

UNION FRANÇAISE

ET

POLITIQUE
ALIMENTAIRE



(Photo communiquée par la
C^{ie} Fabre-Fraissinet)

Le problème alimentaire de l'Union Française

par le D^r René MASSEYEFF
Chargé de Recherches de l'Office
de la Recherche scientifique
et technique Outre-Mer

“ **L** E plus grand ministre des Colonies sera celui qui permettra à chaque indigène de manger à sa faim » déclarait en 1924 le médecin-inspecteur des Colonies, LASNET. Il résumait ainsi en la soulignant du poids de son autorité, l'opinion de nombreux coloniaux ou voyageurs qui avaient été frappés de la médiocrité de l'alimentation indigène. Mais malgré l'importance du problème, et parfois même son urgence, malgré les avertissements qui de temps à autre étaient lancés par des personnalités autorisées, l'idée de la réalité de ce problème ne s'est imposée que peu à peu, et il semble que malgré l'évidence de la chose, certains ne soient pas encore convaincus.

Les faits ont été admirablement traduits par le Président Albert SARRAUT : « Nous devons briser ce cercle infernal : l'indigène est sous-alimenté parce qu'il ne travaille pas et il ne travaille pas parce qu'il est sous-alimenté ».

Cette situation est-elle toujours actuelle ? Nous tenterons de répondre à cette question en l'envisageant sous différents aspects : la consommation alimentaire, l'état sanitaire, et les perspectives d'avenir de la production vivrière.

Le bilan de la consommation alimentaire

L'Union Française est vaste et multiforme : les habitudes alimentaires varient à l'infini, selon la situation géographique, le climat, la richesse du sol, la coutume, etc. En schématisant et par conséquent en déformant, il est toutefois possible de dégager les lignes générales de la consommation alimentaire dans ces pays.

Un type alimentaire est déjà largement déterminé lorsqu'on connaît le ou les aliments de base. On peut convenir d'appeler ainsi tout aliment qui apporte à lui seul 15 % ou plus des calories du régime. En réalité, en France et dans une grande partie des pays occidentaux, la notion d'aliment de base s'estompe peu à peu, car la variété du régime tend à augmenter. En revanche, nous rencontrons Outre-Mer des régimes beaucoup plus monotones, où un aliment (ou un groupe d'aliments) l'emporte de très loin sur tous les autres : il fournit entre 30 et 90 % des calories. C'est dire l'importance de connaître ces aliments de base car selon leur valeur diététique on peut déjà soupçonner le danger de malnutrition qui guette une population. Si le complément du régime est riche et varié, cette population peut y échapper, si au contraire il est pauvre et monotone et que l'aliment de base soit lui-même par nature déséquilibré, il est pratiquement certain que le médecin trouvera des individus en piteux état.

Il est assez facile de déterminer à première vue les aliments de base dans les régimes traditionnels d'Outre-Mer : dans presque tous les territoires en effet, la cuisine comporte la préparation d'une sauce assez complexe apparentée à nos ragoufts, où entrent des feuilles, des condiments, de la viande ou du poisson quand il y en a, et de l'huile de provenance variée selon les régions. Présenté à part, l'aliment de base se consomme avec cette sauce.

A cet égard, on peut déjà opposer deux catégories de populations : celles qui se nourrissent avant tout de céréales et celles qui consomment principalement des tubercules. Bien que ces deux types d'aliments aient en définitive le même effet global, à savoir d'apporter la masse des calories du régime, on ne peut néanmoins pas les considérer comme équivalents au point de vue diététique. En effet, les tubercules sont à peu près exclusivement des aliments énergétiques, d'une désolante pauvreté en éléments protecteurs (protéines, minéraux, vitamines), tandis que les céréales renferment une quantité non négligeable de protéines (entre 6 et 12 %), de minéraux et de vitamines du groupe B.

Encore faut-il savoir que les traitements industriels dont ces aliments font le plus souvent l'objet, ont pour effet d'appauvrir leur valeur nutritive. Un riz usiné sans précautions spéciales est sans doute de belle apparence mais sa valeur nutritive s'est considérablement abaissée : il est devenu comme du manioc, un aliment pratiquement dépourvu d'éléments protecteurs.

Les céréales sont largement représentées Outre-Mer : le riz est l'aliment-roi de tout l'Extrême-Orient, mais est important aussi à Madagascar, en A.O.F. et aux Antilles. En Afrique du Nord, c'est le blé et les céréales apparentées (seigle, orge, avoine) qui forment le fond de la nourriture des autochtones. Mais, et c'est un fait marquant de ces dernières décades, toute une catégorie de population s'est accoutumée de manger du pain, alors que le blé n'a jamais poussé dans leur pays : bien qu'on puisse trouver du pain dans nombre de marchés ruraux, ceci est particulièrement vrai des populations citadines (le pain se consomme très couramment dans des lieux aussi divers que Dakar, Brazzaville ou Saïgon).

Le mil et le petit mil sont des aliments majeurs de toute la région de savane de l'Afrique noire française. Une récente enquête dans le Nord-Cameroun montrait que sur 1.000 personnes interrogées sur leur nourriture de la journée, 980 avaient mangé du mil.

En revanche, il est beaucoup plus difficile de tracer une limite précise à la production et à la consommation de maïs au sein de l'Union Française. Un peu partout on le rencontre comme céréale d'appoint, tant dans les pays de savane que ceux de forêts et dans quelques régions comme l'Ouest du Cameroun il tend à devenir l'élément majeur.

Les tubercules forment le fond du régime d'une grande partie des peuples d'Outre-Mer : c'est le cas de tous ceux qui vivent dans la zone forestière d'Afrique, des autochtones de la Guyane et de la Nouvelle-Calédonie. Le principal de ces tubercules est le manioc, mais il en existe de nombreux autres de valeur nutritive à peu près semblable : patates douces, ignames, taros, etc. La culture du manioc déborde assez largement sur les zones de savane. En revanche, un aliment vient en forêt faire figure d'aliment de base : c'est la banane plantain, qui se consomme cuite. Ce n'est évidemment pas un tubercule, mais comme eux, c'est un aliment qui ne vient nullement relever la valeur de ce régime de base, très pauvre en éléments protecteurs et fortement déséquilibré.

Quel complément faudrait-il apporter à ces aliments pour que le régime soit équilibré ? Tout d'abord un complément de calories sous forme de *matières grasses*. Nous ne pouvons entrer, dans le cadre de cette brève revue, dans le détail de ce problème : toutefois il faut signaler qu'en dehors des aires forestières où le palmier à huile pousse naturellement, il arrive fréquemment que le régime soit trop pauvre en matières grasses. C'est particulièrement le cas de Madagascar. Le plus important pour l'équilibre de la ration est que la couverture des besoins en protéine soit assurée. Ces protéines peuvent provenir partie d'aliments végétaux, partie d'aliments d'origine animale. On conçoit qu'une partie du besoin protéique (que les physiologistes évaluent à un gramme par kilo de poids corporel) est déjà assurée chez les peuples mangeurs de céréales. En revanche la quasi-totalité reste à trouver lorsque l'aliment de base est un tubercule. Les légumineuses viennent ici servir d'appoint. L'arachide est, en particulier, une denrée salvatrice dans une grande partie de l'Afrique, à cause de sa haute teneur protéique. Les haricots, le pois souterrain et d'autres graines jouent le même rôle. La consommation de ces produits n'est jamais très forte, à part quelques exceptions. Mais elle est fréquente, fort heureusement, et contribue à améliorer l'équilibre du régime.

La participation des *produits d'origine animale* est très variable selon les régions. Presque partout la viande est rare, soit que les troupeaux soient considérés comme un capital que l'on thésaurise, soit que réellement ils n'existent pas. Il n'y a guère qu'en Indochine que l'on ait l'habitude de consommer fréquemment des œufs. Ailleurs ce n'est pas dans les habitudes. Les produits laitiers n'existent que là où il y a des troupeaux : ce qui élimine les pays de forêt dans leur totalité. Et quand ces troupeaux existent leur rendement laitier est dérisoire. Il faudrait encore parler des préjugés qui interdisent (par exemple au Vietnamiens) l'usage du lait. En revanche, le poisson offre localement une ressource d'un intérêt capital. Poisson de mer des pays côtiers, poisson de rivière ou d'étang. Dans ce dernier cas, la production atteint dans certaines régions des chiffres impressionnants (lac intérieur du Tonlé-Sap au Cambodge : plus de 100.000 tonnes par an. région du Logone, du Chari et du lac Tchad : environ 80.000 tonnes). Plus récemment, de grands efforts ont été faits pour développer la pisciculture à l'instar de ce qui a été entrepris au Congo belge. Une particulière réussite est celle du pays Bamoun, dans l'Ouest du Cameroun où environ 30.000 étangs ont été aménagés et empoissonnés. Enfin, presque partout arrive du poisson d'importation, les plus gros consommateurs étant l'A.E.F. et le Cameroun. Ce poisson séché se conserve bien et pénètre loin dans l'intérieur des pays.

Au total, la situation moyenne de l'approvisionnement en protéines n'est pas satisfaisante, et ce trait est caractéristique des pays d'Outre-Mer. Donnons

ici quelques chiffres : une remarquable enquête a été effectuée au Cameroun, entre 1940 et 1941, par Mme DUGAST, qui a suivi six familles Banen pendant un an (thèse du D^r FÉRAL). La consommation en protéines ne couvre que le tiers des besoins. Il est d'usage de distinguer les protéines selon leur origine : en pratique un régime a toute chance d'être satisfaisant à ce point de vue si la moitié des protéines est d'origine animale. Or dans l'enquête rapportée, de 5 à 14 % seulement des besoins en protéines animales sont couverts. Le mot « besoin » ne doit pas être pris ici au sens strict, car l'expression « besoins en protéines animales » n'a pas grand sens d'un point de vue physiologique. Elle est néanmoins commode, malgré son caractère approximatif et c'est pourquoi nous l'utilisons. Une enquête plus récente de M. PÉRISSE au Togo indique que 64 % seulement des besoins en protéine sont assurés et 44 % des besoins en protéines animales. Le village étudié était proche de la côte et l'augmentation de ses chiffres par rapport aux précédents est due pour la majeure part à l'utilisation du poisson.

Nous laisserons volontairement sous silence les problèmes posés par l'approvisionnement de l'organisme en *vitamines et en minéraux*. Qu'il suffise de dire que certains pays courent des risques graves d'avitaminose : le béri-béri fait parfois en Indochine de véritables hécatombes, les pays de forêt en Afrique manquent de vitamines B et spécialement de riboflavine. Contrairement à ce que l'on pourrait croire, la ration n'est pas toujours riche en vitamine C, spécialement dans les villes où les fruits sont rares et coûteux. Enfin, presque partout le régime est pauvre en calcium, et les enfants deviennent facilement rachitiques quand les habitudes européennes de se vêtir s'implantent et qu'ils ne sont plus soumis à l'action bienfaisante des rayons solaires.

On voit donc que les régimes alimentaires des autochtones de l'Union Française ont une nette tendance au déséquilibre, tout spécialement par manque de protéines. Ce déséquilibre est évidemment variable selon les régions et parfois même absent : c'est le cas de certaines tribus de pasteurs ou de pêcheurs. Mais si la *qualité* du régime n'est pas satisfaisante que peut-on dire de sa *quantité mesurée en calories* ?

Là encore, il n'est pas possible d'apporter une réponse unique à cette question. Les disponibilités alimentaires sont étroitement liées à la production et à la densité de population. D'une façon générale, on peut constater que les populations qui se nourrissent de tubercules ont un régime à peu près convenable en quantité (mais d'autant plus déséquilibré). D'après l'enquête de M. PÉRISSE au Togo, on constate que les besoins caloriques sont couverts, sauf à une période de l'année où le déficit n'est que de 10 %. Mais ceci n'est pas toujours vrai : dans l'enquête de Mme DUGAST au Cameroun, la comparaison de la consommation de fait et des besoins caloriques évalués selon les normes de la F.A.O. montre que le déficit va de 0 à 46 % (en moyenne de 35 %).

Un dernier facteur d'importance capitale est celui de la *continuité de l'approvisionnement* : y a-t-il un problème de la soudure ? La liste impressionnante des famines survenues sous les tropiques est hélas déjà une réponse. Ces difficultés surviennent surtout dans les pays à rythme saisonnier marqué : Afrique du Nord, Nord de l'A.O.F., de l'A.E.F. et du Cameroun, Sud de Madagascar.

Sous l'Equateur, les tubercules fournissent presque constamment de quoi vivre : il y a des périodes d'abondance relative, d'autres de restrictions, mais pas de véritable disette. En revanche dans les pays à mil, le problème de la soudure se pose presque chaque année, avec plus ou moins d'acuité. Des conditions climatiques défavorables en sont la cause, mais aussi les pertes considérables que font subir les nombreux dépradateurs : des oiseaux aux charençons en passant par les rongeurs.

Il existe donc un problème de la faim dans les territoires d'Outre-Mer : sa première répercussion est sur la santé de ces populations.

Le bilan de la santé

Evaluer l'état sanitaire d'une population est chose difficile, faire la part précise de ce qui revient à la nutrition dans les signes constatés l'est encore plus, et probablement chimérique, étant donné que les multiples influences auxquelles l'organisme est soumis se conditionnent réciproquement.

Il existe néanmoins des cas démonstratifs où la sous-alimentation et la malnutrition sont criantes, qui ont attiré l'attention sur l'état de malnutrition mineur qui atteint les populations d'Outre-Mer dans leur ensemble.

Qu'observe donc le médecin ? A la vérité des phénomènes très variables selon les lieux. Dans certaines régions, la sous-alimentation est légère et le clinicien ne récolte qu'un minimum de signes : en particulier une certaine maigreur à peu près générale. Faut-il en conclure que tout est normal, à part ce symptôme ? Ce serait sans doute inexact. Il faudrait d'abord être assuré que l'indolence physique et psychique bien connue de nombre de ces populations est naturelle. Or, il y a tout lieu de croire qu'un des facteurs majeurs de cette nonchalance est nutritionnel. Un moteur ne fonctionne qu'autant qu'il dispose de carburant. Spontanément l'homme mal nourri limite son activité. Il faudrait encore être assuré que la fréquence étonnante des lésions du foie que l'on observe en Afrique n'est pas liée à une malnutrition plus ou moins apparente ; et, malgré les quelques réserves que l'on peut apporter à cette affirmation, il semble bien en être ainsi. Il est nécessaire de poursuivre de nombreuses recherches pour préciser ces points.

La première victime de la malnutrition est l'enfant dont les besoins sont proportionnellement plus élevés en quantité et qualité que ceux des adultes. De nombreuses enquêtes ont été effectuées à ce sujet. Beau bébé tant qu'il est au sein, le petit africain devient trop souvent un enfant malingre au ventre énorme. Sa croissance s'est brusquement ralentie lors de son sevrage et il présente souvent des signes de malnutrition. Le Dr ANDRÉ, pédiatre et nutritionniste, qui a examiné des groupes très divers d'enfants en A.E.F. constate qu'au Tchad où l'aliment de base est le mil, 15 % des enfants sont déficients. En région de forêts, Gabon et Moyen Congo où l'aliment de base est un tubercule ou du plantain, mais où la sauce est particulièrement riche en huile de palme qui semble avoir des propriétés nutritives spéciales, le taux des enfants déficients est de 10 %. Dans une région intermédiaire, l'Oubangui-Chari où le régime est le même, mais plus pauvre, plus monotone, et sans huile de palme, il y a 20 à 30 % d'enfants déficients.

Dans certains cas, cette déficience est telle qu'on peut l'appeler maladie : hypothrepsie, athrepsie. Il est aussi une affection au nom étrange, le kwashiorkor, qui semble répandue à la surface du globe entier mais particulièrement sous les tropiques. Les médecins l'ont reconnu presque partout dans l'Union Française. C'est une forme aiguë particulière de la malnutrition infantile qui est très meurtrière.

Le résultat global de cette situation est le taux particulièrement élevé de la mortalité infantile. Si l'on se réfère à des statistiques qui nous viennent du Congo Belge, où la situation n'est pas fondamentalement différente de celle des territoires français d'Afrique, ce taux serait de 13,2 % en brousse (Kwango), et de 25 % environ à Léopoldville. Ces chiffres portent sur des enfants de zéro à un an et pour des zones particulièrement surveillées au point de vue médical. On

considère généralement que dans ces pays 30 à 50 % des enfants périssent avant 10 ans et nous avons pu vérifier par nous-mêmes le bien fondé de ces chiffres effrayants, dont les causes sont multiples, mais l'une des premières est sans aucun doute la malnutrition.

D'autres dangers guettent les populations d'Outre-Mer. Signalons comme exemples caractéristiques, le béri-béri (avitaminose B) survenant particulièrement chez les consommateurs de riz, maladie grave dont la mortalité est de l'ordre de 30 %. Le goitre endémique n'est pas si meurtrier, mais il a sans nul doute de profonds retentissements physiologiques du fait de la carence en iode qui en est la cause la plus ordinaire. Les enquêtes du Pr. PALES en A.O.F. montrent qu'il y a dans ce pays plus d'un million de goitreux. Cette affection existe par places dans presque toute l'Union Française.

Nous n'avons pu dans ce paragraphe que donner des indications montrant la gravité du problème : la malnutrition est un danger tant par ses effets directs que par l'état de moindre résistance biologique et psychologique.

Les remèdes

Améliorer cet état de chose n'est pas simple. La plus extrême prudence s'impose : le moindre geste inconsidéré visant à modifier l'alimentation d'un pays peut avoir des conséquences agricoles, commerciales, sanitaires et psychologiques désastreuses. On n'improvise pas une politique alimentaire. Il faut l'appuyer sur une profonde connaissance du pays, de ses possibilités de production et de commercialisation, de la psychologie de ses habitants et de leurs besoins alimentaires réels. Cette tâche concerne les services spécialisés de la nutrition qui depuis quelques années ont été installés un peu partout sous les auspices du Service de Santé ou de l'Office de la Recherche scientifique et technique Outre-Mer. Ces recherches sont indispensables et doivent être poursuivies avec des moyens accrus.

Il n'y a malheureusement pas de solution standard applicable universelle. Nous ne pouvons ici que donner quelques exemples montrant quelques directions possibles de la politique alimentaire.

La première condition pour faire du travail durable est *d'éduquer la population* et de lui apprendre les principes élémentaires d'une alimentation saine. A tous les niveaux de l'enseignement ce thème doit être développé : éducation de base, enseignement primaire, secondaire et technique. Mais c'est particulièrement aux femmes que cet effort doit s'adresser. Le cadre de l'enseignement ménager s'y prête parfaitement. On peut également utiliser des consultations de la Protection maternelle et infantile pour cette œuvre. Toutes les occasions favorables doivent être recherchées pour enseigner à tous l'art de se bien nourrir.

Concurremment, il est urgent de *développer la production vivrière*. Dans certaines régions le problème majeur est un problème de quantité. Mais plus généralement il s'agit d'améliorer la qualité du régime et le premier problème à cet égard est l'approvisionnement en protéines. Il ne faut pas espérer pouvoir faire croître rapidement la consommation de viande tant que la production n'aura pu être fortement augmentée. MM. CÉPÈDE et LENGELLÉ montrent que si l'on donnait à 40 % de la population noire d'Afrique les 200 grammes quotidien de viande que l'on recommande au travailleur de nos pays, le troupeau de l'A.O.F., de l'A.E.F., du Togo et du Cameroun serait épuisé en moins de deux ans. En revanche, la production de poisson devrait pouvoir croître très largement : la pêche peut être développée sur les côtes et la pisciculture offre

d'immenses ressources. Certains dérivés du poisson suscitent de grands espoirs, en particulier les farines de poisson, à la fois nutritives, bien acceptées par la population, peu onéreuses, facilement transportables et de bonne conservation.

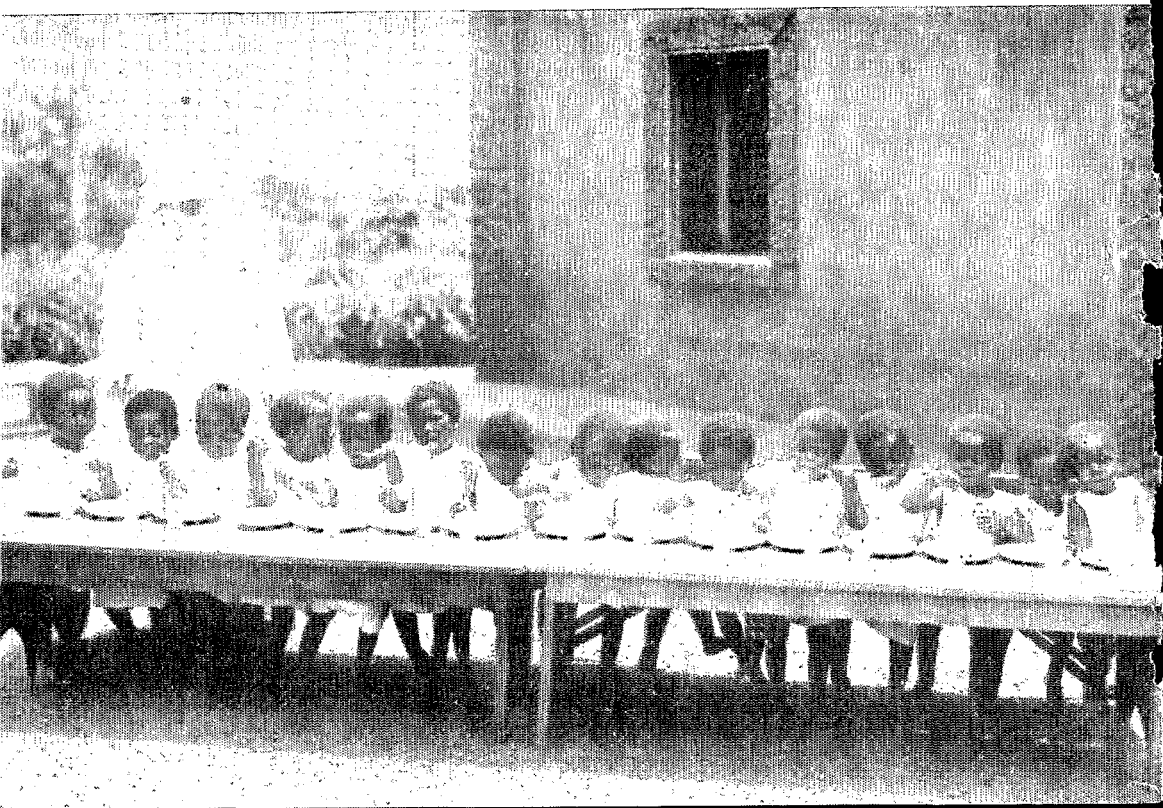
Mais ce sont surtout les sources de protéines végétales qu'il faut développer. Il est troublant de constater que le Sénégal est un pays de carence protéique alors qu'il produit plus de 600.000 tonnes d'arachides dont nous n'utilisons que l'huile, le tourteau étant destiné à l'alimentation animale. L'utilisation par l'homme de ce tourteau est à l'étude : ce serait une solution rationnelle à ce grave problème. De toute façon, l'arachide doit être encouragée au maximum, non pour l'exportation, mais pour la consommation locale, car ses vertus nutritives sont remarquables. Des espoirs naissent aussi de l'utilisation de tourteau de graine de coton dans l'alimentation humaine.

Dans d'autres régions, c'est surtout un problème de *conservation des récoltes* qui devra être étudié. Certains peuples consommateurs de mil, perdent près du tiers de leur récolte, détruit par les rongeurs et les insectes. Si cette question était résolue, et elle devrait pouvoir l'être dans l'état actuel de la technique, il n'y aurait plus de problème de soudure.

Ces quelques exemples montrent qu'il est possible et nécessaire d'instaurer une politique alimentaire à long terme. Ce n'est qu'à ce prix que le développement de l'Union Française se fera d'une façon harmonieuse : il n'y a pas de réel progrès, si mirifiques soient les apparences, dans un pays où l'on ne mange pas à sa faim.

Un groupe d'orphelins à table à la Pouponnière de la Mission catholique de Yaoundé (Cameroun)

(Photo communiquée par la Revue de l'Economie)



Wetz

LE PROBLÈME ALIMENTAIRE DE L'UNION FRANÇAISE

R. MASSEYEFF

Extrait des
INFORMATIONS SOCIALES N° 8
Septembre 1955

O. R. S. T. O. M. Fonds Documentaire

N° : 11925

Cote : 5

O. R. S. T. O. M.

Collection de Référence

n° 11925