

Développement de process de fabrication valorisant la gastronomie et les fruits et légumes de Mayotte

La filière agroalimentaire de Mayotte

Des outils de transformation qui se développent :

- Création de l'atelier-relais de l'AFICAM à Coconi en 2009
- Inauguration d'un algéco de transformation par la COOPAC à Kawéni en 2014

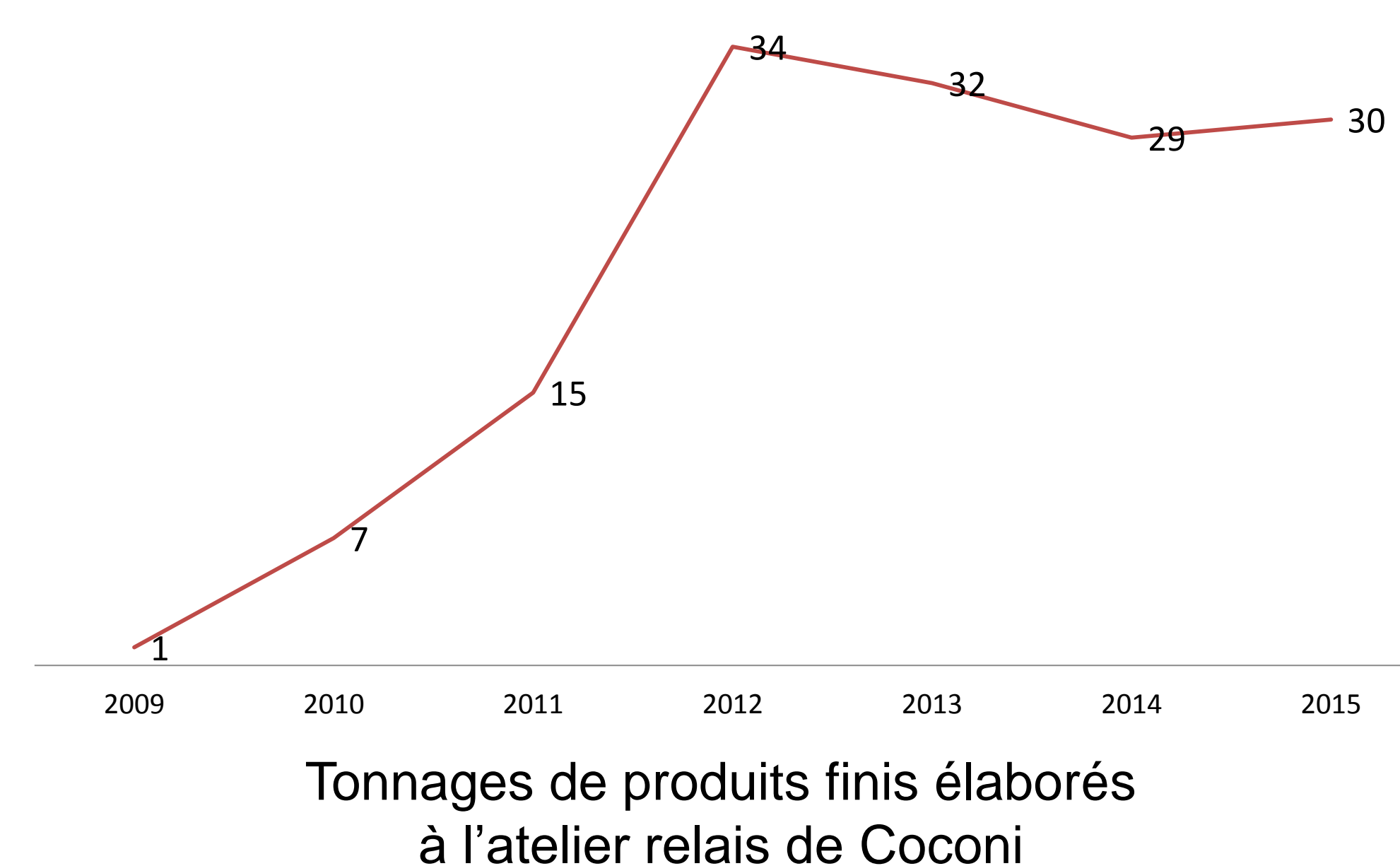
Des volumes transformés en constante progression, avec une part prépondérante de jus et nectars et de confitures et gelées

Des process de fabrication qui se diversifient : pâtes de fruits, fruits séchés, plats cuisinés en bocaux (mataba, ambrevade au coco, etc.), fruits râpés/découpés en barquette ou surgelés...

Des transformateurs récompensés pour leur savoir-faire : les confitures mahoraises ont obtenu 1 médaille de bronze, 2 médailles d'argent et 1 médaille d'or au Concours Général Agricole de Paris depuis 2013.

GOUBIN Laura¹ MOËNNE Morgane²
BOUQUET Elise³

¹ Aficam, ² ASSM
³ COOPAC



Pourquoi ?

- Apporter de la valeur ajoutée aux produits agricoles typiques de Mayotte
- Mettre sur le marché des produits transformés adaptés aux attentes de la clientèle locale
- Proposer aux agriculteurs des pistes de diversification

Comment ?

En développant un procédé de fabrication semi-industriel autour d'un plat emblématique de Mayotte : le mataba



La préparation traditionnelle du mataba demande beaucoup de temps et d'énergie : les feuilles de manioc sont pilées dans un mortier en bois et la pulpe des noix de coco est pressée à la main.

Bien que très apprécié, le mataba devient un plat réservé aux grandes occasions, les ménages actifs n'ayant plus le temps de le cuisiner en semaine.

La commercialisation d'un mataba qui serait fabriqué de manière semi-industrielle mais qui conserverait les caractéristiques appréciées par le consommateur mahorais est donc étudiée.

En améliorant la qualité des produits transformés en fonction des besoins exprimés par les transformateurs



Chaque année, les transformateurs de fruits et légumes sont interrogés sur leurs besoins et sur les problèmes qu'ils rencontrent à l'atelier-relais, afin d'orienter les recherches menées dans le cadre de l'action « Transformation des produits » du projet INNOVEG.

CONCLUSION

Pour la première fois à Mayotte le projet RITA comprend une action entièrement dévolue à la recherche d'innovations pour les procédés de transformation agroalimentaire de fruits et légumes.