

Spore

Produits de niche Alimentation +	1
Foresterie communautaire Loi des forêts, forêt des lois	3
Information scientifique et TIC Le désenclavement virtuel : petit tour d'horizon	4
EN BREF	6
REPÈRES	10
PUBLICATIONS	11
ENTRE NOUS	14
POINT DE VUE Formation agronomique Réactions en chaîne	16

Site Web : spore.cta.int



Dans ce numéro

Le monde bouge.
Très vite. En une dizaine
d'années, les outils

de communication, surtout
l'Internet, ont profondément
modifié la production et
la circulation de l'information
scientifique. Nous vous proposons
un tour d'horizon, non exhaustif,
des possibilités offertes aux
chercheurs ACP pour rester
branchés et participer à la science
mondiale. Le changement est aussi
dans les assiettes. De nouveaux
aliments dits fonctionnels
apparaissent. Plus nourrissants,
bons pour la santé et peut-être
profitables pour les producteurs
du Sud. Même au plus profond
des forêts la vie change. Les droits
des communautés forestières à
gérer leur milieu progressent, même
s'il reste beaucoup à faire pour les
enraciner dans la loi. Et la formation
des agronomes a-t-elle évolué
pour s'adapter aux mutations de
l'agriculture ACP ? Des jeunes en
débattent dans notre Point de vue.



Produits de niche

Alimentation +

L'augmentation des troubles de santé liés à l'alimentation attise l'intérêt pour les aliments qui, outre leurs qualités nutritives, réduisent le risque de maladie. Ces dix dernières années, les aliments fonctionnels sont arrivés en force sur le marché mondial. Reste à voir s'ils représentent un créneau porteur pour les producteurs ACP.

Les familles européennes pourraient bientôt mettre le fonio à leur menu. La céréale africaine (*Digitaria exilis*) fait partie de ces aliments de plus en plus nombreux dont on reconnaît les bénéfices pour la santé et qui sont vendus aux consommateurs du Nord pour prévenir les maladies et améliorer la qualité de vie. En pleine croissance, le créneau de ces aliments dits fonctionnels – ou “aliments à usage de santé spécifique” (FOSHU) au Japon où le concept est né – offre des opportunités intéressantes aux producteurs du Sud, d'où provient la majorité de ces aliments.

La promotion du fonio en Europe fait partie d'un projet financé par l'UE, qui vise à améliorer le régime alimentaire tout en procurant des revenus aux producteurs locaux. Le fonio est plus riche en magnésium, zinc et manganèse que d'autres céréales ; il est riche aussi en acide aminé soufré, important pour

la transmission nerveuse et le bon fonctionnement du cœur.

Généralement définis comme des aliments qui ont des effets bénéfiques pour la santé au-delà de leur simple valeur nutritionnelle, les aliments fonctionnels émergent comme un important créneau commercial. Selon la Banque mondiale, leur part de marché dépasse celle des aliments biologiques. Leur marché mondial en forte croissance est déjà estimé à 72 milliards \$ US (57,4 milliards €) par an.

Dans l'industrie, on appelle cette nouvelle approche de la production alimentaire “nutrition positive”. La multiplication des recherches sur les liens entre alimentation et santé favorise ce secteur en pleine expansion. Les consommateurs sont soucieux de prévenir la maladie et de garder la forme jusqu'à un âge avancé et les gouvernements, face à l'augmentation de l'espérance de vie et à

l'explosion des dépenses de soins de santé, désirent promouvoir des régimes alimentaires plus sains. Cette tendance ouvre de nouveaux horizons pour les producteurs ACP.

des produits destinés à réduire l'ostéoporose (maladie osseuse), améliorer le fonctionnement cardiovasculaire et soulager les troubles de la ménopause. On étudie aussi la capacité des glucosinolates (composants naturels de certaines plantes, particulièrement de la famille des crucifères) à détoxifier le foie. Plusieurs produits sur le marché contiennent des stérols végétaux ou phytostérols, constituants naturels de plantes comme le soja et le maïs, qui, ajoutés aux aliments, réduisent le cholestérol.

Le pouvoir des plantes

On sait que de nombreux aliments traditionnels (fruits, légumes, herbes) sont bons pour la santé. Les pays ACP produisent déjà toutes sortes d'aliments fonctionnels naturels. Les choux ont des propriétés antioxydantes, l'avocat réduirait le cholestérol, les tomates sont riches en lycopène – un antioxydant majeur associé à la réduction du risque de cancer de la prostate – et les poissons gras tel le thon sont une source d'acides gras oméga-3 qui protègent des maladies cardiaques et du diabète.

Dans les pays ACP, un large éventail d'autres produits pourrait être déployé sur ce créneau : le curcuma (ou safran des Indes) pour ses propriétés anti-inflammatoires, l'ail, dont les composants organo-sulfurés feraient baisser le cholestérol, et des aliments dérivés de micro-organismes tels que les champignons et les algues.

Certains thés comme le rooibos (*Aspalathus linearis*) et honeybush (*Cyclopia intermedia*), originaires tous deux d'Afrique du Sud, sont riches en flavonoïdes antioxydants, qui renforcent les défenses contre les allergies, virus et cancers. Ils rencontrent déjà un succès considérable sur les marchés étrangers. L'Aloe vera (*Aloe barbadensis*), très cultivé dans les Caraïbes, entre dans la composition de quantité d'aliments fonctionnels et l'acérôla (*Malpighia glabra*) ou cerise des Barbades, très riche en vitamine C, commence à se faire connaître hors de ses Caraïbes natales. Des huiles végétales largement produites en Afrique de l'Ouest offrent des perspectives intéressantes comme base d'"huiles fonctionnelles" enrichies de substances bénéfiques. Au Japon, des huiles enrichies en vitamine E et phyto-sterolés sont déjà disponibles.

"Le problème, c'est que la plupart de ces produits intéressants sont repris et développés hors des régions ACP", indique Denzil Phillips, consultant phytologue au Centre pour le développement de l'entreprise, qui insiste sur la nécessité de protéger les droits de propriété des communautés locales afin qu'elles ne soient pas exclues des bénéfices.

Le succès des aliments fonctionnels est pour une large part affaire de marketing.

Sans aide, l'accès des petits producteurs ACP à ce nouveau secteur sera difficile. Selon Denzil Phillips, "il y a de grandes opportunités sur le marché des aliments fonctionnels, mais aussi des obstacles". Leur développement requiert de gros investissements scientifiques et, dans de nombreux cas, il faudra améliorer les technologies de récolte, de transformation et de stockage. Les producteurs ACP auront aussi besoin d'aide pour l'emballage, car certains de ces aliments sont extrêmement sensibles : seul un conditionnement spécial peut sauvegarder leurs précieuses propriétés.

La réglementation de l'UE relative aux nouveaux aliments, qui interdit l'importation des denrées dont l'innocuité n'est pas démontrée, est une grosse pierre d'achoppement. L'absence de cadres réglementaires risque également d'entraver leur essor. Il n'y a pas encore de consensus international sur les règles de sécurité, même s'il est envisagé d'intégrer ces aliments au Codex Alimentarius de la FAO et de l'OMS.

En Europe, le programme FUFOS (Sciences des aliments fonctionnels en Europe) prépare le terrain pour une approche commune de l'évaluation de ces aliments. Certaines organisations travaillent à fonder scientifiquement leurs supposés bienfaits. Pour que ces "aliments miracles" profitent à la santé publique – et que les producteurs ACP bénéficient des retombées commerciales –, les consommateurs devront avoir pleine confiance en leur efficacité.

Miser sur la variété

La mode des aliments fonctionnels pourrait aussi avoir des répercussions régionales, dynamiser la demande sur les marchés locaux et contribuer à la prévention des maladies. Au Sénégal, deux grands hôpitaux de Dakar ont mis le fonio au menu de leurs patients diabétiques. Un indice glycémique très bas est l'une de ses multiples qualités nutritionnelles (voir Spore 111). Les aliments enrichis ont déjà un impact positif sur la santé publique dans des pays où les carences en micronutriments et vitamines sont fréquentes. L'ajout d'huile de palme rouge au régime alimentaire des femmes et des enfants du centre-est du Burkina Faso a permis de réduire le déficit en vitamine A (voir Spore 111). La farine enrichie en fer se répand aux Fidji et le projet Sorgho africain bio-enrichi développe une variété dont les taux en acides aminés essentiels, vitamines, fer et zinc sont supérieurs.

Les aliments fonctionnels n'offrent toutefois pas de solution à la faim et à la malnutrition, dont les causes réelles sont la pauvreté et l'accès insuffisant à la terre. Qui plus est, une alimentation variée sera toujours préférable à un régime monotone d'aliments enrichis, sans compter que l'excès de certains additifs peut s'avérer dangereux. Les consommateurs tout comme les producteurs ACP ont besoin d'être plus informés. Aussi fonctionnels que soient ces aliments, il est trop tôt pour parler de révolution alimentaire.



L'acérôla ou cerise des Barbades est particulièrement riche en vitamine C.

Selon un rapport récent de la Banque mondiale, les aliments fonctionnels offrent de meilleures marges bénéficiaires et leurs prix au détail sont habituellement de 30 à 500 % (!) supérieurs à ceux des aliments traditionnels.

Il n'existe pas jusqu'ici de définition bien établie de ce qu'est un aliment fonctionnel. En termes pratiques, c'est un aliment naturel bon pour la santé ou auquel ont été ajoutés des éléments bénéfiques tels que vitamines, antioxydants (substances naturelles aidant à éliminer les radicaux libres néfastes des cellules), fibres alimentaires ou probiotiques. Ces derniers sont des microbactéries alimentaires, très en vogue auprès des consommateurs du Nord. Un aliment fonctionnel peut aussi être un aliment auquel on a retiré des composants, tels que les mauvais acides gras saturés. Certaines définitions incluent les aliments contenant des OGM.

La technologie agroalimentaire évolue à grands pas et trouve de nouvelles façons de produire des aliments fonctionnels, par extraction et fortification. Les isoflavones (substances bénéfiques produites presque exclusivement par certaines légumineuses) peuvent être extraites du soja et ajoutées à