

ARTICLES ORIGINAUX

OORSPRONKELIJKE ARTIKELS

ORIGINAL ARTICLES

ARTICULOS ORIGINALES

Commercialisation des chenilles comestibles en République Centrafricaine

E. Mbétid - Bessane*

Keywords: Commercialization- Edible caterpillars- Central African Republic

Résumé

Les chenilles comestibles représentent une ressource alimentaire non conventionnelle de grande importance économique et sociale en République Centrafricaine. C'est une source de protéines et de diversification alimentaire pour les populations. L'analyse de la commercialisation des chenilles, à partir d'un échantillon de 120 acteurs, montre que le ramassage et la vente sont des activités rentables et que les principaux acteurs sont des élèves en vacances. Ces activités permettent aux élèves de mieux préparer leur rentrée scolaire et, pour celles qui ont des mauvais résultats scolaires, de s'insérer dans la vie active comme commerçantes de fruits et légumes.

Summary

Commercialization of Edible Caterpillars in Central African Republic

The edible caterpillars are an unconventional food resource of great economic and social importance in Central African Republic. It is a source of proteins and food diversification for the population. The analysis of caterpillar commercialization, from a sample of 120 actors, shows that collection and sale are profitable activities. The main actors are pupils or students during holidays. These activities help the students to prepare school opening and for those who get bad school results to insert themselves in active life as fruit and vegetable salers.

Introduction

Les espèces animales et végétales qu'on trouve à l'état naturel et qui sont consommées par l'homme, dites ressources alimentaires non conventionnelles, jouent un rôle substantiel dans l'alimentation des populations des pays en développement (11). En Afrique, en dépit des efforts fournis pour accroître la production alimentaire, la malnutrition persiste notamment en milieu rural. Ainsi, à travers le séminaire de formation des formateurs sur le petit gibier à Cotonou au Bénin en 1991 et l'atelier sur la promotion des ressources alimentaires non conventionnelles à Douala au Cameroun en 1992, il a été reconnu que ces ressources alimentaires non conventionnelles peuvent aider à lutter contre la malnutrition dans les pays africains (1). Les nombreuses études relatives aux chenilles comestibles d'Afrique tropicale en témoignent (3, 5, 10). Ces études ont été revues à l'occasion d'un colloque «Les insectes dans la tradition orale» organisé à Villejuif en France du 3 au 6 octobre 2000 (4).

En République Centrafricaine, parmi les ressources alimentaires non conventionnelles, on retrouve les chenilles, champignons, escargots, insectes, etc. Les chenilles se consommaient traditionnellement dans la préfecture forestière de la Lobaye située au sud-

ouest de la capitale Bangui. Petit à petit, la consommation des chenilles est apparue à Bangui, à cause de leur chair qui est très appréciée par la population. De nos jours, l'ensemble du territoire national en consomme et c'est entré dans les habitudes alimentaires des Centrafricains.

L'objet de cet article est d'analyser les circuits commerciaux des chenilles comestibles à Bangui et la rentabilité financière des activités des différents acteurs impliqués.

Méthodes

L'étude a porté sur les villages alignés le long de la route de Mbaïki et sur le marché du poste kilométrique 5 (PK5) qui est le plus grand centre commercial des chenilles comestibles. Elle a duré 2 mois environ, de juillet à août 2002. L'échantillon retenu pour cette étude est constitué des différents acteurs impliqués dans le commerce des chenilles: 40 ramasseurs, 40 revendeuses et 40 consommateurs, soit un total de 120 acteurs. Ces acteurs ont été choisis d'une manière aléatoire le jour même des entretiens sur le marché. Les données ont été collectées moyennant des guides d'entretien semi-directifs, destinés aux différents ac-

* Université de Bangui, Faculté de Droit et des Sciences Economiques.
BP. 1983, Bangui, République Centrafricaine — E-mail: mbetid@hotmail.com
Reçu le 13.11.03. et accepté pour publication le 23.01.04.

teurs faisant partie de l'échantillon. Un type de guide a été conçu pour chaque type d'acteur (un spécimen des guides d'entretien est disponible pour les lecteurs intéressés). Ces données collectées ont porté sur les quantités ramassées, consommées et commercialisées, sur les circuits de commercialisation ainsi que sur les coûts liés à chaque activité. La rentabilité financière de chaque activité a été analysée en utilisant la méthode coûts/bénéfices. Les produits bruts ont été estimés à partir des flux monétaires issus de la vente des chenilles. Les charges ont concerné la main-d'œuvre et les frais de commercialisation; la main-d'œuvre est valorisée au prix du marché, 500 et 1.000 FCFA (1 Euro = 655 FCFA) par journée de travail respectivement pour les ramasseurs et les revendeuses. Les marges bénéficiaires brutes ont été déterminées en déduisant les charges des produits bruts.

Les chenilles se vendent en petits tas de 50 FCFA, 100 FCFA voire 200 FCFA. Pour avoir une même base de calcul, l'unité de mesure retenue est le kilogramme

Résultats et discussions

Zones d'approvisionnement et statuts sociaux des acteurs

Les chenilles comestibles vendues sur le marché de PK5 proviennent des villages alignés le long de la route de Mbaïki. La majorité des ramasseurs sont des hommes (85%) dont 88% sont des élèves du cycle primaire et du cycle secondaire. Le ramassage des chenilles n'est pas une activité principale en milieu rural car il ne dure qu'au maximum deux mois dans l'année (juillet et août). Cette période coïncide avec celle des vacances scolaires, ce qui amène le plus souvent les élèves rentrés aux villages à se lancer dans cette activité pour préparer leur rentrée scolaire.

En revanche, la revente des chenilles est une activité assurée par des femmes (100%). Comme pour le ramassage, on note que 75% des revendeuses sont des élèves du cycle secondaire qui cherchent à s'occuper pendant les vacances. C'est souvent une activité secondaire pour les 25% des revendeuses qui sont des commerçantes de fruits et légumes (2, 9), mais elle peut devenir leur principale activité pendant la période de ramassage.

Ramassage des chenilles

Le ramassage des chenilles se fait très tôt le matin quand elles tombent des arbres. Les ramasseurs quittent le village vers 4 heures du matin pour rentrer en forêt, munis de cuvettes et de seaux. Ils marchent en moyenne 1 heure pour arriver aux sites et le ramassage se fait généralement entre 5 et 8 heures du matin. En moyenne, le temps consacré au ramassage est de 5 heures par jour, ce qui correspond à la moitié de la journée de travail (JT) consacrée aux activités agricoles pendant la même période (6), pour 3,5 kg de chenilles obtenus par personne. De cette collecte, 0,5 kg de chenilles est réservé pour l'autoconsommation de la famille et 3 kg sont destinés au marché. Une fois de retour aux villages vers 9 heures du ma-

tin, les ramasseurs qui ont des travaux champêtres à exécuter peuvent encore les réaliser.

Circuits commerciaux des chenilles

Les chenilles alimentaires sont disponibles sur le marché de juillet à août. Les circuits de commercialisation sont diversifiés et animés par différents acteurs. On distingue ainsi deux circuits de commercialisation des chenilles:

Ramasseurs → Consommateurs C1
 Ramasseurs → Revendeuses → Consommateurs C2

Le circuit C2 est le plus fréquent, il assure l'acheminement aux consommateurs de 92% de la quantité de chenilles ramassées. Les revendeuses, constituées à plus de 80% des élèves en vacances, y ont un rôle prédominant par leur importance dans la vente en détail aux consommateurs. Les grossistes n'existent pas dans le système de commercialisation des chenilles contrairement aux filières agricoles classiques (7, 8). Le circuit direct n'achemine aux consommateurs donc qu'environ 8% de la quantité de chenilles ramassées. Ces consommateurs sont le plus souvent des fonctionnaires en week-end qui en profitent pour s'approvisionner directement auprès des ramasseurs.

Les échanges entre les ramasseurs et les revendeuses se font dans les villages, ce qui amène les dernières à se déplacer vers les premiers tout en supportant les coûts de transport. Ainsi les prix pour les consommateurs du circuit C1 et les revendeuses du circuit C2 sont identiques (1.000 FCFA/kg). En revanche, le prix à la consommation du circuit C2 est le double de celui du circuit C1 (2.000 FCFA/kg). Le prix au ramasseur représente donc 50% du prix à la consommation au niveau du circuit C2. Toutefois, le prix de chenilles est à la portée de tous les consommateurs: 50 FCFA, 100 FCFA et 200 FCFA selon les tas.

Rentabilité du ramassage et de la vente des chenilles

Pour mieux apprécier la rentabilité des activités de ramassage et de vente des chenilles comestibles, on a établi une esquisse de compte d'exploitation. Pour les ramasseurs, les charges sont liées au temps utilisé alors que pour les revendeuses, outre le temps, il y a aussi les frais de commercialisation relatifs au transport et à la taxe du marché (Tableau 1).

Pour les ramasseurs, les charges de l'activité liées à la main-d'œuvre ne représentent qu'environ 8% du produit brut. Cette activité ne nécessite pas un capital de départ; elle est donc à la portée de tous. La marge bénéficiaire brute dégagée par un ramasseur par jour est de 2.750 FCFA. Il valorise donc la journée de travail effective à 5.500 FCFA, ce qui est plus intéressant par rapport à plusieurs activités en milieu rural (6). Comme le ramassage se fait tous les jours, même le dimanche avant d'aller à l'église ou aux lieux de culte, les ramasseurs dégagent en moyenne une marge bénéficiaire brute de 82.500 FCFA par mois.

Pour les revendeuses, les charges commerciales s'élèvent à 12.500 FCFA et représentent environ 62%

Tableau 1
Résultats économiques bruts de l'activité journalière en FCFA

Acteurs	Charges	Produit brut
Ramasseur	Main-d'œuvre:	Vente de chenilles:
	0,5 JT x 500F/JT = 250 F	3 kg x 1.000 F/kg = 3.000 F
	Marge bénéficiaire brute= 2.750 F	
	3.000 F	3.000 F
Revendeuse	Achat chenilles:	Vente de chenilles:
	10 kg x 1.000F/kg = 10.000 F	10 kg x 2.000F/kg = 20.000 F
	Transport et taxe du marché:	
	= 1.500 F	
	Main-d'œuvre:	
1JT x 1.000 F/JT = 1.000 F		
	Marge bénéficiaire brute= 7.500 F	20.000F
	20.000 F	

du produit brut. La marge bénéficiaire brute dégagée par une revendeuse est de 7.500 FCFA par journée de travail, ce qui est supérieur à celle du ramasseur. Pour 1 FCFA dépensé, elle gagne 0,6 FCFA en plus. Si la revendeuse se consacre à la vente des chenilles pendant toute la période, elle dégage une marge bénéficiaire brute de 225.000 FCFA par mois. Par ailleurs, on note qu'environ 62% des élèves revendeuses qui n'ont pas eu de bons résultats scolaires ne sont pas retournées à l'école. Avec l'argent généré par la vente des chenilles, elles se sont installées comme commerçantes de fruits et légumes.

Utilisation des chenilles comestibles

L'utilisation des chenilles est limitée à la consommation humaine. Elles sont très prisées par toutes les catégories sociales en milieu rural comme en milieu urbain. Les consommateurs les apprécient pour trois principales raisons. En effet, 50% des consommateurs estiment que les chenilles sont très nutritives, 40% des consommateurs préfèrent les chenilles pour la saveur et 10% des consommateurs mangent les chenilles puisqu'ils pensent que c'est leur coutume.

En ce qui concerne la fréquence de consommation en juillet et août, 30% des consommateurs mangent les chenilles une fois par jour sous différentes formes, 40% les consomment une fois tous les deux jours et 30% les consomment de temps en temps. Les différentes formes de consommation sont en friture ou en sauce. Environ 60% des consommateurs préfèrent les chenilles frites, 35% la sauce avec les chenilles blanchies et 5% la sauce avec les chenilles séchées.

Conclusion

Les chenilles comestibles sont une ressource alimentaire non conventionnelle de grande importance économique et sociale pour les populations centrafricaines, particulièrement pour les élèves en vacances. C'est aussi une source de protéines et de diversification alimentaire. En outre, le ramassage et la vente des chenilles permettent aux élèves en vacances de mieux préparer leur rentrée scolaire, et pour ceux qui ont des mauvais résultats scolaires de s'insérer dans la vie active comme commerçantes de fruits et légumes.

Références bibliographiques

- Ekoué S. & Kuevi-Akue K., 2002, Enquête sur la consommation, la répartition et l'élevage des escargots géants au Togo. *Tropicultura*, **20**, 1, 17-22.
- Layenzoli G.F., 1998, Les marchés des bananes à Bangui: analyse des circuits de commercialisation. Mémoire de maîtrise en sciences économiques, Université de Bangui, 53 p.
- Malaisse F., Demesmaecker A., Matera J., Wathélet B. & Lognay G., 2003, Enfin "Tubambe" dévoile son identité! *Hadrapsis ethiopia* (Bethune-Baker) (Limaconidae), une chenille comestible des forêts claires zambésiennes. *Biotech. Agron. Soc. Environ.* **7**, 2, 67-77.
- Malaisse F. & Lognay G., 2003, Les chenilles comestibles d'Afrique tropicale pp. 271-295, in: E. Motte-Florac, JMC. Thomas (Editeurs), Les insectes dans la tradition orale, Paris.
- Malaisse F. & Parent G., 1980, Les chenilles comestibles du Shaba méridional au Zaïre. *Naturalistes Belg.* **61**, 1, 2-24.
- Mbétid-Bessane E. & Bésacier C., 1996, Typologie des exploitations agricoles de la région forestière du sud-ouest de la République Centrafricaine. ICRA, Bangui, 120 p.
- Mbétid-Bessane E. & Bokossy N., 1997, Etude de la filière oignon dans la direction de développement agricole centre-ouest de la Centrafrique. Rapport de consultation, FAO/PNUD, Bangui, 37 p.
- Mbétid-Bessane E. & Bokossy N., 1998, Etude de la filière pomme de terre dans la direction de développement agricole centre-ouest de la Centrafrique. Rapport de consultation, FAO/PNUD, Bangui, 32 p.
- Ngarasso J.E., 1997, Les marchés de légumes à Bangui: organisations et possibilités d'amélioration. Mémoire de maîtrise en sciences économiques, Université de Bangui, 43 p.
- Roulon-Doko P., 1998, Chasse, cueillette et culture chez les Gbaya de Centrafrique. L'Harmattan, Paris, 540 p.
- Sodjinou E., Biaou G. & Codjia J.C., 2002, Caractérisation du marché des escargots géants africains (achatines) dans les départements de l'Atlantique et du littoral au Sud-Bénin. *Tropicultura*, **20**, 2, 83-88.

E. Mbétid-Bessane, Centrafricain, Docteur (nouveau régime) en Economie rurale, Maître-assistant à la Faculté de droit et des Sciences économiques, Université de Bangui, République Centrafricaine.