

Les pratiques de récolte, conditionnement, stockage et transport des fruits comme causes des pertes post-récolte

Sorto M.¹, Aboubakar Dandjouma AK.², Mbayabe L.³, Woin N.², Bourou S.², Sougnabé S.N.¹

¹ ITRAD, BP 5400 Ndjamenas (Tchad)

² IRAD, BP 415 Garoua (Cameroun)

³ ICRA, Bangui (RCA)

1. Introduction

La production cumulée du Cameroun, de la RCA et du Tchad en fruits et légumes est passée de 2,45 à 4,03 millions de tonnes (FAOSTAT,2001). Après la récolte, les fruits, subissent des pertes qui varient de 10 à 80% tant dans les pays développés que dans les pays en développement [R. Paul, 2001]. Plusieurs facteurs sont responsables de ces pertes observées pendant la récolte, le conditionnement, l'entreposage, le transport, la commercialisation et la consommation.

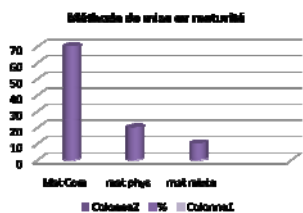
2. Matériels et méthodes

Des enquêtes à dires d'acteurs et des entretiens ont été réalisés auprès de quatre groupes d'acteurs (producteurs (entre 100 à 300), les commerçants des fruits (50 à 100), les transporteurs des fruits (50 à 100) et encadreurs du monde rural et les chercheurs (30 à 50)) des localités du Nord Cameroun, de l'Ouest du Tchad et de l'axe Bangui- bossembele en Centrafrique. Les données analysées par XLSTAT ont permis d'identifier des pratiques à risque à divers niveaux de la chaîne.

3. Résultats

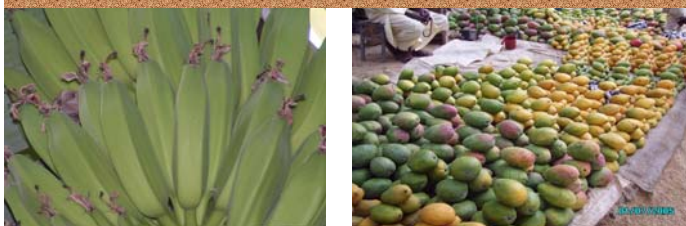
3.1 Appréciation du degré de maturité et méthode de mise en maturité des fruits

Critère d'appréciation	Nombre des récoltants	%
vue	113	94
toucher	2	2
odorat	0	0
gout	3	3
résonnance	0	0
Mouvement des oiseaux	2	2

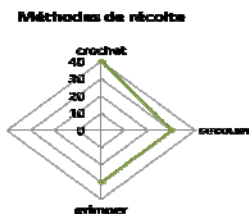


94% des producteurs apprécient le degré de maturité par la vue (couleur, calibre, forme). Trois méthodes de mise en maturité sont pratiquées dans la zone: maturité commerciale (70%), maturité physiologique (20%), Maturité mixte (10%)

Fruits récoltés à différents niveaux de maturité



3.2 Méthode de récolte



Trois méthodes de récolte sont pratiquées dans la région: crocheter (40%), secouer les branches (30%), Grimper sur l'arbre (30%)

Méthode de récolte par crochet



Mangues blessées au cours de la récolte



Les pertes liées aux modes de récolte sont évaluées à environs 30 % de la récolte totale

3.3 Conditionnement, emballage et entreposage

Différents types d'emballages utilisés par les producteurs



Les pertes au cours de stockage sont évaluées entre 20-40%

3.4 Manutention et transport des fruits

Transport de mangues par véhicule



Divers moyens sont utilisés dans la région pour le transport des fruits : Charrettes, portes tout, vélos, véhicules et animaux (ânes et chevaux), têtes... les moyens de transport les plus utilisés sont les charrettes et les portes tout. D'après des transporteurs interrogés, les pertes au cours de transport sont estimées entre 10-30% pour le cas des mangues.

4. Conclusion

Les résultats issus des travaux montrent que les pertes après récolte des fruits sont énormes. Les producteurs par manque de connaissance et de moyens appropriés sont souvent incapables de surmonter les difficultés liées aux dommages subits. Afin de mieux rentabiliser la production, il s'avère nécessaire et important de former les producteurs dans les différentes techniques post récolte: Maitriser les dates de récolte, utiliser diverses stratégies de récolte (utilisation des sécheurs, des sacs à bandoulières, des seaux en plastics), respecter le Code d'usages international recommandé pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais (CAC/RCP 44-1995, Amd. 1-2004) etc.

Quelques références bibliographiques

Commission Européenne. Direction Générale de l'Agriculture. Le secteur horticole dans l'union Européenne. <http://cc.europa.eu/agriculture/publi/fact/horti/2003>

FAO, comité des produits. Groupe intergouvernemental sur la banane et les fruits tropicaux. San José (Costa Rica). 4-8 décembre 2001

Mahamat Sorto, Aboubakar dandjouma, Levy Mbayabe, 2006. Identification des bassins de production fruitière et des marchés d'approvisionnement et diagnostique des pratiques de récolte, conditionnement et de stockage des fruits au Tchad, Cameroun et RCA. Rapport de Synthèse, Mai 2006

Mahamat Sorto, Sougnabé Souapibé Pabamé, 2006. Identification des bassins de production fruitière et des marchés d'approvisionnement et diagnostique des pratiques de récolte, conditionnement et de stockage des fruits au Tchad. Rapport, Avril 2006