



HAL
open science

Typologie des choix variétaux de la patate douce auprès des producteurs, des madan sara et des consommateurs

Névelus Schmide, Jules Justafort, Tovignan Thierry, Eugène Lovensky, Lamarque Hallen-By G, Bernadin Amel C, Paul Bénédique, Pressoir Gaël H

► To cite this version:

Névelus Schmide, Jules Justafort, Tovignan Thierry, Eugène Lovensky, Lamarque Hallen-By G, et al.. Typologie des choix variétaux de la patate douce auprès des producteurs, des madan sara et des consommateurs. MARNDR-PITAG. Deuxièmes Journées Scientifiques du PITAG - Contribution de la recherche-développement-formation à la souveraineté alimentaire en Haïti, Dec 2023, Port-au-Prince, Haïti. hal-04349402

HAL Id: hal-04349402

<https://hal.science/hal-04349402>

Submitted on 17 Dec 2023

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Public Domain

Typologie des choix variétaux de la patate douce auprès des producteurs, des madan sara et des consommateurs

Schmide Névelus, Justafort Jules, Thierry Tovignan, Lovensky Eugène, Hallen-by G Lamarque, Amel C Bernadin, Bénédique Paul, Gaël H Pressoir*
Chibas, Université Quisqueya, Haïti
Adresse de correspondance : gael.pressoier@uniq.edu

Résumé

La patate douce, essentielle pour lutter contre l'insécurité alimentaire en Haïti, présente une grande diversité de variétés distinguées par des caractéristiques telles que la morphologie, la couleur, le port de la plante, la durée du cycle, et le goût. Une étude réalisée à Mirebalais, Boucan Carré et Hinche a examiné les préférences variétales de trois groupes d'acteurs de la filière, notamment les producteurs, les madan Sara, et les consommateurs. L'étude a évalué 27 variétés locales et du CIP en utilisant un dispositif de TRICOT (Triadic Comparison of Technology Options) avec des analyses sensorielles descriptive et affective, intégrant des critères physico-chimiques, biologiques, et de résistance aux maladies et ravageurs, tout en tenant compte des zones agroécologiques.

Introduction

La patate douce (*Ipomea batatas*) joue un rôle crucial dans la sécurité alimentaire mondiale, notamment en Haïti où elle est cultivée sur une superficie significative, principalement dans le département de l'Artibonite. Cette culture, riche en glucides, vitamines et protéines, est essentielle pour lutter contre l'insécurité alimentaire et nutritionnelle. Cependant, la filière haïtienne de la patate douce est confrontée à des défis tels que l'accès à des variétés résistantes au charançon, des troubles socio-politiques, le manque d'informations sur les variétés et le besoin de recherches agronomiques approfondies. Ce projet de recherche se concentre sur les préférences variétales des acteurs de la filière et examine les propriétés physiques, chimiques et biologiques de différents génotypes de patate douce.

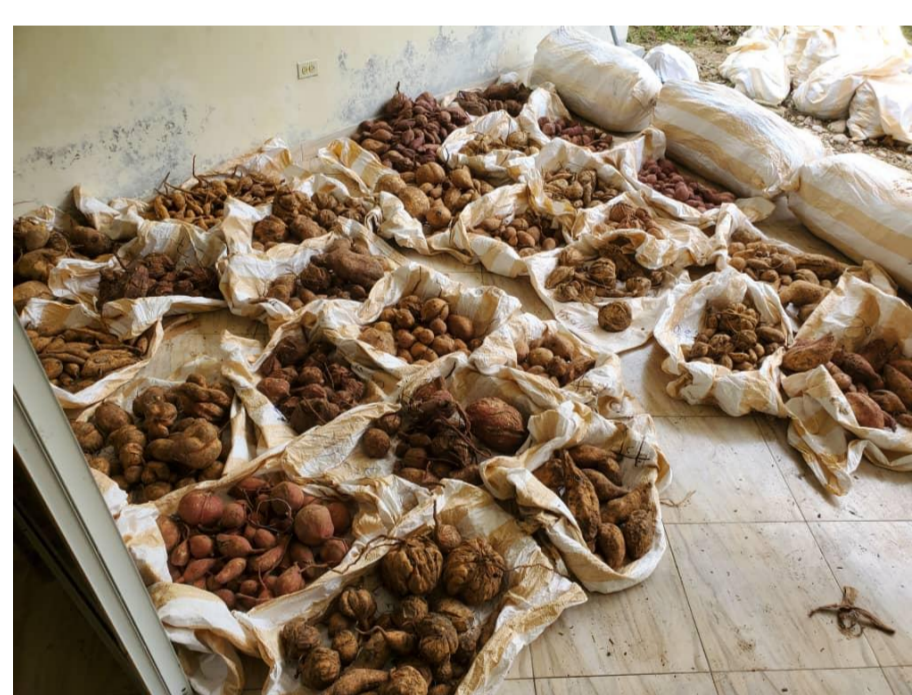
Matériels et Méthodes

Zone d'étude : commune de Mirebalais, commune de Boucan Carré et commune de Hinche

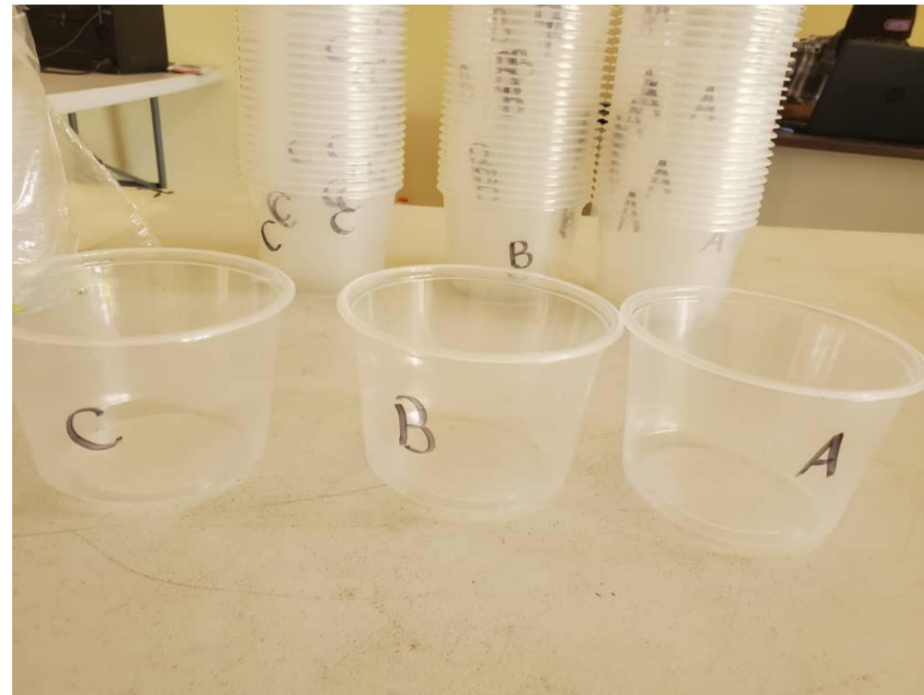
Constitution du panel : 39 participants (producteurs, consommateurs et madan sara)

Matériels végétaux : 27 (variétés locales et génotypes en provenance du *International Potato Center*)

Dispositif expérimental : Triadic Comparison of Technology Options (TRICOT) avec 12 répétitions par variétés et des paquets de 3 génotypes par participant (analyse sur le logiciel R et Microsoft Excel)



Triage et sélection des génotypes après récolte en préparation à l'analyse sensorielle



Bols de dégustation, groupe de 3 génotypes codés A,B,C et randomisés avec le logiciel ClimMob



Échantillon codé après cuisson pour la constitution des paquets technologiques



Bols de dégustation contenant des échantillons prêts pour l'analyse sensorielle



Séance d'analyse sensorielle mise en place par l'équipe (stagiaire et chercheurs) avec les producteurs, les consommateurs et les madan sara



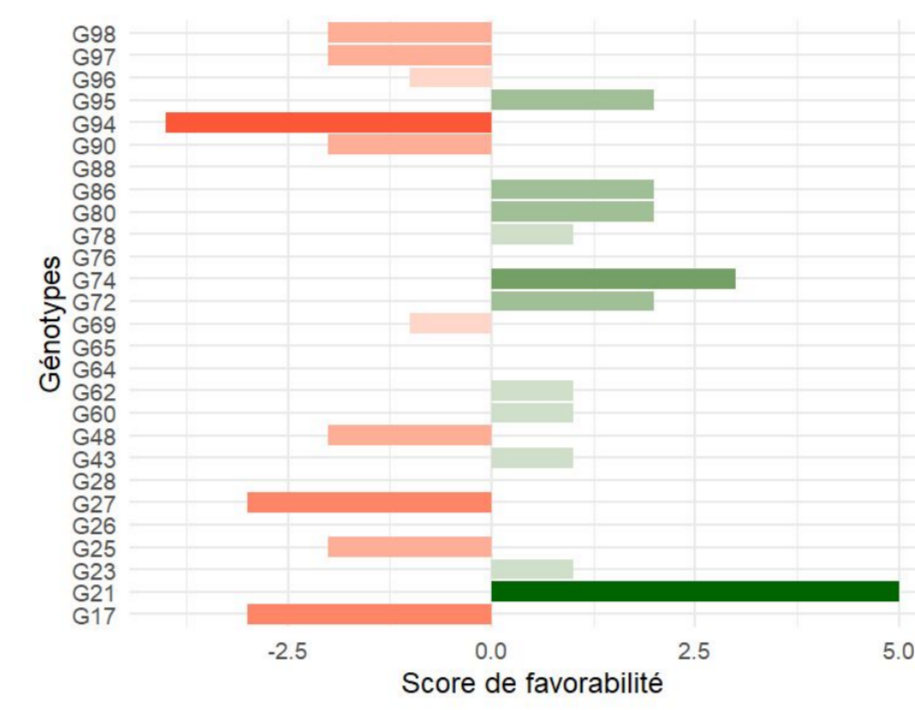
Remplissage du questionnaire

Structure du questionnaire d'analyse sensorielle :

1. Identification du participant : âge, région, genre, groupe (producteur, consommateur, madan sara), code du paquet
2. Ranking des génotypes testés (premier, deuxième, troisième)
3. Rapprochement du génotype classé deuxième par rapport aux 2 extrémités
4. Motifs de choix du génotype classé premier (couleur chair, fermeté, sucre)
5. Motifs de choix du génotype classé troisième (couleur chair, fermeté, sucre)
6. Généralités (méthodes générales de cuisson de la patate par le participant, nombre de variétés plantées par saison, facteurs guidant le choix des variétés à planter, facteurs guidant le choix des variétés à acheter sur le marché pour la consommation, gestion du surplus de production, gestion du stockage)

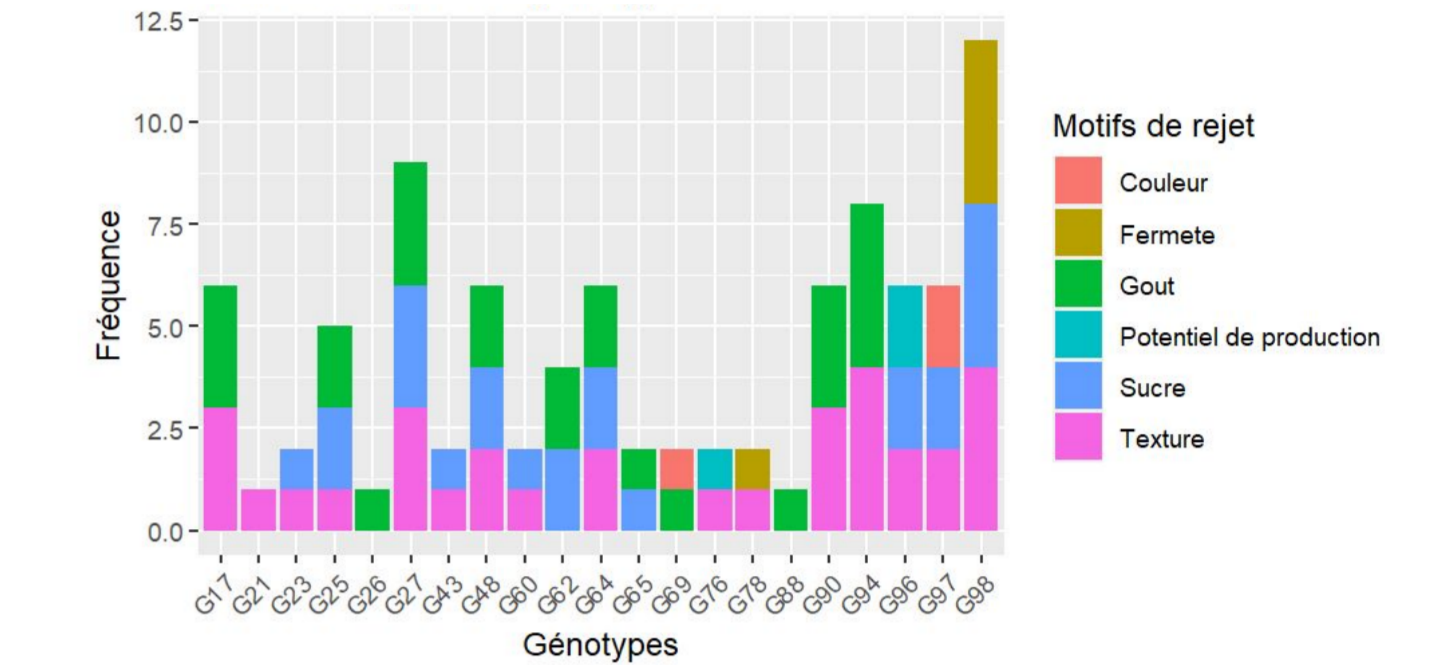
Résultats

Score de favorabilité des génotypes :



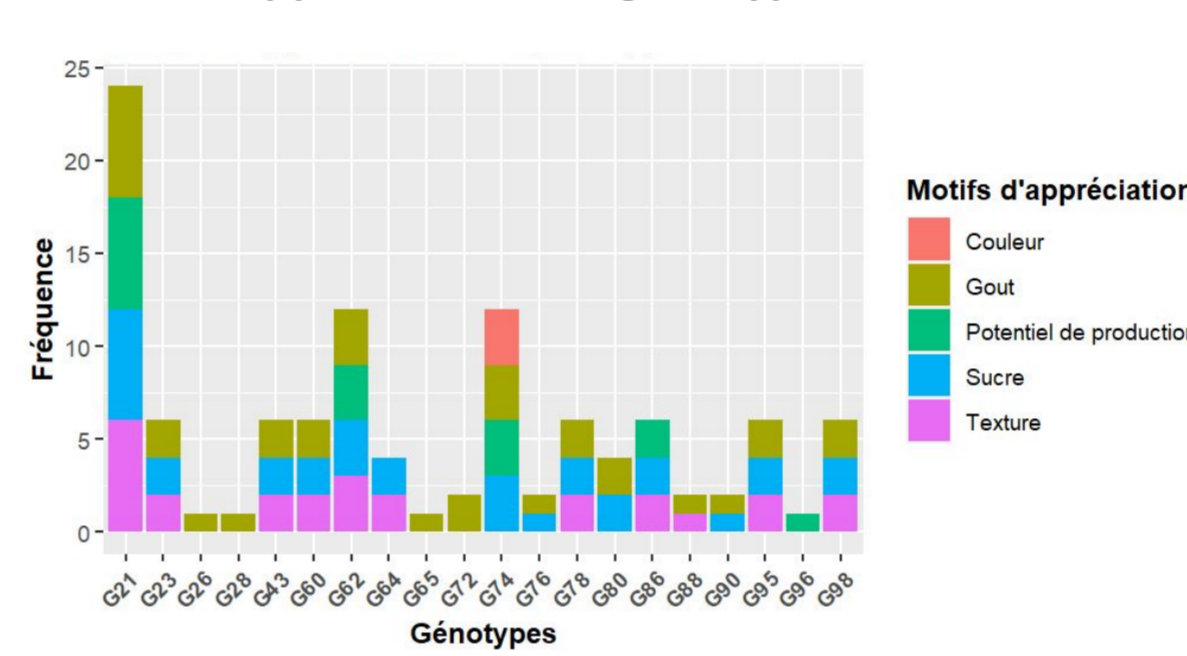
Les génotypes ont été scorés par les participants selon leurs préférences. Ce qui a permis d'identifier les variétés les plus préférées ainsi que les moins préférées. La variété la plus préférée a été G21 et la moins préférée G94.

Motifs de rejet des génotypes par les participants :

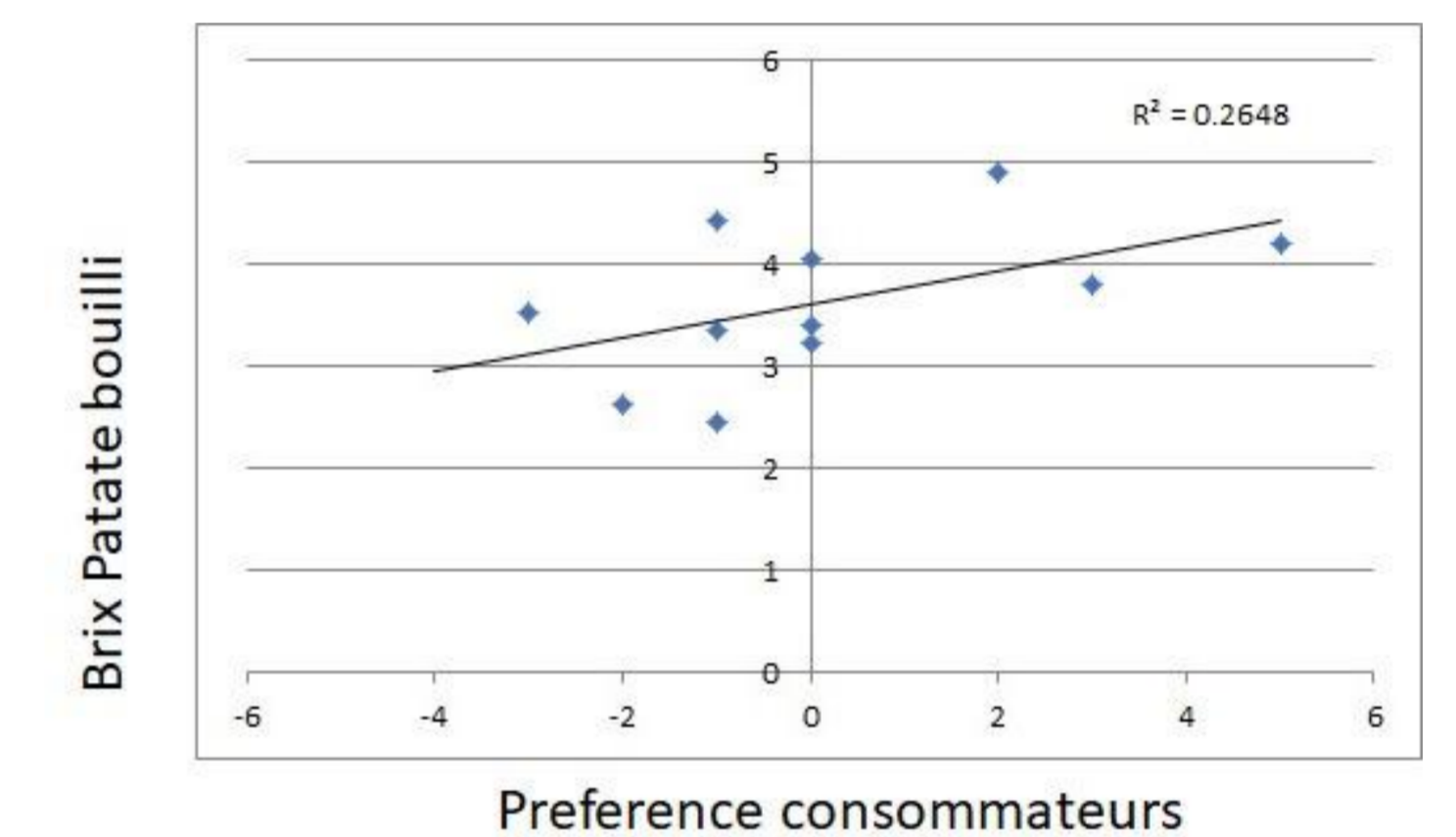


Les participants ont exprimé des motifs de rejet autour de la couleur, la fermeté, le goût, le potentiel de production, le niveau de sucre et la texture.

Motifs d'appréciation des génotypes :



Les participants ont exprimé des motifs d'appréciation autour de la couleur, la fermeté, le goût, le potentiel de production, le niveau de sucre et la texture.



La corrélation des analyses physico-chimiques avec les données de la préférence variétale démontre une corrélation positive entre le brix et la préférence des consommateurs pour les génotypes.

Conclusion

Cette expérience préliminaire sur les préférences des acteurs de la chaîne de valeur de la patate douce a permis de mieux comprendre les mécanismes de choix des variétés et les facteurs influençant ces choix. Le fait de comprendre ces mécanismes et de prendre en compte ces facteurs permet de mieux asseoir les programmes de sélection variétale pour l'obtention de variétés non seulement résistantes au *Cylas formicarius* mais aussi correspondant aux goûts et aux besoins en termes de niveau de sucre, de fermeté, de couleur, de rendement, de texture et de potentiel de production. Il a pu être retenu de cette expérience d'analyse sensorielle sur des génotypes de patate douce que :

- la couleur ne constitue pas un critère d'importance pouvant influencer les choix variétaux pour les 3 groupes d'acteurs de l'étude à savoir les consommateurs, les producteurs et les madan sara.
- les motifs des rejets se sont principalement axés sur la texture, le niveau de sucre, le goût, la fermeté sans oublier le potentiel de production englobant le rendement qui intéresse de plus près les producteurs.

Perspectives

Deux mémoires de recherche de niveau licence à l'Université Quisqueya sont en cours de planification pour la campagne de printemps 2024 sur la filière de la patate douce en Haïti. L'un approfondira l'aspect de la typologie des choix variétaux et l'autre l'aspect de l'échange dans les systèmes semenciers par rapport à la disposition à payer pour des semences améliorées.

Références bibliographiques.

- CIP (2013). Tout ce que vous avez toujours voulu savoir sur la patate douce. Atteindre les agents du manuel de formation. Volume 1 à 7.
- FAOSTAT (2018). <http://faostat3.fao.org/download/Q/QC/E>
- MARNDR (2016). Résultat des enquêtes nationales de la production agricole. Haïti.
- Owori C, Berga L, Mwangi R, Namutebi A, Kapinga R. (2007). Sweet potato Recipe Book: Sweet potato Processed Products from Eastern and Central Africa. Kampala, Uganda.
- Sihachakr D, Haïcour R, Cavalcante Alves JM, Umboh I, Nzoghé D, Servaes A & Ducreux. (1997). Plant regeneration in sweet potato (*Ipomea batatas* L., Convolvulaceae).
- van Etten, J., Manners, R., Steinke, J., Matthus, E., & De Sousa, K. (2020). *The tricot approach. Guide for large-scale participatory experiments.* Alliance of Bioversity International and CIAT.