

## **Le *Moringa oleifera*** **Un arbre-légume pour combattre la malnutrition infantile**

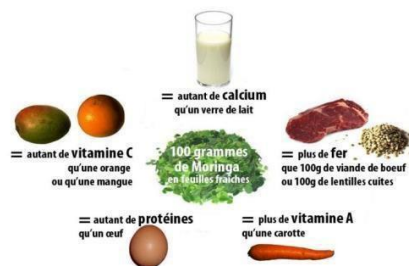
René Billaz

Ce n'est pas pour rien que le *Moringa oleifera* est connu dans plusieurs pays africains sous le nom « d'arbre du Paradis » : son feuillage est en effet particulièrement riche en vitamines et acides aminés à haute valeur nutritionnelle.

Un pied de *Moringa*



La composition des feuilles



Familier des savanes tropicales, originaire du Pakistan, il a été introduit en Afrique de l'Est il y a plusieurs siècles et a progressé vers l'Ouest. Il est maintenant présent dans les savanes sahéliennes, de façon sporadique, sans être cultivé. Mais ses feuilles sont très utilisées en cuisine : il existe un grand nombre de recettes traditionnelles. Il a donc été très étudié : on trouve sur le site Moringanews beaucoup de références à son sujet.

Microfel s'y intéresse depuis une douzaine d'années. Il a organisé en 2009 une visite dans quatre pays producteurs : le Burkina Faso, le Niger, le Bénin et le Togo, à l'issue duquel il s'est décidé à contribuer à sa promotion au Burkina Faso.

Pour valoriser au mieux son potentiel nutritionnel, il faut maîtriser les conditions de séchage et de conditionnement dans les conditions villageoises, le plus fréquemment sans électricité, alors que, les feuilles, si elles sont insuffisamment séchées risquent d'être contaminées par des microorganismes pathogènes. Des dispositions pratiques existent, mais le conditionnement final a lieu dans les villages disposant d'électricité.

Un atelier de séchage au Togo



Un sachet de poudre de feuilles au Burkina



Microfel a montré qu'en conditions paysannes, c'est dans les espaces maraîchers qu'il trouve les meilleures conditions de culture, en périphérie des planches de légumes, car il bénéficie des arrosages et aussi de la biodiversité végétale qui inhibe le développement d'une chenille défoliatrice du genre *Zoorna* qui peut faire des ravages en culture pure.

Des pieds de *Moringa* en bordure de planches maraîchères au Burkina Faso



Au Burkina Faso, le *Moringa oleifera* a connu un développement spectaculaire ces dernières années, puisqu'on y dénombre, dans l'ensemble du pays, plusieurs dizaines de producteurs, de conditionneurs et de commerçants. Il est aussi cultivé pour l'exportation.

L'autorisation de mise sur le marché (AMM), qui relève des autorités sanitaires, permettrait que les poudres de feuilles séchées soient vendues en pharmacie, comme l'est actuellement la spiruline (produite artisanalement à partir de cultures d'algues vertes). Cette AMM a été obtenue au Togo et au Nigéria. Les populations urbaines (30 % environ de la population totale) pourraient ainsi bénéficier des mérites de cette culture. Cet objectif a une importance majeure dans un pays où un enfant sur trois souffre de malnutrition, avec des conséquences irréversibles sur les capacités cognitives.

Au-delà du seul Burkina Faso, la majorité des jeunes des autres pays sahéliens francophones, de la Mauritanie au Tchad, souffrent également de malnutrition chronique. Sur la base du schéma : un enfant rural, un pied de *Moringa* cultivé par ses parents dans leur espace maraîcher, on peut imaginer une contribution significative à la lutte contre la malnutrition infantile si ses feuilles sont intégrées aux repas des cantines scolaires.

Bien entendu il s'agit d'un travail considérable, quand on sait que près de 70.000 villages sont concernés et que les thèmes de formation sont très nombreux : conditions de culture, taille (le sécateur est encore inconnu), de séchage, de conditionnement

Microfel pourrait y contribuer par les documents pédagogiques dont il dispose et qu'il peut créer et en formant des formateurs nationaux. Vaste programme, qui supposerait qu'elle ait les moyens de recruter un professionnel dédié à cette activité. Microfel pourrait alors mobiliser les moyens financiers de la Coopération au développement.