



De nouveaux marchés pour les aliments africains traditionnels

Contribuer au développement durable des zones rurales africaines en valorisant leur production alimentaire traditionnelle, c'est l'objectif du projet de recherche AFTER. Une initiative à dimension à la fois économique, sociale et éthique

OBJECTIF

AFTER a pour but d'utiliser des méthodes d'analyse de pointe pour définir les propriétés organoleptiques, physiques, chimiques mais aussi sanitaires des produits à l'étude.

Financé par l'Union européenne dans le cadre du FP7, le projet AFTER se fixe trois objectifs : valoriser les qualités spécifiques de dix produits africains, améliorer leurs conditions et générer de nouvelles opportunités de marché entre la France et l'Afrique. Le projet respectera la propriété intellectuelle des populations africaines sur ces produits traditionnels. Plusieurs filières sont concernées : viande et poisson séchés, céréales fermentées et extraits végétaux sous forme de boissons issues de l'hibiscus, du baobab ou encore de la jujube.

Trois axes de travail

En amont, AFTER vise une meilleure connaissance des dix produits sélectionnés en caractérisant leurs propriétés sensorielles, nutritionnelles et

sanitaires. Les procédés et savoir-faire sont également caractérisés et en particulier le rôle des micro-organismes impliqués. Le contexte commercial sera évalué par des études de l'acceptabilité auprès des consommateurs et du potentiel de développement et d'exportation de ces produits.

Perspectives économiques et sociales

Très concrètement, le projet devrait avoir un impact positif sur les revenus des producteurs, avec une répercussion sur l'ensemble de leurs communautés. Il devrait aussi permettre de dégager des opportunités d'échanges commerciaux et de partage des savoir faire entre l'Afrique et l'Europe. La meilleure maîtrise des procédés de production devrait en effet favoriser la croissance des activités de tous les acteurs des filières : fermiers, fournisseurs mais aussi entreprises agro-alimentaires et exportateurs. Pour y parvenir, il reste cependant un défi majeur : démontrer que les procédés utilisés peuvent garantir des conditions sanitaires.

Des répercussions positives pour l'Afrique et pour l'Europe

AFTER combine les connaissances et les savoir-faire d'Europe et d'Afrique. Ce positionnement ouvert permettra d'installer des standards reconnus sur les deux continents et contribuera à développer des coopérations entre les entreprises. L'impact devrait également être important sur un plan scientifique pour les organismes de recherche.



Akpan au Bénin.

© Ch. Mestre

LES PARTENAIRES DU PROJET African Food Tradition rEvisited by Research (AFTER) - 2010/2013 : CIRAD, NRI, ESB, ACTIA, INRA (France) ; UAC (Bénin) ; FAAU (Egypte) ; UT (Madagascar) ; UCAD, (Sénégal) ; ENSAI (Cameroun) ; FRI (Ghana) ; CSIR (Afrique du sud) ; associations représentantes du secteur agroalimentaire : SPES ; AAFEX