



- FICHE BONNE PRATIQUE -

**RENFORCER L'AUTONOMIE DE LA FEMME OASIENNE  
PAR LA VALORISATION DU LAIT DE CHÈVRE  
EN "D'HANE"**



Dans la région de Nefzaoua, les femmes travaillent dans les exploitations familiales et effectuent souvent plus d'heures de travail que les hommes. Malgré cette forte contribution, les revenus ne sont pas répartis de manière équitable entre l'homme et la femme. Pour assurer la pérennité et la valeur de leur travail et donc leur droit à une équité dans les revenus, les femmes du milieu rural ont du chercher d'autres sources de revenus hors de l'activité phoenicicole. Elles se sont donc reportées sur l'élevage des animaux (caprins, ovins, volailles...) et valorisent les produits tels que le lait, la viande, la laine, les œufs, etc.



Tunisie, Région de Nefzaoua, Zigzaou

Les femmes de la région de Nefzaoua ont hérité de leurs mères un savoir-faire artisanal leurs permettant de bénéficier de revenus complémentaires. Parmi ces pratiques on trouve la valorisation du lait de chèvre en beurre appelé « D'Hane » et très utilisé dans la cuisine tunisienne.

Le nom "D'Hane", du lait transformé provient du mot arabe signifiant « élimine le mal », en raison de son effet thérapeutique. Depuis l'antiquité, le D'Hane est préparé pour l'autoconsommation familiale.

En découvrant l'importance du D'Hane comme produit alimentaire et aussi comme remède, les femmes oasiennes s'orientent depuis peu vers la commercialisation de ce produit.

**OBJECTIF DE L'EXPÉRIENCE**

Maintenir la biodiversité animale au sein de l'oasis et offrir aux femmes des sources de revenus complémentaires avec la valorisation du lait de chèvre en D'Hane.

**LES PRINCIPAUX ACTEURS**

- Les femmes oasiennes produisent le D'Hane
- Office de l'Élevage et Pâturage (OEP), offre un appui sur les questions d'élevage

- Commissariat Régional au Développement Agricole Kébili, appuie les initiatives des femmes rurales.

**LA TRANSFORMATION DU LAIT EN D'HANE DANS LA RÉGION DE NEFZAOUA**

Selon l'Office de l'Élevage et Pâturage (OEP) de Kébili le nombre de chèvres existant dans la région de Nefzaoua gravite autour de 9000 têtes dont 30% sont élevées chez les habitants alors que le reste est confié aux bergers.

Les femmes oasiennes s'occupent des chèvres qui sont élevées autour de leurs

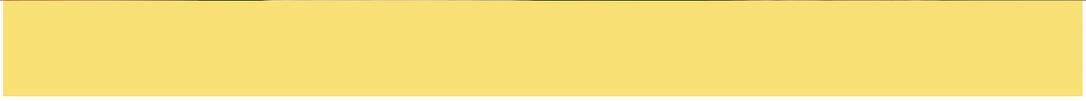
maisons, en assurant leur alimentation, leur traite et leur nettoyage.

Elles participent aussi à la valorisation et la transformation de leurs produits. Parmi les produits qui sont bien valorisés et qui fournissent un revenu élevé, on trouve la production de « D'Hane ».





Cuisson du D'Hane



Pour pérenniser cette activité et conserver leurs savoirs pour la production de ce produit, les femmes se transmettent les techniques de transformation du lait de chèvre de mère en fille.

Les femmes rencontrées dans la région de « Zigzaou » disent que « La transformation du lait en D'Hane est une pratique traditionnellement liée à la transmission des connaissances et des compétences d'une génération à l'autre ».

## LA FABRICATION ARTISANALE DU D'HANE

### ◆ Parole d'acteurs

« La transformation du lait en D'Hane est une pratique traditionnellement liée à la transmission des connaissances et des compétences d'une génération à l'autre ».

Femmes rencontrées dans la région de Zigzaou

Une chèvre donne de 2 à 3 litres de lait par jour. Généralement la quantité du lait qui dépasse les besoins de la famille est collectée et laissée à l'air libre pendant une journée pour obtenir du lait caillé. Pour faciliter la séparation du beurre du reste du lait, les femmes utilisent une écrémeuse manuelle, à base de peaux de chèvres, appelée « Chakwa ».

Pour la préparation du « D'Hane » les femmes ont besoin de quelques

ingrédients tels que : l'orge broyée (ou la semoule), le beurre, le sel, le genévrier et le curcuma. Le sel et le genévrier sont utilisés pour la conservation, le curcuma pour donner sa belle couleur jaune dorée au produit final et l'orge broyée (ou la semoule) permet d'absorber l'eau.

Le tout est mélangé et chauffé afin d'en récupérer le précieux produit.

## DIVERSES UTILISATIONS DU D'HANE

Le D'Hane a plusieurs utilisations.

On peut s'en servir en cuisine par exemple comme sauce pour agrémenter le couscous et l'assida, mais aussi comme cosmétique en l'utilisant comme masque

capillaire ou encore pour finir comme remède en raison de ses bienfaits thérapeutiques pour les maladies de peau, les maux de têtes les ulcères, la cicatrisation...

C'est d'ailleurs ce dernier aspect qui en fait un produit valorisable et recherché au sein des populations oasiennes.

### SA COMMERCIALISATION

Le D'Hane est traditionnellement consommé par la population oasienne. Il est très recherché en raison de ses vertus pour la santé. En général la commercialisation du produit se fait par les femmes elles-mêmes au détail et ce directement chez elle.

Cependant, il arrive que les femmes productrices de D'Hane participent à des



Produit fini

foires. Citons par exemple les femmes de Zigzaou qui, lors d'une foire commerciale, ont réussi à vendre toute la quantité de D'Hane qu'elles avaient et ce à 35 dinars le litre.

Le prix du D'Hane est fixé selon une estimation de la fabricante, en sachant qu'avec 25L de lait de chèvre on peut

réussir à tirer uniquement 1L de D'Hane. Sachant que le lait de chèvre n'est d'ordinaire pas bu par la population tunisienne, cela signifierait que sans le D'Hane, le lait ne serait pas vendu et serait donc perdu limitant ainsi les sources de revenu.

## LES PRINCIPAUX RÉSULTATS

Actuellement, le travail effectué par les femmes oasiennes pour la préparation du D'Hane se caractérise par un mélange de traditions et de modernité, qui exige un meilleur accès des femmes à la connaissance et aux compétences pour innover dans ce domaine.

Il n'y a pas si longtemps encore, la transmission se faisait que par affiliation familiale qui permettait de transmettre le savoir aux générations suivantes. Pour maintenir cette transmission et promouvoir la diversification des sources de revenus, en augmentant l'accès au nombre de femmes détentrices de ce savoir, un groupe de femmes a créé en 2017, une association de 15 femmes, « les femmes de défi ». Cette association regroupe des femmes aux diverses pratiques agricoles telles que la

multiplication de volailles, la production d'œufs biologiques, la préparation de semoule, la vente de poudre de corète et, bien sûr et majoritairement, la transformation de lait en D'Hane. Ceci permet d'échanger des savoirs et connaissances et donc d'avoir un impact plus important sur les générations futures. L'association est également détentrice d'un local qui permet aux femmes de vendre leurs produits dans un même espace et donc de se faire mieux connaître.

A l'arrivée, le travail des femmes permet le maintien de la biodiversité végétale et animale. Il renforce leur autonomie via une activité génératrice de revenu. Et a permis d'intégrer ce produit dans les habitudes alimentaires et l'éducation thérapeutiques des tunisiens.

## Contact

- Fatma Ben Souiaa, présidente du groupement « femmes de défis »  
+216 95 914 525
- Mbarka Ben Hamed, membre du groupement « femmes de défis »  
+216 95 256 490

## LIMITES ET PERSPECTIVES DE L'EXPÉRIENCE

Les efforts fournis par les femmes oasiennes pour faire face aux activités agricoles et aux tâches ménagères, se ressentent sur leur état de santé et leur bien-être. Par ailleurs, elles sont confrontées à des contraintes, liées aux moyens de transport et aux méthodes de commercialisation, qui affectent souvent leurs bénéfiques.

En général la faible scolarisation chez les femmes oasiennes entrave leur capacité à obtenir l'information et à acquérir les compétences nécessaires pour la commercialisation de leurs produits.

Le développement de la situation de la femme oasienne ne pourra avoir lieu sans une participation de l'ensemble de la communauté. De la même manière, la création d'organisations comme « les femmes de défi » et la participation à des foires commerciales encouragent les femmes à poursuivre leurs efforts.

Enfin, l'implication des jeunes filles dans la production du D'Hane constitue un enjeu pour le développement de cette activité. En plus de leur offrir des opportunités de diversification des revenus, leur implication pourrait permettre de développer de nouveaux modes de commercialisation comme au travers des réseaux sociaux.



**Rédaction :** Zougari Boutheina (CRRAO), Ben Maachia Sihem (CRRAO), Barghouthi Hafedh (CRDA Kebili), Ben Amor Mongi (UTAP Kebili), Flora Ben Chekroun (CARI)

**Coordination :** Jean-Baptiste Cheneval (CARI)

**Mise en page :** Géraldine Allemand et Estelle De Marco (CARI)

**Production et copyright**  
CARI 2018

