2eme Symposium QualiREG en Agroalimentaire

Evolution de la Recherche en Agroalimentaire à Rodrigues

Présenté par: LEOPOLD J. Christopher

Ag. Scientific Officer

Commission de l'Agriculture - Rodrigues

L’engagement du Gouvernement pour faire décoller le secteur agro-industrie

Extrait du Budget Speech 2012

- le développement de Rodrigues se fera principalement par le développement des petites et moyennes entreprises basées dans les secteurs de l’agriculture, l’agro-industrie, la pêche hors lagon, le tourisme, l’artisanat et l’informatique.
- Ce nouveau gouvernement va mobiliser tous les moyens pour relever le défi de réussir le développement économique de Rodrigues en favorisant l’émergence d’une nouvelle génération des entrepreneurs.

Le statut du secteur Agroalimentaire

- 200 femmes dans la transformation de produits agricole (fruit et de légumes);
- Produit toute une gamme de produits en petite quantité;
- Individuelles et font leur activités chez eux – dans leurs cuisines;
- Produits souffrent en matière de qualité (lacune en terme d'uniformisation et l'aspect hygiénique);

Le statue du secteur Agroalimentaire

- Le savoir-faire existe:
  - Aigre-doux-Limon, Achard de limon, jus de fruits, jambon …

Le statue du secteur Agroalimentaire

- Produits très appréciés sur le marché Mauricien

Le statue du secteur Agroalimentaire

- Pas d’accès au rayon du supermarché à Maurice

Converger vers une meilleur qualité de nos produits agroalimentaire

L'Unité Agroalimentaire - Commission de l'Agriculture – entreprend des initiatives pour jouer son rôle de facilitateur dans l' évolution du secteur, agroalimentaire.

L'unité Agroalimentaire

La Recherche

- La cuisine communautaire

1. Amélioration des produit existant & Développement de nouveau produit
2. Regroupement des femmes

Le Contrôle de qualité

- Le Laboratoire Alimentaire

1. L'analyse microbiologique
2. L'analyse Physico-chimique

Converger vers une meilleur qualité de nos produits agroalimentaire

- Le Limon de Rodrigues figure parmi les produits prioritaire (le miel, le petit piment, l'haricot rouge, l'oignon,…le café & le dérivés de la viande du cochon noir- le jambon par ex.)
- 'Value Chain' de limon de Rodrigues;
- La spécialisation de femmes entrepreneures dans certains produits – aigre doux limon, par exemple

Le ‘Value Chain’ du Limon de Rodrigues

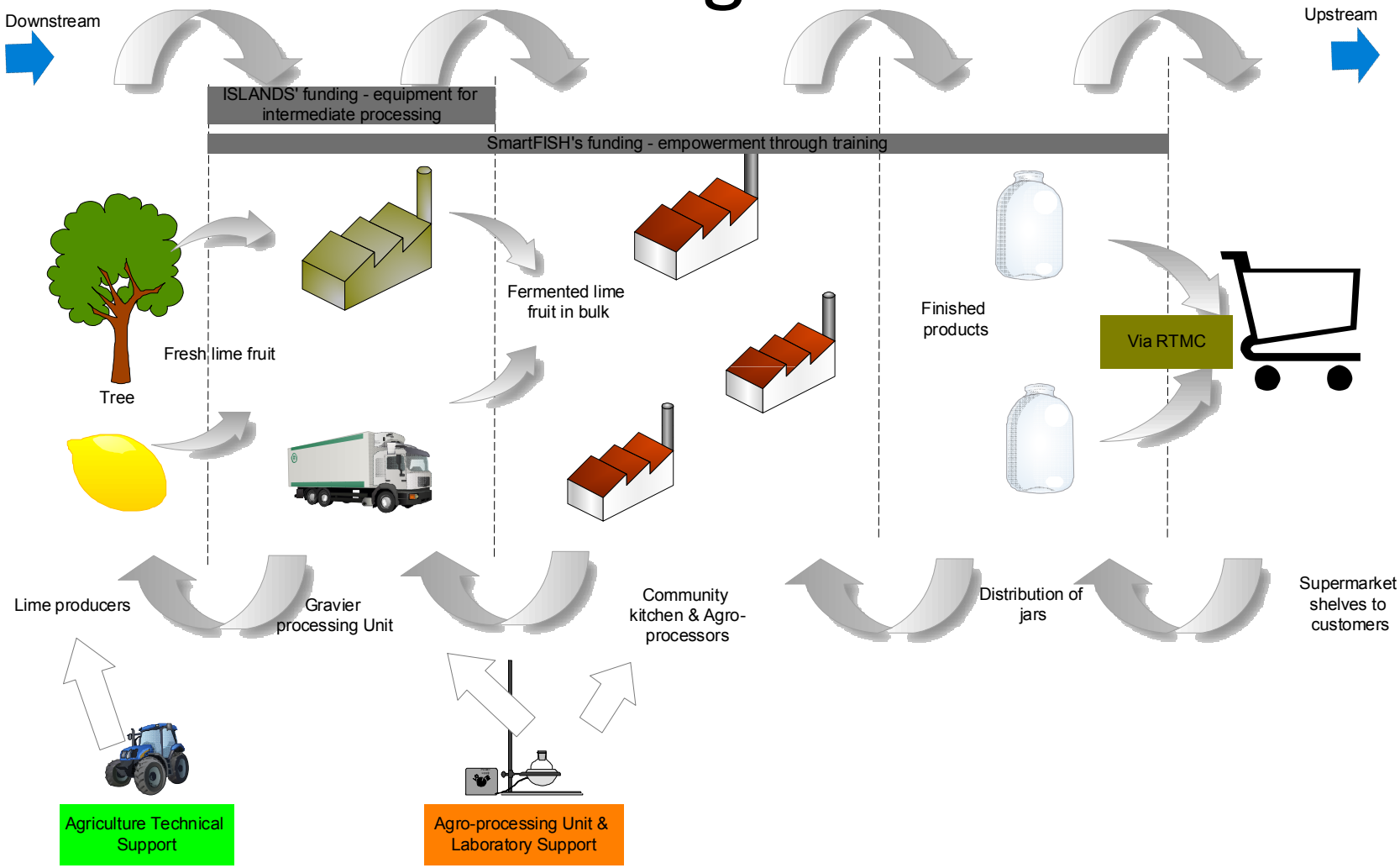


Figure 1: The major stages & stakeholders in the lime fruit value chain

Le ‘Value Chain’ du Limon de Rodrigues

- Augmenter la production du limon & contrôle des maladies;
- Rendre disponible le limon pendant toute l’année (Une seule récolte par an)
- ‘Clustering’ et spécialisation des entrepreneurs;
- Marketing en commun;
- Définir le rôle et responsabiliser de tous les acteurs dans la chaine.

Converger vers une Meilleure Qualité de nos Produits Agroalimentaire

Laboratoire Microbiologie Alimentaire

<u>Analyse sur:</u>

1. Colonies totaux
2. Coliforme
3. Levure & Moisissure

Laboratoire Microbiologie Alimentaire

Laboratoire Microbiologie Alimentaire

Laboratoire Microbiologie Alimentaire

Les produits dérivés du limon de Rodrigues

- Limon confit
- Achard de Limon
- Piment de limon
- Cristallisé de limon
- Aigre-doux-limon

Standardisation des produits à base du limon

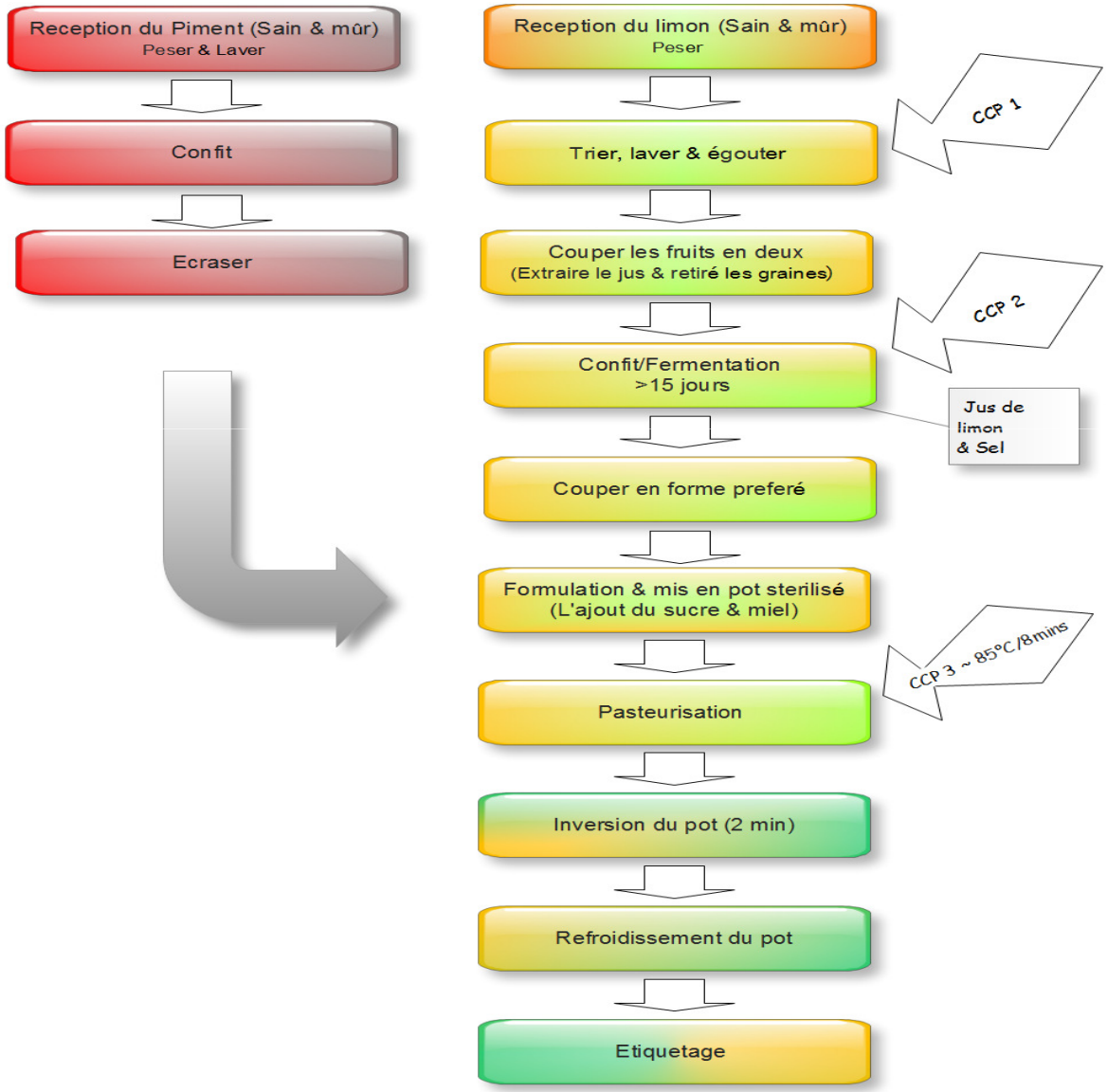
Le Caractéristique du Limon (*Citrus aurantifolia swingle)* de Rodrigues

Lot (n=15)	Ascorbic Acid (mg/100mL juice)	Titratable acidity (Citric acid g/100mL juice)	TSS after temperature correction to 20 ºC (% ºBrix)	pH
A	57.5 ± 0.38	7.24 ± 0.06	14.07	1.70
B	55.8 ± 0.79	6.93 ± 0.01	14.07	1.72
C	43.6 ± 1.75	5.99 ± 0.02	14.07	1.68
Moyen ± S.d	**52.31 ± 7.57**	**6.72 ± 0.65**	**14.07 ± 0.00**	**1.70 ± 0.02**

(Leopold, 2006)

Application du système HACCP pour Aigre-doux-limon

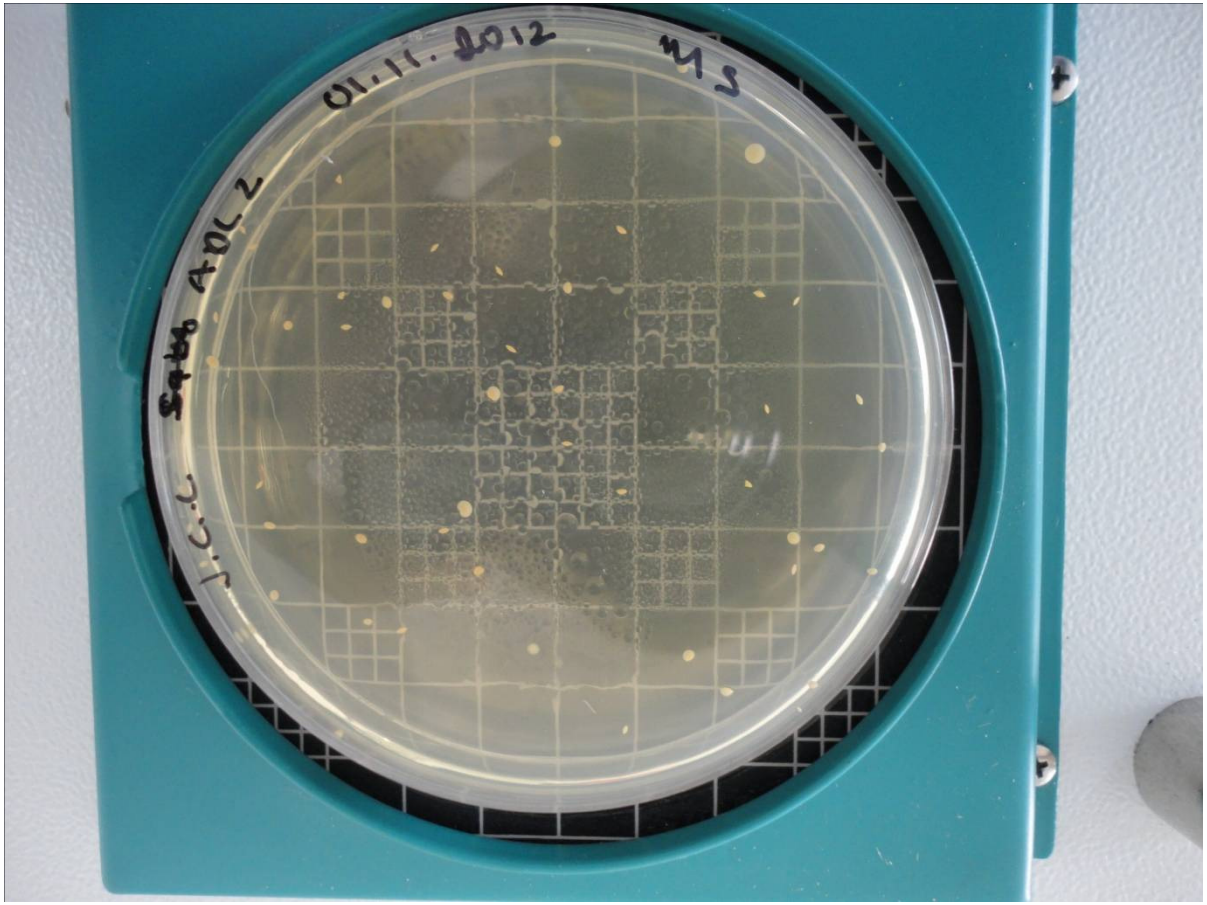
Production d'Aigre-Doux-Limon



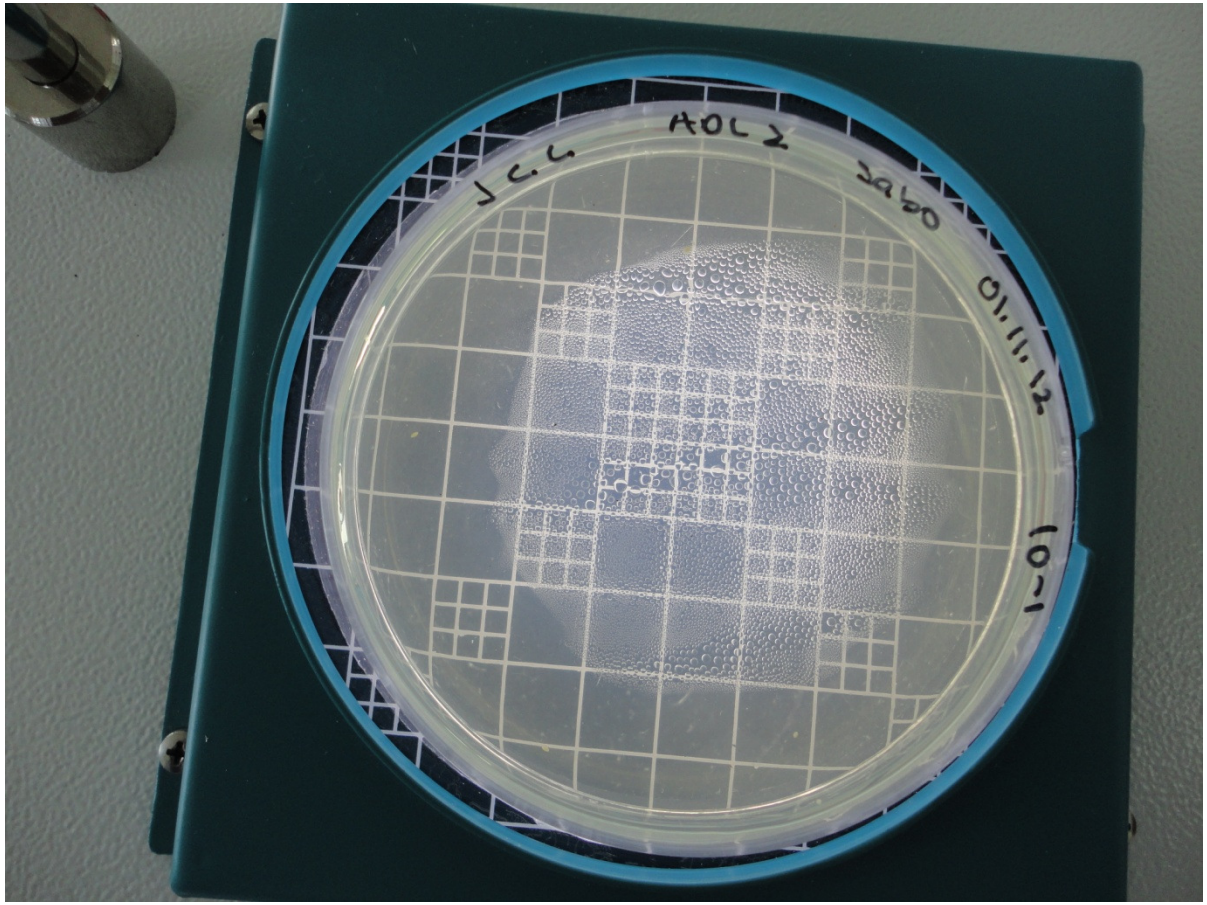
Point de vue analytique

Produit	pH	%Brix (sucre soluble)	Levure & Moisissure	Colonie Totaux
ADL (Standardisation)	2.3	40.6	Nil	Nil
ADL2	2.1	33.4	50cfu/ml	212cfu/ml
ADL3	2.0	59.9	-	-

Analyse sur le levure & moisissure



Analyse sur le levure & moisissure



Conclusion & Recommendation

- Les résultats microbiologique suggèrent que GMP système est déjà en place;
- Besoin d'analyse plus pousser du point de vue microbiologique & physico-chimique;
- D'avantage équipements pour faire des analyses physico-chimique (ex. Rétention de vitamine C/Acide ascorbique, analyse des couleurs);
- Evaluation de différents procédés de transformation (ex. pasteurisation rapide compare au méthode traditionnel);
- De partenariat peut être établir sur le plan régionale en terme de recherche scientifique et recherche des marchés.

Projet d’avenir

- Caractérisation & standardisation la fermentation du limon de Rodrigues (identification de microbes principales);
- Conservation du jus de limon – pure & transformé (pasteurisation rapide);
- Séchage des produits agricole;
- Potentiel en fermentation d’haricot de Rodrigues (trouver le ‘starter’ approprié).

Merci de votre attention!!!