

ABSTRACT (Résumé) (<https://ifst.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/ijfs.14780>)

Le plantain est une culture importante pour la sécurité alimentaire des ménages agricoles au Nigéria. Cette étude examine l'importance relative des produits alimentaires à base de plantain et de leurs descripteurs de qualité du point de vue des agriculteurs du sud du Nigéria, afin d'améliorer les stratégies de sélection, orientées vers l'utilisateur final et socialement inclusives qui favorisent l'adoption d'hybrides. Des enquêtes ont été conduites dans douze villages de trois États de la ceinture de plantain au Nigéria, comprenant des entretiens individuels avec des informateurs clés, des groupes de discussions ciblées, pondérées par sexe et des entretiens individuels. Le *dodo* (plantain frit), le *boli* (plantain rôti), le plantain bouilli, le plantain mélangé avec des haricots et du ragoût de plantain « porridge » représentent les préparations culinaires les plus courantes dans les zones étudiées. La taille du fruit, la texture de la pulpe (fermeté / tendreté), la couleur, le stade de maturité et le goût ont été identifiés comme les caractéristiques les plus importantes pour la qualité des produits alimentaires transformés. Des différences significatives ont été observées entre États concernant l'importance des préparations alimentaires à base de plantain, mais peu de différences inter-États et entre les sexes pour les caractéristiques de qualité des fruits frais et des préparations alimentaires.

Une étude mets en lumière les préférences des consommateurs de plantain et ouvre de nouvelles perspectives pour les programmes de sélection <http://bulletin.iita.org/index.php/2020/10/21/study-lifts-the-lid-on-plantain-consumer-preferences-adds-fresh-insights-for-breeding-programs/>

Au fil des ans, les sélectionneurs ont développé et distribué des variétés de plantain à haut rendement et résistantes aux maladies, mais les taux d'adoption sont restés limités. Pour comprendre pourquoi, les chercheurs de l'[IITA](#), un des centres du [CGIAR](#) ont publié les résultats d'une [nouvelle étude](#) révélant les attentes des utilisateurs finaux (consommateurs) concernant les qualités / caractéristiques souhaitées de la banane plantain et de ses préparations alimentaires dérivés.

La recherche, menée dans le cadre du [projet RTBfoods](#), vise à identifier les caractères de qualité qui déterminent l'adoption de nouvelles variétés de racines, tubercules et bananes (RTB) développées par des sélectionneurs dans cinq pays africains (Bénin, Cameroun, Côte d'Ivoire, Nigéria, et Ouganda).

Légende de la Photo: *Photo de régimes de plantain vendus au bord de la route à Osun (Photo par Esme Stuart, IITA).*

Les scientifiques ont publié leurs recherches dans l'[International Journal of Food Science and Technology](#) en septembre 2020. L'étude recommande que les programmes de sélection de plantains prennent plus en compte les traits de qualité essentiels pour les utilisateurs finaux. Ceci éviterait de sélectionner des variétés qui, certes peuvent avoir un rendement plus élevé et une meilleure résistance aux maladies, mais qui n'ont pas les caractéristiques de qualité « indispensables » assurant leur adoption.

Selon l'étude, la texture de la pulpe (fermeté / tendreté), la couleur et le goût sont les caractéristiques de qualité des fruits les plus importantes pour les préparations alimentaires dérivés du plantain. Cela implique que, parallèlement aux qualités recherchées par les sélectionneurs comme la grosseur des fruits et du régime, ces trois traits de qualité devraient être des critères de sélection prioritaires pour les nouveaux hybrides dans les programmes de sélection du plantain.

Les chercheurs ont recueilli ces données au travers de groupes de discussion et d'entretiens avec des informateurs clés chez les producteurs de trois États de la ceinture du plantain au Nigeria - Delta, Osun et Rivers.

L'étude plaide également en faveur de programmes de sélection visant à comprendre la diversité des produits alimentaires et des méthodes de transformation du plantain au niveau local ce qui est un aspect fondamental

pour le développement de la prochaine génération de variétés hybrides de plantain. En effet dans certains endroits, le *dodo* (friture de pulpe bien mûre) peut être une préparation alimentaire plus populaire que le *boli* (pulpe verte rôtie) ou le plantain bouilli. Par conséquent, dans de tels endroits, diffuser une variété adaptée à la préparation du *dodo* de bonne qualité est essentiel pour une adoption des variétés par l'utilisateur final.

Légende de la Photo: *Plat de dodo: le plantain frit ou « dodo » est un plat populaire au Nigeria (Photo par Delphine Amah, IITA).*

L'étude a porté également sur l'impact que pourraient avoir les programmes de sélection sur l'inégalité entre les genres. Sur ce point il n'y a eu aucune preuve indiquant que les traits de qualité pour l'amélioration pourraient avoir un impact sur l'inégalité entre les sexes. Les chercheurs ont observé des différences mineures entre hommes et femmes pour la préférence de taille du régime. Cependant, cela pourrait seulement indiquer que si les hommes se concentrent davantage sur le rendement (pour la vente), les femmes pourraient privilégier les autres caractéristiques (liées à la consommation domestique) comme le goût.

Pointant certaines limites de l'étude, [Bela Teeken](#), spécialiste des questions sociales et du genre à l'IITA, note que les données de cette étude ont été collectées principalement en milieu rural et ne donnent donc qu'une vision partielle du problème. «Une grande quantité du plantain est vendu aux consommateurs des zones urbaines. Nous avons donc besoin de recherches complémentaires sur les préférences liées à l'utilisation en zone urbaine pour compléter les préférences des utilisateurs révélées dans cette étude », note-t-il.

Les auteurs de l'étude appellent également à des « progrès rapides » dans le développement de technologies de sélection qui permettront une évaluation plus facile des traits de qualité d'importance identifiés, tels que la texture, la couleur et le goût lors des différentes étapes de la maturation du plantain.

«La plupart de ces caractères préférés des utilisateurs finaux est influencée par plusieurs facteurs physico-chimiques, qui peuvent ne pas être faciles à sélectionner à l'aide des outils de sélection actuels», explique [Delphine Amah](#), sélectionneuse plantains à l'IITA.

«Le plantain est une culture de rente et d'auto-consommation importante, et nous pensons que les résultats de cette étude se traduiront par des améliorations majeures dans la prochaine génération de variétés hybrides que nous proposerons aux agriculteurs», ajoute-t-elle.