

LES GRANDES LIGNES DU COLLOQUE DE YAOUNDE SUR,  
LA CONSERVATION DES DENREES ALIMENTAIRES CULTIVEES  
EN CLIMAT CHAUD ET HUMIDE

5 - 10 Novembre 1979

Par

A, DIOP-M, LY

Sous l'égide de l'Association des Universités partiellement ou entièrement de langue française (AUPELF) s'est tenu à l'Ecole normale Supérieure Polytechnique de l'Université de Yaoundé du 5 au 10 novembre 1979, le premier Colloque international de technologie qui avait pour objet :

La conservation des denrées alimentaires cultivées en climat chaud et humide.

Ont pris part à ce colloque des chercheurs de l'Enseignement Supérieur, d'instituts de recherches, des agents de sociétés de Développement et de commercialisation de plusieurs états francophones. :

Belgique, Bénin, Burundi, Cameroun, Canada, Centrafrique, Congo, Côte d'Ivoire, France, Gabon, Haute-Volta, Mali, Niger, Rwanda, Sénégal, Togo.

Le Sénégal était représenté par :

MM. Aliou Diop ISRA - CMRA Bambey  
Mohamadou Ly ISRA - CNRA Bambey  
Madon Gérard I.P.M- Faculté des Sciences Dakar,

Trois thèmes ont été abordés au cours du colloque

1<sup>o</sup> thème : les Aléas post-culturaux.

~~de~~ Au cours de ce thème où il a été question de préservation et de protection chimique préventive et curative nous avons présenté notre communication: Amélioration des techniques et des méthodes de protection des Récoltes au SENEGAL.

Il ressort des différentes communications et des discussions que pour le court terme l'utilisation des posticides peut permettre d'envisager une lutte rationnelle contre les ravageurs si l'on veut atteindre d'ici 1985 la recommandation des ~~des~~ Unies visant à réduire les pertes post-culturelles de 50%.

2<sup>o</sup> thème :

La conservation de la valeur nutritive des denrées alimentaires après récolte.

La carte alimentaire de l'Afrique de l'ouest établie par l'Université des Nations Unies doit permettre une action dirigée qui consistera à mettre l'accent sur les zones déficientes en protéine et à développer les sources locales de protéines (en particulier les légumineuses).

Les problèmes de la conservation de la valeur nutritive des denrées alimentaires et de Technologie (manioc, igname, farine, coton, arachide) ont fortement retenu l'attention des participants.

Il a été montré que la carence protéino-calorique observée dans les pays en voie de développement n'est ni chronique, ni inévitable, elle peut trouver des solutions on s'orientant vers l'utilisation et la revalorisation des produits locaux.

3<sup>o</sup> Thème : Technologie de conservation, en particulier à partir de l'énergie solaire.

Les différentes méthodes de production de froid, les avantages et les coûts de la conservation par le froid ont été exposés et discutés. En même temps il a été fait cas de différents exemples de conservation par le froid (igname, banane, plantes, arachide).

En ce qui concerne le séchage, il a été retenu qu'il serait souhaitable d'améliorer les techniques villageoises en introduisant des techniques polyvalentes, ne tenant pas compte a priori de la matière première à sécher. Les adaptations devront tenir compte du contexte technique et socio-économique du monde rural et du rapport rendement/prix de revient.

Tant pour l'utilisation du froid que pour le séchage, il a été mis en évidence les possibilités offertes par l'énergie solaire et dans ce cadre M. MADON chercheur à l'I.P.M a présenté un prototype de séchoir solaire pour le séchage du poisson.

Les trois thèmes ont été suivis par trois commissions (tubercules-légumineuses et céréales) qui ont fait des recommandations concernant chacun de ces trois groupes de produits.

Une synthèse en séance plénière a permis de dégager des recommandations importantes et une résolution générale (voir annexe).

En particulier il a été demandé :

- 1<sup>o</sup>) La tenue par l'AUPELF en 1981 de deux colloques  
un 1<sup>er</sup> à Abidjan sur les tubercules  
un 2<sup>e</sup> à Dakar sur les légumineuses.

2<sup>o</sup>) La mise en place d'un comité scientifique de 6 membres dont M. M. Ly (ISRA-SENEGAL), qui sera chargé du suivi des activités de l'AUPELF en matière de protection des récoltes.

Ces six (6) membres désignés par l'Assemblée du colloque, sont retenus provisoirement en attendant l'aval des autorités compétentes de leur pays respectifs.

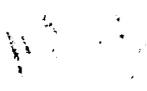
3

CONCLUSION GENERALE

Sur le plan de l'information et des contacts, ce colloque a été certainement important. Il a permis la connaissance des différents problèmes qui se posent et les moyens mis en oeuvre pour les résoudre. Le colloque a surtout mis en évidence la complémentarité et le besoin nécessaire de collaboration pour résoudre au mieux les problèmes de conservation des denrées alimentaires.

Nous espérons que l'AUPELF, dépassant les structures universitaires ou en élargissant les domaines d'activité de l'enseignement Supérieur, aidera nos pays à réduire leurs déficiences alimentaires par une meilleure Protection des récoltes.

Nous adressons nos remerciements à tous ceux qui ont rendu possible notre participation au colloque.

  
A. Diop

  
M. Y

# PREMIER COLLOQUE INTERNATIONAL DE TECHNOLOGIE

AUPELF - Université de Yaoundé

5-10 novembre 1979

## RECOMMANDATIONS

L'ensemble des travaux du colloque : les rapports introductifs, les communications et les tables rondes thématiques ont permis de dresser une série de recommandations,

3. Les débats ont montré qu'aucun pays ne dispose d'un inventaire complet des méthodes traditionnelles de conservation des denrées alimentaires après récolte existant en Afrique.

Aussi, est-il suggéré à tous les pays concernés d'entreprendre dans le cadre de leurs programmes de recherche, l'inventaire systématique des méthodes traditionnelles de conservation des tubercules, des céréales et des légumineuses en vue d'une rationalisation après étude scientifique, et d'une vulgarisation plus grande des méthodes. L'effort entrepris dans ce sens par certaines structures de recherche, doit être encouragé. Il en est de même de l'évaluation des pertes subies par les légumineuses en cours de conservation et de l'évaluation systématique des moyens de détoxification traditionnelle des denrées d'origine végétale.

2. En matière de recherche nutritionnelle, il est reconnu l'existence de toxines et de principes toxiques chez certaines denrées (manioc, graines de coton). Il est de tout intérêt que dans les pays africains producteurs et consommateurs de ces denrées, des recherches soient entreprises en vue de déterminer, s'il y a lieu, les seuils de toxicité de ces produits. Dans cette perspective, des études scientifiques et socio-économiques devraient précéder les transformations de tubercules d'ignames en farine par exemple, afin de vérifier la valeur nutritionnelle après les opérations de broyage et en tirer les conséquences pour le conditionnement,

3. Le manque ou l'insuffisance de cadres compétents, chercheurs, techniciens, agents de terrain est un handicap sérieux pour la mise en oeuvre des programmes de recherche dans les laboratoires, et sur le terrain. Les universités, écoles et instituts pourraient insérer dans leurs programmes de formation et dans les mémoires de thèse ou d'ingénieur, l'étude de l'amélioration des méthodes de conservation traditionnelle,

4. Il est souhaitable de renforcer la coopération universitaire par des échanges d'expérience et un appui scientifique qui pourraient se faire, par exemple, dans le cadre de conventions ou accords inter-universitaires ad hoc :

- d'une part, entre les groupes de recherche universitaire ou non, en Afrique même ;

- d'autre part, avec des institutions ou laboratoires étrangers ayant une possibilité réelle d'intervention en matière de conservation des denrées alimentaires en pays chauds et humides.

5. Dans le cas de cultures à grande échelle et dans les milieux non ruraux, l'utilisation des pesticides classiques s'avère nécessaire car plus efficace,

Par contre, au niveau de la ferme et du village, l'utilisation des techniques et produits locaux mieux acceptés et présentant moins de risques pour la santé des populations est vivement souhaitée et conseillée.

Les participants du colloque estiment que des améliorations importantes pourraient être obtenues au niveau de la conservation en favorisant une meilleure utilisation des pesticides contre les déprédateurs des denrées entreposées. Cette utilisation doit s'accompagner d'un effort important de recherches dans le domaine des substances naturelles et autochtones ayant une action préservatrice ou protectrice.

6. Les participants du colloque recommandent que les projets régionaux sur l'écologie et la biologie soient encouragés (programmes de recherches sur les Bruchidés au Niger et en Haute Volta, Sénégal, Togo, ...).

7. Les moyens financiers des universités des centres et organismes de recherche sont souvent trop limités pour que la part qui revient aux recherches sur la conservation des denrées alimentaires après récolte soit significative. L'AUPELF, appuyée par un Comité scientifique interafricain, pourrait sensibiliser par les voies qui sont les seules, certaines sources de financement vers lesquelles sont dirigées des demandes émanant des universités, en vue de soutenir des programmes de recherches locaux, qui seraient particulièrement adaptés aux problèmes du développement dans le domaine agro-alimentaire.

8. L'AUPELF, qui sert de trait d'union actuellement entre les universitaires, au sens large du terme, pour les échanges d'information, pourrait, dans le domaine de la technologie, étendre son action au milieu socio-professionnel.

Elle pourrait envisager, avec des moyens à rechercher et l'appui d'un Comité scientifique interafricain, l'organisation d'un colloque à thème plus spécifique pour être mieux suivi et plus bénéfique. Il est ainsi souhaité pour le début de 1981, l'organisation d'un colloque qui pourrait se tenir à Abidjan et dont le thème serait :

La récolte - la conservation - la transformation des tubercules.

Par la suite, il pourrait être envisagé éventuellement à Dakar, un second colloque ayant pour thème :

La production - la préservation et la conservation des légumineuses.

9. Devant l'insuffisance des échanges d'expérience et le manque d'information, les participants du colloque recommandent fortement la création, dans le cadre du service de Culture technologique de l'AUPELF, d'un Comité scientifique de concertation et d'échanges d'expériences entre chercheurs de pays qui abritent un programme de recherche relatif à la conservation des denrées alimentaires (tubercules, céréales, légumineuses, plantin). Ce Comité serait chargé de :

- faire le point sur les différents travaux entrepris dans les pays africains ;

- proposer à l'AUPELF l'organisation de colloques dont il définirait le thème ;

- diffuser, avec l'aide du Secrétariat du Bureau africain de l'AUPELF, dans un bulletin de liaison, les résultats et les perspectives des recherches entreprises dans le cadre des programmes nationaux ;

- diffuser, avec l'aide du Secrétariat du Bureau africain de l'AUPELF, dans un bulletin de liaison, les résultats et les perspectives des recherches entreprises dans le cadre des programmes nationaux ;

- de suivre avec les autres groupes de travail africains les problèmes relatifs à la conservation des denrées alimentaires (pour les ignames par exemple),

Les participants du colloque choisissent six participants dont les noms suivent pour travailler en liaison avec le Bureau africain de l'AUPELF à Dakar afin d'assurer le suivi du colloque :

- ii. Alzouma Inezdane - Université de Niamey, Niger.
- ii. Foua-Bi Kouakou - E. N. S. A. Abidjan, Côte d'Ivoire.
- .... Kabre Tibo Siméon - Université de Ouagadougou, Haute-Volta.
- ii. Ly Mohamadou - I. S. R. A. - C.N.R.A. Bambey, Sénégal,
- ii. Mbon Ruben - Office céréalière de Garoua, Cameroun.
- ii. Nkouka Nazaire - Centre ORSTOM Brazzaville, Congo.

Ils proposent de leur adjoindre :

- un Expert de notoriété internationale ;
- un coordonnateur du service de Culture technologique de l' AUPELF.

Une première réunion de ces responsables pourrait avoir lieu dans le premier semestre de 1980 à Dakar.

GB/ha

Paris, le 23 Novembre 1979