

JUS D'ANACARDE

Projet « Maison des fruits » / « Ivorio »

Contribution de Claude JACQUOT suite au compte-rendu de sœur Claudine Anxionnat de la réunion des 27/28 juillet 2019.

Préambule : Il est intéressant de constater que le projet initial de produire du jus d'anacarde qui a vu le jour à Bondoukou à l'initiative de sœur Claudine Anxionnat par la construction d'un petit atelier de pressage et conditionnement du jus prend un tournant important (et attendu...) avec une perspective d'industrialisation par la Société Ivorio d'Abidjan, spécialisée dans la production de canettes de jus de fruits.

De la récolte au conditionnement.

La région du Zanzan étant certainement première productrice d'anacardes, il est raisonnable d'imaginer que l'exploitation de la récolte des pommes se fasse à Bondoukou.

Les pommes : qu'elles soient jaunes ou rouges, il n'y a à priori pas de différence sur la qualité du jus. Pour éviter l'astringence, il est primordial que les pommes soient bien mûres, donc ramassées et non cueillies, d'où l'importance de la propreté sous les arbres et donc de l'entretien des vergers. Imaginer la pose de filets ou bâches est trop contraignant. Le lavage des pommes à l'atelier puis le filtrage du jus permettra d'obtenir un jus de qualité. La question reste posée de savoir s'il faut traiter ce jus pour supprimer l'astringence éventuelle : notre expérience a montré que ce n'est pas forcément nécessaire, mais rien n'empêche d'approfondir cette étude. Afin que les pommes tombées ne soient pas détériorées par la température ou les insectes, il est nécessaire de prévoir au moins 2 récoltes quotidiennes (matin et soir), voire une supplémentaire à mi-journée. Ces pommes devront être mises en conteneurs (à

préciser) pas trop lourds pour permettre la manutention et le transport vers l'atelier. Les producteurs (genre coopératives de femmes) pourront s'équiper en tricycle à remorque (voir les aides possibles).

La noix : La question est de savoir quand séparer la noix de la pomme. Au vu du fonctionnement actuel avec le ramassage des noix en bord de route , il est certainement préférable d'imaginer de conserver cette pratique pour le pesage et la rémunération du produit. Et donc, plutôt que de jeter la pomme, la mettre en conteneur pour ramassage en bord de route, d'où la nécessité de ne pas trop traîner pour cette opération et de bien l'organiser.

Le pressage : Arrivées à l'atelier les pommes devront être lavées avant de passer sous presse. La personne chargée de l'accueil devra valider la qualité des fruits avant pesage et inscription, et le passage dans le bac de lavage devra permettre d'éliminer (éventuellement) des fruits impropres.

Le jus : 2 destinations possibles pour le jus au sortir de la presse : soit en bacs d'attente pour transport du jus brut, soit en pasteurisateur pour transport en conteneurs stériles.

Dans la première solution, il faut imaginer une chambre froide à la « Maison des fruits » où se trouveraient les bacs de dépôt, et un petit camion-citerne réfrigéré pour le transport jusqu'à Abidjan où le jus serait pasteurisé avant conditionnement. Le transport ne serait pas obligatoire chaque jour , sachant que le jus non pasteurisé se conserve bien et plusieurs jours (au vu de la teneur en vitamines C) surtout s'il est en chambre froide (vérification à faire). Deux voyages hebdomadaires pourraient être suffisants selon la taille du camion-citerne et le volume de production.

Dans le deuxième cas, il serait compliqué de transporter du jus pasteurisé dans les conteneurs de 50/60 l (trop lourds) et de garantir la stérilisation du jus avant et pendant le traitement à Abidjan.

Les impératifs

Ainsi que le souligne sœur Claudine dans son compte-rendu, plusieurs conditions sont nécessaires en amont de la réalisation de ce projet.

Les infrastructures

La route en cours de construction en face de la « Maison de fruits » devra permettre un accès facile sur le site : il faut donc s'assurer auprès des ingénieurs responsables des travaux que cette « bretelle » est bien prévue (à voir en réunion de chantier).

Les énergies

Sans électricité, le projet n'est pas réalisable. On peut supposer qu'au vu de la construction de l'Université, le réseau sera accessible pour la « Maison des fruits ». De même, pour une bonne gestion de l'activité, l'accès au réseau téléphonique est nécessaire. S'assurer donc que ces conditions seront bien remplies, et que le volet foncier sera réglé. Peut-être faudrait-il prévoir une table ronde à la mairie de Bondoukou réunissant les principaux partenaires de l'opération autour de la « Maison de Fruits » et de « Ivorio » (mairie, région, état...), politiques et administrations. Côté eau, il conviendra de l'économiser et de voir comment réutiliser l'eau de lavage pour plusieurs opérations.

La répartition des tâches

Il s'agira pour la Maison des fruits de mettre à la disposition d'Ivorio un jus (brut ou pasteurisé : à définir selon les équipements à prévoir) selon un prix défini, l'achat des pommes aux producteurs, l'amortissement des investissements et les coûts de fonctionnement de l'atelier (personnel, eau, énergies, consommables...) étant à la charge de la Maison des fruits. Les charges de transport du jus (dont le camion) devraient rester à la charge de Ivorio.

Contrat et prix

Un contrat d'approvisionnement (souple) pourra être signé entre Ivorio et la Maison des fruits, laquelle se réserve la garantie des volumes auprès des producteurs ainsi que le prix d'achat, les 20 F-CFA / kg dont il est fait mention dans le compte-rendu étant dérisoires et non-attractifs (même pas de quoi payer l'essence pour le transport des pommes...)

Fonctionnement de l'atelier

Avant d'envisager les investissements et équipements nécessaires, il serait utile de voir l'atelier de Yamoussoukro qui a été équipé complètement (de la presse au pasteurisateur) par le fournisseur SIMACO et de faire l'inventaire de leurs remarques en fonction du projet à réaliser.

Normes sanitaires

S'assurer que le cycle de production du jus correspond bien aux normes sanitaires ivoiriennes. Côté jus, il serait bon de s'adjoindre la partenariat d'un laboratoire pour les analyses régulières du jus, cet aspect relevant plutôt d'Ivorio qui l'a déjà résolu.

Coût des investissements et matériels

Dès lors que le projet sera bien défini, à savoir « qui fait quoi » et que les coût d'investissement en bâtiment et machines ainsi qu'en matériel seront connus, il s'agira de solliciter les aides auprès des financeurs potentiels tant ivoiriens qu'étrangers. Pour notre part, côté français/Comité de coopération, nous pourrions déposer une demande d'aide au Ministère compétent (un appel à projet pour fin octobre 2019 ou au printemps 2020) ainsi qu'à notre région Grand Est.

A suivre et bon vent à ce projet !

Fraize, le 7 août 2019

Claude JACQUOT

