

FICHE RESSOURCES / PRODUITS DE LA TOMATE







La tomate d'industrie constitue l'une des principales cultures horticoles de la Vallée du Fleuve Sénégal (VFS). La filière **mobilisant plus de 12 000**, est organisée avec la création du Comité National de Concertation sur la Tomate Industrielle (CNCFTI) en 1995, à l'initiative de la SAED.

Les produits concernés dans la chaîne de valeur tomate industrielle sont la tomate fraîche (fruit) et le double concentré de tomate.

Sa contribution au développement régional et national serait beaucoup plus grande avec l'introduction de techniques modernes d'exploitation pour devenir une culture industrielle productive et compétitive. La mise en oeuvre de chaînes de notamment industrielles, contribuerait grandement à son développement. La présente fiche décrit quelques exemples de valorisations qui illustrent à souhait tout le potentiel de la ressource.





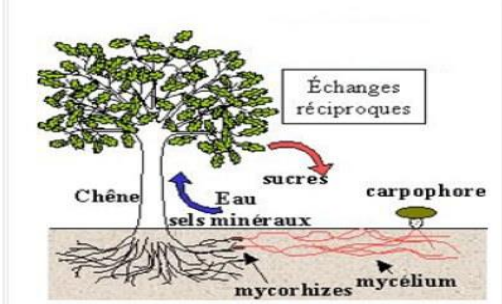
Filières	Partie		Valorisation	Produits	Équipement	
Agro-alimentaire	Fruits	Pulpe	Vapeur industrielle et moulin	Jus, purée,		<p>Machine à purée de légumes et de compote de fruits</p> <p>Capacity : 200 kg/h</p> <p>Power: 0.75 kw</p> <p>Weight: 40kg</p> <p>Dimension: 560*300*700 mm</p> <p>Price: USD 1790</p> <p>CIF Dakar Port.</p>

			Concentrateur	concentré		<p>Équipement de fabrication de double concentré de tomate</p> <p>FOB Price: US \$ 4,000 - 6,000 / Set</p>
			Extraction-Spray	Colorant ¹		<p>Machine de fabrication de poudre, utilisant un séchage par pulvérisation, séchoir de laboratoire, processus (€11,319.74)</p>
			Fermentation	Vinaigre		<p>La fabrication du vinaigre se fait à partir de restes de fruits de toutes sortes, le ferment passant par une étape alcoolique puis acétique</p>
				Enzyme ²	<p>L'utilisation des sous-produits de la transformation de la tomate pour la production de la protéase neutre par la moisissure alimentaire <i>Aspergillus oryzae</i> et ce dans l'objectif de diversifier les substrats d'origines agro-industriels utilisés en fermentation. Les substrats tout à fait convenables pour ce type de valorisation sont obtenus pour des prix de revient tout à fait économiquement raisonnable.</p>	
	Graine	Presse	Huile ³		<p>Les presses à huile d'utilisation commerciale de taille compacte pour occuper moins d'espace, sont équipés de fonctionnalités de pressage aussi bien à froid qu'à chaud, d'extraction et de filtrage.</p>	

¹ L'extraction de pigments et de colorants naturels pour l'industrie des cosmétiques et des peintures.

² Micro-organisme, également connu sous le nom d'"*Aspergillus oryzae*", une moisissure domestique - enzyme par procédé de fermentation en milieu solide.

³ Les graines de tomates sont les constituants majeurs des déchets de l'industrie de transformation des fruits de tomate, elles représentent 0,5% du poids du fruit et contiennent entre 18 et 30% de lipides sous forme d'huile.

Industrie de produits biosourcés	Peau ⁴	Pelure	Bioplastique ³		Un polymère naturel présent dans la peau des tomates. La cutine pourrait remplacer des substances chimiques que l'on trouve actuellement dans les vernis à l'intérieur des boîtes de conserve pour isoler les aliments, et ce avec la même efficacité
Phytoprotecteur	Feuilles	Purin de fermentation	Pesticide naturel	Hachez les feuilles et faites les macérer plusieurs jours dans de l'eau en remuant tous les jours jusqu'à disparition des bulles de fermentation à la surface du mélange. Utilisé comme répulsif notamment contre la piéride du chou, l'altise du chou ou la teigne du poireau, le purin de tomate se pulvérise non dilué	
Textile	Tige	Chimie alcaline	Fibre ⁵		Les tiges de tomate, notamment de serre mesurent jusqu'à 15 mètres de long et ressemblent à des lianes suspendues. Deux fois par an, elles sont remplacées par de nouveaux plants et deviennent de la matière première.
Énergie & Fertilisant		Compostage	Energie		
Agro-Écologie	Racine	Collecte de champignons mycorhiziens	Biofertilisant et bio-symbiose ⁶		

La collecte des données statistiques relatives à la tomate (quantité produite, localité, saisonnalité, etc.) et l'analyse pour déterminer les quantités de chacune de ses constituants seront mises à profit pour dimensionner les équipements de transformation dans un schéma de chaîne de valeurs de la ressource.

Il s'agira dès lors pour l'équipe qui sera chargée d'assurer la gestion de l'observatoire d'utiliser la même approche pour toutes les autres ressources disponibles sur toute l'étendue du territoire.

Les niches d'industries manufacturières se situent aussi bien dans la fabrication de produits de première transformation mais également de produits de seconde transformation pour lesquels les premiers peuvent servir d'intrants, par exemple l'huile de pépins de tomate pour les cosmétiques et autres.

⁴ La peau de tomate ses deux principales propriétés : imperméable et souple ; de la cuticule inutilisée par l'industrie de la sauce tomate, « on sait extraire un polymère hydrophobe et étirable », une sorte de caoutchouc, ou bien encore un liquide qui peut être utilisé comme fongicide naturel sur des arbres fruitiers, en remplacement d'un pesticide chimique

⁵ L'extraction de fibres se fait à partir des tiges de tomates, comme celle du lin et en faire des tissus.

⁶ Les filaments fins des champignons de la symbiose mycorhizienne atteignent des zones du sol plus éloignées, plus étroites et surtout inaccessibles aux poils absorbants des racines.

Les acteurs cibles sont aussi bien les industriels déjà installés dans leur cœur de métier profitant de l'observatoire pour étendre et diversifier leur portefeuille de produits que les nouveaux investisseurs ayant identifié un fournisseur potentiel de produits de première transformation déclinés ci-haut et pouvant alimenter une unité de fabrication de produits les utilisant comme intrants ;

L'observatoire offrira ainsi des services 'appui-conseil tarifés dans l'accompagnement de ces acteurs dans la finalisation de la conception et la réalisation de leur business plan sur une base contractuelle.