



CONSEIL AFRICAIN ET MALGACHE POUR L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR
PLAN STRATEGIQUE DE DEVELOPPEMENT DU CAMES (PSDC)

FONDS MACKY SALL POUR LA RECHERCHE (FMSR)
PROJET DU PTRC-SECURITE ALIMENTAIRE ET NUTRITIONNELLE (PTR-SAN)

RÉSUMÉ EXÉCUTIF

RÉSUMÉ EXÉCUTIF DU PROJET

Titre du projet : Valorisation des ressources alimentaires non conventionnelles primaires et technologies endogènes pour la résilience des systèmes alimentaires africains aux changements climatiques en Afrique subsaharienne (RACINES-SA)

Résumé du projet (url vers la vidéo de présentation du projet :

<https://wettransfer.com/downloads/a2644cd5aecf34e8c35bb5ad330b523220231118103024/080f40471253f70b8551ebda51cbe35d20231118103059/e6591b>)

Contexte et Justification : La sécurité alimentaire repose sur la disponibilité alimentaire, l'accès aux aliments sains et sûrs et équilibrés, leur utilisation et stabilité. L'instabilité actuelle de la sécurité alimentaire et nutritionnelle en Afrique subsaharienne est due principalement aux changements climatiques, l'insuffisance de l'approvisionnement alimentaire, qualité peu satisfaisante des aliments disponibles, les maladies émergentes et la faible valorisation des technologies endogènes et d'innovations technologiques. Les données de la FAO en 2021 indiquent que 21% de la population de l'Afrique subsaharienne souffrent de sous-alimentation. Dans ces pays où la malnutrition et l'insécurité alimentaire sont des défis persistants, les Ressources Alimentaires Non Conventionnelles (RANC) comme les champignons, les algues, les insectes comestibles, les gibiers, les amandes, les fruits sauvages et autres produits forestiers non ligneux alimentaires peuvent représenter une source d'aliments facilement accessible et abordable, en particulier pour les communautés vulnérables et dans l'élevage. Selon l'ONU-CEA (1996), les Ressources Alimentaires Non Conventionnelles (RANC) primaires désignent des ressources naturelles disponibles localement, existant dans l'écosystème local ou compatibles avec celui-ci, permettant d'élargir la base alimentaire et de diversifier l'alimentation, et ainsi de prévenir les carences alimentaires et de garantir l'équilibre diététique (FAO, 2021). Malgré leur importance dans les systèmes alimentaires africains, elles ne sont pas prises en compte à leur juste valeur par les initiatives de promotion des chaînes de valeurs agricoles et gestion des ressources naturelles. C'est ce qui justifie le présent projet novateur à travers la promotion des chaînes de valeurs ajoutées des RANC en Afrique subsaharienne dans un contexte de changements climatiques.

Objectif global du projet : Le projet vise à développer les chaînes de valeurs de ces ressources alimentaires intégrant les savoirs et technologies endogènes, les contraintes climatiques et le genre pour accroître la résilience et la durabilité des systèmes alimentaires en Afrique Subsaharienne. **Breve méthodologie :** Le cadre du projet couvre 10 pays de l'espace CAMES (Bénin, Burkina-Faso, Congo, Côte d'Ivoire, Guinée, Mali, Niger, Sénégal, Tchad, Togo). Des méthodes normalisées de l'AOAC, du codex alimentaires, de la FAO, des normes ISO et les logiciels SPSS et SAS seront exploitées. Les activités du projet couvrent 5 disciplines et réparties en 6 axes que sont 1) Caractérisation morphologique, technologique et nutritionnelle des RANC consommés dans ces pays; 2) Capitalisation des bonnes pratiques et technologie endogènes alimentaires; 3) Cartographie et développement économique et durable des chaînes de valeur des 10 principales RANC; 4) Développement des diagrammes technologiques innovants et de nouveaux produits alimentaires fonctionnels pour l'homme et des aliments pour animaux d'élevage à base de RANC 5) Formation des formateurs et diffusion des résultats de recherche par la mise en place des formations qualifiantes et colloques scientifiques; 6) Pilotage, gouvernance financière du projet et la valorisation des données. **Groupe cible et les bénéficiaires :** Il s'agit des ménages, des ONGs, des organisations paysannes, des exploitants agricoles, des enseignants-chercheurs et des Promoteurs de technologies endogènes alimentaires des pays du CAMES.

Résultats et impacts attendus du projet : Il s'agit à court, moyen et long terme de : la promotion des systèmes alimentaires durables, de l'entrepreneuriat et l'économie locale dans l'espace CAMES, le renforcement de la sécurité alimentaire, du capital humain, de l'autonomisation des jeunes et des femmes; des partenariats sud-sud et internationaux et la réduction des inégalités genre.

Partenaires impliqués : Les partenaires impliqués dans ce projet sont : le PTR-Biodiversité, le PTR-Changement climatique, PTR Mines, Pétrole, Eau et Sol, l'Agence Béninoise de Sécurité Sanitaire des Aliments, et plusieurs institutions dont l'université de Parakou (UP), le Département de Nutrition et Sciences Agroalimentaires de l'UP au Bénin, l'UFHB et l'ONG AIDD de la Côte d'Ivoire, université de Kara (Togo), université des Sciences, Techniques et technologies de Bamako (Mali), Université Joseph Ki Zerbo du Burkina-Fasso, le Consortium Régional pour la recherche en Economie Générationnelle de Thiès et l'École Inter-États des Sciences et Médecine Vétérinaires de Dakar (Sénégal), l'Université de N'Djaména au Tchad, l'Institut supérieur ISSMV de Dalaba (Guinée), Université Marien NGouabi du Congo et l'université de Zinder au Niger. **Ce projet allie sciences innovations technologiques et tradition et il est tout à fait vraisemblable que des résultats probants seront obtenus et valorisés pour le développement durable de l'Afrique subsaharienne.**

Le coordonnateur scientifique du projet

Nom du coordonnateur scientifique **TOUGAN Polycarpe Ulbad**

Institution de rattachement :

Maître de Conférences (CAMES) en Nutrition et Sciences des Aliments

Université de Parakou

Adresse postale : **BP 123, Université de Parakou, Bénin**

Ville : **Parakou Pays : Bénin**

Téléphone **00229 96500750**

E-mail : ulbad.tougan1@gmail.com



Fait à Abidjan, le 18 Novembre 2023



Prof. ASSA Rebecca Rachel Ablan Epse YAO
Professeure Titulaire, Coordinatrice du PTRC-SAN