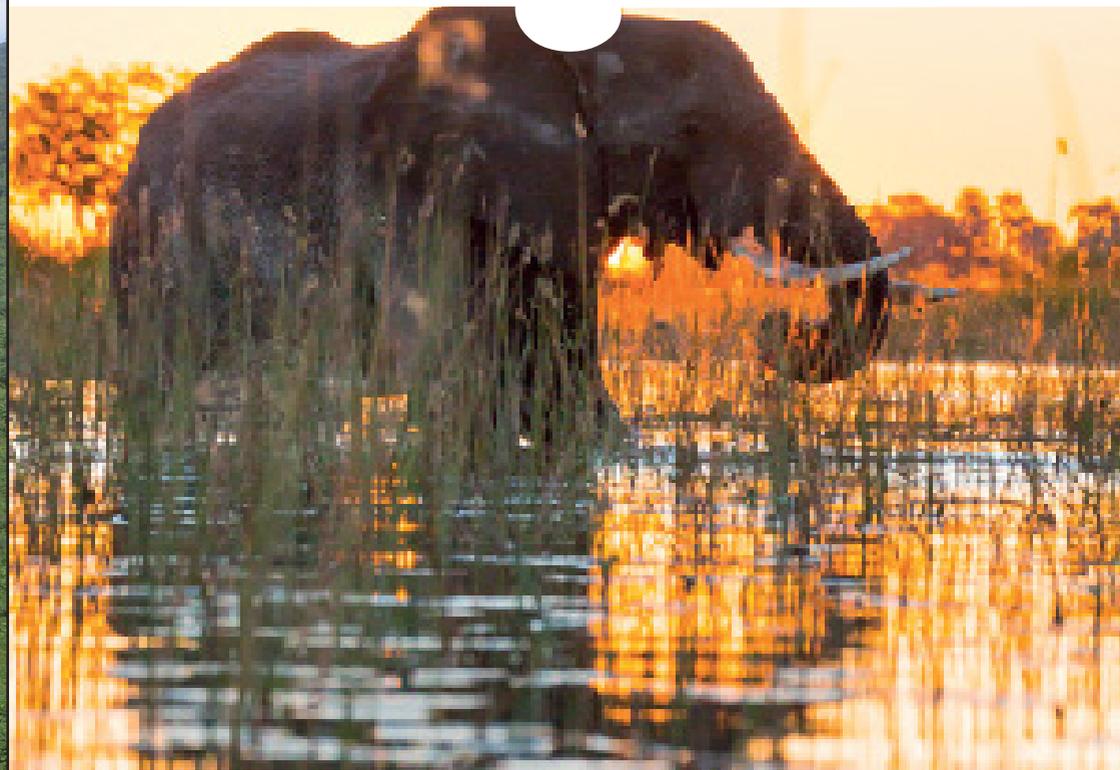


## VALORISATION DES FILIÈRES PROBIODIVERSITÉ: UNE ALTERNATIVE ÉCONOMIQUE POUR LES COM- MUNAUTÉS RIVERAINES DU PARC NATIONAL DE CAMPO MA'AN



### Avant-propos

Le présent guide est produit dans le cadre du projet « conservation de la biodiversité et dynamique des plantations agro-industrielles autour du parc national de campo ma'an ». Le projet est mis en oeuvre par l'organisation Centre pour l'Environnement et le Développement (CED) sur financement du Global Environmental Fund (GEF). Il vise à renforcer les connaissances et les capacités techniques des communautés locales, les peuples autochtones sur le développement économique des filières pro-biodiversité comme alternative face aux conflits fonciers autour du parc national de Campo Ma'an.



## Les enjeux

Le parc national de Campo Ma'an et sa périphérie sont dotés d'une richesse et d'une diversité biologique exceptionnelle qui rendent d'importants biens matériels et services (collectes diverses, chasse, bois, pêche et agriculture) aux communautés locales. La zone agrège aussi les conditions naturelles propices au développement du palmier à huile et de l'hévéa, ce qui explique la présence des agro-industries telles que la SOCAPALM, HEVECAM et CAMVERT à côté des Unité Forestières d'Aménagement (UFA), des forêts communales et communautaires. Cet accaparement de terres à grande échelle se fait sans prise en compte des désirs et des besoins des communautés locales exploitées très souvent de leurs terres par la force au mépris du principe du consentement libre, informé et préalable. Il en résulte un difficile accès aux ressources naturelles et des terres arables par les communautés locales. D'où les conflits d'intérêt qui prévalent à tous les niveaux.



## Les Conflits d'intérêt se manifestent

Les communautés locales n'ont d'autre alternative que d'exploiter les ressources naturelles de proximité au parc pour survivre. Elles développent un sentiment d'abandon et considèrent le Parc, les agro-industries et les UFA comme des obstacles à l'extension de leurs systèmes agricoles et au prélèvement traditionnel des ressources. Elles n'ont par ailleurs que peu de poids dans les décisions concernant la gestion des ressources naturelles, et ont peu de moyens pour s'opposer aux exploitants extérieurs. D'un autre côté, le conservateur du Parc s'alarme de la surexploitation des ressources et des pratiques de braconnage intensives menées par les communautés. Cette situation révèle deux visions pour des ressources unique : celle des organisations de conservation, soucieuses de la préservation des ressources naturelles, et celle des communautés locales, dont les modes de vie sont indissociables des ressources naturelles provenant du parc et des forêts voisines.



## Quelle est la solution?

Face à ce constat alarmant, le présent guide de sensibilisation, élaboré dans le cadre du projet : « conservation de la biodiversité et dynamique des plantations agro-industrielles autour du parc national de campo ma'an » avec l'appui financier du GEF/PNUD, propose de mettre en lien la conservation de la biodiversité et le développement économique des communautés locales. L'approche consiste à mettre en place des actions qui offrent aux communautés locales un modèle vertueux économique et social, tout en contribuant à la conservation de la biodiversité, créant ainsi un consensus parmi l'ensemble des acteurs.

Le développement ainsi des filières économiques pro-biodiversité, va contribuer positivement à la protection des écosystèmes par la valorisation de produits forestiers non ligneux (beurre, huile de moabi, mangue sauvage), des cultures de rente (cacao sous ombrage, noix de coco, etc.) et des cultures vivrières (agroécologie et agroforesterie). En soutenant les communautés riveraines du Parc pour mettre sur le marché des produits issus de la nature, le Parc et sa périphérie devient une source de revenus durables pour les communautés, ce qui contribue à l'acceptation du Parc et à l'implication proactive des communautés dans la conservation et la bonne gestion des ressources naturelles.



## Objectif du guide

L'objectif du présent guide est de renforcer les connaissances et les capacités techniques des communautés locales, les peuples autochtones sur le développement économique des filières pro-biodiversité comme alternative face aux conflits fonciers autour du parc national de Campo Ma'an.

De manière plus spécifique, le guide vise à :

Doter les communautés locales, les peuples autochtones et autres acteurs de connaissances et les capacités techniques en matière de développement des filières pro-biodiversité

Habiliter les communautés locales, les peuples autochtones à devenir des agents du changement

Créer un consensus parmi l'ensemble des acteurs

## Destinataires du guide



## Définition des concepts

**Conservation** : Action de maintenir intact ou dans un même état

**Biodiversité** : diversité des espèces vivantes (micro-organismes, végétaux, animaux) présents dans un milieu.

**Parc national** : portion de territoire dans laquelle la faune, la flore et le milieu naturel en général sont protégées des activités humaines.

**Valorisation** : mise en valeur de quelque chose pour tirer davantage de ressources.

**Filières pro-biodiversité** : Filières durables et respectueuses de la biodiversité



## Différentes filières économiques pro-biodiversité appropriées pour la zone de Campo



### Les abeilles (production du miel)

L'apiculture nécessite un faible investissement de départ (ruche) et ne mobilise pas de grandes superficies de terre. Elle est accessible à tous (hommes, femmes, jeunes, groupes, etc.) et avec un minimum de formation. Les abeilles par leur action de pollinisatrice, contribue à l'augmentation des rendements agricoles et au maintien de la biodiversité. De même, le miel, la cire, la gelée royale, etc. sont autant de produits à forte valeur alimentaire, économique, culturelle et médicinale qui contribuent à l'amélioration des moyens d'existence des communautés. Le prix de vente du litre variant entre 2 000 et 4 000 en milieu urbain.

### Moabi (production de l'huile de Moabi)

Désigné sous le nom de Moabi, *Baillonella toxisperma* est un arbre qui atteint 60 m de hauteur à l'âge adulte, qui croît rapidement à la lumière et se multiplie par graine. Il est communément appelé njap en langue Bassa, adjap en Bulu et Ewondo, njapi en Douala, djabo en langue Baka. Le Moabi appartient à la famille des Sapotaceae, il fleurit une fois tous les trois ans et sa fructification, irrégulière, se déroule entre Juillet et Août. On le trouve dans les forêts humides sempervirentes des régions de l'Est, du Centre et du Sud du Cameroun.

Le Moabi est important pour ses graines dont l'amande, transformée, produit de l'huile très appréciée. Il sert non seulement dans l'alimentation humaine, mais aussi comme produit cosmétique. Traditionnellement, l'huile de Moabi sert à soigner les infections cutanées et les rhumatismes. Son écorce traite l'infertilité et d'autres problèmes gynécologiques chez la femme, les lombalgies, les rhumatismes, les maux d'estomac, le paludisme et le mal de dents. Le dépôt obtenu lors du filtrage de l'huile de Moabi est utilisé contre les parasites (poux). En outre, cette huile a un bon potentiel pour la fabrication du savon et de la margarine. Le prix du litre est évalué à 7000fcfa.

## Cacao (chocolat, boissons, beurre et engrais organiques)

Culture de rente, une plantation de cacao peut durer entre 15 et 40 ans. Le prix de vente du kg est de 1 000fcfa, le cacao constitue une importante source de revenus. La fève de cacao est très appréciée pour son arôme et ses nutriments (phosphore, magnésium, fer, zinc, manganèse, cuivre, potassium, sélénium, vitamines B2 et B3). Bien fermentée et séchée, elle contient 50 à 57 % de lipides, 10 % de protéines, 12 % de fibres, 8 % de glucides de type amidon, 5 % environ de minéraux, etc. La fève de cacao permet la fabrication de chocolat, des boissons, du beurre et des engrais organiques.



## Noix de coco (l'huile de coco)

L'huile de coco ou cocos nucifera (coconut) oil est une huile issue de l'albumen de la noix de coco. Cette dernière provient d'un palmier cocotier, le Cocos Nucifera, riche en acide laurique (48 %). L'huile de coco est utilisée depuis des milliers d'années dans les pays tropicaux pour ses propriétés thérapeutiques, diététiques et cosmétiques. Récemment, l'huile de coco est devenue très populaire et est très utilisée pour cuisiner ou pour les soins de la peau et des cheveux. Elle est l'huile miracle des youtubeuses beauté qui admirent ses bienfaits

## Agrumes

Les agrumes sont de petits arbres à feuillage dense et souvent épineux qui sont caractérisés par la présence de poches sécrétrices d'huile essentielle. On les retrouve à la fois dans les feuilles et l'écorce du fruit. Les fruits peuvent être utilisés frais tels quels ou en jus, confitures, pour un usage alimentaire. Ils sont en effet riches en vitamines, minéraux et en fibres. Ils peuvent aussi être utilisés dans la fabrication de produits dérivés. Ainsi un tiers environ des agrumes produits sont transformés, en particulier les oranges (40% des oranges cueillies dans le monde sont transformées). Les produits dérivés sont les jus de fruits, mais aussi les huiles essentielles...En pilant l'écorce des fruits, on obtient des huiles essentielles utilisées par l'industrie agroalimentaire pour donner des saveurs à des boissons ou à des aliments, mais aussi par l'industrie pharmaceutique pour un usage médical (propriétés antiseptiques, stimulantes) ou cosmétique (savons, parfums, produits de soins...), voire pour un usage domestique (produits d'entretien).



13

## L'avocat

L'Avocat, *Persea americana*, est un fruit tropical originaire d'Amérique Centrale et d'Amérique du Sud, mais qui est largement répandu dans les tropiques. La production mondiale était de 5 millions de tonnes en 2020. Les principaux exportateurs en 2000 étaient le Mexique (29 pour cent), le Chili (18 pour cent), l'Afrique du Sud (16 pour cent), Israël (14 pour cent), l'Espagne (14 pour cent) et le Kenya (4%). La France est le plus gros importateur, achetant près de 30% de la totalité des importations mondiales d'avocats.



14



## Manioc

De son nom scientifique *Manihot esculenta*, le manioc est l'une des cultures vivrières les plus cultivées et les plus consommées dans de nombreuses régions du monde. Arbuste de 1 à 4 mètres de hauteur environ, il est cultivé pour ses tubercules et ses feuilles. Les tubercules sont très riches en amidon. Les tiges sont quant à elles utilisées comme matériel de plantation. Consommé tant pour l'alimentation humaine qu'animale, le manioc est très utilisé dans l'industrie alimentaire (pâtisseries, tapioca, pâtes alimentaires, cossettes, ...). Avec plus de vingt produits dérivés, le manioc sert également dans l'industrie textile, la production du papier, de colles, d'alcool ou d'amidon.



### PROJET DE CONSERVATION DE LA BIODIVERSITÉ ET DYNAMIQUE DES PLANTATIONS AGROINDUSTRIELLES AUTOUR DU PARC NATIONAL DE CAMPO MA'AN (SUD-CAMEROUN)

**Projet mis en oeuvre par le CED avec l'appui financier du Global Environmental Fund (GEF)**

**SGP** Programme de  
Microfinancements  
du FEM

**30**  
ANS

**CED** Centre pour  
l'Environnement et  
le Développement