

DÉVELOPPEMENT DE LA FILIÈRE MANIOC ET RÉDUCTION DE LA PAUVRETÉ DANS LE DÉPARTEMENT DU MOUNGO, RÉGION DU LITTORAL-CAMEROUN

Olivier DONFACK

Université de Dschang, Cameroun

Olivier_donfack@yahoo.fr

&

Platini TCHOFO

Université de Dschang, Cameroun

platinitchofo@gmail.com

&

Cedric Talla KAMGA

Université de Dschang, Cameroun

cedrikamga@gmail.com

&

Franky Malco ZEUFACK

Université de Yaoundé1, Cameroun

zeufackmalco@gmail.com

Résumé : Le développement de la filière manioc dans le Moungo trouve ses origines dans la crise économique des années 1980. Les paysans à la recherche d'alternatives à cette crise ont intensifié la culture du manioc qui s'est très vite intégrée dans leur système agraire et alimentaire. Cette plante est devenue l'une des principales cultures marchandes du Pays. Le présent travail se propose d'analyser la contribution de la filière manioc à la réduction de la pauvreté dans le Département du Moungo, Région du Littoral-Cameroun. Les résultats sont obtenus à partir des observations directes sur le terrain, des entretiens semi-structurés, des recherches documentaires et des questionnaires auprès de 310 acteurs diversifiés dont les paysans-transformateurs et ménages agricoles (180), simples transformateurs (33), les vendeurs ambulants (39) et les consommateurs (58). Il en ressort que la production du manioc augmente de façon significative (elle est passée de 155 970 tonnes en 2009 à 243 850 tonnes en 2014 soit un taux de 56,34%) et sa consommation s'est fortement intégrée dans les habitudes alimentaires des populations. Aussi, ses multiples produits dérivés renforcent leur sécurité alimentaire. Par ailleurs, les séquences opérationnelles de cette filière créent des emplois permanents et temporaires, génèrent des revenus à ses acteurs, ce qui renforce leur pouvoir d'achat et lutte contre le chômage. Enfin, l'émergence de la culture du manioc a favorisé le développement des structures semi industrielles et des agro industries qui sont la base d'une économie locale durable.

Mots clés : Filière manioc, économie locale durable, sécurité alimentaire, développement, Moungo.

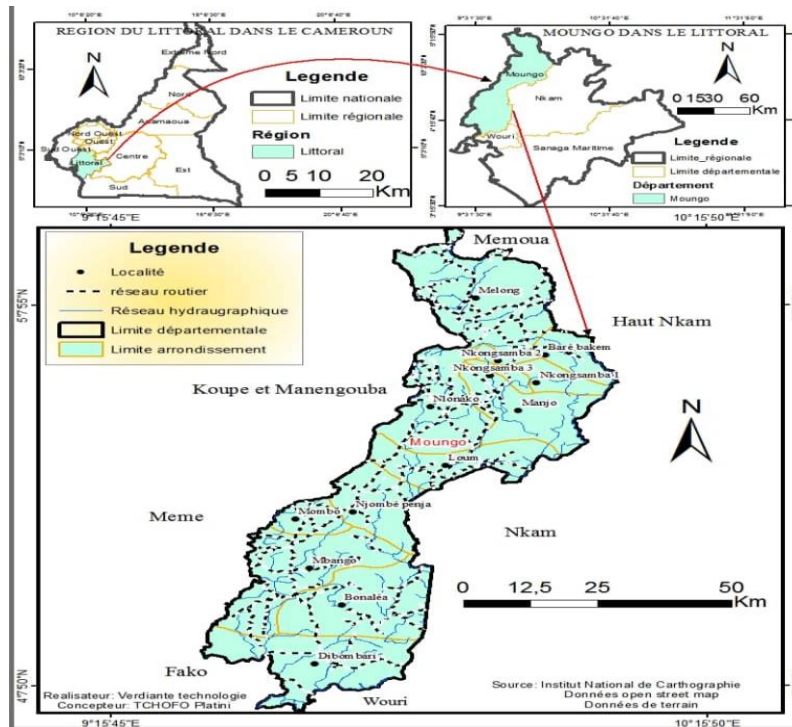
Abstract : The development of the cassava sector in Moungo has its origins in the economic crisis of the 1980s. Farmers looking for alternatives intensified cassava cultivation, which very quickly became part of their agrarian and food system. This plant has become the main cash crop in this department. This work aims to analyze the contribution of the cassava sector to poverty reduction in this locality and its surroundings. The results obtained are based on direct observations in the field, semi-structured interviews with resource persons, and questionnaires with 310 diversified actors including farmer-processors (180), simple processors (33), street vendors (39) and consumers (58). First of all, it emerges that cassava production is increasing significantly and its consumption is strongly integrated into the eating habits of the population. In the same vein, its multiple by-products reinforced their food security which is a determining factor for their well-being. In addition, the operational sequences of this sector create permanent and temporary jobs, generate income for its players, which helps to strengthen their purchasing power and fight against unemployment. Finally, the emergence of cassava cultivation has favored the development of semi-industrial structures and agro-industries which are the basis of a sustainable local economy.

Key words. cassava sector, sustainable local economy, food security, development, Moungo.

Introduction

Le manioc scientifiquement appelé *Manihotesculenta*, est une espèce de plantes dicotylédones de la famille des Euphorbiaceae, originaire d'Amérique plus précisément du Brésil (Bidou, P., 1996 p 64). Elle est introduite en Afrique au 16^e siècle par les Portugais via Sao tomé et n'arrive au Cameroun qu'en 1929 où elle se cultive dans les zones forestières et savaniques dont relève le Département du Moungo. Après la déprise caféière de la fin des années 1980, le manioc est devenu une nouvelle culture de rente émergente du Département du Moungo, Littoral-Cameroun. En effet, les paysans à la recherche de solutions à cette récession (crise caféière), ont adopté cette culture qui présente plusieurs avantages notamment ses aptitudes à pousser sur les sols pauvres, sa forte résilience aux aléas climatiques, etc. Selon l'Annuaire-Statistiques-Littoral 2015 p 262), le manioc est classé au premier rang des racines et tubercules (55% de production) du Moungo. Sa forte productivité et ses multiples possibilités de transformation constituent un gage pour l'alimentation de la population (Tolly. L.E., 2013 p555). Par ailleurs, la culture du manioc est une activité stratégique pour résoudre le problème des familles pauvres en milieu rural. Elle est la base et le moteur de relèvement de l'économie des ménages ruraux des bassins de production (Simeu, K.M, 1996). Ainsi, s'inscrivant dans une perspective de

développement qui est un construit social, économique et culturel, cette étude vise à analyser la contribution de la filière manioc à la réduction de la pauvreté dans le Moungo. Elle s'est appuyée sur l'hypothèse selon laquelle la filière manioc est de nature à améliorer les conditions de vie des populations dans le Moungo. Le choix du Département de Moungo se justifie par le fait qu'il demeure un bastion de la culture du manioc au Cameroun avec une production qui d'après l'annuaire-statistique-Littoral, atteint 243 850 tonnes et se classe en tête de la région. Ce département est situé entre 4°75 et 5°7,55 de latitude Nord et 9°15,45 à 10°15,50 de longitude Est, et est limité au Nord par la Menoua et le Haut Nkam, à l'Est par le Nkam, au Sud par le Wouri et à l'Ouest par la région du Sud-ouest. Il s'étend du Nord au Sud sur près de 140 km, avec une largeur ne dépassant pas 40 km. Il a une superficie de 3723 km² et est constitué de 13 arrondissements et 13 Communes. Sa population est de 379 241 habitants parmi laquelle 84% vit en ville, sa densité est de 101,9 h/km² (INS, 2013). Les conditions climatiques et édaphiques de ce département sont favorables à la culture du manioc. En effet, il est constitué du Nord au Sud, des sols bruns eutrophes, ferralitiques et sédimentaires. Favorable à la culture du manioc, le relief, essentiellement constitué de basses terres est dominé au Nord par le Mont Manengouba (2400 m), le climat est de type équatorial avec la pluviométrie supérieur à 2000 mm/an. La carte 1 suivante présente le Département du Moungo.

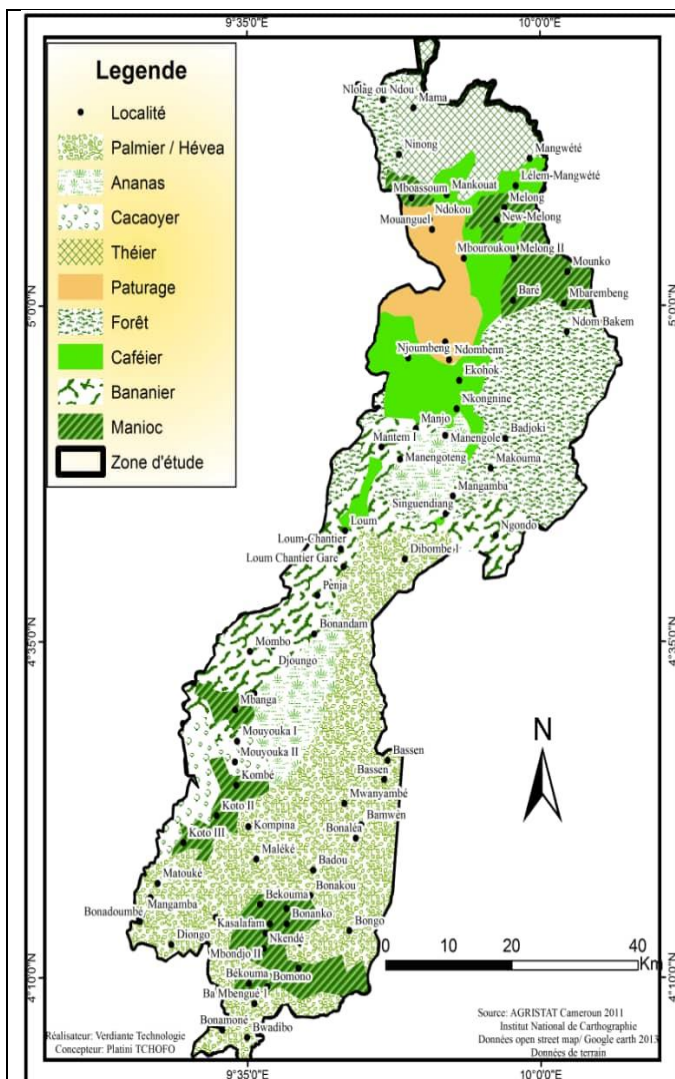


Carte 1 : Présentation de la zone d'étude

1. Méthodologie

La méthode de collecte des données pour la réalisation de ce travail repose sur deux types. Les données secondaires ont été collectées à travers différents articles, rapports, mémoires et thèses qui portent sur la production du manioc et plus globalement sur la diversification des cultures comme alternative à la crise caféière. Ces documents ont permis de mieux situer la thématique dans son cadre théorique. Les données primaires, collectées d'une part à partir des observations directes ont permis d'identifier les principaux sites de production et de transformation du manioc, d'analyser les retombées de la filière manioc dans la réduction de la pauvreté dans le Moungo. Par ailleurs, des entretiens semi-structurés ont été conduits auprès des personnes ressources notamment les autorités administratives locales, les responsables des GIC, des organismes d'appui au développement agricole. Le traitement des données collectées notamment auprès des acteurs s'est fait à l'aide du logiciel SPSS. Le logiciel ARGIS 10.5 a permis la réalisation de la carte de localisation de la zone d'étude. D'autre part, ces données primaires ont été collectées au travers

d'une enquête par questionnaire auprès de 310 acteurs diversifiés dont les ménages agricoles (80) les paysans-transformateurs (100), simples transformateurs (33), les vendeurs ambulants (39,) et les consommateurs (58). Les techniques d'échantillonnage par choix raisonné de ces personnes ressources à enquêter s'est fait sur la base de deux critères spécifiques : la nature des activités qu'ils mènent en relation avec le manioc (producteurs et transformateurs du manioc, vendeurs des produits dérivés du manioc) et le niveau d'encadrement des producteurs (GIC, ONG).



Carte 2 : Les bassins de production du manioc dans le Moungo

Zones enquêtées	Nombre d'enquêtés	Pourcentages (%)
Lelem	47	15,16%
Mouanguel	23	7,41%
Mboassoum	24	7,74%
Carrefours	16	5,16%
Melong		
Melong II	29	9,35%
Bare village	21	6,77%
Kombe	52	16,77%
Kotto II	37	11,93%
Marche de Mbanga	16	5,16%
Marche B Nkongsamba	16	5,16%
Bomono	19	6,12%
Total	310	100%

Tableau 1 : Les enquêtés dans les bassins de production du manioc

Source : Enquêtes, l'auteur 2019

2. Résultats

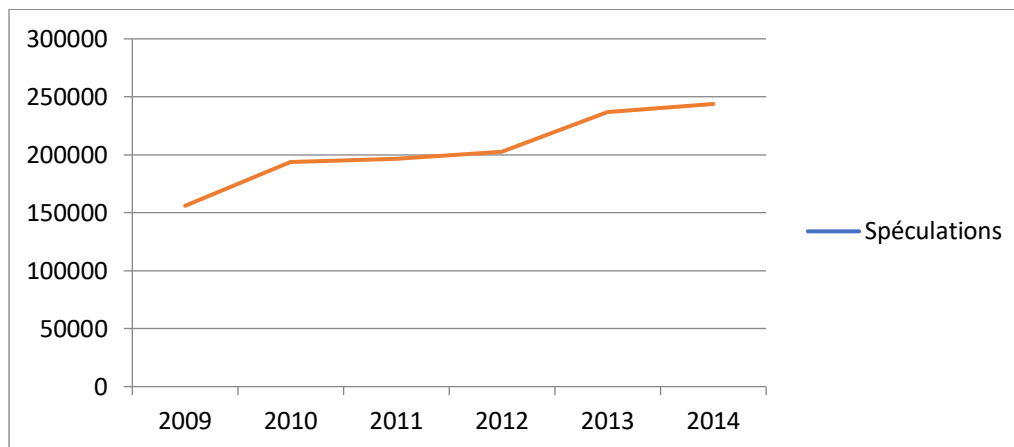
2.1. *Crise de la filière caféière et émergence de la culture du manioc*

Le Département du Moungo, comme tous les autres bassins de production du café au Cameroun, n'a pas échappé à la crise caféière causée par la chute des cours mondiaux des produits d'exportation. Cette crise a entraîné en 1989 une baisse de près de 50% du prix d'achat du café aux producteurs. Dans le Moungo, cette situation a été renforcée par la crise foncière due à la pression démographique. Cette conjoncture a été un grand désarroi pour les paysans qui avaient adopté la caféiculture comme principale source de revenu. Ainsi, durant ces années de crise (De la fin des années quatre vingt à nos jours), le ratio de pauvreté en milieu rural camerounais est passé d'environ 35% en 1983/84 à environ 70% 1996. La paupérisation continue du milieu rural a obligé les ménages du Moungo à réorienter leur ressource foncière. C'est dans ce contexte que les paysans ont opté pour le développement des cultures qui répondent au mieux à leurs problèmes socio-économiques, d'où émerge la culture du manioc.

2.2. *Filière manioc du Moungo en plein essor*

Dans le Moungo, les superficies et les quantités de manioc produites ont augmentées durant ces dernières années. Les aires cultivées ont presque doublé, passant de 5 842 ha en 2009 à 10 144 ha en 2014 soit 73,63% (L'annuaire Statistiques-Littoral 2015, p261). Selon cette même source, ce département a vu sa production en tubercule de manioc croître de façon significative de 155 970 tonnes en 2009 à 243 850 tonnes en 2014 soit une augmentation de 56,34%. La figure 1 ci-dessous est illustrative.

Figure 1 : L'évolution de la production (t) du manioc de 2009 à 2014 dans le Mounngo



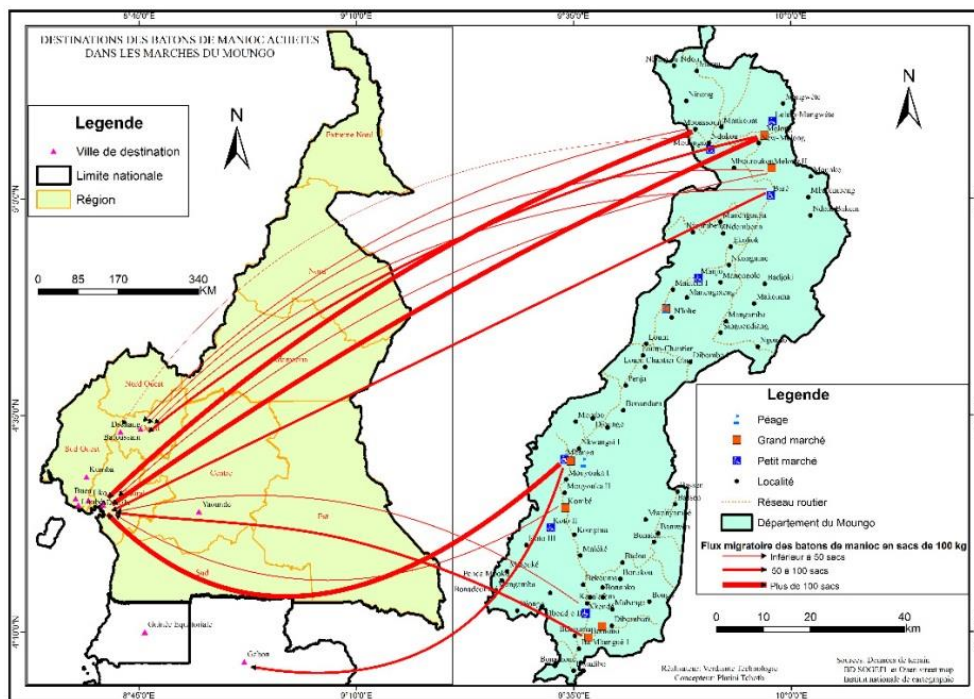
Source : Annuaire-Statistiques-Littoral 2015, pp 261-262

La figure 1 montre que la production du manioc dans le Mounngo connaît une croissance rapide avec un taux moyen annuel de 11,26%. Il est important de noter que cette forte production s'est faite avec des techniques culturales essentiellement rudimentaires et dans un système de polyculture à 95%. Même la transformation est essentiellement artisanale, les structures semi industrielles sont très peu présentes, pourtant cette filière est d'une très grande importance socioéconomique pour la population de cette localité et ses environs.

2.3. *Filière manioc facteur d'amélioration de l'alimentation et de la santé*

Le manioc et ses multiples produits dérivés contribuent à assurer l'alimentation aux ménages du Département de Mounngo. À la réalité, ce tubercule renferme à lui seul presque tous les piliers de la sécurité alimentaire : la disponibilité, l'accessibilité, la stabilité et la richesse nutritive. Sa disponibilité et son accessibilité continues pendant toute l'année sont dues à l'élasticité des récoltes. Les possibilités multiples de sa transformation font d'elle une plante stratégique en période de soudure. Dans le Département de Mounngo, les feuilles et les tubercules de manioc sont consommés par la population. Les enquêtes de terrain montrent que 97% des enquêtés consomment hebdomadairement le manioc frais ou l'un de ses dérivés. Une gamme variée de nouveaux dérivés (farine panifiable, spaghetti, biscuits, amidon domestique et industriel, savon de manioc) sont en émergence. De même, il présente la particularité

d’amortir les fluctuations des prix des denrées alimentaires de base. Par ailleurs, le manioc est consommé dans le Moundou sous différentes formes. Il constitue ainsi un substitut d’importation des produits alimentaires de bases tels que le riz, la farine de blé, de mil et le maïs. Avec la fluctuation du prix des denrées alimentaires de première nécessité et les déficits vivriers importants causés par le changement climatique, on constate que l’habitude alimentaire des ménages du Moundou est en pleine mutation et orientée vers le manioc. Il est donc utilisé comme complément pour beaucoup de plats et est prisé par la population parce qu’il est moins cher et facile à préparer. Ces multiples atouts que renferme le manioc constituent un facteur de dynamisme de la filière durant toute l’année. Ce dynamisme est observé par les flux de personnes, du manioc et de ses dérivés d’une localité à une autre comme illustre la carte 3 ci-dessous.

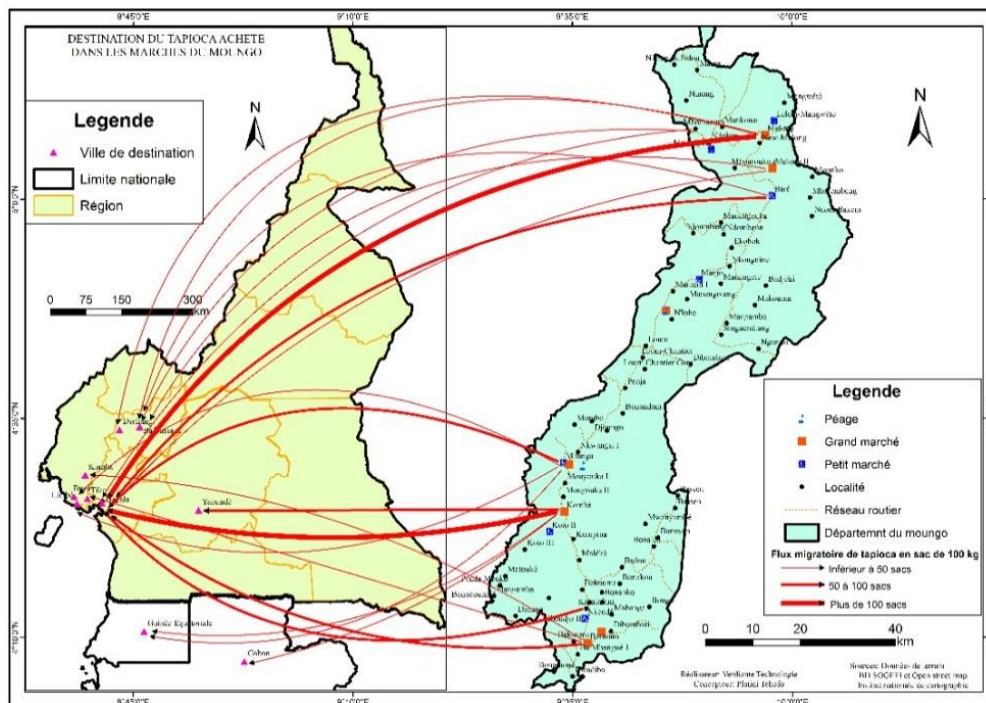


Carte 3 : Les flux des bâtons du manioc dans le Moundou

La carte 3 montre que les principaux marchés de vente des bâtons de manioc sont situés proches ou le long de l’axe principal bitumé (nationale N°5). Sur cet axe, sont reliés de nombreux marchés villageois et points de collectes des quartiers). Les grands marchés (Melong, Melong II, Mbanga, Kombe, Bomono, Mba Mbengue) constituent les principaux centres d’approvisionnement des commerçants venus des villes

voisines notamment Douala, Bafoussam, Dschang, Tiko etc. Les flux montrent que Douala est le plus grand centre de consommation des bâtons produits dans le Moungo. Dans la sous-région Afrique Centrale, le Gabon est le seul pays qui consomme les bâtons du Moungo. En effet, sa courte durée de conservation périssabilité limite ses flux. Par contre, un autre dérivé comme le tapioca avec une durée de conservation, est transporté jusqu'en Guinée Equatoriale pour être commercialiser.

En termes de commercialisation, la carte 4 représente une connexion entre le Moungo et les différents points de vente de tapioca



Carte 4 : Les flux du tapioca dans le Moungo

La densité des flux de commercialisation du tapioca produits dans le Moungo est synonyme de la forte demande nationale et sous régionale. Ces produits dérivés contribuent à renforcer la sécurité alimentaire et la santé des populations. Les nutriments dont renferment ces derniers garantissent le bien être des consommateurs. Le bâton de manioc, grâce à sa forte teneur en hydrate de carbone sous forme d'amidon, apporte beaucoup d'énergie, raison pour laquelle, il est conseillé aux personnes qui mènent des activités physiques importantes. Ainsi, en dehors de cet

important rôle joué dans l'alimentation et la santé des populations, les activités de cette filière créent des emplois et génèrent des revenus à ses acteurs.

2.4. *La filière manioc et amélioration des conditions de vie des populations*

De la production jusqu'à la commercialisation, les activités de cette filière créent des emplois, génèrent des revenus à ses acteurs, et renforcent leur pouvoir d'achat. Pour effectuer les travaux champêtres, les producteurs de manioc ont souvent recours à la main d'œuvre qui peut être familiale, permanente ou temporaire. Les investigations montrent que la main d'œuvre familiale est largement utilisée (58%). La main d'œuvre salariée occasionnelle vient en deuxième position 24,51%. Dans cette catégorie, on distingue les ouvriers journaliers et les tâcherons. Les ouvriers journaliers vendent leur service et leur savoir-faire aux paysans à un prix qui varie entre 2000 à 3000 FCFA/jour. Pour les tâcherons, le prix varie en fonction de la tâche à effectuer. Parmi les paysans qui disposent des grands espaces, de gros moyens financiers, 6,77% utilisent la main d'œuvre salariée. Ils engagent ainsi les ouvriers réguliers qui perçoivent généralement entre 30 000 à 40.000 F CFA/mois. 10,64% de ces agriculteurs utilisent à la fois la main d'œuvre régulière et occasionnelle suivant les tâches et les campagnes agricoles comme illustre le tableau ci-dessous.

Tableau 3 : Les ménages en fonction du type de main d'œuvre employée

Type de mains d'œuvre	Nombre de ménages	Pourcentage (%)	Mode de paiement	Coût
Familiale	180	58	/	/
Régulière	21	6,77	Mensuel	30 à 40.000F
occasionnelle	76	24,51	tâche, journée	2000 à 3000F
Régulière, occasionnelle et familiale	33	10,64	Mensuel, tâche, journalier	30 à 40.000 F et 2000 à 3000 F/J
Total	310	100%	/	/

Source : Enquêtes, auteur 2020

En outre, on rencontre dans le Moungo les travailleurs indépendants qui transforment le manioc avec des outils de transformation semi-modernes tels que les moulins fixes installés dans les ateliers conçus à cet effet, et les moulins mobiles fixés dans des porte-tout pour faciliter le déplacement d'une localité à une autre. Ces acteurs sont uniquement des hommes. Par contre, ce sont les femmes qui transforment la pâte en tapioca ou en bâtons de manioc. Ces femmes exerçant dans la transformation du manioc en bâton sont rémunérées entre 2000 à 3000 FCFA par jour. Ce revenu leur permet de subvenir à leurs besoins quotidiens.

Après cuisson, les bâtons de manioc sont soit livrés sous commande soit transportés vers les lieux de commercialisation. Sur ces lieux, l'on rencontre les grossistes et les revendeurs qui achètent en plus des bâtons de manioc, d'autres dérivés pour les divers centres urbains camerounais. Afin de mener à bien leurs activités, ils font appel aux chargeurs des sacs dont la rémunération est fonction de la taille du sac. Le prix de chargement des produits dans le sac varie de 200 à 500 FCFA. À côté de ces chargeurs de sacs, existent des chargeurs de voitures (camions, semi-remorques et cargos) qui sont également payés en fonction du nombre de sacs chargés. Après les opérations d'achat et de chargement, les commerçants ont recours aux transporteurs qui, selon la distance et la charge, peuvent être les motos taximen, les conducteurs de motos tricycles, les chauffeurs de camion et de semi-remorque, etc.

Un autre emploi temporaire en émergence dans la filière manioc est le commerce ambulancier. Sur les marchés hebdomadaires du Moungo et sur le long de la nationale N°5 qui traverse du Nord au Sud ce département, les jeunes proposent les bâtons de manioc aux passagers des véhicules lors des escales. Cette activité est organisée en équipes de jour et de nuit sur certains points, notamment au niveau des péages de Mbanga et de N'lohe. Certaines équipes se distinguent désormais par une tenue vestimentaire imposée par l'autorité locale (voir planche1).

	
<p>Vente organisée des bâtons de manioc au péage de Mbanga par des jeunes en maillots jaunes</p>	<p>Vente désorganisée des bâtons de manioc au carrefour Melong par des jeunes sans uniforme</p>

Planche 1 : Le commerce ambulant des bâtons de manioc

Source : enquêtes, auteur février 2020

Cette planche montre que le commerce ambulant des bâtons de manioc est essentiellement l’apanage de jeunes car cette activité nécessite beaucoup d’énergie. Selon les données de la FAO en 2018; la transformation des bâtons de manioc, de gari, de fufu et de water fufu ont créé respectivement 72 200, 13 500, 110 500 et 8000 emplois au Cameroun entre 2004 et 2007. Ces différentes activités observées dans la filière manioc du Mounjo ont contribué à réduire drastiquement le taux de chômage, à favoriser l’insertion professionnelle et sociale des jeunes en leur générant des revenus monétaires importants. Selon cette même source, Les racines fraîches ont contribué à 40% à la génération de revenus, les bâtons de manioc à 33%, le gari à 35%, le fufu/cossette à 15% et le water fufu à 6% au Cameroun. Au demeurant, la filière manioc procure d’énormes bénéfices aux paysans comme illustre le compte d’exploitation ci-dessous.

Tableau 4 : Le compte d’exploitation de deux hectares de manioc (variété améliorée 8020) sur trois ans du GIC AGRELEM de Melong

Investissement en (F CFA)	Année 2017	Année 2018	Année 2019
Location de deux ha de terrain	110 000	110 000	110 000
Equipements de production	30 000	/	/

Préparation du sol	40 000	40 000	40 000
Achat de boutures sélectionnées	300 000	/	/
Bouturage	25 000	25 000	25 000
Entretien du champ	30 000	25 000	25 000
Récolte et transport	150 000	145 000	150 000
Total dépense	685 000	345 000	350 000
Récolte en (t)	42	45	40
Prix de vente après transformation	2 290 909	2 454 545	2 363 636
Excédents brutes d'exploitation	1 605 909	2 109 545	2 013 636

Source : Enquêtes, auteur 2019

Ce tableau montre qu'en première année, les dépenses sont plus importantes. Pour mettre en œuvre deux hectares de champ de manioc avec des semences améliorées (variété 8020) qui dure 6 à 10 mois, le GIC AGRELEM a dépensé 685 000 F CFA. Cette dépense est faite en grande partie pour l'acquisition du matériel végétal (300 000 F CFA). En deuxième et troisième année, elle disparaît car les boutures de la première année sont utilisées pour les autres campagnes agricoles. Il convient de signaler que l'obtention des boutures se fait généralement par sélection massale qui est une technique qui consiste à prélever les boutures sur les tiges qui ont résisté aux maladies et qui ont plus produit. Les données de récolte montrent que la production moyenne de cette variété est de 21,16t par hectare. Le bénéfice brut est bas la première année (1 605 909 F CFA). Il croît sensiblement dès la deuxième année (2 013 636 F CFA) et bat le record la troisième année (2 109 545 F CFA). Visiblement la filière manioc est d'une forte rentabilité. Au total, avec une campagne agricole réussie, le GIC AGRELEM a tiré plus de 100% de bénéfice de ses dépenses. Ces revenus ont permis à ce groupe d'acquérir des équipements tels que le porte-tout, les moulins à écraser, une moto et d'aménager leur magasin de stockage.

En outre, l'émergence de la culture du manioc a favorisé le développement des agro industries qui transforment les productions qui ne cessent d'augmenter. C'est le cas de l'Ets. NO LIMIT EKLA Line Inc. (AGRO INDUSTRIE, PRESTATION DE SERVICE ET

COMMERCE GÉNÉRAL) dont le siège social se trouve à la Rue chefferie BONANDJO-Melong//BP : 26 Melong. Cette structure semi-moderne dispose de fours modernes pour la torréfaction du tapioca, des moulins à écraser, une éplucheuse acquise au Nigeria, un bureau bien équipé en matériel adéquat. Cette structure dispose de 30 employés dont 22 permanents et 8 temporaires. Elle reçoit les commandes venant principalement de Douala, Yaoundé, Limbe et parfois de la sous-région Afrique centrale. PROTRAVICAM installé à Bomono est spécialisé dans la transformation du manioc en farine panifiable, en amidon industriel et domestique. UTRAM (Unité de Transformation de Manioc) fondée à Souza transforme le manioc en amidon liquide et solide, en tapioca, en water fufu¹ et en cossette.

3. Discussion

Cette réflexion a utilisé la méthodologie classique alliant la recherche documentaire et les enquêtes de terrain auprès des acteurs de la filière manioc. Après analyse, les résultats montrent que le manioc est fortement produit, transformé et consommé dans le Moungo avec production moyenne annuelle de 205 004 tonnes entre 2009 et 2014 et un taux de croissance moyen annuel de 11,26% dans la même période. Avec sa forte valeur nutritive, il contribue à assurer la sécurité alimentaire de la population du Département du Moungo et ses environs. En réalité, suite à la crise des années 1980, l'amélioration de l'alimentation des paysans du Moungo est allée de pair avec l'émergence de la culture du manioc. Ces résultats sont similaires à ceux de Philippe, V., et al, (2018. p.145) qui, analysant le manioc en tant qu'une rente agricole émergente dans les pays en voie de développement démontrent à travers l'accroissement de la demande que ce tubercule et ses dérivés seront des aliments les plus consommés dans les années à venir. La culture du manioc a également une portée économique qui se matérialise par d'énormes emplois qu'elle génère. Avec le développement de la filière manioc, le salariat agricole est devenu un métier à part entière qui regorge en son sein des salariés temporaires et permanents. Ce résultat est similaire à celui de FONGANG, F.G.H., (2008. p.217) qui, dans ses analyses des

¹ Il s'agit du couscous fait avec de la farine du manioc

mutations du secteur agricole bamiléké, constate que les changements des pratiques agricoles suite à la crise caféière des années 1980 sont allés de pair avec l'émergence du salariat agricole. De même, dans la transformation, on a de plus en plus les ateliers qui emploient une à cinq personnes, des prestataires individuels disposant des moulins mobiles à écraser et les ouvriers dans les unités de semi-modernes. Ces résultats sont soutenus par les statistiques de la FAO (2018, p5) qui montrent que les racines fraîches de manioc ont généré 378 500 emplois diversifiés au Cameroun.

En outre, l'étude a démontré que les phases opérationnelles de la filière créent d'importants revenus à ses acteurs. La commercialisation du manioc et ses dérivés est essentiellement faite par les femmes, ce qui contribue à leur autonomisation financière. Ces résultats abondent dans le même sens que ceux de Fon, D.E., et Djoudji, S.T., (2017, p.127) qui, analysant l'effet des processus de transformation du manioc dans les ménages ruraux de la région du Littoral, ils affirment que tous les procédés de transformation du manioc génèrent des valeurs ajoutées. Ainsi, la transformation d'1 kg de manioc en bobolo génère 98 FCFA de valeur ajoutée, le miondo 95 FCFA, l'amidon 90 FCFA, le water fufu 70 FCFA etc. Ces chiffres montrent que la filière manioc est très rentable confirmant ainsi l'affirmation de Kouakou, J., et al, (2015,) qui soutient que la transformation du manioc en gari au Cameroun est une activité rémunératrice qui procure un revenu supérieur au SMIG pour un groupe de quatre personnes. Au regard de ce qui précède, la filière manioc est une filière aux atouts multiples. Ses avantages comparatifs font d'elle une filière de prédilection pour les paysans et les entrepreneurs agricoles.

Conclusion

Au terme de ce travail dont l'objectif était d'analyser l'intensification de la culture du manioc comme réponse à la crise caféière de la fin des années 80, l'hypothèse selon laquelle la filière manioc est de nature à améliorer les conditions de vie des populations dans le Moungo se trouve vérifiée. En effet, les résultats de l'étude démontrent que manioc produit dans le Moungo est un grand pourvoyeur d'emplois salariés agricoles et non agricoles à la population. Au total, 582 700 emplois ont été

créés en 2018 par la filière manioc au Cameroun. Environ 62% des paysans enquêtés ont pu avoir accès à l'électricité grâce aux revenus issus de cette filière. Ils se sont également offerts des habitations (louées ou achetées), aménagés leur lieux d'aisance, achetés les équipements domestiques et des outils de locomotion, etc. Par ailleurs, la culture du manioc est une garantie pour la sécurité alimentaire de la population. Les feuilles, les tubercules de manioc sont consommées de diverses manières et cette alimentation est renforcée par une gamme émergente de nouveaux produits dérivés constitués des kits alimentaires, de la farine panifiable, de la boisson alcoolisée à base manioc, du tapioca, etc. Les feuilles de manioc sont riches en eau, en glucides, en lipide, en protéine, en cendres, en fibres, en vitamine C, B₁, B₂ et en glucoside cyanogénique tandis que les racines de manioc sont essentiellement riches qu'en glucide (68 à 78% amidon) faisant du manioc une plante stratégique en termes de sécurité alimentaire et d'amélioration de l'état de santé des consommateurs. En outre, la forte production du manioc par hectare limite l'importation des denrées alimentaires de base contribuant ainsi à la lutte contre la balance économique déficitaire du pays. Les revenus issus de la vente du manioc contribuent à transformer le cadre et l'espace de vie des paysans en les rendant plus agréable et vivable. Toutefois, pour améliorer la production de manioc qui est en nette croissance dans le Moungo, certaines nécessités sont à prendre en compte notamment la régularisation du prix de location des terres, la formation et le financement des producteurs regroupés en GIC, l'approvisionnement des petits producteurs en intrants et l'aménagement des voies de communications rurales qui desservent les bassins de production du manioc.

Bibliographie

- Bidou, P, (1996), Trois mythes de l'origine du manioc (Nord-Ouest de l'Amazonie). Dans *L'Homme*, tome 36 n°140 .pp.63-79.
- FAMBON, S., MENJO, B.F., NOUMBA, I., TAMBA, I., AJAB, A.A., et TAWAH, R. (2004). Réforme économique et pauvreté au Cameroun durant les années 80 et 90. Projet collaboratif sur la pauvreté/AERC/CIRPEE/UYII. Université de Yaoundé II. Rapport itinéraire.

Fon Dorothy, E, et Djoudji S.T. Potentials for Cassava processing in the Littoral Region of Cameroun. *International journal of Agricultural Economics*. Vol2.N°4, 2017, pp.122-128.

HAINNALX, G. 1995. « Quelles perspectives de recherche pour le manioc ? » In *Transformation Alimentaire du Manioc*, AGBOR EGBE, T., et al., (éd) (1995), éditions ORSTOM. Pp715-723.

KAFFO, C. 2005. « Cultures maraichères dans les Montagnes du Cameroun occidental ». *Chiers agricultures* vol.14, n°6, Novembre-décembre 2016. Pp517-524.

KOUAKOU, J., et al. 2015. « *Production et transformation du Manioc* ». ISF Cameroun- (CTA) BP 12888-Yaoundé-Cameroun-www.isf-cameroun.org, 37p.

L'Annuaire-Statistiques-Littoral, 2015

NGOUAMBE, N. 2013. « Ingéniosité des organisations paysannes dans la transformation du manioc au Cameroun : Cas du GIC Sécurité Alimentaire du Cameroun (SAC) ». In M, FOK., N, OUSMANE, et SIAKA. *L'agriculture face aux défis de l'alimentation et de la nutrition en Afrique : Quels apports de la recherche dans les pays cotonniers*. AGRAR-2013 ; 1^{re} conférence de la recherche africaine sur l'agriculture, l'alimentation et la nutrition. Yamoussoukro, Cote d'Ivoire, 4-6 juin 2013. Les presses agronomiques de GEMBLOUX. Pp 415-437.

Philippe, V., Boni S'zué., et Zakhia-Rosis, N.2018. « *Le manioc, entre culture alimentaire et agro-industrielle* ». Édition Quae, CTA, Presses agronomiques de Gembleaux. RD 10, 78026 Versailles Cedex, France.

SIMEU, K.M. 1996. « Le manioc au Cameroun, une filière vivrière autorégulée ». In *cahiers agricultures* 1996; 5: 257-64.

Stratégie de Développement de la Filière Manioc au Cameroun (SDFMC, 2010).

TOLLY, E. 2013. « Amélioration de la commercialisation et de la transformation du manioc au Cameroun : contraintes et perspectives de la chaîne de valeur », In *Reconstruire le potentiel alimentaire de l'Afrique de l'Ouest*, Elbehri, A (ed.), FAO : FIDA. Pp151-184.

TRICOCHÉ, B., David-Benz, H., et Jean-Emile Song, 2008. « L'organisation de la filière manioc au Cameroun : des modes de coordination pour régir les incertitudes de marché ». *Atelier REPARAC, Jun 2008, Yaoundé, Cameroun*. p.13.