

Written by RNA Reporter
Thursday, 10 March 2016 06:30

- La malnutrition a disparu grâce aux porcs, aux chèvres et aux légumes du Projet de la FAO



Du miel et des paniers fabriqués à partir des bambous génèrent du revenu.

Rubavu: La jeune dame Candide Uwamahoro, 26 ans, mariée et mère de deux enfants, habite le village de Rukomero, cellule Kivugiza, secteur Nyabirasi, dans le district de Rutsiro à l'Ouest du pays.

Depuis une année, elle a bénéficié du Projet de la FAO d'un porc, d'une chèvre, de trois poules, des semences de légumes (carottes, poireaux) qui grandissent dans son jardin de cuisine. Le Projet lui a octroyé aussi des intrants agricoles et des instruments aratoires comme des houes.

Uwamahoro fait partie d'un groupe de trente-cinq ménages du village de Rukomero dont les enfants souffraient d'une malnutrition aiguë.

"Ma truie est sur le point de mettre bas. Notre repas quotidien est arrosé de légumes. Je donne trois œufs par semaine à chacun de mes enfants. Le résultat est que la malnutrition a disparu chez nous et chez les trente-cinq ménages voisins", témoigne-t-elle avec soulagement.

Elle ajoute que sa production de légumes a augmenté et que sa vente lui rapporte 3000 Frw par mois. Elle n'a pas l'ambition de se lancer dans l'élevage de la vache.

Je me contenterai du petit bétail et des légumes qui m'assurent une bonne nutrition et un revenu", dit-elle.

Dans l'autre stand, debout, un homme et une dame, respectivement Jean-Claude Mbazitima et Aurélie Niyonasaba exposent du miel, des ruches traditionnelles et modernes, des paniers et corbeilles fabriqués à partir des tiges de bambous.

TEMOIGNAGE DES BENEFICIAIRES DES PROJETS DE LA FAO

Written by RNA Reporter
Thursday, 10 March 2016 06:30

Jean-Claude est originaire du Secteur Kageyo et Mme Aurélie vient du Secteur Gatsibo, tous du district de Gatsibo. Ils ont été appuyés par le Projet des Produits Forestiers Non ligneux (PFNL) de la FAO.

"J'ai reçu de la FAO des formations précieuses en apiculture, ainsi que des équipements de base. Le Projet PFNL nous a construit un espace pour les abeilles. Il nous a donné des ruches et des équipements modernes pour la récolte. Au premier tour, ces équipements représentent une valeur de 1,3 millions Frw et l'appui du projet se poursuit", reconnaît Jean-Claude.

Il avoue que les apiculteurs ont adopté de nouvelles technologies de production qui sont plus porteuses.

Avec la ruche traditionnelle, on produisait 3 Kg de miel. Mais avec la ruche moderne, l'on obtient 15 Kg par bonne saison, soit 30 Kg de miel en une année », poursuit-il. Au total, la coopérative COPRATIKA à laquelle appartient Jean-Claude a bénéficié de 80 ruches modernes pour 63 membres. Ce n'est que le début. Le revenu sera évalué en période de soleil, notamment de juin à août prochain.

Selon la production traditionnelle avec 10 ruches, un apiculteur peut atteindre un revenu de 300.000 Frw par an. Jean-Claude estime qu'avec des technologies modernes et des apiculteurs regroupés en coopératives et grâce aux formations reçues, les apiculteurs dépasseront largement ce revenu, surtout qu'une ruche moderne atteint 30 Kg de miel par saison.

Seul un défi persiste, c'est que les arbres d'eucalyptus fréquentés par les abeilles sont malades.

"Nous voulons planter d'autres sortes d'arbres et nourrir autrement nos abeilles", confie-t-il. De son côté, Mme Aurélie pratique la culture de bambous dont les tiges lui fournissent ce qui sert à la fabrication de produits artisanaux : corbeilles et paniers sont vendus dans le pays, surtout aux touristes.

"Il y a aussi une sorte de jeunes plants de bambous comestibles et forts nutritifs. C'est un autre plat à découvrir", rapporte-t-elle.

Un autre exposant transforme les champignons en boulettes et samboussa. Les malades atteints de diabète et de la goutte raffolent ce type de plats consolants.

Dans un autre stand, le collectif des agriculteurs très connu "Imbaraga" exhibe des pommes de terre et montre tout un processus pour obtenir de bonnes semences.

Une nouveauté cependant : Imbaraga transforme la pomme de terre en frites emballées que l'on peut consommer à tout moment et n'importe où. Un réel progrès s'est accompli.

TEMOIGNAGE DES BENEFICIAIRES DES PROJETS DE LA FAO

Written by RNA Reporter

Thursday, 10 March 2016 06:30
