



Journal of Applied Biosciences 159: 16429 - 16437

ISSN 1997-5902

Caractérisation de l'artisanat agro-alimentaire de la ville de Garoua (Nord, Cameroun)

Barbi Mathieu^{1*}, Gnamtam Zenabou¹, Layla Hamadou¹, Ahmadou Yerima Yaya Alim² et Njoya Moyouwou Amadou³

¹Institut de Recherche Agricole pour le Développement (IRAD) - Technologie Agro-alimentaire et Post-récolte, B. P. 415 Garoua, Cameroun

²Institut de Recherche Agricole pour le Développement (IRAD) - Maroua, B. P., Maroua 33

³Institut de Recherche Agricole pour le Développement (IRAD) - Bambui, B. P. 51 ou 80 Bamenda

*auteur correspondant : Email : barbimath@yahoo.fr

Mots clés : artisanat ; agro-alimentaire ; caractérisation ; ville de Garoua.

Keywords: Artisan; Agro-pastoral processing; characterization; Garoua town.

Original submitted in on 3rd February 2021. Published online at www.m.elewa.org/journals/ on 31st March 2021
<https://doi.org/10.35759/JABs.159.7>

RÉSUMÉ

Objectif : L'artisanat agro-alimentaire constitue une activité répandue chez les populations de la ville de Garoua. Pour une meilleure appréciation, il est important d'avoir des données sur la production et les contraintes inhérentes. Ainsi, l'objectif de ce travail est de caractériser l'artisanat agro-alimentaire de la ville de Garoua.

Méthodologie et Résultats : Une enquête diagnostique était menée dans la ville de Garoua du 15 septembre au 12 octobre 2020 auprès de 197 acteurs de l'artisanat agro-alimentaire. Les données collectées ont été analysées au moyen du logiciel XLSTAT 2007. Il en ressort que, les femmes (84%) étaient les principaux acteurs de l'artisanat agro-alimentaire de la ville de Garoua. Des 09 produits recensés, les boissons à savoir celles de *folléré*, de gingembre, de céréales « *kounou* », de tamarin et de baobab ; du *bili-bili* (bière locale) et du jus de citron avec soient 33% et les beignets soient 28% étaient les plus représentés. La conservation de la matière première se faisait dans des sacs en plastiques et la durée de conservation des produits variait d'01 jour (boissons et beignets), 02 jours (viandes et poissons) à 12 mois (huile végétale). Les contraintes majeures étaient le coût élevé de la matière première, le défaut de bouteilles appropriées au conditionnement des boissons et le développement des insectes et moisissures sur les denrées stockées.

Conclusion et application des résultats : Une grande variété de produits alimentaires (boissons, beignets, friandises, farine, laits et/ou produits laitiers, huiles végétales, viandes et/ou produits carnés, poisson et/ou produits halieutiques, *Dackéré*) localement produite est présente dans la ville de Garoua. Les boissons et les beignets sont les plus représentés. Les mauvaises conditions de stockage et la pauvreté des acteurs impliqués dans l'artisanat agro-pastoral constituent un frein à son essor. Cependant, une analyse de la qualité de la matière première et des produits qui en sont issus permettrait une appréciation plus exhaustive de l'artisanat agro-alimentaire de la ville de Garoua. De ces résultats, dans l'optique d'améliorer la qualité des produits issus de l'artisanat agro-alimentaire et promouvoir ce secteur d'activité, le renforcement des capacités est indispensable quant à l'application des technologies ou techniques de transformation adaptées, des techniques ou méthodes de conservation et le développement d'une politique marketing.

ABSTRACT

Context and objective: Artisan agro-food processing is a wide-spread activity for the populations in Garoua town. For a better appreciation, it is important to have data on the production and the inherent constraints. Thus, the objective of this work is to characterize the agro-food industry in the city of Garoua.

Methodology and results: A diagnostic survey was carried out in Garoua town from the 15th September to the 12th October on 197 actors through administration of a questionnaire. Data collected were submitted for statistical analysis using XLSTAT 2007 statistical package. Results showed that women (84%) were the main actors. From the 09 products obtained, drinks (33%) and fritters (28%) were the most represented. Raw material was preserved in plastic bags. The shelf life of food products varied from 01 day (drinks and fritters), 02 days (fish and meat) to 12 months (vegetable oil). Major challenges were high cost of raw material, scarcity of adequate drink packaging material and presence or growing of insects and moulds on stored products.

Conclusion and application of results: A wide range of food products (beverages, fritters, sweets, flour, milk and/or dairy products, vegetable oils, meat and/or meat products, fish and/or fish products and *dackéré*) locally produced are present in Garoua town. Beverages (33%) especially *folléré*, ginger, baobab, tamarin and cereals ("*kounou*") drinks; lime juice and *bili-bili* and, fritters (28%) are the most important. Poor storage conditions and poverty of actors involved in artisan agro-food processing are lagging factors for the growth of this sector. However, quality analysis of processed products could permit to have more knowledge on the artisan agro-food processing of Garoua town. From the results, in order to improve on the quality of food products locally produced and promote the artisan agro-food processing in Garoua town, capacity building is necessary with respect to the adapted technology or processing techniques, the preservative techniques or methods and the development of a marketing policy.