



[Vol. 22, No. 4 \(janvier 1995\)](#)

---

## Nourrir les Nigériens : Sidi Modupe Osho

*par Susan Eshett*

Spécialiste en technologie alimentaire, Sidi Modupe Osho attribue pour une bonne part le récent succès de sa recherche à une ressource assez inattendue : la petite fève brune du soja. Pour dire les choses simplement, cette fève est rien de moins qu'une « culture miracle », dit-elle, une sorte de « véhicule pour mes activités de recherche ».

Toutefois, la plupart de ses collègues diraient sans doute que ce sont plutôt la singulière intelligence, l'enthousiasme et le dévouement de la chercheuse qui sont les ingrédients essentiels des produits alimentaires qu'elle a créés à partir de la fève de soja. Ces produits sont de plus en plus acceptés par ses compatriotes nigériens.

Âgée de 35 ans, Osho est née au sein d'une famille nombreuse. Dès sa jeune enfance, elle ressent un goût prononcé pour l'information : « Enfant, mes parents disaient que j'étais la plus curieuse de mes frères et sœurs. » Bien qu'elle ait décidé de se diriger vers les sciences, elle a été tout au long de ses études secondaires davantage portée vers les arts. À mesure qu'elle grandissait, la science l'a cependant accaparée. Aujourd'hui, Osho est diplômée en agriculture du *Delta College University Centre*, au Michigan, en sciences alimentaires de la *Michigan State University*, et en technologie des produits alimentaires de l'*Ohio State University* (1982).

Le premier contact de la scientifique nigérienne avec la fève de soja se fait par le biais d'une recherche sur le manioc. Cet aliment de base de l'Afrique occidentale est hélas! à très faible teneur en protéines; parfois même il n'en contient pas du tout. Osho travaille donc à l'amélioration, par le moyen des légumineuses, de la valeur nutritive des sous-produits du manioc. Dans ce but, elle a réussi au cours des ans à populariser le soja comme source alternative de protéines. Qui plus est, ses produits ont le mérite d'être acceptés par les Nigériens et abordables pour ceux qui ont un faible revenu ou qui habitent la campagne.

La principale tâche d'Osho consiste à coordonner le programme d'exploitation et de transformation de la fève de soja à l'Institut international d'agriculture tropicale (IIAT) dont le siège est à Ibadan, au Nigéria. Elle travaille depuis sept ans au projet d'exploitation du soja lancé par l'IIAT et par l'Institut de recherche et de formation agricoles (IRFA), également au Nigéria. Le CRDI soutient ce projet.

Les recherches doctorales d'Osho à l'université d'Ibadan sur la transformation et la préservation de la banane à cuire la préparait bien pour le projet sur le soja. La chercheuse avait alors fait un séjour dans une collectivité rurale de l'État d'Oyo et appris des villageois eux-mêmes la technique de transformation du dodo ikire, produit alimentaire local très nutritif, dérivé de la banane à cuire. Osho a travaillé de concert avec un économiste, un conseiller en économie domestique, des agronomes et des spécialistes de l'économie agricole. Il fallait « élaborer des utilisations pour la fève de soja qui seraient acceptables du point de vue traditionnel et il fallait également entrer en contact avec les ménages ruraux pour découvrir des technologies qui soient à la fois simples et adaptées à leur style de vie ». La fève de soja était pourtant

mal perçue : « Les missionnaires qui en avaient introduit la culture au Nigéria au début du siècle avaient dit aux fermiers que cette fève contenait un élément toxique. » Les chercheurs ont dû combattre cette croyance et prouvé aux villageois que le soja est très nutritif. Osho se rend bien compte du rôle des facteurs culturels dans l'introduction de nouveaux aliments comme les sous-produits du soja. « Le Nord a beaucoup de céréales, ce qui fait que la plupart des technologies du soja que nous avons élaborées devraient convenir à cette région.»

L'origine du soja remonte jusqu'aux Chinois qui ont introduit la fève dans d'autres parties du monde. La plupart des technologies entourant cette ressource ont été empruntées à la Chine et au sous-continent indien : « Boire du lait de soja est une habitude typiquement asiatique que nous commençons maintenant à adopter. »

Osho et son mari, biostatisticien, se sont rencontrés lors de leurs études aux États-Unis; ils ont trois fils. « Mon mari est une personne très compréhensive, explique-t-elle; il travaille lui-même à l'université d'Ibadan comme chercheur et sait quel dévouement cela exige. » Il apporte son aide à la documentation des travaux de son épouse et à l'analyse statistique.

Osho estime que les pays en développement vont devoir accroître leur niveau de production alimentaire. Mais pour le moment, il importe davantage d'assurer la viabilité durable du projet sur le soja. L'autre défi sera de développer de véritables programmes de recherche de concert avec des institutions nationales d'autres pays africains. Ses réalisations au Nigéria pourraient lui servir de tremplin pour diffuser ses expériences dans d'autres parties du continent et même au-delà.

---

Les lecteurs peuvent reproduire les articles et les photographies du *CRDI Explore* à la condition de mentionner les auteurs et la source.

ISSN 0315-9981. Le *CRDI Explore* est répertorié dans le Canadian Magazine Index.

- [Comment s'abonner](#)
- [De retour au Magazine \*CRDI Explore\*](#)
- [De retour au site du CRDI](#)

Copyright © Centre de recherches pour le développement international, Ottawa, Canada  
Faites parvenir vos commentaires à la [rédaction d'Explore](#).