



**- International Fund for Agricultural Development –  
- Repérer et partager l'innovation en Afrique de l'Ouest et du Centre –**

**- Feuilles de manioc séchées et broyées -**

**I- Contexte :**

**1. Nom de l'innovation:**

Feuilles de manioc séchées et broyées

**2. Pays - Région:**

Cameroun, Afrique Centrale

**3. Organisation:** PNDRT

GIC TALESS DRY FOOD

**4. Qui est l'innovateur?**

GIC TALLE appuyé par le PNDRT

**5. Acteurs impliqués:**

Producteurs de manioc, Exportateurs, Transformateurs, Restaurateurs, Ménagères

**6. Date de lancement:**

Mai 2004

**7. Type d'innovation:**

Technologique

**II- Concepts clé :**

**8. Résumé :**

Les feuilles de manioc constituent un aliment très riche en protéines et en vitamines surtout A et C et elles sont consommées, principalement dans certains pays de l'Afrique centrale (RDC) et de l'Ouest, sous forme de légumes dans les sauces. Traditionnellement, les feuilles fraîches sont pilées dans les mortiers et bouillies avant d'être consommées.

De nos jours, la demande des feuilles de manioc joue un rôle très important pour l'exportation vu que elles sont ainsi broyées et congelées avant d'être exportées. Toutefois, les exportateurs rencontrent d'énormes difficultés liées à la chaîne de froid (notamment, coûts d'énergie élevée, coûts d'investissement élevé et rupture de la chaînes de froid).

Quand les feuilles de manioc sont séchées, elles conservent leurs valeurs nutritives et organoleptiques et peuvent réduire les difficultés et les coûts des exportateurs et mieux se vendre à l'export. Les feuilles de manioc développées au sein de cette initiative sont séchées craquantes dans les séchoirs améliorés (à gaz ou hybride) entre 50° et 60 °, puis broyées manuellement.

**9. Quels problèmes cette innovation cherche-t-elle à résoudre ?**

1. Faciliter le travail de la femme ou la réduction et la pénibilité de son travail du fait de la facilité d'utilisation ;
2. Réduire les coûts es exportateurs liés à la chaîne de froid ;
3. Réduire les risques de contamination et d'intoxication (grâce à la bonne stabilité des produits séchés) ;
4. Améliorer les aspects nutritionnels (car le type de séchage entraîne la conservation des valeurs nutritives).

**10. Facteurs de succès pour la répliation:**

1. Simplicité du procédé de séchage ;
2. Longue conservation des produits finis ;
3. Installation du séchoir à bois facile en zone rurale avec utilisation des sous-produits de manioc comme combustibles (tiges et épluchures) ;
4. Possibilité d'installer de petites cellules de séchage ;
5. Forte valeur ajoutée à l'export/

**11. Principaux résultats:**

- 1) Augmentation du volume d'exportation ( au moins une tonne de produits finis par mois exportée vers l'Europe), 2) Augmentation du personnel (06 employés permanents et 06 agents temporaires), 3) Produit très apprécié par la diaspora africaine en Europe, 4) Augmentation des revenus des groupes de femmes productrices de manioc, partenaires du projet.

**12. Groupe cible:**

- Ménagères ;
- Exportateurs ;
- Producteurs.

**13. Difficultés rencontrées:**

- Approvisionnement en matières premières et commercialisation ;
- Conditionnement ;
- Marketing du produit (car il s'agit d'un produit nouveau) ;
- Intégration du produit nouveau dans les habitudes alimentaires.

**14. Aspects financiers :**

1) le séchoir représente une contrainte majeure ; 2) La source d'énergie peut être le bois ou le gaz ; 3) Les petites cellules de séchage sont construites localement et leur coût varie entre 500 000 et 1 000 000 FCFA pour une capacité de 5 à 10 kg de produits finis toutes les 10 heures ; 4) Le coût énergétique varie entre 200 et 500 FCFA selon la source d'énergie ; 5) Le coût de production d'un kg de feuilles de manioc séchées en saison de pluie est de 2 000 FCFA.

**III- Aspects technique :****15. Processus:**

Les étapes de sa mise en œuvre sont :

1. Réception des feuilles de manioc;
2. Lavage ;
3. Découpage ;
4. Séchage ;
5. Broyage ;
6. Conditionnement.

**IV- Suivi :****16. Contacts clé:**

Nom	Organisation	Email
NGUE BISSA Thomas	PNDRT	<a href="mailto:racines&amp;tubercules@yahoo.fr">racines&amp;tubercules@yahoo.fr</a>
TABUNA Honoré	ICRAF	<a href="mailto:h.tabuna@cgiar.org">h.tabuna@cgiar.org</a>
Mme DODET	CDE	<a href="mailto:ado@cde.int">ado@cde.int</a>

**17. Lien Internet:**

[www.pndrt.cm.org](http://www.pndrt.cm.org)

**18. Documents clé:**

- Sécher des produits alimentaires ( Techniques, procédés, Equipements) :  
 Sous la direction de Jean François Rozis (GERES), Guide technique Collection *Le point sur GRET*. Ministère de la Coopération, CTA
- Les richesses du sol, edité par A. Bell – O. Mück – B. Schuler , Fondation Allemande pour le Développement International