

## Burundi : un expert biologiste appelle à la promotion des champignons comestibles

@rib News, 04/04/2017 Source Xinhua Les champignons domestiques devraient être promus au Burundi dans le cadre de la réhabilitation de la sécurité alimentaire dans le pays, a plaidé mardi à Bujumbura M. Prosper Kiyuku, expert biologiste burundais et professeur à la Faculté d'agronomie et de biologie au sein de l'Université du Burundi. Selon lui, cette culture des champignons comestibles "riches en protéine et non exigeants en termes de moyens de production" assurera la sécurité alimentaire au Burundi, pays avec une population majoritairement paysanne et non suffisamment pourvu en terres cultivables.

D'après le ministre burundais de l'Agriculture et de l'Elevage, Désiré-Guide Rurema, le Burundi fait face, depuis septembre 2016 à ce jour, à une crise alimentaire consécutive aux phénomènes de changements climatiques El Nino (forte pluviométrie) et La Nina (déficit hydrique). De son côté, le Fonds des Nations unies pour la population (FNUAP) fait remarquer que du fait de cette crise, trois millions de Burundais, soit près d'un quart de la population du pays, sont en besoin d'assistance alimentaire. "Cela est d'autant plus urgent en ce moment où le taux de malnutrition chez des enfants burundais de moins de cinq ans dépasse le cap de 50%", a insisté l'expert. Pour lui, les champignons comestibles "ne soient pas entièrement soumises" aux aléas climatiques et que l'attente de leurs récoltes ne dure pas longtemps moyennant une production tous les trois semaines (21 jours). Il conseille que le Burundi y mette un accent particulier dans les années à venir dans une perspective d'adaptation des "crises alimentaires cycliques" qui secouent le pays depuis le recouvrement de l'indépendance en juillet 1962. Le Pr Kiyuku a déploré en revanche le sous-développement des unités de production de semences de champignons au Burundi, notant qu'une telle situation entrave la vulgarisation de cette culture dans le pays et ce aux dépens de la sécurité alimentaire. Il a fait remarquer également que les semences de champignons cultivés au Burundi sont produites dans des laboratoires nécessitant des "équipements sophistiqués" et qui requièrent des connaissances en microbiologie qui ne sont pas à la portée de la majorité de la population burundaise. Pour éviter que cette situation perdure, a-t-il plaidé, l'Université du Burundi, particulièrement par le canal de la faculté de biologie, devrait être appuyée au niveau du partenariat national, régional et international, afin que la technologie ad hoc dans la culture des champignons comestibles soit simplifiée pour être accessible au milieu rural burundais. Le Pr Kiyuku a fait remarquer également que le développement de la culture des champignons comestibles au Burundi se heurte aussi à la problématique de leur conservation une fois récoltées, parce qu'elles sont périssables après 24 à 48 heures en dehors de la chaîne de froid". C'est du fait de cette vulnérabilité, a-t-il signalé, que cette denrée alimentaire est rarement remarquée sur les étalages des produits agricoles vivriers des marchés burundais. Pour en venir à bout de ce défi, a-t-il recommandé, la mise en valeur des technologies de séchage et de transformation en poudre au Burundi, peut faire que le produit puisse être conservé durant une période de trois mois.

À

À

(adsbygoogle = window.adsbygoogle || []).push({});