

Disponibilités alimentaires en lipides du Sénégal

H. DUPIN - J. CROS⁺ - J. TOURY - Cl. RICHIR - T. N'DOYE

C. QUENUM - R. GIORGI.-

INTRODUCTION

L'importance du problème de l'athérosclérose au Sénégal nous a conduit à rechercher les différents facteurs étiologiques pouvant intervenir dans sa genèse. Il était normal d'étudier tout d'abord la valeur calorique et la composante lipidique de la ration.

Nous avons recueilli des données sur les disponibilités en lipides et sur les taux de consommation. Le premier point sera l'objet de cet article, le second est étudié dans le travail suivant.

Les ressources en lipides

a) L'arachide (*Arachis hypogea*). Sa culture constitue la principale richesse du Sénégal. La graine d'arachide contient de 40 à 50 % d'huile selon les variétés. Lorsque l'on examine les chiffres de production annuelle, on pourrait penser a priori que grâce à l'arachide, les disponibilités alimentaires en lipides sont élevées pour l'ensemble du pays.

Production de 1955 - 56	603.000 T
1956 - 57	767.000 T
1957 - 58	900.000 T
1958 - 59	764.000 T
1959 - 60	829.000 T
1960 - 61	812.000 T
1961 - 62	870.000 T (II)

⁺ Chargé de Recherches



O.R.S.T.O.M. Fonds Documentaire
N° : 28553, ex 1
Cote : B

Les surfaces consacrées à l'arachide étaient de 861.300 ha en 1958 et de 906.600 ha en 1959, alors que la même année les cultures vivrières n'occupaient que 942.413 ha. L'arachide est cultivée un peu partout dans le pays cependant il existe une zone arachidière où elle présente presque les caractères d'une monoculture, la carte ci-après (a) démontre nettement la concentration de cette production. Mais il faut considérer qu'il s'agit là d'une culture industrielle, le cultivateur ne résiste pas au désir de vendre toute sa production, la part de la consommation familiale étant assez réduite.

Pour l'année 1959-60 la consommation locale d'arachides en coques a été estimée être de l'ordre de 74.365 tonnes, ce qui représente l'équivalent de 22.309 tonnes d'huile, une tonne d'arachide en coque donnant 300 Kg d'huile par les méthodes d'extraction familiale (pressoir de brousse). On peut rappeler que les ménagères utilisent l'arachide sous de nombreuses formes : grillée et pilée, bouillie, pâte d'arachide etc... De plus le producteur trouve à sa disposition sur le marché de l'huile à un prix relativement modéré (100 frs le litre). La consommation d'huile d'arachide commercialisée pendant l'année 1959-60 a été de 25.392 tonnes (6).

b) L'huile de Palme et l'huile de Palmiste sont beaucoup moins consommées que l'arachide, cela tient au fait que la zone du palmier à huile (*Elaeis guineensis*) n'intéresse que la partie Sud du pays, en particulier la Casamance. Cependant 575 tonnes d'huile de Palmiste et 52 tonnes d'huile de palme ont été traitées pendant l'année 1959-60 (8). La consommation de cette huile pour usage alimentaire ne dépasse guère la fabrication familiale.

c) Le beurre de Karité. Le Karité (*Butyrospermum Parkii*) est un arbre des régions de savanes soudaniennes, arbre de peuplement naturel, mais protégé et favorisé par l'homme. Le beurre de Karité consommé au Sénégal est en majeure partie importé des Etats voisins et sa commercialisation est traditionnellement effectuée par de petits détaillants locaux. Il est

.../...

difficile dans ces conditions d'avoir une idée même approchée de la consommation de ce corps gras. Néanmoins les quantités vues sur les marchés ne semblent pas devoir lui faire donner une place prépondérante dans la ration lipidique. Dans une enquête que nous venons de faire dans une bourgade de 3.500 habitants, le beurre de Karité ne représente que 1 % des lipides commercialisés.

- d) Parmi les lipides d'origine végétale il ne faut pas sous-estimer l'apport de graines et de fruits ; le plus important est le Beref (graine de pastèque, de courges). La production pour 1959-60 a été de 2.150 tonnes (8) entièrement auto-consommée. La teneur en lipides étant de 23 % - (12) elle représente 494 tonnes de lipides et l'on peut estimer à 500 tonnes environ l'apport des autres produits de culture ou de cueillette. L'huile de l'amande du *Balanites aegyptica* (datte du désert) est très consommée dans tout le Ferlo.
- e) Les lipides animaux tiennent une place mineure dans la ration pour plusieurs raisons : le saindoux n'est consommé que par un faible pourcentage de la population (5 à 10 %) la majorité musulmane obéissant à l'interdit qui frappe ce produit. Le nombre des porcins sur l'ensemble du territoire est évalué à 17.000 d'après les services de l'élevage (9). La plus grande partie de ce cheptel se trouve sur la Basse Côte et en Casamance, il est constitué par une race à faible rendement de graisse.

Le beurre et les produits laitiers sont directement consommés par les propriétaires des troupeaux ou utilisés pour le troc, ils donnent lieu alors à une commercialisation très active mais limitée. Pour un troupeau de 1.500.000 bovins (3) dont un tiers a une production moyenne annuelle de 300 litres de lait par tête, avec une teneur moyenne de 4 % de lipides (10) on obtient un chiffre approximatif de 6.000 tonnes de matières grasses. Ce troupeau est d'ailleurs très inégalement réparti, la plus grande partie se trouve dans le Nord et le Nord-Est.

.../...

Les produits laitiers d'importation 8.200 tonnes en 1961, sont répartis dans tout le pays (lait concentré).

Les graisses de boeuf et de mouton ne figurent qu'occasionnellement dans l'alimentation. La consommation de viande s'élève à 21.535 tonnes (3) mais avec 11 % de graisse (10) seulement soit environ 2.400 tonnes de lipides.

Le Sénégal importe 9.000 tonnes de produits laitiers par an. Le beurre n'est utilisé que par les familles urbaines aisées, mais le lait en boîte a une beaucoup plus grande diffusion et pénètre même dans les villages de brousse les plus reculés.

On trouve sur tous les marchés du pays du poisson frais ou séché, et ceci représente certainement un apport appréciable en lipides. On peut essayer de l'évaluer :

La production de la pêche maritime au Sénégal est estimée en 1961 à 75.000 tonnes (7) ou 80.000 tonnes (d'après l'Office des pêches) de poisson frais et à 10.000 tonnes de poisson séché. On sait que la teneur en lipides du poisson varie selon les espèces et leurs cycles saisonniers (2), mais les populations sénégalaises consomment essentiellement des poissons peu gras et l'étude faite par GIRAUD (5) indique une teneur moyenne en lipides de 2 %. Si on reporte ce taux moyen aux quantités pêchées on obtient les chiffres suivants qui n'ont qu'une valeur indicative : 75.000 tonnes de poissons frais donnent 1.500 tonnes de lipides. En ce qui concerne les poissons conservés différentes études réalisées par ADRIAN (1) GIORGI (4) donnent une teneur moyenne plus importante de 5,1 %, ce qui pour 10.000 tonnes de poissons conservés donne un chiffre de 570 tonnes de lipides, ainsi environ 2.100 tonnes de lipides proviennent du poisson.

Si l'on tente donc de faire le bilan des disponibilités en lipides pour l'ensemble du pays, le total approximatif s'élève à 60.000 tonnes (6) par an

.../...

pour 3.100.000 habitants ce qui aboutit à une quantité par an et per capita de 19 Kg 350 environ soit 53 grammes par jour, ceci bien entendu évalué en termes de disponibilités alimentaires.

() Bilan des disponibilités en lipides

Arachide auto-consommée	22.309 tonnes	
Huile d'arachide	25.392 "	
Huile de Palme et de Palmiste	627 "	
Karité, Beref, graines de complément	1.000 "	
Poisson	2.100 "	
Viande, Lait, Beurre, Oeufs	8.400 "	
	<hr/>	
	59.828 "	60.000 T

La consommation effective des divers groupes de population varie beaucoup selon qu'il s'agit de zones urbaines ou rurales. L'utilisation des ressources en lipides est étudiée dans l'article qui fait suite à celui-ci.

C o n c l u s i o n s

- - - - -

L'étude des disponibilités lipidiques au Sénégal fait ressortir la prépondérance marquée des graisses végétales (82 %) dont la majeure partie est constituée par l'arachide et l'huile d'arachide.

La quantité de matières grasses disponible par an et par habitant est de 19.350 grammes, soit 53 grammes par jour./.

B i b l i o g r a p h i e

- - - - -

- (1) ADRIAN JEAN : Composition et Valeur alimentaire de poissons conservés sous différents états. Echantillons africains salés et séchés, farines industrielles et nuoc-man - Annales de la Nutrition et de l'Alimentation 1957 - Vol. XI N° I pp. 27 à 44.
- (2) BLACK J. : in Nutrition Abstracts, J. Sci. Food Agric. 1950 Vol. I pp. 182.
- (3) DUPIN H. et N'DOYE T. : Les disponibilités alimentaires en Protéines du Sénégal. Médecin d'Afrique Noire T.IX. N° 2 du 15 au 31/1/62 pp. 25.26.
- (4) GIORGI R. et TOURY J. : Analyse Biochimique des produits de la pêche - ORANA - Ronéotypé non publié.
- (5) GIRAUD PIERRE : Les poissons pêchés sur les côtes de la Presqu'île du Cap-Vert. Leur utilisation pharmaceutique et alimentaire. Organisme d'enquête pour l'étude anthropologique des populations indigènes de l'AOF. Marseille - Imprimerie Générale de Provence - 16 Rue des Convalescents 1953 pp. 108.
- (6) L'HULLERIE DANS LE MONDE : Oléagineux - Revue générale des Corps gras et dérivés. 16e Année N° 12 - Décembre 1961 - pp. 751 à 756.
- (7) METRAL P. : Les produits de la pêche. Mesures pour améliorer la production et la consommation. Exemple du Sénégal. IVe Cours de Formation de Nutritionnistes de Langue Française en Afrique 10.II.61 au 15.2.62 - FAO - Ronéotypé 13 p.
- (8) RAPPORT DE SYNTHESE 1959 : Ministère de l'Agriculture - République du Sénégal 75 p.
- (9) REPUBLIQUE DU SENEGAL : La Documentation Française N° 2754 - Février 1961 p. 15.
- (10) TABLES DE COMPOSITION DES ALIMENTS : (Minéraux et vitamines) pour l'usage international. FAO - Rome - Décembre 1954 - 118 p.
- (11) TERRE SENEGALAISE : N° 18 - Juin 1962 p. I.
- (12) TOURY J. - GIORGI R. et P. LUNVEN : Aliments de cueillette et de complément au Sénégal et zone Sahélienne. Qualités Plantarum et Nateriae Vegetabiles. Vol. VIII 20.6.1961 N° 2 pp. 139-156.