

# Capitalisation des techniques locales de transformation / conservation de la tomate au

Bénin

AY1

Photos

Présentée par

**Joseph S. HOUNDEHIN**

## Diapositive 1

---

**AY1**

il faut insérer une ou deux photos bien jolies et attrayant.

Yves AGNOUN; 08/09/2014

# 1. Problématique

- La tomate : importante dans l'alimentation humaine et prévient les carences en micronutriments.
- Cependant, la production est saisonnière.
- Problème de mévente dû à l'abondance de la production.
- Conséquences : pertes très considérables et bradage (prix de cession très bas).

- En période de pénurie la tomate est rare et **l'importation se fait en provenance** du Nigéria, du Burkina, Togo et Ghana.
- Conséquence prix très élevé (5 à 6 fois le prix en saison).
- Solution: la conservation et ou la transformation.
- Quelles sont les techniques existantes et celles utilisées au Bénin pour la transformation?

## 2. Objectifs

- L'objectif de cette étude est de capitaliser les pratiques simples facilement reproductibles de la transformation/conservation de la tomate afin d'ouvrir des pistes d'entreprenariats à la couche juvénile.

## Objectifs spécifiques

- documenter la chaîne des valeurs des méthodes pratiques simples et facilement reproductibles de transformation / conservation de la tomate au Bénin ;
- analyser les différentes chaînes de valeur afin de dégager les avantages et les contraintes y afférentes.

# 3. Matériels et méthodes

## *3.1 Matériels*

- Les documents des structures concernées, un guide d'entretien et un appareil photo ont permis d'atteindre les objectifs fixés.
- Phase documentaire : consultation des documents de production, de la statistique et des différentes techniques de conservation/transformation des structures telles que la FSA, l'INRAB, la CTB, le MAEP.

# 3. Matériels et méthodes

## *3.2 Méthodes*

- Phase de terrain

- **Localités visitées**: Allada, Klouékanmè et Porto-Novo visitées pour documenter les techniques adoptées.

- Les entretiens: un guide d'entretien **semi-structuré** et des entretiens ouverts ont été menés pour la collecte des informations



## *Les données collectées*

- les techniques de conservation de la tomate utilisées,
- les équipements utilisés et leurs coûts, les contraintes et les avantages (efficacité, durabilité etc.)
- le circuit et les périodes d'approvisionnement des intrants et
- les marchés potentiels d'écoulement.

# 4. Résultats

## 4.1. Technique de transformation au Bénin

- La seule forme de conservation de la tomate au Bénin est la **purée de tomate**.
- Elle consiste à réduire la tomate en pâte et à l'emballer pour la conservation.
- Les techniques varient de l'artisanale à moderne
- Cependant, la technique artisanale est la plus répandue et adoptée par la plupart des acteurs.



# Technique artisanale de transformation de la tomate en purée

- C'est une technique très simple utilisant près de 90% de main d'œuvre ;
- La durée de réalisation est relativement élevée : 10 heures pour transformer 625 kg de tomate avec 8 ouvrières.
- Une bassine de 25 kg de tomate transformée donne environ 5 kg de purée de tomate soit un taux de 20%.
- Cette technique permet de conserver la tomate jusqu'à 2 ans.

- C'est une technique qui utilise les équipements locaux.
- Le moulin utilisé est une invention des chercheurs du Bénin dont le nom est **Moulin ASIKO A11 VIKING**.
- Les autres équipements sont les ustensiles habituels de cuisine : Marmites, Louches, palettes, égouttoirs etc.
- Le conditionnement se fait dans des bocaux en verre (Bouteille de mayonnaise).

# Les étapes de la transformation de la tomate en purée

- La technique de transformation de la tomate en purée se résume en sept (07) étapes à savoir :
  - Triage des fruits de tomate mûrs et bien rouge:
  - Lavage à l'eau de javel
  - Coupure et égrenage



- Mouture des fruits sans pépins
- Evapo-concentration : permet d'avoir la pâte de tomate;
- Conditionnement;
- Pasteurisation.



**Moulin ASI KO A11 VIKING.**



**Bouteilles pour emballage**



**Tomates pasteurisée**

## 4.2. Autres techniques de conservation de la tomate

- Ce sont des techniques simples, artisanales, facilement reproductibles et utilisant les moyens locaux. On distingue :
- ***Pellée de tomate*** : La tomate est conservée entièrement sans transformation. Seule la peau est enlevée.
- ***Pulpe de tomate*** : permet d'obtenir une pâte de la chaire de la tomate uniquement.
- ***Tomate séchée*** : La tomate est tranchée, égrenée et séchée pour une longue conservation.
- La durée de conservation est d'au *plus 1 an (voir 2 ans)*.

# A- Pellée de tomate

- C'est une méthode de conservation de la tomate entière.
- Etapes:

Triage et lavage



Remplissage

Echaudage



Stérilisation

Epluchage

AY2



Stockage



## Diapositive 15

---

**AY2**

Il faut cadrer les termes utilisés avec les photos pour une bonne harmonisation.

Yves AGNOUN; 08/09/2014

## B- Pulpe de Tomate

- C'est une méthode qui s'apparente à la purée de tomate car cela fait intervenir la transformation.
- Etapes:

Triage – Lavage



Préchauffage

Stockage

Coupure



Remplissage

Extraction de la pulpe



Stérilisation

# C- Tomates séchées

C'est une méthode de conservation de la tomate

Etapes :

Lavage



Egrenage



Tranchage



Trempage

Séchage

Ensachage

Stockage

## 4.3. Avantages et inconvénients de la transformation artisanale de tomate

- Avantages :
  - Produit naturel, sain, de qualité et à moindre coût ;
  - Conservation de longue durée (jusqu'à 2 ans).
- Inconvénients :
- Technique fastidieuse et longue ;
- Difficulté de production ou d'augmentation de la production dans les zones de cherté de MO.

## 4.3. Avantages et inconvénients de la transformation artisanale de tomate

- Inconvénients :
- Accès difficile aux emballages (Bocaux en verre) jugés souvent inappropriés pour le marché;
- Cout élevé des couvercles (75 à 125 fcfa l'unité) ;
- Difficultés de transport des produits car trop lourds à cause de l'emballage ;
- Risque élevé de casse lors du transport;
- Ecoulement difficile car marché très restreint.

# Conclusion

- Au Bénin, c'est la transformation artisanale de la tomate en purée qui est la seule technique adoptée par les entrepreneurs.
- Cependant, il existe d'autres techniques qui sont réalisées pour la consommation familiale.
- La technique de transformation artisanale de la tomate en purée comporte beaucoup de goulots d'étranglement qu'il faille lever pour son essor.

Merci pour votre aimable  
attention