

Compte-rendu d'activités 2014

JUS DE POMMES : DE FRAIZE A BONDOUKOU ...

L'ANACARDE

Connaissez-vous l'anacarde? C'est le fruit de l'anacardier que l'on appelle aussi « Pomme cajou » L'anacardier est originaire du Brésil et s'est développé dans plusieurs pays d'Afrique, notamment en Côte d'Ivoire, 2ème pays producteur après l'Inde et premier pays exportateur avec 350 000 tonnes. Bondoukou : capitale administrative de la Région Gontougo, district du Zanzan, limitrophe avec le Ghana, se situe au Nord-Est de la Côte d'Ivoire en compte 80 000 habitants. C'est dans ce diocèse que 3 sœurs vosgiennes de la congrégation des sœurs de la Providence sont en mission depuis de nombreuses années : Colette, originaire du Val d'Ajol, Odette de Vagney et Claudine de Fraize.

Sœur Claudine, la Fraxinienne, gère le Centre d'accueil pour malades mentaux Saint-Camille Elle se tient régulièrement au courant de ce qui se passe dans sa commune natale, et le fonctionnement de l'atelier communal de jus de pommes lui a donné une idée : pourquoi ne pas faire aussi du jus d'anacarde ? En effet, au moment de la récolte de février à avril, une grande partie de la population est occupée à ramasser les pommes tombées pour en recueillir la graine qui, une fois traitée, donnera la noix de cajou. C'est la valeur ajoutée qui intéresse, même si le prix d'achat est dérisoire (210 F CFA soit 0,30 € le kg). La pomme est jetée, alors que le jus est savoureux et que des analyses déjà réalisées au Brésil, font état d'un jus particulièrement riche, 5 fois plus riche en vitamines C que le jus d'orange par exemple. On mord dans la pomme au cours de la récolte pour étancher la soif, mais on n'utilise pas le fruit pour en extraire du jus, ou faire des fruits au sirop, de la confiture, voire de l'eau de vie... Cela ne fait pas partie des habitudes alimentaires...

PRODUIRE DU JUS

Donc sœur Claudine s'est adressée à Claude Jacquot le président de l'association « La Costelle » qui gère l'atelier jus de fruits de Fraize pour lui exposer son idée, ce qui a d'abord nécessité une explication car si la noix de cajou est communément consommée et appréciée (malgré un prix au kg qui n'a rien à voir avec celui pratiqué à l'achat aux producteurs), l'anacarde est méconnue et la proposition pouvait étonner. Cette question fut soumise à « La Costelle » ainsi qu'au « Comité de Coopération Décentralisée » (autre association de Fraize qui pouvait être partie prenante dans ce type de projet) et a recueilli un avis favorable de principe pour lancer une étude approfondie du projet.

En réponse à une invitation de sœur Claudine, le président s'est rendu à Bondoukou en novembre 2013 en visite privée pour préparer l'éventuel déplacement d'une délégation technique qui serait chargée de valider le projet. Le séjour d'une dizaine de jours a permis de prendre connaissance des conditions locales auxquelles serait soumise la réalisation d'un tel atelier. Plusieurs rencontres ont amené les représentants des collectivités locales (préfecture, région conseil général, mairie...) à apporter leur soutien à cette idée. Aucune installation de ce type n'existe en Côte d'Ivoire Seuls des problèmes d'extension des réseaux d'eau et d'électricité restent à résoudre mais figurent déjà dans les dossiers pour une réalisation prochaine. En effet, la construction d'une importante université dans le secteur d'implantation envisagé de l'atelier doit débiter dans les semaines qui viennent avec la nécessité de ces travaux d'extensions qui font partie du PPU (Programme Présidentiel d'Urgence).

UNE DELEGATION ENVOYEE SUR PLACE

Fort des réactions positives et encouragements recueillis, et persuadé qu'il y a une ouverture intéressante, le président a rendu compte de son voyage courant décembre 2013 aux deux associations, en présence de sœur Claudine qui était de passage à Fraize Et la décision a été prise d'envoyer la délégation envisagée en février 2014 (période de récolte de l'anacarde) à Bondoukou pour travailler sur le jus. Des contacts ont été pris avec l'IUT en agronomie de Nancy qui a accepté un partenariat pour réaliser les analyses du jus et proposer à un(e) étudiant(e) de choisir ce sujet d'études , ainsi qu'avec l'entreprise Simaco, fournisseur des machines de l'atelier de Fraize et spécialisée dans la fabrication et le traitement des jus. Des conseils ont été prodigués, des produits de traitement (biologiques) offerts. L'appel à candidature pour faire partie de la délégation a été lancé et 5 membres ont accepté de participer à leurs frais à cette aventure La délégation s'est envolée le 17 février pour la Côte d'Ivoire avec du matériel léger pour la réalisation d'un laboratoire « volant ».

DES RENCONTRES IMPORTANTES

Le programme s'est d'abord déroulé dans la capitale Abidjan où des rendez-vous avaient été pris. La délégation a été accueillie par M. Eugène AKA AOUELE, Vice-Président de l'Assemblée Nationale, ancien ministre de la santé, qui a pris connaissance avec intérêt du projet et a souhaité être tenu au courant de son évolution. Puis c'est au siège de l'Agence Française de Développement pour la Côte d'Ivoire que les participants ont été reçus par M Bruno LECLERC, Directeur, qui s'est montré lui aussi très intéressé, même si l'anacarde ne fait pas partie des programmes financés par l'AFD. Les échanges furent fructueux et ont permis à la délégation de poursuivre sa mission avec des renseignements et documents précieux . Un contact a été pris également avec un professeur en agronomie qui se charge de trouver un institut de recherches ivoirien qui pourrait être partenaire de l'opération.

L'itinéraire s'est poursuivi par Yamoussoukro, la capitale administrative de la Côte d'Ivoire, puis par Bouake, deuxième ville après Abidjan avec une population de 700 000 habitants, où une rencontre était prévue à l'unité de production de noix de cajou « Olam » construite récemment grâce à des capitaux indiens. L'entrevue avec le manager M. Berenger KOMIEN fut enthousiaste. La volonté des dirigeants serait de créer peut-être une unité de production dans le secteur de Bondoukou, haut-lieu de récolte de l'anacarde, mais aussi de diversifier l'activité par exemple avec la formation à la culture des anacardiens en collaboration avec les associations de producteurs. L'idée de produire du jus leur a semblé très pertinente et ils ont souhaité être informés de la suite donnée au dossier. Nous avons là des décideurs (et investisseurs?) potentiels.

A Bondoukou, la délégation a été reçue par M. Michel KOUAME, vice-président du Conseil Régional du Gontougo accompagné du Directeur Général et de deux collaborateurs. La réunion, empreinte d'une grande courtoisie, a confirmé le grand intérêt -qui s'était déjà manifesté en novembre- que porte les autorités locales à ce projet. (voir la lettre de remerciements de M. KOUAME en copie). Le vice-Président nous a même sollicités pour intervenir auprès du Président de la Région Lorraine pour une demande de partenariat/jumelage entre les deux collectivités.

Nous avons par ailleurs rencontré M. Eugène KOUMAN , propriétaire d'anacardier, et des habitants du secteur pour leur parler du projet. Tous (sauf un) nous ont dit qu'ils aimaient le jus d'anacarde. L'un d'eux nous a dit qu'il coupait l'extrémité du fruit pour en supprimer l'astringence (légère âpreté), l'autre extrémité qui supporte le fruit étant la plus sucrée. Expérience que nous avons faite sans confirmer vraiment cette affirmation, mais peut-être n'avons-nous pas suffisamment d'expérience en la matière.

En conclusion, toutes ces rencontres ont conforté l'idée de valoriser le jus d'anacarde et d'en approfondir les analyses et les conditions d'exploitation.

LA RECOLTE

Elle s'est faite à proximité du Centre Saint-Camille qui possède un grand verger d'anacardiens. Les fruits ne doivent pas être cueillis mais ramassés pour garantir une parfaite maturation de la noix, ce qui est aussi un avantage pour les qualités gustatives de la pomme. Il existe 2 types d'anacardes, jaunes ou rouges, qui n'ont à priori pas de différence au niveau du goût (à notre avis non expérimenté). Les tanins, cause possible d'une légère astringence déjà évoquée, se situeraient plutôt, selon les Ivoiriens amateurs d'anacardes, dans l'extrémité du fruit opposée à la noix. C'est un constat que nous avons pu faire partiellement : à approfondir. En tout cas, il est possible, selon les analyses faites au Brésil et au Bénin, de « coller » ces tanins grâce à l'amidon de manioc, à la fécule de riz ou à la gélatine. Nous avons réalisé ce « collage » à l'amidon de manioc: nous n'avons pas vraiment constaté de différence notable. Toutefois, dans les bouteilles conditionnées pour la conservation, on a pu constater un dépôt plus important qu'avec du jus frais : ce dépôt serait à étudier. L'intention de rapporter du jus frais pour analyses a dû être abandonné : en effet, vu la température (32° à l'ombre), celui-ci fermente en moins d'une journée: la décision a donc été prise de ne rapporter que du jus pasteurisé, pour le faire goûter à nos membres et pour le confier à l'IUT d'agronomie de Nancy. Le jus obtenu est d'un jaune clair, assez semblable à notre jus de pommes, et a été très apprécié par de nombreuses personnes, entre autres à Bondoukou où sœur Claudine a été très sollicitée pour fournir du jus. C'est le point de départ !...

LE LABORATOIRE

Un local en cours de travaux a été mis à notre disposition au Centre Saint-Camille ce qui a permis l'installation sommaire d'un laboratoire « volant », rudimentaire mais suffisant pour l'objectif de notre mission qui était de faire connaissance avec l'anacarde et son jus et de vérifier les possibilités de pasteurisation. La presse à jus (type presse à manioc) réalisée par le ferronnier local ne convenait malheureusement pas du fait de l'emploi d'une peinture non alimentaire. Il fallut se résoudre à presser les fruits à la main, ce qui pour nos « costauds » vosgiens ne posait pas de problème. L'anacarde bien mûre est très juteuse, un peu spongieuse, et le rendement obtenu d'environ 50% laisse supposer qu'avec une presse, on pourrait atteindre les 70 % de rendement. Le volume à produire pour notre étude n'étant pas très important, il a suffi de quelques heures de presse « manuelle » pour obtenir les quantités souhaitées.

La délégation avait emporté dans ses bagages, outre 3000 compresses offertes par « Médical Santé » de Saint-Dié (qui furent très appréciées, notamment au dispensaire de traitement de l'ulcère de Buruli), du petit matériel pour réaliser ses études : des tests de PH et des sels citriques (pour faire baisser le PH) offerts par l'entreprise Simaco, de l'amidon de manioc pour « coller » les tanins, un thermomètre à pasteurisation et 100 bouteilles en plastique de 250 ml pour conditionner le jus. Une cuisinière à gaz et des faitouts avaient été prêtés par le Centre.

Ainsi, le jus d'anacarde a pu être pressé, goûté, traité à l'amidon de manioc, pasteurisé à 80° et mis en bouteilles dans lesquelles il se conserve parfaitement.

CONCLUSIONS

De l'avis général, le projet tient la route et mérite d'être poursuivi. Un commissaire de police à la retraite, propriétaire d'anacardiens, que l'on avait rencontré en novembre a été très surpris de retrouver le président après sa visite de novembre et a dit : « Je pensais que vous étiez de doux rêveurs » Les réactions des décideurs ont été encourageantes. Il nous reste à régler deux problèmes : celui des analyses et celui de l'équipement d'un atelier.

Pour ce qui concerne les analyses, nous attendons le feu vert de l'IUT de Nancy. Il serait surtout important de valider la présence de tanins dans le jus et de voir selon quel procédé le plus efficace il serait possible de les coller, puis de supprimer le dépôt dans les bouteilles qui n'est pas forcément gênant, sauf d'un point de vue commercial.

Pour ce qui est de l'atelier, il faut déjà savoir où il pourrait être installé (dans un bâtiment existant ou à construire) alimenté en eau et en électricité et si possible à proximité du Centre Saint-Camille. En

effet, cette activité d'atelier de jus de fruits (qui pourrait fonctionner avec d'autres fruits que l'anacarde) serait profitable aux malades du Centre dans la perspective d'une réinsertion (type CAT). Côté matériel, il conviendrait dans un premier temps d'équiper l'atelier avec du matériel basique : l'entreprise SIMACO pourra nous proposer des machines adaptées à nos besoins qui sont avant tout de répondre à la demande de sœur Claudine, à savoir une activité de développement local avant de déboucher sur une activité industrielle. Le conditionnement devra se faire en bouteilles en verre car le plastique réagit à la température de pasteurisation : il a fallu plonger les bouteilles dans l'eau froide pour éviter la déformation des bouteilles que nous avons emportées C'est de la réussite de ce premier équipement que dépendra la suite du développement du projet.

LE FINANCEMENT

Le Comité de Coopération Décentralisée de Fraize, chargé de porter le projet, va déposer un dossier de demande d'aide financière auprès de la Région Lorraine sur un programme éligible. L'Etat sera également sollicité par l'intermédiaire du MAEE : un rendez-vous a été sollicité auprès du député de la 7ème circonscription des Français de l' Etranger pour voir sur quel programme ce projet pourrait élarger. La commune de Fraize a déjà voté une subvention de 1000 €.

Il sera fait appel également à des financements privés pour permettre l'acquisition et le transport du matériel.

Tout reste à faire, mais ce projet original, audacieux sous certains aspects, est porteur d'espoirs en Côte d'Ivoire, à Bondoukou en particulier, et si nous pouvons apporter notre modeste contribution à monter cet atelier, ce sera une belle aventure profitable aux habitants de Bondoukou, producteurs et consommateurs, peut-être à terme à l'ensemble des régions du Nord de la CI et à l'image de la France comme partenaire privilégié dans le développement économique de la Côte d'Ivoire.

D'autres projets pourraient se développer à partir de l'anacarde : fabrication de conserves de fruits, de confitures, pourquoi pas d'eau de vie... Une « Maison de l'anacarde » pourrait voir le jour où des formations seraient possibles pour les producteurs, mais aussi un lieu de collecte d' informations et de visites pour les touristes...

REMERCIEMENTS

Nos remerciements vont à sœur Claudine, à ses collègues et au personnel du Centre Saint-Camille pour leur accueil. Ils vont aux personnalités politiques ivoiriennes, MM. AKA AOUELE Eugène, ancien ministre, vice-président de l'Assemblée Nationale de Côte d'Ivoire, KOUAME Michel, Vice-Président de la Région du GONTOUGO et à leurs collaborateurs, à M. KOMIEN Berenger de l'entreprise OLAM et à ses collaborateurs, à M. LECLERC Bruno, directeur de l'AFD et à tous les habitants de Bondoukou qui nous ont parlé avec bonheur de l'anacarde. Merci également à l'IUT de Nancy et à l'entreprise Simaco, en espérant que notre collaboration n'est que le début d'une belle aventure ! Et merci à « La Costelle » et au « Comité de Coopération Décentralisée » de Fraize, à leurs membres , ainsi qu'à la commune de Fraize pour leur concours essentiel à la mise en œuvre de ce projet.

Fait à Fraize, le 21 mars 2014

Le Président

Claude JACQUOT