



Amélioration de la sécurité sanitaire des produits alimentaires dans les chaînes de valeur des noix de karité et des noix de cajou

Ce projet visait à améliorer la compétitivité de la production de beurre de noix de cajou et de beurre de karité sur les marchés locaux, régionaux et internationaux, par le biais d'une analyse des bonnes pratiques agricoles, de l'ajout de valeur et de la qualité.

STDF/PG/048

Status

Completed

Start Date

01/06/2008

End Date

31/01/2011

Project Value (US\$)

\$560,539

STDF Contribution (US\$)

\$512,139

Beneficiaries

Bénin

Implementing Entities

Centre de Recherches Agricoles d'Agonkanmey (CRA- Agonkanmey)

Partners

Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO)

Background

Les activités économiques du Bénin sont dominées par la production de produits agricoles, les conditions étant favorables à la production de beurre de noix de cajou et de beurre de karité. Ces produits présentent un potentiel d'exportation important mais des obstacles s'opposent à sa pleine exploitation. La production des noix de cajou et des noix de karité se caractérise par une forte contamination par les mycotoxines. Les normes de qualité relatives aux noix de cajou et de karité n'étaient par ailleurs pas appliquées par les producteurs et les transformateurs de la chaîne de valeur.

Le projet s'inscrit dans le cadre de la politique nationale de diversification de la production agricole du Bénin. Le renforcement des capacités en matière de normes de qualité et d'ajout de valeur était vital pour surmonter les obstacles à l'exportation et

accroître les moyens de subsistance dans les zones rurales.

Results

Dans le cadre de ce projet, des recherches préliminaires ont été menées sur les bonnes pratiques et les normes existantes en matière de production de noix de cajou et de noix de karité. Deux ateliers ont permis de faire part des constatations concernant les normes existantes, les bonnes pratiques en matière de production et de transformation, et les systèmes de contrôle de la qualité. Quatre solutions technologiques ont été mises à l'essai dans trois sites pilotes à l'intérieur du pays.

Le long de la chaîne de valeur, des producteurs, des collecteurs, des transformateurs, des exportateurs, des agents de vulgarisation et des responsables du contrôle de la qualité ont été formés et sensibilisés aux bonnes pratiques, au respect des normes et du processus de qualité HACCP. Des documents ont été distribués en français et dans 2 langues locales, et 500 acteurs de la filière des noix de cajou et 300 acteurs de la filière du karité ont été formés. Des instituts de recherche et des laboratoires en microbiologie ont aussi été formés aux moyens de renforcer leurs capacités d'analyse des mycotoxines.

Les études menées dans le cadre du projet ont également montré comment améliorer les techniques traditionnelles de transformation des noix de karité pour obtenir des produits répondant aux besoins de marchés comme ceux des cosmétiques ou de l'industrie du chocolat.

Recommendations

Offrir des formations à d'autres parties prenantes et partager les ressources à une plus vaste échelle permettrait de favoriser les bonnes pratiques de production et de commercialisation dans les chaînes de valeur des noix de cajou et de karité, et d'accroître la compétitivité des produits.

Élargir les recherches à l'organisation et à la gestion du processus de production et de la commercialisation permettrait d'améliorer la qualité des produits et aiderait à intégrer une analyse économique des options technologiques.

L'exploitation de la production de beurre de karité dans les 22 villages identifiés créerait une nouvelle possibilité de commerce.