



PROGRAMME CONSERVATION ET TRANSFORMATION DES PRODUITS AGRICOLES

Problématique

Les productions agricoles en Côte d'Ivoire sont variées et saisonnières. Très abondantes à certaines périodes de l'année, elles subissent des pertes post-récolte variant de 25 à 40 % en raison de leur caractère périssable. En outre, ces productions subissent des dépréciations au niveau de leur qualité nutritive, nutritionnelle et de leur valeur marchande. Par ailleurs, les caractéristiques physico-chimiques, biochimiques, technologiques et sensorielles de la plupart de ces productions agricoles restent insuffisamment connues.

L'utilisation de technologies appropriées de conservation et de transformation peut permettre de préserver les propriétés nutritionnelles, sensorielles et technologiques de ces productions sur des périodes plus longues. Ces technologies contribuent également à la création de plus-value sur les productions agricoles généralement exportées à l'état brut.

Les exigences de sécurité sanitaire des aliments (SSA) de plus en plus contraignantes dans les échanges internationaux constituent un défi majeur que doivent relever les pays producteurs de matières premières.

Pour ce faire, des travaux d'anticipation de contrôle qualité doivent être menés en vue de proposer de bonnes pratiques permettant de minimiser les niveaux de contaminants dans les produits agricoles.

Au cours de la période 2016–2019, les acquis scientifiques majeurs obtenus par le programme Conservation et Transformation des Produits Agricoles sont : En conservation des produits agricoles, les fruits et légumes ont été conservés à l'aide de biopesticides bactériens.

En Transfert de technologies, le programme a contribué à la formation de plusieurs organisations professionnelles telles que les étuveuses de riz des pôles de développement rizicoles des régions de Gagnoa et de Man aux nouvelles techniques d'étuvage du riz. En outre, les technologies de bonne transformation en attiéké des variétés de manioc mises au point au CNRA ont été enseignées à des associations de productrices.

Objectifs

Objectif général

Contribuer à la valorisation des produits et sous - produits agricoles.

Objectifs spécifiques

- Déterminer la qualité des produits agricoles ;
- Améliorer les procédés de conservation des produits agricoles
- Améliorer les procédés de transformation des produits agricoles.

Résultats attendus

1. Des technologies de conservation des produits agricoles sont mises au point
2. Des procédés de transformation des produits agricoles dans le respect des normes environnementales sont développés
3. Des produits agricoles sont caractérisés aux plans physico- chimique, sensoriel et technologique
4. L'appui au transfert de technologies éprouvées est assuré

Activités de recherche

En ce qui concerne l'opération qualité des produits agricoles et alimentaires, les activités de recherche seront axées sur la détermination des teneurs des produits phytosanitaires dans les produits agricoles, des compositions nutritives et des propriétés sensorielles des productions agricoles ainsi que la mise au point de formules alimentaires équilibrées. La caractérisation physico-chimique et technologique des nouveaux hybrides et clones de cacao et de café ainsi que des nouveaux génotypes d'ananas et hybrides de banane se poursuivront. Les travaux sur la caractérisation des Produits Forestiers Non ligneux (PFNL) et les produits avicoles seront entamés

En conservation des produits agricoles, des technologies de séchage, de conservation des produits vivriers à l'aide de biopesticides seront mises au point. En transformation des produits agricoles, il s'agira de déterminer les aptitudes à la valorisation des produits vivriers et non vivriers.

En transfert de technologie, les capacités des opérateurs seront renforcées en matière de conservation et de transformation des produits alimentaires à travers des ateliers de formation. Des fiches techniques et technologiques seront réalisées sur les technologies éprouvées.

Partenariat

Partenaires Scientifiques :

- Université Félix Houphouët Boigny Abidjan
- Université Lorougnon Guédé, Daloa
- Université Alassane Ouattara, Bouaké
- Université Korhogo, Korhogo
- INPHB, Yamoussoukro
- Grandes Ecoles

Partenaires au développement :

- FIRCA, ARECA
- ANADER
- WCF
- Filières : Café-Cacao, Banane, ananas, manioc, riz, Palmier à huile, Hévéa