

ÉTUDE DE LA VALORISATION DES FRUITS DE PALMIERS DANS L'OUEST GUYANAIS

CONTEXTE ET OBJECTIFS

La Guyane offre une riche biodiversité de palmiers¹ dont de nombreuses espèces sont valorisées traditionnellement de longue date via la transformation de leurs fruits en jus, huiles et pâtes notamment.

Ces transformations traditionnelles sont fortement ancrées dans le patrimoine guyanais. Le territoire de l'Ouest est lui aussi marqué par ces produits et procédés particuliers (jus de wassaï, de parépous, pâte d'awara, de comou, huiles de coco, de carapa...). De nouveaux produits émergent même aujourd'hui chez les transformateurs locaux, comme les glaces au comou ou au wassaï.

La valorisation des fruits de palmiers recèle un potentiel de développement et de reconnaissance des savoirs faire locaux que le PAOG souhaite explorer. De nombreuses études universitaires ont permis de caractériser les végétaux et les produits issus de la transformation de leurs fruits (cf. les travaux de D. BERAU de l'université de Guyane). Le PAOG propose de compléter ces précédents travaux par une double approche :

- Une entrée « procédés de transformation » afin de caractériser les transformations d'un point de vue technique et économique puis d'en identifier les voies d'amélioration technique
- Une entrée « filière » dans le but d'identifier les acteurs, les flux et les marchés afin de déterminer le potentiel de développement autour de ces produits traditionnels

Cette étude ouvre des perspectives intéressantes en termes de production de références : l'ensemble des éléments de la « chaîne de valeur » palmiers sera caractérisé : des végétaux aux produits transformés en passant par les procédés de transformation et les filières.

Au-delà de ce volet de création de références, elle représente un réel outil d'aide à la décision pour le Pôle Agroalimentaire et le dispositif d'appui à la filière agro transformation de l'Ouest Guyanais.

CONTENU PRÉVISIONNEL

- 1) Diagnostic des voies de valorisation des fruits de palmiers dans l'Ouest Guyanais :
 - Identification des produits issus de la transformation des palmiers ;
 - Caractérisation des procédés de transformation (diagramme, formulation, performances technico-économiques...) ;
 - Identification des types d'usages des produits : alimentaires, cosmétiques, pharmacopée....
 - Proposition d'orientation pour le PAOG (fonction de la disponibilité de la ressource, l'utilisation et la faisabilité technique)
 - Description des filières et marchés associés
- 2) Prospection technique pour la mise en œuvre d'une ligne de transformation des fruits de palmiers au sein du PAOG (et/ou chez les transformateurs)
 - Diagramme de fabrication
 - Expertise technique sur le matériel (identification, disponibilité, fournisseurs...)
- 3) Expérimentation de la proposition technique :
 - Calibrage et performance de la ligne de production (essai de transformation)
 - Caractérisation du produit fini (qualité organoleptique et propriétés physico chimiques)

¹ La Guyane présente sur son territoire 75 des 180 espèces de palmiers recensées dans le bassin amazonien
Pôle Agroalimentaire de l'Ouest Guyanais – Avenue Paule BERTHELOT. PK 27.5 – 97360 Mana
Tél : 0594 34 76 97 - Email : paog@orange.fr

Remarques

Les points 1 et 2 du volet « procédé de transformation » de cette étude feront l'objet d'un mémoire de fin d'étude niveau bac+5 en agroalimentaire entre avril et septembre 2017. La proposition de stage est en cours de réalisation. Le stagiaire est identifié.

Les voies de valorisation des fruits de palmiers sur le territoire concernent des systèmes de production et de transformation de « niches ». Les aspects filières et marchés seront abordés dans un premier temps à travers cette première étude et pourront être approfondis au besoin.

RÉSULTATS ATTENDUS

| | |
|--|---|
| 1) Diagnostic des voies de valorisation des fruits de palmiers dans l'Ouest Guyanais | <ul style="list-style-type: none">- Typologie des transformations, des produits et de leurs usages- Diagrammes de fabrication et performances technico-économique des procédés de transformation- Orientation stratégique pour le PAOG- Éléments de filières et de marchés |
| 2) Prospection technique pour la mise en œuvre d'une ligne de transformation des fruits de palmiers au sein du PAOG (et/ou chez les transformateurs) | <ul style="list-style-type: none">- Plan de développement d'une ligne de production au sein du PAOG- Propositions techniques d'amélioration des procédés de transformation <i>in situ</i> (chez les transformateurs) |
| 3) Expérimentation de la proposition technique : | <ul style="list-style-type: none">- Rapport d'essai de la ligne de production proposée- Un produit fini caractérisé et de qualité similaire au produit « traditionnel » |

COOPÉRATION ET PARTENARIAT

Au vu des travaux déjà réalisés, du caractère patrimonial et territorial de la thématique et de la diversité des expertises nécessaires, le PAOG souhaite intégrer des partenaires à cette étude sous une forme qu'il reste à définir (comité de pilotage ou autre).

Le PAOG identifie d'ores et déjà ses besoins de partenariats pour la caractérisation des produits finis (université de Guyane, CIRAD, projet wassaï université de Macapa (?)...) et le partage d'expériences des transformateurs hors territoire de la CCOG (initiatives, matériels, marchés...).

PERSPECTIVES

Outils d'aide à la décision pour l'accompagnement des porteurs de projets dans l'Ouest guyanais

Pour le PAOG, cette étude s'inscrit dans une définition de sa stratégie d'intervention auprès des porteurs du territoire. Les résultats permettront d'ajuster et d'enrichir l'offre technique du pôle et de mettre en œuvre des méthodes et outils d'accompagnement plus adaptés.

Prospective amont/aval

L'étude laisse envisager plusieurs perspectives de poursuite des travaux.

En amont de la filière, le monde agricole pourrait être intégré pour la mise en place de bonnes pratiques de culture ou la diffusion de systèmes de cultures à base de palmiers. La question de la production de la matière première se posera à un moment ou un à autre de la réflexion « filière ».

En aval, les pistes sont encore plus nombreuses : recherche marketing et packaging, méthode de conservation, développement de nouveaux produits, de nouvelles utilisations des produits issus des palmiers...

Groupe de travail régional voire interrégional à l'échelle du bassin amazonien

Cette étude pourrait augurer ou prendre place au sein des réflexions d'un groupe de travail interdisciplinaire au niveau de la région Guyane voire du bassin amazonien (cf. étude sur le wassaï à l'échelle du bassin amazonien porté par le CIRAD).

