

PROJET D'ATELIER JUS DE FRUITS à BONDOUKOU

Situation le 2 janvier 2015

Préambule :

Le projet de création d'un atelier jus de fruits à Bondoukou est plus que jamais d'actualité.

La délégation qui s'est rendue en février 2014 à Bondoukou a validé la faisabilité du projet après pressage/pasteurisation du jus d'anacarde, conditionnement et analyses.

L'association « Comité de coopération décentralisée » de Fraize (Vosges) a déposé une demande de soutien financier à la Région Lorraine à hauteur de 6000 € pour un budget de 20 000 €, demande qui a été acceptée.

Elle a poursuivi l'étude de réalisation et les contacts avec les acteurs potentiels : tout est quasiment prêt pour l'action qui se déroulera du 10 au 17 mars prochain.

Rappel : il s'agit d'un projet de développement local, premier pas vers un développement industriel éventuel qui nécessiterait la recherche d'investisseurs. L'atelier serait géré par le Centre Saint-Camille et pourrait être ouvert aux propriétaires de vergers désireux de presser leurs fruits pour leur consommation personnelle de jus de fruits moyennant une participation financière permettant de couvrir l'achat de bouteilles vides et les frais de fonctionnement. La vente locale pourrait être envisagée soit en jus frais soit en petites bouteilles de jus pasteurisé. La transformation des pommes cajou ou du jus de fruits est également envisageable.

Analyse du jus

Le Laboratoire départemental vétérinaire et alimentaire des Vosges a procédé gracieusement à l'analyse du jus rapporté par la délégation, sachant que des analyses déjà effectuées dans différents pays (Brésil notamment) démontrent les grandes qualités du jus d'anacarde. La réticence qui semble se manifester chez quelques rares personnes pour consommer ce jus relève de la présence plus ou moins importante de tanins.

Conclusions du Laboratoire départemental :

« Les analyses réalisées par la méthode spectrophotométrique de transformation des proantho-cyanidines en anthocyanidines en milieu acide ont donné les résultats suivants (étude comparative du jus d'anacarde et du jus de pommes) :

Présence de tanins avec agitation : 5,8 g/litre pour l'anacarde, 2,4 g/litre pour le jus de pommes. Sans agitation : 5,41 g/l pour l'anacarde, 5,47 g/l pour la pomme ».

D'où une grande similitude des 2 jus avant agitation.

Il conviendra d'approfondir l'étude : Le laboratoire Vagny Lab d'Abidjan a accepté le principe d'un partenariat : une rencontre avec la délégation pour présentation du projet devrait avoir lieu le 9 mars 2015 à Abidjan (à confirmer).

Machines

L'entreprise SIMACO de Bouzonville (Moselle) qui équipe l'atelier jus de pommes à Fraize a été sollicitée pour fournir les machines et le matériel nécessaires à la réalisation du projet.

Un devis a été établi avec la fourniture d'un pressoir à cric hydraulique de 15T qui pourrait produire 120 l/h, d'un pasteurisateur bain marie serpentin avec thermoplongeur 2000 w d'un débit de 30 l/h pouvant être doublé sur plaque chauffante, et du petit équipement d'accompagnement. Le devis définitif est en cours de réalisation avant commande finale et conditionnement en colis carton pour expédition par avion. (à confirmer).

Expédition

Sœur Claudine du Centre Saint Camille, instigatrice du projet, a reçu un accord de principe par « Bolloré Logistic » pour la prise en charge du transit du matériel de Bouzonville à Bondoukou. (A confirmer).

Atelier

La réalisation du projet nécessite la construction d'un petit bâtiment alimenté en eau et électricité. Une demande de subvention a été

déposée par le Centre Saint Camille, laquelle aurait été versée. Les travaux ont commencé à proximité du Centre. Les briques sont en cours de fabrication et les fouilles pour le réseau d'eau sont réalisées ; l'étiquette du produit est en réflexion.

Conditionnement

Les bouteilles de 20 ou 25 cl de récupération devraient être fournies par un producteur libanais « Produc Interbrand SAL » : l'acquisition des capsules adéquates est en cours de négociation. La gestion des bouteilles (consignes ou pas ?) sera à étudier.

Financement

Le budget global pour les 2 actions de 2014/2015 est de 20 000 €. La commune de Fraize a accordé une première subvention de 1000 € pour le séjour de validation du projet de février 2014 : une subvention sera sollicitée pour la réalisation du projet de mars 2015. La Région Lorraine a voté une aide financière de 6000 €. Le Ministère des Affaires Etrangères et Européennes prépare un appel à projets spécifique franco-ivoirien qui pourrait sortir prochainement et pour lequel il sera peut-être possible de se positionner (à suivre).

Mise en œuvre

Une délégation de 4 personnes se rendra à Bondoukou du 10 au 17 mars pour procéder à l'installation de l'atelier, les machines ayant été livrées au préalable par le transitaire.

Les billets d'avion sont déjà achetés. L'hébergement devrait se faire au Centre d'accueil diocésain Botogoni à Bondoukou.

Reste à trouver un véhicule de location.

Conclusion

Quand le rêve devient réalité !...