



secteur de l'irradiation où le Canada a une très grande expérience pour améliorer un peu les conditions de conservation de nos denrées locales. Pour cela, nous avons envisagé avec l'Institut Armand Frappier qui est en train de s'équiper d'un irradiateur pour la conservation des aliments, un projet jumelé qui viserait l'implantation d'irradiateurs analogues à notre Institut à Dakar. Ces irradiateurs permettraient de conduire des recherches sur le traitement de nos denrées par irradiation en vue d'améliorer leur degré de conservation. La requête a donc été soumise et, dans un premier temps, nous demandons de faire, d'une part, une étude de faisabilité pour définir les modalités d'utilisation et la nature des produits à traiter, et d'autre part, l'étude de marché et tout ce qui est vraiment nécessaire pour déterminer la dimension et les capacités de cette unité de traitement. Le financement global de ce protocole pourrait se faire par le biais de l'ACDI ou alors du CRDI pour certains projets de recherche.

Le Cda-Afrique : Est-ce que les produits de l'I.T.A. sont connus au Canada ?

M. Kane : Même au Sénégal, à part Dakar, les produits I.T.A. ne sont pas suffisamment connus, donc, il est évident qu'ils le sont moins encore au Canada. J'ai présenté quelques produits à l'Institut Armand Frappier de Montréal, mais cela n'a pas dépassé le cadre de cet institut.

Le Cda-Afrique : Quelle est la durée des programmes d'échange et quel est leur objectif ultime dans le cadre du développement global du Sénégal ?

M. Kane : Chaque programme a une échéance bien limitée, mais en ce qui concerne la collaboration, elle est appelée à durer. Autrement dit, lorsqu'on finit de réaliser un programme, on peut en avoir un autre. Cette collaboration avec l'Institut Armand Frappier permettra à l'Institut de technologie alimentaire d'accroître ses capacités dans les domaines énumérés, et de ce fait, de s'approcher de

son objectif dans la stratégie nationale qui est l'autosuffisance alimentaire. Avec davantage de moyens, l'Institut de technologie alimentaire serait donc plus en mesure d'atteindre ses objectifs qui visent la valorisation des ressources agro-alimentaires locales pour une meilleure adéquation entre la consommation et l'utilisation des ressources locales. Cela pourrait nous aider à résoudre les problèmes brûlants que nous connaissons actuellement — la faim et la malnutrition. Donc, l'impact au niveau du pays, de par l'action d'avant-garde de l'Institut, ne manquera pas de se produire.

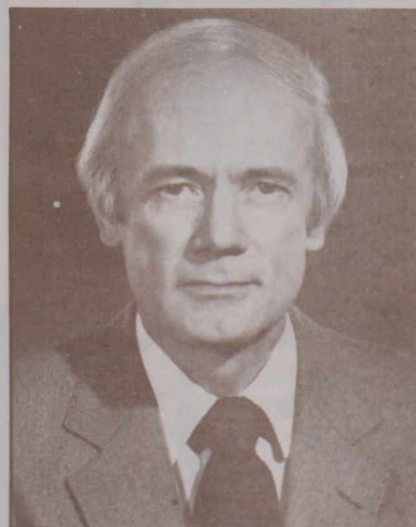
Le Cda-Afrique : Pouvons-nous penser que cette entente contribuera à faire bénéficier les populations des produits de l'I.T.A. dans un avenir très proche ?

M. Kane : Indépendamment de cette entente, nous sommes en train de prendre actuellement des dispositions pour que les formules mises au point à l'Institut à Dakar soient appliquées et traduites en forme de développement. Nous avons des projets de mise en place d'une société pour l'exploitation des résultats obtenus dans différents secteurs alimentaires concernant les céréales, les fruits et légumes et la viande, entre autres. Un grand nombre de produits a déjà été mis au point, mais nous avons eu des difficultés pour les appliquer au stade industriel. Pour contourner ces difficultés, nous nous sommes concertés avec les pouvoirs publics et les secteurs agro-industriels pour la mise en place d'une structure de production qui soit en mesure de répondre aux besoins des consommateurs sénégalais. Il va de soi que si l'Institut renforce ses capacités par le biais de cette entente avec l'Institut Armand Frappier, son rôle dans cette structure sera plus important.

Le Cda-Afrique : S'il faut tirer une conclusion, quel sera votre mot de fin ?

M. Kane : En conclusion, il faut situer nos perspectives d'avenir dans le

cadre de cette collaboration avec l'Institut Armand Frappier et, d'une manière générale, avec les Canadiens. Nous savons que le Canada peut offrir des solutions et des alternatives particulièrement intéressantes pour nous dans le domaine de l'alimentation et de la nutrition et nous avons à nous féliciter de cette collaboration qui évidemment ne doit pas être unidimensionnelle. Les retombées ne se feront pas sentir seulement au niveau de l'Institut de technologie alimentaire mais également au niveau de tous secteurs intéressés à l'alimentation et à la nutrition au Sénégal. Donc, c'est pour vous dire que nous fondons beaucoup d'espoir dans cette collaboration. Nous avons déjà identifié un certain nombre de projets bien précis, et nous ferons tout de notre côté pour qu'ils puissent se réaliser. J'espère qu'avec la bonne volonté de nos partenaires, il y aura une concrétisation rapide et ceci pour le bénéfice de nos populations. Au niveau des secteurs identifiés — recherche, formation et assistance technique — les espoirs que nous nourrissons, sont bien fondés et j'espère que les deux parties fassent tout pour les réaliser. ■



● Le Dr. Aurèle Beaulnes, directeur de l'Institut Armand Frappier.