

Des escargots et des champignons à la rescousse du développement durable

Roland Libois et Jean-Claude Codjia / Roland.Libois@ulg.ac.be codjia@syfed.bj.refer.org

Comme de nombreux pays d'Afrique, le Bénin souffre de la déforestation. Plusieurs massifs importants, comme la forêt des Monts Kouffé ou la forêt classée de la Lama, ont été placés sous statut de protection, mais le braconnage et la déforestation latente y sévissent. Les besoins en protéines animales et en bois y augmentent en fonction de la pression démographique de plus en plus importante. En outre, dans le sud du pays, il n'y a plus de terres cultivables disponibles.

Comment répondre à ces besoins croissants sans faire progresser encore la destruction du milieu ? C'est un défi auquel s'est attaqué une ONG récemment créée sur place : le CECODI.

Ses principaux objectifs sont de proposer aux populations rurales de faire appel à des ressources locales pour faire face à leurs besoins alimentaires. Fort d'une double expérience de zoologiste et d'agronome, son responsable a mis au point

l'élevage des grands escargots africains (*Achatina* et surtout *Archachatina*) en n'ayant recours qu'à des moyens disponibles sur place, en milieu rural, et à des techniques simples, applicables également dans les villages.

L'élevage commence évidemment par la collecte de géniteurs qui seront placés dans des bacs d'élevage assez grands, construits en terre de barre, où ils vont pondre. Des pondoirs sont aménagés dans les enclos et les œufs (deux pontes mensuelles) sont

Figure 1 : Groupe de femmes en recyclage au centre. Ces personnes qui avaient déjà été reçues en formation viennent s'informer des améliorations techniques intervenues depuis trois ans dans l'élevage d'escargots géants.



© R. Libois

récoltés sitôt pondus. Ils sont alors placés dans des éclosoirs : petites poteries (\varnothing : 15-20 cm) percées, remplies de sciure de bois et munies d'un couvercle. Une fois éclos, les jeunes escargots sont transférés dans des poteries plus vastes, percées de fentes elles aussi, et couvertes d'une claie. Les jeunes escargots y sont nourris avec du son de maïs séché au soleil, agrémenté de feuilles de papaye et complétement de coquilles finement pilées d'huîtres locales ou d'escargots (apport en calcium pour la fabrication des coquilles). Ils grandissent rapidement et, au bout de quatre mois, atteignent une taille consommable ou commercialisable.

Il s'agit de techniques simples mais il est évident que, comme tous les animaux d'élevage, les escargots requièrent des soins adaptés et que, pour atteindre le seuil de rentabilité économique, ils doivent être correctement nourris et l'élevage mené d'une certaine façon. A cet égard, les poteries mises au point et produites sur place s'avèrent d'une importance primordiale. Elles peuvent être facilement copiées et réalisées dans les villages par les artisans locaux. Techniques et matériel de production sont à la portée de toute personne qui a reçu une petite formation. Celle-ci est régulièrement dispensée par les techniciens du centre qui reçoivent, pour des stages résidentiels d'une semaine environ, des groupes de 10 à 15 femmes. Elle se donne sous forme de séminaires et de mise en application directe. Il est capital, en effet, pour des femmes qui, pour la plupart, ne savent ni lire ni écrire, que la transmission orale du savoir s'accompagne d'une mise en pratique qui leur permet de concrétiser tout de suite ce qu'elles ont appris. La demande pour cette formation à l'élevage d'escargots semble très importante puisque la liste d'attente ne compte pas loin de 200 personnes qui comptent se former ou se recycler. Ces élèves se recrutent principalement dans les provinces méridionales du Bénin, là où se trouvent les escargots sauvages, et certaines d'entre elles consentent à un déplacement de plus de 150 km pour venir apprendre ...



Figure 2. Bâtiment d'essais pour la culture des champignons. Les milieux ensemencés sont contenus dans les sacs plastiques que l'on aperçoit sur les claies. L'humidité est maintenue par un arrosage régulier.



Figure 3. Intérieur d'un bâtiment aménagé pour la ponte des escargots géants.

Une production hors-sol (presque) sans déchets : les champignons locaux

Dans le même centre, les volontaires peuvent aussi être initiées à la culture des champignons. Celle des pleurotes (espèce locale) et des *Gerronema* est déjà très bien maîtrisée. Celle d'un volvaire en est encore au stade des essais.

Le principe est d'utiliser comme substrat de culture des matériaux disponibles sur place en quantité voulue. Dans le sud, pays des grandes plantations de palmier à huile et de bananiers, le substrat sera la feuille de bananier hachée ou la rafle de palmier (ce qui reste après la récolte des noix de palme). Dans le nord du Bénin, c'est la paille de fonio ou de sorgho qui est choisie mais des essais

ont également été effectués sur paille de riz ou de maïs, de manière à adapter la culture à toutes les conditions locales.

Une fois sommairement préparés, ces substrats sont stérilisés dans l'eau bouillante afin d'éviter des contaminations, par des spores étrangères, puis ensemencés avec du blanc de mycélium et enfin, enveloppés dans un sac de plastique (c'est la seule chose qui ne soit ni locale, ni recyclable ...). Dans l'obscurité, dans des conditions locales de chaleur et régulièrement humidifié, un seul de ces "paquets" est susceptible de produire plusieurs kilos de champignons. Une fois la production terminée, le substrat, quel qu'il soit, est récupéré pour faire du compost de bonne qualité ou est séché au soleil pour servir de combustible (eau

bouillante pour la stérilisation, par exemple).

Le CECODI s'est spécialisé dans la production et la vente du blanc de champignon ainsi que dans la formation aux méthodes de culture. Plusieurs bâtiments du centre servent à la fois aux essais de culture mais aussi aux démonstrations nécessaires pour enseigner les techniques aux villageoises. Les champignons qui y sont produits sont directement écoulés sur le marché de Cotonou ou alors, séchés (au soleil) et conditionnés sous cellophane pour la vente.

Simple, ne requérant que des matériaux locaux, tant pour le substrat que pour les bâtiments de culture, ces techniques sont également diffusées en milieu rural avec beaucoup d'efficacité. L'éleveur de champi-

Figure 4. Jeunes escargots géants élevés en vasque de terre cuite. Les feuilles de papaye constituent un complément alimentaire très prisé.



© R. Libois

gnons doit cependant s'assurer d'un approvisionnement régulier en blanc de champignon. Sur ce point, le CECODI a fait l'inventaire des besoins et est, actuellement, en mesure de prévoir et de satisfaire la demande. Les circuits de distribution sont également assez efficaces, puisque le blanc est fourni jusqu'à 500 kilomètres de la capitale, y compris dans le nord du pays voisin (Togo).

Dans ces zones du nord du pays où la saison sèche dure pratiquement 9 mois, les paysans sont régulièrement en situation critique avant que les nouvelles récoltes soient disponibles. L'apport que représentent alors les champignons s'avère d'un grand intérêt pour assurer la nourriture quotidienne.

Le CECODI n'est évidemment pas sorti de rien : il est appuyé dans sa démarche par la coopération néerlandaise et par VECO, une ONG belge issue des Îles de Paix. Ses activités et ses productions génèrent de petits bénéfices qui permettent de payer des formateurs, ce qui démultiplie son action pédagogique. Par ailleurs, il est en relation permanente avec la Faculté des Sciences agronomiques de l'Université nationale du Bénin où enseigne son responsable. Le centre accueille donc des étudiants pour des stages ou pour réaliser leur mémoire de fin d'études. De la recherche s'y effectue donc, ce qui permet de mettre au point ou de faire évoluer les techniques, d'imaginer l'exploitation ou la mise en valeur d'autres produits.

Exemple superbe de synthèse entre recherche scientifique et diffusion directe des connaissances, entre nécessité du développement et mise en œuvre de solutions locales, entre production alimentaire et recyclage immédiat des déchets, ce centre mériterait aussi d'être mieux connu car il démontre qu'il est parfaitement possible d'améliorer rapidement la condition des paysans en ne faisant appel qu'à des ressources naturelles et humaines locales sans nécessairement augmenter la pression sur le milieu naturel. ■

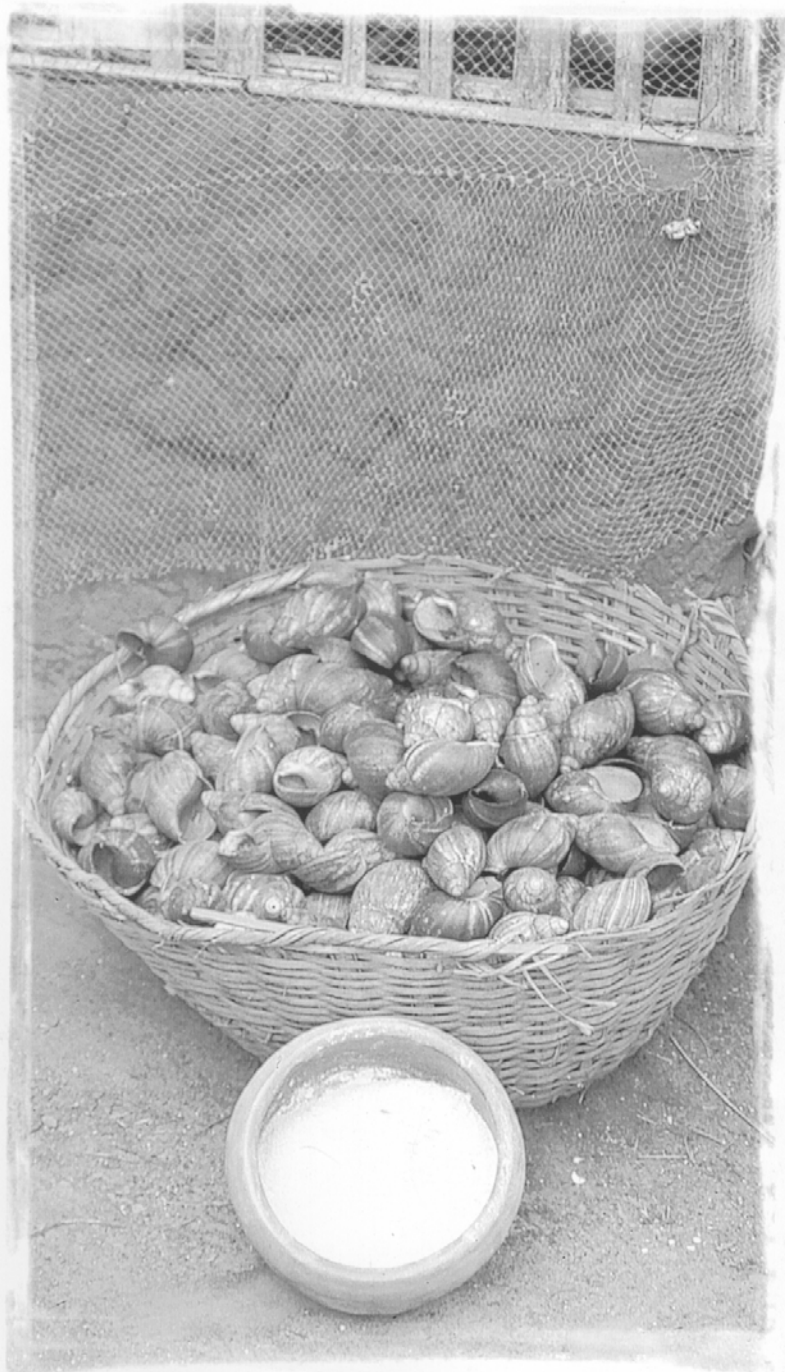


Figure 5. Une fois à taille commerciale, les escargots sont vendus tels quels ou préparés. Dans ce cas, les coquilles sont récupérées, finement moulues et incorporées à la provende, elle même faite de farine de maïs.

Roland Libois
*Institut de Zoologie de
l'Université de Liège*

Unité de zoogéographie
Quai Van Beneden, 22
4000 Liège

Jean-Claude Codjia
*CECODI (Centre international
d'écodéveloppement intégré)*

01 BP 2759 Cotonou
Bénin