

**RAPPORT DES DEGUSTATION DE POUDRE DE VALALA PAR LES VILLAGOIES AU  
ALENTOURS DE LA NAP VOHIDAVA-BETSIMALAHO DU 10/12/2021 AU 20/12/2021.**



## I.INTRODUCTION

Le changement climatique affecte beaucoup les récoltes des paysans dans les pays tropicaux comme Madagascar. Pour avoir plus de rendement, les populations ont l'habitude de pratiquer les cultures sur brûlis (Tavy) qui a détruit petit à petit les forêts de la grande île qui est actuellement en grand danger. Depuis quelques années des ONG ont œuvré pour la protection de ces forêts restantes en faisant des sensibilisations massives et en apportant des solutions de développement aux populations aux alentours des surfaces protégées. Les forêts dans la région Sud de Madagascar plus précisément le Région Anosy et le Région Androy sont actuellement en grand danger à cause de sécheresse extrême dans cette partie de Madagascar. Les populations ne peuvent plus cultiver des Manioc et de Patate douce comme il ont l'habitude car la pluie n'est plus suffisante comme auparavant pour la culture de ces plantes ce qui provoque le KERE. En fin d'apporter d'aide aux populations locales pour qu'ils n'aient pas recours de temps en temps à chasser les animaux endémiques dans le sud (*Propithecus verreauxi*, *Lemur catta*, *Astrachelys radiata* et certaines espèces d'oiseaux) et à faire de la viande pour la vendre pour qu'ils aient de l'argent pour subvenir à leur fin, L'ONG a l'obligation de trouver des alternatives pour ce manque de nourriture dans la partie sud de Madagascar. Certes le PAM fait actuellement des distributions d'aides alimentaires dans la partie la plus touchée Mais il faut que nous apportions plus d'idées pour que les populations soient protégées de la malnutrition sans avoir à exploiter leurs forêts. L'élevage et la consommation des insectes est l'un des alternatives très intéressantes actuellement car ce petit animal ne demande pas beaucoup de quantité de chose pour se nourrir et se multiplier alors que en le consommant, ils nous apportent des protéines. Valala Farm mène actuellement des expériences sur l'élevage d'une espèce d'insectes dont le nom vernaculaire est Angelikary et il les transforme en poudre pour qu'au futur ce Valala soit une solution pour combattre la malnutrition mais aussi pour la protection de l'environnement. Nous avons pris chez Valala Farm 20 kg de poudre de ces insectes pour mener une expérience dont l'objectif est tout d'abord de voir la réaction des villageois du sud sur le fait d'élever et de manger un insecte qui ne leur est pas familier et ensuite de voir comment ils vont décrire le goût de ce poudre de Valala et en fin de savoir si oui ou non ils sont d'accord si nous allons distribuer les poudres de Valala pour eux

## II. CHRONOGRAMME

Nous avons commencé les achats pour notre mission le 10/12/2021 et nous avons terminé notre mission le 20/12/2021. Nous allons voir dans les tableaux ci-dessous notre chronogramme plus détaillé.

Date	Activité
10/12/2021	Achats des provisions a fort-dauphin pour la réalisation des mission
11/12/2021	Déplacement vers Tsivory
12/12/2021	Déplacement vers Dabolava
13/12/2021	Réunion avec les VOI et les populations de Dabolava
14/12/2021	Réalisation des dégustations de poudre de Valala par les VOI de Dabolava
15/12/2021	Déplacement vers Betsingilo et réunion avec leur VOI et ceux de Betioky
16/12/2021	Réalisation de dégustation de poudre de Valala par les VOI de Betsingilo et de Betioky
17/12/2021	Déplacement vers Besavoa et réunion avec les VOI et les président fokontany dans la partie de Marotsiraka
18/12/2021	Réalisation des dégustations de poudre de Valala par les VOI de Besavoa
19/12/2021	Retour vers Tsivory
20/12/2021	Mis au point avec les équipes et entrer les données

Tableau 1 : Chronogramme de notre activité

## III. METHODES POUR FAIRE DEGUSTER LES VILLAGOIS LE POUDDRE DE VALALA

Pour faire déguster les poudres de Valala au gens qui se trouve aux alentours de V-B :

1. Nous avons choisi pour chaque commune un village qui est considéré comme village centre des VOI dans cette partie.
2. Nous avons organisé une réunion avec les chefs de fokontany et les chefs des VOI et les villageois en leur expliquant :
  - ✓ L'importance de Valala par rapport aux protéines qu'il peut apporter à eux et à leurs enfants
  - ✓ Les possibles programmes concernant les valala au futur (Distribution à grande échelle pour combattre le kere, élevage villageoise des Valala)
3. Nous avons diffusé des Vidéo montrant l'élevage des Valala et la préparation de leur poudre à Antananarivo et à l'extérieur de Madagascar.

NB : Lors de notre réunion avec les villageois, nous avons commencé avec d'autre sujet que nous devons discuter avec eux et nous avons terminé avec la poudre de Valala.

Après avoir eu les réponses des villageois qu'ils veulent bien goûter la poudre de Valala, le deuxième jour nous avons préparé les nourritures avec les poudres de Valala a dégusté. Les menus que les villageois ont dégustés étaient :

- ✓ Poudre de Valala avec des Manioc sèche
- ✓ Poudre de Valala avec de haricot sauce manger avec des riz.

Nous avons demandé aux villageois de nous donner 25 hommes, 25 femmes et 25 enfants volontaires pour le dégustions et qui serait prêt à donner leur avis sur le gout de cette poudre de valala.

Après avoir mangé et goûté la poudre de Valala, les villageois ont été interrogés sur leur impression concernant le goût :

- ✚ S'ils aiment au futur que nous distribuons la poudre de valala pour leur village (Oui ou Non)
- ✚ Et surtout comment ils ont trouvé les goûts (Excellent, Bon, Acceptable, Dégoutant)

#### IV.RESULTAT ET INTERPRETATION :

##### IV.1. NOMBRES DES PARTICIPANTS ET RESULTATS DES DEGUSTATIONS.

Les trois VOI que nous avons choisi pour la dégustation des Valala ont tous accepté de faire la dégustation et ont répondu sur les questions que nous avons posées. Mais les nombres des participant que nous avons demande n'était pas respecté pour les trois VOI surtout pour les enfants. Il y avait ceux qui ont participé plus ce que nous avons demande et il y avait ceux qui ont moins participé. Voici dans le tableau ci-après le nombre des participant total qui ont dégusté la poudre de Valala ave les résultats de l'appréciation sur le gout de poudre de valala, poudre de Valala mélangé avec de Manioc et poudres de Valala mélangé avec du haricot.

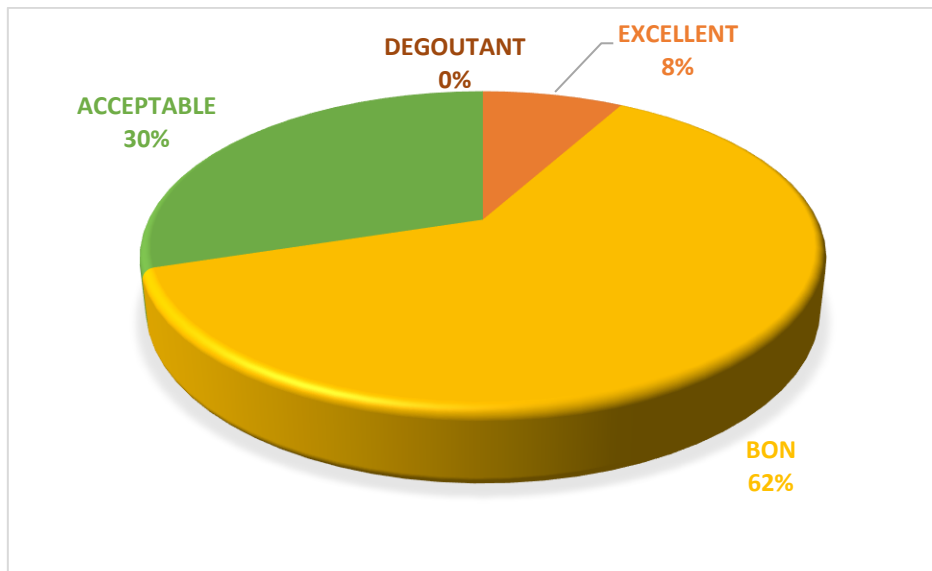
VOI	HOMMES ET FEMMES						ENFANTS	TOTAL
	APPRECIATION DES VILAGOIES	POUDRE	P. AVEC MANIOC	P. AVEC HARICOT	HOMMES	FEMMES	ENFANTS	
VOI DABOLAVA	EXCELLENT	7	5	32				
	BON	45	43	26				
	ACCEPTABLE	6	10	0				
	DEGOUTANT	0	0	0				
	TOTAL	58	58	58	27	31	60	118
VOI BETIOKY ET BETSINGILO	EXCELLENT	0	0	5				
	BON	9	23	19				
	ACCEPTABLE	20	6	5				
	DEGOUTANT	0	0	0				
	TOTAL	29	29	29	13	16	50	79
VOI BESAVOA	EXCELLENT		0	15				
	BON		87	82				
	ACCEPTABLE		10	0				
	DEGOUTANT		0	0				
	TOTAL		97	97	25	72	65	162
<b>GRAND TOTAL DES PARTICIPANTS</b>					HOMMES	FEMMES	ENFANTS	TOTAL
					<b>65</b>	<b>119</b>	<b>175</b>	<b>359</b>

Tableau 2 : Nombres des participants et leur réponse après avoir déguste la poudre de valala avec Manioc sèche et poudre de Valala avec haricot

Le tableau nous montre qu'en tout nous avons eu à peu près 359 participants dont 65 hommes, 119 femmes et 175 enfants. En excluant les enfants, c'est dans le VOI de Besavoia que nous avons eu le plus de participants avec 97 personnes dont 25 hommes et 72 femmes. Ils étaient un peu plus moins nombreux quand nous étions à Dabolava avec 58 participants dont 27 hommes et 31 femmes. Et c'est dans le VOI de Betsingilo et Betioky que nous avons le plus peu de participants avec seulement 29 participants dont 13 hommes et 16 femmes.

Après avoir fini les dégustations, les villageois nous ont répondu sur comment ils ont trouvé les goûts des plats qu'ils ont dégusté. Trouve dans le graphe ci-après les réponses des participants après leur dégustations :

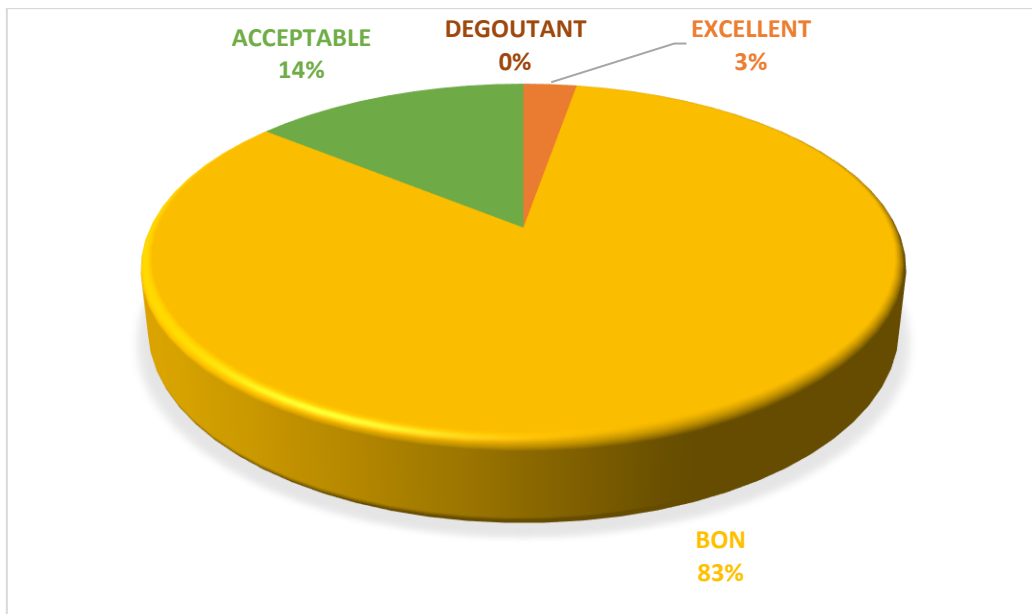
✓ **Dégustations de poudre de Valala :**



Graph 1 : Réponse des villageois après avoir goûté la poudre des Valala

Pour la poudre de Valala sur 87 adultes dont 47 hommes et 40 femmes qui ont goûté, 8 % d'eux ont trouvé que le goût de poudre est excellent, 62 % ont trouvé qu'il était bon, 30 % ont trouver que le goût est acceptable à manger. Et aucun n'a trouvé que le poudre de Valala était dégoutant.

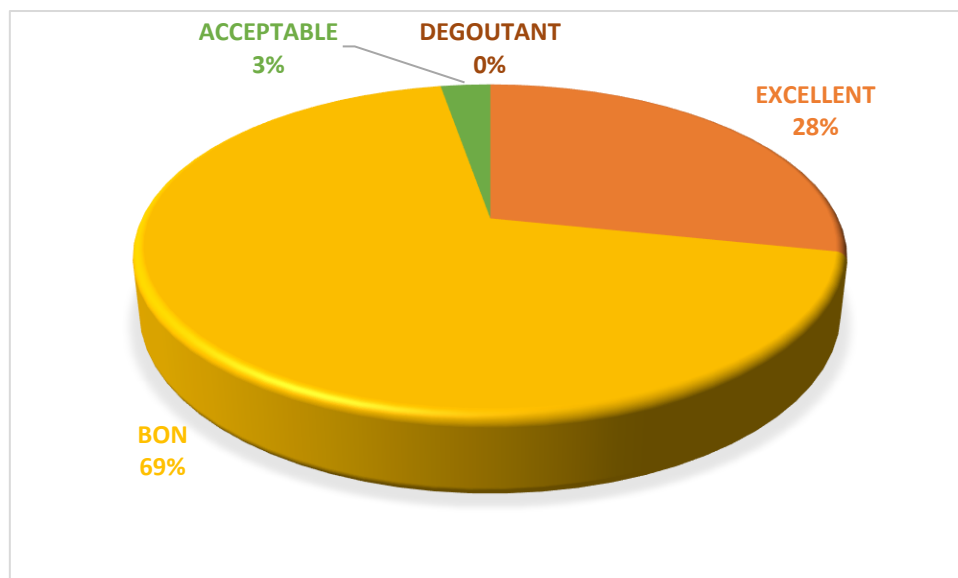
✓ **Dégustation de poudre de Valala avec de manioc sèche :**



Graph 2 : Réponse des villageois sur le gout de poudre de Valala mélangé avec des Manioc sèche

Pour la poudre de Valala mélangé le manioc sèche, sur 184 personnes dont 119 hommes et 65 femmes qui ont goûté, 83 % ont trouvé que le gout était bon, 14 % ont trouvé qu'il était acceptable et 3 % ont trouvé que le gout était excellent. Aucun des participant n'a répondu que le poudre de Valala était dégoutant.

✓ **Dégustation de poudre de Valala mélangé avec des haricots**



Graph 3 : Réponse des villageois sur le gout de poudre de Valala mélangé avec des haricots.

Le graph nous montre que, pour la poudre de Valala mélangé avec des haricots manger avec du riz, sur 184 participants dont 119 hommes et 65 femmes, 69 % ont trouvé que le gout était bon, 28% ont trouvé que le gout était excellent, 3 % ont dit qu'il était acceptable et aucun n'a répondu que le gout était dégoutant.

NB : Nous n'avons pas analyses les réponses des enfants par ce que les enfants ont tendances à apprécier tous ce qui sont susceptible à manger.

## **IV.2. REPONSES DES VILLAGOIS SUR LA DISTRIBUTION DES POUDRES DES VALALA ET FAIRE DES ELEVAGES DE CES INSECTES**

Quand nous avons posé la question sur le fait s'ils aiment que nous distribuions des poudres des insectes pour eux au futur et s'il accepte de faire de l'élevage de ces insectes, tous les participants ont répondu Oui et aussi dit qu'ils sont prêts à faire de l'élevage si cela est possible et facile à faire chez eux. Mais nous ne pouvons pas vraiment faire fi de leur réponse sur cela car la plupart des gens pense que lors de distribution de poudre de Valala, ils vont y avoir autres types des nourritures d'accompagnement. C'est la raison pourquoi toutes et tous ont répondues oui sur cette question.

## **V DISCUSSION ET RECOMMANDATION**

L'ethnie du sud de Madagascar sont des ethnies qui sont encore très conservateur de leurs cultures et des tabous de leur ancêtres. Entrer des nouvelles idées pour ces populations conservatrices est une chose qui ne sont pas facile à réaliser. Avant la réalisation de cette petite enquête, nos équipes avaient eu des doutes sur le fait que les populations vont accepter de goûter ces petits insectes qu'ils n'ont jamais eu l'habitudes de manger auparavant. Mais pendant la réalisation des missions nous avons eu beaucoup de dégustateurs et des gens qui sont intéresser de ces poudres.

Pourquoi des gens ont accepter de déguster cette poudre de Valala ?

Actuellement les populations locales aux alentours de site dépendaient seulement d'aide que PAM (Programme Alimentaires Mondial) fournit tous les Mois pour chaque ménage. Après avoir entendues notre explication pourquoi nous faisons la dégustation et pourquoi il serait intéressant d'exploiter les insectes, certains des populations locales n'ont pas hésiter a accepté. Il argumentait eux-mêmes qu'avant le KERE il ne mangeait pas certain chose que le PAM distribuait mais qu'aujourd'hui ils le mangent (Petit pois secs cassés par exemple) et aussi à cause des sècheresses et de malnutrition qu'ils traversent actuellement ils acceptent toutes les éventuels aides.

Nous avons aussi observé que le choix des VOI dépendait beaucoup de leur leader (Président des VOI, President des fokontany et Lonaky). Pour ceux qui ont de leader qui sont déjà familier au projet de développemen, c'était plus facile de discuter avec eux et de réaliser la dégustation, Mais pour ceux qui ne sont pas familier à ce chose-là ont refusé à y goûter.

Pendant la réalisation de cette enquête il y avait eu un des VOI (VOI Agnalamainty) qui ont refusé catégoriquement de goûter à ce petit insecte. Mais il y avait aussi eu un VOI (VOI Besavaoa) qui ont mangé et apprécier depuis le plus petit jusqu'au plus vieux. Certains des VOI ont accepté pendant la réunion mais pendant la dégustation, il y avait seulement quelques-uns et quelques-unes qui ont goûté et manger la poudre de Valala.

La plupart des villageois ont trouvé que les poudre de Valala était bon. Il y avait même ceux qui ont trouvé que certain mélangé était excellent comme le poudre de Valala mélangé avec des haricots par exemple. Il est logique que leur réponse fût dans ce sens vue que les populations ont l'habitude de manger des Valala dans le sud. Il y avait beaucoup d'entre les dégustateurs après avoir déguster la poudre qui ont dit clairement que le gout était très proche de gout de Valala.

Nous ne pouvons pas dire que les réponses des villageois qui ont accepté de déguster a été très honnête par ce qu'ils avaient ceux qui ont goûté par ce qu'ils pensaient que demains il va y avoir des récompenses pour toutes les personnes qui ont goûté. Mais ce que nous pouvons être sur et certains ce que le gens ne déteste pas le gout de poudre de Valala du fait qu'ils ont déjà l'habitudes du gout des insecte comme le Valala envahissantes.



❖ **Recommandation :**

Après avoir mener l'expériences sur le comportement des gens aux alentours de Vohidava-Betsimalaho sur la poudre de Valala, pour que la distribution soit un succès au futur par ce que c'est important pour combattre la famine et la mal nutrition mais aussi pour la protection de l'environnement, nous **recommandons les choses suivants :**

- **Améliorer le goût de poudre de Valala en assaisonnant des ingrédients si possibles pour que gout soit plus attirant dès le premier test de gens sur le gout.**
- **Trouver les moyens pour que les gens mangent l'insectes en entier mais pas seulement le poudre par ce que l'insecte en entier peut avoir plus de saveur que le poudre et peuvent être facile à apprécier que le poudre ce qui va faciliter à inciter les gens à aimer et à manger les poudres aussi.**
- **Si nous pensons à inciter les gens à faire l'élevages de cet insecte au futur, il serait important de faire des recherches sur l'espèces que le Region Anosy ou Androy possèdent par ce que c'est peut-être l'espèces le plus facile à élever dans cette région vue qu'ils ont déjà l'habitudes de climat.**
- **Il faut familiariser les gens petit à petit sur la consommation de ces insectes en trouvant des VOI pilotes par ce que les gens ont tendances a observé d'abord les comportements des autres avant de prendre des décisions.**

## **VI. CONCLUSION**

Manger les insectes est actuellement encourager par certain chercheurs et protectionnisme de l'environnement par ce qu'ils sont riches en protéines et ne demande pas beaucoup de nourriture pour se développer et se multiplier. En plus de cela, ils arrivent à maturités très rapidement mais pas comme les autres animaux que nous avons l'habitudes comme sources de protéines. En faisant des analyses c'est certainement l'un de solution que nous devons exploiter pour la solution de KERE dans le sud de Madagascar. Certes cela ne va pas être facile vue l'attitudes des gens du sud mais avec des méthodes efficaces et bien organiser nous pouvons les convaincre petit à petit jusqu'à ce qu'ils acceptent totalement l'idée de manger ces insectes. Les petites expériences que nous avons menées nous a montrer que le gens est prêt à évoluer et a besoin des nouvelles idées sur les façons de trouvé les besoins calorifiques de leur corps même si cela a été encore très superficiel. Bien sûr il y avait eu des gens qui sont totalement en désaccord avec l'idée mais positivement nous pouvons dire que ces gens ont besoin tout simplement voir les résultats positives sur les gens qui acceptent pour qu'après ils acceptent eux aussi. Et Le KERE va aussi accentuer leur acceptation par ce qu'en temps normale c'est-à-dire le temps où il y avait des plus des récoltes suffisantes, il serait impossible de leur convaincre de manger des insectes mais a cause de manque de nourritures il vont accepter et vont avoir l'habitudes même s'il va y avoir dans les prochaines années des récoltes suffisants dans leur emplacements.