



Une stratégie pour le manioc

Le manioc est souvent considéré comme un cousin pauvre au sein de la famille mondiale des récoltes de produits de première nécessité. Tandis qu'il arrive à être cultivé même sur les sols pauvres et qu'il supporte parfaitement la sécheresse, les méthodes de culture modernes ne semblent guère s'adapter à cette robuste racine tropicale. En premier lieu, il se reproduit généralement de façon végétative au moyen de boutures dont le maniement et l'obtention à partir de la tige sont coûteux et dont la conservation est difficile. La reproduction végétative signifie également que la vitesse de multiplication de nouvelles variétés améliorées sera lente et qu'elle retardera leur adoption. Récolter du manioc requiert un travail intensif, ses racines sont encombrantes et hautement périssables. Enfin, la présence de glucosides cyanogénétiques toxiques dans certaines variétés de manioc n'a certes pas contribué à polir son image.

Il n'est donc pas étonnant que le manioc soit généralement cultivé par des agriculteurs pauvres sur des terres marginales et, même là, il rencontre une concurrence croissante due au fait que les céréales font l'objet d'un surcroît d'améliorations pour mieux les adopter aux conditions locales. En fait, le manioc a fait l'objet de moindres efforts de recherche et de développement si on le compare à ceux dont ont bénéficié le blé, le riz et le maïs. Ce manque d'intérêt scientifique a contribué à rendre très inégales les méthodes de traitement et de culture du manioc sans compter une incidence fréquente des produits de mauvaise qualité.

Une initiative nouvelle a été lancée à Rome pour essayer de changer tout cela. A l'occasion d'un forum qui s'est tenu au siège de la FAO, quelques 80 experts agricoles appartenant à 22 pays ont été interrogés sur la question de savoir si le manioc était potentiellement en mesure de faire face aux besoins de sécurité alimentaire des 500 millions d'agriculteurs qui sont censés le cultiver d'après les estimations; on leur a aussi demandé s'ils étaient en mesure de trouver un instrument apte à promouvoir le développement rural / industriel du manioc tout en améliorant les revenus des producteurs, transformateurs et commerçants concernés.

Essor de la production et du commerce. Le consensus a été positif. Une étude préparée pour le forum a montré qu'au niveau global la Thaïlande a déjà fermement lancé le manioc dans le circuit



commercial, y compris les agglomérés de manioc qui font maintenant partie de l'alimentation ordinaire du bétail européen. La production destinée au marché intérieur est également en augmentation. L'année dernière, la production mondiale de manioc s'est élevée à plus de 160 millions de tonnes et pourra atteindre près de 210 millions de tonnes en 2005. Au cours de la période 1961-95 la production destinée à la consommation humaine s'est accrue de 50% environ en Afrique et de 70% en Asie où la production des féculents dérivés du manioc a atteint un niveau excellent. En Amérique Latine, la quantité de manioc utilisé pour l'alimentation du bétail dépasse les deux millions de tonnes par an, avec le Brésil qui destine la moitié au moins de sa production de manioc à l'élevage de porcs, volailles et poissons.

La conclusion des travaux du forum a été la suivante: le manioc peut devenir une matière première de base pour la préparation d'une série de produits traités ce qui, en fait, en accentuera la demande tout en contribuant à la transformation agricole et à la croissance économique des pays en voie de développement.

Mais comment donc le faire? Le Forum a répondu par une Stratégie Globale pour le Développement du Manioc, texte rédigé après une série de consultations avec les "parties prenantes" en matière de manioc - dont les agences internationales, les organisations non gouvernementales, les organisations d'agriculteurs, les institutions nationales et le secteur privé - qui se proposent tous de rendre le manioc plus compétitif sur le marché intérieur et international. Vu que

la réalisation de ce propos dépendra d'une forte augmentation de la demande, cette stratégie propose de développer les industries basées sur le manioc à travers une synergie de stratégies et de plans au niveau national, régional et continental, tout en les appuyant par un effort global d'identification et de stimulation des marchés.

Demande du marché. Pour que le manioc devienne un facteur de développement majeur il faudrait que son marché s'accroisse plus rapidement que la population. La stratégie conseille, comme première étape essentielle, l'identification de marchés en croissance ou qui en ont le potentiel. La seconde étape est de pouvoir garantir la fourniture suivie d'un produit relativement uniforme. La Thaïlande a progressé en Europe seulement après avoir amélioré ses équipements destinés à la production de volumes importants d'agglomérés de manioc. La troisième étape est de pourvoir le marché avec des produits à prix compétitifs afin de satisfaire aux besoins des consommateurs.

Etant donné que les racines de manioc sont très périssables, le traitement du produit est essentiel pour sa conservation future. Actuellement une grande partie des racines sont consommées ou vendues près de l'endroit où on les produit. Mais à la CIAT, en Colombie, des chercheurs ont trouvé que des traitements préservatifs, tels que l'immersion des racines fraîches dans la cire ou la paraffine, peuvent prolonger la durée de l'emmagasinage de 3 à 4 semaines.

Les produits traités au niveau domestique ou au niveau du village, en particulier la farine toastée (*farinha* au Brésil et *gari* en Afrique de l'Ouest) peuvent être largement introduits sur le marché comme aliments de consommation courante, parce qu'ils sont faciles à acheter, à conserver et à

préparer. La farine de manioc (*foufou* en Afrique centrale) peut être employée en substitution partielle à la farine de blé et peut fournir le consommateur en pains de différentes classes et à différents prix. Le produit a des potentialités dans différents pays en voie de développement, en Afrique particulièrement, où le marché est entièrement dominé par du pain fait avec de la farine importée. Des recherches sont actuellement en cours auprès de l'IITA au Nigeria pour évaluer, en coopération avec l'industrie boulangère, les différentes proportions respectives de farine de manioc / farine de blé.

La composante d'amidon/fécule du manioc a également un potentiel de croissance élevé pour ce qui concerne à la fois un usage humain et un usage industriel - sa viscosité et sa résistance à la contrainte et à la congélation la rend intéressante pour les manufactures de spécialités alimentaires tels que les aliments de très petits enfants, ou pour les manufactures de tapis et de latex caoutchouté.

Pour être compétitif avec les amidons dérivés du maïs et de la patate douce, l'industrie qui traite la composante amidon du manioc devra miser sur les caractéristiques que ne possèdent pas les autres produits.

Finalement, les produits pour l'alimentation animale qui sont dérivés du manioc - principalement les farines et agglomérés - ont fait le grand succès de la Thaïlande. Toutefois, l'obstacle majeur à un plus ample usage est le manque de fourniture régulière pendant toute l'année doublé de l'absence de qualité stable. Les produits de transformation du manioc devront surtout être compétitifs avec les produits à base de céréales. Une baisse des coûts de production est donc décisive pour que le manioc puisse survivre en tant que culture industrielle.



La stratégie, dans une boîte

Le Forum de mise au point d'une Stratégie Globale pour le Développement du Manioc s'est tenu à Rome du 26 au 28 avril 2000 et il a endossé cette stratégie essentielle à fixer un ordre du jour de recherche/développement et à mettre au point un cadre de coopération technique visant au transfert du capital de recherche et de technologie. Elle servira également à identifier les opportunités d'investissements privés et d'interventions publiques en réponse à l'insuccès du marché et en vue de préparer la scène des débats futurs sur les problèmes globaux qui intéressent le manioc.

Le forum a convenu sur le fait que le développement du manioc doit découler de l'existence d'une demande et qu'il doit s'avantager des opportunités du marché relatives aux produits traditionnels et aux nouveaux produits. On devra adopter un approche intégrée qui englobera la production, la transformation et le marché et qui sera applicable à un large éventail d'agents concernés. L'action embrassera les questions de genre et d'équité, la durabilité et la protection de l'environnement sans oublier la sécurité alimentaire.