



FONDS INTERPROFESSIONNEL POUR
LA RECHERCHE ET LE CONSEIL AGRICOLES

Filières Fruitières



SOMMAIRE

Filière Banane Dessert.....	04
Filière Ananas.....	04
Filière Mangue.....	05
Filière Papaye.....	05

IMPACTS DES ACTIONS MEMES PAR LE FIRCA

Filière Banane Dessert.....	06
Filière Ananas.....	07
Filière Mangue.....	08
Filière Papaye.....	09

CONCLUSION.....	10
-----------------	----

Les Filières Fruitières

L'ananas, la banane dessert et la papaye sont des spéculations des régions du sud, tandis que la mangue constitue une opportunité de développement économique et social des régions du nord de la Côte d'Ivoire.

Les actions initiées par le FIRCA pour les Filières visent à contribuer à l'amélioration de la quantité et de la qualité des productions, à la réduction des pertes post récolte, à une meilleure implantation sur les marchés existants, à la conquête de nouveaux marchés et à l'amélioration du revenu des producteurs.

FILIÈRE BANANE DESSERT



La Côte d'Ivoire conserve depuis 2016 sa place de 1er producteur et exportateur africain de banane dessert sur le marché de l'Union Européenne avec plus de 350 000 t. La filière, avec six opérateurs (SCB, EGLIN, CANAVESE, WANITA, SIAPA et BANACI), emploie environ 15 000 travailleurs dont deux-tiers de permanents.

Ces opérateurs animent la production et l'exportation de la banane dessert, avec plus de 7 000 hectares plantés. La quasi-totalité des plantations industrielles de banane dessert est localisée dans le sud du pays.

Le développement des marchés locaux et sous régionaux, la prospection des zones de commerce non traditionnelles et la réduction des coûts de production sont des actions en cours, pour faire face à la rude concurrence des pays latino-américains sur le marché européen.

FILIÈRE ANANAS



Les exportations d'ananas de la Côte d'Ivoire sur le marché européen sont passées de 213 000 tonnes en 1999, à environ 30 000 tonnes en 2018. Sur ce marché où les importations se sont multipliées par trois, la part de la Côte d'Ivoire est devenue insignifiante (3,1%), alors qu'elle a représenté plus de 70% de l'approvisionnement à une époque donnée.

La chute drastique des exportations ivoiriennes est liée, en grande partie, à l'apparition d'une nouvelle variété d'ananas Golden Sweet ou MD2 sur le marché. Cette variété produite en Amérique latine est mieux appréciée par les consommateurs européens que la variété Cayenne lisse produite en Côte d'Ivoire, depuis des décennies.

Depuis quelques années, la redynamisation de la filière a été enclenchée et se poursuit progressivement. Les activités de production ont repris dans les zones de Bonoua, Adiaké et Dabou.

FILIÈRE MANGUE



La Côte d'Ivoire exporte sur les marchés européens des mangues depuis plusieurs décennies. Plus de 95% des volumes exportés sont destinés au marché européen.

Les volumes exportés ont constamment évolué ces dernières années ; de 10 179 tonnes en 2011 à 32 000 tonnes en 2019.

Ces quantités font de la Côte d'Ivoire, le premier exportateur africain et le troisième fournisseur mondial de mangues sur le marché européen.

La filière compte plus de 7 000 producteurs et fait vivre plus de 100 000 personnes, contribuant ainsi à la réduction de la pauvreté dans les zones de production.

Comme partout ailleurs en Afrique de l'Ouest, la production de la mangue en Côte d'Ivoire est durement affectée par les dégâts des mouches des fruits, depuis la détection de la nouvelle espèce *B. dorsalis* en 2005.

La transformation de la mangue a démarré timidement entre 2015 et 2016 par l'installation de six unités de séchage. La Filière Mangue de Côte d'Ivoire s'est dotée d'une interprofession mangue en décembre 2018.

La culture du papayer se pratique dans les régions Sud et Centre de la Côte d'Ivoire. Le marché local est approvisionné toute l'année par les petits producteurs, dont les superficies cultivées oscillent entre un et dix hectares.

Les producteurs de papaye se sont regroupés en sociétés coopératives pour défendre les intérêts de leurs membres et proposer des services pour la production, la commercialisation et la transformation de la papaye. Sept (7) sociétés coopératives de producteurs de papaye existent, selon la nouvelle réglementation (OHADA) et sont localisées à Azaguié, Tiassalé, N'Zianoua, Toumodi et Yamoussoukro.

FILIÈRE PAPAYE



FILIÈRE BANANE DESSERT

FORMATION

Les formations organisées ont porté sur :

- Le renforcement des capacités des agents techniques des plantations à l'usage sécurisé des produits agro pharmaceutiques en culture de banane dessert
- L'utilisation efficace des appareils et équipements de traitement des produits agro pharmaceutiques en bananeraie.

Ces formations ont permis aux équipes phytosanitaires de mieux maîtriser les bonnes pratiques en matière d'usage des pesticides, des appareils et équipements de traitement.

RECHERCHE

Le monitoring cercosporiose et le monitoring des champignons post récolte servent de suivi de la sensibilité des champignons aux différents fongicides utilisés et d'outils d'aide à la décision, pour un meilleur contrôle sanitaire des maladies fongiques dans la culture de la banane.

DIFFICULTÉS

- La réduction de la gamme des pesticides
- La lutte contre la cercosporiose de plus en plus difficile entraînant une augmentation du nombre de traitement et le coût de production
- La perte d'efficacité de certains pesticides (fongicides, insecticides, herbicides etc.) dans la lutte contre les maladies et les ravageurs
- Une faible compétitivité de la banane de Côte d'Ivoire, comparativement aux bananes latino-américaines sur le marché européen.

PERSPECTIVES

L'amélioration de sa compétitivité face à la rude concurrence imposée par les pays latino-américains sur le marché européen, principal marché de la banane ivoirienne.

La réduction des coûts de production, la maîtrise de la fertilité des sols des bananeraies, l'efficacité de l'irrigation, le contrôle des maladies et des ravageurs, sont les axes de réflexion des acteurs de la Filière Banane.

FILIÈRE MANGUE

FORMATION

Des responsables des sociétés coopératives et des unités de séchage ont reçu des formations sur les techniques commerciales et en marketing. Ces formations ont permis aux apprenants d'être outillés en matière de techniques promotionnelles et commerciales. Deux nouveaux marchés ont été acquis. L'un, au plan national et l'autre, sur le marché international.

RECHERCHE

Des aliments à base des déchets de la mangue ont été formulés et produits pour les animaux (bovins, ovins, porc, volaille, etc.). Cette action permet de :

- Valoriser les mangues impropres à la consommation
- Accroître le revenu des producteurs et unités de séchage
- Mettre à la disposition des éleveurs des aliments en quantité et en qualité à base de mangue.

DIFFICULTÉS

- De nombreux problèmes phytosanitaires (mouches des fruits, bactériose, charançon du noyau)
- Une importante perte post récolte (80 000 t) due aux maladies, aux mauvaises techniques de récolte, au transport et au conditionnement de la mangue
- Une faible transformation de la mangue fraîche
- Une faiblesse organisationnelle des acteurs de la Filière Mangue.

PERSPECTIVES

- Intensification de la lutte contre les maladies et parasites du verger de manguiers (mouches des fruits, bactériose, le charançon du noyau etc.)
- Professionnalisation des OPA de la filière
- Mise en place d'un conseil agricole
- Accroissement du niveau de la transformation de la mangue
- Diversification des produits issus de la mangue.

FILIÈRE PAPAYE

FORMATION

Le renforcement des capacités promotionnelles et commerciales des OPA de la Filière Papaye a permis de former vingt-cinq (25) gestionnaires des OPA aux techniques commerciales, permettant d'assurer un meilleur écoulement des produits de la papaye (fruit frais, vin, thé à base de feuilles), sur le marché national.

Deux nouveaux marchés ont été acquis, notamment la vente de fruits frais dans les supermarchés et le développement d'un marché de niche pour le vin de papaye.

DIFFICULTÉS

- De nombreux problèmes phytosanitaires (cochenille farineuse, virose, etc.)
- Une importante perte post récolte due aux maladies, aux mauvaises techniques de récolte, au transport et au conditionnement de la papaye
- Une faible transformation de la papaye
- Une faiblesse organisationnelle des acteurs de la Filière Papaye.

PERSPECTIVES

- Professionnalisation des OPA de la filière
- Intensification de la lutte contre les maladies et les parasites du papayer
- Diversification de commercialisation de la papaye
- Accroissement du niveau de transformation de la papaye
- Développement de nouveaux produits à base de la papaye.



RECHERCHE

La Filière Papaye est confrontée au manque de débouchés pour les fruits frais, à la périssabilité des fruits et à la variabilité des prix. La valorisation de la papaye en vin a été développée par le FIRCA et l'Institut Européen de Coopération et de Développement (IECD), à travers son centre agroalimentaire qui dispose d'une expertise en matière de formulation et de production de vin. 500 litres de vin de papaye ont été produits pour tester le marché. Cette action permet de diversifier l'offre de la Filière Papaye.

CONCLUSION

Le FIRCA a engagé plusieurs actions pour soutenir le développement des Filières Fruitières, à savoir la lutte contre les ennemis des exploitations fruitières, la professionnalisation des OPA, la transformation des fruits etc.

L'un des problèmes majeurs des Filières Fruitières, est la périssabilité des fruits. Le FIRCA s'active depuis quelques années à susciter la valorisation des fruits à travers des projets pilotes de transformation, qui peuvent être des solutions pour réduire les énormes pertes post récolte, accroître le revenu des acteurs de la filière et diversifier les offres des filières fruitières.

La professionnalisation des acteurs des Filières Fruitières est en cours pour faire face aux défis de la production, la transformation et la commercialisation des fruits.



**FONDS INTERPROFESSIONNEL POUR
LA RECHERCHE ET LE CONSEIL AGRICOLES**

Cocody II Plateaux, 7^{ème} tranche – 01 B.P. 3726 Abidjan 01
Site web : www.firca.ci – Email : firca@firca.ci
Tel. : 22 52 81 81/Fax : 22 52 81 87

Tel : 22 25 81 81 | Fax : 22 25 81 82
Site web : www.ifrc9.cj - Email : ifrc9@ifrc9.cj
Cocody | Plateaux, ^{Δεση} France - OJ B' 222e Arrière OJ

LE RECHERCHE ET LE CONSEIL AGRICOLES
FONDS INTERPROFESSIONNEL POLY



Séchage de la mangue par la technologie du séchoir tunnel

Présentation de la technologie :

Le séchage des tranches de mangue se fait à l'intérieur d'une chambre de séchage par convection forcée de la chaleur. Les claies sont introduites successivement dans la chambre de séchage.

Spécificité technique

- Charge humide : 1,8 à 2 t kg/tunnel
- Charge sèche : 200 à 240 kg/tunnel
- Cycle de séchage : 18 à 24 heures
- Evaporation d'eau : environ 50 kg H2O/heure
- Consommation gaz : 72 kg environ, soit 300 g/kg de séchage
- Consommation électricité : 59.92 kW environ, soit 2.14 kw/h.

Mode d'utilisation

Le séchoir tunnel fonctionne au gaz et à l'électricité.

Cibles

Les producteurs, exportateurs de mangues fraîches, promoteurs privés, OPA

Avantages et impacts attendus

- La valorisation de la mangue fraîche par la transformation
- Le séchage de la mangue pour une conservation de longue durée (12 mois)
- La fabrication d'un produit répondant aux standards du marché international
- Une technologie multifonctionnelle (utilisable pour la mangue, la tomate, la viande, l'oignon, la banane etc.)
- La réduction des pertes post récolte
- La diversification des marchés pour la mangue
- L'accroissement des revenus des producteurs.

Coût pour une unité avec un séchoir tunnel : environ 50 millions

Mise sur claie



Spécificité technique : évaluation de la bio efficacité des fongicides utilisés pour les traitements contre la cercosporiose.

Mode d'utilisation

Les champignons isolés sont mis en contact au laboratoire avec les fongicides utilisés pour les traitements contre la cercosporiose afin d'évaluer leur sensibilité.

L'efficacité biologique des fongicides est déterminée et communiquée aux structures de production industrielle de la banane dessert.

Cibles

Producteurs de bananes

Avantages et impacts attendus

- Connaissance de la sensibilité du champignon responsable de la cercosporiose vis-à-vis des fongicides utilisés dans la bananeraie ivoirienne
- Préservation de l'efficacité des fongicides disponibles en Côte d'Ivoire à travers le suivi de la sensibilité des souches du champignon aux différentes familles de fongicides
- Proposition de stratégies de lutte par zone de production contre la cercosporiose garantissant le maintien de l'efficacité des fongicides aux producteurs de banane
- Meilleur contrôle de la cercosporiose noire du bananier
- Bonne utilisation des pesticides disponibles
- Augmentation du revenu du producteur
- Limitation des risques de résistance du champignon responsable de la cercosporiose du bananier vis-à-vis des fongicides utilisés en plantation
- Allongement de la durée de vie économique d'une parcelle
- Préservation de l'environnement, due à la réduction du nombre de traitement.



Feuille attaquée par la cercosporiose

Destruction de la feuille du bananier

Colonie de Mycosphaerella fijiensis

Le monitoring cercosporiose consiste à suivre la sensibilité du champignon *Mycosphaerella* vis-à-vis des fongicides utilisés en plantation, en vue de mettre en place des stratégies de lutte efficaces pour chaque zone de production.

La cercosporiose noire ou la maladie des raies noires, causée par le champignon *Mycosphaerella*, est une des contraintes majeures de la culture de la banane dessert. Elle s'attaque aux feuilles en réduisant les surfaces foliaires saines, entraînant une grande perte de poids et de qualité des régimes avec accélération de la maturation des fruits.

Présentation de la technologie :

Monitoring cercosporiose du bananier

- Seuls les fongicides efficaces sont utilisés dans les stations de conditionnement
- La limitation des risques de résistances des champignons post récolte du bananier vis-à-vis des fongicides utilisés en plantation
- L'utilisation contrôlée des pesticides pour le traitement post récolte
- La préservation de l'environnement.

Contrôle efficace des champignons post récolte



Bananes indemnes d'infection après 21 jours



- la préservation de l'image de marque des bananes provenant de la Côte d'Ivoire
- la connaissance des fongicides efficaces pour les traitements post récolte de la banane
- l'allongement de la durée de vie verte des fruits
- l'augmentation du revenu du producteur

I - Monitoring des champignons post récolte du bananier

Présentation de la technologie :

A partir des échantillons de bananes conditionnées, des champignons sont isolés et soumis à des tests de pathogénicité, pour identifier les champignons pathogènes capables de provoquer les symptômes des maladies post-récolte sur la banane en conservation.



Effet du champignon *Colletotrichum musae*



Symptômes dues à des maladies post-récolte

La sensibilité des champignons isolés est évaluée vis-à-vis des fongicides de traitements. Les résultats de l'évaluation permettent de bâtir des stratégies de lutte contre les champignons post récolte, dans les stations de conditionnement.

Spécificité technique : évaluation de la bio efficacité des fongicides utilisés pour les traitements post-récolte sur la banane.

Mode d'utilisation

Les champignons isolés sont mis en contact au laboratoire avec les fongicides utilisés pour les traitements post-récolte, afin d'évaluer leur sensibilité. L'efficacité biologique des fongicides est déterminée et communiquée aux structures de production industrielle de la banane dessert.

Cibles

Producteurs de bananes.

Avantages et impacts attendus

Les avantages et impacts de la technologie sont :

- le contrôle efficace des maladies fongiques post récolte sur l'ensemble des stations de conditionnement de la banane, par les structures de production de banane dessert
- un accroissement des quantités exportées de banane de qualité
- une très faible quantité de fruits détériorés à l'arrivée (Europe).

SOMMAIRE

.....03	Filière Banane
.....03	I- Monitoring des champignons post récolte du bananier
.....05	Filière mangue
.....05	Séchage de la mangue par la technologie du séchoir tunnel

TECHNOLOGIES GÉNÉRÉES



FONDS INTERPROFESSIONNEL POUR
LA RECHERCHE ET LE CONSEIL AGRICOLES

