



– Fonds international de développement agricole –
– Repérer et partager l'innovation en Afrique de l'Ouest et du Centre –

- Création de produits à valeur ajoutée -

I- Contexte:

1. Nom de l'innovation:

Création de produits à valeur ajoutée.

2. Pays - Région:

- Bénin, Burkina Faso, Niger et Mali.

3. Organisation:

- Institut international d'agriculture tropicale (IITA), système nationaux de recherche agricole (SNRA).

4. Quel est l'innovateur?

- L'IITA, en collaboration avec les SNRA.

5. Acteurs impliqués:

Chercheurs spécialistes en produits alimentaires, transformateurs, ONG.

6. Date de mise en œuvre:

- 2004 à 2006.

7. Type d'innovation:

- Technologique (et partage des connaissances).

II- Concepts clés:

8. Résumé:

L'innovation permet aux transformateurs d'acquérir des compétences dans les domaines du développement d'entreprise et de marchés.

Les premiers avantages escomptés sont les suivants: augmentation de la consommation de sources d'aliments riches en protéines à coût abordable; hausse des revenus des ménages grâce à de nouveaux débouchés commerciaux; diminution des pertes de stockage; enfin, intégration plus efficace et efficiente de la production, de la commercialisation, de la consommation et de la transformation. La diversification des produits rendra le niébé plus attractif pour les consommateurs et renforcera également les investissements dans des semences améliorées, la fertilisation des sols et la lutte contre les ravageurs.

Les agriculteurs ont été formés afin de transformer des produits qui i) améliorent les éléments nutritifs des denrées de base destinées à l'alimentation humaine, ii) ont un bon potentiel commercial ou iii) peuvent être stockés plus longtemps que le niébé sec.

Des réunions entre le PRONAF, les projets d'investissement du FIDA, les projets de développement et le secteur privé ont été organisées aux niveaux régional et national pour déterminer les besoins et définir des activités conjointes afin de développer les capacités dans le secteur de la transformation de légumineuses alimentaires.

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

- Diversification des produits et des marchés
- Diminution des pertes de stockage.
- Amélioration de la coordination des acteurs tout au long de la chaîne de valeur.

10. Facteurs de succès pour la transposition:

- Produits transformés à base de niébé identifiés comme dotés d'un bon potentiel de développement de marchés et formation des transformateurs.
- Réalisation d'études de marché bien ciblées auprès des consommateurs.
- Pleine participation des scientifiques nationaux au développement et à l'évaluation des produits.
- Sélection de stagiaires provenant de diverses régions du pays afin d'assurer une large diffusion des produits transformés.

11. Groupes ciblés: (pauvres, hommes/femmes, jeunes, migrants...)

La formation en matière de transformation est accessible à tous les groupes socio-économiques. Étant donné que les femmes sont traditionnellement chargées des activités de transformation, il est très facile de les cibler. Environ 300 transformateurs ont été formés, dont 200 femmes, afin de fabriquer de nouveaux produits à partir de légumineuses.

12. Difficultés rencontrées:

- Les chercheurs n'ont pas encore réussi à établir un lien avec des investisseurs privés pour mettre les nouveaux produits sur le marché.
- Les compétences des transformateurs en développement d'entreprise ont besoin du soutien des projets de développement qui peuvent ensuite les mettre en relation avec le PRONAF.
- Les produits dérivés du niébé mis au point par les laboratoires et transférés aux transformateurs n'ont pas fait l'objet d'une promotion de vaste portée car seuls quelques investisseurs privés ont été intéressés par une production à grande échelle.

13. Aspects financiers:

Les projets de développement prennent normalement en charge le coût des sessions de formation. Si cela leur est impossible, le PRONAF fournit un financement complémentaire à la personne-ressource.

III- Résumé technique:

14.

La participation des transformateurs au développement de marchés a couvert deux types d'activités: a) des stages de formation sur la transformation; b) la mise au point de nouveaux produits à base de niébé au Mali, au Niger et au Bénin. Au Mali, des spaghetti et vermicelles de niébé ont été développés par le Laboratoire de technologie alimentaire (LTA). Les chercheurs continuent d'affiner les analyses. Le LTA œuvre dans deux domaines: a) la formation des femmes aux activités de transformation; b) le développement de la recherche et de la technologie. Les laboratoires ont élaboré une farine de niébé de haute qualité, produit intermédiaire pour transformation ultérieure dans la gamme des produits à valeur ajoutée. Des biscuits (composés de 33% de farine de niébé) et du couscous (100% de farine de niébé) ont été également élaborés.

- Afin d'avoir accès aux transformateurs, des formateurs ont d'abord été formés afin de favoriser la diffusion des technologies et des nouveaux produits dans leurs communautés.

IV- Suivi:

15. Contacts clés:

Nom	Organisation	Email
Ousmane Coulibaly	IITA-Cotonou	u.coulibaly@cgiar.org
Clémentine Dabiré	INERA-Burkina Faso	Clementine.dabire@yahoo.fr
Mamadou Touré	IER-Mali	Mamadou.toure@ier.ml
Adam Toudou	Université de Niamey, Niger	cresa@intnet.ne

16. Liens:

- www.iita.org - Sections consacrées aux céréales et aux légumineuses, à la biodiversité agricole, à l'agriculture et à la santé.
- www.ifad.org - Activités du FIDA en Afrique subsaharienne.
- www.pronaf.info

17. Documents clés: (nom du document + lien, contact ou coordonnées)

- PRONAF - Rapports annuels d'activité.
- PRONAF- Rapports annuels d'activité par pays.