

Résultats de recherche comme plat de résistance ?

Kathryn Toure, CRDI, novembre 2010

Quand il s'agit de la recherche agro-alimentaire, les résultats « doivent aller jusqu'à la table », insiste Philippe Thonart, professeur de bio-industries en Belgique. Mais ce n'est pas si facile, parce que « ça peut coûter 1 franc pour faire une découverte scientifique, telle que l'isolement d'un microbe utile dans la production de yaourt, mais 100 francs pour valoriser ce résultat des recherches », selon Ababacar Ndoye, Directeur de l'Institut de technologies alimentaires (ITA) à Dakar au Sénégal.

Ce sont les défis qui ont animé les débats lors du « Premier forum Africain sur la valorisation des innovations scientifiques et technologiques dans le domaine agro-alimentaire et des agro ressources : promotion de partenariats publics/privés entre l'Afrique, l'Europe et les autres continents », organisé du 9 au 11 novembre 2010 dans les locaux de l'ITA.

Marie-Thérèse Basse, Directeur de l'ITA dans les années 1960, qui a assisté au Forum, a salué ses collègues pour les progrès importants de la recherche qui s'inspire des besoins de la vie quotidienne et quitte les laboratoires pour aller vers les agriculteurs dans les champs, les entreprises et les ménages.

La recherche scientifique, fondamentale ou appliquée, n'est pas un exercice solitaire mais requière la synergie de tous les partenaires. Comme nous le rappelle Thonart, la recherche scientifique « demande dialogue, travail et imagination. La création d'un produit commercialisable devra en plus intégrer la notion économique... Si l'industriel y est habitué, l'universitaire ne l'est pas nécessairement.... »*

Pour plus amples informations :

Deux entretiens (2010) avec Ababacar Ndoye, Directeur général de l'Institut de Technologie Alimentaire (ITA), Dakar, Sénégal :

La souveraineté alimentaire, une priorité pour tout pays,
<http://fr.allafrica.com/stories/201001041513.html>

Des chercheurs sénégalais redonnent vie à l'arachide locale, www.sen-adresse.com/A-la-une/Des-chercheurs-senegalais-redonnent-vie-a-larachide-locale.html

La production du bissap (Hibiscus sabdariffa L.) au Sénégal (2008). Cisse, M., Dornier, M., Sakho, M., Diop, C. M., Reynes, M., & Sock, O. CIRAD. www.gp3a.auf.org/IMG/pdf/Cisse_Fruits_64_2_111_124.pdf;
Photos : www.ita.sn/services/posterFR%20bissap%20instantane.pdf

**Les bioindustries fertilisent la valorisation* (2001), par Philippe Thonart,
www.bib.fsagx.ac.be/base/text/v5n3/131.pdf

Chercheurs et décideurs d'Afrique : Quelles synergies pour le développement ? (2009) par le Centre de recherches pour le développement international (CRDI), avec le CODESRIA, www.idrc.ca/fr/ev-140737-201-1-DO_TOPIC.html

Valorisation des résultats de recherche et des innovations au Burkina Faso, www.valorisation-rri.bf