

SYNTHÈSE DE LA DISCUSSION DU FSN Forum No 33
**IMPACT DU DÉVELOPPEMENT DU MANIOC SUR LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE
ET LA NUTRITION DES POPULATIONS RURALES PAUVRES**
DU 15 AVRIL AU 15 MAI 2009

Compte rendu disponible à:

http://km.fao.org/fileadmin/user_upload/fsn/docs/PROCEEDINGS_ImpactOfCassavaDevelopmentOnFSNofRuralPoor.doc

I. POINTS SOULEVÉS

Les membres du Forum ont été invités à fournir leurs idées et leurs expériences en matière de projets et de programmes de développement centrés sur une monoculture de base comme le manioc.

Les participants se sont penchés en particulier sur l'impact sur le revenu et la sécurité alimentaire des populations rurales pauvres, les implications d'un passage d'une alimentation basée sur le maïs à une consommation accrue de manioc, ainsi qu'à l'impact sur l'environnement de la production de manioc à grande échelle.

II. IMPACT DU DÉVELOPPEMENT DU MANIOC

A. Impact sur les revenus et la sécurité alimentaire

- Le manioc est une culture à propagation végétative et la diffusion de nouvelles variétés à haut rendement est lente. Par conséquent, son impact sur la transformation et la commercialisation prendra lui aussi du temps. L'impact du projet de développement se fait sentir en général au bout de 10 à 15 ans. En Asie du Sud-est, numéro un mondial de la production de manioc, l'impact des nouvelles variétés a été calculé à plus d'1 milliard de dollars américains supplémentaires pour l'économie agricole, mais 10 ans après la diffusion initiale. (M. Fregene)
- Le manioc, qui s'adapte à la plupart des sols et des climats, et ses nombreux dérivés constituent l'aliment de base de près de 80 % de la population africaine en général. Sa culture à grande échelle a permis d'améliorer la qualité de ses produits dérivés locaux, ainsi que de développer de nouveaux dérivés (farine de manioc pour la fabrication du pain, amidon pour l'industrie agroalimentaire et les usines de carton). La part de marché détenue par les agriculteurs a contribué à augmenter leur revenu. La farine de manioc entre dans la confection de nouveaux aliments consommés dans les villages (pain au manioc, beignets, gâteaux et crêpes). (L. Djilemo)
- Les usines agroalimentaires importent de très gros volumes d'amidon, provenant principalement de la transformation du manioc. Ces dérivés seront bientôt produits localement et pourraient devenir une source de revenus pour les populations du cru. (L. Djilemo)

B. Valeur nutritive du manioc et implications

Valeur nutritive du manioc :

- Le manioc est un aliment de base en Afrique et une bonne source d'énergie. Cependant, il manque de protéines et apporte surtout des glucides. Il faut le compléter par d'autres sources alimentaires, surtout des légumes, des légumineuses et des céréales. (J. Friedrich, M. Fregene, J. MacLean, P. C. Wasti) La qualité nutritive d'une alimentation à base de manioc est beaucoup plus faible en protéines et en acides aminés qu'une alimentation à base de céréales. (J. MacLean)

- Le manioc contient des glucides, des protéines et de la vitamine A et convient même aux enfants. Si ses feuilles sont riches en nutriments, il pose des problèmes de biodisponibilité et d'acceptation. (J. Friedrich, J. MacLean)
- De nouvelles variétés de manioc GM riches en nutriments, en cours de développement dans le cadre d'un projet de la Fondation Gates (variétés BC+), sont très riches en protéines et en vitamines par rapport à celles cultivées actuellement. (M. Fregene)

Implications nutritionnelles du développement du manioc :

- Le passage d'une alimentation à base de maïs et de haricots à une alimentation à base de manioc peut être problématique, car il risque d'augmenter la carence protéique. (J. Friedrich, J. MacLean) On croit souvent à tort que les céréales et les racines ne sont que des « amidons » et qu'ils sont interchangeables dans l'alimentation, ce qui conduit à oublier leurs propriétés différentes. (J. MacLean) Cela a des conséquences pour les enfants qui ont besoin d'une alimentation dense en nutriments et pas seulement riche en nutriments. (J. Friedrich, J. MacLean)
- Le manioc possède quelques composants toxiques que certaines méthodes de préparation peuvent atténuer. Il convient donc de souligner également l'aspect sécurité sanitaire des aliments en général et du manioc en particulier. (P. Chandra Wasti)

C. Impact sur l'environnement

Le plus gros impact de la monoculture du manioc est l'érosion des sols par l'eau. Le couvert du manioc ne se ferme qu'au bout de 3 mois. Pendant ce temps, le sol demeure exposé et les sols érodés finissent souvent dans les cours d'eaux. Cependant, comme il est rarement cultivé seul, l'augmentation de sa production dans les systèmes agricoles existants ne pose généralement pas de problème majeur. Cela pourra changer si son marché augmente et que l'on passe à la monoculture. En Asie du Sud-est et en Amérique latine ce problème a été maîtrisé grâce à diverses pratiques agronomiques, dont l'utilisation de haies vives, de labours en terrasses et de non travail du sol. (M. Fregene)

III. ENSEIGNEMENTS DES PROJETS DE DÉVELOPPEMENT DU MANIOC

■ Problèmes nutritionnels :

- Les changements agricoles, tels que le passage à la monoculture du manioc, doivent s'accompagner d'information/d'éducation sur la nutrition pour en éviter les conséquences négatives. (J. McLean)
- Quand le manioc se substitue aux céréales et aux haricots, il est important d'apporter les protéines et les acides aminés essentiels manquants. Le plaidoyer en faveur de l'allaitement jusqu'à au moins 2 ans est particulièrement important dans ce contexte. Quand de petites quantités de protéines animales de grande qualité (par exemple, des œufs), sont disponibles, il est essentiel de les donner aux enfants et aux femmes enceintes et allaitantes, dont les besoins protéiques par kg de masse corporelle sont plus élevés. Si la culture du manioc est de type commercial, les familles pourront, en théorie, acheter des aliments plus denses en nutriments avec le revenu supplémentaire. (J. MacLean)

Problèmes de commercialisation

- L'un des plus gros problèmes du développement du manioc est l'énorme écart que connaissent les prix des racines fraîches sur un an, dont découle l'accès limité ou nul de certains segments de la population, en particulier les pauvres urbains, à des aliments transformés à partir de cette matière première. Cette situation est due à des questions de transformation et de commercialisation, mais aussi à la saisonnalité de la culture du manioc, à la longueur de son cycle de pousse et à la productivité relativement faible des agriculteurs.
- Le succès d'un projet de développement du manioc devra être évalué par rapport à la stabilité des prix et à l'accès à ses produits toute l'année par les pauvres. Une filière organisée de la transformation et de la commercialisation contribuera fortement à atténuer les écarts de prix.

Ciblage des pauvres :

- Le travail avec des organisations communautaires de premier, deuxième et troisième ordres (ou leur création) constitue une bonne approche pour atteindre les plus pauvres. Les deuxième et troisième ordres sont souvent plus visibles et mieux aptes à atteindre l'organisation de premier ordre la plus éloignée. La participation des gouvernements locaux est importante. (M. Fregene)
 - La méthode fondée sur le principe d'évaluation participative des besoins doit jouer un rôle primordial dans le ciblage des bénéficiaires du projet. (L. Djilemo)
- Les projets de développement en général et ceux de développement du manioc en particulier devraient avoir un impact positif sur les revenus des pauvres. À cet égard, ils devraient s'attaquer aux problèmes suivants : (C. Mba)
 - Définir des rôles et des points d'entrée clairs pour les interventions relatives à l'amélioration des plants et des semences - Déplacer les résultats de la R&D vers des systèmes de semences viables ?
 - Peut-on se procurer facilement les intrants agricoles indispensables (engrais, irrigation, etc.) ?
 - Au-delà des organisations publiques et de R&D, d'autres partenaires clés clairement identifiés se sont-ils engagés ?
 - Existe-t-il un environnement favorable à l'agriculture commerciale (la volonté politique s'adosse-t-elle à des infrastructures, des ressources humaines, etc.) ?
 - Existe-t-il des filets de sécurité pour les agriculteurs et leurs investissements ?
 - L'évaluation des projets de développement du manioc doit examiner les points suivants : (M. Carbon)
 - Le projet a-t-il fourni aux mères des informations adéquates sur la valeur nutritive des racines et des tubercules (R&T) par rapport aux céréales et sur la nécessité de compléter l'alimentation des enfants (ou la leur si elles allaitent) avec aliments riches en protéines, en graisses et en vitamines ?
 - Dans quelle mesure le revenu supplémentaire généré par les R&T sert-il à améliorer l'alimentation des ménages ?
 - Les transformateurs et les consommateurs de R&T ont-ils été convenablement sensibilisés aux questions de sécurité sanitaire des aliments (hygiène, toxines, etc.) ?
 - Le projet prône-t-il des filets de sécurité pour que les producteurs et les transformateurs de R&T puissent faire face aux années où les prix sont bas ?
 - Dans quelle mesure le projet a-t-il réussi à organiser des filières R&T pour réduire les écarts de prix subis par les producteurs et les transformateurs et à prôner l'accès de tous les groupes de la population à des produits transformés de grande qualité ?
 - Le système de production de semences soutenu par le projet est-il viable sans ses subventions ?

IV. RÉFÉRENCES (EN ANGLAIS)

The Benin Roots and Tubers Development Programme (PDRT) (M. Carbon)

<http://operations.ifad.org/web/ifad/operations/country/project/tags/benin/1127/project%20overview>

Unfermented Cassava flour: The Future of Cassava cultivation in Africa (L. Djilemo)

<http://archives-cassava.fidafrique.net/pdf7ZaodwR5t5.pdf>

The impact of international agricultural research (M.Fregene)

<http://www.highbeam.com/doc/1P3-652261081.html>

Nutritional implications of projects giving high priority to the production of staples of low nutritive quality: The Case for Cassava in the Humid Tropics of West Africa (J. McLean)

<http://www.unu.edu/unupress/food/8F024e/8F024E01.htm>

Djilemo oven: a cassava drying method (L. Djilemo)

<http://fao08.fidafrique.net/Fiche39a-DjilemoOven-Cameroon.pdf>