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

@rib News,Â 04/04/2017Â â€“ SourceÂ Xinhua Les champignons domestiques devraient Ãªtre promus au Burundi dans le cadre de la rÃ©habilitation de la sÃ©curitÃ© alimentaire dans le pays, a plaidÃ© mardi Ã Bujumbura M. Prosper Kiyuku, expert biologiste burundais et professeur Ã la FacultÃ© d'agronomie et de biologie au sein de l'UniversitÃ© du Burundi. Selon lui, cette culture des champignons comestibles "riches en protÃ©ine et non exigeants en termes de moyens de production" assurera la sÃ©curitÃ© alimentaire au Burundi, pays avec une population majoritairement paysanne et non suffisamment pourvu en terres cultivables.

D'aprÃ¨s le ministre burundais de l'Agriculture et de l'Elevage, DÃ©o-Guide Rurema, le Burundi fait face, depuis septembre 2016 Ã ce jour, Ã une crise alimentaire consÃ©cutive aux phÃ©nomÃ¨nes de changements climatiques El Nino (forte pluviomÃ©trie) et La Nina (dÃ©ficit hydrique). De son cÃ´tÃ©, le Fonds ds Nations unies pour la population (FNUAP) fait remarquer que du fait de cette crise, trois millions de Burundais, soit prÃ¨s d'un quart de la population du pays, sont en besoin d'assistance alimentaire. "Cela est d'autant plus urgent en ce moment oÃ¹ le taux de malnutrition chez des enfants burundais de moins de cinq ans dÃ©passe le cap de 50%", a insistÃ© l'expert. Pour lui, les champignons comestibles "ne soient pas entiÃ¨rement soumises" aux alÃ©as climatiques et que l'attente de leurs rÃ©coltes 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 annÃ©es Ã venir dans une perspective d'Ã©radication des "crises alimentaires cycliques" qui secouent le pays depuis le recouvrement de l'indÃ©pendance en juillet 1962. Le Pr Kiyuku a dÃ©plorÃ© en revanche le sous-dÃ©veloppement des unitÃ©s 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 dÃ©pens de la sÃ©curitÃ© alimentaire. Il a fait remarquer Ã©galement que les semences de champignons cultivÃ©s au Burundi sont produites dans des laboratoires nÃ©cessitant des "Ã©quipements sophistiquÃ©s" et qui requiÃ¨rent des connaissances en microbiologie qui ne sont pas Ã la portÃ©e de la majoritÃ© de la population burundaise. Pour Ã©viter que cette situation perdure, a-t-il plaidÃ©, l'UniversitÃ© du Burundi, particuliÃ¨rement par le canal de la facultÃ© de biologie, devrait Ãªtre appuyÃ©e au niveau du partenariat national, rÃ©gional et international, afin que la technologie ad hoc dans la culture des champignons comestibles soit simplifiÃ©e pour Ãªtre accessible au milieu rural burundais. Le Pr Kiyuku a fait remarquer Ã©galement que le dÃ©veloppement de la culture des champignons comestibles au Burundi se heurte aussi Ã la problÃ©matique de leur conservation une fois rÃ©coltÃ©es, parce qu'elles sont "pÃ©rissables aprÃ¨s 24 Ã 48 heures en dehors de la chaÃ®ne de froid". C'est du fait de cette vulnÃ©rabilitÃ©, a-il signalÃ©, que cette denrÃ©e alimentaire est rarement remarquÃ©e sur les Ã©talages des produits agricoles vivriers des marchÃ©s burundais. Pour en venir Ã bout de ce dÃ©fi, a-t-il recommandÃ©, la mise en valeur des technologies de "sÃ©chage et de transformation en poudre" au Burundi, peut faire que le produit puisse Ãªtre conservÃ© durant une pÃ©riode de trois mois.

Â

Â

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