

Fiche Technique

Introduction du Ahipa (*Pachyrhizus* spp.) dans les systèmes de production et alimentaire du Bénin

Sègla Wilfrid Padonou¹, Ygué Patrice Adégbola¹, Nadia I. Djénontin¹, Adolphe Adjanohoun¹, Kouessi Aïhou¹, Rachidatou Sikirou¹, Isidore Gbègo Tossa¹, Agossou Klotoé Hounyèvou¹, Sèchéchè Bertrand Charles Pomalègnè¹, Jean-Louis D. Ahounou¹, Kerstin Hell², Delphin O. Koudandé¹ et Guy Apollinaire Mensah¹

Introduction

Ahipa (*Pachyrhizus* spp.) est une plante légumineuse originaire des Amériques Centrale et du Sud et des Caraïbes dont le seul organe comestible est la racine tubéreuse plus riche en protéines et en minéraux que tous les autres racines et tubercules cultivés (Figure 1). Fruit de la coopération scientifique internationale regroupant les pays tels que le Bénin à travers l'INRAB, le Burundi à travers l'ISABU, la RD Congo à travers l'INERA, l'Ouganda à travers la MakU, le Rwanda à travers l'ISAR et la Belgique à travers l'UCL, puis le CIP, le projet AHIPA financé par la Coopération Belge au Développement a démarré ses activités au Bénin le 1^{er} /07/2009. La partie béninoise du projet regroupe les composantes Agronomie, Transformation agro-alimentaire, Zootechnie, Socio-économie et Marketing. Une représentante du CIP est aussi basée au Bénin.

But du projet

Valoriser le potentiel alimentaire et nutritionnel du Ahipa et améliorer la disponibilité et la qualité des aliments tout en assurant la durabilité des systèmes de production en Afrique Occidentale et Centrale.

Travaux réalisés et travaux en cours

Agronomie 1- Effet de la fumure minérale, de la densité de semis et de la variété sur le rendement de Ahipa.

2- Effet de l'ablation des fleurs sur le rendement en tubercules de Ahipa.
3- Production et multiplication de semences des variétés de Ahipa.

4- Evaluation de la performance du Ahipa face aux pressions parasitaires.
5- Effet des précédents culturaux du Ahipa et autres cultures sur le rendement du maïs.

6- Effet du tuteurage et de la fumure minérale sur la productivité du Ahipa.

Transformation agro-alimentaire

1- Caractérisation physico-chimique des tubercules de Ahipa.

2- Production et fortification du **gari** avec le Ahipa et évaluation de la qualité.

3- Production de la **farine de Ahipa** utilisable en boulangerie et pâtisserie.

4- Extraction de l'**amidon de Ahipa**.

5- Production de divers **amuse-gueule** à base de Ahipa.

6- Production d'**alcool alimentaire** de Ahipa (Figure 2).

7- Valorisation du Ahipa dans la préparation d'aliment traditionnel de grande consommation (**la pâte**), et de son effluent de pressage dans la production de boissons (**jus**).

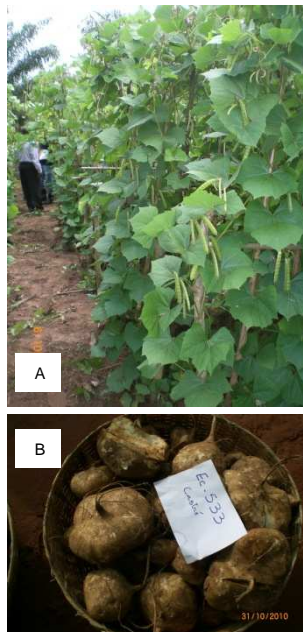


Figure 1: Photos d'une culture de Ahipa (A) et des tubercules récoltés (B)

Zootechnie. Valorisation du Ahipa dans l'alimentation des animaux d'élevage tels que les petits ruminants, les lapins, les aulacodes, les achatines, les poissons et les porcs.

Socio-économie et marketing

- 1- Diagnostic participatif pour le projet AHIPA au Bénin
- 2- Facteurs influençant la malnutrition au sein des ménages du centre et du sud-Bénin
- 3- Rôle potentiel du Ahipa dans l'alimentation à base des racines et tubercules au Bénin



Figure 2: Quelques produits transformés dérivés du Ahipa. A: amuse-gueule; B: gari; C: farine; D: alcool alimentaire.

4- Rôle potentiel du Ahipa dans les systèmes de production des racines et tubercules au Bénin.

5- Rentabilité de la production du Ahipa et de sa transformation en gari.

6- Evaluation ex-ante du potentiel d'adoption de Ahipa dans les systèmes de production des exploitations agricoles.

7- Préférences et consentement à payer des produits à base de tubercules de Ahipa



Figure 3: Discussion des chercheurs dans un champ de Ahipa avec un producteur de Ouèssè sur les aspects socio-économiques de la culture du Ahipa

Perspectives

1- Développement d'un aliment infantile à base de Ahipa et de la patate douce à chair orange qui apportera à l'organisme du jeune enfant l'énergie, les protéines, la vitamine A, le fer et le zinc pour sa croissance.

2- Etude de l'effet de la consommation des produits à base de Ahipa sur l'état nutritionnel des enfants.

3- Proposition de stratégies de marketing pour introduire le Ahipa et ses dérivés dans les habitudes alimentaires.

Remerciement: La Coopération Belge au Développement pour le soutien financier.

Références

Adégbola Y.P., Djénontin I.N.S., Sossou C.H., Hinou C.L., Thiele G. et Mensah G.A. (2011). Etude diagnostique participative sur le projet «AHIPA» au Bénin. Dépôt légal N°5218 du 05 Juillet 2011, 3^{ème} trimestre 2011, Bibliothèque Nationale (BN) du Bénin, ISBN : 978-9919-395-9-9.

Hibon A., Adégbola Y.P., Hell K. et Thiel G. (2011). Contraintes et opportunités pour l'introduction de nouveaux produits sur les marchés locaux des racines et tubercules au Bénin. ISSN 0256-8748 Social Sciences Working Paper No. 2011 - 4

1. Institut National des Recherches Agricoles du Bénin, 01 BP 884 Cotonou, Bénin
2. International Potato Center – Station du Bénin

Liste des sigles
INRAB: Institut National des Recherches Agricoles du Bénin
ISABU: Institut des Sciences Agronomiques du Burundi
INERA: Institut National d'Etude et de Recherches Agronomiques en RD Congo

MakU: Makerere University - Ouganda
ISAR: Institut des Sciences Agronomiques du Rwanda
UCL: Université Catholique de Louvain - Belgique
CIP: International Potato Centre