



RENCONTRE D'ÉCHANGES D'EXPÉRIENCES ENTRE PRODUCTEURS SUR LA CULTURE DE LA BANANE PLANTAIN À NIABLÉ



Le PPAAO/WAAPP fait le point des projets de production des semences de maïs, igname et manioc

Des recettes à base de farine de banane plantain font leur incursion dans les cuisines ivoiriennes

2 Editorial

- Contribuer à l'organisation de la filière banane plantain

3 Actualités

- Rencontre d'échanges d'expériences entre producteurs sur la culture de la banane plantain à Niablé
- Le PPAO/WAAPP fait le point des projets de production des semences de maïs, igname et manioc
- Le PPAO/WAAPP forme les chercheurs du SNRA à la propriété intellectuelle

4 Zoom sur nos technologies

- Des recettes à base de farine de banane plantain font leur incursion dans les cuisines ivoiriennes

Directeur de publication

Dr Pierre Ackah ANGNIMAN

Redacteur en chef

Jean Paul LORNG

Secrétaires de rédaction

Serge Aimé N'DA

Florence NANDO

Comité de lecture

ATSIN Yao Léon

Jean Paul LORNG

Groupe Technique National**de Communication**

Ange LAGO

Boris KOUAKOU

Brahima KAMAGATE

Leaticia MAHI

Mireille SOGBOU

Collaborateurs

GAGNIE épse TRA BI Isabelle

BONI M. Sylvie

KOUASSI N'DA Kouamé

TIMI K. Serge



CONTRIBUER À L'ORGANISATION DE LA FILIÈRE BANANE PLANTAIN

Partie intégrante des habitudes alimentaires des populations de la Côte d'Ivoire et de la sous-région, la banane plantain s'est imposée comme alliée de la sécurité alimentaire. Compte tenu de cette place incontournable, la mise en place d'une filière plantain organisée s'avère nécessaire afin de la propulser au rang de secteur économiquement rentable pour tous les acteurs intervenant dans cette filière.

Pour ce faire, des actions volontaristes ont été engagées par le PPAO/WAAPP-Côte d'Ivoire sur l'ensemble de la chaîne de valeur, notamment la génération de technologies et leur diffusion auprès des populations.

L'espoir est permis dans le sens où ces technologies font l'objet de diffusion à travers l'organisation de rencontres d'échanges entre producteurs sur la culture de la banane plantain et d'ateliers de production et d'utilisation de la farine de banane plantain auprès de public-cibles.

Cette démarche de longue haleine permettra certainement d'approvisionner le marché à toutes les périodes de l'année malgré le caractère saisonnier du produit et d'offrir une large gamme de mets confectionnés à partir de la farine de banane plantain dans le paysage culinaire des consommateurs.

Dr. Pierre Ackah ANGNIMAN



FORUM IVOIRIEN DES RECHERCHES ET DES INNOVATIONS TECHNOLOGIQUES EN AGRICULTURE

FIRCA / Unité de coordination du PPAO/WAAPP

Cocody, 2 Plateaux, 7^{ème} tranche

01 B. P. 3726 Abidjan 01

Tél. : (+225) 22 52 81 81 / Fax : (+225) 22 52 81 87

Site web : www.waapp-ci.org - E-mail : firca-waapp@firca.ci

RENCONTRE D'ÉCHANGE D'EXPÉRIENCES ENTRE PRODUCTEURS SUR LA CULTURE DE LA BANANE PLANTAIN À NIABLÉ

Dans le cadre de la promotion des technologies agricoles en milieu paysan, le Programme de Productivité Agricole en Afrique de l'Ouest (PPAAO/WAAPP) a organisé, le 18 Décembre 2012 à Niablé (Est de la Côte d'Ivoire) une rencontre d'échange d'expériences entre producteurs sur la culture de banane plantain.

Une vingtaine de producteurs, membres de 10 groupements des localités d'Abronamoué, Zouhounou, Affalikro, Diangobo et de Niablé, sont venus s'enquérir de l'expérience du groupement «Main dans la main» de Niablé en matière de culture de banane plantain.

Dans le cadre de la mise en œuvre du PPAAO/WAAPP, plusieurs technologies ont été générées et mises à la disposition des producteurs. Ces technologies font l'objet d'expérimentation par des producteurs individuels ou des groupements de producteurs dans plusieurs localités de la Côte d'Ivoire.

Concernant la Banane Plantain, ce sont environ 34 000 plants des variétés améliorées, PITA 3 et FHIA 21, qui ont été distribués aux producteurs dans les zones propices à la culture.

Depuis 2011, le groupement « Main dans la main », avec l'appui des partenaires techniques du PPAAO/WAAPP, a développé une expérience en matière de culture de banane plantain. Cette expérience a été partagée avec les producteurs des groupements issus des villages environnants en vue de contribuer à l'adoption des technologies agricoles et à l'amélioration de la productivité agricole.

A cette occasion, plusieurs sites d'expérimentation ont été visités par les producteurs. Il s'agit des parcelles

d'essais des nouvelles variétés de banane plantain que sont le FHIA 21 et le PITA 3 en observation aux côtés de la variété locale et la parcelle de parc à souche destinée à la production de plants de banane plantain.

Au cours des visites, Mme YAO Somala, Présidente du groupement, a partagé avec les producteurs les normes à respecter pour une conduite de culture pure de banane plantain, l'effeuillage (qui consiste à couper les feuilles du bananier attaquées par la cercosporiose) et l'entretien de la



les participants discutent sur les bonnes techniques culturales

ACTUALITÉS

parcelle. En outre, une démonstration des techniques de production de matériel végétal sain de bananier plantain a été faite, notamment les techniques de décapitation et celles des Plants issus de fragments de tiges (PIF) du bananier plantain.

Sur les parcelles visitées, les producteurs ont constaté que les variétés améliorées FHIA 21 et le PITA 3 ont une meilleure productivité et résistent mieux aux maladies. La récolte et la pesée des régimes issus des différentes variétés ont permis aux producteurs d'observer la différence significative entre les variétés améliorées qui font plus de 10 kg contre 5 kg pour la variété locale. Des échanges pertinents ont eu lieu autour des sujets tels que la rentabilité de la production des rejets, l'élagage des feuilles, le coût du transport des plants vers une parcelle et les raisons du choix des variétés améliorées.

A l'issue des échanges, les producteurs ont été persuadés de l'impact des bonnes techniques agricoles et des nouvelles variétés introduites sur la productivité.



Régime de banane de la variété PITA3

Des mets confectionnés à partir de farine de banane plantain, ont été dégustés par les apprenants qui ont été agréablement surpris par la qualité de ceux-ci.

Il faut noter que les échanges ont été traduits en langues locales (Agni et en Malinké) afin de permettre aux participants de s'approprier les techniques agricoles.

Au terme de la rencontre d'échange, les producteurs se sont engagés à faire la restitution de la journée aux membres de leur groupement et ont manifesté l'intérêt d'expérimenter ces nouvelles variétés dans leurs localités respectives.



Echanges des participants autour de la variété FHIA 21

LE PPAAO/WAAPP FAIT LE POINT DES PROJETS DE PRODUCTION DES SEMENCES DE MAÏS, IGNAME ET MANIOC

L'Unité de Coordination Technique et Fiduciaire (UCTF) du PPAAO/WAAPP a effectué du 14 au 19 Janvier 2014 une mission de suivi des activités de production de semenceaux d'Igname, de semences de Maïs et de boutures de Manioc dans les départements de Bouaké, Mankono, Korhogo et Ferkessédougou en collaboration avec l'Agence Nationale d'Appui au Développement Rural (ANADER) et le Centre National de Recherche Agronomique (CNRA).

Afin de suivre l'état d'avancement et la bonne exécution des activités par chaque partenaire, la mission a effectué des visites de terrain et a participé à des séances d'échanges avec les parties prenantes.

Avec le CNRA, la mission a pu noter que les objectifs de production de semences de base de Maïs (20 tonnes) et de boutures de manioc (350 000 boutures) pourront être atteints. En ce qui concerne les semenceaux d'igname, les quantités produites par le CNRA sont en deçà des 10 tonnes prévues.

Au titre des activités conduites par l'ANADER, la mission a constaté que la production de Maïs enregistrée est très faible. Par conséquent, les objectifs de production de 360 tonnes de Maïs attendus ne pourront être atteints. Aux dires des producteurs, les parcelles semblent avoir souffert de l'absence des pluies.

Malgré le faible niveau de production, les variétés de Maïs

multipliées notamment la variété GMPR 18 a été appréciée par l'ensemble des producteurs. Toujours selon eux, cette variété est très précoce. En effet, elle entre en production au bout de 3 mois contre 4 mois pour les variétés locales. En plus, elle offre une meilleure qualité gustative et un meilleur rendement (estimé à plus d'une tonne de semence à l'hectare contre 500 kg pour la variété locale).

L'UCTF a encouragé les producteurs à adopter cette variété pour les prochains semis dans le choix de la semence.

En réponse, les producteurs rencontrés ont marqué leur volonté d'adopter la variété. Cependant, ils ont évoqué des problèmes de commercialisation. La mission les a rassuré qu'un système d'information d'accès au marché sera mis en place afin d'appuyer l'écoulement de la production de Maïs.



Photo de famille de la mission avec des producteurs sur une parcelle de production de semences de Maïs en récolte

LE PPAAO/WAAPP FORME LES CHERCHEURS DU SNRA À LA PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE

Dans le cadre de la coopération régionale en matière de développement et de diffusion de technologies, le PPAAO/WAAPP-Côte d'Ivoire et le Centre National de Recherche Agronomique (CNRA) ont organisé, du 26 au 30 Janvier 2014 à Yamoussoukro, la 2ème session de formation sur la propriété intellectuelle, à l'attention des chercheurs du Système National de Recherche Agronomique (SNRA).



Cette formation a pour objectif d'amener les chercheurs à prendre en compte le droit de propriété intellectuelle dans la démarche de recherche scientifique et technologique afin de mieux protéger, par des brevets, leurs résultats et inventions.

Ainsi, des acteurs de la Recherche et de l'Enseignement Supérieur ont, pendant 5 jours, suivi avec beaucoup d'intérêt les modules de formation axés sur les outils de protection, les droits d'auteur des chercheurs et des publications, les brevets et certifications d'obtention variétale.

Ces modules leur ont permis d'approfondir leurs connaissances en matière de propriété intellectuelle et de s'approprier les rudiments nécessaires dans le cadre du transfert de technologies entre les pays d'exécution du PPAAO/WAAPP et la compétition sur les marchés internationaux.

Rappelons qu'une première session de formation a été organisée sur le même sujet du 02 au 05 Décembre 2013 à Abidjan à l'attention des chercheurs des Universités et Centre de Recherche de la moitié sud du pays.

ZOOM SUR NOS TECHNOLOGIES

DES RECETTES A BASE DE FARINE DE BANANE PLANTAIN FONT LEUR INCURSION DANS LES CUISINES IVOIRIENNES

La banane plantain représente en volume la 3ème production vivrière en Côte d'Ivoire avec 1 500 000 tonnes produites chaque année avec environ 10% de la production nationale exportée vers les pays de la sous-région.

Afin de promouvoir la consommation de banane plantain sous toutes ses formes, le PPAAO/WAAPP a initié le projet de promotion de mets à base de la banane plantain en collaboration avec la Société de Technologie Tropicale (I2T).

De façon spécifique, il s'est agit de faire la promotion de produits à base de banane plantain en général et de faire connaître en particulier la farine de banane plantain qui est quasiment méconnue du grand public.

Ainsi, des activités de promotion de mets à base de farine de banane plantain ont été menées à l'attention du grand public et des public-cibles.

Une série de tests et recherches culinaires sur le produit a permis aux professionnels du métier de proposer plusieurs recettes de cuisine. Pour permettre aux public-cibles de se familiariser à l'utilisation de cette farine, des ateliers de démonstration et de dégustation ont été organisés.

Par ailleurs, des médias à forte audience ont été associés à cette campagne de promotion à travers une publication des recettes culinaires dans un magazine spécialisé et la réalisation d'une série d'émissions télé cuisine.

Ce nouvel ingrédient de cuisine a rencontré un franc succès auprès du public et des public-cibles parmi lesquels

des consommatrices, des services traiteurs et des chefs cuisiniers de bateaux, des grands hôtels et des particuliers.

Selon ceux-ci, la farine de banane plantain est facilement malléable. Son goût et son apparence sont identiques à celui des plats préparés directement avec le fruit de la banane plantain.

Au terme de cette campagne promotionnelle, plus de 10 mets locaux (foutou, fougou, purée...) et des pâtisseries (crumble, tarte fourrée, galettes bretonnes...) à base de farine de banane plantain font partie désormais du paysage culinaire ivoirien.

Ci-après présentées 2 recettes de mets à base de farine de banane plantain.



Crumble de farine de banane plantain à la pomme et aux amandes

RECETTES

CRUMBLE DE FARINE DE BANANE PLANTAIN À LA POMME ET AUX AMANDES

INGRÉDIENTS

4 pommes
 ½ citron
 200g de beurre
 250g de farine
 200g de sucre en poudre
 50g de poudre de banane plantain
 10g de gingembre
 1 sachet de sucre vanillé
 2 c à s de chapelure
 30g d'amande effilées



PROGRESSION

Lavez les pommes, épépinez-les et coupez-les en quartier. Coupez les pommes en tranches et imprégnez-les de jus de citron. Faites fondre le beurre, puis mélangez le sucre, la farine et la poudre de farine.

Pelez le gingembre, râpez-le finement. Ajoutez-le au beurre au mélange farine/sucre. Pétrissez le tout afin d'obtenir des grumeaux. Recouvrez le fond d'un moule de papier sulfurisé, tapissez-y 2/3 de la pâte et versez-y le mélange sucre vanillée, chapelure et disposez les pommes par-dessus. Répartissez le reste de la pâte en miette sur les pommes, garnissez d'ananas et enfournez au four à 180°C. Servez avec une crème anglaise.

FOUFOU DE FARINE DE BANANE PLANTAIN

Préparation : 45 min

Cuisson : 2 h

Personnes : 4

INGRÉDIENTS

500g de poudre de banane plantain
 150g d'huile
 500g de poisson fumé (brochet)
 500g de poisson fumé (arêt)
 10g de tomate concentrée
 125g de tomate fraîche
 125g d'oignon
 100g de piment frais
 50g de piment sec
 50g d'akpi
 2 crabes femelles
 1 feuille de kablè
 1 cube d'assaisonnement
 100g d'aubergines
 100g de gombos



PROGRESSION

Dans une casserole, ajoutez les poissons et laissez bouillir 30 min. Ajoutez la pâte de tomate, le kablè, le piment frais, le sel. Après chaque 30 min, ajoutez de l'eau ;

Après 1 h 30 min de cuisson, ajoutez les crabes nettoyés et le gombo, l'aubergine écrasés. Ecrasez l'akpi, le piment sec, l'oignon et la tomate fraîche. Ajoutez ce mélange à la cuisson et laissez mijoter 30 min, puis réservez.

Grillez le reste du piment sec, l'akpi, le kablè jusqu'à ce qu'ils deviennent noir. Pilez le tout et réservez.

Faites bouillir un ½ l d'eau, puis ajoutez à la poudre de banane plantain mélangez pour obtenir une pâte consistante. Ajoutez l'huile et mélangez bien.

Faites une boule de banane et décorez avec l'huile, l'akpi et le piment sec.

Servez avec la sauce claire.