservation des ressources phytogénétiques est donc devenue nécessaire et dépend, en grande partie, de bonnes conditions de stockage des semences et autre matériel phytogénétique dans des banques de gènes.

Ainsi l'Association pour la Protection de la Nature au Sahel innove en mettant en place des banques de gènes au niveau locale pour collecter les semences paysannes, maintenir les variétés stables, spécifiques à la zone agro-écologique et faciliter les échanges de semences entre producteurs.

L'objectif est de conserver les variétés paysannes, qui sont adaptées aux zones agro-écologiques et de bonnes qualités organoleptiques et nutritionnelles.

Il s’agit de mettre au point des stratégies de conservation de la semence locale gage d’une agriculture durable et respectueuse de la nature. Elles sont stables et peuvent être reproduites par les agriculteurs moyennant le respect d’un certain nombre de règles de production permettant de maintenir l’identité variétale.

Le présent catalogue a été élaboré à partir des données de terrain des zones d’intervention de l’APN-Sahel, au près des paysans et des gestionnaires de banque gènes.

Les zones d’intervention de l’APN-Sahel sont :

La région du Sahel (Djibo), Pobé Mengao, Gargaboulé, Fili Fili, Bani, Gonga Danego, Digatao Rimaibé, Guindouindoupoli, Mentao

La région du Centre Est (Tenkodogo), Toudoumzougou, Kougsabla et Tislin

La région du Centre Sud (Bazèga), Toecé, Binstigri, Godin, Kounda et Bagna Kuisili

La région du Centre Ouest (Bingo), Koulgorin

Mil
[*Pennisetum glaucum (L.) R. Br.*]

Note explicative des termes utilisés

- **Nom local:** Appellation vernaculaire désignant la variété et ses synonymes
- **Provenance géographique:**
- **Villages:** Lieu de collecte ou se trouve la variété
- **Responsable du maintien:** Personne morale ou physique responsable de la variété
- **Type de sol:** Nature du sol sur le lieu de culture
- **Cycle à maturité:** Nombre de jours compris entre le semis et la maturité de 50 % des graines.;
- **Couleur des grains:** Coloration du tégument des grains
- **Utilisations:** Alimentation humaine
- **Caractéristiques organoleptiques:** Caractéristique à la cuisson ou à la transformation
- **Autres caractéristiques**: Autres points forts et/ou points faibles majeurs (Comportement vis-à-vis des contraintes biotiques ou abiotiques: maladies, insectes, sécheresse)

Mil [*Pennisetum glaucum (L.) R. Br.*]

- **Nom local** : Naada
- **Nature génétique** : Population locale
- **Provenance géographique** : Mali
- **Villages** : Bani, Pobé Mengao, Gargaboulé, Fili Fili, Gaskindé
- **Responsable du maintien** : Paysans, BSC
- **Type de sol** : Sableux, sablo-argileux
- **Cycle à maturité** : 90 jours
- **Couleur des grains** : Gris brun
- **Utilisations** : Tô, Gapal, Couscous, Bouillie; la paille entre dans l'alimentation du cheptel, la confection de natte, d'habitats spontanées et les hangars
- **Caractéristiques organoleptiques** : bonne
- **Autres Caractéristiques :** Tolérance à la sècheresse et a la verse; résistance au mildiou, aux charbons et a l'ergot; Tolérante aux foreurs de tige; Sensibilite au Striga et a la mineuse de l'épi; c'est une variété à haut rendement si les conditions pluviométriques et les bonnes pratiques culturales sont réunies



Mil [*Pennisetum glaucum* (*L.*) *R. Br.*]

- **Nom local** : Djiloori
- **Nature génétique** :Population locale
- **Provenance géographique** : Burkina Faso
- **Villages** : Bani, Gargaboulé
- **Responsable du maintien** : Paysans, BSC
- **Type de sol** : Sableux
- **Cycle à maturité** : 120 jours
- **Couleur des grains** : Brun
- **Utilisations** : Tô, Gapal, Couscous, Bouillie; la paille entre dans l'alimentation du cheptel, la confection de natte, d'habitats spontanées et les hangars
- **Caractéristiques organoleptiques** : Pas très appréciés
- **Autres caractéristiques**: Reconnu pour ses propriétés médicinale, soigne la toux; En association avec du tamarin et du piment; boire le jus obtenu et répété la dose au besoin



Mil [*Pennisetum glaucum (L.) R. Br.*]

- **Nom local** : Hoolél
- **Nature génétique** : Population locale
- **Provenance géographique** :Burkina Faso
- **Villages** :Bani
- **Responsable du maintien** : Paysans et BSC
- **Type de sol** : sableuc et sablo-argileux
- **Cycle à maturité** : 120 jours
- **Couleur des grains** : Jaune olive
- **Utilisations** : Tô, Gapal, Couscous, Bouillie; la paille entre dans l'alimentation du cheptel, la confection de natte, d'habitats spontanées et les hangars
- **Caractéristiques organoleptiques** : Très bonne, conseillée pour le gapal, C'est un aliment énergétique, nutritif, recommandé pour les enfants et les personnes âgées ou en convalescence
- **Autres caractéristiques**:



Mil [*Pennisetum glaucum (L.) R. Br.*]

- **Nom local** : Kazoui bongo
- **Nature génétique** : Population locale
- **Provenance géographique:** Djibo
- **Villages** : Pobé Mengao
- **Responsable du maintien** :
- **Type de sol** : Sols hydromorphe
- **Cycle à maturité** : 90 jours
- **Couleur des grains** : Gris brun
- **Utilisations** :Zoom koom, dèguè, couscous
- **Caractéristiques organoleptiques** : Très bon, conseillé pour les boissons à base de mil
- **Autres caractéristiques:** Cultiver uniquement dans les baffons, mise en place de diguettz; sensible aux poches de sécheresse



Mil [*Pennisetum glaucum (L.) R. Br.*]

- **Nom local** : Djouldo Djelgodji, Kasblgla
- **Nature génétique** : Population locale
- **Provenance géographique:** Burkina Faso
- **Villages** : Fili Fili, Koulgorin
- **Responsable du maintien** : Paysans et BSC
- **Type de sol** : Sableux
- **Cycle à maturité** : 120 jours
- **Couleur des grains** : Gris brun
- **Utilisations** :Tô, Gapal, couscous, galettes, bouillie; la paille entre dans l'alimentation du cheptel, la confection de natte, d'habitats spontanées et les hangars
- **Caractéristiques organoleptiques** : Très bon
- **Autres caractéristiques**: tolérance à la verse et à la sécheresse. Sensibilité au Striga, aux foreurs de tiges et à l'ergot; Rendement élevé, cependant pas très cultivé car spécifique au village



Mil [*Pennisetum glaucum (L.) R. Br.*]

- **Nom local** : Muutiri Guukiiri (mil poilu), Balaboul local, Kii-kombdo
- **Nature génétique** : Population locale
- **Provenance géographique** : Mali, Burkina Faso
- **Villages** : Gaskindé , Gargaboulé et Godé
- **Responsable du maintien** : Paysans et BSC
- **Type de sol** : sableux et sablo-argileux
- **Cycle à maturité** : 90 jours
- **Couleur des grains** : Gris brun
- **Utilisations** : Tô, gapal, couscous, bouillie; la paille entre dans l'alimentation du cheptel, la confection de natte, d'habitats spontanées et les hangars
- **Caractéristiques organoleptiques** : bonne
- **Autres caractéristiques :** Tolérance a la sécheresse . Résistance au mildiou, aux charbons et a l'ergot. Tolérante aux foreurs de tige. Résistant aux oiseaux; fourrage élevé; se conserve 4 à 5 ans



Mil [*Pennisetum glaucum (L.) R. Br.*]

- **Nom local** : Muutiri jelgooji
- **Nature génétique** : Population locale
- **Provenance géographique** : Burkina
- **Villages** : Gaskindé, Pobé Mengao, Fili Fili
- **Responsable du maintien** : Paysans et BSC
- **Type de sol** : sableux
- **Cycle à maturité** : 90 jours
- **Couleur des grains** : Gris brun
- **Utilisations** : Tô, gapal, couscous, bouillie; la paille entre dans l'alimentation du cheptel, la confection de natte, d'habitats spontanées et les hangars
- **Caractéristiques organoleptiques** :bonne
- **Autres caractéristiques :** Tolérance a la sécheresse et a la verse. Résistance au mildiou, aux charbons et a l'ergot. Résistante aux foreurs de tige; fourrage élevé et se conserve 3 à 4ans



Mil [*Pennisetum glaucum* (*L.*) *R. Br.*]

- **Nom local** : Jelgogi Koobnaaba
- **Nature génétique** : Population locale
- **Provenance géographique** : Burkina
- **Villages** : Gaskindé
- **Responsable du maintien** : INERA
- **Type de sol** : Sableux
- **Cycle à maturité** : 90 jours
- **Couleur des grains** : Gris brun
- **Utilisations** : Tô, gapal, couscous, bouillie; la paille entre dans l'alimentation du cheptel, la confection de natte, d'habitats spontanées et les hangars
- **Caractéristiques organoleptiques** : Moyen (goût piquant, pas agréable)
- **Autres caractéristiques**: Introduit en 2017 pour des tests



Mil [*Pennisetum glaucum (L.) R. Br.*]

- **Nom local** : N’Dabiri-Mali
- **Nature génétique** : Population locale
- **Provenance géographique** : Mali
- **Villages** : Fili-Fili
- **Responsable du maintien** : Paysans , BSC
- **Type de sol** :sableux
- **Cycle à maturité** : 70 jours
- **Couleur des grains** : Gris brun
- **Utilisations** :
- **Caractéristiques organoleptiques** : Moyenne (le tô n’est pas consistant et se conserve difficilement)
- **Autres caractéristiques**: Très peu cultivé car récemment introduite (2016)



Mil [*Pennisetum glaucum (L.) R. Br.*]

- **Nom local** : Ka-zui
- **Nature génétique** : Population locale
- **Provenance géographique** :Burkina Faso
- **Villages** : Toudoumzougou et Tislin
- **Responsable du maintien** : Paysans et BSC
- **Type de sol** : sableux, sablo-argileux
- **Cycle à maturité** : 120 jours
- **Couleur des grains** : Jaune olive
- **Utilisations** :Conseille pour la boule, la bouillie,

Le zoom koom; la paille entre dans l'alimentation du cheptel

- **Caractéristiques organoleptiques** : bonne
- **Autres caractéristiques**:



Sorgho
[*Sorghum bicolor* (L.) Moench]

Note explicative des termes utilises

- **Nom local:** Appellation vernaculaire désignant la variété et ses synonymes
- **Provenance géographique:**
- **Villages:** Lieu de collecte ou se trouve la variété
- **Responsable du maintien:** Personne morale ou physique responsable de la variété
- **Type de sol:** Nature du sol sur le lieu de culture
- **Cycle à maturité:** Nombre de jours compris entre le semis et la maturité de 50 % des graines.;
- **Couleur des grains:** Coloration du tégument des grains
- **Utilisations:** Alimentation humaine
- **Caractéristiques organoleptiques:** Caractéristique à la cuisson ou à la transformation
- **Autres caractéristiques**: Autres points forts et/ou points faibles majeurs (Comportement vis-à-vis des contraintes biotiques ou abiotiques: maladies, insectes, sécheresse)

SORGHO *(Sorghum bicolour* L. *Moench)*

- **Nom local** : Kenda Kongo (Tampouré)
- **Nature génétique** :
- **Provenance géographique: Burkina**
- **Villages** : Pobé Mengao
- **Responsable du maintien** : Paysans et BSC
- **Type de sol** : latéritiques et ferrigineux
- **Cycle à maturité** : 70 jours
- **Couleur des grains** : Blanche
- **Utilisations** :Tô , paille pour alimentation du bétail
- **Caractéristiques organoleptiques** : Bonne
- **Autres caractéristiques :** Résistantes aux maladies; variété précoce, Peu cultivé, généralement en association avec le mais ou le gombo



SORGHO *(Sorghum bicolour* L. *Moench)*

- **Nom local** : Kenda wedeki
- **Nature génétique** : Population locale
- **Provenance géographique: Burkina**
- **Villages** : Pobé mengao, Gargaboulé
- **Responsable du maintien** : Paysans et BSC
- **Type de sol** : latéritique, ferrugineux
- **Cycle à maturité** : 60 à 70 jours
- **Couleur des grains** : Rouge
- **Utilisations** : Tô, graine et fourrage pour l'alimentation bétail
- **Caractéristiques organoleptiques** : Conseillé pour l'alimentation du cheval
- **Autres caractéristiques**: rendement en fourrage élevé; Résistante aux maladies



SORGHO *(Sorghum bicolour* L. *Moench)*

- **Nom local** : Djombé-beldé
- **Nature génétique** :
- **Provenance géographique: Burkina**
- **Villages** : Lougal Yaaba
- **Responsable du maintien** : Paysans et BSC
- **Type de sol** : Sableux argileux
- **Cycle à maturité** : 50 à 60 jours
- **Couleur des grains** : blanche
- **Utilisations** : la moelle de la tige est machée directement du fait de son goût sucré; les graines et la paille entre dans l'alimentation du bétail
- **Caractéristiques organoleptiques** : Très bonne, conseillé comme complément alimentaire
- **Autres caractéristiques**: Se conserve 2 à 3 ans; cultivé en association avec du mais ou sorgho; cultivé pour la consommation familiale et surtout la vente (une tige à 50-75 francs CFA);Résistante aux maladies



SORGHO *(Sorghum bicolour* L. *Moench)*

- **Nom local** : Kenda peelga
- **Nature génétique** :
- **Provenance géographique:** Burkina
- **Villages** : Pobé Mengao
- **Responsable du maintien** : Paysans et BSC
- **Type de sol** : Sablo-argileux
- **Cycle à maturité** : 60 jours
- **Couleur des grains** : Blanche
- **Utilisations** : Tô
- **Caractéristiques organoleptiques** : Bonne
- **Autres caractéristiques**: Résistantes aux maladies ; Précoces, moyennement cultivé; adapté pour la période de suture; Appelé encore Kon-Kossmbonga (Je vendrai pas la chèvre)



SORGHO *(Sorghum bicolour* L. *Moench)*

- **Nom local** : Kenda peelga, Baniga, Mbayeeri jelgoogi
- **Nature génétique** :Population locale
- **Provenance géographique:** Burkina
- **Villages** : Pobé Mengao, Binstigri, Koulgorin
- **Responsable du maintien** : Paysans et BSC
- **Type de sol** : hydromorphe, baffons
- **Cycle à maturité** : 90 à 120 jours
- **Couleur des grains** : Blanche
- **Utilisations** : Tô, boisson locale, paille alimentation bétail et nattes
- **Caractéristiques organoleptiques** : bonne
- **Autres caractéristiques**: Résistantes aux maladies ; Variété à double usages, très cultivé (grain et fourrage élevés)



SORGHO *(Sorghum bicolour* L. *Moench)*

- **Nom local** : Hama-dapel
- **Nature génétique** : Population locale
- **Provenance géographique:** Burkina
- **Villages** : Bani
- **Responsable du maintien** : INERA
- **Type de sol** : Sableux et sablo-argileux
- **Cycle à maturité** : 60 jours
- **Couleur des grains** : Rouge
- **Utilisations** : Tô, bouillie
- **Caractéristiques organoleptiques** : Moyenne
- **Autres caractéristiques:** Résistante aux maladies et

donne beaucoup de fourrage**;** Très cultivé à cause la précocité



SORGHO *(Sorghum bicolour* L. *Moench)*

- **Nom local** : Kenda Tounto
- **Nature génétique** : Population locale
- **Provenance géographique:** Burkina
- **Villages** : Pobé Mengao
- **Responsable du maintien** : Paysans et BSC
- **Type de sol** : sableux, sablo-argileux
- **Cycle à maturité** : 70 jours
- **Couleur des grains** : Blanche
- **Utilisations** : Tô, dolo, paille pour alimentation bétail
- **Caractéristiques organoleptiques** : bonne
- **Autres caractéristiques**: Tolérance à la sécheresse et aux maladies

Utiliser dans les cérémonies ;culturelles tels que le Naab Kuigou (Pobé Mengao)



SORGHO *(Sorghum bicolour* L. *Moench)*

- **Nom local** : Sammadjakka (manger cru)
- **Nature génétique** : Population locale
- **Provenance géographique:** Burkina
- **Villages** : Louga Yaaba
- **Responsable du maintien** : Paysans et BSC
- **Type de sol** : Sablo-argileux
- **Cycle à maturité** : 50 à 70 jours
- **Couleur des grains** :
- **Utilisations** : Graine consommée cru et la paille pour l'alimentation bétail
- **Caractéristiques organoleptiques** : Très bonne
- **Autres caractéristiques**: Tolérance aux maladies cultivé en association avec le maïs, le gombo, le niébé pour la consommation et la commercialisation



SORGHO *(Sorghum bicolour* L. *Moench)*

- **Nom local** : Ka-zeega
- **Nature génétique** : Population locale
- **Provenance géographique:** Burkina (Tenkodogo)
- **Villages** : Toudoumzougou , Tislin, Koulgorin
- **Responsable du maintien** : Paysans et BSC
- **Type de sol** : Ferrugineux tropicaux
- **Cycle à maturité** : 120 jours
- **Couleur des grains** : Rouge
- **Utilisations** : Préparation du dolo (boisson alcoolisée), tô, bouillie; la tige entre dans l'alimentation du bétail
- **Caractéristiques organoleptiques** : Bonne, tô bien consistant et dolo bonne qualité
- **Autres caractéristiques**: attaque parasitaires et chenilles fréquentes, Très cultivé dans toute la commune; le tô est préparé pour les cérémonies rituel (sacrifice, offrande, maandoo)



SORGHO *(Sorghum bicolour* L. *Moench)*

- **Nom local** : Kazè maasga, Karaaga
- **Nature génétique** : Population locale
- **Provenance géographique:** Burkina
- **Villages** : Toudoumzougou, Tilslin, Kosmassom, Binstigri
- **Responsable du maintien** : Paysans et BSC
- **Type de sol** : ferrugineux tropicaux
- **Cycle à maturité** : 120 jours
- **Couleur des grains** : Rouge
- **Utilisations** : Préparation du dolo (boisson alcoolisée), tô, bouillie; la tige entre dans l'alimentation du bétail
- **Caractéristiques organoleptiques** :Bonne, tô bien consistant et dolo bonne qualité
- **Autres caractéristiques** :Très cultivé dans toute la commune;le tô est préparé pour les cérémonies rituel (sacrifice, offrande, maandoo); attaque parasitaires fréquente, chenille



SORGHO *(Sorghum bicolour* L. *Moench)*

- **Nom local** : Ka-zè-tuulga
- **Nature génétique** : Population locale
- **Provenance géographique:** Burkina
- **Villages** : Toudoumzougou
- **Responsable du maintien** : Paysans et BSC
- **Type de sol** : ferrugineux tropicaux
- **Cycle à maturité** : 50 à 70 jours
- **Couleur des grains** : Rouge
- **Utilisations** : Préparation du dolo (boisson alcoolisée), tô, bouillie; la tige entre dans l'alimentation du bétail
- **Caractéristiques organoleptiques** : Bonne, tô bien consistant et dolo bonne qualité
- **Autres caractéristiques**: Parasitaires et chenilles fréquentes

Pas très cultivé, juste pour palier la période de soudure



SORGHO *(Sorghum bicolour* L. *Moench)*

- **Nom local** : Wab-noogo
- **Nature génétique** :Population locale
- **Provenance géographique:** Burkina
- **Villages** : Toudoumzougou, Binstigré
- **Responsable du maintien** : Paysans et BSC
- **Type de sol** : ferrugineux tropicaux
- **Cycle à maturité** : 60 jours
- **Couleur des grains** : Rou
- **Utilisations** : Consommation des grains au stade laitue, la paille entre dans l'alimentation du bétail
- **Caractéristiques organoleptiques** : Sucré
- **Autres caractéristiques**: Cultivé au tours des champs, et des concessions; cultivé dans de petite superficie pour la consommation et la commercialisation ; attaque parasitaires fréquente, chenille



SORGHO *(Sorghum bicolour* L. *Moench)*

- **Nom local** : Kazè-peelga, Peel miougou, Fiibmiougou
- **Nature génétique** :Population locale
- **Provenance géographique: Burkina**
- **Villages** : Toudoumzougou, Binstigri, Koulgorin
- **Responsable du maintien** : Paysans et BSC
- **Type de sol** : sablo-argileu, ferrugineux tropicaux
- **Cycle à maturité** : 120 jours
- **Couleur des grains** : Blanche
- **Utilisations** : tô, bouillie; la tige entre dans

l'alimentation du bétail

- **Caractéristiques organoleptiques** : bonne
- **Autres caractéristiques**: Cultivé en association

avec le sorgho rouge; Attaque parasitaires fréquente, très peu cultivé



SORGHO *(Sorghum bicolour* L. *Moench)*

- **Nom local** : Wag-peelga
- **Nature génétique** :
- **Provenance géographique: Burkina**
- **Villages** : Toudoumzougou
- **Responsable du maintien** : Paysans et BSC
- **Type de sol** : ferrugineux tropicaux
- **Cycle à maturité** : jours
- **Couleur des grains** : Blanche
- **Utilisations** : tô, bouillie; la tige entre dans

l'alimentation du bétail

- **Caractéristiques organoleptiques** : bon
- **Autres caractéristiques**: Cultivé en association avec le mil Sensible aux maladies et aux attaques des oiseaux ; très cultivé et commercialisé



SORGHO *(Sorghum bicolour* L. *Moench)*

- **Nom local** : Kenda Zoanga, Wag-zoanga,
- **Nature génétique** :
- **Provenance géographique: Burkina**
- **Villages** : Pobé Mengao, Toudoumzougou
- **Responsable du maintien** : Paysans et BSC
- **Type de sol** : ferrugineux tropicaux
- **Cycle à maturité** : 70 à 120 jours
- **Couleur des grains** :
- **Utilisations** : tô, bouillie; peu être préparé comme le riz

la tige entre dans

l'alimentation du bétail

- **Caractéristiques organoleptiques** : bonne
- **Autres caractéristiques**: Cultivé le plus souvent en association le mil Résistant aux oiseaux, Variété à double usage, les graines se conservent 2à 3ans



SORGHO *(Sorghum bicolour* L. *Moench)*

- **Nom local** : Sao-mui
- **Nature génétique** : Population sélectionnée
- **Provenance géographique: Burkina**
- **Villages** : Toudoumzougou, Kosmassom
- **Responsable du maintien** : Paysans et BSC
- **Type de sol** : ferrugineux tropicaux
- **Cycle à maturité** : 70 jours
- **Couleur des grains** : blanc crème
- **Utilisations:** tô, bouillie, préparé en gras
- **Caractéristiques organoleptiques** : Bonne
- **Autres caractéristiques**: Peu cultivé, grain compact



SORGHO *(Sorghum bicolour* L. *Moench)*

- **Nom local** : Karaaga
- **Nature génétique** : Population locale
- **Provenance géographique: Burkina**
- **Villages** : Kosmassom
- **Responsable du maintien** : Paysans et BSC
- **Type de sol** : sableux
- **Cycle à maturité** : 120 jours
- **Couleur des grains** : rouge
- **Utilisations** :tô, bouillie; la tige entre dans

l'alimentation du bétail

- **Caractéristiques organoleptiques** : Bonne
- **Autres caractéristiques**: Très cultivé et se commercialise bien; la semence se conserve 3 à 4 ans



SORGHO *(Sorghum bicolour* L. *Moench)*

- **Nom local** : Wed-waga
- **Nature génétique** :
- **Provenance géographique: Burkina**
- **Villages** : Toudoumzougou
- **Responsable du maintien** : Paysans et BSC
- **Type de sol** : ferrugineux tropicaux
- **Cycle à maturité** : 60 jours
- **Couleur des grains** :
- **Utilisations** : tô, bouillie; la tige entre dans l'alimentation du bétail
- **Caractéristiques organoleptiques** : bonne
- **Autres caractéristiques**: Peu cultivé, grain compact; tiges sucrées et conseillées pour l'alimentation du porc



SORGHO *(Sorghum bicolour* L. *Moench)*

- **Nom local** : Molem
- **Nature génétique** : Population locale
- **Provenance géographique: Burkina**
- **Villages** : Toudoumzougou
- **Responsable du maintien** : Paysans et BSC
- **Type de sol** : ferrugineux tropicaux
- **Cycle à maturité** : 60 jours
- **Couleur des grains** : blanc
- **Utilisations** : grain peu utilisé, paille utilisée comme colorant naturel en teinture;
- **Caractéristiques organoleptiques** : Néant
- **Autres caractéristiques**: Utilisé en vannerie: paille utilisé pour le tissage des paniers, chapeaux (zougpeogo)



Maïs
(*Zea mays* L.)

Note explicative des termes utilises

- **Nom local:** Appellation vernaculaire désignant la variété et ses synonymes
- **Provenance géographique:**
- **Villages:** Lieu de collecte ou se trouve la variété
- **Responsable du maintien:** Personne morale ou physique responsable de la variété
- **Type de sol:** Nature du sol sur le lieu de culture
- **Cycle à maturité:** Nombre de jours compris entre le semis et la maturité de 50 % des graines.;
- **Couleur des grains:** Coloration du tégument des grains
- **Utilisations:** Alimentation humaine
- **Caractéristiques organoleptiques:** Caractéristique à la cuisson ou à la transformation
- **Autres caractéristiques**: Autres points forts et/ou points faibles majeurs (Comportement vis-à-vis des contraintes biotiques ou abiotiques: maladies, insectes, sécheresse)

Maïs (*Zea mays* L.)

- **Nom local** : Kama Naari-djelgodi
- **Nature génétique** : Population sélectionnée
- **Provenance géographique:** Burkina
- **Villages** : Fili Fili
- **Responsable du maintien** : Paysans et BSC
- **Type de sol** : Sablo-argileux
- **Cycle à maturité** : 60 jours
- **Couleur des grains** : Jaune
- **Utilisations** : Tô, couscous, bouillie, paille pour alimentation bétail
- **Caractéristiques organoleptiques** : Bonne (bon goût et sucré)
- **Autres caractéristiques**: Cultivé en association avec le gombo, les courges, la pastèques, le da; Très cultivée



Maïs (*Zea mays* L.)

- **Nom local** : Kama Naari mochi, Kaman-daaga
- **Nature génétique** : Population sélectionnée
- **Provenance géographique:** Burkina (Plateau centrale)
- **Villages** : Fili Fili, Pobé Mengao, Gargaboulé, Koulgorin
- **Responsable du maintien** : Paysans et BSC
- **Type de sol** : Sablo-argileux
- **Cycle à maturité** : 55 à 60 jours
- **Couleur des grains** : Jaune
- **Utilisations** : Tô, couscous, bouillie, paille pour alimentation bétail
- **Caractéristiques organoleptiques** : Bonne (goût sucré)
- **Autres caractéristiques:** Cultivé en association avec le gombo, les courges, le da, la pastèque, très cultivé



Maïs (*Zea mays* L.)

- **Nom local** : Kamanaari mbode, Kaman-yanga
- **Nature génétique** : Population sélectionnée
- **Provenance géographique:** Burkina (Djibo)
- **Villages** : Gaskindé, Pobé Mengao, Gargaboulé
- **Responsable du maintien** : Paysans et BSC
- **Type de sol** : Sableux
- **Cycle à maturité** : 60 à 70 jours
- **Couleur des grains** :
- **Utilisations** : Tô, couscous, bouillie, grillé, paille pour alimentation bétail
- **Caractéristiques organoleptiques** : Bonne
- **Autres caractéristiques techniques:** Cultivé en association avec le gombo, les courges, le sorgho sucré; conservation de la semences 2 à 3 ans



Maïs (*Zea mays* L.)

- **Nom local** : Kamaan-doodo
- **Nature génétique** :Population sélectionnée
- **Provenance géographique:** Burkina
- **Villages** : Toudoumzougou
- **Responsable du maintien** : Paysans et BSC
- **Type de sol** : ferrugineux tropicaux
- **Cycle à maturité** : 70 jours
- **Couleur des grains** : jaune
- **Utilisations** : Transformée en biscuits. Consommation en boule (tô), couscous, en épis frais bouillis ou braises
- **Caractéristiques organoleptiques** : Bonne
- **Autres caractéristiques techniques:** Cultivé en association avec le niébé, le sésame et l'arachide

rendement élevé, occupe la majeur partie des surfaces emblavé; bien commercialisé, entre dans la scolarisation des élèves



Maïs (*Zea mays* L.)

- **Nom local** : Kaman miougo (Variété Barka)
- **Nature génétique** : Composite
- **Provenance géographique:** Burkina
- **Villages** : Toudoumzougou , Tislin, Kosmassom
- **Responsable du maintien** : INERA ,Paysans et BSC
- **Type de sol** : Sableux
- **Cycle à maturité** : 70 à 90 jours
- **Couleur des grains** : Jaune pâle
- **Utilisations** : Consommation en frais et après transformation (tô, couscous, bouillie,
- **Caractéristiques organoleptiques** : Bonne
- **Autres caractéristiques**: Cultivé en association avec le niébé et l'arachide; Rendement élevé, occupe la majeur partie des surfaces emblavé; bien commercialisé, entre dans la scolarisation des élèves



Maïs (*Zea mays* L.)

- **Nom local** : Kamaan peelga (Variété amélioré massongo)
- **Nature génétique** : Composite
- **Provenance géographique:** Burkina
- **Villages** : Toudoumzougou , Tislin, Kosmassom, Koulgorin
- **Responsable du maintien** : INERA,Paysans et BSC
- **Type de sol** : ferrugineux tropicaux
- **Cycle à maturité** : 65 à 70 jours
- **Couleur des grains** : blanche et denté
- **Utilisations** : Consommation à sec et pour vendre alimentation de bétails; transformation en farine pour vendre
- **Caractéristiques organoleptiques** : Bonne, convient pour l'alimentation des enfants
- **Autres caractéristiques**: Rendement élevé, occupe la majeur partie des surfaces emblavé; bien commercialisé, entre dans la scolarisation des élèves



Maïs (*Zea mays* L.)

- **Nom local** : Kamaan peelga
- **Nature génétique** : Composite
- **Provenance géographique:** Burkina
- **Villages** : Toudoumzougou
- **Responsable du maintien** : Paysans et BSC
- **Type de sol** : ferrugineux tropicaux
- **Cycle à maturité** : 120 jours
- **Couleur des grains** : blanche et Corné
- **Utilisations** : Consommation à sec et pour vendre alimentation de bétails; transformation en farine pour vendre
- **Caractéristiques organoleptiques** : Bonne
- **Autres caractéristiques**: cycle long rendement moyen, peu cultivé



Riz
(*Oryza sativa* L.)

Note explicative des termes utilises

- **Nom local:** Appellation vernaculaire désignant la variété et ses synonymes
- **Provenance géographique:**
- **Villages:** Lieu de collecte ou se trouve la variété
- **Responsable du maintien:** Personne morale ou physique responsable de la variété
- **Type de sol:** Nature du sol sur le lieu de culture
- **Cycle à maturité:** Nombre de jours compris entre le semis et la maturité de 50 % des graines.;
- **Couleur des grains:** Coloration du tégument des grains
- **Utilisations:** Alimentation humaine
- **Caractéristiques organoleptiques:** Caractéristique à la cuisson ou à la transformation
- **Autres caractéristiques**: Autres points forts et/ou points faibles majeurs (Comportement vis-à-vis des contraintes biotiques ou abiotiques: maladies, insectes, sécheresse)

RIZ (*Oryza sativa* L.et *Oryza sativa* x *Oryza glaberrima*)

- **Nom local** :Maaro abel
- **Nature génétique** : Lignée
- **Provenance géographique:** Burkina Faso
- **Villages** : Lougal Yaaba
- **Responsable du maintien** : INERA,Paysans et BSC
- **Type de sol** : Hydromorphe, bas-fonds
- **Cycle à maturité** : 90 jours
- **Couleur des grains** : blanc crème
- **Utilisations** : consommation humaine, entre dans la préparation de plusieurs met: bouillie, riz gras
- **Caractéristiques organoleptiques** :Très bon
- **Autres caractéristiques**: Rendement élevé par rapport au riz local, introduit depuis 9 ans



RIZ (*Oryza sativa* L.et *Oryza sativa* x *Oryza glaberrima*)

- **Nom local** : 44-56
- **Nature génétique** : Lignée
- **Provenance géographique:** Burkina Faso
- **Villages** : Lougal Yaaba, Kosmassom
- **Responsable du maintien** : INERA, Paysans et BSC
- **Type de sol** : Hydromorphe
- **Cycle à maturité** : 90 jours
- **Couleur des grains** : blanc crème
- **Utilisations** : consommation humaine, entre dans la préparation de plusieurs met: bouillie, riz gras
- **Caractéristiques organoleptiques** : Bonne
- **Autres caractéristiques**: Semis directe, Introduit depuis1985



RIZ (*Oryza sativa* L.et *Oryza sativa* x *Oryza glaberrima*)

- **Nom local** : Mui
- **Nature génétique** : Population locale
- **Provenance géographique:** Burkina Faso
- **Villages** : Toudoumzougou
- **Responsable du maintien** : Paysans et BSC
- **Type de sol** : Hydromorphe, bas-fond
- **Cycle à maturité** : 90 jours
- **Texture du grains** : Moyen
- **Utilisations** : : consommation humaine, entre dans la préparation de plusieurs met: bouillie, riz gras
- **Caractéristiques organoleptiques** :bonne tenue à la cuisson
- **Autres caractéristiques**: semis directe, riz pluvial;

Peu cultivé dû à l'assèchement des bas-fond



RIZ (*Oryza sativa* L.et *Oryza sativa* x *Oryza glaberrima*)

- **Nom local** : C 74
- **Nature génétique** : Lignée
- **Provenance géographique:** Burkina Faso
- **Villages** : Tislin
- **Responsable du maintien** : INERA
- **Type de sol** : bas-fond, hydromorphe
- **Cycle à maturité** : 70 jours
- **Couleur des grains** :
- **Utilisations** : consommé bouillie, gras, association avec le niébé
- **Caractéristiques organoleptiques** : bonne
- **Autres caractéristiques**: Semis à la volé



VOANDZOU
[Vigna subterranea (L.) Verdc]

Note explicative des termes utilises

- **Nom local:** Appellation vernaculaire désignant la variété et ses synonymes
- **Provenance géographique:**
- **Villages:** Lieu de collecte ou se trouve la variété
- **Responsable du maintien:** Personne morale ou physique responsable de la variété
- **Type de sol:** Nature du sol sur le lieu de culture
- **Cycle à maturité:** Nombre de jours compris entre le semis et la maturité de 50 % des graines.;
- **Couleur des grains:** Coloration du tégument des grains
- **Utilisations:** Alimentation humaine
- **Caractéristiques organoleptiques:** Caractéristique à la cuisson ou à la transformation
- **Autres caractéristiques**: Autres points forts et/ou points faibles majeurs (Comportement vis-à-vis des contraintes biotiques ou abiotiques: maladies, insectes, sécheresse)

VOANDZOU [Vigna subterranea (L.) Verdc]

- **Nom local** : Soum-goulouga
- **Nature génétique** : Population locale
- **Provenance géographique:** Burkina
- **Villages** : Pobé Mengao, Kosmassoum
- **Responsable du maintien** : Paysans et BSC
- **Type de sol** : Sableux
- **Cycle à maturité** : 70 jours
- **Couleur des grains** : multicolore
- **Utilisations** : Consommées bouillies ou frits. Elles servent à confectionner de galettes et des beignets et sont plus savoureuses avant la maturité complète
- **Caractéristiques organoleptiques** : Bonne
- **Autres caractéristiques**: Tolère pas les poches de sécheresse, résistante aux maladies; rendements élevé, se conserve longtemps avec la cendre (3 ans)



VOANDZOU [Vigna subterranea (L.) Verdc]

- **Nom local** : Soum pooko
- **Nature génétique** : Population sélectionnée
- **Provenance géographique:** Burkina
- **Villages** : Pobé Mengao, Gargaboulé, Kosmassom et Tislin
- **Responsable du maintien** : Paysans et BSC
- **Type de sol** : Sableux
- **Cycle à maturité** : 60 à 90 jours
- **Couleur des grains** : Blanche
- **Utilisations** : Consommées bouillies ou frits. Elles servent à confectionner de galettes et des beignets et sont plus savoureuses avant la maturité complète
- **Caractéristiques organoleptiques** : Très bonne , meilleur

par rapport au soum goulouga

- **Autres caractéristiques**: Tolère pas les poches de sécheresse Constitue une source de revenue; importante cars très prisé sur le marché (le plat à 750 f CFA)



VOANDZOU [Vigna subterranea (L.) Verdc]

- **Nom local** : Soum wepelnigna (Pobé Mengao),
- **Nature génétique** :
- **Provenance géographique:** Burkina
- **Villages** : Pobé Mengao; Toudoumzougou
- **Responsable du maintien** : Paysans et BSC
- **Type de sol** : Sableux, hydromorphe
- **Cycle à maturité** : 60 à 70 jours
- **Couleur des grains** :
- **Utilisations** : Consommation bouillie, soufflé, gonré,

la paille entre dans l'alimentation du betail

- **Caractéristiques organoleptiques** : Bonne
- **Caractéristiques techniques:** Cultivé seul ou en association avec l'arachide
- **Autres caractéristiques**: Très cultivé et commercialisé;



VOANDZOU [Vigna subterranea (L.) Verdc]

- **Nom local** : Sum-sablga
- **Nature génétique** : Population locale
- **Provenance géographique:** Burkina
- **Villages** : Pobé Mengao; Toudoumzougou
- **Responsable du maintien** : Paysans et BSC
- **Type de sol** : Sableux
- **Cycle à maturité** : 80 à 90 jours
- **Couleur des grains** : Noir
- **Utilisations** : bouilli; la paille entre dans l'alimentation du betail
- **Caractéristiques organoleptiques** : bon
- **Autres caractéristiques**: Utilisé pour guérir le nombril du nouveau né (griller dans un morceau de canari, moudre et mettre sur la plaie), soigne les coliques (bouillie et mange); peu cultivé



VOANDZOU [Vigna subterranea (L.) Verdc]

- **Nom local** : Soum yèssma
- **Nature génétique** : Population sélectionée
- **Provenance géographique:** Burkina
- **Villages** : Pobé Mengao
- **Responsable du maintien** : Paysans et BSC
- **Type de sol** : Sableux
- **Cycle à maturité** : 70 jours
- **Couleur des grains** : rouge
- **Utilisations** : bouillie; la paille entre dans l'alimentation du bétail
- **Caractéristiques organoleptiques** : bonne
- **Autres caractéristiques**: Peu cultivé, consommation familiale



VOANDZOU [Vigna subterranea (L.) Verdc]

- **Nom local** : Soum Kiingna
- **Nature génétique** :
- **Provenance géographique:** Burkina
- **Villages** : Pobé Mengao, Gargaboulé
- **Responsable du maintien** : Paysans et BSC
- **Type de sol** : Sableux
- **Cycle à maturité** : 70 jours
- **Couleur des grains** :
- **Utilisations** : Préparer avec le riz
- **Caractéristiques organoleptiques** : Moyenne
- **Autres caractéristiques**: Tolérance aux maladies; surtout pour la consommation familiale et la commercialisation



Niébé
[*Vigna unguiculata* (L.) Walp]

Note explicative des termes utilises

- **Nom local:** Appellation vernaculaire désignant la variété et ses synonymes
- **Provenance géographique:**
- **Villages:** Lieu de collecte ou se trouve la variété
- **Responsable du maintien:** Personne morale ou physique responsable de la variété
- **Type de sol:** Nature du sol sur le lieu de culture
- **Cycle à maturité:** Nombre de jours compris entre le semis et la maturité de 50 % des graines.;
- **Couleur des grains:** Coloration du tégument des grains
- **Utilisations:** Alimentation humaine
- **Caractéristiques organoleptiques:** Caractéristique à la cuisson ou à la transformation
- **Autres caractéristiques**: Autres points forts et/ou points faibles majeurs (Comportement vis-à-vis des contraintes biotiques ou abiotiques: maladies, insectes, sécheresse)

Niébé [*Vigna unguiculata* (L.) Walp]

- **Nom local** : Beng peelga
- **Nature génétique** : Population sélectionnée
- **Provenance géographique:** Burkina
- **Villages** : Pobé Mengao, Gargaboulé
- **Responsable du maintien** : INERA
- **Type de sol** : Sableux
- **Cycle à maturité** : 50 jours
- **Couleur des grains** : Blanche
- **Utilisations** : Consommée bouille, association avec le riz; paille utilisée pour l'alimentation du bétail
- **Caractéristiques organoleptiques** : Moyenne
- **Autres caractéristiques**: Résistance aux viroses et au strigga Très prisé sur le marché, importante source de revenu pour les populations



Niébé [*Vigna unguiculata* (L.) Walp]

- **Nom local** : Beng siido
- **Nature génétique** : Population sélectionnée
- **Provenance géographique:** Burkina
- **Villages** : Pobé Mengao, Kosmassom
- **Responsable du maintien** : INERA
- **Type de sol** : Sableux
- **Cycle à maturité** : 60 jours
- **Couleur des grains** : blanc
- **Utilisations** : Consommée bouille, association avec le riz; paille utilisée pour l'alimentation du bétail
- **Caractéristiques organoleptiques** : Très bonne, goût sucré
- **Autres caractéristiques**: Résiste pas à la sécheresse Cultivé dans tout le soum, large adaptation



Niébé [*Vigna unguiculata* (L.) Walp]

- **Nom local** : Beng raaga
- **Nature génétique** : Population locale
- **Provenance géographique:** Burkina
- **Villages** : Gargaboulé
- **Responsable du maintien** : Paysans et BSC
- **Type de sol** : Sableux, sablo-argileux
- **Cycle à maturité** : 50 jours
- **Couleur des grains** : balnc
- **Utilisations** : Consommée bouille, association avec le riz; paille utilisée pour l'alimentation du bétail
- **Caractéristiques organoleptiques** : bon
- **Autres caractéristiques**: sensible aux attaques parasitaires



Niébé [*Vigna unguiculata* (L.) Walp]

- **Nom local** : Beng-tuulga
- **Nature génétique** :Population locale
- **Provenance géographique:** Burkina
- **Villages** : Toudoumzougou
- **Responsable du maintien** : Paysans et BSC
- **Type de sol** : sableux, ferrugineux tropicaux
- **Cycle à maturité** : 70-90 jours
- **Couleur des grains** : crème avec hile marron
- **Utilisations** : consommation bouilli, en association riz, gonré, beigné
- **Caractéristiques organoleptiques** : bonne
- **Autres caractéristiques**: cultivé seul ou en association avec le mil, maïs, arachide Très cultivé; Préparé lors des funérailles (beng-zeedo) Faible rendement; Pourriture des racines en cas excès d'eau ; Variété déhiscent; Difficulté de conservation



Niébé [*Vigna unguiculata* (L.) Walp]

- **Nom local** : Beng-maasga
- **Nature génétique** :Population locale
- **Provenance géographique:** Burkina
- **Villages** : Toudoumzougou, Kosmassom, Koulgorin
- **Responsable du maintien** : Paysans et BSC
- **Type de sol** : Sableux, ferrugineux tropicaux
- **Cycle à maturité** : 120 jours
- **Couleur des grains** : crème avec hile marron
- **Utilisations** : consommation bouilli, en association riz, gonré, beigné
- **Caractéristiques organoleptiques** : bonne
- **Caractéristiques techniques:** cultivé seul ou en association avec le mil, maïs, arachide
- **Autres caractéristiques**: Rendement élevé en gousse et en fane; Double récolte possible; Rendement fourrage élevé; Bonne couverture du sol; Se comporte mieux en culture pure; cycle long; difficulté de sarclage; peu cultivé



Niébé [*Vigna unguiculata* (L.) Walp]

- **Nom local** : beng-goulouga
- **Nature génétique** : Population locale
- **Provenance géographique:** Burkina
- **Villages** : Tislin, Kosmassom
- **Responsable du maintien** : Paysans et BSC
- **Type de sol** : Sableux, sablo-argileux, ferrugineux tropicaux
- **Cycle à maturité** : 70 à 90 jours
- **Couleur des grains** : consommation bouilli, en association riz, gonré, beigné
- **Utilisations** : bouilli, en préparation avec le riz
- **Caractéristiques organoleptiques** : bonne
- **Caractéristiques techniques:** Rendement élevé
- **Autres caractéristiques**: peu cultivé, cycle long, difficulté de sarclage



Sooza

- **Nom local** : sooza
- **Nature génétique** :
- **Provenance géographique:** Cuba
- **Villages** : Toudoumzougou, Kosmassom et Tislin
- **Responsable du maintien** : Paysans et BSC
- **Type de sol** : Sableux
- **Cycle à maturité** : 90 jours
- **Couleur des grains** : jaune
- **Utilisations** : entre dans la préparation du soumboula, le lait de soja, brochette de soja
- **Caractéristiques organoleptiques** : bon
- **Autres caractéristiques**: Très cultivé, introduction récente dans les communautés



Sésame

- **Nom local** :Sîili
- **Nature génétique** :
- **Provenance géographique:** Burkina
- **Villages** : Toudoumzougou , Kosmassom
- **Responsable du maintien** : Paysans et BSC
- **Type de sol** : ferrugineux tropicaux
- **Cycle à maturité** : 70 jours
- **Couleur des grains** : blanc crème
- **Utilisations** : consommation sous forme de biscuit, sauce, huilerie etc
- **Caractéristiques organoleptiques** : bon
- **Caractéristiques techniques:**
- **Autres caractéristiques**:



Tugi

- **Nom local** : Tugi
- **Nature génétique** : Population locale
- **Provenance géographique:** Burkina
- **Villages** : Toudoumzougou
- **Responsable du maintien** : Paysans et BSC
- **Type de sol** : Sableux, sablo-argileux, ferrugineux tropicaux
- **Cycle à maturité** : 60 jours
- **Couleur des grains** : noir
- **Utilisations** : entre dans la préparation des sauces, extraction d'huile à partir des graines
- **Caractéristiques organoleptiques** : bon
- **Autres caractéristiques**:



Abelmoschus esculentus

Note explicative des termes utilises

- **Nom local:** Appellation vernaculaire désignant la variété et ses synonymes
- **Provenance géographique:**
- **Villages:** Lieu de collecte ou se trouve la variété
- **Responsable du maintien:** Personne morale ou physique responsable de la variété
- **Type de sol:** Nature du sol sur le lieu de culture
- **Cycle à maturité:** Nombre de jours compris entre le semis et la maturité de 50 % des graines.;
- **Couleur des grains:** Coloration du tégument des grains
- **Utilisations:** Alimentation humaine
- **Caractéristiques organoleptiques:** Caractéristique à la cuisson ou à la transformation
- **Autres caractéristiques**: Autres points forts et/ou points faibles majeurs (Comportement vis-à-vis des contraintes biotiques ou abiotiques: maladies, insectes, sécheresse)

GOMBO

- **Nom local** : Maana
- **Nature génétique** : Population locale
- **Provenance géographique:** Burkina
- **Villages** : Pobé Mengao, Gargaboulé
- **Responsable du maintien** : Paysans et BSC
- **Type de sol** : hydromorphe
- **Cycle à maturité** : 60 jours
- **Couleur des grains** : noir
- **Couleur du fruit immature:** vert claire
- **Utilisations** : Consommer cru ou cuit, rentre dans la composition de la sauce gluante, préparé en sauce pour le riz ou le tô
- **Caractéristiques organoleptiques** : bon
- **Autres caractéristiques**: Très cultivé, la tige entre dans la confection de cordelettes ou de sacs



GOMBO

- **Nom local** : Maana peelga
- **Nature génétique** : Population locale
- **Provenance géographique:** Burkina
- **Villages** : Pobé Mengao, Gargaboulé
- **Responsable du maintien** : Paysans et BSC
- **Type de sol** : hydromorphe
- **Cycle à maturité** : 60 jours
- **Couleur des grains** : noir
- **Couleur du fruit immature:** vert claire
- **Utilisations** : rentre dans la composition de la sauce gluante, préparé en sauce pour le riz ou le tô
- **Caractéristiques organoleptiques** : Très bonne
- **Autres caractéristiques**: Tolérance aux maladies

très cultivé, graine se conserve au moins trois ans



GOMBO

- **Nom local** : Maan-yaanga
- **Nature génétique** : Population locale
- **Provenance géographique:** Burkina
- **Villages** : Toudoumzougou, Kosmassom
- **Responsable du maintien** : Paysans et BSC
- **Type de sol** : hydromorphe
- **Cycle à maturité** : 50 à 60 jours
- **Couleur des grains** : noir
- **Couleur du fruit immature: vert claire**
- **Utilisations** : Consommer cru ou cuit, rentre dans la composition de la sauce gluante, préparé en sauce pour le riz ou le tô
- **Caractéristiques organoleptiques** : Très bonne
- **Autres caractéristiques** : Tolérance aux maladies

très cultivé, graine se conserve au moins trois ans



GOMBO

- **Nom local** : Maane tellé
- **Nature génétique** : Population locale
- **Provenance géographique:** Burkina
- **Villages** : Gargaboulé
- **Responsable du maintien** : Paysans et BSC
- **Type de sol** : Sablo-argileux
- **Cycle à maturité** : 60 jours
- **Couleur des grains** : noir
- **Couleur du fruit immature:** vert claire
- **Utilisations** : Consommer cru ou cuit, rentre dans la composition de la sauce gluante, préparé en sauce pour le riz ou le tô
- **Caractéristiques organoleptiques** : Très bonne
- **Caractéristiques techniques:** résiste pas à la sécheresse
- **Autres caractéristiques**: sensible aux maladies



GOMBO

- **Nom local** : Maan-guudu
- **Nature génétique** : Population locale
- **Provenance géographique:** Burkina
- **Villages** : Toudoumzougou, Koulgorin
- **Responsable du maintien** : Paysans et BSC
- **Type de sol** : hydromorphe
- **Cycle à maturité** : 50 à 60 jours
- **Couleur des grains** : noir
- **Couleur du fruit immature:** vert claire
- **Utilisations** : Consommer cru ou cuit, rentre dans la composition de la sauce gluante, préparé en sauce pour le riz ou le tô
- **Caractéristiques organoleptiques** : Très bonne
- **Autres caractéristiques**: Tolérance aux maladies

très cultivé, graine se conserve au moins trois ans



GOMBO

- **Nom local** : Maan-daaga, Gnang-yilla
- **Nature génétique** : Population locale
- **Provenance géographique:** Burkina
- **Villages** : Toudoumzougou , Kosmassom, Gargaboulé
- **Responsable du maintien** : Paysans et BSC
- **Type de sol** : hydromorphe
- **Cycle à maturité** : 90 jours
- **Couleur des grains** : noir
- **Utilisations:** Consommer cru ou cuit, rentre dans la composition de la sauce gluante, préparé en sauce pour le riz ou le tô
- **Caractéristiques organoleptiques** : Très bonne
- **Caractéristiques techniques:** Tolérance aux maladies
- **Autres caractéristiques**: très cultivé, graine se conserve au moins trois ans



GOMBO

- **Nom local** : Gnang-yilla
- **Nature génétique** : Population locale
- **Provenance géographique:** Burkina
- **Villages** : Gargaboulé
- **Responsable du maintien** : Paysans et BSC
- **Type de sol** : sablo-argileux
- **Cycle à maturité** : 70 jours
- **Couleur des grains** : vert claire
- **Utilisations** : Consommer cru ou cuit, rentre dans la composition de la sauce gluante, préparé en sauce pour le riz ou le tô
- **Caractéristiques organoleptiques** : Bonne, très gluante
- **Caractéristiques techniques:** Tolérance aux maladies
- **Autres caractéristiques**: Très cultivé, Conservation 4 ans et plus



GOMBO

- **Nom local** : Maana zaala
- **Nature génétique** : Population locale
- **Provenance géographique:** Burkina
- **Villages** : Pobé Mengao, Gargaboulé
- **Responsable du maintien** : Paysans et BSC
- **Type de sol** : sablo-argileux, hydromorphe
- **Cycle à maturité** : 70 jours
- **Couleur des grains** : vert
- **Couleur des grains** : vert claire
- **Utilisations** : Consommer cru ou cuit, rentre dans la composition de la sauce gluante, préparé en sauce pour le riz ou le tô
- **Caractéristiques organoleptiques** : Bonne, très gluante
- **Caractéristiques techniques:** Tolérance aux maladies
- **Autres caractéristiques**: Très cultivé



GOMBO

- **Nom local** : Maane yoogda
- **Nature génétique** :
- **Provenance géographique:** Burkina
- **Villages** : Pobé Mengao, Gargaboulé
- **Responsable du maintien** : Paysans et BSC
- **Type de sol** : sablo-argileux, hydromorphe
- **Cycle à maturité** : 30 jours
- **Couleur des grains** : noir
- **Couleur des grains** : vert claire
- **Utilisations** : Consommer cru ou cuit, rentre dans la composition de la sauce gluante, préparé en sauce en accompagnement de nombreux plats
- **Caractéristiques organoleptiques** : Bonne, très gluante
- **Autres caractéristiques**: Tolérance aux maladies; les veilles gousses servent à soigné les panaris (moudre et appliqué sur la parti), les morsures de serpent (Tué et séché le serpent; préparé l'ensemble avec le gombo et donné à la victime)



Arachis hypogaea L.

Note explicative des termes utilises

- **Nom local:** Appellation vernaculaire désignant la variété et ses synonymes
- **Provenance géographique:**
- **Villages:** Lieu de collecte ou se trouve la variété
- **Responsable du maintien:** Personne morale ou physique responsable de la variété
- **Type de sol:** Nature du sol sur le lieu de culture
- **Cycle à maturité:** Nombre de jours compris entre le semis et la maturité de 50 % des graines.;
- **Couleur des grains:** Coloration du tégument des grains
- **Utilisations:** Alimentation humaine
- **Caractéristiques organoleptiques:** Caractéristique à la cuisson ou à la transformation
- **Autres caractéristiques**: Autres points forts et/ou points faibles majeurs (Comportement vis-à-vis des contraintes biotiques ou abiotiques: maladies, insectes, sécheresse)

Arachide (*Arachis hypogaea* L.)

- **Nom local** : Nanguri
- **Nature génétique** : Population locale
- **Provenance géographique** : Burkina
- **Villages** : Toudoumzougou, Koulgorin
- **Responsable du maintien** : Paysans et BSC
- **Type de sol** : sableux , ferrugineux tropicaux
- **Cycle à maturité** : 70 jours
- **Couleur des grains** : rose claire
- **Utilisations** : Consommer cru ou bouillie, transformer en pâte d'arachide, le fourrage entre dans l'alimentation bétail
- **Caractéristiques organoleptiques** : bon
- **Autres caractéristiques**: Résistances au poche de sécheresse, peu être utiliser comme arachide d'huilerie, de bouche et de confiserie; Importante source de revenue



Arachide (*Arachis hypogaea* L.)

- **Nom local** : Nangur-n-wogdo, Nangur-n-bouanga
- **Nature génétique** : Population sélectionnée
- **Provenance géographique** : Burkina
- **Villages** : Toudoumzougou, Kosmassom
- **Responsable du maintien** : Paysans et BSC
- **Type de sol** : sableux, salo-argileux
- **Cycle à maturité** : 110 jours
- **Couleur des grains** : rose
- **Utilisations** : Consommer cru ou bouillie, transformer en pâte d'arachide, le fourrage entre dans l'alimentation bétail
- **Caractéristiques organoleptiques** : bon
- **Autres caractéristiques** : Utilisé comme arachide de bouche, résiste à la sécheresse, sensible à la rosette; Importante source de revenue



CORCHORUS

Note explicative des termes utilises

- **Nom local:** Appellation vernaculaire désignant la variété et ses synonymes
- **Provenance géographique:**
- **Villages:** Lieu de collecte ou se trouve la variété
- **Responsable du maintien:** Personne morale ou physique responsable de la variété
- **Type de sol:** Nature du sol sur le lieu de culture
- **Cycle à maturité:** Nombre de jours compris entre le semis et la maturité de 50 % des graines.;
- **Couleur des grains:** Coloration du tégument des grains
- **Utilisations:** Alimentation humaine
- **Caractéristiques organoleptiques:** Caractéristique à la cuisson ou à la transformation
- **Autres caractéristiques**: Autres points forts et/ou points faibles majeurs (Comportement vis-à-vis des contraintes biotiques ou abiotiques: maladies, insectes, sécheresse)

CORCHORUS

- **Nom local** : bulvaka
- **Nature génétique** : Population locale
- **Provenance géographique** :Burkina
- **Villages** : Toudoumzougou
- **Responsable du maintien** : Paysans et BSC
- **Type de sol** : sableux, ferragineux tropicaux
- **Cycle à maturité** : 90 jours
- **Couleur des grains** :
- **Utilisations** : feuilles consommées à l'état frais ou sec, sauce ou avec du couscous, tô
- **Caractéristiques organoleptiques** : bon
- **Autres caractéristiques**:



CORCHORUS

- **Nom local** : Berenga (dah)
- **Nature génétique** : Population locale
- **Provenance géographique** :Burkina
- **Villages** : Toudoumzougou
- **Responsable du maintien** : Paysans et BSC
- **Type de sol** : sabbleux
- **Cycle à maturité** : 120 jours
- **Couleur des grains** : brun
- **Utilisations** :consommation des feuilles fraiches en sauce avec le tô, le couscous, extraction de cordes, utilisation des calice pour faire des boissons
- **Caractéristiques organoleptiques** : bon
- **Autres caractéristiques**:



Légumes

Note explicative des termes utilises

- **Nom local:** Appellation vernaculaire désignant la variété et ses synonymes
- **Provenance géographique:**
- **Villages:** Lieu de collecte ou se trouve la variété
- **Responsable du maintien:** Personne morale ou physique responsable de la variété
- **Type de sol:** Nature du sol sur le lieu de culture
- **Cycle à maturité:** Nombre de jours compris entre le semis et la maturité de 50 % des graines.;
- **Couleur des grains:** Coloration du tégument des grains
- **Utilisations:** Alimentation humaine
- **Caractéristiques organoleptiques:** Caractéristique à la cuisson ou à la transformation
- **Autres caractéristiques**: Autres points forts et/ou points faibles majeurs (Comportement vis-à-vis des contraintes biotiques ou abiotiques: maladies, insectes, sécheresse)

Légumes

- **Nom local** : Bii-peelga
- **Nature génétique** :Population locale
- **Provenance géographique:** Burkina
- **Villages** : Gargaboulé, Pobé Mengao
- **Responsable du maintien** : Paysans et BSC
- **Type de sol** : Sableux , sablo-argileux
- **Cycle à maturité** : 70 à 90 jours
- **Couleur des grains** : noir
- **Utilisations** : Feuille entre dans la préparation de sauce, les graines dans le « soumbala », la tige pour la potasse et l'alimentation du bétail
- **Caractéristiques organoleptiques** : Bonne
- **Autres caractéristiques**: Rendement élevé, Pas de maladie



Légumes

- **Nom local** : Biid-miougou
- **Nature génétique** : Population locale
- **Provenance géographique:** Burkina
- **Villages** : Gargaboulé, Pobé Mengao
- **Responsable du maintien** : Paysans et BSC
- **Type de sol** : Sableux, sablo-argileux
- **Cycle à maturité** : 70 jours
- **Couleur des grains** : noir
- **Utilisations** : Feuille entre dans la préparation du tô, les calices dans le jus, la sauce
- **Caractéristiques organoleptiques** : bon
- **Autres caractéristiques**: Tolérance aux attaques Conservation de la graine 4 ans



Légumes

- **Nom local** : Wède-peelé
- **Nature génétique** : Population locale
- **Provenance géographique:** Burkina
- **Villages** : Pobé Mengao, Gargaboulé
- **Responsable du maintien** : Paysans et BSC
- **Type de sol** : sablo-argileux, hydromorphe
- **Cycle à maturité** : 70 jours
- **Couleur des grains** : noir
- **Utilisations** : Fleur entre dans la préparation de la sauce, de boisson local (bissap), les graine dans la fabrication de bicalga
- **Caractéristiques organoleptiques** : bonne
- **Autres caractéristiques**: Cultivé sur toute la zone sur de petite surface; cultivé seul ou en association avec le maïs, l'arachide ; Tolérance aux maladies



CORCHORUS

- **Nom local** : Bito
- **Nature génétique** :
- **Provenance géographique**
- **Villages** : Toudoumzougou
- **Responsable du maintien** :
- **Type de sol** : ferrugineux tropicaux
- **Cycle à maturité** : 90 jours
- **Couleur des grains** : roue
- **Utilisations** :
- **Caractéristiques organoleptiques** :
- **Caractéristiques techniques:**
- **Autres caractéristiques**:



Melon

- **Nom local** : Nato, Niiri
- **Nature génétique** : Population locale
- **Provenance géographique: Burkina**
- **Villages** : Toudoumzougou
- **Responsable du maintien** : Paysans et BSC
- **Type de sol** : ferrugineux tropicaux, sableux
- **Cycle à maturité** : 20 à 60 jours
- **Couleur des grains** : noir
- **Utilisations** : feuille fraiche utilisé dans

la préparation des sauces, extraction des lianes

- **Caractéristiques organoleptiques** : bon
- **Autres caractéristiques**:



LAGENARIA SICERARIA

Note explicative des termes utilises

- **Nom local:** Appellation vernaculaire désignant la variété et ses synonymes
- **Provenance géographique:**
- **Villages:** Lieu de collecte ou se trouve la variété
- **Responsable du maintien:** Personne morale ou physique responsable de la variété
- **Type de sol:** Nature du sol sur le lieu de culture
- **Cycle à maturité:** Nombre de jours compris entre le semis et la maturité de 50 % des graines.;
- **Couleur des grains:** Coloration du tégument des grains
- **Utilisations:** Alimentation humaine
- **Caractéristiques organoleptiques:** Caractéristique à la cuisson ou à la transformation
- **Autres caractéristiques**: Autres points forts et/ou points faibles majeurs (Comportement vis-à-vis des contraintes biotiques ou abiotiques: maladies, insectes, sécheresse)

LAGENARIA SICERARIA

- **Nom local** : Toumboudé gayaadé (Fulfuldé)
- **Nature génétique** : Population locale
- **Provenance géographique: Burkina**
- **Villages** : Lougal yaaba
- **Responsable du maintien** : Paysans et BSC
- **Type de sol** : sableux, sablo-argileux
- **Cycle à maturité** : 90 jours
- **Couleur des grains** : brun
- **Utilisations** : Décoration,
- **Caractéristiques techniques:** Semé seul ou en association avec le maïs, sorgho
- **Autres caractéristiques**: utilisé en médecine traditionnelle, et comme ustensile dans les ménages



LAGENARIA SICERARIA

- **Nom local** : Toumboudé
- **Nature génétique** : Population locale
- **Provenance géographique: Burkina**
- **Villages** : Lougal yaaba
- **Responsable du maintien** :
- **Type de sol** : sableux, sablo-argileux
- **Cycle à maturité** : 90 jours
- **Couleur des grains** : brun
- **Utilisations** : confection d'instruments de musics (tam-tam, bendré,)
- **Caractéristiques techniques:**
- **Autres caractéristiques**:



LAGENARIA SICERARIA

- **Nom local** : Hoordé
- **Nature génétique** : Population locale
- **Provenance géographique: Burkina**
- **Villages** : Lougal yaaba
- **Responsable du maintien** : Paysans et BSC
- **Type de sol** : sableux, sablo-argileux
- **Cycle à maturité** : 100-120 jours
- **Couleur des grains** : brun
- **Utilisations** : ustensile de cuisine
- **Autres caractéristiques**: utiliser pour écailler le lait, pour conserver des semences, gourde, décoration des maisons



LAGENARIA SICERARIA

- **Nom local** : Djolooru
- **Nature génétique** :Population locales
- **Provenance géographique: Burkina**
- **Villages** : Lougal yaaba
- **Responsable du maintien** : Paysans et BSC
- **Type de sol** : sableux, sablo-argileux
- **Cycle à maturité** : 100-120 jours
- **Couleur des grains** : brun
- **Utilisations** : ustensile de cuisine,
- **Autres caractéristiques** : utilisé pour

extraire la crème de lait

