DAILY SCIENCE
DÉCOUVREZ LA SCIENCE, LA RECHERCHE ET L'INNOVATION "MADE IN BELGIUM"

AU CAMBODGE, ON A RETROUVÉ « LE BONHEUR DE MANGER À SA FAIM »

Publié le 17 août 2015

Série (5) « Sciences et coopération »

« Annâdya » est un mot sanscrit. Il signifie: « le bonheur de manger à sa faim ». C'est aussi le nom du projet de coopération au développement que plusieurs chercheurs de l'Université Libre de Bruxelles (ULB) viennent de mener à bien au nord-est du Cambodge et dans le sud-ouest du Laos, avec le concours de scientifiques de Gembloux AGro-Bio Tech (ULg).

« *Le projet de trois ans Annâdya, financé en bonne partie par l'Union Européenne, visait avant tout à accroître la sécurité alimentaire des minorités ethniques rurales vivant dans cette zone frontalière* », souligne Annick Schubert, gestionnaire du projet au Laboratoire d'anthropologie des Mondes contemporains (LAMC), de l'Université Libre de Bruxelles.

« *Dans cette région, les déboisements importants de forêt primaire ont bouleversé les ressources alimentaires traditionnelles des populations locales. Plutôt chasseurs-cueilleurs, elles se retrouvent désormais à cultiver des terres devenues peu fertiles. Les rizicultures sont artisanales. Leurs rendements*

plutôt faibles. L'alimentation des familles présente des carences en lipides, en protéines…".

Production de crickets

"*Le projet Annâdya voulait avant tout améliorer et sécuriser l'accès aux aliments de base dans cette région* ».

En trois années de travail avec une organisation non gouvernementale au Cambodge, le Centre d'Étude et de développement agricole cambodgien - CEDAC, les scientifiques belges (chimistes, ingénieurs, agronomes, anthropologues…) ont d'abord analysé la situation et les pratiques locales. Ils ont ensuite conseillé, formé, et lancé de nouvelles initiatives.

« *Mais nous n'avons pas révolutionné leurs pratiques* », précise Annick Schubert. « *Nous les avons accompagnés pour qu'ils perfectionnent ce qu'ils faisaient déjà* ».

Un exemple?

Pour les protéines, les villageois consommaient des crickets bien avant l'arrivée du projet. Ils allaient les chercher dans la nature.

« *Nous leur avons proposé de se lancer dans l'élevage. Le résultat est là. L'approvisionnement est désormais plus important, plus stable* ».

Les familles de 64 villages ont vu leur quotidien s'améliorer

Les résultats?

Les chiffres parlent d'eux-mêmes! Plus de 10.000 personnes ont été formées aux bonnes pratiques de production végétale et animale ainsi qu'à l'assainissement de l'eau et à la transformation des aliments grâce à Annâdya. Quasi 3000 familles, issues de 64 villages, appliquent désormais les pratiques proposées, plus efficaces.

Les rendements rizicoles ont augmenté de près de 30%. Des milliers d'arbres fruitiers ont été plantés, plus de 500 élevages piscicoles, avicoles et de crickets comestibles ont été mis en place.

Démarrage de 54 groupes de microfinances

En parallèle, ce projet a également permis de sérieuses avancées dans les domaines sociaux et de la santé. Annâdya a ainsi débouché sur la formation de plusieurs dizaines de leaders paysans, la mise en place de cinq pharmacies villageoises, la construction d'un séchoir solaire…

Parallèlement, il a aussi permis de développer des institutions communautaires de base. Dont la mise en place de 54 groupes de microfinances opérationnels dans les villages. Il a aussi resserré la cohésion sociale, notamment en ce qui concerne « l'empowerment » des femmes.

Pour les partenaires universitaires belges, ce projet a également permis de mener des recherches, en anthropologie de l'alimentation notamment. Transdisciplinaire, le projet Annâdya s'est aussi appuyé sur l'École Polytechnique de Bruxelles (TIPs) en mettant en place deux de ses technologies: des séchoirs solaires alimentaires et une unité-pilote d'extraction d'huile essentielle.

DAILY SCIENCE
DÉCOUVREZ LA SCIENCE, LA RECHERCHE ET L'INNOVATION "MADE IN BELGIUM"

Dans le cadre de son doctorat, Pauline Talbot, a construit sur place un séchoir solaire. L'anthropologue Manon Istasse, qui prépare un livre sur son expérience de plusieurs mois au Cambodge dans le cadre du projet Annâdya (Eating in North East Cambodia. A socio-anthropological approach of highland food in Ratanakiri, éditions « White Lotus » à Bangkok), a d'ailleurs réalisé un court documentaire sur l'expérience de Pauline Talbot. Une manière imagée de comprendre le travail sur place.

https://www.youtube.com/watch?v=QVSzLk7rVwA&feature=youtu.be