

NOTE SUR LES ESSAIS ET ENQUETES MIS EN PLACE AU TCHAD
ET AU NORD-CAMEROUN DANS LE CADRE DE LA CONVENTION
IRCT - ORSTOM "FARINE DE COTON SANS GOSSYPOL".

Dans un premier temps notre objectif est de déterminer les possibilités et les conditions d'utilisation de la farine de coton dans l'alimentation traditionnelle des populations du Tchad.

En dépit de la présence de gossypol dans les variétés actuellement cultivées, certaines ethnies (Moundang du Cameroun et du Tchad) consomment déjà les graines de coton sous forme de beignets ou de sauces.

La connaissance de la farine de coton traditionnelle peut constituer un facteur qui facilitera l'introduction de la nouvelle farine. Elle permettra en outre des comparaisons intéressantes entre les deux types de produit.

Dans le cadre du développement de la farine glandless, notre travail vient s'inscrire en parallèle au projet de Monsieur LAMBIOTTE qui vise à la fabrication d'un aliment composé riche en protéines.

Le programme portera sur les points suivants :

- A Yaoundé mise au point des essais d'acceptabilité après incorporation de farine de coton dans les préparations culinaires de diverses ethnies du sud Cameroun.
- Dans la zone cotonnière du Tchad, questionnaire destiné à définir les motivations et les modalités d'utilisation de la farine contenant du gossypol chez les groupes de populations qui en consomment. Pour les autres groupes le questionnaire cherchera à établir les raisons de la non consommation.

Dans les deux cas un test de dégustation le complètera.

- A N'djamena inventaire des plats tchadiens susceptibles de recevoir de la farine de coton et essais d'acceptabilité. A l'issue de ces essais nous proposerons pour chaque grand groupe ethnique un certain nombre de recettes au coton.

- essais de croissance.

1. Dans un dispensaire et un centre de protection infantile deux groupes de 25 enfants seront constitués, et recevront tous les matins pendant six mois, l'un une bouillie de mil et de farine de coton mélangés (parties égales en poids), l'autre une bouillie de mil seul.

27 OCT. 1986

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

N° : 20.447

Cpte : B

Ces deux bouillies seront isocaloriques ; les enfants prendront les autres repas chez eux. L'apport en protéines du coton sera environ de 30 g par jour. Poids, taille et plis cutanés seront enregistrés au départ, à trois mois et à six mois sous le contrôle d'un médecin. Cet essai devrait permettre de tester le coton en tant que supplément protéique au régime habituel.

2. Dans un orphelinat deux groupes d'enfants seront également constitués et recevront tous les matins, l'un la bouillie habituelle distribuée dans l'institution (mélange blé-soja-vitamine, maïs et lait) l'autre une bouillie préparée à partir de coton, maïs et supplémenté en vitamines. Les bouillies seront isocaloriques et à teneur égale en lysine. Cet essai permettra de tester le coton en tant que source protéique de remplacement lorsque la quantité introduite dans la ration apporte au moins autant d'acides aminés essentiels qu'un autre aliment protéique, en l'occurrence le mélange blé-soja.

La taille, le poids et éventuellement quelques paramètres sanguins (hémoglobine, protéines totales, albumine) et urinaires (créatinine) seront suivies.

- Réaction d'adolescents devant un aliment nouveau.

Dans un camp scolaire 25 adolescents reçoivent chaque semaine leur ration de mil et préparent eux-même leurs repas pendant l'année scolaire. A ces enfants on confiera chaque semaine avec le mil une petite quantité de farine de coton après leur avoir expliqué la nature de cet aliment et proposé quelques recettes.

Les enfants, sous le contrôle de leurs instituteurs, noteront l'utilisation qu'ils feront de cette farine (préparation des plats, refus de consommer, cadeaux à la famille...)

L'expérience se poursuivra sur plusieurs semaines si la farine est bien acceptée.

SONDAGES DE VENTE

Dans les deux démarches, celle de Monsieur LAMBIOTTE et la nôtre, il semble que le prix de vente sera le facteur déterminant du succès de la farine. En effet on peut craindre pour l'aliment composé que le prix reste toujours trop élevé par rapport aux revenus des familles

rurales du Tchad. D'un autre côté les distributions gratuites de tels produits ne sont peut-être pas le meilleur moyen de les faire accepter sauf dans les cas limites (situation actuelle de certaines populations du sahel, camps de réfugiés etc...). Le même problème se posera pour l'introduction de la farine de coton dans l'alimentation traditionnelle. Le succès récent de sources protéiques comme l'arachide s'explique en partie par leur production en culture de case. La culture et la consommation d'arachide n'entraîne pas de sortie d'argent et constitue même une source de revenus, toute la production n'étant pas autoconsommée. Dès que l'arachide doit être achetée, sa consommation baisse fortement. C'est le cas des milieux urbains du sud Tchad, 17 à 30 g/jour d'arachides consommées au lieu de 64 g/j en zone rurale (enquête INSEE au Tchad 1965).

Comme il n'est pas question de produire les graines de coton en culture de case et que par ailleurs la redistribution à l'agriculteur des graines ou du tourteau après égrenage paraît difficile, il faudrait que la farine glandless soit offerte à un prix relativement bas. L'expérimentation nutritionnelle pourrait être immédiatement suivie de quelques sondages de vente qui permettraient de situer les intentions d'achat et de proposer des prix limites de vente.