

**INITIATIVE CONCERTÉE**

## Fonds canadien de recherche sur la sécurité alimentaire internationale (FCRSAI)

### Production accrue de yogourt en Afrique au moyen de bactéries lyophilisées

Des scientifiques ont mis au point des bactéries lyophilisées qui faciliteront la sécurité alimentaire en Afrique rurale en augmentant la production, la distribution et la consommation locales d'aliments probiotiques bons pour la santé. Une initiative menée par des agriculteurs permettra de produire du yogourt et d'autres aliments probiotiques à grande échelle qui seront distribués dans les régions mal desservies de l'Afrique subsaharienne où les taux d'infection au VIH/sida sont élevés.

### Revenus plus élevés et régimes plus sains

Des chercheurs canadiens ont développé une souche de yogourt probiotique qui favorise le gain de poids, diminue les éruptions cutanées, réduit la diarrhée, accroît l'immunité chez les patients infectés par le VIH et atténue l'adsorption de métaux lourds chez les femmes et les enfants. Depuis 2004, les scientifiques mettent les bactéries à la disposition des groupes de femmes et des petits commerçants de toute l'Afrique de l'Est. Toutefois, cette approche dépend de la production de petits lots de bactéries cultivées en laboratoire, ce qui limite la croissance des entreprises ainsi que l'accessibilité et l'utilisation à grande échelle du probiotique.

Une percée est survenue lorsqu'une équipe composée de chercheurs canadiens, africains et néerlandais a créé des cultures de yogourt lyophilisées. Les agriculteurs ont découvert qu'ils pouvaient produire 100 litres de yogourt à l'échelle locale en 24 heures en utilisant un sachet d'un gramme de bactéries coûtant seulement 50 cents. Les bactéries peuvent aussi améliorer d'autres aliments locaux comme le sorgho, le soya, le manioc et le chou.

Le délai d'exécution rapide de la production à la consommation peut aider à résoudre les problèmes des canaux de distribution limités (p. ex. la mise en commun du lait, les routes en mauvais état, le nombre restreint de camions frigorifiques) et à compenser l'absence de réfrigération à domicile, ce qui limite la consommation de yogourt principalement aux zones urbaines.

### Offrir du yogourt à un million d'Africains en milieu rural

Depuis 2014, la fondation Yoba for Life est associée au projet de développement laitier d'Afrique de l'Est de Heifer International pour accroître la distribution de yogourt de sorte que 10 000 consommateurs en profitent. Grâce au soutien additionnel apporté par le CRDI, un million de personnes en Ouganda, au Kenya et en Tanzanie pourront se procurer le yogourt probiotique produit localement.

Des entreprises sociales des Pays-Bas produiront et vendront 250 000 sachets à 150 sites de vente au détail situés à proximité des populations cibles dans chacun de ces pays. Les détaillants vendront ensuite les sachets à des centaines de cuisines locales, y compris celles tenues par des exploitants de fermes laitières, des coopératives laitières, des écoles et des hôpitaux. Les exploitants de fermes laitières locaux seront propriétaires de la production et la contrôleront, de même que les prix et la distribution des aliments fermentés.

Les chercheurs exploreront et mettront à l'essai diverses approches graduelles susceptibles d'avoir la plus grande incidence sur les ventes de sachets, le nombre de consommateurs joints et la viabilité financière des cuisines.

### Les résultats attendus

- Établir 1 000 cuisines locales qui produiront du yogourt et d'autres aliments fermentés
- Élargir la distribution de produits fermentés à l'aide de probiotiques à 150 détaillants servant un million de consommateurs
- Permettre à des milliers d'agriculteurs et à leurs coopératives d'offrir des produits laitiers de meilleure qualité et plus savoureux
- Faire en sorte que les producteurs et les distributeurs gaspillent moins de lait (actuellement, plus de 27 % du lait est perdu)

### CHERCHEURS PRINCIPAUX

Pamela Odhiambo, Jomo Kenyatta University of Agriculture and Technology, Kenya

Susan Atyang, Heifer International, Ouganda

Gregor Reid, Université de Western Ontario, Canada

**Pays :** Kenya, Tanzanie et Ouganda

**Financement :** 1,5 million CAD

**Durée :** de mars 2016 à février 2018

Le **Fonds canadien de recherche sur la sécurité alimentaire internationale (FCRSAI)**, qui bénéficie du soutien financier du gouvernement du Canada par l'entremise d'Affaires mondiales Canada (le AMC), est un programme du Centre de recherches pour le développement international (CRDI), organisme canadien.



### Centre de recherches pour le développement international

CP 8500 Ottawa ON Canada K1G 3H9

Téléphone : +1 613 236 6163 • Télécopieur : +1 613 236 7293

cifrsf@crdi.ca • www.crdi.ca/fcrsai