

Vers une semi-industrialisation de la fabrication du mataba

• Auteurs | Abalhassani ATTOUMANI, EPN - Kamilia RACHIDI, EPN

• Contacts : abalhassani.attoumani@educagri.fr
kamilia.rachidi@educagri.fr

Enjeux

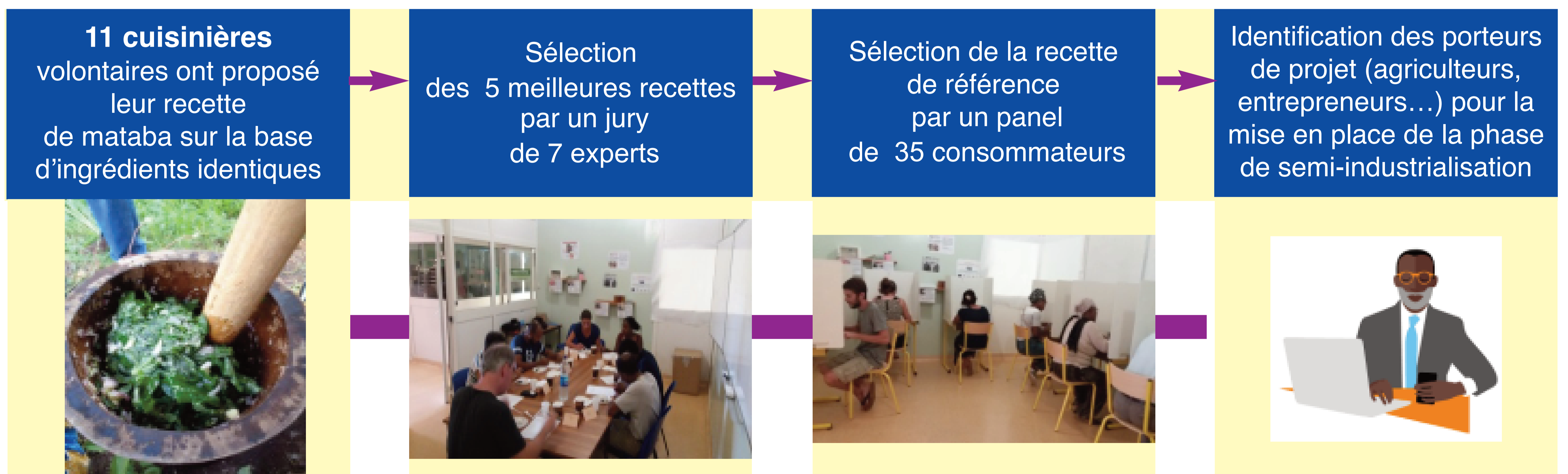
Le mataba est un plat emblématique de Mayotte composé principalement de feuilles de manioc pilées cuites dans du lait de coco.

Objectifs

- Identification des habitudes de consommation et de l'intention d'achat des consommateurs vis-à-vis du mataba via une enquête (plus de 200 personnes interrogées)
- Identification d'une recette de référence de mataba qui servira de modèle pour la semi-industrialisation
- Identification de porteurs de projet pour la mise en place de la phase de semi-industrialisation
- Valorisation et pérennisation du savoir-faire culinaire local

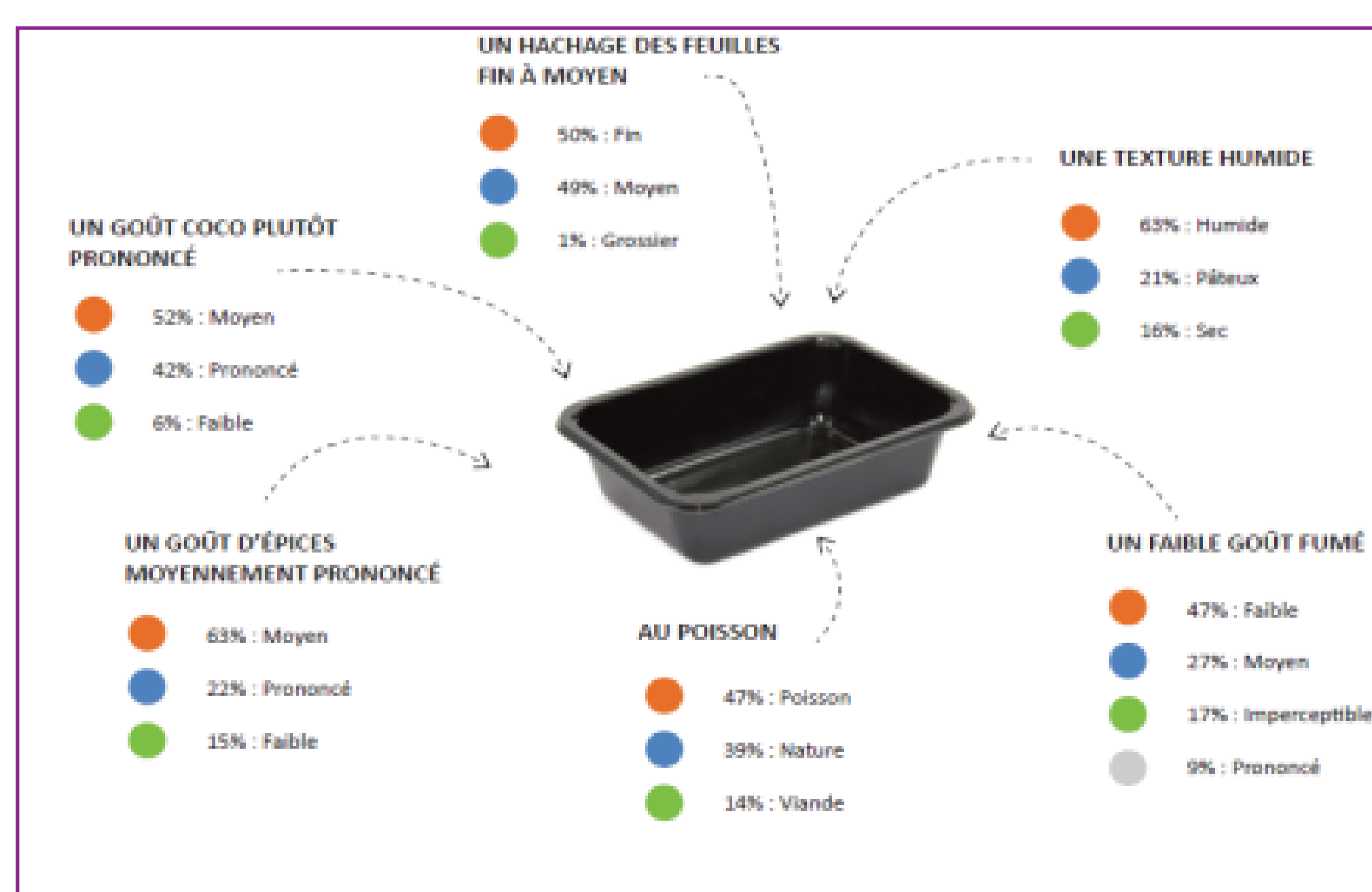


Dispositif



Résultats marquants

Portrait robot sensoriel du mataba idéal selon les consommateurs



Identification de 7 porteurs de projet intéressés pour la mise en place de la phase de semi-industrialisation

