

AGRIDAPE

Revue sur l'agriculture durable à faibles apports externes

Décembre 2014 - volume 30 n°4



Agriculture familiale et Nutrition



Agriculture durable à faibles apports externes
VOL. 30.4 Décembre 2014
AGRIDAPE est l'édition régionale
Afrique francophone des magazines
LEISA co-publiée par ILEIA et IED Afrique
ISSN n°0851-7932



Édité par :
IED Afrique
24, Sacré Coeur III - Dakar
BP : 5579 Dakar-Fann, Sénégal
Téléphone : +221 33 867 10 58
Fax : +221 33 867 10 59
E-mail : agridape@iedafrique.org
Site Web : www.iedafrique.org

Coordonnateur : Souleymane Cissé

Comité éditorial : Bara Guèye,
Mamadou Fall, Mamadou Diop,
Cheikh Tidiane Sall, Lancelot
Soumelong-ehode, Souleymane
Cissé, Cheikh Tidiane Wade

Administration :
Maimouna Dieng Lagnane,
Thioro Seck
Traduction : Bougouma Mbaye Fall
et Ousmane Traoré Diagne

Conception graphique - Impression :
Imprimeries Graphi plus
Tél. : +221 33 869 10 16

Edition Internationale

Farming Matters
IPO Box 90
6700 AB Wageningen
The Netherlands.
Tel: +31 (0) 317760010
Fax: +31 (0) 334632410
E: ileia@ileia.org

Edition chinoise
CBIK, 3rd Floor, Building A
Zhonghuandasha, Yanjiadi, Kunming
Yunnan. E-mail : renjian@cbik.sc.cn

Édition espagnole
La revista de agro-ecología
Association ETC Andes, AP.18-0745,
Lima 18, Pérou
E-mail : base-leisa@etcandes.com.pe

Édition indienne
LEISA India
AME Foundation, PO Box 7836, Bangalore
560 085, Inde
E-mail : amebang@giasbg01.vsnl.net.in

S O M M A I R E

4 Editorial

6 De l'alimentation à la nutrition : réflexion pour un changement des comportements

Matar Gaye

8 Bénin : Initiative des Ecoles Amies de la Nutrition pour lutter contre la malnutrition

ADOMAHOU David Géraud T

11 Ghana : Les foires alimentaires pour relancer l'alimentation locale et améliorer la nutrition

Bern Guri et Patricia Dianon

13 La consommation d'insectes comme stratégie d'atténuation de la malnutrition: expériences de la région du Centre Cameroun

Félix Meutchieye, Emeline Tsafo Kapi, Ursule Claire Mekongo Fombod, Saliou Niassy

15 Le Moringa (Moringa Oleifera) un arbre miracle pour lutter contre la malnutrition

Jean Yves CLAVREUL

17 La diversification de recettes à base de viande de cobaye domestique au Sud du Cameroun

Félix Meutchieye, Idriss Gabriel Nyebe Mvogo,
Ursule Claire Mekongo Fombod, Alain Fomekong Tamofa

19 SITE WEB

20 BIBLIOGRAPHIE

23 Agridape Infos

11 Ghana : Les foires alimentaires pour relancer l'alimentation locale et améliorer la nutrition

Bern Guri et Patricia Dianon

Les communautés paysannes disposent d'un important héritage en matière d'aliments et de cultures traditionnelles très diversifiés à haute valeur nutritionnelle.

Dans le souci de promouvoir la production de « plus de nourriture pour nourrir la famille », d'améliorer la diversité des cultures et des aliments, le CIKOD organise une foire d'aliments traditionnels pour revaloriser les mets traditionnels et permettre leur meilleure connaissance ainsi que leur prise en compte dans les politiques et programmes nationaux de sécurité alimentaire.

UN RÉSEAU, UNE DYNAMIQUE !

AgriCultureS est un réseau de diffusion et d'échange d'informations sur des approches agricoles respectueuses de l'environnement et adaptées aux réalités agroécologiques et sociales. Ce nom marque bien le fait que l'agriculture n'est pas juste un secteur économique de spéculation ou un ensemble de paquets technologiques, mais qu'elle comporte une dimension culturelle intrinsèque dont la diversité est à valoriser et à protéger. Le réseau réunit sept éditions régionales, dont AGRIDAPE, représentant tous les continents. Ces éditions sont regroupées autour d'un secrétariat international pour renforcer la promotion de l'agriculture durable comme réponse au défi alimentaire mondial. **AgriCultureS** dispose également d'une base de données spécialisée et d'un site Internet interactif qui permet d'accéder à de nombreuses informations et d'échanger sur le développement de l'agriculture durable dans le monde.

Le Programme sur l'Agriculture Durable à Faibles Apports Externes (AGRIDAPE) couvre l'Afrique francophone. Lancé en 2003, son objectif est de promouvoir les bonnes pratiques en matière d'agriculture écologique durable. Il s'appuie sur la production d'un magazine trimestriel tiré à 3500 exemplaires distribués dans 55 pays, la mise en réseau des acteurs de l'agriculture durable au niveau national et le renforcement des capacités en capitalisation des expériences.

AGRIDAPE est porté par Innovation, Environnement et Développement en Afrique (IED Afrique) dont la vision est que le développement durable doit nécessairement s'appuyer sur le renforcement des capacités des catégories les plus vulnérables et l'établissement de relations équitables entre les différents acteurs de façon à permettre leur réelle participation à l'amélioration des conditions de vie et du bien-être des populations. Ainsi, IED Afrique fait la promotion des approches participatives à travers la recherche-action, l'analyse des politiques, la mise en réseau, la formation, la production et la diffusion d'informations en Afrique francophone pour atteindre le développement durable. Et, dans ce cadre, elle propose, aux partenaires, différents supports accessibles à travers son site internet (www.iedafrique.org).

La diversification de recettes à base de viande de cobaye domestique au Sud du Cameroun

Félix Meutchieye, Idriss Gabriel Nyebe Mvogo,
Ursule Claire Mekongo Fombod, Alain Fomekong Tamfo



Elevage domestique de cobayes

Photo : Félix Meutchieye

17

Face à l'accès souvent difficile aux ressources alimentaires, les populations rurales mettent en place des réponses novatrices à travers la diversification alimentaire. Aujourd'hui, dans le Sud du Cameroun, plusieurs ménages ruraux associent le cobaye domestique à leurs stratégies d'amélioration de leur statut nutritionnel. Une pratique qui s'est rapidement répandue dans les concessions en raison des multiples vertus de la viande de cobaye, mais aussi pour les crottins du cobaye qui sont utilisés pour la fertilisation des jardins domestiques.

L'accès aux ressources alimentaires, aussi paradoxal que cela puisse paraître est encore un luxe pour la majorité des ruraux, pourtant majoritaires dans la production primaire des aliments. Ceci pourrait s'expliquer entre autres par, d'une part la faible diversité naturelle des produits alimentaires, et d'autre part par le

faible enrichissement et amélioration des valeurs nutritives des aliments consommés.

Le déficit d'éducation alimentaire fera perdurer la prévalence des pathologies d'origine alimentaire, notamment dans les pays les moins avancés dans ce domaine. Sur un plan purement anthropologique, la nourriture renvoie à une multitude de considérations symboliques parfois plus que fonctionnelles dans beaucoup de communautés. Le conservatisme alimentaire en milieu rural et le copiage aveugle (facilité de cuisson ou de manipulation des recettes « passe partout ») en milieu urbain sont des sources potentielles de malnutrition, même quand les sources primaires pourraient être suffisamment riches.

Les populations du Cameroun méridional n'échappent pas aux tensions alimentaires, notamment dans les milieux ruraux. En effet, sous la pression des besoins grandissants pour être « à jour » en matière de confort matériel, l'alimentation ne semble pas occuper les meilleurs scores dans la

répartition des petits budgets familiaux. Sur ce plan alimentaire justement, manger peut ne pas revêtir toutes les fonctions de construction et de maintien selon les normes moyennes qui entourent les préoccupations de sécurité nutritionnelle au regard de la FAO.

Des recettes novatrices : une composition nutritionnelle riche

Pour venir à bout des déficits nutritionnels suspectés dans leur alimentation, de nombreux ménages s'illustrent par un compromis intéressant avec le disponible alimentaire. Plusieurs études ont révélé la richesse de certaines sauces considérées d'emblée comme peu avenantes ou attirantes. En effet, une analyse chimique des constituants condimentaires a fait apparaître une gamme considérable de nutriments, notamment minéraux ou des acides aminés parfois rares dans les recettes courantes. Il existe partout dans la région Sud du Cameroun des recettes

qui « traditionnellement » correspondent à différents stades de croissance ou d'état physiologique. Dans les régions de l'Ouest Cameroun par exemple, la sauce jaune et la sauce gluante à base du mucilage de *Trimphetta cordifolia* sont servies aux femmes allaitantes pendant les premiers jours après la délivrance. Souvent peu pris en compte, certaines espèces animales sont restées longtemps « peu » visibles dans les programmes de développement des productions animales, malgré leurs preuves ailleurs. Il en va de même du cobaye domestique qui serait arrivé en Afrique centrale au début du 20^e siècle et se serait établi à partir des années quarante comme une viande d'appoint.

Les autres vertus d'une viande peu connue

Le cobaye est un herbivore strict, en général craintif et vivant en groupe. Le cobaye est présent dans la majorité des ménages ruraux avec une taille moyenne de cheptel de 15 animaux. Le mode d'élevage dominant est en général du type extensif, avec peu d'encadrement, mais jouissant d'une rationalité dans les prélèvements. La gestion de la reproduction demeure cependant la contrainte majeure avec une large prévalence de la consanguinité du fait des accouplements incontrôlés. Les raisons de leur élevage par les paysans sont la consommation en premier, ensuite la vente et de plus en plus l'utilisation de leur crottin pour la production des légumes feuilles.

Il est ressorti de nos observations que dans certaines communautés du Nord Ouest Cameroun, les crottins de cobayes servent à la production des feuilles de la morelle noire, légume-feuille appréciée dans la contrée. L'application des fertilisants à base de crottins de cobayes améliorerait les qualités des légumes et ainsi leurs valeurs nutritives. Le cobaye adulte en lui-même constitue une source de protéines animales importante. Sa petite taille la rend facilement manipulable par toute la famille, surtout que sa consommation n'est pas sujet d'un tabou connu. Tous les groupes d'âges apprécient ainsi la viande souple et tendre du cobaye, viande « blanche », pauvre en cholestérol et facile à cuire.

Dans quatre régions administratives du sud Cameroun, nous avons identifié pas moins de 53 recettes « traditionnelles » confectionnées à base de la viande de cobayes. La diversité des épices, les modes de préparation et les menus qui vont avec constituent une option stratégique que les familles rurales adoptent pour faire face aux soucis de déficits nutritionnels prédominants. Parmi les modes les plus prisées et qui s'exportent déjà dans des restaurants huppés des grandes villes, la cuisson à l'étouffée sous feuilles connue sous



Photo : Félix Meutchieye

Epices pour préparer le cobaye

le nom local de « ndomba » est tout un art culinaire. Certains ménages le confectionnent plus ou moins régulièrement pour les jeunes enfants en croissance et des personnes aux âges respectables.

Les plateformes d'innovation de la caviaculture co-facilitée par l'ensemble des acteurs a permis de déboucher sur des pistes inattendues, voire inédites pour ce secteur (voir AGRIDAPE Septembre 2013 - volume 29 n°3, pp : 31-33). Aujourd'hui, dans la seule ville de Yaounde, en quelques années, plus d'une dizaine de restaurants se sont spécialisés dans la préparation et la vente des menus à base de viande de cobayes. Evidemment, en Amérique centrale et du sud, le cobaye fait partie intégrante de la culture alimentaire. On était bien loin de s'imaginer une telle fertilité dans des ménages ruraux du Cameroun qui associent le cobaye domestique à leurs stratégies d'amélioration de leur statut nutritionnel. Des efforts des organisations d'appui, notamment les structures gouvernementales, les organisations non gouvernementales, le secteur privé, la formation et la recherche tertiaires devraient accompagner ces initiatives qui constituent une option durable de satisfaction des objectifs majeurs des ODM.

Cet article est rédigé dans le cadre du Projet N° CSI002-GUI (Université de Dschang-

Cameroun) financé par le gouvernement australien (AusAID) et soutenu par ILRI-Beca Hub. Harnessing husbandry of domestic cavy for alternative and rapid access to food and income in Cameroon and the eastern Democratic Republic of the Congo. Pour en savoir plus, visiter: <http://wiki-cavy.wikispaces.com/>

Auteurs :

Félix Meutchieye, Enseignant-Chercheur (Amélioration Génétique et Systèmes des Productions) et Coordonateur du Projet, Université de Dschang, Cameroun

Idriss Gabriel Nyebe Mvogo, Ingénieur Agro

Economiste, Université de Dschang, Cameroun

Ursule Claire Mekongo Fombod, Ingénieur-

Responsable ONG (AEAC), Yaoundé, Cameroun

Alain Fomekong Tamfo, Ingénieur Agronome Zootechnicien, MINEPIA-ACEFA, Cameroun

Visitez
la page web
de AGRIDAPE

<http://www.iedafrique.org/agridape.html>