Conférence du mercredi 28 novembre 2001, 11h10 :

La transformation des fruits tropicaux

Conférencier	Max REYNES
Organisme	CIRAD-Flhor
Titre	DR Chargé de mission
E-Mail	Reynes@cirad.fr

Résumé en français :

La conservation et la transformation des fruits tropicaux doit pouvoir appuyer le développement des filières en agissant au niveau de chacun des acteurs de celles-ci. Une contribution à une alimentation locale de meilleure qualité, une amélioration du revenu des producteurs et une meilleure adéquation des productions aux marchés, dans une approche Aliment – Qualité – Sécurité sont recherchées.

Au niveau d'une approche globale de la valorisation des produits tropicaux, il est possible de classer la technicité demandée en trois niveaux :

*Transformation primaire qui comprend les aspects de Calibrage-conditionnement-export fruits frais
*transformation dite Secondaire qui correspond aux technologies à mettre en œuvre pour alimenter le marché local : boissons, conserves et confitures.
*transformation tertiaire qui doit permettre d'appréhender les aspects de marché local + export, les fruits confits, morceaux ;les pulpes et concentrés.

Les thématiques abordées doivent permettre , à terme de contribuer à lutter contre la pauvreté des pays du Sud mais aussi de contribuer à améliorer leur sécurité alimentaire en améliorant les revenus des producteurs, en valorisant les pertes post-récolte(qui atteignent jusqu'à 30%), et en recherchant des valeurs ajoutées.
Au niveau de la qualité des produits (frais ou transformés) à garantir , il conviendra donc de maîtriser la traçabilité, sécurité des aliments, développer des produits correspondants aux attentes des consommateurs, par des technologies adaptées.

Quelles sont les attentes des consommateurs ?
Les attentes du consommateur du Sud sont TRES diversifiées selon les pays et se situent en général autour des notions de sécurité alimentaire /situation de bien être ce qui passe par une nécessité d'appui aux PME, l'innocuité des aliments, les aspects emballages et produits, et la nécessité de procédés polyvalents et sécurisés.

La richesse des fruits tropicaux, que ce soit en **Aliment santé** ,au niveau des vitamines, minéraux, molécules fonctionnelles On peut citer en exemple le *Camu Camu* contient 1gr/100gr de Vit.C mais aussi la *goyave* ou le pomelos contiennent 5 fois plus de lycopène que la tomate et pour les **Aliment plaisir** qui correspondent plus à des richesses en couleurs, goûts, arômes, textures comme *la pitahaya* ,*la pomme de cajou* fruits à couleur rouge.
Les approches doivent être un Approche Filière Intégrée :hybridations, variétés et caractéristiques, diversification des productions (mûres Castille, papaine, etc...) mais aussi la recherche de produits nouveaux/technologies (chips d'ananas, jus clarifiés, etc).Elles se traduisent sous la forme de thématiques et projets de recherche autour des aspects produits liés à :

* une orientation procédés et santé
  - caractérisation et diversification, traçabilité, hybrides, variétés.
  - technologies adaptées : élimination du bromure de méthyle (ex : dattes), flash détente et micro nutriments, membranes et micro-nutriments : MFT, OI, EO.
* une orientation procédé et plaisir :
  -nouveaux produits : jus pulpeux, arômes et pulpe , snacks/fruits semi-confits , déshydratation osmotique (DO), friture et DO
  - le développement de technologies adaptées comme les procédés d'extraction : flash-détente, les procédés de concentration basse température
* une orientation procédé plaisir et santé qui est une priorité pour les pays du Sud :
  -technologies à petite échelle
  -garantie de qualité et sécurité alimentaire,