

Fiche N°7



Fiche n° 7 - L'évaluation en bouche

Introduction

Les ateliers d'évaluation en bouche se déroulent en général à proximité des parcelles communes de référence, mais sans que cela soit obligatoire s'il n'est pas commode d'organiser les préparations culinaires sur place. Ils sont organisés par le comité de pilotage au moment des différentes récoltes.

Leur but est de collecter des informations sur les variétés auprès des membres du club des utilisateurs et des experts locaux (CUEL) : en tant que consommateurs, agriculteurs conduisant une parcelle individuelle d'expérimentation (PIE), ou professionnels intervenant sur le transport, la transformation ou la vente. Comme pour l'évaluation au champ (*fiche 6*), ces informations sont de deux types :

- les variétés préférées parmi celles testées sur la plate-forme d'innovation variétale dans une perspective de diffusion et de valorisation ;
- les critères privilégiés par les experts locaux pour différencier les variétés, critères qui permettront aux chercheurs d'identifier plus facilement les variétés « candidates » pour cette plate-forme.

D'autres types d'informations sont aussi recueillis à l'occasion de ces ateliers de dégustation, suivant la diversité de compétences des participants.

La préparation

Cet atelier n'est pas systématiquement organisé. Dans le cas du bananier, il est exceptionnel que toutes les variétés présentes sur une PFIV aient au même moment des régimes permettant de réaliser une ou plusieurs préparations culinaires. En général, un atelier sera plutôt destiné à recueillir les appréciations d'un panel d'experts représentant une large diversité de points de vue sur certaines variétés, 3 ou 4 au minimum pour pouvoir les comparer.

Informers les participants

Le comité de pilotage doit fixer la date de la séance d'évaluation suffisamment à l'avance pour être en mesure de contacter les membres du CUEL.

Ecrire le protocole

Le protocole est écrit par une personne désignée par le comité de pilotage pour organiser la séance. En général, c'est le chercheur qui, en concertation avec le comité de pilotage, prévoit toutes les étapes de la journée, les groupes de participants, les règles à appliquer. Préparer le protocole à l'avance fait gagner du temps le moment venu, plonge les participants dans un contexte professionnel valorisant, et augmente les chances d'ob-

tenir les résultats escomptés.

Ce protocole précise :

- les listes de participants faisant partie des deux ou trois catégories d'experts désignées ci-après (marché, producteur, hors CUEL) ;
- l'attribution des rôles et notamment la désignation d'un facilitateur (voir ci-après) ;
- le déroulement de l'évaluation ;
- les étapes matérielles de la journée (transports, horaires, préparations culinaires, repas, évaluation, restitution et bilan de la journée) ;
- la préparation des différentes fiches variétales qui permettront le recueil des observations pour chaque variété pour le facilitateur et pour les experts.

Dans cette activité d'évaluation en bouche, les membres du CUEL se répartissent en **deux catégories d'experts** :

- les experts liés à la commercialisation sont les membres en contact avec le marché : transporteurs, commerçants, transformateurs, restaurateurs. Ils apportent leur connaissance sur les problèmes de transport, sur la demande, sur les préférences exprimées par la clientèle identifiée dans le jeu de contraintes de la plate-forme, et aussi sur la valorisation escomptée d'une qualité particulière ;
- les agriculteurs produisent souvent à la fois pour eux-mêmes et pour vendre. Ils sont donc aussi des connaisseurs en tant que consommateurs. Toutefois, leur goût n'est pas nécessairement représentatif de celui du marché, et l'écart risque d'être d'autant plus grand que le marché est éloigné du lieu de production. Les villes sont de plus en plus cosmopolites, avec des groupes de population dont les habitudes alimentaires sont diversifiées, même si le mode de vie urbain tend à homogénéiser certains comportements.

Enfin, des personnes extérieures au CUEL peuvent souhaiter participer, comme les membres du comité de pilotage, des chercheurs ou des vulgarisateurs. Chacun peut apporter des informations pertinentes sur les variétés, mais elles sont distinguées de celles des membres professionnels du marché et planteurs du CUEL : les observations des chercheurs, vulgarisateurs et autres experts en production sont facultatives et elles seront notées comme des informations complémentaires. C'est pourquoi les fiches de capitalisation des résultats distinguent les différentes catégories d'informations collectées (*se reporter à l'annexe 2 de la fiche 6*).

L'attribution de rôles aux participants est fondamentale pour assurer l'implication et l'attention de tous, et pour que chaque participant se sente investi d'une responsabilité au cours de la séance. Les participants « touristes » ne sont pas les bienvenus. Il est fréquent, mais pas obligatoire,

que le chercheur qui assure l'approvisionnement de la PFIV en nouvelles variétés joue un double rôle, à la demande du CP, de coordination et de facilitation de l'atelier.

Le déroulement de l'évaluation décrit précisément l'organisation de l'étape préliminaire essentielle : la transformation et la préparation culinaire, menées avec rigueur afin de ne pas fausser les comparaisons entre les variétés. Les modalités de cuisine ont été arrêtées en accord avec le comité de pilotage, dont les membres sont en lien étroit avec le CUEL. Ces modalités sont représentatives de la région ou des régions de culture de ces variétés. Chaque participant déguste de son côté sans échanger avec ses voisins. En revanche, l'analyse des résultats peut se faire en regroupant les réponses par catégorie d'experts ou suivant des critères locaux pertinents.

Enfin, **les étapes matérielles de la journée** doivent être prévues : maîtrise du temps, transports, repas commun, horaires et respect du programme, recueil des données, paiement des frais occasionnés par la réunion, etc.

Le déroulement

Etape préliminaire : la préparation culinaire

La préparation culinaire des différents plats (plantain cru, bouilli, en chips, pilé, en purée, en alokos, en beignets etc) avec les variétés à tester doit être réalisée suffisamment tôt pour que les participants ne s'impatientent pas dans l'attente de la dégustation. Les détails de l'organisation pratique (lieu, durée, matériel etc) seront donc discutés et fixés à l'avance avec les personnes, le plus souvent des femmes restauratrices, qui sont chargées des différentes préparations culinaires (*photo 24*).



>> Photo 24. La préparation culinaire (Bénin et Cameroun)

Première étape : informer les participants

Des ajustements de programme sont toujours nécessaires en début de séance, en fonction des participants effectivement présents (*photo 25*).

L'organisateur mandaté par le CP annonce d'abord le programme de la

journée, et en particulier tout ce qui relève de la logistique (repas, transports) pour que les participants soient rassurés et se consacrent pleinement aux activités d'évaluation.

Il annonce ensuite l'objectif attendu de la séance (« Pourquoi nous sommes réunis ») et rappelle la place de cette séance dans le processus complet d'évaluation (« Ce que nous avons déjà fait et ce que nous voulons obtenir au final »).

Enfin, il décrit le canevas de dégustation qui comprend des questions sur l'aspect des fruits et sur l'aspect et le goût des différentes préparations culinaires (*l'annexe 2 présente un modèle de fiche d'évaluation*).

Deuxième étape : déguster

La dégustation commence assez tôt dans la journée, de préférence entre 10H et 13H, pour que les participants éprouvent un « petit creux » mais sans être affamés toutefois. Les quantités distribuées sont limitées pour ne pas rassasier les participants avant la fin de l'exercice. Pour chaque plat de plantain en dégustation, il fallait prévoir un doigt de régime pour 8 à 15 personnes suivant les variétés.

Les participants s'installent pour la dégustation : assis à terre, sur des bancs, à table, debout à un stand ou à un comptoir etc. Le facilitateur distribue une fiche d'évaluation et un crayon à chaque participant en s'assurant que celui-ci peut écrire ou qu'il est à proximité d'une personne qui se charge de l'assister.

La dégustation se déroule plat



>> Photo 25. Discussion avec le facilitateur (Kombé, Cameroun)



>> Photo 26. Séance d'évaluation à table (Kombé, Cameroun)



>> Photo 27. Retour sur les impressions (Tori, Bénin)

après plat. Chaque participant apprécie le plat et note les variétés qu'il estime appropriées pour le réaliser (*photo 26*). Il peut détailler ses appréciations dans la fiche d'évaluation (*annexe 7.2*). A la fin du tour de dégustation, le facilitateur peut échanger avec les participants sur leurs critères de préférence s'il en perçoit l'utilité. Dans ce cas, il demande d'explicitier les préférences et les avis négatifs (*photo 27*). Les questions sont semi-ouvertes pour permettre l'expression de critères inattendus et pour faciliter l'expression d'une hiérarchie de critères.

Exemples de questions :

- Pourquoi avez-vous aimé / détesté cette variété dans ce plat ?
- Qu'est ce qui vous a plu / déplu chez elle ?
- Quelles qualités et quels défauts lui trouvez-vous ?
- Est-ce qu'elle est meilleure que la variété que vous consommez habituellement chez vous ? Pourquoi, en quoi ?
- Quelle variété préféreriez-vous pour ce plat ?

A l'issue de l'évaluation, les informations concernant une variété et son adaptation à un mode particulier de préparation, doivent être retranscrites par le chercheur dans la fiche variétale (*se reporter à la fiche 6, annexe 6.2*).

Tableau 7.1. Exemple de classement de variétés (1 est la meilleure) et critères d'appréciation par les planteurs pour deux modes de préparation culinaire, chips et Aloco (PFIV de Tori-Bossito, juin 2006).

Variétés	Chips	Aloco	Critères d'évaluation choisis par le CP
Bâtard	1	Non classée	- aspect des mains - aspect des doigts - fermeté de la pulpe - couleur de la pulpe - mode de préparation - aspect à la préparation - goût
Ekon Zok	2	1	
Big Ebanga	3	2	
Aloga (Local)	4	4	
CRBP 755	Non classée	3	
Pélipita	Non classée	Non classée	

Troisième étape : restituer les résultats

A la fin de la séance, qui peut durer jusqu'à 3 heures en cas d'impondérable, le facilitateur de l'atelier soumet à la discussion une synthèse des résultats. « Sommes-nous tous du même avis ? Quelles sont les variétés identifiées comme bonnes par les différents groupes ? ».

Il doit impérativement restituer de manière attractive et compréhensible

les résultats de l'évaluation (*tableau 7.1*). Le facilitateur de l'atelier profitera de la présence des différents experts des marchés (transporteurs, grossistes ou détaillants par exemple) qui se trouveraient présents dans l'atelier pour valider cette synthèse.

Quatrième étape : le repas en commun

Partager les résultats c'est bien, mais il est important d'entretenir la convivialité. La plupart des participants ont négligé leurs occupations quotidiennes pour contribuer à la séance d'évaluation, certains sont venus de loin. Un « vrai » repas pris en commun prolongera le plaisir d'avoir travaillé ensemble, d'avoir uni les efforts et la complicité qui en est issue. C'est à ce moment que l'animateur ou un des membres présents du Comité de pilotage pourront indiquer que la séance fait partie d'un processus plus long d'évaluation et annoncer les prochains rendez-vous.

La capitalisation

Les informations sur les variétés

En raison du nombre limité de variétés testées, l'information peut être conservée sous la forme d'une fiche par variété (*se reporter à l'annexe 6.2 de la fiche 6*). Cette fiche reprend les observations réalisées tout au long de son cycle par les planteurs, puis par les autres membres du CUEL (*voir l'annexe 6.2 de la fiche 6*).

Les informations sur l'activité

La cohésion et le maintien de la confiance au sein du groupe repose sur un partage efficace de l'information, et en aucun cas sur la rétention d'information par quelques-uns. C'est pourquoi un compte rendu d'activité (*annexe 6.3 de la fiche 6*) est rédigé à l'occasion de tout événement significatif. Cela permet aux absents de garder le contact et à l'ensemble des partenaires de disposer d'une mémoire facilement consultable.

Cela permet aussi d'expliquer des résultats contradictoires entre deux séances d'évaluation, et, plus généralement, de suivre le travail effectué par les partenaires. Les membres du comité de pilotage et du CUEL sont ils assidus ou commencent-ils à se lasser, à être moins présents ? Chacun fait-il le travail auquel il s'est engagé dans la charte (*se reporter à la fiche 8*) ? Par le biais de la consultation de ces documents, un diagnostic précoce de l'état du partenariat permettra d'identifier les problèmes à temps et de les trouver des solutions.

