

# AVIS DE SOUTENANCE DE THÈSE

DOCTORAT (Arrêté du 25 mai 2016)

## Madame Mawuena Gott' Liebe GOKA

candidate au diplôme de Doctorat de l'Université d'Angers, est autorisée à soutenir publiquement sa thèse

le 17/12/2021 à 11h00

ESA

55, rue Rabelais

49000 ANGERS

sur le sujet suivant :

### Contribution à la valorisation des agro-ressources : Cas du *Solanum lycopersicum* L. cultivé au Togo

Directeur de thèse : **Monsieur Pierre PICOUET**

Composition du jury :

Monsieur Yaovi AMEYAPOH, Professeur Université de Lomé, Togo, Co-directeur de thèse

Monsieur Pierre BRAT, Directeur de Recherche CIRAD Montpellier, Rapporteur

Madame Sylvie BUREAU, Ingénieure de Recherche HDR INRAE Avignon, Examineur

Madame Marie DUFRECHOU, Enseignante-Chercheuse ESA Angers, Co-encadrant

Madame Esther N'GAH, Professeure Université de Ngaoundéré, Cameroun, Examineur

Monsieur Pierre PICOUET, Enseignant-Chercheur HDR ESA Angers, Directeur de thèse

Monsieur Aly SAVADOGO, Professeur Université Ouaga 1, Burkina-Faso, Rapporteur

### Résumé de la thèse

Les pertes après récolte des fruits et légumes saisonniers sont considérables dans les pays tropicaux et peuvent être évaluées à près de 50%. Au Togo, les pertes post-récolte ont été identifiées comme l'une des principales causes des problèmes de pénurie alimentaire en particulier, pour la tomate. Notre étude vise la valorisation de la surproduction saisonnière de trois variétés de tomate locale « Aklikonvi, Tohouvi et Pomvi » par la mise au point des techniques de transformation en purée de cette denrée. Les travaux ont porté d'une part sur les facteurs occasionnant les pertes post-récolte et d'autre part les aspects microbiologiques et physico-chimiques de la conservation de la purée de tomate de fabrication artisanale. Les résultats indiquent que 42% des tomates sont perdues pendant la grande saison et 90% pendant la petite saison dues aux aléas climatiques, aux maladies, des attaques de parasites et des ravageurs sur les cultures. Cette détérioration de tomate est liée également au manque d'infrastructures adéquats qui entrave la chaîne de valeur. Les analyses microbiologiques réalisées, indiquent que les purées produites mis en bouteilles non entamées sont de qualité satisfaisante et peuvent être conservées pendant 2 ans sans affecter de façon significative le pH. Les purées ne contiennent pas de levures ni moisissures, ni de germes anaérobies sulfite réducteurs, ni de coliformes totaux. Sur le plan physico-chimique, les purées produites contenaient des antioxydants bénéfiques à la santé : du lycopène (3,94 mg à 7,36 mg/100 g), de la vitamine E (0,38 mg à 1,14 mg/100 g), du  $\beta$  carotène (0,27 mg à 0,56 mg/100 g), et aussi des sucres (tels que le fructose : 0,75 mg à 1,56 mg/100 g ; glucose : 0,78 mg à 1,52 mg/100 g) quelle que soit la variété. La production locale n'est pas assez développée pour pouvoir fournir des tomates transformées localement ; ainsi une méthode développée au laboratoire LAMICODA a été utilisée et le processus a été adapté pour être maîtrisé par tout producteur local.