Burundi : L’agriculture hors-sol pour faire face à la rareté des terres

SciDev.Net, 11/03/22 [BUJUMBURA] Lâ€™agricultureÂ hors-sol tend Ã se vulgariser auÂ Burundi. Elle se traduit par desÂ culturesÂ oÃ¹ les vÃ©gÃ©taux effectuent leur cycle complet de production sans que leÂ systÃ¨meÂ racinaire ait Ã©tÃ© en contact avec le sol.

Contrairement aux autres cultures, les cultures hors sol sont faites sur les rÃ©sidus des rÃ©coltes : des fanes de haricot, des rafles de maÃ¯s, des pailles de blÃ©, etc. Lâ€™un des aliments les plus cultivÃ©s selon cette technique au Burundi est le champignon, encore appelÃ© pleurote.

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

Â«Â Les champignons se cultivent sur tout ce qui est rÃ©sidus de lâ€™agriculture et de lâ€™agro-industrie. Avant de procÃ©de culture proprement dite, il faut dâ€™abord dÃ©sinfecter les substrats. Ce qui se fait gÃ©nÃ©ralement par pasteurisation Ã haut tempÃ©rature. Cette opÃ©ration est exigÃ©e parce que les substrats sont ramassÃ©s dans les champs et contiennent un certain nombre de contaminantsÂ Â», affirme Prosper Kiyuku, co-auteur dâ€™uneÂ Ã©tudeÂ publiÃ©e en 2013 sur le sujet. â€ culture hors-sol accÃ©lÃ¨re la croissance des vÃ©gÃ©taux et rÃ©duit le risque de maladies qui se dÃ©veloppent naturellement dans le solâ€• Prosper Kiyuku, universitÃ© du Burundi Cette Ã©tude avait alors dÃ©montrÃ© que toutes les provinces du Burun disposent de bonnes conditions pour la mise en culture dâ€™une large gamme de champignons comestibles en offrant tant la chaleur des plaines que les tempÃ©ratures plus basses en altitude ainsi que toute une sÃ©rie de dÃ©chets de lâ€™industrie de lâ€™agriculture jusquâ€™Ã prÃ©sent quasiment inexploitÃ©s et donc peu coÃ»teux. Â«Â Le projet champignon, culture-ho Ã©tÃ© crÃ©Ã© Ã lâ€™universitÃ© du Burundi en 1994 en collaboration avec lâ€™universitÃ© de Gand en Belgique. Des rech menÃ©es sur plusieurs espÃ¨ces de champignons, mais les plus rÃ©pandues au Burundi appartiennent au genreÂ PleurotusÂ Â», rappelle Vincent Nteziryayo, enseignant et chercheur Ã la facultÃ© dâ€™agronomie et de bio-ingÃ©nier (FABI) de lâ€™universitÃ© du Burundi.La culture hors-sol des pleurotes Ã©tait alors perÃ§ue comme une alternative qui pourrai contribuer significativement Ã la diversification et Ã lâ€™augmentation des ressources alimentaires. La culture des champignons se fait dans une maison et non dans des champs Ã ciel ouvert comme se fait celle des autres plantes. Se cultivant hors-sol, les champignons nâ€™ont pas besoin de terre arable, de fertilisants ni de pesticides. Câ€™est une culture no saisonniÃ¨re qui a un cycle cultural de 28 jours. RÃ©my Sibomana, chargÃ© de recherche Ã lâ€™universitÃ© populaire Hagur (UPH) indique que la culture des champignons est facile Ã pratiquer tout comme elle porte des fruits et des dividendes en peu de temps. En effet, les chercheurs affirment que dans la rÃ©gion des Grands lacs africains dont fait partie le Burundi, le rendement de la culture de pleurotes se situe en gÃ©nÃ©ral entre 30 et 40 % des champignons pour les substrats non enrichis, avec un taux de stÃ©rilisation de 2 %, et en culture en gros sachets. Pour les substrats plus riches, disent-ils, les rendements peuvent varier entre 60 et 80 %. Ils ajoutent que les essais de culture en champignonniÃ¨re ont montrÃ© quâ€™il est possible dâ€™incuber une tonne de bottes de substrat dans une champignonniÃ¨re de 40 m2 et de produire facilement 4 tonnes de champignons frais par an, ce qui Ã©quivaudrait Ã un revenu de 4.000 Ã 6.000 US$, en fonction Ã©videmment du prix de vente. La SociÃ©tÃ© de valorisation de lâ€™espace et de la transformation (SOVERT) est spÃ©cialisÃ©e dans la cultu des champignons. Elle est basÃ©e sur la colline de Kibimba, commune Giheta dans la province de Gitega. Michel Barakamfitiye, un de ses responsables, confirme que sa culture nâ€™exige pas beaucoup de moyens et sa production est trÃ¨s rapide. Il soutient que la rÃ©colte de SOVERT est passÃ©e de 80 Kg Ã 2 tonnes par mois en peu de temps et que toute cette production est Ã©coulÃ©e sur le marchÃ© local. Hakizimana DÃ©o qui utilise les champignons pour faire des brochettes au Bar Mwibanga de Kibimba indique quâ€™ils sont trÃ¨s apprÃ©ciÃ©s par les consommateurs. GÃ©rard Ntirampeba de lâ€™association RAJES (Rassemblement des jeunes pour la solidaritÃ©) fait savoir quâ€™actuellement les champignons comestibles font lâ€™objet dâ€™une culture domestique. En pÃ©riode de sÃ©cheresse, elle permet en effet de fournir des proc frais tout en transformant des dÃ©chets agricoles en protÃ©ines alimentaires de haute qualitÃ©. Par cette culture, dit-il, la population pourra consommer rÃ©guliÃ¨rement les champignons pendant lâ€™annÃ©e sans interruption. Et par sa rentabilitÃ© cette technique gÃ©nÃ¨re des revenus aux paysans burundais. Â« Les champignons constituent un aliment Ã haute valeur nutritionnelle en raison de leur richesse en protÃ©ines, en acides gras insaturÃ©s et polyinsaturÃ©s, en vitamines, en Ã©lÃ©ments minÃ©raux majeurs et en oligoÃ©lÃ©ments Â», justifie Prosper Kiyuku qui est par ailleurs biologiste Ã lâ€™univer Burundi. Â«Â De nombreuses vertus thÃ©rapeutiques leur sont Ã©galement attribuÃ©es : rÃ©duction de la cholestÃ©rolÃ©mie glycÃ©mie, de la fatigue, renforcement du systÃ¨me immunitaire, capacitÃ© dâ€™Ã©liminer de nombreuses toxines mÃ©taboli en raison de la prÃ©sence de polysaccharides Ã propriÃ©tÃ©s antioxydantes, propriÃ©tÃ©s antitumoralesÂ Â», ajoute ce dern MÃ©dard Ndayikengurukiye, directeur de la Promotion des filiÃ¨res agricoles et produits forestiers non ligneux au sein du ministÃ¨re de lâ€™Environnement, de lâ€™agriculture et lâ€™Ã©levageÂ avoue que la culture des champignons contribue Ã la alimentaire. Â«Â Car, elle ne demande pas beaucoup dâ€™espace, on peut les cultiver hors-sol et câ€™est moins exigeant. Po une seule souche, les exploitants de ces cultures peuvent rÃ©colter 3 Ã 4 fois. Et Ã§a contribue aussi Ã lâ€™amÃ©lioration de revenus des mÃ©nagesÂ Â», explique ce dernier. Les chercheurs soutiennent que ce mode de culture a Ã©tÃ© promu comme lâ€™une des solutions alternatives afin dâ€™augmenter la production vivriÃ¨re dans un contexte environnemental dâ€™insuffis des terres. Car, disent-ils, ce mode de culture est Ã©conomique en matiÃ¨re de gestion dâ€™espace et il offre plusieurs avantages par rapport Ã lâ€™agriculture traditionnelle. Prosper Kiyuku souligne par exemple que la culture hors-sol accÃ©lÃ¨re la croissance des vÃ©gÃ©taux et rÃ©duit le risque de maladies qui se dÃ©veloppent naturellement dans le sol. Pour ce qui est des engrais minÃ©raux, il fait savoir que les techniques de culture hors-sol conduisent aussi Ã une Ã©conomie importante

puisque les apports sont calculÃ©s en fonction des besoins. Sur le plan de la rÃ©silience auxÂ changements climatiques, la culture des champignons peut se pratiquer tout au long de lâ€™annÃ©e sans aucune influence des saisons. Elle est aussi respectueuse de lâ€™environnement puisquâ€™elle nâ€™exige pas de terres arables et se satisfait des rÃ©sidus de rÃ©coltes herbes de la savane destinÃ©e Ã Ãªtre brÃ»lÃ©es au bout de leur cycle vÃ©gÃ©tatif. Enfin, Ã lâ€™issue du processus de cul substrats utilisÃ©s peuvent Ãªtre compostÃ©s et contribuer Ã la fertilisation des champs et des jardins de case. Ils peuvent aussi servir Ã lâ€™alimentation du bÃ©tail ou des poissons de pisciculture. En outre, cette culture est pratiquÃ©e dans un but dâ€™Ã©conomie dâ€™eauÂ et dâ€™engrais. Ainsi, lâ€™utilisation des engrais et produits chimiques connait une rÃ©duction Â Par ailleurs, Â«Â comme elle se pratique sur les rÃ©sidus de lâ€™agriculture et de lâ€™agro-industrie, le recyclage des solution entraÃ®ne beaucoup moins de ruissellement dâ€™eau et de fertilisants dans lâ€™environnement et rÃ©duit donc laÂ pollutionÂ comparativement Ã la culture en pleine terreÂ Â», dÃ©crivent les experts. RÃ©my Sibomana martÃ¨le quâ€™au cela, la consommation familiale, la commercialisation du surplus de production des champignons peuvent, sans aucun doute, contribuer Ã lâ€™autonomisation et Ã lâ€™amÃ©lioration des conditions socio-Ã©conomiques des mÃ©nages. Au mo prix de la viande ne cesse de monter, Jean-Marie Habarugira un promoteur de la culture des champignons dans la commune de Rutegama, province de Muramvya, trouve que le champignon est un vrai substituant. Â«Â A force de consommer les champignons en lieu et place de la viande dans les localitÃ©s oÃ¹ ils sont cultivÃ©s, lâ€™abattage des animaux domestiques comme les vaches et les chÃ¨vres a baissÃ© sensiblement.Â Et cela a contribuÃ© Ã lâ€™augmentation du chept bovinÂ Â», corrobore lâ€™universitaire RÃ©my Sibomana.Face au succÃ¨s de cette technique des organisations, Ã lâ€™instar lâ€™Appui au DÃ©veloppement IntÃ©gral et Ã la SolidaritÃ© sur les Collines (ADISCO), souvent en collaboration avec la FABI organisent des programmes de formation pour vulgariser la culture hors-sol au Burundi. Cependant, Prosper Kiyuku prÃ©cise que cette pratique ne peut pas sâ€™appliquer Ã dâ€™autres cultures de consommation courante : maÃ¯s, riz, harico manioc, banane, etc. Par contre, elle peut sâ€™appliquer pour pas mal de lÃ©gumes : choux, oignons, carottes et mÃªme les courgesâ€¦ Par:Â Ferdinand Mbonihankuye

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