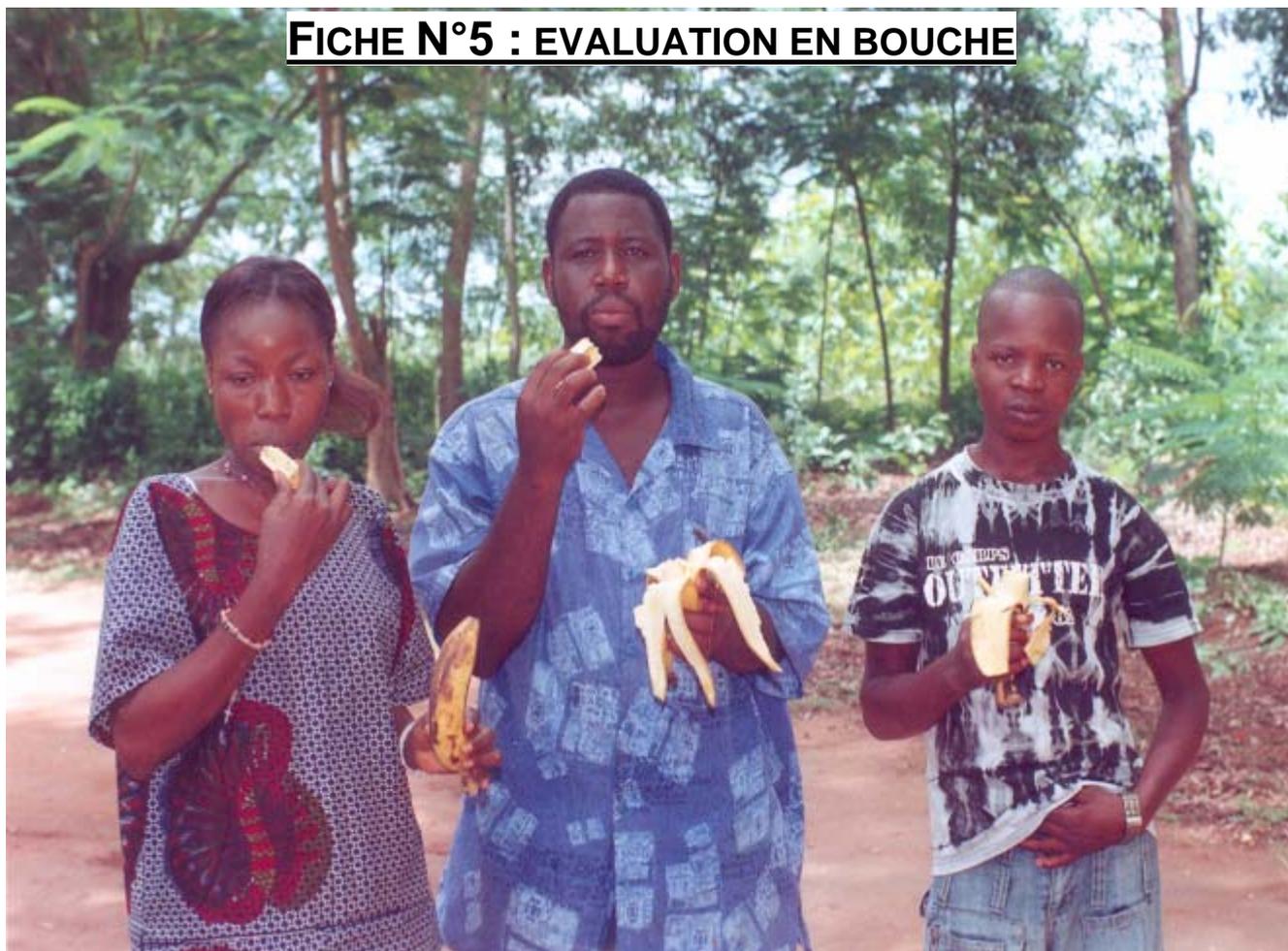


INNOVATION VARIETALE EN BANANIER ET PLANTAIN

INNOBAP

UN PROJET DURAS (COOPERATION FRANÇAISE ET GFAR)

FICHE N°5 : EVALUATION EN BOUCHE



CARBAP

Centre Africain de Recherche sur le
Bananier et le Plantain

CENAREST

Centre National de Recherche
Scientifique et Technique

IRAG

Institut de Recherche Agricole de
Guinée



CIRAD

Centre International de Coopération en Recherche
Agronomique pour le Développement



INRAB

Institut National des Recherches Agricoles du
Bénin



COOPERATION FRANÇAISE

Ministère Français des Affaires Etrangères

Les documents cités dans cette fiche sont disponibles à l'adresse internet suivante : <http://innobap.cirad.fr/>

PREAMBULE

Cette fiche est destinée à accompagner le dispositif de plateformes d'innovation variétale (PFIV) que nous avons mis en place dans le cadre du projet INNOBAP.

Elle fait partie d'une série de 7 fiches qui éclairent des éléments importants de l'organisation du partenariat autour de l'innovation variétale dans le projet.

- La **Fiche N°1** décrit une adaptation des principes généraux du partenariat aux conditions particulières de ce projet.
- La **Fiche N°2** décrit une procédure permettant de créer une plateforme et plus particulièrement son organe de décision, le Comité de pilotage.
- La **Fiche N°3** décrit le concept de plateforme, et la manière dont il est décliné pour l'évaluation de nouvelles variétés de plantain.
- La **Fiche N°4** propose une procédure de conduite des séances d'évaluation au champ par le CUEL, qui privilégie le point de vue des producteurs.
- La **Fiche N°5** propose une procédure de conduite des séances d'évaluation culinaires, évaluation « en bouche », qui permet de recueillir l'avis des clients des producteurs.
- La **Fiche N°6** décrit le concept de jeu de contraintes, et son importance dans le dispositif de PFIV.
- La **Fiche N°7** décrit la composante technique d'une PFIV, PCR, PIE et CUEL.

Certains termes doivent être maîtrisés pour comprendre cette fiche.

Ainsi, le **CUEL** est le Club des Utilisateurs et des Experts Locaux (ceux qui connaissent bien le contexte de production et de commercialisation).

Les **PIE** sont les Parcelles Individuelles d'Expérimentation et par extension ce sont aussi les Paysans Individuels Expérimentateurs.

La **PCR** est la Parcelle Commune de Référence, elle comprend l'ensemble des variétés testées.

Enfin, le **CP** est le Comité de pilotage de la PFIV.

CONTENU DE LA FICHE N°5

Cette fiche aborde les principes de l'évaluation culinaire, ou évaluation « en bouche » par contraste avec l'évaluation « au champ ». Elle rappelle les principales étapes à respecter dans l'organisation et la conduite d'un atelier pour que les objectifs soient atteints : préparation de l'atelier, déroulement de la séance (5 étapes), et capitalisation (résultats et processus). Elle précise également les modalités pour une évaluation par les professionnels.

PRINCIPE ET OBJECTIFS

Les ateliers d'évaluation à table sont organisés en premier lieu pour collecter des informations sur les variétés auprès des membres experts du CUEL, d'une part les consommateurs « tout venant » qui sont les planteurs eux-mêmes, car une partie de leur production est destinée à la consommation familiale, mais aussi et surtout, dans une perspective de production pour un marché particulier, les autres membres que leur métier met en contact direct avec les besoins de ce marché. Comme pour l'évaluation au champ, les informations sont de deux types :

- Quelles sont les variétés préférées par les membres du CUEL parmi celles testées sur la plateforme ?
- Quels sont les critères utilisés pour discriminer les variétés ?

Les variétés préférées pourront servir de base à un programme ultérieur de diffusion et de valorisation, dont les bénéfices pourront, au choix des partenaires, être partagés entre les membres du CUEL ou réinvestis dans le fonctionnement et l'amélioration de la plateforme.

Les critères permettront aux chercheurs de mieux cibler les variétés par rapport, ou même de créer de nouvelles variétés correspondant aux préférences et aux contraintes de la PFIV.

En général, participent à l'atelier d'évaluation à table différentes catégories de personnes, qu'il est nécessaire de bien repérer car elles peuvent apporter des informations de nature différente.

Parmi les membres du CUEL, on va distinguer deux catégories d'experts.

Les experts liés aux perspectives de commercialisation sont d'abord les membres qui sont en contact avec le marché : transporteurs, commerçants, transformateurs, restaurateurs. Ces membres là apportent des éléments primordiaux de connaissance sur la demande, les préférences exprimées par la clientèle identifiée dans le jeu de contraintes de la plateforme, et aussi la valorisation escomptée d'une qualité particulière.

Les planteurs produisent en général pour eux-mêmes en même temps qu'ils produisent pour vendre. Ils sont donc aussi des connaisseurs en tant que consommateurs. Toutefois, leur goût n'est pas nécessairement représentatif de celui du marché, et l'écart risque d'être d'autant plus grand que le marché est éloigné du lieu de production. Les villes sont de plus en plus cosmopolites, avec des groupes de population dont les habitudes alimentaires sont diversifiées, même si le mode de vie urbain tend à homogénéiser certains comportements.

Enfin, des personnes extérieures au CUEL peuvent contribuer à l'évaluation, avec une compétence plus ou moins affirmée. Par exemple les membres du comité de pilotage, des chercheurs ou des vulgarisateurs. Chacun peut apporter une information pertinente, mais elle devra être distinguée de celles apportées par les véritables experts du CUEL, professionnels du marché et planteurs.

On voit ainsi qu'on devra différencier très précisément les trois types de résultats.

C'est, bien entendu, le résultat de l'évaluation par les professionnels du marché d'une part et par les planteurs d'autre part qui nous intéresse surtout, car c'est autour d'eux que l'ensemble du dispositif est

conçu. Les observations « bénévoles » des non membres du CUEL seront notées également, mais à part, comme une information complémentaire, qui ne doit surtout pas brouiller celle apportée par les deux types d'experts du CUEL.

C'est ainsi que les fiches de capitalisation des résultats prévoient de bien faire la distinction entre les différentes catégories d'informations collectées (**Fiche 4, Annexe 1**).

L'ATELIER D'EVALUATION

Cet atelier ne peut pas être systématiquement organisé. En effet, il est exceptionnel que toutes les variétés présentes sur une PFIV soient en état de produire au même moment des régimes, qui plus est, à différents stades de maturité pour permettre plusieurs préparations culinaires.

Lorsqu'il le sera, ce sera surtout pour connaître les préférences des planteurs des PIE vis-à-vis d'un nombre limité de variétés.

Ecrire le protocole

Comme lors de l'évaluation au champ, le programme de la journée d'évaluation en bouche doit être écrit de manière à ne pas être pris au dépourvu en arrivant. C'est d'autant plus important que l'organisation de l'atelier de transformation et de cuisine doit être suffisamment précise pour ne pas fausser les comparaisons entre les variétés.

Les dégustations se feront sur une base individuelle, sans recherche de consensus. En revanche, l'exploitation des résultats pourra tenir compte de regroupements par genre ou suivant tout autre critère pertinent.

Informers les participants

Les membres du Comité de pilotage doivent être impliqués suffisamment tôt pour leur permettre de contacter les membres du CUEL de la date de la séance d'évaluation.

Attribuer les rôles

Il est fondamental pour assurer l'implication et l'attention de tous, que chaque participant se sente investi d'un rôle particulier au cours de la séance. Les participants « touristes » ne sont pas les bienvenus, car ils ne peuvent que poser des problèmes au cours de la séance.

La maîtrise du temps, l'organisation des transports, l'organisation du repas, l'organisation du programme et son respect, le recueil des données, l'observation du processus, la paie des frais occasionnés par la réunion etc.

Première étape : informer les participants

Il est nécessaire d'annoncer rapidement le programme de la journée, et en particulier tout ce qui relève de la logistique (repas, transports) pour que les participants puissent se consacrer pleinement et sans arrière pensée parasite aux activités d'évaluation.

La seconde annonce doit porter sur l'objectif attendu de la séance (« Pourquoi nous sommes réunis ») et sur la place de cette séance dans le processus complet d'évaluation (« Où nous souhaitons aller ensemble »).



Deuxième étape : la préparation

La préparation culinaire doit avoir été organisée à l'avance pour que les participants puissent rapidement commencer la dégustation.

Les modalités de cuisine ont été arrêtées en accord avec le Comité de pilotage, dont les membres sont en lien étroit avec le CUEL. Ces modalités sont représentatives de la région ou des régions de culture de ces variétés.



Troisième étape : la dégustation

Les participants sont installés pour la dégustation. De préférence celle-ci doit démarrer assez tôt dans la journée pour que les participants ne soient pas affamés tout en ayant un « petit creux ».

Ils apprécient chaque plat et notent les variétés qu'ils estiment plus appropriées. Ils peuvent aussi détailler leurs appréciations en suivant un canevas commun qui pourra être discuté et expliqué en début de séance (**Annexe 2**).

Les quantités doivent être limitées pour ne pas risquer de rassasier les participants avant la fin de l'exercice.

A la fin du tour de dégustation concernant une préparation, le facilitateur recueille les critères de préférence auprès des participants en constituant des groupes homogènes de discussion s'il en perçoit l'utilité.



Il demande au groupe d'expliciter les préférences et les avis négatifs. Les questions sont semi-ouvertes pour permettre l'expression de critères inattendus ou, plus probablement, pour faciliter l'expression d'une hiérarchie de critères. « Pourquoi avez-vous aimé / détesté cette variété dans cette préparation ? Qu'est ce qui vous a plu / déplu chez elle ? Quelles qualités et quels défauts lui trouvez-vous ? Est-ce qu'elle est meilleure que la variété que vous consommez habituellement chez vous ? Pourquoi, en quoi ? Quelle variété préféreriez vous ? »

Les informations concernant une variété, son adaptation à un mode particulier de préparation, doivent être retranscrites dans la fiche variétale (**Fiche 4, Annexe 1**).

Quatrième étape : la restitution des résultats

A la fin de la séance, les participants sont certainement impatients de connaître le résultat. « Sommes-nous tous du même avis ? Quelles sont les variétés identifiées comme bonnes pour les différentes préparations par les autres groupes ? ».

Les animateurs de la séance doivent impérativement restituer de manière attractive et aisément compréhensible aux participants les résultats de leurs évaluations (**Exemple ci-dessous**). Si le temps est



disponible avant l'étape suivante, cette restitution pourra servir de prétexte à une nouvelle discussion, notamment sur une hiérarchie de critères proposée par tel ou tel groupe.

Classement de variétés et critères d'appréciation par les planteurs pour deux modes de préparation culinaire, chips et Alogo (PFIV de Tori-Bosito, juin 2006)

Variétés	Chips	Alogo	Critères
Bâtard	1	non classée	- aspect des mains
Ekon Zok	2	1	- aspect des doigts
Big Ebanga	3	2	- fermeté de la pulpe
Aloga (Local)	4	4	- couleur de la pulpe
CRBP 755	non classée	3	- mode de préparation
Pélipita	non classée	non classée	- aspect à la préparation
			- goût

On en profitera aussi pour confronter les avis collectés auprès des experts des marchés (voir **plus loin**).

Cinquième étape : le repas en commun

Partager les résultats c'est bien, mais il est important de créer un peu de convivialité. La plupart des participants ont négligé leurs occupations quotidiennes pour contribuer à la séance d'évaluation, ils ont couvert parfois plusieurs kilomètres. Il est important de se séparer sur un sentiment d'accomplissement qu'on

ne peut éprouver le ventre mis en appétit par la séance de dégustation. Un vrai repas pris en commun prolongera le plaisir d'avoir travaillé ensemble, d'avoir uni les efforts et la complicité qui en est issue.

C'est à ce moment que l'animateur ou un des membres présents du Comité de pilotage pourront replacer la séance comme une étape du processus global et annoncer les activités à venir.

L'ÉVALUATION PAR LES EXPERTS DU MARCHÉ

En parallèle à l'organisation formelle par les planteurs des PIE, il est indispensable d'organiser une évaluation par les membres du CUEL qui sont au contact du marché, restauratrices, commerçantes, au fur et à mesure que les régimes produits sur la PCR arrivent à maturité.

Cette information est au moins aussi importante que celle obtenue des planteurs. Une réunion de ces experts « commerciaux » devra être organisée périodiquement sur le modèle de l'évaluation au champ (**Fiche 4**).



CAPITALISER LES INFORMATIONS

Les informations sur les variétés

Le matériel génétique présenté sur ces plateformes d'innovation variétale se limite à une dizaine de variétés. Dans ce cas, l'information peut être conservée sous la forme d'une fiche par variété (**Fiche 4, Annexe 2**), reprenant les observations réalisées tout au long de son cycle par les planteurs, puis par les autres membres du CUEL.

Les informations sur le processus

Un CR d'activité (**Annexe 1**) est rédigé à l'occasion de tout évènement significatif dans une double perspective : permettre aux absents de garder le contact et conserver une mémoire facilement consultable.

La cohésion et le maintien de la confiance au sein du groupe repose sur un partage efficace de l'information, en aucun cas sur la rétention d'information par quelques uns.

Il est également intéressant de pouvoir se replonger dans les évènements organisés sur la plateforme. Pour pouvoir expliquer des résultats contradictoires entre deux séances d'évaluation, par exemple, et plus généralement pour suivre l'état du partenariat. Quel est le moral des membres du CP et des membres du CUEL ? Sont ils assidus ou commencent-ils à se lasser, à être moins présents ? Chacun fait-il le travail auquel il s'est engagé dans la Charte (**Fiche 3**) ?

La mise en perspective permet de mieux lire les évolutions. Un diagnostic précoce de l'état du partenariat permettra d'identifier les problèmes avant qu'ils ne deviennent insolubles.

Activité	Evaluation 4 et 6 mois après la plantation (4 et 6 MAP) des variétés de la Plateforme de Tori-Bosito, Bénin
Date	5 février 2007
Lieu	Tori-Bosito
Participants	B. Lokossou et A., Kouké (INRAB), B. Dédjlènou (UPS), A. Houjohon (Germe, Pdt du CP), D. Madou (CeRPA) et 16 producteurs bénéficiaires de PIE
Organisateurs	Comité de pilotage de la PF
Animateurs	
Auteur du CR	B. Lokossou et J. Lançon
Diffusion du CR	Site privé INNOBAP, coordination du projet
Pièces jointes au rapport	7 fiches variétales (Word)

SOMMAIRE

Objectif (rappel)	8
Déroulement.....	9
<i>L'objectif a-t-il été atteint ?</i>	<i>9</i>
<i>Problèmes rencontrés dans la préparation</i>	<i>9</i>
<i>Problèmes rencontrés dans la réalisation.....</i>	<i>9</i>
<i>Remarques générales, enseignements</i>	<i>9</i>
Produits	10
<i>Evaluation à 4 MAP des variétés par les planteurs</i>	<i>10</i>

OBJECTIF (RAPPEL)

Les agriculteurs réalisent la première évaluation des variétés qu'ils ont eu à expérimenter.

DEROULEMENT

L'objectif a-t-il été atteint ?

Mise en place tardivement, la PCR était bien entretenue par Mr Chopa, le maître des lieux.

16 producteurs, parmi lesquels 5 étaient des femmes, se sont rassemblés sur la plateforme de Tori-Bosito.

Tous les planteurs ont été associés à l'évaluation, répartis en trois groupes de 5 ou 6, confiés chacun à un animateur. Les groupes ont été animés par A. Koukè (INRAB), A. Houjohon (Germe) et B. Dédjlènou (UPS).

5 variétés issues de rejets et 3 variétés issues de vitroplants ont été comparées à un témoin local, proposé par le responsable de la PCR.

Problèmes rencontrés dans la préparation

Pas de pb particulier dans la préparation sur cette PF. Les correspondants de zones ont pu mobiliser leurs producteurs.

Problèmes rencontrés dans la réalisation

Les plants installés dans les PIE n'ont pas pu être étiquetés avant la réalisation de l'atelier. On ne pouvait donc pas être certain que les producteurs des PIE étaient en mesure d'associer les variétés nommées et celles qu'ils avaient sur leurs parcelles.

Un premier travail a donc consisté à s'assurer que les producteurs reconnaissent sur la PCR les variétés dont ils ont la garde. C'est alors que la collecte des informations sur ces variétés a pu commencer.

Les différences d'âge entre rejets et vitroplants n'ont pas permis de comparer tous les 8 géotypes entre eux. Il a fallu évaluer les rejets d'une part et les vitroplants d'autre part.

Remarques générales, enseignements

Compte tenu de la mise en place tardive du matériel génétique, et de la position de la parcelle, le producteur chargé de l'entretien de la PCR a dû abondamment arroser ses plants à l'arrosoir. Il ne dispose d'aucun matériel pour faciliter cette tâche ingrate.

La prochaine étape d'évaluation devrait comporter un atelier culinaire et de dégustation visant à évaluer les qualités organoleptiques de toutes les variétés. Les différences d'âge et de précocité du matériel mis en place risquent d'interdire cette comparaison, car toutes les variétés ne seront pas mûres en même temps. Il faut dès maintenant envisager une formule alternative.

PRODUITS

Evaluation à 4 MAP des variétés par les planteurs

Pour chaque variété, une fiche résume ce qu'en disent les planteurs (défauts et qualités), d'après les observations qu'ils ont réalisées dans leurs champs, et d'autre part ensemble sur la PCR.

Tableau de répartition des variétés entre les producteurs présents

Variété	Bâtard	Big Ebanga	CRBP 755	Pelipita	L 5445	L 5449	L 5450C
Nombre de PIE (producteurs présents)	6	6	6	6	0	7	7

Voir les observations dans les fichiers joints :

CRBP 755 Tori 2007-02

Big Ebanga Tori 2007-02

Batard Tori 2007-02

Pelipita Tori 2007-02

Locale Tori 2007-02

L 4445 Tori 2007-02

L 4449 Tori 2007-02

L 4450 C Tori 2007-02

Principaux critères utilisés par les planteurs :

- Favorables : vigueur du tronc, feuilles vertes, précocité
- Défavorables : feuilles sèches, signe de sensibilité à la sécheresse.

ANNEXE 2 – EXEMPLE DE FICHE D’EVALUATION (CARBAP)

Fiche d’évaluation des régimes produits sur la PF de ...

Variété :

Date :

Evaluation

Evaluateur (qualité) :

Appréciation générale du régime en frais :

Aspect des mains :

Aspect des doigts :

Aspect de la chair :

Mode de préparation				
Aspect de la préparation				
Goût de la préparation				
Remarques				

Conclusion

Utilisation recommandée par l’évaluateur :

Vente en frais

Marché :

Transformation en chips

Marché :

Restauration

Marché :

