

Méthodes indigènes de préparation des aliments: quel est leur impact sur la sécurité alimentaire et la nutrition?

Discussion N. 89 du 9 au 30 May 2013

Chers membres du Forum FSN,

Je suis très heureux de pouvoir faciliter cette discussion en ligne sur les méthodes indigènes de préparation des aliments. Je dois souligner que nous avons eu, dans le cadre de ce forum, une intéressante discussion préalable sur la manière d'utiliser les systèmes de connaissances indigènes pour améliorer la productivité agricole et la sécurité alimentaire dans les communautés rurales pauvres. Toutefois, nous ne sommes pas penchés sur la façon dont les communautés utilisent ces connaissances sur la préparation des aliments qui est transmise de génération en génération, ni sur les répercussions possibles en termes de dynamique socio-économique d'un ménage rural typique.

Je me permets de me présenter. Je m'appelle Edward Mutandwa et je suis assistant à la recherche à la faculté de foresterie de l'université publique de Mississippi aux États-Unis (Mississippi State University's College of Forestry). J'ai d'abord travaillé au Rwanda à l'Institut supérieur d'agriculture et d'élevage (ISAE), établissement public qui se consacre à l'amélioration des moyens d'existences ruraux. Durant cette période, j'ai eu l'occasion de travailler avec les communautés rurales et le sujet présenté ici émane de ces expériences. 9, No 3, 2007, [en ligne] URL: <http://www.africa.ufl.edu/asq/v9/v9i3a4.htm>). Avant de continuer, il est important de préciser ce que nous entendons par connaissance indigène. Il s'agit pour nous d'une connaissance qui est unique à une culture déterminée et qui sert de base à la prise de décision à l'échelle locale en matière d'agriculture, de soins de santé, de préparation des aliments, d'éducation, de gestion des ressources naturelles, et toute une série d'autres activités menées au sein des communautés rurales (Warren 1991, Flavie et al 1995, , Kolawole, 2001, Maikhuri, et al, 1999). Malheureusement, cette connaissance n'est généralement pas prise au sérieux comme option viable pour garantir la sécurité alimentaire et la nutrition. Nombreux sont ceux qui préfèrent les méthodes basées sur l'approche scientifique, ce qui pourrait entraîner l'extinction de ces connaissances indigènes.

Le Rwanda est un petit pays d'Afrique orientale qui a effectué d'immenses progrès dans le domaine de l'agriculture et de la sécurité alimentaire. Dans le même temps, la culture et la tradition restent très présentes dans la vie quotidienne de la population. Certains aliments très populaires comme le « *isombe* » sont préparés à base de feuilles de manioc. Toutefois, une des caractéristiques de ce mets délicat est l'apparent coût d'opportunité en termes de temps occupé

par les femmes dans sa préparation. En effet, la préparation peut durer cinq heures voire plus (broyage), puis deux à trois heures de plus pour la cuisson. D'autres types d'aliments peuvent entrer dans la même catégorie. Ceci a plusieurs conséquences au niveau de la configuration socio-économique du ménage. En premier lieu, étant donné que les aliments sont préparés par les femmes, la quantité de temps de travail disponible pour réaliser d'autres activités au sein du ménage s'en trouve réduite. Étant donné que le ménage fonctionne dans des conditions limitées en termes d'optimisation, que peut-on faire pour garantir une utilisation efficace des ressources limitées de main-d'œuvre? En deuxième lieu, après toutes ces heures consacrées au broyage des feuilles puis à leur cuisson, il est difficile de déterminer si le contenu nutritionnel est préservé ou réduit. En troisième lieu, il serait intéressant d'analyser s'il existe des études formelles permettant de déterminer les contenus nutritionnels des aliments préparés selon les méthodes indigènes.

Permettez-moi de présenter les questions qu'il convient d'aborder plus formellement:

D'une manière plus générale, pouvons-nous considérer les méthodes indigènes de préparation des aliments comme une option viable pour parvenir à la sécurité alimentaire et à la nutrition dans les communautés rurales pauvres? J'aimerais plus particulièrement recevoir des commentaires des différents membres du forum FSN sur les aspects suivants:

- 1. Y a-t-il des exemples concrets de méthodes indigènes de préparation des aliments et quelle est leur influence sur la sécurité alimentaire et la nutrition? Il serait utile, sur ce point, de pouvoir disposer de recherches formelles publiées.**
- 2. Quelles sont les stratégies informelles mises en place par les communautés locales pour garantir la préservation de ces connaissances?**
- 3. Quelle est la perception des institutions publiques formelles de votre pays vis-à-vis de l'intégration des connaissances indigènes dans les programmes de préparation des aliments? Y a-t-il des possibilités de modifier certaines méthodes, par exemple, pour les programmes basés sur la nutrition des enfants?**
- 4. Là où les méthodes indigènes sont importantes, que peuvent faire les gouvernements pour encourager leur utilisation constante?**

Je vous remercie à l'avance du temps que vous avez consacré à participer à cette discussion.

Edward