

52968

NATIONS UNIES

JEFAD/APISS/89/5

COMMISSION ECONOMIQUE POUR L'AFRIQUE

DIVISION MIXTE CEA/FAO DE L'AGRICULTURE

**Rapport à la Conférence des Ministres de la CEA  
sur les Ressources Alimentaires non-conventionnelles en Afrique**

JANVIER 1989.

## TABLE DES MATIERES

### INTRODUCTION

#### CHAPITRE I : Analyse de la situation alimentaire et nutritionnelle de la sous-région de l'Afrique Centrale.

- 1.1. Données économiques générales.
- 1.2. L'agriculture et l'alimentation en Afrique Centrale.
  - 1.2.1. Production et consommation.
  - 1.2.2. Dépendance alimentaire.
  - 1.2.3. Contraintes au développement de l'agriculture vivrière.
  - 1.2.4. Facteurs socio-culturels à la consommation alimentaire.
  - 1.2.5. Autres problèmes nutritionnels dans la sous-région.

#### CHAPITRE II. Consommation des aliments non-conventionnels dans la sous-région de l'Afrique Centrale.

- 2.1. Définition.
- 2.2. Produits d'origine animale.
  - a) Le gibier, source de protéïnes.
  - b) Les produits de cueillette animale.
- 2.3. Produits d'origine végétale.

- CONCLUSIONS ET RECOMMANDATIONS

- ANNEXE: Bibliographie

## I. INTRODUCTION

1. Atteindre l'auto-suffisance alimentaire constitue le principal problème auquel sont confrontés la plupart des Etats africains: et cet objectif figure désormais dans tous les plans de Développement Economique et Social des pays de la région comme la priorité des priorités.

Or les nombreuses enquêtes réalisées en vue d'analyser la situation alimentaire dans le monde ont toutes abouti à un triste constat: la faim et la famine continuent de sévir dans de nombreuses parties du monde. Des millions d'êtres humains n'ont pas une nourriture suffisante et un nombre plus considérable encore ne peuvent se procurer les aliments nécessaires au maintien de la santé.

2. L'enquête FAO sur l'alimentation en 1985 a révélé que les disponibilités alimentaires par habitant, calculées en apports énergétiques, ont augmenté d'environ 9 pour cent en 14 ans, passant de 2.450 à 2.665 K/cal par jour entre 1969-1971 et 1983-1985. Mais les écarts sont considérables entre pays développés et pays en voie de développement et même à l'intérieur des régions. C'est ainsi qu'en Afrique subsaharienne les disponibilités alimentaires par habitant ont stagné depuis une quinzaine d'années, passant de 2.097 K/cal en 1968-1971 à 2.051 en 1983-1985, tandis que l'ensemble des pays de l'Afrique du Nord a enregistré une hausse d'environ 32 pour cent pendant la même période.

3. La cinquième enquête de la FAO sur l'alimentation a également fait ressortir qu'un habitant moyen des pays les moins avancés ne pouvait manger en 1979-1981 que le tiers de la nourriture dont disposait l'habitant moyen des pays développés. Parmi les régions du tiers monde, c'est l'Afrique qui a enregistré le taux de croissance le plus lent des disponibilités énergétiques alimentaires (DEA) par habitant. Cette baisse a été notée principalement dans les pays où les disponibilités alimentaires étaient déjà insuffisantes. La plupart d'entre eux étaient également des pays à faible revenu.

4. Les causes possibles de la détérioration de la situation alimentaire en Afrique sont nombreuses et complexes. Parmi les facteurs généralement invoqués sont la sécheresse, les inondations, la crise économique mondiale, les politiques agricoles inadaptées et aussi la démographie galopante. Mais il est une réalité à laquelle on ne peut que se rendre à l'évidence: les politiques alimentaires appliquées dans bon nombre de pays vont le plus souvent à l'encontre des intérêts des producteurs locaux et par conséquent freinent en quelque sorte le développement de la production vivrière locale en faveur des denrées alimentaires d'importation.

5. Ces graves pénuries alimentaires ont, dans l'ensemble des pays affectés, abouti à une malnutrition quasi générale et même à la famine. Les causes de la malnutrition sont complexes et pluridimensionnelles et font intervenir un certain nombre de facteurs d'ordre socio-économique, culturel, environnemental - dont il n'est pas toujours aisé de déterminer l'importance relative.

6. La malnutrition n'a pas le même impact sur tous les groupes de populations. Ce sont les plus pauvres n'ayant pas les ressources leur permettant de se procurer une alimentation adéquate qui sont les plus touchés. Et au sein de ces groupes, ce sont les femmes et les enfants, constituant les membres de la famille les plus vulnérables qui patissent le plus gravement de la situation.

7. Mais la malnutrition n'est pas seulement un problème de pauvreté. Car si tous les pauvres ne souffrent pas de malnutrition, certaines catégories sociales plus nanties sont parfois confrontées à des problèmes nutritionnels résultant d'une suralimentation ou d'une alimentation mal équilibrée. Notamment, dans les grandes villes, où les produits alimentaires d'importation abondent, les classes les plus aisées sont enclines à consommer des aliments de prestige, de surcroît onéreux, mais qui ne sont pas nécessairement nourrissants.

8. Le comportement culturel en matière d'alimentation, l'ignorance de la qualité et de la valeur nutritive des aliments, l'accès aux ressources alimentaires et de nombreuses autres variables socio-culturelles sont autant de facteurs contribuant à la malnutrition.

9. Face à cette situation de crise alimentaire quasi permanente, aggravée parfois par des conditions climatiques défavorables, les Etats africains ont multiplié et conjugué leurs efforts, avec le concours de communautés internationales, en vue de redresser les tendances à la baisse de la production alimentaire par habitant. Des réformes structurelles, des nouvelles orientations des politiques et stratégies en matière de développement agricole ont été envisagées et les actions et mesures prises dans ce sens sont de diverses natures, comprenant des solutions aussi bien à court, moyen qu'à long terme.

10. Dans l'immédiat, les déficits alimentaires étaient couverts par des importations, complétées par l'aide alimentaire provenant essentiellement des pays occidentaux et consistant principalement en céréales et dérivés de céréales.

11. Les pays de la région ont également pris conscience que l'aide alimentaire, si elle est indispensable et nécessaire pour des situations d'urgence, pourrait être un facteur de blocage à la promotion de la production alimentaire locale. En effet, la disponibilité de produits alimentaires fournis par l'aide étrangère, vendus à des prix subventionnés a entraîné au niveau de larges secteurs de la population, une dépendance à l'égard de céréales d'importation comme le blé et le riz, engendrant en même temps une modification progressive des préférences alimentaires, au détriment des aliments locaux.

12. Il est normal et justifiable que les populations cherchent à substituer partiellement les féculents par des céréales, et, cela est même souhaitable pour assurer une nourriture équilibrée. Toutefois, ce changement dans les habitudes alimentaires doit être nécessairement, autant que possible, lié à des programmes concrets de céréaliculture dans des pays concernés. Il est évident que la réduction au minimum sur le plan

des échanges extérieurs, des flux résultant des déficits alimentaires est un impératif pour tout développement économique des pays.

13. C'est dans ce contexte et compte tenu, entre autres considérations, des limitations de production pour certaines catégories de produits, auxquelles se heurtent certains pays africains que la Commission Economique pour l'Afrique a introduit dans son programme de travail pour le biennium 1988-1989 un sujet portant sur les ressources alimentaires non-conventionnelles.

14. La liste de ces produits alimentaires définis comme non-conventionnels dans le cadre de ce rapport serait trop longue à dresser au niveau du continent et tel n'est pas l'objet de ce rapport. Leur nature peut varier d'un pays à un autre, d'une région à une autre, d'une tribu à une autre selon les conditions socio-culturelles et agro-écologiques prédominantes. Ils peuvent comprendre des plantes cultivées ou cueillies à l'état naturel, des produits animaux de ramassage tels les termites, les chenilles, les sauterelles ou des animaux sauvages, tels les gazelles, les antilopes, les éléphants.

15. Les facteurs de non-consommation de certains aliments relèvent d'un certain nombre de circonstances et de facteurs d'ordre économique, culturel, psycho-sociologique, et religieux dont il faut tenir compte dans toute planification et stratégie en matière d'alimentation. On dit souvent qu'il est difficile de changer les habitudes alimentaires, surtout si elles sont liées à des facteurs culturels, et la compréhension des valeurs symboliques attachées à un aliment et les interdits portant sur certains types de produits alimentaires nécessitera encore des études approfondies.

16. L'objet de ce rapport est donc d'attirer l'attention sur la variété et la richesse des ressources alimentaires dont l'Afrique est naturellement dotée mais qui sont habituellement peu ou pas utilisées par les populations soit par ignorance soit volontairement. L'accent sera mis sur l'intérêt économique et nutritionnel qu'ils présentent, aux apports appréciables en terme d'énergie, de protéines, de vitamines et de minéraux qu'ils constituent particulièrement pendant la période de soudure où l'apport alimentaire atteint son niveau le plus bas. En outre, l'exploitation des nombreux produits de cueillette, de ramassage et de chasse, considérés normalement comme des aliments non-conventionnels, conduirait à une meilleure utilisation des ressources locales et contribuerait non seulement à élever les normes nutritionnelles des populations mais également à procurer du travail à bon nombre de gens.

17. Ce rapport qui s'adresse en particulier aux planificateurs et décideurs politiques en matière d'agriculture et d'alimentation souligne le rôle déterminant de ces produits alimentaires dans la lutte contre la faim et la malnutrition et, par conséquent, la nécessité d'en tenir compte dans les politiques et stratégies alimentaires et nutritionnelles.

18. Ce rapport est préparé essentiellement sur la base des données et informations recueillies lors des missions effectuées dans quatre pays de l'Afrique Centrale, à savoir le Cameroun, la République Centrafricaine, le Congo et São Tomé e Príncipe et se veut d'être avant tout un rapport de sensibilisation et d'information. Quoique de portée assez limitée, les principes fondamentaux qui sous-tendent ce rapport ainsi que les conclusions et recommandations qui y sont dégagées peuvent tout aussi bien s'appliquer aux autres sous-régions de l'Afrique.

19. Enfin, comme de toute évidence, l'heure est à l'intégration et la coopération économique de l'Afrique, il serait plus que souhaitable d'assurer une base sous-régionale à toute action, projet ou programme de recherche dans ce domaine.

**CHAPITRE I. ANALYSE DE LA SITUATION ALIMENTAIRE ET NUTRITIONNELLE DE LA SOUS-REGION DE L'AFRIQUE CENTRALE**

**1.1. DONNEES ECONOMIQUES GENERALES**

20. La sous-région de l'Afrique Centrale considérée dans ce rapport comprend les pays membres du MULPOC basé à Yaoundé (Cameroun), à savoir: le Cameroun, la République Centrafricaine, le Congo, le Gabon, la Guinée Equatoriale, le Tchad et São Tomé et Príncipe.

21. Les caractéristiques principales de la sous-région sont d'une part, l'existence d'énormes potentialités aussi bien dans le secteur agricole que minier et d'autre part, une forte dépendance extérieure pour sa production vivrière.

22. Les revenus provenant des ressources minières dont notamment le pétrole au Gabon, au Congo et au Cameroun, le diamant et l'or en République Centrafricaine, combinés à ceux provenant des exportations des produits agricoles, tels le café, le cacao, le coton, le tabac et le bois, ont permis à quelques pays de la sous-région d'avoir des niveaux de vie parmi les plus élevés en Afrique.

23. Toutefois, cette situation de dépendance est rendue fragile et précaire par l'irrégularité des circuits commerciaux et les fluctuations des prix internationaux.

24. A **São Tomé et Príncipe**, l'économie est fortement dominée par les cultures industrielles, (cacao notamment), qui occupent plus de 72 pour cent des sols productifs. Par contre, 60 pour cent des calories sont importées.

25. Au **Gabon**, le secteur minier (manganèse, uranium) contribuait en 1970 pour 30 pour cent du PIB; actuellement le pétrole est devenu le secteur dominant avec une contribution d'environ 40 pour cent au PIB. Les ressources en bois sont également très importantes au Gabon.

26. En **République Centrafricaine**, le café, le coton et le bois ont assuré en 1982-1984 environ 60 pour cent des exportations du pays pour une valeur de 68,4 millions de dollars des Etats-Unis et, le diamant à lui seul, constituait pour la même période 25,2 pour cent du total des exportations. En 1986, la production de diamants bruts était estimée à 357.300 carats et celle de diamants taillés à 2.500 carats.

1.2. L'AGRICULTURE ET L'ALIMENTATION DANS LA SOUS-REGION DE L'AFRIQUE CENTRALE

1.2.1. Production et Consommation

27. L'agriculture dans la sous-région est caractérisée par la coexistence de deux secteurs tout à fait différents, le plus souvent sans liens étroits entre eux; d'un côté, le secteur cultures de rente, orienté vers l'exportation et qui fait généralement l'objet de grands projets de développement, de l'autre, le secteur vivrier, tourné essentiellement vers l'auto-consommation et qui ne bénéficie qu'une part infime des investissements de l'Etat à l'agriculture.

28. Dans l'agriculture **congolaise**, le secteur paysan cultive près de 70 pour cent des terres, fournit l'essentiel des produits vivriers mais ne bénéficie que 10 pour cent des investissements de l'Etat dans l'agriculture.

29. En **République Centrafricaine**, le secteur paysan, traditionnel, contribue, de façon déterminante à la production nationale mais semble être défavorisée sur le plan investissement.

30. Au **Gabon**, la production agricole est encore le fait du secteur traditionnel où les pratiques agricoles n'ont pas beaucoup évolué depuis des siècles, la houe étant l'outil principal.

31. Quant à **São Tomé et Príncipe**, la production vivrière est assurée d'une part par des entreprises agricoles étatiques (roças) occupant 29 pour cent des superficies sous cultures vivrières et, d'autre part, par le secteur privé, représenté par des petits agriculteurs, propriétaires de plantations, sur une superficie totale de 3.900 hectares.



**Tableau 1. Principaux produits alimentaires dans les pays de l'Afrique Centrale.**

Production - moyenne 1984-1988 (en milliers de tonnes)

|                                   | Cameroun | République<br>Centra-<br>fricaine | Congo | Gabon | Guinée<br>Equato<br>riale | São Tomé<br>et<br>Príncipe | Tchad | Total<br>sous-<br>région |
|-----------------------------------|----------|-----------------------------------|-------|-------|---------------------------|----------------------------|-------|--------------------------|
| Riz,<br>paddis                    | 112      | 11                                | 2,5   | 1     | -                         | -                          | 13,8  | 140,3                    |
| Maïs                              | 369,2    | 48,8                              | 7,8   | 10    | -                         | -                          | 36,8  | 472,6                    |
| Mil                               | 395,4    | 55,4                              | -     | -     | -                         | -                          | 487,6 | 938,4                    |
| Céréales,<br>total                | 876,6    | 115,2                             | 10,4  | 11    | -                         | -                          | 538,2 | 1551,4                   |
| Manioc                            | 670      | 579,4                             | 618   | 254,6 | 55,2                      | 3,8                        | 297,4 | 2478,4                   |
| Taro                              | -        | 58,6                              | -     | 56,6  | -                         | -                          | 8,8   | 124                      |
| Pomme de<br>terre                 | 169,6    | -                                 | 2     | -     | -                         | -                          | 13,8  | 185,4                    |
| Patate<br>douce                   | 144,4    | -                                 | 13,8  | 1,4   | 35,4                      | -                          | 40    | 235                      |
| Igname                            | 397      | 198,6                             | 14,4  | 86    | -                         | -                          | 219,2 | 915,2                    |
| Plantain                          | 1006     | 65                                | 64,4  | 171,4 | -                         | -                          | -     | 1306,8                   |
| Total<br>racines et<br>tubercules | 2387     | 901,6                             | 712,6 | 570   | 90,6                      | 3,8                        | 579,2 | 5244,8                   |
| Légumi-<br>neuses<br>total        | 122,8    | 6                                 | 7,4   | -     | -                         | -                          | 58,6  | 194,8                    |
| Viande<br>total                   | 107,8    | 62,4                              | 15,6  | 22    | -                         | -                          | 65,6  | 273,4                    |
| Lait total                        | 47,6     | 4,8                               | 3     | 0,6   | -                         | -                          | 152   | 208                      |
| Huile de<br>palme                 | 91,2     | 2                                 | 15,6  | 3,8   | 5                         | -                          | -     | 112,6                    |

Source: FAO 1988, Production Computer Print-Outs - Statistics Division  
25 Novembre 1988, Rome.

32. Les habitudes alimentaires sont déterminées par un certain nombre de facteurs d'ordre culturel, agro-écologique, socio-économique et psycho-sociologique. Elles sont en principe imposées par le milieu naturel, le groupe social et sont fonction du goût du consommateur, de ses préférences alimentaires aussi bien que des possibilités qui lui sont offertes.

33. L'introduction de nouveaux produits, résultant d'importations pour combler les déficits de la production nationale a quelque peu bouleversé les habitudes alimentaires des populations en Afrique. En conséquence on assiste actuellement à une transition importante des modèles de consommation alimentaire des populations africaines, notamment au niveau des classes aisées des populations des grandes villes.

34. Il existe de grandes différences de modèles de consommation entre non seulement d'une région à une autre, les campagnes et les villes mais aussi entre une couche sociale et une autre dans les villes. Le modèle urbain est caractérisé par une forte consommation de produits industriels, de viandes d'élevage, de céréales et d'autres denrées d'importation, au détriment des aliments traditionnels de base. Par contre, l'alimentation dans les zones rurales, à l'économie essentiellement de subsistance, est restée traditionnelle, et dépend fortement de féculents, des produits de cueillette, de ramassage et de chasse. Toutefois, malgré cette hétérogénéité dans les modèles de consommation alimentaire, on peut dire que l'alimentation dans la sous-région dans son ensemble est à base de féculents avec la prédominance du manioc.

35. En République Centrafricaine, près de deux tiers de l'apport énergétique alimentaire proviennent des racines, tubercules et bananes plantains et la majeure partie est fournie par le manioc. Le manioc est principalement utilisé sous forme de farine pour la préparation de la "boule" qui peut aussi être préparé à partir de racines fraîches, cuites à l'eau et pilées.

36. Les légumineuses et graines oléagineuses (arachides, graines de sésame, courges) fournissent 10 à 15 pour cent de l'énergie. Mais leur consommation est en nette regression au profit des huiles alimentaires dans les villes. Les légumineuses non-oléagineuses sont peu utilisées dans l'alimentation centrafricaine. Elles sont consommées principalement dans la savane centrale et dans les centres urbains de l'intérieur du pays (niebé ou haricot dolique). Les recettes traditionnelles comprennent des préparations en "paquets" d'une pâte de farine de haricots et de termites ou de crabes, accompagnant la boule de manioc.

37. Quant aux produits animaux, ils procurent 8 à 10 pour cent de l'énergie. La viande de bœuf est la plus consommée dans la capitale, dans les centres urbains, et dans la savane occidentale.

38. Les céréales (mil et sorgho) sont représentatives des habitudes alimentaires des populations de la savane. Elles sont consommées sous forme de "boule", pâte cuite à l'eau à partir d'une bouillie de farine. Il est à noter qu'une partie de la production de mil et sorgho est transformée en bière. Le maïs est plutôt cultivé dans la zone sud du pays. En zone forestière, le maïs frais est préparé en "paquets", sous forme d'une pâte avec des légumes, viandes, termites; en zone de savane, le maïs est réduit en farine pour la préparation de la "boule". Enfin, le riz est consommé principalement dans le sud du pays et en savane occidentale. La demande en riz est relativement faible en République Centrafricaine sauf dans les centres urbains.

39. La consommation de feuilles vertes est relativement élevée en République Centrafricaine. Utilisées surtout en période de soudure, elles sont importantes pour l'équilibre en éléments minéraux et vitaminiques du régime centrafricain, bien que de concentration énergétique assez restreinte. Le plat national "Ngouza", très apprécié des populations, est préparé avec des feuilles de jeunes pousses de manioc, et comprenant éventuellement du poisson frais ou fumé, ou de la viande boucanée, de la pâte d'arachide ou de graines de courges et de l'huile de palme. Ce plat sauce accompagne normalement la boule de manioc, les plantains ou le riz.

40. A **São Tomé et Príncipe**, les aliments de base consistent en bananes, fruits de l'arbre à pain et plus récemment de "matabala" ou taro. Le repas national, appelé "calalu" est composé généralement de sauce de feuilles vertes, d'autres légumes, de l'huile de palme et de la viande ou de poisson, consommé avec le fruit de l'arbre à pain ou le matabala. Quant au riz et au pain, ils sont surtout appréciés par la population urbaine. Le maïs, seule céréale locale est surtout cultivé pour le bétail, sinon il est consommé frais ou en farine. Le manioc est également consommé en farine.

**Tableau 2. Production, consommation et stockage des produits alimentaires en 1982-84 (estimations) et en 1990 et 1995 (projections), en tonnes.**

| Produit:              | 1982-84              |                    |                       | 1990                 |                    |                      |
|-----------------------|----------------------|--------------------|-----------------------|----------------------|--------------------|----------------------|
|                       | Consom-<br>mation/an | Produc-<br>tion/an | Imports/<br>à stocker | Consom-<br>mation/an | Produc-<br>tion/an | Imports<br>à stocker |
| Maïs                  | 1.050                | 500                | 550                   | 1.600                | 1.600              | -                    |
| Farine<br>de blé      | 3.700                | -                  | 3.700                 | 3.700                | -                  | 3.700                |
| Riz                   | 3.100                | -                  | 3.100                 | 2.600                | -                  | 2.600                |
| Autres<br>féculents*  | 8.700                | 8.700              | -                     | 11.000               | 11.000             | -                    |
| Sucre                 | 960                  | -                  | 960                   | 1.000                | -                  | 1.000                |
| Huile                 | 810                  | 340                | 470                   | 1.005                | 820                | 185                  |
| Lait<br>(poudre)      | 200                  | -                  | 200                   | 400                  | -                  | 400                  |
| Viande                | 950                  | 550                | 400                   | 1.150                | 930                | 220                  |
| Poisson               | 3.700                | 3.700              | -                     | 5.200                | 5.200              | -                    |
| Haricots              | 620                  | 80                 | 540                   | 660                  | 260                | 400                  |
| Sel(cons.)<br>direct) | 78                   | -                  | 690                   | 90                   | -                  | 590                  |
| Sel<br>(transf.)      | 612                  | -                  | -                     | 500                  | -                  | -                    |
| Total                 | 24.480               | 13.870             | 10.610                | 28.905               | 19.810             | 9.095                |

\* en céréales-équivalents

Source: Rapport provisoire sur l'étude "Stratégie Alimentaire Nationale" de la République Démocratique de São Tomé et Príncipe préparée pour le PNUD par l'Institut Royal des Régions Tropicales, Amsterdam - Août 1985.

41. Les besoins en protéines animales de la population de **São Tomé et Príncipe** sont satisfaits en grande partie par les produits de la pêche. La consommation était passée de 27 Kg par personne et par an en 1974 à 41 Kg en 1984 et le Ministère responsable prévoit une consommation par tête de 45 Kg en 1990 et de 54 Kg en 1995; importateur de poisson jusqu'en 1978, le pays est actuellement exportateur de poissons congelés.

42. Les régimes alimentaires au **Cameroun** varient selon les régions. Mais en général, l'alimentation est à base de céréales, racines et tubercules. Par exemple, dans la partie septentrionale du pays, les céréales dont mil et sorgho, constituent les aliments de base des populations. Par contre, les racines et tubercules sont consommées en très faible quantité dans cette région.

43. Une forte consommation de poisson compense la très faible teneur en protéines du sorgho rouge, ce qui permet à ces populations d'avoir une alimentation assez bien équilibrée. Le gari ou tapioca est un produit essentiellement consommé dans la zone café et accessoirement à Douala, tandis que le manioc deshydraté est caractéristique de la zone coton-élevage. Enfin, l'igname et le manioc frais sont les produits dont la consommation est la mieux répartie sur le territoire camerounais.

44. Au Congo, les modèles de consommation alimentaire sont très variés mais l'aliment de base reste le manioc. A ce propos, les féculents (manioc, patate, igname, plantain) apportent plus de 70 pour cent de la ration calorique alimentaire. La consommation de manioc est estimée à 425 Kg par an et par personne en milieu rural et à 175 Kg par an et par personne en milieu urbain. Chez les populations rurales des régions du Sud, le manioc domine comme aliment de base et la consommation d'aliments de base complémentaires du manioc est très faible.

45. Le modèle urbain de consommation alimentaire au Congo se définit par une forte consommation de blé, estimée à environ 84 Kg par an et de manioc, consommé sous différentes formes (chikwanque, fufou). La consommation dans les grandes villes est aussi caractérisée par la présence de produits d'importation, pratiquement inexistantes dans les milieux ruraux, de quantités importantes de poisson, surtout fumé (53 Kg par an en équivalent poisson frais) et par de quantités non négligeables de viande. Les inégalités en matière de consommation alimentaire sont les plus marquées dans les grandes villes où toute nourriture doit être achetée. C'est ainsi que pour une grande partie de la population dont les revenus moyens ne permettent pas l'achat de produits alimentaires sophistiqués, au coût relativement élevé, les régimes alimentaires de tous les jours se composent principalement d'aliments moins chers tels que le manioc et le poisson fumé.

Le tableau no. 3 ci-dessous donne les niveaux de consommation de produits alimentaires en milieu urbain et en milieu rural, au Congo.

**Tableau 3. Consommation des produits alimentaires (Kg/personne)**  
**(Congo)**

| Produits                     | Régime moderne | Régime traditionnelle |
|------------------------------|----------------|-----------------------|
| Manioc (équivalent tubercule | 175,0          | 425,0                 |
| Riz                          | 12,0           | 1,5                   |
| Farine (de blé)              | 80,0           | 5,0                   |
| Banane plantain              | 30,0           | 30,0                  |
| Tubercule (autre que manioc) | 7,5            | 7,5                   |
| Maïs                         | 2,0            | 2,0                   |
| Viande (rouge)               | 8,5            | 3,0                   |
| Volaille                     | 6,0            | 1,0                   |
| Oeufs                        | 1,3            | 0,1                   |
| Huiles alimentaire           | 7,2            | 6,2                   |
| Calories                     | 1805           | 1634                  |
| Protéïnes totales            | 51,3           | 29,3                  |
| Protéïnes animale            | 11,8           | 7,18                  |

Source: CIATA - Brazzaville, Esquisse d'une politique de développement agricole - Juillet 1986.

46. Quant aux autres féculents, tels la banane plantain, taro et macabo, leur consommation est plutôt limitée à la zone forestière. Ces aliments sont habituellement cuits à l'eau et servis en morceaux ou pilés. Le sorgho, lui, constituait l'aliment de base des populations de la savane. Actuellement, sa consommation est en constante regression au profit du manioc. Enfin, le maïs est très peu consommé comme aliment. Il est surtout transformé en alcool comme d'autres céréales.

### 1.2.2. La dépendance alimentaire

47. La faible performance de la production vivrière résultant en partie de la prédominance des produits d'exportation, a amené les pays de la sous-région à recourir à une importation massive de produits alimentaires pour satisfaire les besoins de leurs populations. Néanmoins, les revenus des produits agricoles de rente, notamment le café, cacao, coton et bois ont permis de faire face aux dépenses occasionnées par ces importations de vivres et la balance de paiement en matière de produits alimentaires (à l'exception des produits de la pêche) est excédentaire.

48. Mais ce bilan positif apparent au niveau de la sous-région masque en réalité les disparités significatives au niveau des pays. Ces disparités sont mises en évidence dans le tableau suivant.

**Tableau 4. Importations et exportations de produits agricoles**  
**(à l'exception des produits de la pêche) dans la sous-région**  
**de l'Afrique Centrale**  
(en milliers de dollars des Etats-Unis)

|                         | <u>Importations</u> |             |             |             | <u>Exportations</u> |             |             |             |
|-------------------------|---------------------|-------------|-------------|-------------|---------------------|-------------|-------------|-------------|
|                         | <u>1983</u>         | <u>1984</u> | <u>1985</u> | <u>1986</u> | <u>1983</u>         | <u>1984</u> | <u>1985</u> | <u>1986</u> |
| Cameroun                | 103,9               | 79,1        | 96,3        | 117,7       | 164,0               | 197,6       | 233,8       | 221,4       |
| Chad                    | 13,2                | 23,0        | 37,0        | 20,9        | 105,0               | 104,4       | 86,6        | 86,0        |
| Républ.Centr.           | 19,9                | 14,3        | 14,8        | 19,9        | 2,8                 | 2,9         | 3,1         | 3,3         |
| Congo                   | 55,5                | 69,1        | 66,6        | 63,6        | 2,7                 | 10,1        | 11,5        | 8,3         |
| Gabon                   | 87,4                | 93,6        | 99,3        | 94,7        | 5,2                 | 5,1         | 3,7         | 4,3         |
| Guinée Equat.           | 3,9                 | 5,0         | 4,1         | 3,4         | 13,4                | 15,2        | 17,5        | 13,0        |
| São Tomé<br>et Príncipe | 4,1                 | 4,9         | 3,9         | 4,0         | 10,8                | 9,8         | 7,2         | 6,0         |
| MULPOC de<br>Yaounde    | 287,9               | 289,0       | 322,0       | 324,2       | 303,9               | 345,1       | 363,4       | 342,3       |

Source: FAO, 1987. Annuaire du Commerce, 1986.

49. Au **Gabon**, les importations des denrées alimentaires et boissons ont augmenté avec un taux annuel de 16,5 pour cent en valeurs courantes depuis la dernière décennie avec une accélération depuis les 5 dernières années.

50. En **République Centrafricaine**, la part des importations des vivres dans le PIB est passée de 35 pour cent entre 1975 et 1979 à 43 pour cent entre 1981 et 1984, tandis qu'à São Tomé et Príncipe, le maïs, le blé, le riz et les haricots sont importés presque en totalité.

51. Quant au **Congo**, le tableau ci-dessous donne les niveaux de production nationale et le degré d'auto-suffisance des principaux produits vivriers.

**Tableau 5. Bilan Production-Consommation de différents produits vivriers au Congo. Année 1986- (en tonnes)**

| <u>Produit</u>    | <u>Production</u> | <u>Consommation</u> | <u>Ecart</u><br>(Production-<br>Consommation<br>= Importation) | <u>Degré</u><br><u>d'auto-</u><br><u>suffisance</u><br>(%) |
|-------------------|-------------------|---------------------|--|--|
| Manioc            | 561.167           | 606.625             | (50.000)   | 92   |
| Banane plantain   | 66.624            | 62.124              | +4.500   | 107  |
| Pomme de terre    | 400               | 1.582               | ( 1.200)   | 25   |
| Autres tubercules | 17.131            | 15.531              | +1.600   | 110  |
| Maïs              | 7.090             | 9.090               | ( 2.000)   | 78   |
| Riz               | 378               | 14.591              | (14.200)   | 3  |
| Arachides (grain) | 180               | 3.165               | ( 3.000)   | 6  |
| Haricot sec       | 9.000             | 14.613              | ( 5.613)   | 62   |
| Fruits            | 16.167            | 16.567              | ( 400)   | 98   |

Source: République Populaire du Congo. Conseil National de l'Agriculture. Analyse de la situation agro-alimentaire en République Populaire du Congo. Novembre 1987.

Le tableau 5 ci-dessus fait ressortir une forte dépendance extérieure du **Congo** pour le riz et la pomme de terre et à un degré moindre pour le haricot sec.



**Tableau 6. Importations alimentaires en République Centrafricaine**  
**Evolution de 1980 à 1985**  
 (en milliers de tonnes)

|                           | 1980 | 1981 | 1982 | 1983 | 1984 | 1985 |
|---------------------------|------|------|------|------|------|------|
| Blé et autres<br>céréales | 4,2  | 3,4  | 8,5  | 4,2  | 0,6  | 0,9  |
| Sel                       | 6,2  | 4,6  | 5,3  | 7,5  | 6,3  | 5,5  |
| Sucre                     | 0,6  | 0,0  | 1,9  | 3,8  | 3,6  | 7,2  |
| Farine                    | 8,3  | 8,6  | 2,4  | 1,4  | 0,9  | 2,2  |

Source: République Centrafricaine. Sécurité alimentaire. Axes stratégiques à explorer. Juin 1988.

52. Bien que presque auto-suffisant en denrées alimentaires de base (féculents, céréales, oléagineux, petits élevages), la **République Centrafricaine** est encore déficitaire dans le domaine de protéines animales, huiles alimentaires et industrielles, du sucre et quelques autres produits.

53. A l'exception de **São Tomé et Príncipe** et la **République Centrafricaine**, les pays de la sous-région de l'Afrique Centrale sont de gros importateurs de produits de la pêche. En 1986, les importations de produits de la pêche (toutes formes et catégories confondues) sont estimées à 80 millions de dollars américains dont 38 millions environ pour le **Cameroun** et 30 million pour le **Congo**. L'importance de ces importations en volume est mise en évidence dans le tableau ci-dessous.

**Tableau 7. Importations de poisson (toutes formes), de crustacés mollusques, produits de poisson et préparations de quelques pays de la sous-région de l'Afrique Centrale.**

(Données 1986, en kilogramme/personne)

|                           |                    |
|---------------------------|--------------------|
| Cameroun                  | : 8,3 kg/personne  |
| Congo                     | : 18,5 kg/personne |
| République Centrafricaine | : négligeable      |
| Gabon                     | : 7,0 kg/personne  |
| Guinée Equatoriale        | 5 kg/personne      |
| République Centrafricaine | : négligeable      |
| Gabon                     | : 7,0 kg/personne  |
| Guinée Equatoriale        | : 5,9 kg/personne  |

54. Concernant l'aide alimentaire au bénéfice de la sous-région, elle était constituée en 1986 de 107.600 tonnes de céréales dont 68 pour cent attribuée au Tchad et de 3.098 tonnes de produits laitiers dont 82,7 pour cent pour le Tchad.

**Tableau 8** Total de l'aide alimentaire en céréales par pays de la sous-région de l'Afrique Centrale, par habitant.  
(Kg/personne, année 1986)

|                           | <u>Total céréales</u> | <u>Blé</u> | <u>Riz</u> | <u>Céréales secondaires</u> |
|---------------------------|-----------------------|------------|------------|-----------------------------|
| Cameroun                  | 1,16                  | -          | 1,06       | 0,1                         |
| République Centrafricaine | 4,05                  | -          | 2,04       | 2,0                         |
| Congo                     | 1,06                  | -          | 1,06       | -                           |
| Tchad                     | 14,30                 | 2,74       | 2,13       | 9,4                         |
| Guinée Equatoriale        | 9,72                  | 4,0        | 5,73       | 0,25                        |
| São Tomé et Príncipe      | 58,0                  | 26,0       | 29,0       | 3,0                         |

Source: CEA. Moyennes basées sur les données de la FAO. 1987.  
L'aide alimentaire en figures. No 5.

### 1.2.3. Contraintes au développement de l'agriculture

55. Dans la majorité des pays de la sous-région, l'exode rural est un des facteurs limitants les plus importants et plus caractéristiques à l'expansion de la production agricole. Il s'ensuivit un dépeuplement des villages, un amenuisement de la force de travail en milieu rural et un vieillissement de la population agricole.

56. A **São Tomé et Príncipe**, la population agricole représentait en 1970, 67,5 pour cent de la population active totale; en 1980, ce pourcentage n'était plus que de 51,6.

57. Au **Congo**, compte tenu de la diminution progressive de la population active agricole, les prévisions du Plan avancent que pour assurer l'auto-suffisance alimentaire en 1996, un actif agricole devrait nourrir 10 personnes.

58. Dans son ensemble, l'agriculture dans la sous-région est restée encore au stade de la subsistance. Les échanges entre les campagnes et les villes sont pratiquement inexistantes. Les paysans en sont amenés à vivre en autarcie et à produire juste pour la consommation familiale. L'enclavement intérieur de certains pays se traduit par l'isolement des régions, les unes par rapport aux autres et l'insuffisance des infrastructures routières et des moyens de transport bouleversent l'écoulement des produits.

59. Les techniques et pratiques agricoles n'ont pas beaucoup évolué et l'équipement aratoire rudimentaire est basé essentiellement sur la houe, la machette et le travail manuel, souvent réservé aux femmes. Et, la pratique néfaste des cultures itinérantes, sur brûlis, favorise encore plus l'appauvrissement des sols.

60. L'absence des facilités de stockage, de conservation et d'un marché organisé dans les zones productrices et l'existence de nombreux intermédiaires font baisser les prix à la production et augmentent les pertes après récoltes qui peuvent, dans certains cas, dépasser 50 pour cent.

61. La dispersion des villages, la faible densité géographique et la topographie difficile dans certaines régions rendent difficiles et coûteuses toutes interventions.

62. A ce propos, le coût de production et investissement des produits agricoles et de l'élevage au Gabon est deux fois plus élevé que celui dans les pays voisins.

63. Enfin, la non compétitivité des produits locaux par rapport aux produits importés, lesquels sont subventionnés dans la plupart des cas, ne stimule pas les producteurs à produire un surplus commercialisable.

64. Le tableau ci-dessous permet de faire une comparaison des prix à la calorie de quelques aliments de base à Brazzaville (Congo).

**Tableau 9. Evolution du prix par kilogramme et par kilocalorie différents aliments glucidiques de 1978 à 1983 à Brazzaville. (prix CNSEE).**

|                 | <u>1978</u> |            | <u>1983</u> |            |
|-----------------|-------------|------------|-------------|------------|
|                 | FCFA/Kg     | FCFA/Kcalo | FCFA/Kg     | FCFGA/Kcal |
| Foufou          | 110         | 32         | 102         | 59         |
| Chikwangue      | 105         | 77         | 152         | 112        |
| Pain            | 111         | 42         | 222         | 84         |
| Riz             | 245         | 68         | 311         | 86         |
| Banane plantain | 100         | 135        | 185         | 250        |
| Pomme de terre  | 276         | 230        | 395         | 327        |

---

Source: UNICEF - situation sanitaire des enfants et des mères en République Populaire de Congo.

(Foufou: farine de manioc; Chikwangue: manioc en pain)

65. A **Bangui**, le maïs local coûte énergétiquement deux fois plus que les céréales importées et le pain à peu près comme le manioc; et au **Cameroun**, le riz local est vendu plus cher que le riz importé. En effet, l'éloignement des zones de production par rapport aux zones de consommation est un facteur contribuant à élever le prix de revient du riz local.

#### 1.2.4 LES FACTEURS SOCIO-CULTURELS DANS LA CONSOMMATION ALIMENTAIRE

66. Dans les sociétés traditionnelles africaines, la consommation alimentaire est encore largement tributaire de facteurs socio-culturels qui affectent dans une certaine mesure le statut nutritionnel des individus. L'alimentation est généralement associée aux rituels et aux coutumes de la vie quotidienne et les individus et les collectivités s'y sont conformés et en ont gardé les habitudes longtemps après que les motifs qui ont conduit à les adopter ont été oubliés.

67. Dans de nombreuses sociétés en Afrique, les pratiques familiales sur les systèmes de partage des aliments veulent, par exemple, que la plus grande part soit réservée au chef de famille ou aux personnes âgées. Et les mères et les enfants reçoivent généralement une part réduite, inférieure à leurs besoins nutritionnels.

68. Dans certaines sociétés au **Cameroun**, on évite de manger avec sa belle mère et de lui donner des restes de la veille. Or, normalement la femme fait la cuisine une seule fois par jour, et c'est généralement le soir.

69. Les tabous s'appliquent à des actes ou des choses qui ne se font pas ou qui sont considérés comme néfastes, anormaux ou mauvais. Les interdits alimentaires ou croyances constituent au niveau d'une société, une loi qui régit les comportements de tout en chacun à l'égard d'un aliment ou d'un groupe d'aliments. Les interdits peuvent avoir un caractère permanent ou être circonstanciel, comme c'est le cas notamment de la femme pendant la grossesse ou l'allaitement, le nourrisson avant le sevrage, l'adolescent avant la puberté. Il est également à signaler les interdits alimentaires associés aux maladies et déséquilibres physiques ou psychiques, et il sont nombreux.

70. Les interdits peuvent concerner une population entière, un groupe ethnique, un clan, une famille, le sexe masculin ou le sexe féminin, le jeune enfant, etc... Ils peuvent également porter pour une même catégorie d'individus sur un ou plusieurs aliments dont la nature varie d'un pays à un autre, d'un lieu à un autre.

71. On manque à l'heure actuelle de données précises et d'informations sur les différents interdits appliqués dans les différents pays. Toutefois les quelques informations disponibles avancent que ce sont particulièrement les groupe vulnérables à la malnutrition, à savoir les enfants et les femmes qui sont les plus pénalisés. L'incidence nutritionnelle de ces restrictions sur ces groupes est d'autant plus grave qu'elles sont appliquées aux moments où leurs besoins alimentaires et nutritionnels sont élevés. Ces pratiques alimentaires sont, entre autres facteurs, à l'origine des problèmes de croissance de nombreux enfants et de l'état de "stress nutritionnel" presque permanent observé chez certaines femmes.

72. Les quelques exemples ci-après d'interdits alimentaires portant notamment sur des aliments protéïques sont donnés à titre d'information.

73. Dans la majorité des pays de la sous-région, à cause de certaines croyances, l'oeuf n'est donné ni à l'enfant ni à la femme enceinte chez beaucoup d'ethnies. Au **Cameroun**, par exemple, l'enfant n'a pas le droit de manger des oeufs avant qu'il ne marche et en **République Centrafricaine**, avant qu'il n'ait un an et trois mois. Egalement dans ce pays, l'oeuf est interdit à la future mère pour que l'enfant ne tarde pas à parler et les chenilles lui sont aussi refusées sous prétexte que l'enfant ne criera pas vite.

74. A **São Tomé et Príncipe**, les oeufs et les poules ne sont pas dans les habitudes alimentaires de certaines ethnies et le poisson est interdit au jeune enfant sous prétexte qu'il lui donnerait des vers.

75. Les exemples d'interdits sont nombreux et très variés selon les pays, les groupes ethniques, etc... . En faire une énumération dépasserait le cadre de ce rapport. Il faut seulement souligner que les interdits et croyances reflètent les valeurs sociales, morales, religieuses d'une société donnée et qu'ils s'appliquent surtout aux aliments d'origine animale.

#### 1.2.5 AUTRES PROBLEMES NUTRITIONNELS DANS LA SOUS-REGION

76. Les données sur l'état nutritionnel des populations de la sous-région dans son ensemble sont rares et, si elles existent, sont souvent de portée limitée. Toutefois, les enquêtes et études traitant de ce sujet dans les différents pays ont toutes fait ressortir des taux élevés de malnutrition protéïno-énergétique dont la fréquence est plus élevée chez les jeunes enfants de 0 à 5 ans. Le déséquilibre en protéïnes des régimes alimentaires des populations provient de l'alimentation basée essentiellement sur le manioc, aliment très pauvre en protéïne.

77. Ce déséquilibre dans le régime alimentaire est d'autant plus marqué au Congo que la consommation de féculents fournit plus de 70 pour cent de la ration calorique. L'insuffisance calorique semble être plus importante en milieu urbain, particulièrement au niveau des enfants et des femmes dans les ménages à faible revenu. A ce propos, une enquête menée auprès de 900 élèves âgés de huit ans à Brazzaville a montré que de nombreux enfants ne mangent pas à leur faim et beaucoup doivent se contenter d'un seul repas par jour.

78. La consommation de produits animaux est également très faible dans les villes. En effet, la viande de boeuf qui est la viande la plus consommée en milieu urbain est relativement chère et n'est pas toujours disponible. En milieu rural, ce déficit est plus ou moins comblé par la consommation de gibier ou de produits de cueillette animale.

79. La malnutrition constatée chez les jeunes enfants est attribuée à un certain nombre de facteurs dont notamment un sevrage trop précoce, des aliments de sevrage pauvres en protéines (bouillies trop diluées et non enrichies), un mauvais état nutritionnel de la mère et des mauvaises conditions d'hygiène favorisant certaines maladies infectieuses. Le faible pouvoir d'achat des familles ainsi que l'ignorance des besoins alimentaires des enfants contribuent également à cet état de malnutrition.

80. Les carences alimentaires portent sur plusieurs principes nutritifs essentiels dont la nature et l'importance varient selon les régions et aussi selon les catégories socio-économiques de la population. Dans les zones rurales, l'auto-subsistance permet à peine de couvrir les besoins alimentaires des populations et les produits importés y sont rarement disponibles. Les zones rurales mieux desservies par un réseau routier sont beaucoup plus exposées à la malnutrition que celles qui sont plus isolées. Ceci s'explique par le fait que les paysans préfèrent vendre leur produits pour se procurer d'autres biens et une bonne partie de la production échappe ainsi à la consommation familiale.

81. Dans les villes et centres urbains, les risques de malnutrition sont d'autant plus grands pour les couches sociales à faible revenu ou les ménages de grande taille. Par exemple à Brazzaville, plus de 40 pour cent des ménages comprennent plus de 6 personnes.

82. En dépit des différences qui existent au niveau des régions et des groupes socio-économiques, on peut dire que toutes les couches sociales des populations urbaines et rurales de la sous-région sont aujourd'hui exposées à des risques de malnutrition. Les enfants et les femmes sont les plus exposés à ces risques. En effet, outre les inégalités au niveau de la famille sur le plan consommation alimentaire dont ils sont victimes, les enfants et les femmes sont frappés d'interdits ou de tabous pour un certain nombre d'aliments essentiels pour leur équilibre nutritionnel.

83. Par exemple, chez beaucoup d'ethnies, les oeufs ne sont pas donnés aux enfants avant 15 mois. Les poules, les canards et d'autres animaux sont interdits aux femmes et aux enfants.

84. En **République Centrafricaine**, la prévalence du marasme dans la population est estimée à environ 1 pour cent et de nombreux cas de kwashiorkor sont décelés devant l'insuffisance protidique.

85. Il est également à signaler la prévalence de l'anémie, surtout chez les enfants et les femmes. L'insuffisance du fer dans l'alimentation, la faible consommation d'aliments d'origine animale, la présence de maladies parasitaires sont à l'origine de cette anémie.

86. Enfin, le goître endémique, maladie imputable à une carence en iode, est aussi une des maladies nutritionnelles caractéristiques de la sous-région. Son développement est particulièrement important en **République Centrafricaine**, notamment dans les zones forestières de Bangassou et de Lobaye et plus particulièrement chez certains groupes ethniques. Au **Cameroun**, la prévalence du goître endémique dans certaines régions est tellement élevée que le goître est devenu un problème prioritaire de santé publique.

87. Par contre le problème des avitaminoses semble assez limité dans la sous-région et parfois soumis à des variations saisonnières. Ceci est dû en grande partie à la forte consommation de légumes à feuilles vertes, très riches en vitamine A ainsi que de l'huile de palme.

## CHAPITRE II. CONSOMMATION DE PRODUITS ALIMENTAIRES NON-CONVENTIONNELS DANS LA SOUS-REGION

88. La notion d'aliments non-conventionnels est plutôt difficile à définir. Les termes aliments non-conventionnels sont utilisés dans ce rapport pour distinguer entre, d'une part les aliments qui sont normalement à la base de l'alimentation des populations africains, comme les céréales, racines et tubercules, les viandes d'élevage et d'autre part les produits alimentaires qui sont en général inconnus ou peu ou pas utilisés par les consommateurs. Du fait de la complexité des habitudes alimentaires et des modes de consommation, et des comportements vis à vis des aliments qui sont liés à des facteurs culturels, physio-psychologiques, et écologiques, il est plutôt difficile de définir les limites entre ce qui est aliment conventionnel et ce qui ne l'est pas, au niveau du continent africain.

89. Les comportements peuvent être très variés, de même les types d'aliments consommés dans les différentes communautés selon les cultures et les traditions. C'est ainsi que certains produits alimentaires qui sont très bien acceptés et appréciés par une communauté peuvent être inconnus ou considérés comme non-conventionnels par une autre.

90. Par exemple, le fruit de l'arbre à pain qui est à la base de l'alimentation des populations Sãotoméennes et dans certaines régions de **Madagascar** n'est presque pas connu en **Zambie**. Les feuilles de manioc, très consommées dans certains pays d'Afrique Centrale et également à **Madagascar** ne sont pas dans les habitudes alimentaires des populations togolaises ainsi que d'autres pays de l'Afrique de l'Ouest. Et inversement le gari ou tapioca, préparé à base de manioc, et qui est l'aliment de base dans certains pays de l'Afrique de l'Ouest, comme le **Nigéria** et le **Togo** n'est pas connu ou très peu utilisé en Afrique Centrale. Le singe est habituellement consommé dans certaines régions de l'Afrique Centrale alors que dans d'autres parties de l'Afrique il est considéré comme animal sacré ou tabou.

91. Seront considérés dans ce chapitre, les produits de cueillette végétale et animale et les produits de chasse. Malgré leur importance nutritionnelle et alimentaire, surtout pour les populations rurales, leur contribution aux économies nationales n'est généralement pas prise en compte. En raison principalement du fait qu'ils sont cueillis à l'état naturel et par conséquent de leur peu d'importance sur le plan commercial, il est difficile d'appréhender leur consommation.



## 2.1. Produits d'origine animale

### a) LE GIBIER COMME SOURCE DE PROTEINES

92. Le continent africain possède une faune très abondante et très diversifiée surtout en ce qui concerne les animaux appartenant à l'ordre des Artiodactyles. L'exploitation de cette faune sauvage par l'homme remonte à l'origine de l'homme lui-même et la majorité des populations en milieu rural dépendent encore des animaux sauvages pour une grande partie de leur approvisionnement quotidien en protéines animales.

93. Dans la sous-région de l'Afrique Centrale, le déficit en protéines animales résultant de l'insuffisance de la production nationale de viande d'élevage est en partie compensée par le gibier, surtout en milieu rural.

94. On entend par gibier ou viande de brousse, toute viande d'animaux sauvages, quelque soit l'animal. Presque toutes les espèces animales-mammifères, oiseaux, reptiles, rongeurs sont consommées à l'exception de certaines espèces d'oiseaux et de quelques félins, comme les lions, panthères, léopards, qui font l'objet d'interdits totémiques chez certaines communautés.

95. La chasse est en principe réglementée dans tous les pays. Toutefois, le braconnage est largement pratiqué. Certains paysans chassent aussi bien pour leurs propres besoins immédiats que pour se procurer des revenus monétaires. En effet, il existe un débouché important et très rentable de viande de brousse dans les grandes villes au niveau des couches sociales à pouvoir d'achat élevé. A ce propos, les restaurants des capitales sont régulièrement approvisionnés en toutes sortes de viande de gibier.

96. Parmi les rongeurs, le grand alaucode (*Trynomys swinderianus*) plus connu sous le nom de "agouti" dans certains pays de l'Afrique de l'Ouest, est très prisé. Sa viande est très demandée dans les grandes villes où elle est vendue plus chère que la viande de boeuf.

97. En ce qui concerne les serpents, il semblerait que ce sont les grosses espèces, comme les boas, les pythons qui sont les plus appréciés. Il est également intéressant de noter que le singe est largement consommé dans la sous-région, particulièrement le singe vert.

98. Il est évidemment difficile d'évaluer la production de viande de brousse car elle est fonction de la consommation. Le gibier est consommé soit frais soit séché. Mais en général, la viande de brousse est vendue sur le marché urbain soit fumée soit séchée.

99. La consommation de gibier varie considérablement selon les régions et entre les campagnes et les villes. Au **Congo**, la consommation de viande de brousse est très élevée dans les régions de la cuvette, la Sangha, la Likouala, où elle atteint 9,1 kg par an et par personne. Dans les autres régions en milieu rural, elle est de 4,5 kg et dans les villes, la consommation de gibier n'est que de 0,1 kg par an et par personne.

100. Malheureusement, on assiste actuellement dans certains pays, à un amenuisement du gibier, résultant de la pratique des feux de brousse et d'une exploitation intensive et souvent irrationnelle de la faune sauvage.

#### **b) LES PRODUITS DE CUEILLETTE ANIMALE**

101. Les produits de cueillette animale comprennent entre autres les chenilles, les termites, les sauterelles, les escargots, les grenouilles, les tortues. Tout comme le gibier, ces animaux font l'objet de grande consommation dans la sous-région aussi bien en milieu rural qu'en milieu urbain. Ils figurent généralement au menu quotidien des populations rurales et dans une moindre mesure des populations urbaines.

102. La consommation de ces produits animaux de ramassage, qui sont en général des produits cycliques et saisonniers, est liée à des caractéristiques d'ordre régional et leur importance revêt une importance plutôt locale que nationale. Constituant une valeur nutritionnelle sécurisante, ils jouent un rôle important dans la ration alimentaire des populations rurales en période de soudure.

103. Les chenilles sont largement consommées dans la sous-région. Très appréciées, elles sont vendues sur les marchés urbains soit séchées soit à l'état frais. Très riches en lipides et en fer, elles sont souvent ajoutées à la viande dans la sauce à base de feuilles vertes, notamment le gnetum.

104. Les termites sont également très consommées dans la sous-région. Mélangés à la pâte de farine de haricot, ils forment un plat traditionnel très apprécié en **République Centrafricaine** pour accompagner la boule de mil à laquelle ils présentent une bonne association protidique.

105. Au **Cameroun**, les termites et criquets sont principalement consommés en zone coton-élevage tandis que les larves et chenilles le sont respectivement à **Yaoundé** et dans les zones café et cacao-tabac. Toujours au **Cameroun**, l'escargot est un produit de cueillette très consommé en zone cacao-tabac.

### 2.3. PRODUITS D'ORIGINE VEGETALE

106. Les légumes et surtout les légumes à feuilles vertes occupent une place importante dans la cuisine des populations centrafricaines. Quoique de concentration énergétique restreinte, ils constituent un élément important à l'équilibre en éléments minéraux et vitaminiques des régimes alimentaires grâce aux éléments nutritifs aussi essentiels que les protéines, les fer, le calcium, les vitamines A et C qu'elles comportent. Leur rôle d'appoint est particulièrement important dans les périodes de soudure saisonnière, et elles s'avèrent indispensables dans une alimentation où les produits animaux sont insuffisants.

107. Très appréciées, les légumes à feuilles vertes entrent dans la préparation d'un certain nombre de mets dont principalement le plat sauce pour accompagner l'aliment de base (féculents ou céréales selon les régions).

108. Certaines légumes sont cueillies à l'état naturel, d'autres proviennent de plantes cultivées telles le manioc, la patate douce, le taro, les courges, les doliques.

109. Parmi les légumes de cueillette qu'on trouve dans la sous-région, le gnetum, appelé communément "Koko", est le légume qui entre le plus dans la ration alimentaire de toutes les couches sociales de beaucoup de pays. Actuellement, le genre gnetum vit encore à l'état spontané dans les forêts ou au bord des cours d'eau. Les feuilles sont généralement, utilisées finement hachées dans les sauces, mais peuvent également se manger crues, et constituent une source appréciable de protides, macro et micro-éléments.

110. En République Centrafricaine, le gnetum est utilisé surtout par les habitants de l'Ouest et Sud-Ouest. Au Congo, on distingue principalement deux espèces, le Gnetum africanum, espèce à petites feuilles et la plus répandue, et le Gnetum buchlozianum, espèce à grandes feuilles.

111. Outre le "Koko", il existe de nombreuses variétés de légumes de cueillette qui font la subsistance des populations rurales de la sous-région. Mais à l'heure actuelle, on ne dispose pas encore de données consistantes ni sur leur identification, ni sur les quantités consommées ou collectées.

112. Parmi les légumes de cueillette consommées au Congo, on pourrait citer le "tinia" (*Dioscorea manganotii*) et le "nsekeni" (*Bosqua angolensis*). En République Centrafricaine, le "kankalengue" est consommé surtout par les Alis de la région de l'Ombella M'poko et le "Vaa" de la famille d'épinard est un légume très doux.

113. Dans la catégorie des feuilles vertes provenant des plantes cultivées, ce sont les feuilles de manioc qui sont le plus consommées. Les préparations varient selon les coutumes locales et les préférences. Très riches en protéines (environ 4 pour cent) elles fournissent également des éléments minéraux et des vitamines.

### CONCLUSIONS ET RECOMMANDATIONS

114. La faible performance d'une agriculture vivrière essentiellement tournée vers l'auto-consommation, la faible monétarisation du monde rural et le taux d'urbanisation très élevé dans certains pays, sont autant de facteurs contribuant à aggraver le déficit alimentaire auquel sont confrontés les pays de la sous-région.

115. Bien que potentiellement auto-suffisante en denrées alimentaires de base (féculents, céréales), la sous-région, dans son ensemble, dépend encore largement de l'extérieur pour beaucoup d'autres produits dont les céréales de base comme le blé, le riz, la viande, les produits laitiers, le sucre, les huiles alimentaires.

116. L'enclavement de certains pays de la sous-région, l'amenuisement et vieillissement de la population agricole, l'insuffisance de l'infrastructure routière et des facilités de transport, le bas niveau technique des paysans, sont parmi les facteurs limitant de développement agricole.

117. Toutefois, grâce aux revenus substantiels provenant de leurs ressources minières, dont le pétrole, le manganèse et le diamant, ainsi que des produits agricoles de rente, certains pays de la sous-région ont pu faire face en quelque sorte aux coûts de plus en plus élevés de leurs importations alimentaires.

118. Basée essentiellement sur les féculents, à quelques exceptions près selon les régions, l'alimentation de la sous-région accuse un certain déséquilibre protéique et protidique, qui pourrait être rétabli par une consommation accrue de céréales et de produits animaux. Il est toutefois à déplorer la transformation en alcool d'une grande partie de la production céréalière locale (mil, sorgho, riz et maïs), ce qui entraîne une perte nutritionnelle importante.

119. En outre, la pratique de certains tabous et interdits alimentaires affectant particulièrement les jeunes enfants et les femmes enceintes et portant sur des aliments protéiques, a souvent des effets néfastes sur l'état nutritionnel des populations. Les mauvaises conditions d'hygiène alimentaire dans certains pays favorisent le développement des maladies infectieuses aggravées par l'insuffisance de l'apport alimentaire en période de soudure.

120. Les produits alimentaires non-conventionnels, dont notamment les produits de cueillette végétale et animale, et le gros gibier, font l'objet de grande consommation dans la sous-région et contribuent d'une façon significative à l'équilibre nutritionnel des régimes alimentaires des populations rurales. Les populations urbaines ont toutefois moins facilement accès à ces produits, du fait de leur faible approvisionnement dans les villes.

121. L'importance de la faune sauvage en tant que source de protéines animales pour les populations qui en manquent n'est plus à démontrer. A l'heure actuelle pourtant, on manque de bases scientifiques d'évaluation du potentiel disponible. En effet, la faune sauvage n'a pratiquement pas fait l'objet de recherches intensives comme c'est le cas des espèces domestiques. Son importance nutritionnelle pour de grands nombres de personnes a toujours été sous-estimée et ignorée dans les milieux politiques chargés des planifications du développement rural.

122. Pour les pays africains où les besoins humains sont plus pressants, l'utilisation du gibier ou viande de brousse comme une source de nourriture sûre et durable riche en protéines est devenue un impératif. Or, il est regrettable de constater que dans certains pays, ce capital biologique de valeur exceptionnelle est en train de périr sous l'effet d'une exploitation abusive et irrationnelle de la part des braconniers et également de certaines pratiques culturelles.

123. De nombreuses variétés de produits végétaux et animaux cueillis ou ramassés dans la nature sont également consommées par de nombreuses sociétés dans la sous-région. Ces produits de cueillette sont d'une valeur nutritionnelle sécurisante et complètent largement l'apport en minéraux et en protéines de l'alimentation, surtout dans les régions où le lait et le poisson sont pas disponibles.

124. Quant aux différentes légumes, et surtout les feuilles vertes, elles ont leur place dans les habitudes alimentaires des populations rurales et dans une moindre mesure des populations urbaines. De par leur teneur en éléments minéraux et vitaminiques et leur taux non négligeable en protéines, elles se révèlent indispensables dans une alimentation où les produits animaux sont insuffisants.

125. Dans de nombreux pays où la situation alimentaire et nutritionnelle présente de sérieux problèmes de malnutrition protéino-énergétique, il devient impératif d'accroître non seulement les disponibilités alimentaires par habitant, mais aussi la consommation d'aliments riches en protéines.

126. Devant l'ampleur du coût des importations alimentaires et des modifications progressives des habitudes alimentaires qu'elles entraînent, il s'avère nécessaire, entre autres, de développer et de promouvoir la consommation des produits locaux.

127. Le but de ce rapport est donc principalement de mettre en évidence l'importance d'une grande variété de produits habituellement peu connus ou peu utilisés, en tant que source alimentaire pour beaucoup de populations des milieux ruraux en Afrique.

### RECOMMANDATIONS

128. L'absence de statistiques officielles permettant d'évaluer la contribution des aliments non-conventionnels aux économies nationales, ne serait-ce que sur le seul plan nutritionnel, résulte par l'absence d'intérêt des planificateurs gouvernementaux. En vue donc d'accroître la consommation de ces aliments riches en protéines et d'assurer leur approvisionnement régulier dans l'avenir, afin de satisfaire les besoins alimentaires des populations, et de promouvoir la coopération dans ce domaine, les recommandations suivantes sont soumises pour approbation.

1/. Réalisation à l'échelle sous-régionale d'une étude permettant d'évaluer la consommation et l'utilisation des produits de la flore et faune sauvages dans les différentes zones écologiques.

2/. Considérant que la faune sauvage constitue une ressource alimentaire renouvelable appréciable, des mesures et actions appropriées devraient être prises aux niveaux local, national et régional, afin de préserver les potentialités importantes des forêts par une gestion et une exploitation rationnelle.

3/. Organisation de séminaires ou d'ateliers sous-régionaux et/ou régionaux sur les ressources alimentaires non-conventionnelles pour permettre les échanges d'information et d'expériences sur les aliments non utilisés ou sous utilisés, dans le but d'éviter les gaspillages et d'accroître les ressources alimentaires existantes.

## ANNEXE

### BIBLIOGRAPHIE

1. Programme Alimentaire Mondial. Rapport de mission chargée de l'évaluation intérimaire du projet République Centrafricain 2652. Développement rural à objectifs multiples. Septembre 1987.
2. Annuaire FAO du commerce. Volume 40. 1986.
3. Enquête d'une politique de développement Agricole. Rapport provisoire. Tome II. CIATA. Brazzaville. Juillet 1986.
4. Ministère de Développement Rural. République Populaire du Congo. Conseil National de l'Agriculture. Analyse de la situation agro-alimentaire en République Populaire du Congo. Tome I. Novembre 1967.
5. UNICEF. Situation sanitaire des enfants et des mères en République Populaire du Congo.
6. United Republic of Cameroun. National Nutrition Survey. Final Report. October 1978. University of California, Los Angeles, Nutrition Assessment Unit (UCLA). USAID.
7. Programme Alimentaire Mondial. Note sur la République Centrafricaine. Juillet 1984.
8. FAO Circulaire sur les pêches No. 770.13. Etudes Nationales pour le Développement de l'Aquaculture en Afrique. République Centrafricaine. 1985.
9. République Centrafricaine. Sécurité Alimentaire. Axes stratégiques à explorer. Maurice Adouaka-Parou. Juin 1988.
10. Réflexion sur la situation alimentaire en nutritionnelle en République Centrafricaine. Possibilités d'action. UNICEF, Bureau de Bangui. Décembre 1983.
11. République Populaire du Congo. Ministère de la Santé et des Affaires Sociales. Direction Générale de la Santé Publique. Direction de la Santé Maternelle et Infantile et de l'Education pour la santé. Situation des Programmes alimentaire et nutritionnelle en R.P.C.
12. Ministère du Plan et de l'Aménagement du Territoire. République du Cameroun. Situation actuelle de la nutrition au Cameroun. Document présenté au Séminaire National sur les Stratégies Alimentaires et Nutritionnelles. Yaoundé (26-29 Juillet 1988) par Dr. Pondy Njiki Otto.

13. Mémoire présenté par M. Selle Gilbert sur l'Education nutritionnelle dans les collectivités paysannes de la République Centrafricaine. Institut National et de Technologie Alimentaire. Ecole Supérieure des Sciences de la Nutrition. Tunis, 1979-1980.
14. Rapport provisoire sur l'étude "Stratégie Alimentaire Nationale de la République Démocratique de São Tomé et Príncipe, préparée pour le Programme des Nations Unies pour le Développement. Institut Royal des Régions Tropicales, Amsterdam, Août 1985.
15. Seminar on Food and Energy from Unconventional Sources with application of Nuclear Techniques, Bangladesh Atomic Energy Commission, Dacca, 19-30 July 1976.  
Some comments about requirements and unconventional food.  
2/ Unconventional foods, traditional food patterns and food and nutrition policies.
16. Nature et Faune. Revue internationale pour la conservation de la nature en Afrique. Volumes 3, no. 2. Avril-Juin 1987. Volume 3, No 4, Octobre-Décembre 1987.
17. FAO. Alimentation et Nutrition. Volume 13, numéro 1. (1987).
18. FAO. La cinquième enquête mondiale sur l'alimentation. (1985).
19. République du Cameroun. Ministère du Plan et de l'Aménagement du Territoire. Direction de la Planification.  
Séminaire national sur les Stratégies alimentaires et nutritionnelles. Yaoundé (26-29 Juillet 1988). Thème No. 7. Situation actuelle de la nutrition au Cameroun par Dr. Pondy Njiki Otto.
20. Food for Africa. The promotion of traditional and under-utilized foodstuffs. Report of a Regional workshop organised by the Zambia Alliance of Women in collaboration with FAO. Lusaka, 12-19 May 1985.