



Photo: T. Metre

Petit, bon pour la santé et très prolifique

La situation alimentaire dans la République démocratique du Congo s'est rapidement détériorée par suite de longues années de guerre. Pour couvrir ses besoins en protéines, la population rurale dans la région du Kivu, dans l'Est du pays, à commencé à élever des cochons d'inde ou cobayes. Pour de nombreuses familles, ces rongeurs ne constituent pas seulement, aujourd'hui, un élément vital de leur sécurité alimentaire, mais représentent également une source de revenus essentielle.

Thierry Metre
 Ingénieur agronome
 Coordinateur, Association Villages
 Cobayes (VICO asbl)
 Sud-Kivu,
 République démocratique du Congo
 thierrymetre@yahoo.fr

Depuis le début des grandes guerres qui ont commencé vers 1992, au Kivu, et qui se sont encore aggravées au cours des années 1996–2003, l'élevage de bovins, petits ruminants et suidés a payé un lourd tribut en servant de rations aux différents groupes armés.

Dès lors, le cobaye s'est frayé un chemin et a balayé tous les mépris dont il était jadis victime (voir encadré à la page 52). Il n'est donc pas surprenant de constater que la viande de cobaye, qui était jusque là réservée aux très jeunes enfants de la province du Sud-Kivu,

est actuellement consommée par tous sans distinction d'âge ni de sexe.

■ Une vaste gamme d'avantages

L'intérêt grandissant que présente l'élevage de cobaye peut se justifier par l'une ou l'autre des raisons suivantes :

- Le cobaye grandit très vite et se multiplie rapidement (quatre à cinq portées par an);
- Il tombe rarement malade s'il y a un minimum d'hygiène là où il est élevé;
- Il fournit une viande riche en protéines, pauvre en graisse;
- Il offre une source de viande et de revenus aisément disponibles à l'éleveur qui en possède un grand nombre;
- Il fournit de l'engrais organique de bonne qualité pour les champs;
- Les besoins en capitaux pour le démarrage de la production sont minimes;
- Son alimentation est très peu coûteuse et n'entre pas en compétition avec celle de l'homme (fourrage, déchets de cuisine, etc.);
- La conduite de l'élevage est facile, et peut être assurée par les enfants, même issus de familles pauvres;
- Les ménages pauvres désirant reconstituer leur élevage peuvent commencer par le cobaye et leur vente peut faciliter l'accès à d'autres animaux, tels que la chèvre, le mouton, le porc, voire même la vache.

■ Le cobaye dans la sécurité alimentaire ...

Au Sud-Kivu, la caviaculture constitue une activité complémentaire de l'agriculture, généralement caractérisée par sa forme traditionnelle et rustique. Elle est principalement destinée à l'autoconsommation. Aujourd'hui, cet élevage est répandu dans presque tous les ménages pauvres. Les enquêtes que nous avons conduites

en juillet/août 2010 auprès de 625 ménages au Sud-Kivu prouvent – avec celles effectuées par les ONGs Malteser International en 2007 et Women for Women International en 2008 dans le cadre des évaluations de leurs projets de sécurité alimentaire dans les zones d'intervention – qu'en milieu rural, huit ménages sur dix élèvent le cobaye avec des effectifs variant entre six et trente individus selon qu'on est dans les territoires de Fizi, Mwenga et Shabunda, ou de Kabare et Walungu, ces deux derniers à forte explosion démographique, étant les grandes zones de production. Le cobaye est majoritairement exploité par les femmes et les enfants (83 % des cas). Il garantit la sécurité alimentaire de ces populations à faible revenu qui n'ont guère de possibilités d'accéder à d'autres types de viande (bovine, caprine, ovine, etc.) ou à du poisson; la viande de cobaye, bon marché, constitue pour eux une importante source de protéines animales.

■ ... et comme source de revenu

La demande demeure de loin supérieure à l'offre. Sur les petits marchés locaux de la place, notamment à Mugogo (situé à 25 km à l'ouest de Bukavu, sur la route Bukavu-Shabunda), les petits restaurants à viande de cobaye prolifèrent. Des enfants d'âge scolaire viennent y préparer la viande de cobaye. Ils sont soit eux-

mêmes éleveurs soit ils en achètent au marché. Ils se font aider par leurs mères pour préparer les féculents (banane, pomme de terre, fufufu de manioc, etc.) comme accompagnement. Des marchands de tous âges et sexes viennent y assouvir leur faim en journée.

De surcroît, le cobaye génère des revenus non négligeables pour les familles pauvres. Le prix moyen du cobaye est de 1,5 dollars US (USD) et, dans certaines circonstances (vente dans un carré minier, par exemple), cet animal peut valoir 3 USD. Tout un trafic s'organise autour du cobaye. Des commerçants viennent se ravitailler dans les grands centres/marchés de production et les amènent jusqu'à plus de deux cents kilomètres du lieu d'approvisionnement où la marge bénéficiaire devient importante. Plusieurs acteurs y sont impliqués. Il s'agit des producteurs/éleveurs, grossistes, détaillants/revendeurs et petits restaurateurs. Mais il y a lieu de signaler que les producteurs constituent en même temps la grande majorité des vendeurs.

Les résultats de nos enquêtes de juillet/août 2010 auprès de 86 personnes, dont 63 femmes et 23 hommes, confirment que les gens qui viennent acheter le cobaye au marché disent soit qu'ils veulent démarrer un élevage (38 % des cas), soit qu'ils viennent se procurer la viande pour leur ration journalière (55,7 % des cas) ou alors qu'ils veulent les revendre (6,3 % des cas).

Le cobaye en République démocratique du Congo

Le cobaye domestique ou cochon d'Inde (*Cavia porcellus L.*) est originaire des Andes. Il est monogastrique, herbivore et digère mieux les fibres que le lapin, par exemple. Dans toutes les régions andines d'Amérique du Sud (Equateur, Pérou, et Bolivie principalement), le cochon d'Inde est élevé pour la consommation alimentaire humaine. Sa viande blanche est peu grasse et riche en protéines.

On ne sait rien de son arrivée en République démocratique du Congo, mais il est vraisemblable que ce soit les explorateurs et/ou les missionnaires occidentaux (européens) qui l'ont introduit. Cela s'explique par le fait que les gens qui les côtoyaient en devinrent les premiers éleveurs. À cette époque, la société tout entière l'assimilait à juste titre à un rat ou à une souris et le cobaye était, par conséquent, regardé de haut et faisait l'objet de tabous de toutes sortes.

Un grand nombre de petits restaurants offrant des mets à base de cobayes ont vu le jour dans les communautés rurales.

L'argent issu de la vente de cet animal résout plusieurs problèmes de la vie quotidienne. Il permet, entre autres, de financer la scolarité des enfants, l'accès aux soins de santé primaires, l'achat de vêtements, de sucre, de sel de cuisine, etc. Une particularité est que certains éleveurs expérimentés en caviaculture peuvent acquérir d'autres animaux, tels que des chèvres ou des porcs grâce à la vente d'un certain nombre de cobayes. Une chevrette coûte 30 USD soit l'équivalent de 15 à 20 cobayes, ce qui représente tout juste la descendance annuelle d'un cobaye élevé dans de bonnes conditions, un porcelet valant quant à lui 20 USD soit l'équivalent de 10 à 14 cobayes.

De plus, le cobaye fournit du fumier de bonne qualité utilisé pour fertiliser les champs et, par conséquent, accroître la production agricole. Les ménages éleveurs l'utilisent le plus souvent dans les jardins potagers de case pour la production de légumes (choux, amarantes, oignons, tomates, etc.), dont une partie est consommée et une autre vendue.

■ Le centre de multiplication et de sélection de cobayes

Eu égard à l'intérêt croissant que suscite le cobaye et à ses techniques d'élevage, nous avons jugé opportun d'envisager des stratégies d'exploitation durable de cet animal en vue d'augmenter sa productivité. C'est pourquoi nous avons construit, au moyen de fonds propres, un centre de multiplication et de sélection de géniteurs cobayes performants qui a démarré ses activités en mars 2009. Le centre se trouve dans la province du Sud-Kivu, sur le territoire de Walungu, groupement Nduba, à 45 km à l'ouest



Photo : T. Metre

de Bukavu. L'objectif de ce centre est en premier lieu d'étudier les performances des cobayes de la région, d'identifier les différentes maladies de ces animaux, de sélectionner les meilleurs géniteurs et de les distribuer à ceux qui souhaitent en avoir tout en vulgarisant les bonnes techniques de gestion du cheptel, et de produire des cobayes (surtout des mâles) gras pour les petits restaurateurs.

À ses débuts, le centre a démarré avec 110 cobayes, dont 100 femelles et 10 mâles provenant de différents endroits de la région. Aujourd'hui, le centre compte plus de 700 cobayes après qu'il a vendu au moins 256 cobayes qui ne répondaient pas aux normes et 100 géniteurs au centre de recherche de l'Institut supérieur agrovétérinaire (ISAV) de Kinshasa.

À ce stade, nous n'en sommes qu'au niveau de la multiplication et de la sélection des géniteurs. Le travail restant à faire est énorme, mais compte tenu de l'absence de tout appui, les choses ne peuvent pas se faire comme

on le souhaiterait. Nous aimerions, par exemple, obtenir quelques souches d'Amérique latine (Pérou) pour organiser des croisements avec les souches locales. Le suivi des maladies n'est pas effectué de façon rationnelle jusqu'ici, mais généralement le cobaye ne tombe pas malade lorsqu'il est placé dans de bonnes conditions d'élevage.

■ Conclusion et perspectives

Le cobaye se présente aujourd'hui comme la meilleure opportunité à saisir pour aider les ménages pauvres du Sud-Kivu à sortir de la situation d'insécurité alimentaire sévère et de la pauvreté. À l'heure où la majorité des personnes en élèvent et en consomment la viande, le gros du travail à faire reste la mise sur pied de stratégies durables d'amélioration du système d'élevage de cet animal. En Amérique latine il existe déjà des cobayes de 2 à 3 kilogrammes, fruit d'une longue sélection, alors qu'au Sud-Kivu le poids de l'adulte ne dépasse guère 1 kilogramme !