

COMMUNIQUE DE PRESSE

L'IITA renforce la chaîne de valeur du manioc en RDC grâce à l'introduction de technologies agricoles innovantes et durables

Dans le cadre de l'Agenda de Transformation de l'Agriculture de la République Démocratique du Congo (ATA-RDC), le Gouvernement a identifié la chaîne de valeur comme un catalyseur et un accélérateur du développement de l'agribusiness. En effet le manioc est le premier produit agricole et est cultivé dans les 26 provinces du pays.

L'ATA-RDC est mis en œuvre par le ministère de l'Agriculture avec l'assistance technique de l'IITA et de AALI.



Ministre de l'Agriculture José PANDA et Dr. Paul DONTOSP

Au vu des menaces sur la culture du manioc, l'IITA avec l'INERA développent des nouvelles variétés à haut rendement et résistantes aux maladies. Actuellement, des variétés adaptées à 9 provinces de la RDC sont en cours de vulgarisation, en étroite collaboration avec les institutions nationales (INERA, SENASEM, SNV, etc.). Pour favoriser l'accès aux semences de pré base et de base du manioc, la technologie Semi Autotrophe Hypotonic (SAH),



une technologie pour la multiplication rapide de boutures développée par l'IITA au Nigeria entre 2009 et 2020, a été introduite dans plusieurs pays puis en 2018 en RDC et transférée à l'INERA et au CERAGRU. Cette technologie est sous une licence SAH TECHNO, USA. Son expansion est en cours dans d'autres institutions privées. Dans le cadre de l'ATA-RDC,

la multiplication et la distribution des boutures saines de manioc se déroulent sur une plus grande échelle dans les zones d'intervention.

La technologie de farine panifiable de manioc a été développée par l'IITA vers les années 1993/95 au Nigeria. Elle a été ensuite disséminée à travers l'Afrique. En RDC, la technologie a été introduite en 1998 par l'IITA en collaboration avec l'INERA. Sa dissémination dans le pays s'est accélérée à partir de 2004 avec l'introduction des machines de transformation de manioc et le transfert de la technologie à des institutions telles que l'Université de Kinshasa. En 2009, le ministère de l'Agriculture de la RDC en collaboration avec l'IITA avait organisé un atelier national de formation des femmes sur les recettes à base de la farine de manioc panifiable. 11 provinces du pays étaient représentées par un minimum de 10 femmes et les femmes formées étaient devenues des formatrices dans leurs provinces respectives.

Plusieurs autres formations de formateurs sur l'utilisation de la farine de manioc panifiable ont été organisées par l'IITA en collaboration avec différents partenaires dont le Projet PARSA financé par la banque mondiale dans les provinces de Nord et Sud Ubangi en 2014 et 2019, ONU-Femmes et le RENAFER dans les provinces du Kwilu (2021), du Kongo central (2021) et Kasai oriental (2021).

Actuellement, cette farine est produite par une dizaine de PME dont principalement LAYUKA et Pas-à-Pas dans le Kongo central, ECOSAC (Kwango), BAB/Mongata (Kinshasa).

Actuellement, dans le cadre de l'ATA-RDC, l'IITA apporte un appui technique aux PME pour la production de la farine de manioc panifiable pour son incorporation dans la fabrication de pain à hauteur de dix pour cent (10%), norme établie par le ministère de l'Industrie. L'IITA a aussi apporté son appui dans l'établissement de cette norme.

A ce jour, 93 boulangeries ont été formées sur l'incorporation de dix pour cent (10%) de farine de manioc non fermentée ou panifiable dans la fabrication du pain dans la province de Kinshasa. Cet effort de vulgarisation de la technologie a été possible grâce aux brigades agricoles l'Institut Africain de Leadership Agricole (AALI) qui aident les boulangers à mieux incorporer la farine de pain dans la fabrication des produits de boulangerie et de pâtisserie. L'introduction de cette technologie permettra de réduire les importations de farine de blé et à accroître la disponibilité des produits de terroir.

Pour soutenir les efforts du Gouvernement dans la promotion de la chaîne de valeur de manioc, l'USAID vient de financer un projet visant à accélérer l'adoption de la farine panifiable de qualité afin de substituer la farine de blé dans l'industrie du pain. Le Projet appuiera les acteurs pour lever les contraintes de production, de transformation et de commercialisation à travers : (i) appuis divers pour renforcer les capacités en techniques de production et transformation des producteurs et transformateurs ; (ii) des appuis spécifiques pour permettre l'accès des femmes et des jeunes aux ressources productives et assurer leur autonomie et, (iii) des appuis spécifiques pour faciliter la commercialisation et l'environnement des affaires pour le secteur du manioc.

