

PROPOSITION D'UN PROTOCOLE DE RECHERCHES QUI POURRAIENT  
ETRE CONFIEES A MONSIEUR LAURE, AYANT POUR OBJET LA  
VALEUR NUTRITIONNELLE DES PRODUITS DE LA PECHE SUR LE  
LITTORAL DU CAMEROUN.

---

Les produits de la pêche effectuée sur le littoral du Cameroun représentant une source de protéines volontiers utilisées par l'africain, qui consomme le poisson frais et le poisson séché-fumé, seul mode de conservation et de transport traditionnel adapté au climat. Il existe un gradient de pénétration des produits de la pêche littorale qui va décroissant vers l'intérieur, compte tenu des voies de communication ; il est remarquable que l'aire de diffusion s'étend à la région forestière, dont la population est connue pour souffrir d'une alimentation protidique déficiente. La consommation des produits de la pêche à l'état frais tend à se développer grâce aux transports isothermes et à la multiplication des entrepôts frigorifiques, cependant l'artisanat du poisson séché-fumé, sur le littoral présente toujours, pour le Cameroun, un intérêt économique aux incidences multiples en dehors même de celle qui nous préoccupe à savoir la valeur nutritionnelle.

C'est pourquoi nous avons entrepris l'étude de cette denrée en 1957, ce travail ayant été plus particulièrement confié à Monsieur LAURE, aidé par les autres membres de la Section de Nutrition pour les dosages relevant de leur spécialité.

Au terme de ces deux années d'étude, les informations recueillies peuvent être ainsi résumées :

- au cours de plusieurs brèves enquêtes effectuées sur le littoral par Monsieur LAURE, seul, ou accompagné d'autres membres de la Section, des informations générales ont été recueillies qui permettent de placer le problème dans son contexte : méthodes de pêche, volume de celle-ci par référence aux statistiques disponibles, méthodes de fumage, conditions de transport sous climat tropical etc...

29 OCT. 1966

Cpte : B

N° : 20.565

Fonds Documentaire

37

B

-20.565

Ces considérations ont été présentées "in extenso" dans une série de rapports relatifs à la pêche artisanale et industrielle sur le littoral. Détergés de considérations accessoires et résumés, ils pourront constituer une introduction valable à un ouvrage plus général ; certains points techniques devront toutefois être précisés.

- Ces missions ont permis la récolte d'échantillons nombreux de poissons fumés et de crustacés, bien déterminés du point de vue zoologique. L'analyse élémentaire systématique en a été effectuée au laboratoire ; elle nous renseigne sur la valeur nutritionnelle de ces denrées, à peu près sous toutes les formes zoologiques présentes sur le marché. Il nous apparaît souhaitable que ces travaux soient poursuivis en 1970-1971, période qui serait mise à profit pour répondre à une préoccupation d'intérêt pratique immédiat : quelle est la fraction dégradée de la denrée initiale au cours des divers traitements technologiques, de l'emballage et du transport ? Est-il possible, à partir de travaux de laboratoire, de préciser pour quels éléments nutritifs, quand et comment se produisent ces pertes préjudiciables à tout point de vue ?

Tel est l'aspect complémentaire du travail déjà réalisé qui pourrait être confié à Monsieur LAURE.

Si la proposition paraît simple, la voie d'abord en est malaisée - Il est, en effet, indispensable de recueillir un échantillonnage multiple et justiciable d'une technologie uniforme menée de bout en bout, ce qui ne peut être disponible qu'en certaines saisons où la pêche bat son plein. D'emblée il apparaît nécessaire de limiter l'étude à une ou deux espèces majeures (aloses, crevettes, par exemple), de multiplier les lots analysés et de restreindre les investigations à un ou deux paramètres dont l'intérêt se sera révélé prédominant à la lumière des analyses préliminaires.

Nous devons tenir compte de la capacité d'exécution de nos laboratoires. Dans un premier temps, il serait possible d'apprécier les variations quantitatives globales en protides et lipides ; ultérieurement, nous pourrions envisager un plus haut degré de résolution et étudier les dégradations sur le plan qualitatif : évolution de la composition en acides aminés, de l'équilibre des acides gras et des vitamines, étant bien entendu que ces précisions pourraient être étudiées de front si une ouverture se produisait dans le planing des analyses actuellement en cours sur d'autres travaux.

Ainsi, nous pensons que pourrait être mené près de son terme le projet initial. Monsieur LAURE désirerait mettre à profit ces résultats pour soutenir une thèse d'ingénieur-docteur ; il appartient au Comité Technique de juger si les travaux entrepris et les résultats obtenus sont de nature à déboucher sur cette promotion, et à nous indiquer les compléments souhaitables à apporter aux recherches ; nous en tiendrons le plus grand compte en fonction des possibilités locales ; de même il lui appartiendra de nous préciser en temps voulu la forme définitive sous laquelle devra être présenté éventuellement le mémoire.