

BIBLIOGRAPHIE

BOEKBESPREKING

BIBLIOGRAPHY

BIBLIOGRAFIA

Nutrition et communication

M. Andrien & I. Beghin

Format 13,5 x 21,5 cm, 158 pages, 1993. Ed. L'Harmattan, 5-7 rue de l'Ecole Polytechnique, F-75005 Paris, France. Prix: 80 FF.

Les auteurs, respectivement spécialistes en éducation et en nutrition, se sont associés pour tenter une analyse des échecs en éducation nutritionnelle conventionnelle. Ils décortiquent les processus classiques, en identifiant différents types d'erreurs commises (concepts, stratégies, méthodologies,...) et plusieurs apports de la recherche et du terrain. D'autres disciplines ont aussi fait le constat que le «rationnel» (occidental et cartésien NDLR) est rarement un point de départ adéquat auprès des populations des pays en développement pour faire passer des nouveaux messages, et des remises en question sont indispensables. «Les futurs agents de l'éducation nutritionnelle devraient être formés au doute et au scepticisme, plutôt qu'à une adhésion aveugle à des principes et à des règles qui seront demain remis en question» (p. 37). C'est en effet la maîtrise des activités de communication, en fonction du public, qui permettra de faire digérer et utiliser les messages.

On peut par contre se demander si la démarche de planification (ch. 5), classiquement dépendante, ne devrait pas faire intervenir des données que les «bénéficiaires» devraient formuler, et qu'ils formulent en fait quand ils ont été encouragés à parler librement (p. 123).

L'ouvrage concerne surtout les aspects de méthodologie, et à ce titre devrait fort intéresser les éducateurs et nutritionnistes. Les agronomes et développeurs seront sans doute déçus de ne rien trouver à leur usage, mais ils ne font pas partie de la cible visée par le livre et ils mélangent (comme beaucoup) nutrition et alimentation. A juste titre, les auteurs sont optimistes et proposent «une approche de l'éducation nutritionnelle... globale, participative et libératrice... qui se fonde sur l'analyse causale et l'étude préalable de la communication sociale» (p. 136). Qui ne serait pas d'accord ?

J.H.

Snail Farming in West Africa

J.R. Cobbinah

Publ. by C.T.A. (address not mentioned, but is: Postbus 380; NL-67000 AJ Wageningen, The Netherlands). Not dated (but issued in 1994). Size 14,7 x 21 cm, 50 pages, 17 figures.

A booklet like this, subtitled «A Practical Guide», was expected for already some time by English-speaking people.

It is divided in 7 chapters (Suitable species, Site, Construction, Food and feeding, Breeding and management, Predators parasites diseases, Markets) illustrated by photographs and very clear drawings.

Appendix 3 gives the breakdown of the costs (in quantities of items and prices in US \$) for the construction of 4 types of snaileries: hutch box on timber stilts, trench pen, moveable rectangular pen, mini-paddock pen).

The text, very simple, is written for potential producers but the title is rather over-generalized as the booklet deals only with *Achatina achatina* breeding and nearly only with Ghana.

It is regretted that many plants are only mentioned under vernacular names, and the «achatiniculture» (which is accepted) is not used in place of «heliculture» (and not heliculture as written).

More criticizable however is the list of publications (Appendix 2) which only 4 authors and 2 journals, when several documents exist (with one from CTA !) but publications in French are ignored.

The comments under «Export markets» are highly questionable. Export of African snail meat to Europe is presented as feasible or even recommended. *Achatina* meat is in any case a second class substitute to *Helix aspersa* or *H. pomatia* meat, but reference to African snail is often absent or hidden in Europe, at least in the continent. An international trade based on cheating or omission cannot be supported by scientists.

Luckily, the practical information and data provided by the booklet will be of very high interest for African snail farmers producing for national or regional consumption.

J.H.

Les coléoptères des denrées alimentaires entreposées dans les régions chaudes

A. Delobel & M. Tran

Cet ouvrage remarquable par la grande qualité de l'iconographie et la richesse des informations proposées, sous une présentation impeccable, s'impose comme référence incontournable dans le domaine des insectes des denrées stockées. Plutôt réservé aux entomologistes avertis, il constitue une mine d'érudition peu commune. Les clés claires et précises associées à chaque famille étudiée font de cette étude un outil indispensable à la connaissance des insectes synanthropes en régions chaudes. Cependant, nombre d'insectes étudiés sont également des cosmopolites, associés aux activités humaines, ce qui élargit considérablement le champ d'application de ce livre au titre trompeur. Toutefois, dans un souci de clarté et pour en faciliter l'utilisation, un glossaire des termes entomologiques se serait avéré très utile. Ainsi, cette regrettable lacune nécessite le renvoi à la présentation générale de l'ouvrage lors de la rencontre d'un obstacle terminologique. Par ailleurs, la lecture de la présentation générale se justifie pleinement pour une compréhension éclairée des choix thématiques abordés et développés différemment lors de l'étude des familles.

A noter encore une importante bibliographie, offrant un vaste choix de littératures spécialisées dans la biologie ou la lutte contre les insectes des denrées stockées.

Finalement, cette analyse minutieuse des insectes des denrées stockées, placée sous la houlette de l'ORSTOM dont les compétences et les mérites sont unanimement reconnus et appréciés dans le domaine de l'étude de la faune et de la flore en Outre-mer, rehaussée par le concours de dessinateurs exceptionnels, mérite sa place dans toute bibliothèque de renom à caractère entomologique.

E. Haubruge

Délicieux insectes - Les protéines du futur

Comby B.

Format 13,5 x 20,5 cm, 156 pages. Editions Jouvence, 80 ch. de Belle Cour, CH-1213 Onex-Genève, Suisse. Prix: 85 FRF + port et envoi 40 FRF. Egalement diffusé par Vander, 321 av. des Volontaires, B-1150 Bruxelles, Belgique au prix de 560 BEF.

L'auteur, ingénieur de l'Ecole Polytechnique, a décidé il y a une dizaine d'années de convaincre les hommes des sociétés industrielles d'aujourd'hui de modifier leur régime alimentaire et d'avoir dorénavant recours à des insectes comme source de protéines. L'entomophagie est encore courante dans beaucoup de parties du monde, et si elle entraîne en Occident des réactions de répulsion, cette attitude n'est pas justifiée dès lors qu'on admet de consommer des huîtres vivantes, des cuisses de grenouilles ou des tripes.

L'ouvrage est très documenté, parfois un peu simpliste (par exemple avec la théorie de l'homme-singe), mais n'est certainement pas fantaisiste. L'idée reprend du reste de l'ampleur aux U.S.A. actuellement.

L'auteur décrit aussi en détail la technique et le matériel pour réaliser en appartement un élevage en production continue de grillons *Acheta domestica* (p. 105-119) jusqu'à pouvoir satisfaire les besoins en protéines d'une famille (surface de bac requise: 1 m² par personne à nourrir). L'insecte à classer en second rang est la larve d'abeille, mais bien d'autres espèces sont comestibles. L'ouvrage donne divers conseils pour la consommation occasionnelle ou courante d'insectes et fournit la signification du goût et dégoût.

Ce petit livre sort assurément de l'ordinaire.

J.H.

Première Annonce

COLLOQUE INTERNATIONAL

INFORMATION ET INNOVATION POUR LES FILIÈRES DISPERSÉES:
L'UTILISATION COOPÉRATIVE DES RESSOURCES INFORMATIVES
DANS LES FILIÈRES LAITIÈRES DES PETITS RUMINANTS

11 au 13 janvier 1996
CORTÉ, CORSE, FRANCE

Contact: Pré-CIRVAL, Association de Préfiguration du CIRVAL, Quartier Grossetti BP05 20250 Corté - France