

PARTENAIRES



EQUIPE PROJET



MONKAM Norbert
Agroéconomiste
Coordonnateur de projet



Dr OTTOU Jean François
Chercheur
agro-zootechnicien



Dr TCHAKOUNTE Jeannette
Chercheur
Zootechicienne



YOPA Billy
Ingénieur des procédés
agro-alimentaires
Chef de projet



VALORISATION DES CO-PRODUITS AGRICOLES EN ALIMENTATION DES MONOGASTRIQUES (POULETS DE CHAIR ET PORCS)

(COQUES DE CACAO)



CONTACT - INFORMATION



Nouvelle route Chapelle Ngouso (en face de la chefferie 3ème degré)
B.P: 10087 Yaoundé – Cameroun
Tel. (237) 243 65 75 57 / 243 65 75 55
http /www.agro-pme.net - Email: agpme@agro-pme.net



CONTEXTE

En 2015, la production de maïs s'est située à 2 148 679 tonnes, en augmentation de 4,2% par rapport à 2014. La croissance de la production est malheureusement encore faible et incapable à satisfaire la demande nationale de grains évaluée à près de 2,5 millions de tonnes par le MINADER et à 3 millions de tonnes, selon un rapport de la FAO et réparties comme suit :

- consommation humaine: 60 % ;
- industrie brassicole : 20 % ;
- alimentation animale : 20 %.

Cette production ne réussit pas à combler le déficit du marché estimé à 600 000 tonnes par an. Trouver un substitut pour l'alimentation animale constitue un enjeu pour la sécurité alimentaire. Fort de ce constat, nous avons exploré de nouvelles ressources de substitution pour l'alimentation de bétail, par la valorisation des déchets agricoles disponibles en grandes quantités à un coût compétitif.

Les résultats de la recherche ont prouvé la faisabilité de la valorisation de la coque de cacao en alimentation des monogastriques. C'est pour mettre en pratique ces acquis scientifiques à l'échelle industrielle que AGRO-PME, accompagné par une équipe de chercheurs spécialisés de l'IRAD, a entrepris de mettre au point un prototype industriel de fabrication de provende zootechnique à base de cabosses de cacao au CIMAR de Njombé.



PROTOTYPES INDUSTRIELS

Les prototypes industriels mis au point dans le cadre du projet, portent sur une formule performante et un procédé de fabrication d'une farine zootechnique à base des cabosses de cacao pour l'alimentation des Poulets de Chair et des Porcs.



POINTS CLEFS DE L'INNOVATION

- Mise au point d'un modèle d'approvisionnement en cabosses de cacao adapté à la transformation
- Mise au point d'un procédé de séchage de coques de cacao adapté au milieu rural
- Tests des équipements de transformation à une échelle semi-industrielle : broyage et mélange
- Tests des performances des formules d'aliments composés sur un cheptel de volaille et de porcs
- Mise au point d'une formule d'aliment de finition pour poulets de chair et d'une formule d'aliment d'engraissement pour les porcs
- Elaboration des fiches technico économiques de production de provende à base de coques de cacao
- Analyses en laboratoire pour la caractérisation bromatologique du produit
- Constat d'une meilleure qualité organoleptique de la viande de poulet et de porc sur test auprès des consommateurs



CLIENTS POTENTIELS POUR LA VALORISATION DE L'INNOVATION

- Les producteurs de cacao
- L'industrie de l'alimentation animale
- Les éleveurs (volaille, porcs...)

LA VALEUR QUE CRÉE L'INNOVATION

Pour les producteurs de cacao

- Surplus de revenus tirés de la vente des cabosses jadis abandonnées

Pour les provendiers et éleveurs

- Nouvelles sources de matières premières abondantes et disponibles à coûts relativement avantageux qui les mettent à l'abri des risques de pénuries de maïs
- Demande des consommateurs stimulée par une viande de meilleure qualité organoleptique et diététique