

Développer du « Jus Kole » en poudre, en Haïti

Vicnie Léandre, ingénieure alimentaire, travaille dur, au sein du Chibas, afin de rendre disponible sur le marché haïtien une poudre qui, mélangée avec un peu d'eau donne une quantité de « Jus Kole instantané ».



Vicnie Léandre : Cette ingénieure alimentaire qui veut développer en Haïti du « Jus Kole » en poudre.

Au laboratoire du Centre Haïtien d'Innovation sur les biotechnologies et l'Agriculture Soutenable (Chibas) de l'Université Quisqueya, l'ingénieure Vicnie Léandre innove. Cette licenciée en ingénierie alimentaire diplômée de l'Université de Tianjin en Chine travaille d'arrache-pied afin de rendre disponible sur le marché haïtien une poudre qui, se mélangeant avec un peu d'eau, peut aider le consommateur à fabriquer une quantité de « Jus Kole instantané » sans avoir besoin du matériel et de l'énergie habituellement nécessaires pour avoir ce jus très prisé par les Haïtiens.

« On n'a pas besoin d'aller s'acheter de l'arbre véritable, de la pomme de terre, etc., de faire bouillir de l'eau et de penser à mixer tout cela pour avoir du Jus Kole. Il vous faut seulement de la poudre et une certaine quantité d'eau nécessaire pour avoir un jus assez vitaminé en un court laps de temps », affirme Vicnie Léandre.

Outre le fait de simplifier le processus, la poudre instantanée permet de se passer de certains ingrédients importés dans la réalisation du « Jus Kole ». Vicnie Léandre opte en effet pour un composé à base de produits locaux. Par exemple, outre le sorgho qui sert de base de son produit, l'ingénieure utilise le pois Congo en remplacement du lait importé.

Le choix de ces deux céréales comme éléments de base repose sur des raisons précises selon l'ingénieure : « Le sorgho a, non seulement des impacts positifs sur les gens diabétiques, mais donne aussi une sensation d'être rassasié, alors que le pois apporte des protéines et des acides aminés essentiels ».

Challenge au pluriel

Bien que le projet vise la valorisation des produits locaux et aide à renforcer la chaîne de valeurs de ces produits, il n'est pas sans risque.

Vicnie Léandre anticipe un problème de goût et de texture. « Comme nous avons affaire à une poudre, il se peut que des petits grains se forment lors du mélange. Ce qui peut donner aux consommateurs la sensation que le jus n'est pas lisse ». Des progrès ont permis d'améliorer la texture du jus. Pour l'heure, la couleur rouge du pois Congo ne pose plus problème.

Un projet ambitieux

Les recherches de l'ingénieure et de son équipe qui sont encore au stade de l'expérimentation, font partie d'un projet de la Fondation KELLOG qui cherche des solutions alternatives pour utiliser les produits locaux dans ses programmes de cantines scolaires à travers le pays.

Le prototype fabriqué au cours de ce mois a produit des résultats encourageants. Certaines personnes ayant goûté au « Jus Kole » ont demandé à être servies plusieurs fois, se réjouit Vicnie Léandre.

Outre la poudre de « Jus Kole » instantané local, l'ingénieure travaille aussi à développer des barres de céréales et des pâtes alimentaires à base de sorgho dans le pays.