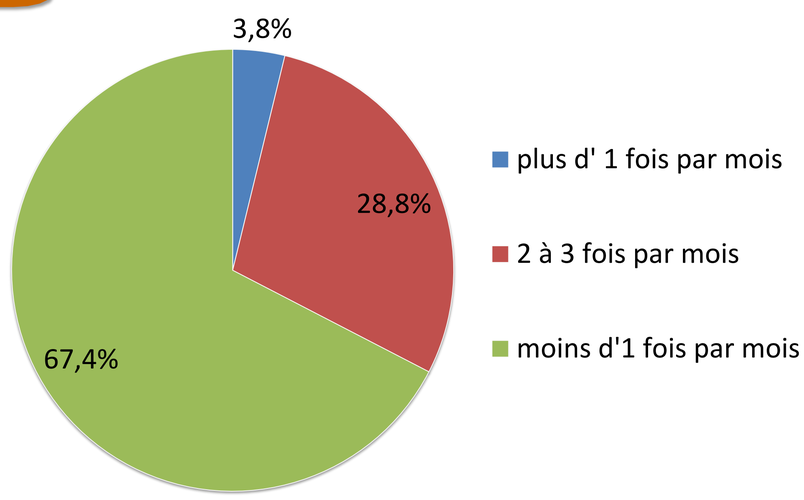
Journée professionnelle de l'agriculture – 28 octobre 2017 – Dembeni, Mayotte

Enquête consommateur mataba

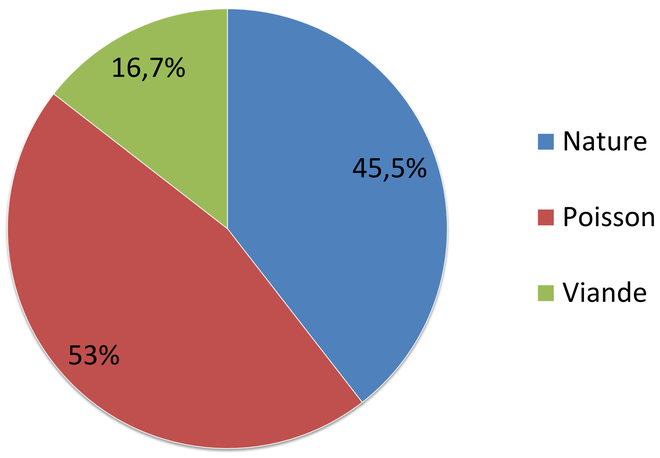
Le **mataba** est un plat emblématique de Mayotte, il est composé principalement de feuilles de manioc pilées et de lait de coco. L'objectif de cette enquête était d'identifier les habitudes de consommation du mataba sur le territoire mahorais et en dehors. **203** consommateurs ont été interrogés lors de cette enquête.

Habitude de consommation du mataba



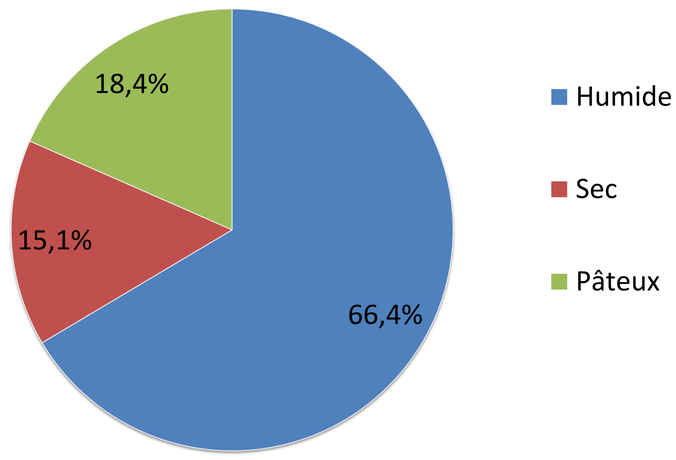
Fréquence de consommation

Le mataba est consommé moins d'une fois par mois par une grande majorité des personnes interrogées



Type de mataba préféré

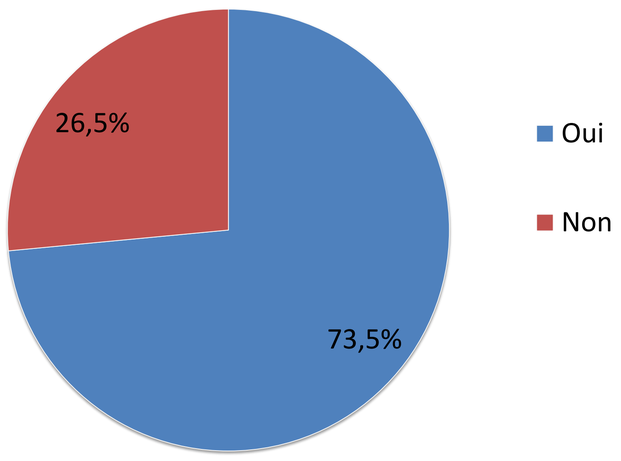
Le mataba au poisson est le plus apprécié par les consommateurs



Texture du produit

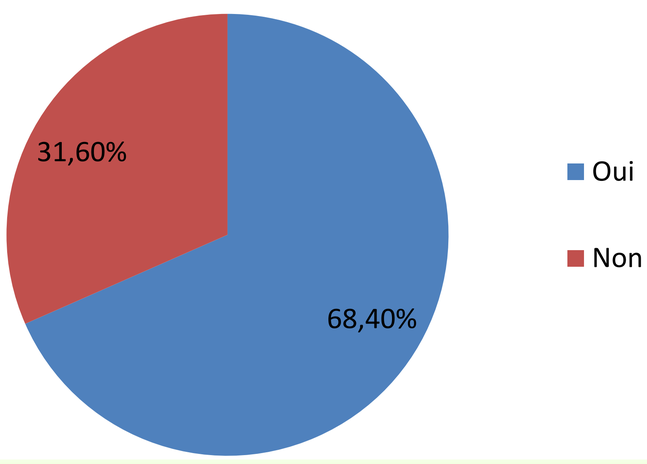
Il semblerait qu'un bon mataba doit avoir une texture humide

Intention d'achat d'un mataba déjà préparé



Si on proposait un mataba produit à Mayotte dans le respect des normes d'hygiène européenne , 73,5% des consommateurs seraient prêts à l'acheter = **les conditions de préparation (hygiène , qualité et origine des produits) sont des facteurs majeurs dans l'intention d'achat.**
En effet, actuellement la majorité des personnes (67,1%) n'achètent pas de mataba déjà préparé car ils préfèrent le faire chez eux et ils ont un doute sur les conditions de préparation (hygiène et qualité des produits).

Un kit mataba ?



La majorité des consommateurs interrogés seraient prêt à acheter **un mataba en kit 100% local**

Composition du kit mataba idéal

- Feuilles de manioc pilées
- Lait de coco
- Sel
- Poivre
- Ail
- Oignon
- Piment

Composition du kit idéal avec **un temps de cuisson de 1h** choisi par la majorité des personnes interrogées

Contacts : kamilia.rachidi@educagri.fr, saveurdemayotte@gmail,com, abalhassani.attoumani@educagri.fr

Auteurs : Kamilia RACHIDI (AFICAM/EPN), Julie MOUTET (ASSM), ABALHASSANI Attoumani (AFICAM/EPN)

Projet INNOVEG

Ce projet est cofinancé par le Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural. L'Europe Investit dans les zones rurales.