

Forum international sur les exploitations familiales agricoles
CICES, 20-22 novembre 2012

L'utilisation des résultats de la recherche
agroalimentaire : une opportunité pour
valoriser les exploitations agricoles familiales

Amadou KANE

Institut de Technologie Alimentaire

Dakar - SENEGAL

CARACTERISTIQUE DU SECTEUR AGROALIMENTAIRE

Un des secteurs les plus dynamiques de
l'économie sénégalaise

Existence d'une dualité prononcée entre:

1. Un secteur moderne structuré

peu attiré par des innovations sur les produits
locaux pour lesquelles le marché est à créer
et le circuit d'approvisionnement mal
organisé

CARACTERISTIQUE DU SECTEUR AGROALIMENTAIRE

2. Un secteur constitué d'une multiplicité d'unités formelles et informelles de transformation (PME, PMI mais surtout Micro-Entreprises de type familial).

CARACTERISTIQUE DU SECTEUR AGROALIMENTAIRE

L'agriculture sénégalaise (secteurs agricole et agroalimentaire) en face à de nouveaux défis avec des marchés plus ouverts et plus variables, ce qui entraîne des exigences accrues:

- ✓ pour la formation,
- ✓ la recherche agricole et agroalimentaire
- ✓ Le soutien à l'exportation

Missions et acquis de l'ITA

- C'est ce qui a amené L'Institut de Technologie Alimentaire (ITA) à orienter ses recherches sur les objectifs de développement des PME/PMI dont les capacités de production sont plus en adéquation avec le niveau d'organisation des circuits d'approvisionnement en matière première locale issue des exploitations familiales

Missions de l'ITA

- Guider et coordonner les recherches et les études concernant le traitement, la transformation, le conditionnement, la conservation et l'utilisation des produits alimentaires locaux

Missions de l'ITA

- **Développer de nouvelles ressources alimentaires dérivées des productions locales qui soient d'une bonne valeur nutritive et adaptées au goût ainsi qu'au pouvoir d'achat des consommateurs.**
- Aider au contrôle de la qualité des produits alimentaires aux stades de la production, de la commercialisation, de l'importation et de l'exportation.
- Participer à la formation des Corps de Métiers de l'Alimentation

Les Acquis de l'ITA : Base pour la promotion de Micro Petites Entreprises (MPE)

Les MPE transforment une gamme très diversifiée de produits locaux (céréales, légumineuses, fruits et légumes, produits de la mer, tubercules, arachide, lait...) en s'appuyant sur les acquis de la recherche agroalimentaire notamment ceux obtenus par l'ITA.



ACQUIS DE L'ITA EN MATIERE DE RECHERCHE

Acquis en matière de valorisation des céréales et légumineuses

- **Technologies de stockage adaptées**
(fûts hermétiques pour le stockage des céréales, techniques de traitement simples et adaptées pour préserver les stocks de l'infestation etc...)

ACQUIS DE L'ITA EN MATIERE DE RECHERCHE

Acquis en matière de valorisation des céréales
et légumineuses



Fût Cana-grenier

ACQUIS DE L'ITA EN MATIERE DE RECHERCHE

Acquis en matière de valorisation des céréales et légumineuses

- **Procédés de transformation primaire des céréales locales** (décorticage et mouture à sec)
- **développement de technologies pour la transformation du niébé** (farine fermentée, niébé grillé , recettes...)

ACQUIS DE L'ITA EN MATIERE DE RECHERCHE

Acquis en matière de valorisation des céréales et légumineuses

- Développement de produits de cuisson à base de farines composées blé/mil; blé/maïs et blé/niébé (Pains riches / Biscuits / Produits de Pâtisserie)

ACQUIS DE L'ITA EN MATIERE DE RECHERCHE

Acquis en matière de valorisation des céréales et légumineuses

- **Développement d'aliments de complément à base de céréales locales** (aliments pour les centres de récupération nutritionnelle)
- **Développement de nombreuses recettes à base de céréales locales** (base de confection de livret de recettes publié).

ACQUIS DE L'ITA EN MATIERE DE RECHERCHE



Pain riche



Gâteau de mil



Gâteau de maïs



Diouka de maïs

ACQUIS DE L'ITA EN MATIERE DE RECHERCHE (**Patate douce**)

- – Farine et purée ;
 - – Pains et pains au lait à base de farines
 - composées (blé+patate)
 - – Gâteaux, petits fours et biscuits ;
 - – Marmelades simples ou composées;
- etc

ACQUIS DE L'ITA EN MATIERE DE RECHERCHE (**Arachide**)

Formation sur les bonnes pratiques de transformation de l'arachide en pâte, farine et huile.

- Développement et transfert de la technologie d'élimination de l'aflatoxine de l'huile « seggal »

ACQUIS DE L'ITA EN MATIERE DE RECHERCHE (Arachide)



Dispositif d'élimination de l'aflatoxine

ACQUIS DE L'ITA EN MATIERE DE RECHERCHE (Produits carnés)

A partir de la viande bovine:

- Saucissons, saucisses, jambon, salami, luncheon beef meat, bœuf pressé
- divers pâtés (foie, cervelle)

A partir de la volaille:

- Poulet fumé, pâté etc.

ACQUIS DE L'ITA EN MATIERE DE RECHERCHE (Produits halieutiques)

Amélioration des techniques traditionnelles de transformation du poisson:

- Mise au point de Techniques améliorées de prétraitement du poisson avant le fumage, le braisage ou la fermentation
- Mise au point de techniques de Traitement du poisson séché pour la conservation.

ACQUIS DE L'ITA EN MATIERE DE RECHERCHE (Produits halieutiques)

Valorisation de la sardinelle:

- Mise au point de pâté blanc de sardinelle
- Mise au point de sardinelles salées pressées
- Mise au point de terrines, tartinades etc.

ACQUIS DE L'ITA EN MATIERE DE RECHERCHE (Fruits et Légumes)

- Détermination des conditions optimales de conservation des fruits et légumes (mangue, banane, orange, clémentine, mandarine, melon, tomate, chou, gombo, haricot vert) ;
- Mise au point de diverses boissons, jus, sirops à base de fruits locaux ;
- Mise au point de diverses confitures, marmelades, compotes et pâtes de fruits locaux ;
- Mise au point de fruits séchés de qualité ;

ACQUIS DE L'ITA EN MATIERE DE RECHERCHE (Fruits et Légumes)



Mangue séchée



Conserve de
légumes

ACQUIS DE L'ITA EN MATIERE DE RECHERCHE (racines et tubercules)

Développement de produits à base de manioc

- pains à base de farines composées (pains au lait)
- 3 types de Gari
- 2 types de Mbouraké (Farine de manioc + arachide grillée)
- 4 types de gâteaux
- couscous de manioc –
- des beignets et des biscuits
- de la farine et des produits roulés
- des cossettes – etc.

ACQUIS DE L'ITA EN MATIERE DE RECHERCHE (racines et tubercules)



Mbouraké



Beignet de manioc

ACQUIS DE L'ITA EN MATIERE DE RECHERCHE (Biotechnologie)

Amélioration des procédés de préparation des aliments fermentés traditionnels africains par la mise au point de **starters**.

ACQUIS DE L'ITA EN MATIERE DE RECHERCHE (Développement d'équipements)

Séchoir à gaz (statique et rotatif) pour le séchage de granulés de farine de mil localement appelés « arraw », le couscous et les fruits et légumes ;

Granulateur et calibreur mécaniques pour la fabrication de « arraw » et de couscous ;

Epieur pour le nettoyage des céréales etc....

EXPERIENCES DE L'ITA EN MATIERE DE TRANSFERT DE TECHNOLOGIE

**Les stratégies à la base du transfert
des acquis de l'ITA ont été :**

- Formation aux métiers de l'alimentation appuyée par une politique volontariste des pouvoirs publics (monitrices d'économie familiale rurale, promoteurs, étudiants, Femmes jeunes , etc....):

EXPERIENCES DE L'ITA EN MATIERE DE TRANSFERT DE TECHNOLOGIE

Plus de 2000 personnes formées entre 2007 et 2010 dont plus de 90 % des bénéficiaires sont des femmes

Accompagnement des privés engagés dans la valorisation des produits locaux
(Transformateurs des céréales locales, des fruits et légumes, du lait, des produits halieutiques et de la viande, divers GIE créés à travers le pays etc.....);

EXPERIENCES DE L'ITA EN MATIERE DE TRANSFERT DE TECHNOLOGIE

Incubation: Possibilité donnée aux promoteurs privés de tester leurs marchés sur un acquis de l'ITA en utilisant nos unités pilotes

Cette approche a été le point de départ de bon nombre de produits transformés présents aujourd'hui sur le circuit moderne de distribution et a donné confiance aux promoteurs pour investir

EXPERIENCES DE L'ITA EN MATIERE DE TRANSFERT DE TECHNOLOGIE

Création en 2007 d'une structure privée de transfert (cas de la Société de Développement des Bioindustries) entre l'ITA, l'ESP/UCAD et le CWBI

EXPERIENCES DE L'ITA EN MATIERE DE TRANSFERT DE TECHNOLOGIE

Gelée
de
bissap



Poudre de bissap
instantanée

EXPERIENCES DE L'ITA EN MATIERE DE TRANSFERT DE TECHNOLOGIE (illustrations : céréales locales transformées proposées par les MPE/PME)



EXPERIENCES DE L'ITA EN MATIERE DE TRANSFERT DE TECHNOLOGIE (illustrations : production de mangues séchées et de vinaigre de mangue par les MPE en Casamance)



Production de vinaigre de mangue par USOFORAL
En Casamance



Production de mangues séchées par APRAN en Casamance

EXPERIENCES DE L'ITA EN MATIERE DE TRANSFERT DE TECHNOLOGIE (illustrations : production de boisson Bissap par KIRENE à partir de concentré développé par l'ITA)



Pressea Bissap KIRENE



Concentré ITA pour KIRENE

Conclusion

Les exploitations agricoles familiales Les exploitations familiales jouent un rôle essentiel dans l'alimentation des populations et même pour l'exportation. Cependant ils sont souvent pénalisées par l'accès limité à certains facteurs de production (intrants et équipement) et par l'ignorance des méthodes de conservation et de transformation mis au point par la recherche.

.

Conclusion

. L'accès à ces innovations est possible à travers le conseil agricole rural et par le biais des cadres de concertation comme les CLCOP.

C'est la voie pour une meilleure valorisation des exploitations familiales et l'accroissement des revenus des producteurs.

.

MERCI POUR VOTRE
AIMABLE ATTENTION