

## **Chapitre 4: Ressources alimentaires non conventionnelles**

### **1. Définition:**

La notion de ressources alimentaires non conventionnelles se réfère aux aliments qui ne sont pas utilisés en pratique générale par tous les gens mais ce sont des produits généralement reconnus et acceptés comme aliments dans le contexte des modèles de consommation existants dans un pays ou une société donnée. Parmi ces aliments, ceux qui n'ont pas une bonne apparence bien qu'ils aient une bonne valeur nutritionnelle, ainsi que certains aliments ont un goût douteux.

Les ressources alimentaires non conventionnelles proviennent aussi bien de la flore que de la faune, et jouent un rôle important dans la réalisation de la sécurité alimentaire au niveau des ménages, en particulier dans les communautés rurales et ce depuis longtemps. Le rôle important qu'elles jouent en ce qui concerne l'apport d'énergie et la fourniture de denrées alimentaires ainsi que l'amélioration de la qualité de la vie des populations rurales, a très souvent, permis à ces populations de survivre aux sécheresses et à la famine.

Un grand nombre d'aliments comestibles se trouvent dans les forêts, les champs, les montagnes, les collines, les pâturages ainsi que dans les fleuves, les cours d'eau, les étangs et les lacs. Les populations rurales tirent de la faune et de la flore une variété de denrées alimentaires, tant en qualité qu'en quantité, et dans de nombreux endroits, de petits rongeurs, des reptiles, des escargots, des insectes, des grands animaux, des fleurs, des légumes-feuilles comestibles, des racines et des tubercules, occupent une place prépondérante dans le régime.

Peu d'efforts ont été réalisés pour introduire ces ressources dans les programmes de développement agricole et alimentaire dans le but d'améliorer ce potentiel afin de combler le déficit nutritionnel et encourager la réalisation des objectifs en matière de sécurité alimentaire.

### **2. Contraintes à l'amélioration des ressources alimentaires non conventionnelles :**

Les contraintes les plus importantes sont:

- Négligence de la part des pouvoirs publics;
- Absence d'information: elle concerne le manque des séminaires, ateliers, recherches et études sur les conditions requises pour la culture de nombreuses denrées alimentaires non traditionnelles, sur leur utilisation, leur rentabilité et leur valeur nutritive. L'information vise à sensibiliser les responsables et les décideurs sur l'impact d'une réduction de la consommation de ressources alimentaires non traditionnelles sur le régime alimentaire des

populations. Les techniques de la récolte, du traitement et de la préparation, se perdent avec l'évolution des modes de vie et la disparition des personnes âgées dans les villages.

- **Changement dans les habitudes alimentaires:** Il est suite à l'urbanisation rapide et à l'importation continue de denrées alimentaires d'où les préférences alimentaires ont été tellement marquées par les habitudes alimentaires européennes et le manque d'éducation des consommateurs concernant la valeur nutritive de ces ressources alimentaires a fait que certaines d'entre elles sont considérées comme des aliments pour les pauvres.
- **Disponibilité:** la disponibilité de certaines cultures qui sont la plupart du temps saisonnières et irrégulières à cause du déboisement provoqué soit par une production extensive de cultures entraînant la destruction de ressources forestières inestimables et de plantes utiles provenant des arbustes et des arbres.
- **Accessibilité:** La plupart des plantes alimentaires non conventionnelles poussent en formations très dispersées. L'absence de moyens de transport, (routes, brouettes, etc.) entraîne un surcroît de travail.
- **Insuffisance des techniques pour empêcher les pertes post-récolte:** De nombreuses denrées alimentaires périssables ne peuvent être consommées que pendant une période limitée de l'année à cause de l'absence de techniques appropriées de traitement, de conservation et de stockage.
- **Commercialisation peu appropriée:** L'absence de normes en matière de qualité et de contrôles limite également l'exploitation commerciale et les possibilités en matière d'exportation de certains produits comme les champignons sauvages.
- **Problèmes d'identification:** Du fait de la diversité au sein d'un même pays, les noms de plantes et parfois d'animaux varient d'une localité à l'autre et d'un pays à l'autre.

### **3. Quelques ressources alimentaires non conventionnelles en Algérie :**

- **Le gibier:** perdrix (hjel), caille des blés, pigeons, tourterelle, lièvre, outarde (hbar), cerf, gazelles, mouflon (laroui), renards, autruche, oursin (guenfoud), etc.
- **Les végétaux:** champignons, truffe (terfes), glands de chêne, graines du pin, chardon maritime (guernina), arroche marine (gtaf), roquette enflée (nouar), fruit de jujube (nbeque), pistachier de l'Atlas (khodairi), caroubier, bette à carde sauvage (selek) etc.
- **Les insectes :** criquets (jrad),

## **4. Valorisation des coproduits :**

Le terme « coproduit » désigne tout résidu d'un procédé de production ou de transformation qui peut être valorisé ou que l'on souhaite valoriser.

### **4.1. Coproduits de poisson :**

Les restes des poissons traités et les poissons non toxiques mais peu recherchés par l'homme/seront réduits en farines de poissons utilisables en alimentation animale.

Les différents débouchés sont :

- utilisation en alimentation humaine ou animale (farines et huiles, hydrolisats de protéines, extraits et concentrés aromatiques...);
- utilisation en diététique et nutraceutique (huiles raffinées, compléments minéraux, gélatine, lécithines marines, etc.);
- utilisation en cosmétique (chitines, collagène, kératine...);
- utilisations diverses (appâts de pêche, engrais, ...).

### **4.2. Coproduits de l'industrie de viande :**

Les déchets d'abattoirs sont les sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine mais issus d'animaux sains:

- Coproduits destinés à l'alimentation humaine ou animale: abats (18 % du poids vif) et des graisses (10 % du poids vif). On distingue les abats blancs (la panse, l'intestin, le museau, les pieds et les mamelles) et les abats rouges (le foie, le cœur, les poumons, la cervelle, la rate, la langue, les joues et les rognons). Ils sont traités dans des sites de valorisation différents pour être transformés en farine de viande (protéines animales et corps gras).  
L'interdiction de recyclage des protéines animales en alimentation des animaux d'élevage est exigée, à l'exception de l'aquaculture. La seule destination alimentaire des protéines animales est la filière du pet-food (alimentation des animaux de compagnie). Les protéines animales sont également valorisées comme engrais organiques. Les corps gras animaux sont principalement utilisés en savonnerie, en oléo-chimie et dans la filière de l'alimentation des animaux de compagnie.
- La farine de sang est une importante source de protéines digestibles de valeur biologique supérieure à celles des protéines des tourteaux et des céréales en raison de sa richesse en lysine. Le taux maximum dans les rations complètes-porc-volailles est de 5 %.
- Les farines d'os: l'os est une matière peu putrescible, récolté des restes de squelettes des animaux après la commercialisation de la viande dans les marchés et les boucheries, en vue

de les sécher ou de les calciner pour en faire de la farines d'os. Les farines d'os sont utilisées comme sources de minéraux, surtout de calcium et de phosphore dans l'alimentation animale.

#### **4.3. Coproduits de la filière lait :**

Les principaux coproduits de l'industrie laitière sont :

- le lactosérum : " petit lait" issu de l'opération de caillage du lait en fromagerie ; c'est un liquide de couleur jaune-verdâtre, résiduel de la coagulation du lait. La composition du lactosérum se caractérise par sa faible teneur en matière grasse (1g/l), sa forte teneur en lactose (47g/l) et sa teneur significative en protéines solubles (7g/l). Le lactosérum "le petit lait" est valorisé après séchage produisant de la poudre de lactosérum destinée à l'alimentation humaine et animale.
- le babeurre : lait fermenté après extraction du beurre par barattage. Le babeurre, présente deux voies de valorisation :
  - le séchage pour la production de poudre de babeurre utilisée en alimentation animale ;
  - le recyclage en mélange avec du lait écrémé (reconstitution de poudre de lait écrémé).
- les caséines et caséinates : substances protéiques utilisées dans la fabrication du fromage et produites par précipitation après adjonction d'acide ou de présure au lait.

#### **4.4. Coproduits ligno-cellulosiques :**

Les pailles de céréales, d'oléagineux (colza, tournesol, soja, etc.) ou de protéagineux (fèves et fêveroles, pois, etc.) et les cannes de maïs sont les parties résiduelles des plantes après récolte des grains:

- Paille de céréales et de pois: c'est un complément alimentaire et utilisée comme litière pour les animaux;
- Cannes de maïs, chaumes (tiges + feuilles) du sorgho, rafles et spathe du maïs: utilisés comme un complément alimentaire.

#### **4.5. Les coproduits des industries céréalières :**

Ils sont nommées "issues", ils sont obtenus lors de l'opération de broyage des grains. Ils sont composés des sons (enveloppe externe du grain), remoulages (deuxième farine tirée du son séparé du gruau) et farines basses (composées essentiellement de petites particules de son et de germe), ils sont aussi obtenus en plus de la farine lors de la mouture des céréales. Les issues des industries céréalières sont valorisées à 99% en alimentation animale.

#### **4.6. Coproduits de l'industrie sucrière :**

Les pulpes de betteraves sont valorisées en alimentation animale et la fabrication d'aliments composés car elles sont riches en fibres.

#### **4.7. Tourteaux :**

Ce sont les résidus solides de l'extraction des matières grasses des graines oléagineuses (colza, tournesol, soja, etc.). Ils sont très riches en protéines digestibles dont la valeur biologique est supérieure à celle des protéines des céréales et présentent un intérêt nutritionnel pour l'alimentation du bétail.