

PCP Agroforesterie Cameroun  
Pôle de compétences en partenariat



# Projet AFS4FOOD

## Activités prévues au Cameroun

# CONTEXTE

**Forte augmentation de la production de cacao et des surfaces plantées en cacao ces cinq dernières années, fortement encouragée par l'augmentation du prix du cacao**

## **Cacaoculture traditionnelle :**

**Petites exploitations familiales (moins de 6 ha) basées sur:**

- des parcelles de vivriers, gérées par les femmes ;**
- des parcelles de cacaoyers, associés à d'autres espèces pérennes (fruitières et forestières), généralement gérées par les hommes.**

## **Nouvelle tendance:**

- Exploitations plus importantes fonctionnant avec du personnel salarié ;**
- Plus grande importance du cacaoyer dans ces exploitations.**

# Objectifs du projet

**Mesurer l'évolution de la place relative du cacao et des cultures alimentaires (vivriers et fruitiers) dans les exploitations situées dans deux régions du centre Cameroun.**

**Évaluer l'impact présent et futur de cette évolution sur le marché intérieur des produits alimentaires.**



**Proposer des solutions techniques et politiques pour assurer la survie d'une agriculture familiale permettant le maintien de la sécurité alimentaire**

# Objectifs du projet

**Évaluer l'efficacité de différentes voies d'amélioration des systèmes agro-forestiers à base de cacaoyers :**

- Amélioration du rendement : nouveaux types de parcelles associant cacaoyers , vivriers, plantain et autres espèces pérennes (fruitiers, palmier à huile et cocotier) ;**
- Amélioration de la qualité des produits (cacao et safou)**



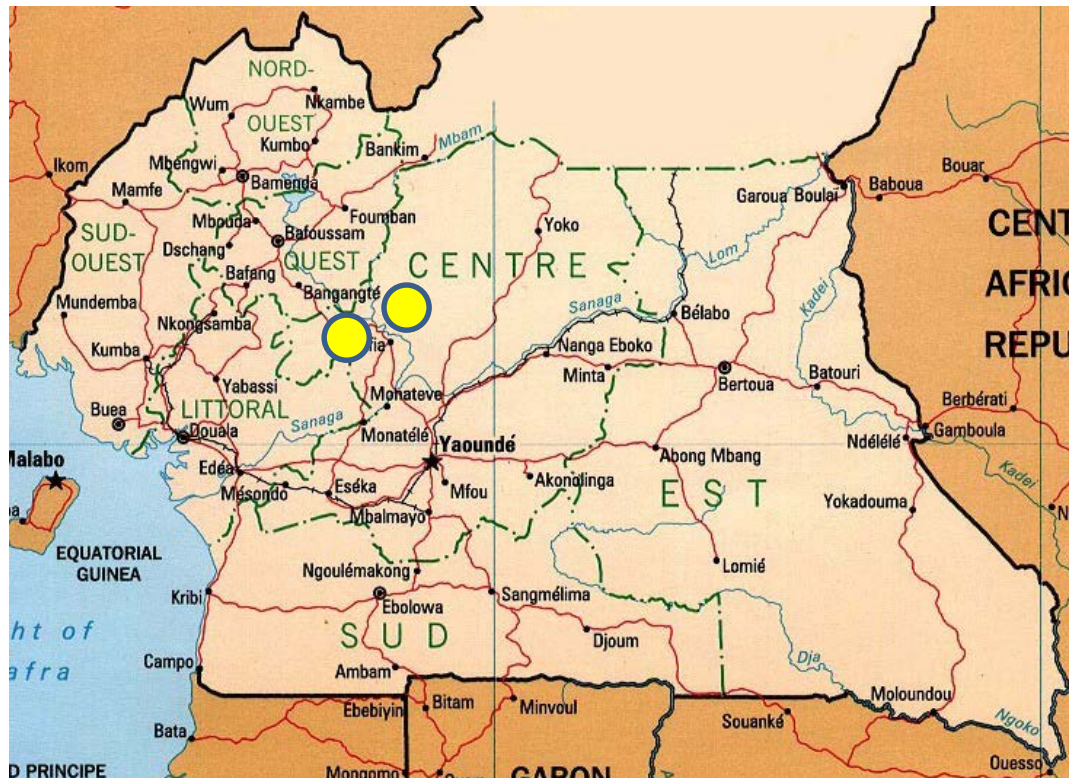
**Proposer aux planteurs des solutions techniques pour sécuriser et améliorer leurs revenus tout en maintenant les avantages liés à la cacaoculture traditionnelle (diversification des revenus, durabilité et services environnementaux)**

# GT 1. Gestion et coordination du projet

## GT 1.1. Identification des groupes cibles du projet (CIRAD, IRAD)

### Deux sites identifiés:

- Environs de Bokito : SAF traditionnels sur savane et galeries forestières
- Environs de Talba : Front pionnier (nouvelle tendance)



Environs de  
Bokito:

Bakoa, Begny,  
Tobagn et  
Kedia

Environs de  
Talba:

le choix des  
villages et des  
exploitants sera  
réalisé à partir  
de mi-octobre

**Les exploitants de ces sites seront les premiers  
bénéficiaires du projet**



**Informés des résultats et des recommandations issues du projet  
lors de séances de restitution à la fin du projet.**

**Prioritairement impliqués dans la mise en œuvre d'actions visant à  
mettre en pratique les recommandations issues du projet.**



# GT 1.2. Mise en place d'un comité de suivi du projet

**Ce comité de suivi sera composé de:**

**Personnes intervenant dans des programmes et projets:**

**Similaires à  
AFS4FOOD**



**Mise en commun régulière des expériences, des méthodologies et des résultats**

**En aval de  
AFS4FOOD  
(formation,  
vulgarisation)**



**Valorisation rapide des résultats et possibilité de réorienter certaines actions de recherche pour rendre les résultats plus applicables**

**Porte-parole des planteurs impliqués dans le projet**



**Suivi régulier des préoccupations des planteurs par rapport au déroulement et aux résultats du projet**



# **GT 2: Caractérisation des exploitations et identification des déterminants de l'évolution des ménages et des paysages**

**GT 2-1. Analyse spatio-temporelle des exploitations (CIRAD et Université Yaoundé 1)**

**Données bibliographiques**

**Enquêtes à Talba (données sur Bokito déjà disponibles)**

**Téledétection: 4 images des environs de Bokito, déjà analysées  
Images des environs de Talba à acquérir**



**Description du paysage agricole et de son évolution dans ces deux sites**

## **GT 2.2: Evolution des stratégies et des activités agricoles des petits exploitants: contributions relatives des cultures vivrières et pérennes à la sécurité alimentaire et au bien-être des ménages (CIRAD – Université de Dschang)**

**Enquêtes à Bokito et Talba sur l'évolution des exploitations et des exploitants et son impact sur les cultures vivrières et alimentaires**



**Compréhension des stratégies d'adaptation des planteurs à différentes conditions environnementales**

# **GT 2.3: Modélisation des résultats obtenus sur les 2 sites (CIRAD)**

**Définition de différents scenario d'évolution de l'environnement naturel (climat) et économique**



**Identification des systèmes d'exploitation familiale les plus aptes à s'adapter aux différents scénarios**



**Proposition d'actions techniques et politiques adaptées pour assurer le maintien et le développement des systèmes les plus résilients**

# GT3: Évaluation des SAF (traditionnels et expérimentaux) pour leurs performances agronomiques , les services environnementaux et leur apport alimentaire (CIRAD – IRAD – Université Yaoundé 1)

Inventaire quantifié des espèces et de  
leur utilisation par les planteurs



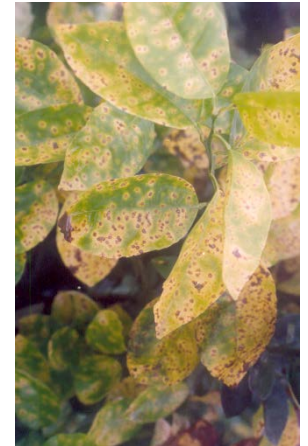
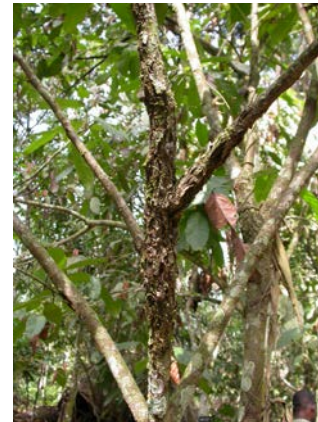
# GT3: évaluation des SAF (traditionnels et expérimentaux) pour leurs performances agronomiques , les services environnementaux et leur apport alimentaire (CIRAD – IRAD – Université Yaoundé 1)

## Quantification de la production des différents produits de la parcelle (cacao, plantain, fruits et vivrier)



# GT 3 : Évaluation des SAF (traditionnels et expérimentaux) pour leurs performances agronomiques , les services environnementaux et leur apport alimentaire (CIRAD – IRAD – Université Yaoundé 1)

## Évaluation des dégâts de bio-agresseurs sur les principales espèces des parcelles (cacaoyers et fruitiers)



## Évaluation de la diversité des bio-agresseurs et de leurs prédateurs

**GT3: évaluation des SAF (traditionnels et expérimentaux)  
pour leurs performances agronomiques , les services  
environnementaux et leur apport alimentaire  
(CIRAD – IRAD – Université Yaoundé 1)**

**Caractérisation des conditions microclimatiques (humidité et  
lumière) et pédologiques des parcelles**

**Évaluation de la fertilité des sols (matière organique et  
composition minérale)**

**GT3**



**Diagnostic des SAF traditionnels et expérimentaux**



**Définition de SAF combinant au mieux performances agronomiques, durabilité, apport alimentaire et services environnementaux**



# GT 4. Amélioration de la qualité des produits issus des SAF

## GT 4.1 Etude de l'influence de plusieurs facteurs sur la qualité organoleptique du cacao (IRAD-CIRAD-chocolatiers):

- Génotype des cacaoyers (variétés traditionnelles et améliorées)
- Niveau d'ombrage
- Type de sol (jachère-forêt –savane)
- Charge des cacaoyers en fruits



**Définir les pratiques culturelles favorables à la production de cacao de qualité supérieure en vue d'une commercialisation à un prix plus incitatif**



## GT 4.2. Amélioration de la conservation et de la valorisation du safou (*Dacryodes edulis*) (IRAD):

Le safou est un fruit qui peut être conservé frais pendant un maximum de 2 semaines

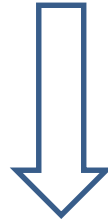


Mise au point de techniques rudimentaires de séchage par les planteurs



Amélioration des techniques de séchage et de conditionnement du produit séché

**Le safou est un fruit riche en acides gras insaturés**



**Étude de l'utilisation de la poudre de safou comme substitut aux graisses animales pour la fabrication de biscuits**

**Évaluation de la qualité nutritionnelle du safou séché et des biscuits confectionnés à partir du safou**

**Étude des effets de la consommation de biscuits à base de safou sur le niveau de cholestérol dans le sang**

# GT 5. Dissémination des résultats du projet

Sessions de restitution des résultats et recommandations aux planteurs impliqués dans le projet

Diffusion des résultats saillants aux responsables des programmes, projets et organismes de vulgarisation et de formation



**Organisation de séances de formation pour mise en application des recommandations issues du projet**

Communications à des conférences

Articles dans revues scientifiques et techniques