

# Le développement de la filière spiruline ou « dihé » au service de la population et des personnes vulnérables en Afrique

**Mahamat Sorto:**, Ministère de l'Agriculture du Tchad/FAO Email: [sortoma@yahoo.fr](mailto:sortoma@yahoo.fr)

## Introduction

La spiruline, une algue thermophile à la fois halophile et euophile se développe dans les eaux riches en carbonates et bicarbonates de sodium. Au Tchad, on la trouve naturellement dans les régions du Lac -Tchad et du Kanem ; Dans les autres pays africains, elle est cultivée de manière artisanale dans des bassins construits pour la circonstance



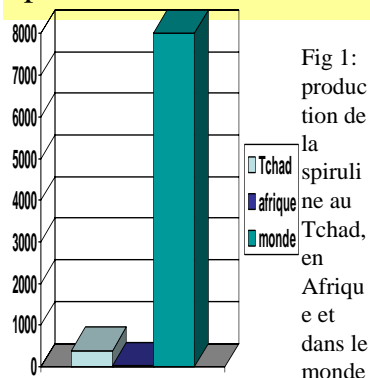
## Matériels et méthodes

Recherche bibliographique, enquêtes à dire d'acteurs

## Résultats

### État de l'art sur le développement de la spiruline en Afrique

45 fermes en Afrique y compris Madagascar exploitent la spiruline. La production totale annuelle de la spiruline dans ces fermes est estimée à environ 18 tonnes soit 4.6% de la production de dihé au Tchad et 0.3% de la production mondiale.

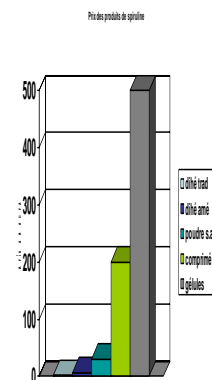


Cette production peut couvrir seulement l'état nutritionnel de 85 714 enfants sur 143 millions d'enfants de moins de 5 ans souffrant de malnutrition dans le monde

La spiruline possède plusieurs vertus (Tableau 1: composition chimique de la spiruline (g pour 100 g de spiruline))

## Le marché de la spiruline en Afrique

La spiruline des fermes en Afrique est vendue 4-20 fois plus cher que le dihé du Tchad le quel est vendu 25-125 fois moins chère que les comprimés obtenus dans les pays développés. Un des problèmes auquel font face les fermes africaines est le coût de revient trop élevé de la spiruline (25,5 EUR soit 16700 FCFA/kg). Pour être concurrentiel, les fermes africaines doivent surtout créer leur propre chaîne de distribution et penser à l'exportation



## La qualité de la spiruline en Afrique

Les produits mis au point par les la plupart des fermes africaines sont acceptables car ces fermes ont mis en place un système régulier de contrôle des paramètres pouvant affecter la qualité de la spiruline



Pr	Lp	Gl	Iso	leu	ly	Me	ph	thr	try	val	pal
70	7	20	6	8	5	3	5	6	2	8	26
pal	sté	ole	lin	lin	sté	ter	par	Va	Ve	VB1	VB2
4	2	16	12	40	2	7	0.2	0.2	0.01	0.003	0.004
Vb3	Vb5	Vb6	Vb8	Vb9	Vb12	Ca	Ph	mg	zin	fer	man
0.14	0.20	0.06	$5.10^{-4}$	$10^{-4}$	$3.10^{-4}$	1	0.8	0.4	$3.10^{-4}$	0.18	$5.10^{-4}$

## Conclusion

Les défis actuels et auquel font face les fermes africaines en Afrique sont nombreux: augmenter le volume de production de la spiruline, sensibiliser la population, créer les propres chaînes de distribution de la spiruline. améliorer la qualité de la spiruline, ferme engagement des gouvernements ainsi que les organismes internationaux (OMS, l'UNICEF, FAO) Des thématiques de recherche peuvent déjà être développés pour impulser cette production (facteurs influençant production, traçabilité, test efficacité..).

## Références bibliographiques

FAO, 2007. GCP/CHD/029/EC « Projet Pilote de Développement de la Filière dihé au Tchad » Rapport Narratif annuel N°1  
Loïc charpy, Marie José Langlade, Romain Alliod. La spiruline peut elle être un atout pour la santé et le développement en Afrique ?, IRD, CYROCO, Aout 2008  
Jean Paul Jourdan. Cultiver votre spiruline. Manuel de culture artisanale de la spiruline Mialet