Département amélioration
des méthodes pour
l'innovation scientifique
Cirad-amis

Mission de suivi des activités de Sandrine DURY au Cameroun

du 22 au 30 avril 2002

Nicolas Bricas
Cirad-Amis n° 25/2002
(OM CIRAD n° 40 07 2083)
Programme Agro-Alimentaire
Mai 2002

1. Objectifs de la mission

L'objectif de cette mission était de faire le point avec Sandrine Dury sur ses activités en cours et prévues pour la prochaine année (cf. § 2 et 3). La mission a également été l'occasion de finaliser un projet de recherche commun avec l'Ensai de Ngaoundéré (cf. § 4). Enfin, nous avons rencontré avec S. Dury, M. André Nil, Conseiller du Ministre camerounais de l'Agriculture qui sollicite le Cirad pour le montage d'une réseau d'expertise en politiques agricoles (cf. § 5)

2. Les activités en cours de Sandrine Dury

Sandrine Dury a mené ou a participé, depuis 3 ans à quatre principaux projets sur la consommation alimentaire urbaine au Cameroun :

- le projet "Urbanfood", mené conjointement avec l'IITA, visait essentiellement à fournir des éléments chiffrés sur la demande alimentaire urbaine et ses évolutions pour la programmation de la recherche de l'IITA. Cette recherche a consisté en la réalisation d'une enquête budget-consommation détaillée (elle porte sur une nomenclature de 180 aliments) auprès de 500 ménages urbains de 4 villes du sud Cameroun (Yaoundé, Douala, Mbalmayo et Ebolova). L'enquête a été réalisée en 7 passages dans l'année auprès des mêmes ménages ce qui permet de mieux préciser les changements de comportements alimentaires en fonction des variations de revenus et de prix.
- Le projet ECAM 96. Sandrine Dury a apporté un appui méthodologique à la Direction des Statistiques et de la Comptabilité Nationale (DSCN) du Cameroun pour exploiter les données de l'enquête budget consommation réalisée en 1996 sur une échantillon national au Cameroun. Elle a animé un groupe de travail qui a conduit à la publication des résultats concernant la consommation alimentaire de cette enquête.
- Le projet INCO PME agro-alimentaires. Ce projet mené en collaboration avec le Gret, l'Ird, et le bureau d'étude camerounais AgroPME visait notamment à étudier la perception et la consommation des produits des PME agro-alimentaires par les citadins camerounais. Des entretiens qualitatifs approfondis et des enquêtes par questionnaire sur échantillons ont été réalisées sur les produits laitiers et les jus de fruits. Ce projet a été l'occasion de tester les méthodes d'analyse conjointe qui permettent de classer les attributs de qualité des produits selon leur ordre d'importance relative dans les comportements d'achat des consommateurs.
- Le projet INCO Smallfood. Ce projet était mené en collaboration avec les universités de Reading (UK) et de Dschang (Cameroun) et faisait l'objet d'une contractualisation interne avec Cirad-Tera-AF. Il visait à caractériser la consommation de produits alimentaires transformés au sud-Cameroun. Des entretiens qualitatifs approfondis et des enquêtes par questionnaire sur échantillons ont été réalisées sur l'huile de palme, les produits du maïs et du manioc.

Ces travaux ont déjà fait l'objet de plusieurs publications mais cette valorisation des résultats doit se poursuivre. **La rédaction de plusieurs articles en français et en anglais constitue une priorité pour les mois qui viennent**. Un article sur la consommation des jus de fruits pour la revue Cahiers Agriculture a été finalisé durant la mission (article déjà accepté mais pour lequel restait quelques corrections de forme).

Ces quatre projets ont permis de constituer une importante base de données sur les comportements alimentaires et la perception de la qualité des urbains camerounais. Sandrine Dury est donc sollicité pour exploiter cette base de donnée sur des questions précises :

- Estimation de l'importance nutritionnelle des produits périssables dans la consommation de Yaoundé. Cette étude est financé à hauteur de 20 000 US$ à l'Iita par le Siupa (Strategic Initiative for Urban and Peri-urban Agriculture) et associe l'Université de Yaoundé 1 (équipe de biochimie alimentaire et nutrition, Prof. Elie Kokou). Elle permet de convertir la base de donnée sur les quantités consommées de l'enquête Urbanfood en valeur nutritionnelle. Ce travail va dans le sens de l'orientation que l'équipe SEA se donne pour les années à venir vers la prise en compte des questions nutritionnelles dans l'analyse des comportements alimentaires.
- Le Cirad-Flhor et le Carbap (ex Crbp) ont sollicité Sandrine Dury pour participer à un projet Corus sur " Qualités nutritionnelles et teneurs en micro-nutriments des plantains et autres bananes à cuire, des légumes-feuilles et des produits alimentaires dérivés en Afrique centrale et occidentale : impact sur la sécurité alimentaire". Les remarques proposées par S. Dury sur le draft de ce projet n'ont été que partiellement prises en compte dans la version finale. Certaines des tâches qui étaient proposées à S. Dury sont maintenues mais S. Dury n'apparaît plus comme partenaire du projet dans la version finale. La position de Cirad-Flhor et du Carbap et les raisons de ce revirement doivent être clarifiés.
- Le Cirad-CP et ses partenaires camerounais ont également intégré à une proposition de PCP sur les cultures pérennes, un travail de recherche sur la consommation et les critères de qualité, notamment sur les huiles de palme. Là encore, la collaboration possible avec Sandrine Dury doit être clarifiée.
- L'Iita sollicite enfin S. Dury pour proposer un projet de recherche sur l'aval de la filière manioc dans le cadre d'un vaste projet régional financé par le Fida (cf. §

Indépendamment de ces travaux au Cameroun, Sandrine Dury assure pour le compte de l'équipe SEA le suivi de deux projets en Afrique australe sur la consommation urbaine des mil et sorgho. Elle a effectué en avril dernier une mission en Afrique du sud et en Namibie. Un point a été fait, durant la mission sur l'avancement de ces deux projets. S. Dury fera une nouvelle mission en Namibie fin mai et accueillera une chercheur sud-africaine du CSIR à l'Iita de Yaoundé pour exploiter avec elle les résultats d'une enquête de consommation en cours dans le nord de l'Afrique du sud.

Enfin, S. Dury a assuré gratuitement, à la demande de la DRE du Cirad un travail d'appui à la préparation d'un modèle régional dans le cadre de la mission d'expertise de J. Weber et C. Seignobos sur la stratégie de l'AFD dans la région du Grand-Nord du Cameroun.

Il faut souligner ici la satisfaction dont m'a fait part Stephen Weiss, Directeur de la Station IITA-HFS de Yaoundé, concernant la collaboration avec le Cirad au travers du travail de Sandrine Dury. S. Weiss considère que nous avons pu trouver un terrain d'entente qui satisfait les deux parties. Nous devons reconnaître que l'Iita offre à Sandrine Dury un cadre de travail qui lui facilite largement ses activités au quotidien, un environnement scientifique qu'elle ne pourrait sans doute pas avoir ailleurs sur son sujet de recherche et qui lui offre une bonne caisse de résonance pour ses travaux dans le milieu des CG et au delà dans le milieu anglosaxon. Il est dommage que les relations difficiles entre l'Iita et le Cirad sur d'autres dossiers mettent parfois S. Dury dans une position inconfortable.

3. Proposition pour le projet manioc IFAD-IITA

L'IFAD se propose de financer à l'IITA un vaste projet sur la filière manioc au Cameroun. Les orientations stratégiques précises de ce projet sont en cours de définition mais Sandrine Dury a d'ores et déjà été sollicité par la direction de l'IITA pour faire une proposition.

Sur la base d'un diagnostic récent de la filière manioc réalisé par des consultants camerounais dans le cadre de la préparation de ce projet Fida, une proposition de recherche sur les perspectives de consommation urbaine des différents produits du manioc pourrait être faite.

On constate depuis les années récentes un accroissement des prix du manioc et de ses produits dérivés sur les marchés urbains. Les petites entreprises de transformation se plaignent de difficultés croissantes d'approvisionnement en matière première (Apica). Les raisons de cette tension sur le marché ne sont actuellement pas connues. On peut faire l'hypothèse qu'elle est due à un accroissement de la demande urbaine plus rapide que l'accroissement de la production, accroissement de la demande amplifié par un développement des exportations vers les pays voisins (Gabon en particulier) et des utilisations industrielles du manioc. Identifier ces raisons suppose de disposer de données rétrospectives sur l'offre et la demande. De telles données sont inexistantes sur l'offre. Sur la demande, elles peuvent être analysées pour mesurer d'une part l'évolution de la consommation urbaine, à partir des enquêtes réalisées depuis une quinzaine d'années (EBC 83-84, Ocisca, Ecam 96, Urbanfood et Ecam 2000), et d'autre part le développement du marché des utilisations industrielles et des exportations.

Cela dit, quelles que soient les causes de cette augmentation des prix, la question se pose de ses conséquences sur la demande en amylacés. Pour les populations les plus démunies, le manioc est l'une des bases amylacées les moins coûteuses en particulier sous forme de racine fraîche, de farine de cossettes et de "gari". Pour l'ensemble de la population, le manioc est également consommé sous formes de "bâtons" tels que le "bibolo", produits artisanal courant et très populaire et le "miondo", plus élaboré et donc plus coûteux. Mise à part la racine fraîche, tous les autres produits font l'objet d'une transformation artisanale qui occupe un grand nombre de femmes en milieu rural et en milieu urbain et qui leur fournit emplois et revenus. Si le renchérissement des prix du manioc se traduit par une baisse de la consommation des produits dérivés, comment cela peut-il affecter le secteur artisanal de la transformation de ce produit ?

Cela dit, l'alimentation des populations du sud Cameroun se caractérise par une grande diversité des amylacés consommés : le maïs, le riz, le pain de blé, le plantain, le taro et le macabo, et dans une moindre mesure l'igname, constituent, aux côtés du manioc, les bases de la ration. Le renchérissement des prix du manioc pourrait donc se traduire par un report de la consommation sur les autres amylacés. La question est de savoir lesquels et dans quelles mesures. Ces changements possibles dans la consommation peuvent avoir des effets économiques au sens où ils peuvent se traduire par la dynamisation de certaines filières et/ou un recours accru à des importations. Mais ils peuvent avoir aussi des conséquences nutritionnelles. Ce n'est sans doute pas seulement les substitutions entre produits amylacés qui peuvent modifier la ration, notamment calorique, mais aussi les changements de sauces auxquelles chacun de ces amylacés est généralement associé dans les mets et les repas. La réduction éventuelle de la consommation du manioc, sous différentes formes, et le report sur d'autres amylacés peut se traduire par un changement de la fréquence de consommation et la nature des sauces d'accompagnement. Or celles-ci apportent un certain nombre de nutriments importants tels les protéines, les lipides ou les micro-nutriments.

L'importante base de données sur les comportements alimentaires constituée en 1999 dans le cadre du projet Iita-Cirad "Urbanfood", pourrait être exploitée pour répondre à ces questions.

Les enquêtes répétées sur 7 passages auprès de 500 ménages de quatre villes du sud-Cameroun ont enregistré les dépenses pour chacune des différentes formes d'amylacés. Les prix de ces produits ont été enregistré au cours de chacun des passages et l'on dispose donc de données suffisamment fines et fiables pour calculer des élasticités-prix directes et croisées qui permettent de répondre à ces questions. La fréquence des mets consommés a également été enregistrée et leur valeur nutritionnelle peut être calculée soit par l'utilisation de tables de composition des aliments, à partir des recettes, soit par les analyses de composition nutritionnelle de ces mets réalisées par ailleurs au Cameroun. L'ensemble de ces analyses essentiellement statistiques pourrait être complété par une série d'enquêtes plus qualitatives permettant d'identifier les différentes stratégies possibles des consommateurs face à un renchérissement des prix du manioc. Enfin, cette recherche devrait prévoir un recensement ou une estimation du nombre d'activités artisanales de transformation du manioc afin de pouvoir mesurer les éventuels effets d'une modification de la demande en produits qui en sont issus sur les emplois et revenus que ces activités fournissent.

A défaut du financement du salaire de Sandrine Dury, le budget devrait prévoir :

- la rémunération d'un statisticien qui puisse assurer, sous la responsabilité de S. Dury, les traitements statistiques sur la base de donnée Urbanfood.
- La réalisation d'enquêtes qualitatives individuelles et avec des groupes ciblés sur les stratégies d'adaptation au renchérissement des prix du manioc. Ce travail pourrait être confié à un sociologue ou un anthropologue.
- La réalisation d'un recensement et/ou d'une enquête sur échantillon sur les revenus générés des activités de transformation du manioc pour l'approvisionnement d'une ou deux grandes villes du sud-Cameroun.
- Des missions d'expertise du Cirad (Guy Henry, ex économiste manioc au Ciat, Nadine Zakhia-Rozis, technologue qualité, ex technologue manioc au Ciat, Dominique Dufour, technologue, ex spécialiste de l'incidence variétal du manioc sur la qualité des produits transformés).

4. Montage d'un projet Corus avec l'Ensai de Ngaoundéré

Robert Ndjouenkeu, professeur de science des aliments de l'Ensai de Ngaoundéré et partenaire du projet cossettes d'igname, m'avait sollicité en février dernier pour coordonner avec lui un projet Corus sur les méthodes de diagnostic technico-économique du secteur de l'artisanat et des PME agro-alimentaire au Nord-Cameroun. Profitant de ma mission à Yaoundé, il m'a rejoint avec Claire Cerdan pour discuter et finaliser la proposition. Celle-ci s'oriente vers un projet de recherche qui associe le Cirad (PAA-SEA, N. Bricas et S. Dury et Tera-Af, C. Cerdan) sur les volets suivants :

- Démarches et méthodes de diagnostic participatif sur la qualité dans le secteur de l'artisanat et des PME agro-alimentaires. La capitalisation scientifique et méthodologique sur ce point aboutira au montage d'un module pédagogique à l'Ensai.
- Analyse de la perception de la qualité par les consommateurs et petits transformateurs et de la gestion individuelle et collective de la qualité dans un certains nombre de secteurs porteurs (jus de fruits, bil-bil, kilishi, produits laitiers, mangues et tomate séchées). Output de ce volet : publications scientifiques.

Parallèlement, le projet permettra à l'Ensai de poursuivre et d'élargir ses travaux sur la caractérisation de la qualité des produits

Compte tenu des conditions des projets Corus, ce projet permettrait de financer des moyens de fonctionnement pour des enquêtes de terrain au Nord-Cameroun réalisées par Claire Cerdan et deux missions de suivi de 10 jours pour des chercheurs du PAA-SEA. Ce projet financerait également deux séjours de 2 mois chacun pour des enseignants-chercheurs de l'Ensai au Cirad à Montpellier.

Cf. résumé du projet en annexe. Le document de projet complet est disponible sur demande auprès de N. Bricas.

5. Entretien avec M. André NIL,

M. Nil est Assistant Technique de la Coopération française, conseiller du Ministre de l'Agriculture du Cameroun. Entretien le 26/04/02 (dans les locaux de l'IITA-HFS) avec Sandrine Dury et Nicolas Bricas.

En décembre dernier, Sandrine Dury a présenté aux principaux cadres du Ministère de l'Agriculture camerounais les principaux résultats de son travail mené à l'IITA sur la demande alimentaire urbaine au sud du Cameroun. Les assistants techniques français qui apportent leur appui en politique agricole à ce ministère étaient présents et A. Nil, conseiller du ministre, a souhaité, à la suite de cette présentation, reprendre contact avec le Cirad. Profitant de la mission de N. Bricas à Yaoundé, J.L. Reboul a organisé un rendez-vous auquel il n'a pas pu être présent (mission en France).

A. Nil considère nécessaire de pérenniser, au Cameroun, une capacité d'expertise pour l'élaboration, le suivi et l'évaluation de la politique agricole de ce pays.

Actuellement, cette capacité est représentée d'une part par la CAPA, Cellule d'Appui aux Politiques Agricoles du Ministère où deux assistants techniques français apportent actuellement leur appui, et d'autre part par divers experts camerounais, consultants indépendants ou rattachés à des institutions de recherche ou des bureaux d'étude. Dans cette capacité d'expertise doivent être aussi considérés les acteurs du secteur productif (producteurs, entreprises d'amont et d'aval, etc.). L'ensemble de ces personnes ressources, en dehors de la CAPA, reste très informel et peu interconnecté pour constituer une véritable capacité collective d'élaboration d'outils, de concepts et de méthodes pour les politiques agricoles.

Dans la perspective de constituer un véritable réseau d'expertise, la question se pose de son ancrage institutionnel. La CAPA doit-elle rassembler l'expertise pour élaborer, suivre et évaluer la politique agricole ou doit elle centrer sa fonction sur la définition des questions et l'utilisation des méthodes, concepts, informations et données élaborées par ailleurs ? C'est plutôt vers cette seconde hypothèse que penche actuellement M. Nil. Dans cette dernière hypothèse, comment organiser un véritable réseau, au sens d'une capacité collective durable d'expertise ? Quel pourrait en être le point d'ancrage institutionnel ?

M. Nil souhaite associer le Cirad à cette réflexion voire, au delà, au montage d'un tel réseau d'expertise. Il est intéressé par toute proposition du Cirad pour contribuer, d'abord à la réflexion institutionnelle sur un tel dispositif, à partir notamment de l'expérience acquise dans d'autres pays. Sur cette base, pourrait être envisagé un projet d'appui à la constitution et au renforcement d'un tel réseau.

Concrètement, j'ai indiqué à A. Nil que Ecopol pouvait être intéressé et que j'allais en parler avec D. Deybe. Nous avons aussi évoqué, pour les phases ultérieures d'appui à ce réseau des contributions possibles d'autres programmes du Cirad par des entrées filières ou sectorielles (consommation alimentaire avec Sandrine Dury et son acquis sur cette question au Cameroun,

intrants, secteur agro-alimentaire). Je pense cependant que Ecopol pourrait être l'ensemblier d'une proposition Cirad à A. Nil.

A. Nil attend donc de D. Deybe une proposition de contribution du Cirad à le réflexion institutionnelle sur ce dispositif avec, si possible, quelques documents ou références sur ce que le Cirad a fait dans ce domaine dans d'autres pays. Merci de veiller à faire copie de cette proposition à Sandrine Dury, Jean-Louis Reboul et moi même.

Envoyer cette partie spécifique à D. Deybé, J.L. Reboul, J. Gauthier avec copie à G. Chuzel et AYLD

Annexes

Programme de la mission :

Lundi 22 avril :	Arrivée à Yaoundé
Mardi 23 avril :	Réunion avec Sandrine Dury à l'IITA Participation à la Réunion Siupa à la Délégation du Cirad Entretien avec Yvan Voedvosky (chercheur pressenti pour étude MAE/Alpa)
Mercredi 24 avril :	Réunion avec Claire Cerdan à la Délégation du Cirad Réunion avec Sandrine Dury à l'IITA
Jeudi 25 avril :	Réunion avec C. Cerdan et R. Ndjouenkeu à la Délégation du Cirad Entretien avec J.L. Reboul, Délégué du Cirad au Cameroun Réunion avec Sandrine Dury à l'IITA
Vendredi 26 avril :	Entretien avec D. Nil à l'IITA Réunion avec S. Dury à l'IITA
Samedi 27 avril :	Rédaction article pour Cahiers Agricultures
Lundi 28 avril :	Participation à l'atelier Corad-Cirad-Irad sur l'agriculture urbaine et péri-urbaine Déjeuner avec S. Weiss, Directeur station HFS-IITA Yaoundé Réunion avec Sandrine Dury et J.M. Essomb Départ pour Paris
Mardi 29 avril :	Retour à Montpellier

RESUME DU PROJET CORUS

Systèmes agro-alimentaires du Nord-Cameroun et du bassin du Lac Tchad: Technologie, Qualité, Développement

CONTEXTE ET JUSTIFICATION DU PROJET

Dans la région du "Grand Nord" du Cameroun (Adamaoua, Nord et Extrême-Nord), comme dans les autres pays d'Afrique, la croissance urbaine est rapide. L'approvisionnement alimentaire de ces villes constitue un enjeu important pour l'agriculture de la région. Tirer parti de l'opportunité qu'offrent ces marchés urbains signifie pouvoir adapter l'offre en aliments aux conditions de vie et aux demandes des consommateurs citadins : un pouvoir d'achat limité et fractionné, une disponibilité régulière en produit et des exigences de qualité. C'est ainsi que la région du grand nord connaît, depuis la croissance rapide de ses villes, un développement d'activités, en très grande majorité artisanales, de transformation agroalimentaire des produits locaux pour les marchés urbains.

Depuis quelques années, on constate diverses innovations, aussi bien techniques qu'organisationnelles, dans ce secteur : différenciation des produits et nouveaux produits, mécanisation de certaines opérations, organisations collectives de transformatrices. De plus, quelques filières ont vu émerger des entreprises de taille un peu supérieure aux activités artisanales individuelles, qualifiées de PME qui proposent des produits locaux aux présentations similaires à celles des produits industriels classiques (produits stabilisés et conditionnés hermétiquement).

Pour accompagner cette dynamique, les institutions de recherche et de formation reconnaissent aujourd'hui leur nécessité de ne pas se limiter à une approche technique des problèmes et de mieux appréhender les conditions d'appropriation des innovations et leur validation par le marché et la gestion individuelle et collective de la qualité par les petites entreprises. Elles prennent également conscience des nouveaux enjeux auxquels sont confrontés cet artisanat et ces PME, en particulier l'amélioration de la qualité des produits et son adaptation aux attentes de consommateurs. C'est pourquoi ce projet se propose de renforcer une approche pluridisciplinaire des processus d'innovation visant à améliorer la qualité des produits agroalimentaires locaux. Pour cela, il associe, au sein d'activités de recherche-action, des technologues et des socio-économistes. Si un tel partenariat apparaît indispensable pour l'action il est difficile à valoriser scientifiquement du fait de la segmentation disciplinaire de la recherche "académique". Aussi, ce projet prévoit une partie de ses activités réalisées en commun et dont les résultats attendus prennent la forme de formations et d'actions de développement, et une partie de ses activités, plus spécifiques à chaque discipline et définies sur des questions qui leur sont propres mais qui sont complémentaires. Leur valorisation se fera alors sous forme de publications scientifiques. Par une telle organisation, ce projet vise donc à améliorer les performances de la recherche en terme d'utilité pour le développement et à assurer à chaque discipline partenaire un champ de recherche permettant l'obtention de résultats scientifiques novateurs.

OBJECTIFS ET HYPOTHESES DU PROJET

Le projet s'appuie sur l'hypothèse selon laquelle l'amélioration de la qualité des produits ne peut se limiter à des propositions techniques issues des seuls diagnostics techniques et caractérisations objectives des produits. La façon dont les consommateurs comme les transformateurs perçoivent la qualité, la gère, individuellement ou collectivement est

nécessaire à connaître pour orienter les travaux en technologie. Cette connaissance peut déboucher également vers des propositions d'innovations organisationnelles comme la création de labels ou de marques, la constitution d'organisations professionnelles ou l'organisation de formations en gestion de la qualité. D'une façon plus générale, le couplage de compétences en technologie et en socio-économie doit permettre à la fois de mieux orienter les travaux de recherche en fonction des réelles attentes du marché et des conditions d'innovation des opérateurs et, par là, d'accroître les chances de diffusion de ces innovations.

L'objectif général du projet est de contribuer à renforcer la compétitivité des produits artisanaux locaux sur les marchés urbains par une amélioration et une meilleure gestion individuelle et collective de leur qualité.

Les objectifs spécifiques du projet sont de plusieurs natures :

- Au plan scientifique, il s'agit d'une part de réaliser une synthèse des méthodes de diagnostic des systèmes agroalimentaires artisanaux qui intègre les composantes techniques et socio-économiques et s'appuie sur une démarche participative. Il s'agit d'autre part d'analyser les facteurs techniques de la qualité (relations matière première, procédé, qualité) et de proposer des solutions techniques. Il s'agit enfin d'identifier comment consommateurs et transformateurs perçoivent et gèrent la qualité des produits artisanaux (rôle des marques commerciales, des signes de qualité individuels et collectifs et conditions de leur crédibilité).
- En terme de formation, l'objectif est d'une part de monter un module pédagogique dans la formation d'ingénieurs agroalimentaires de l'Ensai et étudiants de troisième cycle sur les démarches et méthodes de diagnostic qualité dans le secteur artisanal et d'autre part de former, par la recherche, de jeunes technologues et socio-économistes agroalimentaires.
- En terme de développement, l'objectif du projet est de mettre au point et expérimenter, en lien avec des opérateurs, des innovations techniques ou organisationnelles pour améliorer la qualité de leurs produits dans quelques filières à fort potentiel.

LA DEMARCHE DU PROJET

La démarche du projet s'appuie sur une structuration multidisciplinaire et se décompose en 4 volets. Le premier volet « diagnostic technique et socio-économique » vise à caractériser les structures de l'artisanat agroalimentaire, leur organisation territoriale, fonctionnelle et structurelle et à identifier les potentiels d'évolution des systèmes. Elle consistera à consolider et compléter les études antérieures menées dans la région et à former les chercheurs sur les techniques de diagnostic. Les deux volets suivants sont plus spécifiques aux disciplines impliquées et portent l'un sur l'étude de la perception et de la gestion de la qualité des produits (socio-économie) ; l'autre sur la caractérisation technologique de cette qualité et ses déterminants (biochimie, génie des procédés). La confrontation des résultats de ces deux volets scientifiques permettra d'établir des corrélations entre perception sociale de la qualité et sa valeur technologique. Il est escompté qu'il s'en déduira des propositions d'améliorations cohérentes par rapport aux attentes du marché et conditions d'innovation dans les petites entreprises. Ces propositions seront testées auprès des opérateurs économiques dans le quatrième volet.

LES RETOMBEES ATTENDUES

Les résultats du projet sont susceptibles de générer des retombées à la fois sur le développement agro-alimentaire local et sur le parcours scientifique des chercheurs impliqués.

a) Vis-à-vis du développement agroalimentaire

- Innovation durable visant à renforcer la compétitivité des produits locaux en misant sur la qualité
- Identification des conditions et démarches de regroupement des structures de production en réseau. Ces résultats seront susceptibles d'être utilisés par les structures de développement communautaire dans le sens de l'encouragement à la création et à la dynamisation des coopératives;
- Transfert des résultats de la recherche : organisation, avec les structures spécialisées (ONG, Centre de vulgarisation agricole, Programme National de Vulgarisation et de Recherche Agricole (PNVRA), Département des Affaires Sociales et de la Condition Féminine) de séminaires de démonstration à l'intention des partenaires économiques, et portant sur la valorisation des technologies locales et l'élaboration du système qualité des structures.

b) au plan scientifique et académique

- Formation des chercheurs de l'équipe DVRA aux techniques de recherche-action et de diagnostic des structures;
- Renforcement pédagogique des enseignements de « Technologie et Systèmes Alimentaires » (niveau Ingénieur) et « Valorisation des Technologies Traditionnelles » (niveau DEA) proposés et exécutés par l'équipe DVRA à l'ENSAI. Ces enseignements sont basés sur l'étude des systèmes technologiques endogènes, leur relation avec les structures de production et leur potentiel de développement. Les résultats acquis par l'équipe sur le terrain devraient permettre ce renforcement pédagogique, dans la mesure où ils sont susceptibles d'apporter un complément et un enrichissement au contenu de ces enseignements ;
- Appropriation scientifique et technologique des acquis par les chercheurs. Il est évident que la durée du projet ne saurait permettre à elle seule de cerner la totalité des problèmes et besoins de l'artisanat alimentaire. Toutefois, les acquis issus de l'étude de quelques systèmes types tels que le kilishi, les oignons et tomates séchés, les boissons fermentées (bil bil) et le miel, seront aisément étendus, par la suite à d'autres systèmes agro-alimentaires;
- Publication des résultats dans des revues nationales et internationales sur plusieurs thèmes (influence des procédés de transformation sur la qualité des produits, perception en gestion de la qualité des produits artisanaux, mise en œuvre de démarche qualité dans des systèmes diffus).