

Les camerounais devant un aliment nouveau

Peut-on introduire les autolysats de poisson dans l'alimentation des Africains ?

L'importance d'un régime équilibré et suffisant pour le maintien de la santé et le déploiement d'une activité élevée est un fait maintenant bien établi. Or, il est tout aussi certain que de nombreux pays, et en particulier l'Afrique noire, souffrent d'une insuffisance et d'un déséquilibre de l'alimentation.

Le régime alimentaire est un des facteurs essentiels qui contribuent à former ce qu'il est d'usage d'appeler le « terrain » physiologique d'un individu. Il est sans doute délicat de juger de la qualité du « terrain » africain car il est particulièrement difficile de discerner dans un phénomène donné la part qui revient aux facteurs extrinsèques. Il semble néanmoins bien établi que les hauts taux de mortalité qu'on observe en Afrique (et spécialement de mortalité infantile), sont liés à des déficiences nutritionnelles. Par ailleurs, on se plaît souvent à insister sur le mauvais rendement de la main-d'œuvre africaine. Là encore, une des causes, et peut-être la principale, est la déficience de l'alimentation. Il est en effet certain que le niveau d'activité d'un individu est étroitement lié à la valeur énergétique de sa ration alimentaire : des expériences multiples et irréfutables l'ont maintenant bien prouvé.

Il y a, sans nul doute, un problème de l'alimentation en Afrique. Un peu partout des recherches, des programmes d'amélioration de la nutrition sont prévus, entrepris ou poursuivis. Les méthodes et les moyens diffèrent selon les possibilités locales. Une chose est, en effet, de donner des solutions théoriques à ces problèmes nutritionnels, autre chose est de passer à l'action pratique.

Sur le plan théorique, il est assez évident, après les nombreuses enquêtes alimentaires qui ont été conduites dans diverses régions d'Afrique, que le défaut majeur du régime réside en sa pauvreté en aliments azotés ou protéines. Il est classique de distinguer les protéines alimentaires d'origine végétale des protéines d'origine animale qui seraient supérieures aux premières. Cette distinction n'est pas absolument justifiée scientifiquement. Elle demeure toutefois d'un usage pratique assez commode et c'est pourquoi l'on insiste habituellement sur la carence du régime des Africains en protéines d'origine animale.

C'est donc ce dernier type de protéines que nous devons chercher à mettre à la disposition des Africains : mais ici les difficultés commencent. Il s'agit en effet d'avoir une action massive, véritable-

ment efficace. Il est impossible d'envisager cette supplémentation sous forme d'aide gratuite : aucun budget ne pourrait le supporter. Il faut donc que l'amélioration de l'alimentation africaine se fasse dans le cadre d'un *circuit économique normal*.

Nous devons donc rechercher des aliments : riches en protéines, dans la mesure du possible d'origine animale, facilement produits sur place, ou du moins faciles à importer en quantité suffisante et à bas prix, pour tenir compte du faible niveau économique de la masse africaine, et de toute façon appréciés de la population ou susceptibles d'être appréciés à brève échéance.

On a parfois proposé des solutions impliquant l'utilisation d'aliments sans doute diététiquement appropriés, mais à la fois étrangers au pays et onéreux. De telles solutions nous paraissent vouées à l'échec, car c'est s'imposer trop de difficultés à la fois.

Le poisson (et ses dérivés) répond parfaitement aux conditions que nous avons posées. Il semble bien représenter, pour les pays dits sous-développés, la possibilité la plus générale d'échapper à la malnutrition. Une revue des perspectives offertes par le poisson dépasse le cadre de ces pages. Notre objet est seulement d'examiner l'avenir éventuel d'un produit dérivé : l'autolysat de poisson, dont l'intérêt diététique est exceptionnel.

Ce produit est loin d'être nouveau ; son utilisation est traditionnelle en Extrême-Orient : c'est le « nuoc-mam » indochinois, dont les vertus sont bien connues de tous ceux qui ont séjourné dans le pays. Il provient d'une auto-digestion du poisson par les ferments contenus dans le poisson lui-même.

La préparation que nous avons éprouvée a été fabriquée en France : elle est plus concentrée que le nuoc-mam. Au lieu d'être liquide, elle se présente, soit sous la forme d'une pâte brune, à forte odeur de poisson, à goût d'anchois, soit encore plus concentrée, sous la forme d'une poudre de couleur café au lait, de même odeur et même saveur que la pâte mais moins salée.

Ces autolysats sont obtenus à partir de poissons entiers — surplus de pêche — et de parties de poissons comprenant glandes et viscères. Cette origine explique parfaitement la grande richesse protéique, vitaminique et minérale des autolysats, richesse encore augmentée par le processus bénéfique de l'autolyse. Ce produit répond parfaitement aux dé-

ficiences nutritives observées chez l'Africain. Il est exceptionnellement riche en protéines de haute valeur biologique (55 % dans la pâte), en vitamines du groupe B, en vitamines A et D, et en minéraux. Il faut signaler sa remarquable teneur en vitamine B 12 de découverte encore récente, et dont l'étude a démontré l'importance dans le métabolisme azoté.

Un autre facteur, découvert depuis peu, s'y rencontre aussi : c'est l'« animal protein factor » dont l'intérêt physiologique est tel que l'on en tient désormais compte en élevage rationnel, car il accélère la croissance des jeunes animaux. Il n'est pas du reste impossible que les autolysats renferment des facteurs nutritifs encore inconnus.

Mais peut-on envisager l'application pratique de ces données strictement diététiques ? Il faut pour cela pouvoir répondre de façon positive à deux questions préalables :

Peut-on livrer cet aliment à un prix abordable pour les Africains ? Il semble que ce soit possible avec une bonne organisation de la production et de la vente ; néanmoins il appartient aux industriels de l'étudier.

Les Africains apprécieront-ils ce nouveau produit ? L'achèteront-ils s'ils le trouvent dans le commerce ? L'Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture, plus connue sous ses initiales anglaises de F.A.O., a demandé à la section de Nutrition et Alimentation de l'Institut de Recherches du Cameroun de procéder à une enquête pour répondre à ces dernières questions.

Nous avons donc entrepris une sorte de sondage d'opinion destiné à connaître les réactions du public camerounais à la dégustation de ce produit nouveau pour lui, mais sans aborder le problème de la valeur nutritive des autolysats que d'autres chercheurs évaluent en A.O.F.

Réalisation de l'enquête

Des milieux très variés, tant par leur race que par leur niveau intellectuel, social, économique ou leur mode de vie ont été atteints, car nous avons travaillé tant en ville (Douala et Yaoundé), qu'en brousse. Encore dans ce dernier cas nous avons pu enquêter sur des groupes ethniques très divers : Etons du Sud-Cameroun, Kirdis (païens) du Nord-Cameroun et Foulbés musulmans dans cette même région. En ville, nous avons travaillé tant dans les familles que dans le cadre de communautés (restaurants municipaux de la ville de Douala en particulier).

Dans les communautés, l'enquête est particulièrement aisée : il suffit de donner la quantité convenable de pâte au cuisinier, de surveiller la préparation et de recueillir les impressions des consommateurs.

Dans les familles, il est nécessaire de donner davantage d'explications. Nous avons distribué en général dix grammes de pâte par adulte (ou six grammes de la poudre qui est encore plus concentrée) et aux enfants, demi, tiers ou quart de dose selon leur âge. Nous avons indiqué aux ménagères la nature du produit et son utilisation : « C'est une soupe au poisson. La même que celle que vous avez l'habitude de manger. Il vous suffit de l'ajouter à votre sauce quand elle est déjà cuite ». Nous

leur prescrivons de ne pas trop saler leur sauce car la pâte est saumurée. Naturellement, le premier personnage à convaincre était le chef coutumier, auquel nous avons toujours longuement expliqué le but de notre enquête. Les chefs ayant toujours donné l'exemple, notre enquête s'en est trouvée facilitée, et n'a en général rencontré que peu de méfiance de la part de la population.

Le lendemain, nous passions recueillir les impressions : « Avec quelle sorte de plat et de sauce avez-vous consommé la pâte ? L'avez-vous aimée ou non ? Quel goût, quelle ressemblance lui avez-vous trouvée ? »

Enfin, nous enquêtions prudemment pour savoir s'il n'y avait pas eu de troubles digestifs (un certain tact est à cet égard de rigueur, car des questions trop précises peuvent induire les réponses).

Résultats de l'enquête

Une enquête préliminaire à Yaoundé nous a permis de constater qu'une majorité de consommateurs appréciaient les autolysats (70 sur les 109 personnes enquêtées). Nous avons donc préparé une enquête plus vaste.

Des résultats plus favorables encore nous attendaient à Douala. Nous avons tout d'abord poursuivi notre enquête dans le cadre des restaurants municipaux. Cette organisation est destinée à faciliter l'alimentation des travailleurs de Douala, qui, souvent célibataires, ne sont pas toujours bien organisés pour avoir des repas réguliers. Les restaurants municipaux permettent de servir jusqu'à 3 000 repas par jour. La modicité de leur prix (10 ou 20 F C.F.A. selon le plat choisi) fait qu'ils ont connu et connaissent toujours un grand succès.

Le menu est toujours le même et comporte une assiette de riz assaisonnée d'une sauce complexe au goût indigène et comportant de la viande, de l'arachide, de la tomate, du piment et de l'huile de palme. Pour 10 francs, les clients peuvent obtenir ce plat, mais sans viande.

775 personnes en trois jours ont été interrogées pendant le repas même, ou aussitôt après.

Les résultats globaux de ce sondage sont extrêmement favorables. En effet, tant à la dose de 6 grammes qu'à celle de 9, 95 % des clients ont aimé cette pâte. Nous avons souvent recueilli des commentaires approuvateurs, voire enthousiastes. « Aujourd'hui la sauce a vraiment du goût. » « Cette sauce ressemble à celle de mon pays. »

Chose assez curieuse, les consommateurs ont hésité à reconnaître un goût défini à ce condiment. Des opinions très diverses ont été émises. D'une façon générale, les consommateurs du menu sans viande ont trouvé à leur sauce un goût de poisson ou de crevettes d'eau douce, aliment très apprécié dans ce pays. En revanche ceux qui avaient de la viande dans leur assiette ont trouvé que la sauce renforçait le goût de cette viande. Il n'y avait donc pour eux rien de désagréable dans ce mélange de viande et de poisson, aliments que les ménagères n'allient pas d'ordinaire, pas plus au Cameroun qu'en France.

Si 5 consommateurs sur 10 ont trouvé aux autolysats un goût de viande, 2 un goût de poisson frais, 1 de crevettes, le reste se partage en opinions variées, parfois assez étonnantes : arôme



Cl. Infocam

Restaurant pour travailleurs africains à Douala

Maggi, poulet, oignons, tomates, fromage, et même pourriture !

Chose curieuse, de nombreux clients l'ont trouvée sucrée alors que les autolysats ne contiennent pas de sucre, mais plutôt du sel.

Il fallait savoir quels étaient les opposants, et, pour ce faire, nous avons comparé la répartition des races pour l'ensemble de la clientèle et pour le groupe des consommateurs qui ont déclaré ne pas aimer la sauce. Cette étude nous a montré qu'il existe une certaine corrélation entre ces deux facteurs : les races qui proviennent des régions avoisinant le littoral dans un rayon de 200 km environ, (Bakokos et Bassas, Banen, Yambassa, Bafia) semblent compter plus d'opposants que les autres. Nous avons eu ultérieurement l'occasion d'étudier encore la clientèle des restaurants communautaires : nous avons retrouvé le même phénomène : les Bakokos et Bassas en particulier semblent plus volontiers portés à la critique que les autres. En l'occurrence, il est donc difficile de dire si l'opinion que ces sujets ont exprimé au sujet des autolysats de poisson tient au fait que ces races ont un goût différent, ou à une attitude psychologique particulière. Contentons-nous de constater que ces races semblent, d'une façon générale, assez peu maniables et difficiles à contenter.

Au total, cette expérience dans le cadre des restaurants communautaires a été un succès : nous savons que depuis il est arrivé des clients réclamant de cette sauce qu'ils n'ont goûté que furtivement et que le commerce n'était pas encore en état de livrer.

Il était intéressant de connaître les réactions d'un public d'« évolués » et mieux encore de femmes évoluées. C'est pourquoi nous avons tenté la même expérience au collège de jeunes filles de New-Bell à Douala, qui prépare de nombreuses pensionnaires au baccalauréat. Mais l'expérience a échoué, et pour une cause assez plaisante. Les cuisiniers ont fait savoir aux jeunes filles. « qu'aujourd'hui on avait mis de la pomnade dans la sauce », et leur ont vivement déconseillé d'en pren-

dre. Ainsi influencées, elle ont refusé d'en consommer.

Les résultats favorables que nous avons obtenu en ville, malgré cet échec limité, pouvaient à la rigueur s'expliquer en considérant que le public citadin est plus adaptable, plus réceptif aux innovations : allait-il en être de même dans le monde traditionneliste de la brousse ?

Cherchant à graduer la difficulté, nous avons commencé nos enquêtes de brousse à Endinding, qui a été au Cameroun le premier centre expérimental d'Education de Base.

Notre sondage a porté sur 555 personnes à qui, comme à Douala, nous avons distribué de la pâte d'autolysat de poisson. Là aussi il s'est dégagé une majorité pour apprécier ce nouveau produit, mais moins forte qu'à Douala : 62 % des sujets ont en effet aimé la pâte, 35 % ne l'ont pas trouvée à leur goût et 3 % seulement sont restés sans opinion.

Peut-être les habitants d'Endinding sont-ils plus difficiles que les autres, en fonction même de l'effort éducatif qui a été fait dans cette zone. Pour notre part, nous devons remarquer que ce sont dans les villages les moins évolués que nous avons obtenu les meilleurs résultats, contrairement à ce que nous avions préjugé en commençant l'enquête.

Nous avons demandé aux consommateurs de définir le goût qu'ils trouvaient à cette pâte. Précisons d'abord qu'à l'inverse de ceux de Douala, ils savaient qu'il s'agissait de poisson, ce qui a naturellement orienté les réponses. De fait, la majorité a bien trouvé à la pâte un goût de poisson. La plupart a déclaré que cette pâte a un goût de sardine (en l'occurrence sardines à l'huile que beaucoup consomment dans le Sud-Cameroun). C'est une réponse perspicace puisqu'effectivement la pâte est fabriquée avec des sardines. D'autres ont pensé au poisson fumé très largement utilisé dans le pays (ethmalose), soit encore au stock-fish d'importation. Rares sont enfin ceux qui ont reconnu un goût de viande. Ceci peut s'expliquer à notre avis par une propriété assez particulière des autolysats qui semblent se modeler de façon surprenante au contenu du plat dont elles relèvent la saveur. A Endinding le nombre de consommateurs de viande n'a pas dépassé 10 % : il n'y avait donc pas dans le menu de la majorité des villageois le « moule gustatif » correspondant.

Ayant étudié la pâte d'autolysats de poisson à Douala et à Endinding, nous avons utilisé la poudre d'autolysats à Evoudoula, village de forêt du Sud-Cameroun, situé à une soixantaine de kilomètres de Yaoundé et peuplé d'Etons comme Endinding. Nous avons distribué la poudre à 1 062 personnes.

Cet essai a remporté un plein succès : 87 % des consommateurs ont aimé cette poudre. 13 % ne l'ont pas appréciée. Un seul consommateur est resté sans opinion !

Nous avons déjà remarqué à Douala que certains trouvaient à la pâte un goût sucré. Nous avons fait encore plus fréquemment la même constatation à Evoudoula avec la poudre d'autolysats. En effet, 3 personnes enquêtées sur 10 ont répondu dans ce sens.

Il ne semble pas s'agir d'une erreur de langage, car les réponses étaient recueillies directement en

langue indigène, sans que le sujet interrogé ait eu effort à faire pour parler français. S'agit-il d'une sensation différente du palais de certains Africains ? Cette hypothèse mériterait de faire l'objet de recherches psychophysiques. Peut-être aussi faut-il invoquer tout simplement la haute teneur des autolysats en acides aminés, dont certains, comme le glycocolle, ont une saveur douce.

Au total, pas plus de 13 % des consommateurs n'a su reconnaître un goût de poisson à la poudre.

Il était intéressant de connaître les raisons pour lesquelles certains n'aiment pas la poudre. Pour ce faire, nous avons recherché s'il n'existait pas des associations culinaires défavorables, des aliments avec lesquels les autolysats ne s'accordent pas. L'étude statistique que nous avons faite montre qu'on peut effectivement répartir les aliments en trois groupes. Avec la viande, les champignons, et un certain nombre de feuilles utilisées localement comme les épinards, les autolysats semblent donner un mélange particulièrement heureux. Il existe en revanche une association franchement défavorable avec la feuille de manioc, très fréquemment consommée dans ce pays. Toutes les autres associations nous sont apparues indifférentes (en particulier avec le poisson).

**

Nos enquêtes ont continué, ensuite, dans le Nord-Cameroun, pays complètement différent à tous les égards, et en particulier par sa population composée de deux types principaux. Des races païennes, dans l'ensemble assez primitives, forment le fond du peuplement. Leur niveau économique est faible. Ils forment un contraste frappant avec les Foulbés, souvent beaucoup plus riches. Les Foulbés sont musulmans et ce caractère explique une grande part de leur psychologie.

La distribution de pâte de poisson a été entreprise à Mindif, gros village foulbé proche de Maroua. L'échec a été total. Dès le début, nous avons eu à lutter contre une certaine méfiance : l'on nous posait des questions pour savoir si cette pâte ne contenait pas par hasard du porc, animal impur et interdit aux Musulmans. Un certain nombre d'entre eux ont accepté d'essayer la pâte, mais nous nous sommes rendus rapidement compte que cette manifestation de bonne volonté était de pure forme : la majorité d'entre eux se sont contentés de jeter ce que nous leur avons donné. Les Foulbés sont toujours fort aimables et polis, mais en réalité très peu influençables. Ils restent fidèles à leurs traditions, ne montrant que peu d'intérêt pour les innovations des Européens. Nous n'avons pas insisté et avons distribué les quantités de pâte prévue pour Mindif dans le village voisin de Lara, et les Moundangs qui l'habitent ont dévoré nos dons avec enthousiasme.

Les Moundangs sont une des populations païennes du Nord-Cameroun dont le mode de vie est encore très primitif : la majorité d'entre eux vit encore nue. Mais ils subissent chaque jour davantage l'influence française et leur mentalité sera sans doute profondément transformée dans les nouvelles générations.

L'expérience que nous y avons faite a été une de celles qui a rencontré le plus de succès. Elle a



Cl. Infocam

Jeunes femmes et enfants Kirdi

porté sur 1 425 personnes. L'opinion des consommateurs a été presque unanime puisque 95 % des sujets ont aimé la pâte. De très nombreuses personnes sont venues en redemandant.

Dans l'immense majorité des cas, cette pâte a été incorporée à une sauce d'accompagnement du mil, aliment-roi du Nord-Cameroun. Qu'il suffise de dire que 98,5 % des personnes enquêtées ont mangé la pâte avec du mil : soit mil blanc de saison sèche (67 %) soit mil rouge de saison des pluies (33 %).

Il faut signaler un facteur qui a pu intervenir dans le déroulement de cette enquête : celui d'entre nous qui a travaillé à Lara est médecin, et de nombreux Moundangs ont pensé qu'il s'agissait d'un médicament. Nous avons aussitôt expliqué à tous qu'il ne s'agissait que d'un excellent aliment, mais pas réellement d'un remède (encore que pour des produits de ce genre la distinction soit subtile). Malgré ces précisions, nous pensons que ce facteur tient pour une part au succès qu'a rencontré la pâte.

Récapitulation

Nous avons résumé dans le tableau ci-dessous les résultats numériques de nos différentes enquêtes :

	Nombre de personnes enquêtées	Nombre d'avis défavorables	Sans opinion
Yaoundé	99	33	6
Douala	775	37	
Evoudoula	1 062	137	1
Endinding	555	195	14
Lara	1 425	66	3
TOTAL	3 916	468	24

Il est évident que les totaux obtenus ici n'ont qu'une valeur indicative du fait de la disproportion de nos différents sondages, mais il est intéressant de savoir que, au total, il n'y a eu que 11,9 % d'avis défavorables et seulement 0,6 % de sans opinion.

On peut donc considérer ces résultats comme très satisfaisants. Peu d'aliments nouveaux peuvent se vanter d'obtenir de prime abord 87,5 % des suffrages.

Conclusion

Il est une opinion fréquente chez les Européens qui vivent depuis longtemps en Afrique : c'est de penser qu'il est impossible de changer quoique ce soit à l'alimentation traditionnelle des Noirs. Si cette opinion n'était controuvée par les faits, elle constituerait la négation même de toute activité tendant à améliorer l'alimentation des Africains. Or, et nous insistons sur ce fait, cette idée est sujette à de sérieuses critiques. S'il est vrai que l'introduction de certains aliments nouveaux s'est heurtée à une passivité et à un manque d'intérêt complet de la part des Africains (c'est le cas du soja), il n'en demeure pas moins que ces échecs sont explicables par une série de circonstances défavorables et qu'en revanche quand les conditions sont favorables l'Africain est parfaitement capable de modifier son alimentation. Il est un argument ancien, historique, mais qui est de taille : c'est que la plupart des végétaux actuellement cultivés et consommés en Afrique ne sont pas originaires d'Afrique. C'est le cas du manioc, de la patate douce, du taro, de la banane plantain, de l'arachide, du maïs, du cocotier, pour ne citer que les principaux ; la plupart d'entre eux ont été implantés en Afrique par les navigateurs portugais de retour du Nouveau Monde. A cette époque, ancienne il est vrai, les Africains ont commencé à bouleverser de fond en comble leur alimentation.

Mais il serait faux de croire que, depuis cette époque, la stagnation est complète : c'est chaque jour et sous nos yeux que se transforme l'alimentation de l'Africain. Les aliments européens tels que le pain, la sardine à l'huile, le lait condensé, le sucre, sont de plus en plus appréciés et de plus en plus consommés. La culture du riz a été entreprise au Cameroun sous la pression de l'Administration, et le goût du riz commence à apparaître. Le manioc a été introduit dans le Nord-Cameroun à une date encore récente et sa culture est maintenant passée dans la tradition de certaines régions.

Le succès des tentatives de modification de l'alimentation est fonction :

De l'intérêt réel de l'aliment nouveau du point de vue de l'Africain : l'échec du soja est en partie attribuable aux complications techniques qu'il entraîne et qui ne représentent aucun bénéfice apparent pour la ménagère.

Du prestige de l'aliment : c'est un facteur capital. A cet égard, il est certain que les aliments européens jouissent aux yeux de nombreux évolués d'une plus-value psychologique indiscutable qui, peu à peu, l'emporte sur les réticences de la tradition.

De la facilité de se le procurer : culture aisée ou prix abordable.

De sa commodité d'utilisation : ce facteur nous paraît expliquer pour une large part l'engouement pour les boîtes de conserve : sardines à l'huile et lait concentré sucré.

De son insertion facile dans la cuisine traditionnelle : le succès qu'ont obtenu les pâtes et poudres de poisson, objets de la présente enquête,

nous paraît un excellent exemple ; la ménagère a pu préparer commodément et sans effort la sauce au poisson traditionnelle, de sorte que cet aliment nouveau n'était en réalité qu'à moitié nouveau.

De l'effort de présentation, de propagande intelligente et d'éducation qui a été fait. L'importance du terrain psychologique que rencontre l'aliment nouveau est capital. (Rappelons notre mésaventure au Collège de jeunes filles de Douala). Il nous a semblé que la poudre était mieux accueillie que la pâte dans les milieux tant soit peu évolués, à notre avis tout simplement parce que la poudre était présentée en sachets propres et commodes de 30 grammes, tandis que la pâte brunâtre et odorante en boîte de 5 kg encourageait moins l'appétit. Il n'y a nul intérêt à négliger la présentation, pas plus en Afrique qu'ailleurs. Plus le conditionnement d'un aliment est soigné, propre, orné de dessins aux couleurs vives, mieux cet aliment sera accueilli.

**

En résumé, l'enquête présente a montré que les Camerounais sont susceptibles de s'accimater facilement à un nouvel aliment à base de pâte ou de poudre d'autolysat de poisson. L'intérêt de cet aliment nous paraît triple :

Tout d'abord, sa haute valeur nutritive qui comble précisément les déficits alimentaires majeurs des Camerounais ;

La faible valeur marchande de sa matière première dont l'industrie de la conserve ignorait les possibilités d'utilisation. Cette condition devrait permettre son introduction dans le marché africain à un prix abordable. Cette condition est essentielle, car la masse des ménagères ne peut acheter ce qui est trop cher ;

Sa bonne conservation et sa densité nutritive élevée qui doivent permettre un transport et une diffusion peu onéreuse.

Il serait maintenant utile de faire une première expérience de commercialisation, car l'enquête d'acceptabilité ne donne pas tous les éléments qui permettent de prédire l'avenir d'un produit encore un peu coûteux ; mais il est possible que le développement de la pêche et de l'industrie du poisson sur la côte d'Afrique puisse permettre bientôt l'obtention d'aliments de ce genre à meilleur prix.

A cette condition il est probable qu'un bel avenir commercial appartient aux autolysats : le succès qu'ont obtenu les farines de poisson, produit similaire mais moins élaboré, permet à ce sujet beaucoup d'optimisme. En particulier l'expérience poursuivie au Chili semble tout à fait probante.

Ces produits devraient permettre de lutter efficacement contre la malnutrition, mal réel et trop souvent méconnu qui, si l'on y prenait garde, pourrait entraver dangereusement le progrès de l'Afrique.

D^r MASSEYEFF,

Chargé de recherches à l'ORSTOM.

A. CAMBON,

B. BERGERET,

Pharmacien-Capitaine des troupes coloniales,
en service à l'ORSTOM.