



PROJET:

**PRÉSERVATION PAR EMBALLAGE SOUS
VIDE DE LA QUALITÉ TRADITIONNELLE
DE L'ATTIÉKÉ DE GRAND-LAHOU**



Mme NEBAVI B. (1); M. AMANZOU A. (2), Dr NINDJIN, C.(2)

- 1. Coopérative des Productrices et Commerçantes d'Attiéké de Grand-Lahou (Cote d'Ivoire)*
- 2. Centre Suisse de Recherches Scientifiques en Côte d'Ivoire*

www.csrs.ch



Attiéké



EXPORTATION
(Marché international)



INDUSTRIEL
(Grande échelle)



GARBA
(Marché local)



GRAND-LAHOU
(Petite et moyenne échelle)

www.csr.ch



Position Géographique de la Côte d'Ivoire

ATTIEKE DES LAGUNAIRES

- Attiéké de Grand-Lahou,
- Attiéké de Dabou,
- Attiéké de Jacqueline,
- Attiéké Agbodjama (Abidjan)

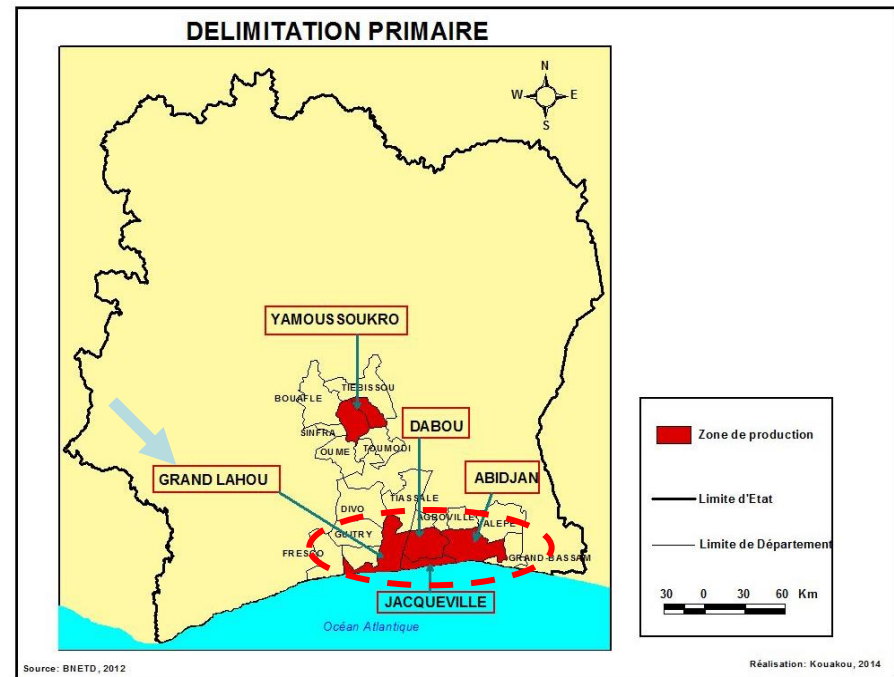


Figure 1: Zones géographiques de l'attiéké des Lagunaires et l'attiéké de Yamoussoukro (Source: Projet FIRCA/CSRS, 2014-2015)

Préservation de la qualité



Attiéké fraîchement préparé (sain)



Attiéké détérioré

❖ Problème

- Courte durée de conservation: 3j - 1 semaine, voire 2 semaines



- Tâches blanches, vertes ou noires (Attaques fongiques)

❖ Solutions locales

- Congélation
- déshydratation



- **Perte de qualité organoleptique** (grains plus ramollis, moins arrondis, moins parfumés, etc... après reconstitution)



Objectif

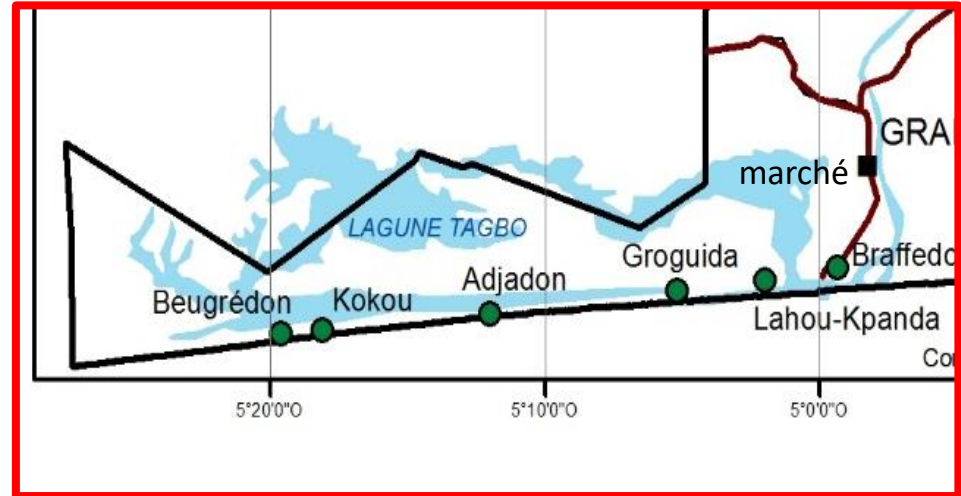
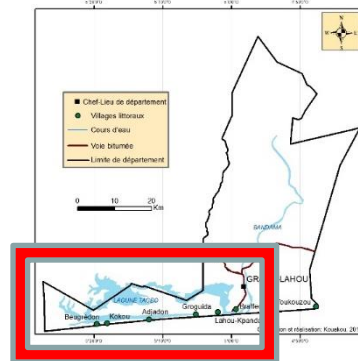
Conserver la qualité traditionnelle de l'attiéké de Grand-Lahou sous la forme fraîche et préserver ce qui fait sa valeur-ajoutée par **ensachage sous vide**

Difficultés de transport

La COPROCA-GL

- 09 villages enclavés
- 276 membres
- 184 Femmes
- 92 Hommes
- 11 commerçantes

Filière inclusive

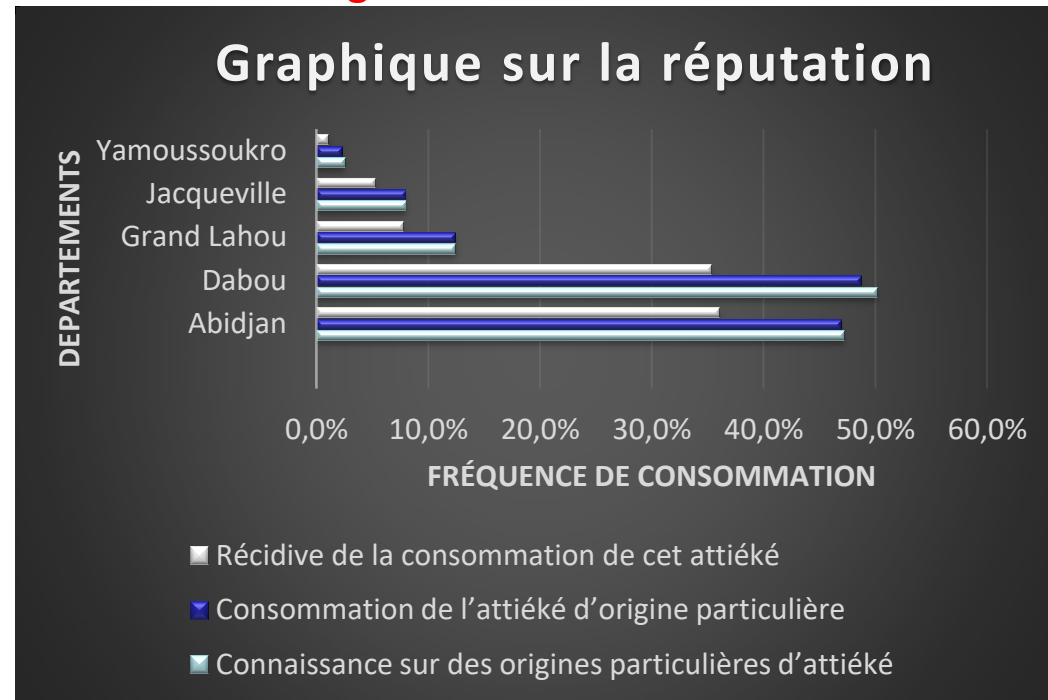


Moyen de distribution	Unité	Cout unitaire (Fcfa)	Cout unitaire (Euro)	Attiéké Dabou	Attiéké Agbodjama
Pirogue	Sac d'attiéké	500	0.8	0	0
Taxi	Sac d'attiéké	500	0.8	0.8	0
Car	Sac d'attiéké	500	0.8	0.4	0
Droit de sol	Sac d'attiéké	200	0.3	0.3	0
Le transport de l'émissaire	Forfait	10 000	1.5	0.8	0
Total	Un seul sac	11700	17.8	2.3	0

Information imparfaite

- Produit à potentiel Indication Géographique (Baggal et Vittori, 2010; CSRS, 2014)
- Décrit par le Ministère de l'Industrie et de la Promotion du secteur privé de Côte d'Ivoire (Baggal et Vittori, 2010)
- 3^e Produit en terme de réputation sur le marché de la capital (Abidjan) (CSRS, 2014)

Legende recidive et connaissance: utilise



Source: Enquête quantitative dans le district d'Abidjan (CSRS, 2014)

Réputation local moyenne



Etudes à effectuer

- ❖ **Le développement de tâches brunes sur l'attiéké**
(taille et nombre de taches)
- ❖ **Vérifier la stabilité de l'acidité** (mesure du pH)
- ❖ **Contrôler la charge de bactéries pathogènes anaérobies**
- ❖ **La qualité organoleptique du produit avec la durée de conservation**
(Test hédonique, Test descriptif)
- ❖ **Analyser la faisabilité technique et financière**
- ❖ **Rentabilité économique de cette innovation**
(Analyses bénéfice-coût)
- ❖ **Vérifier le potentiel d'adoption de l'innovation**
- ❖ **Faire une étude d'impact sur la filière**



Résultats attendus

- (1) Les tâches brunes sur l'attiéké frais de Grand-Lahou emballé sous vide sont inexistantes sur une durée appréciable de conservation
- (2) l'emballage sous vide ne provoque pas de développement de germes anaérobies pathogènes
- (3) l'attiéké frais de Grand-Lahou emballé sous vide garde l'acidité à l'origine du produit
- (4) l'attiéké frais de Grand-Lahou emballé sous vide conserve la qualité organoleptique à l'origine du produit
- (5) l'emballage sous vide de l'attiéké est rentable

Bénéficiaires de l'innovation emballage sous vide

❖ Productrices

Pouvoir de négociation plus élevé

❖ Commerçants

Durée de la rotation de stock plus longue

❖ Les consommateurs

Un produit dont la qualité organoleptique et hygiénique a l'état initial de la production est garantie

❖ Les populations villageoises

Un revenu régulier et l'intégration du marché local

❖ Autorités locales

Lutte contre la pauvreté

CONCLUSION

- Un projet permettant de préserver ce qui fait la valeur-ajoutée d'un attiéké haut de gamme dans son état frais ou originel, va favoriser auprès du consommateur une disponibilité plus prolongée sur le marché de cette image terroir du produit.
- La qualité du produit aurait gagnée en durée de conservation, la marge de flexibilité des productrices a moduler les prix et a faire la promotion des atouts de leur attiéké serait amélioré avec tous les bénéfices au plan territorial et socio-culturel qui en découleraient.

Remerciements



CSRS
Centre Suisse de Recherches
Scientifiques en Côte d'Ivoire



Université
NANGUI ABROGOUA



Université
Alassane Ouattara

Populations des villages de Braffedon, de Nandibo 2 et de la ville a Grand-Lahou
Populations des villages de Akradio, de Okpoyou et de la ville a Dabou
Populations des villages de Addah, de Sassako-Bégnin et de la ville a Jacquville
Populations des villages de Anoumabo, de Djibi village et ville a Abidjan
Populations des villages de Lolobo, de Seman et de la ville a Yamoussoukro

