OCIS
OBSERVATOIRE DU COMMERCE, DE L'INDUSTRIE ET DES SERVICES



FILIÈRES ÉMERGENTES AU BÉNIN :

PROJECTEUR SUR LA **PATATE DOUCE**

JANVIER 2025

info@ccib.bj www.cci.bj CCI Bénin NUMÉRO VERT 7444

OCIS
OBSERVATOIRE DU COMMERCE, DE L'INDUSTRIE ET DES SERVICES

Dispositif d'**analyse** et de **production** de l'**information économique.**

OCIS, une source crédible d'informations économiques.



l'OCIS de la CCI Bénin,

- **Aide** les entreprises dans la prise de décisions ;
- **Suit** l'évolution de leurs activités et des marchés ;
- **Réunit** autour d'une même table, les acteurs économiques sur des sujets d'intérêt ;
- **Renseigne** sur les secteurs clés de l'économie ;
- **Aide** à une meilleure connaissance du marché à travers des études spécifiques ;
- **Fournit un appui** spécifique aux acteurs économiques régionaux pour le développement des territoires.

Nos publications périodiques

- **Chiffres clés** sur l'économie ;
- **Baromètre** sur l'évolution des entreprises ;
- **Dossiers économiques** sur des thématiques transversales aux secteurs ;
- **Etudes sectorielles et analyses d'opportunités** sur les filières d'intérêt économique ;
- **Annuaire statistique** sur les entreprises ;
- **Veille** réglementaire et des marchés.

NUMÉRO VERT : **7444**

+229 **21 31 20 81** CCI Bénin www.cci.bj

Table des matières

AVANT PROPOS.....4

I- PRESENTATION GENERALE DE LA FILIERE.....6

1.1 Historique.....6

1.2 Utilisations et bienfaits.....7

Valeurs nutritionnelles et caloriques de la patate douce (Pour 100 g)

1.3 Contribution de la filière patate douce à l'économie nationale.....9

II- ETAT DE LA PRODUCTION DE PATATE DOUCE AU BENIN.....11

2.1 Evolution de la production nationale.....11

2.2 Principales zones de production.....12

2.3 Evolution de la superficie emblavée.....12

2.4 Evolution du rendement annuel de production.....13

III- PRINCIPAUX PRODUITS DERIVES ISSUS DE LA.....14
TRANSFORMATION DE LA PATATE DOUCE

IV- DEFIS ET PERSPECTIVES DE DEVELOPPEMENT DE LA FILERE.....17

AVANT PROPOS

La patate douce est une filière émergente qui occupe une place de choix dans le développement socio-économique du Bénin. Troisième racine tuberculeuse produite après le manioc et l'igname, elle est une plante très riche en éléments nutritifs, en vitamines et en minéraux. Sa culture reste abondante dans plusieurs zones du pays, mais elle souffre d'une exploitation carencée, ce qui constitue un frein pour l'essor de la filière.

La patate douce est l'une des plus importantes plantes vivrières au monde, avec environ 106 millions de tonnes produites dans près de 120 pays, occupant une superficie d'à peu près 8 millions d'hectares et offrant un rendement mondial moyen de 11,1 tonnes/ha. L'Asie est le plus grand continent producteur de patates douces, avec une récolte totale de 79 millions de tonnes, suivie de l'Afrique (FAOstat, 2016). La Chine concentre à elle seule environ 75 % de la production mondiale. La production africaine s'élève à 21,3 millions de tonnes, dont 48 % proviennent de la région des Grands Lacs. Les principaux pays producteurs et consommateurs d'Afrique subsaharienne sont le Nigeria, la Tanzanie, l'Ouganda, le Rwanda et le Burundi.

Le marché de la patate douce au Bénin est actuellement en plein essor, avec une forte demande des consommateurs. Cependant, la disponibilité de ce tubercule varie selon les saisons et les régions, ce qui rend son approvisionnement difficile.

Au regard de l'importance de cette filière dans le développement socio-économique du pays, l'Observatoire du Commerce, de l'Industrie et des Services (OCIS) a décidé d'y consacrer une plaquette d'informations afin de fournir aux entreprises, aux décideurs et aux acteurs économiques des données nécessaires pour une meilleure connaissance de la filière.

Chambre de Commerce
et d'Industrie du Bénin

Au service des
entreprises

LA CCI BÉNIN,
POUR UN
SECTEUR PRIVÉ
ENGAGÉ POUR LE
DÉVELOPPEMENT
NATIONAL !



NUMÉRO VERT
7444

+229 21 31 20 81
info@ccib.bj
CCI Bénin
www.cci.bj

I- PRESENTATION GENERALE DE LA FILIERE

1.1 Historique

La patate douce est originaire d'Amérique centrale ou du nord-ouest de l'Amérique du Sud. Elle a été introduite en Europe par les Espagnols et les Portugais après la conquête du Nouveau Monde. La culture de la patate douce est aujourd'hui largement implantée dans tous les pays tropicaux, tant pour l'alimentation humaine qu'en guise de fourrage (tiges et feuilles) pour le bétail. On la cultive pour ses tubercules comestibles de couleurs et formes variées. Les principaux producteurs en sont la Chine (plus de 80% de la production mondiale), certains pays d'Afrique, l'Indonésie, le Viet-Nâm, le Japon ou encore l'Inde.

Au Bénin, la patate douce est largement cultivée sur toute l'étendue du territoire national pendant toutes les périodes de l'année.



1.2 Utilisations et bienfaits de la patate douce

La patate douce est une plante polyvalente dont les tubercules offrent une variété d'utilisations dans plusieurs domaines essentiels, tels que l'alimentation humaine, l'industrie de transformation, et la médecine.

En alimentation humaine, les tubercules de patate douce sont principalement cuits à l'eau ou frits, offrant un plat riche en fibres, en vitamines (notamment A et C), et en minéraux comme le potassium et le manganèse. La douceur naturelle de la patate douce en fait un ingrédient apprécié dans les repas quotidiens, mais aussi dans les régimes spéciaux, notamment pour les personnes cherchant à réduire leur consommation de sucres raffinés ou à gérer leur glycémie.

Dans diverses industries de transformation, la patate douce trouve également une place importante. Les tubercules peuvent être transformés en farine, un produit polyvalent qui entre dans la fabrication de gâteaux, biscuits, et autres produits de boulangerie. Cette farine est non seulement nutritive, mais elle est également sans gluten, ce qui en fait une alternative prisée dans les régimes sans gluten. En plus des aliments, la farine de patate douce est utilisée pour produire des boissons, comme des jus ou des boissons fermentées, et des purées qui servent de base à de nombreux plats. De manière innovante, la patate douce est aussi explorée dans la fabrication de plastiques biodégradables. Ce développement s'inscrit dans une démarche écoresponsable, visant à réduire la dépendance aux plastiques traditionnels, souvent issus de ressources fossiles non renouvelables. Ainsi, les dérivés de la patate douce contribuent à des solutions plus durables dans l'industrie du packaging et des matériaux de construction.

En médecine, les recherches fondamentales ou épidémiologiques soulignent le rôle positif de la consommation de la patate douce contre certaines maladies comme : cancer, maladies cardiovasculaires, fonction hépatique, diabète et système immunitaire. Riche en bêta-carotène, la patate douce peut également contribuer à soutenir la fonction immunitaire. En effet, la vitamine A est importante pour le maintien de l'intégrité des muqueuses du système respiratoire et de l'intestin. Plus riche en fibres alimentaires et ayant un index glycémique moindre que la pomme de terre, la patate douce est un excellent choix de féculent pour les personnes atteintes de diabète, car elle peut aider au contrôle de la glycémie.

Les patates douces contiennent une quantité abondante d'acide oxalique, donc si vous consommez trop de cette substance et que le corps ne peut pas l'éliminer à temps, cela exercera une pression sur les reins, entravant ainsi la fonction rénale, avec une augmentation, du risque de calculs rénaux.

Tableau : Valeurs nutritionelles et calorifiques de la patate douce (pour 100g)

Nutriments et vitamines	Teneur pour 100g
Energie	62,8 kcal
Eau	78 g
Protéines	1,69 g
Glucides	12,2 g
Lipides	0,15 g
Sucres	6,11 g
Amidon	6,14 g
Fibres alimentaires	2,9 g
Sel chlorure de sodium	0,079 g
Calcium	32,5 mg
Cuivre	0,13 mg
Fer	0,71 mg
Iode	3 µg
Magnésium	22,5 mg
Manganèse	0,38 mg
Phosphore	43 mg
Potassium	353 mg
Sodium	31,5 mg
Zinc	0,26 mg
Beta-Carotène	10500 µg
Vitamine E	0,83 mg
Vitamine K1	2,2 µg
Vitamine C	16,2 mg
Vitamine B1 ou Thiamine	0,082 mg
Vitamine B2 ou Riboflavine	0,077 mg

Nutriments et vitamines	Teneur pour 100g
Vitamine B3 ou PP ou Niacine	1,01 mg
Vitamine B5 ou Acide pantothénique	0,73 mg
Vitamine B6	0,23 mg
Vitamine B9 ou Folates totaux	6 µg

***Source** : OCIS, 2024, à partir des données de Passeport Santé Nutrition https://www.passeportsante.net/fr/Nutrition/EncyclopedieAliments/Fiche.aspx?doc=patate_douce_nu*

1.3 Contribution de la filière à l'économie nationale

La demande de patate douce au Bénin est en croissance, portée par la prise de conscience des avantages nutritionnels de ce tubercule. Traditionnellement, la patate douce est consommée sous forme de tubercules frais, bouillis ou frits, mais son utilisation commence à se diversifier avec l'émergence de produits dérivés tels que la farine et les produits de pâtisserie.

La consommation par habitant reste néanmoins relativement faible, autour de 7 kg par an, comparée à d'autres produits de base comme le manioc ou l'igname. Cependant, la demande croît à mesure que les campagnes de sensibilisation et les programmes scolaires intègrent davantage la patate douce dans les régimes alimentaires, en particulier dans les zones rurales.

Le commerce de patate douce au Bénin est essentiellement local, avec des échanges limités entre les différentes régions du pays. Les exportations sont quasi inexistantes, la production étant principalement destinée à la consommation domestique. Cependant, on observe un petit commerce transfrontalier informel avec les pays voisins, notamment le Togo et le Nigeria

Le Bénin compte plusieurs unités semi-industrielles et industrielles qui illustrent les différents niveaux de transformation de la patate douce. Parmi les exemples notables, on peut citer :

• **ALITECH-Industrie**, située à Abomey-Calavi, qui s'est spécialisée dans la production de farine de patate douce améliorée ;

• **YUEKEN International Benin SARL**, une société chinoise installée à Logozohè dans la commune de Savalou, qui produit de l'alcool alimentaire et pharmaceutique à partir de la patate douce ;

• **KEURAM SARL**, produit principalement de la farine de patate douce.

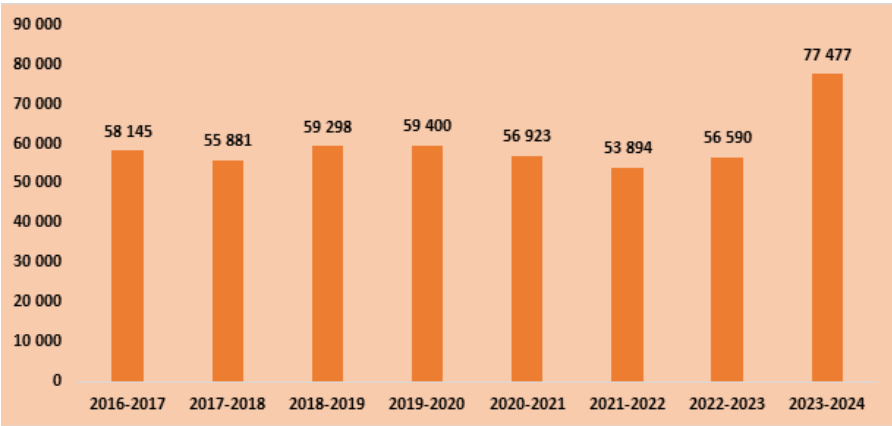
En dehors de ces unités semi-industrielles ou industrielles, il existe également plusieurs petites unités qui évoluent dans la transformation artisanale des patates douces.



II- ETAT DE LA PRODUCTION DE PATATE DOUCE AU BENIN

2.1 Evolution de la production nationale

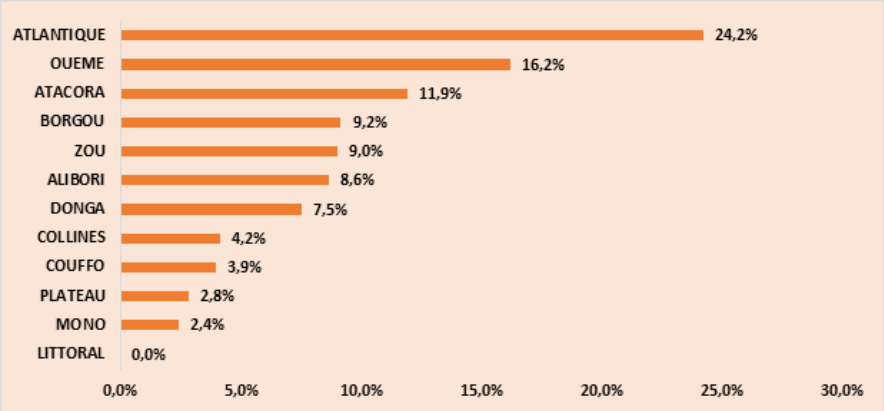
La production de patate douce au Bénin reste modeste comparée à d'autres cultures vivrières telles que le maïs, le manioc et l'igname. Elle est estimée à 77 477 tonnes à la campagne 2023-2024. Au cours de la période sous revue (2016 à 2024), on note une tendance à la hausse de la production passant de 58 145 tonnes en 2017 à 77 477 tonnes en 2024.



Graphique 1 : *Evolution de la production nationale de patate douce de 2016 à 2024*
Source : *OCIS, 2024, à partir des données de la DSA*

2.2 Principales zones de production

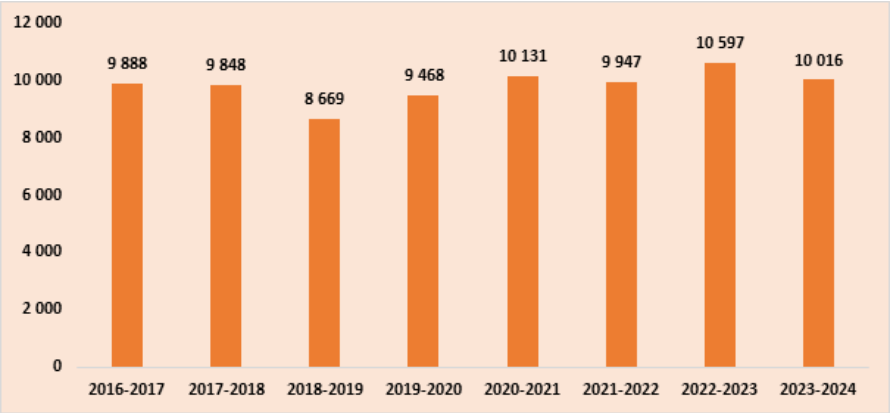
Le département qui vient en tête de la production de patate douce au Bénin est l'Atlantique avec une production de 18 774 tonnes au cours de la campagne 2023-2024 soit 24,2% de la production nationale. Viennent ensuite les départements de l'Ouémé (16,2%), de l'Atacora (11,9%), du Borgou (9,2%) et du Zou (9,0%). La production de patate douce est principalement concentrée dans le Sud du pays, notamment dans les départements de l'Atlantique et de l'Ouémé. Ces deux départements concentrent à eux seuls plus de 40% de la production nationale.



Graphique 2 : *Répartition de la production de patate douce par département, campagne 2023-2024*
Source : *OCIS, 2024, à partir des données de la DSA*

2.3 Evolution de la superficie emblavée

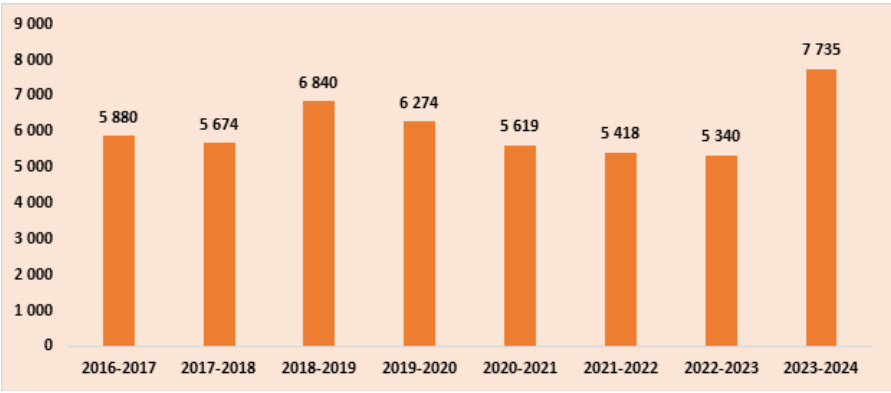
La superficie emblavée pour la production de la patate douce a évolué en dents de scie au cours de la période 2016-2024. Elle a varié sur la période sous revue de 8 669 hectares (campagne 2018-2019) à 10 597 hectares (campagne 2022-2023). La superficie emblavée à la dernière campagne 2023-2024 a baissé de 5% comparativement à la campagne précédente (2022-2023) à 133 412 tonnes.



Graphique 3 : *Evolution de la superficie emblavée par département, de 2016 à 2024*
Source : *OCIS, 2024, à partir des données de la DSA*

2.4 Evolution du rendement annuel de production

Le rendement annuel de la production de patate douce a varié sur la période sous revue (2016-2024) de 5 340 Kg à l'hectare (campagne 2022-2023) à 7 735 Kg à l'hectare (campagne 2023-2024). Le rendement moyen sur la période sous revue est de 6 tonnes à l'hectare. Ce qui est largement inférieur à la moyenne mondiale qui est de plus de 11 tonnes/ha.



Graphique 4 : *evolution du rendement annuel de la production, de 2016 à 2024*
Source : *OCIS, 2024, à partir des données de la DSA*

III- PRINCIPAUX PRODUITS DERIVES ISSUS DE LA TRANSFORMATION DE LA PATATE DOUCE

La transformation de la patate douce au Bénin est un secteur en plein développement, avec plusieurs initiatives visant à améliorer les techniques de transformation et à diversifier les produits dérivés. La patate douce est un aliment de base au Bénin, et sa transformation offre des opportunités pour ajouter de la valeur, créer des emplois et améliorer la sécurité alimentaire.

Les principaux produits issus de la transformation de la patate douce sont :

FARINE DE PATATE DOUCE

La farine de patate douce est une source exceptionnelle de bêta-carotène, un antioxydant converti en vitamine A dans le corps. Elle est également riche en vitamines et minéraux essentiels, soutenant une vision saine, le système immunitaire, et la santé de la peau.

En comparaison avec la farine de blé ou la farine de pomme de terre, la farine de patate douce se distingue par sa richesse en nutriments, son faible indice glycémique, et son absence de gluten, offrant ainsi une meilleure option pour la santé globale et la performance physique. Elle sert à fabriquer du pain et des gâteaux.

CHIPS DE PATATE DOUCE

Les chips de patate douce sont des snacks croustillants réalisés à partir de tranches de patate douce, appréciés pour leur goût sucré naturel et leur texture croquante. Elles sont fabriquées à partir de patates douces fraîches, avec une valeur nutritive élevée.

Les chips sont souvent préparées en les faisant frémir dans l'huile ou en les cuisant au four, ce qui offre une alternative plus saine et délicieuse aux chips de pommes de terre classiques.

GARI DE PATATE DOUCE

Le gari de patate douce a une texture granuleuse et légèrement croquante. De couleur jaune orangé, blanche ou rouge selon le cas (dépend de la couleur de la patate douce), il a une saveur douce et légèrement sucrée. Comme il est fait à partir de patates douces 100% naturelles, il est riche en nutriments tels que les vitamines, les minéraux et les fibres.

Le gari de patate douce est une innovation intéressante qui offre une alternative au gari traditionnel à base de manioc.

Le gari de patate douce est une solution pour ceux qui ont une intolérance aux dérivés du manioc. Mais le produit est actuellement très peu connu sur le marché.

PAIN A LA PATATE DOUCE

Le pain à la patate douce est fabriqué à partir de la farine de patate de douce qui est riche en antioxydants et permet d'assurer le bon fonctionnement global de l'organisme. Ces antioxydants protègent les organes du stress oxydatif et luttent contre le vieillissement cellulaire. Le pain est riche en fibres alimentaires, qui favorisent la perte de poids et assurent une bonne digestion.

CONFITURE DE PATATE DOUCE

Les confitures étaient, dans le passé, le moyen privilégié pour conserver les fruits les plus fragiles après la récolte.

La confiture est un gel obtenu par cuisson de fruits avec du sucre. Elle a un goût doux et onctueux. La patate douce apporte une texture veloutée et dense. La confiture peut être utilisée pour agrémenter des beignets, des tartines, les yaourts nature, etc.

PÂTES DE PATATE DOUCE

Les pâtes alimentaires sont des aliments fabriqués généralement à partir d'un mélange pétri de farine, d'eau et éventuellement d'œuf et de sel. Riche en antioxydants, les pâtes alimentaires à base de patate douce permettent d'assurer le bon fonctionnement global de l'organisme. Elles sont une alternative délicieuse et nutritive aux pâtes traditionnelles.

FEUILLES DE PATATE DOUCE

Les feuilles de patate douce peuvent se consommer comme des épinards. Elles constituent un aliment sain, source de vitamines A et C. Les feuilles de la patate douce sont très consommées en Chine, en Thaïlande et en Afrique. Elles sont plus riches en protéines, bêta-carotène, calcium, phosphore, fer et vitamine C que l'épinard.

Dans le Pacifique Sud, on prépare les jeunes feuilles en les faisant bouillir rapidement dans un peu d'eau. Elles sont alors servies avec un corps gras (beurre ou lait de coco) ou incorporées à des soupes. Elles peuvent aussi être frites dans de l'huile en ajoutant oignon et ail pour relever le goût.



IV- DEFIS ET PERSPECTIVES DE DEVELOPPEMENT DE LA FILERE

Aujourd'hui, la filière patate douce fait face à quelques défis qui entravent son essor et qu'il faut relever. Du côté de la recherche, il est démontré que le tubercule regorge une quantité importante d'eau qui accélère sa décomposition. Ainsi, la recherche doit travailler à développer les nouvelles variétés ayant un cycle de vie plus long mais également adaptées aux conditions climatiques locales et aux besoins du marché. Ces recherches doivent par ailleurs, inclure des approches de post-récolte pour optimiser le stockage et réduire les pertes.

La culture de la patate douce au Bénin bénéficie de l'intérêt croissant pour des variétés biofortifiées, riches en vitamine A, dans le cadre des programmes de lutte contre la malnutrition.
Ces variétés, développées avec l'appui d'organisations internationales, sont progressivement adoptées par les agriculteurs locaux. Elles méritent d'être vulgarisées.

La filière a besoin également d'être organisée, tant au niveau du maillon que de la transformation.

Les efforts pour améliorer la chaîne de valeur de la patate douce, tels que la transformation et le conditionnement, pourraient à l'avenir stimuler un commerce plus formalisé, tant au niveau national qu'international. L'exportation de produits transformés à base de patate douce pourrait devenir une source de revenus supplémentaire pour les agriculteurs et les entrepreneurs béninois. Une attention particulière doit être portée à la normalisation et au conditionnement des produits transformés pour répondre aux exigences des marchés d'exportation.

En ce qui concerne le financement, il y a lieu de mettre en place un mécanisme adapté pour accompagner les acteurs qui prennent la décision d'investir dans cette filière.

Malgré ces défis, la filière patate douce au Bénin dispose d'un potentiel considérable pour devenir une véritable source de croissance économique et de sécurité alimentaire. En intégrant davantage les innovations technologiques et le renforcement des capacités des acteurs locaux, la patate douce pourrait jouer un rôle clé dans la diversification des revenus agricoles. Par ailleurs, une collaboration étroite entre les parties prenantes, notamment les gouvernements, les organisations internationales, et le secteur privé, est indispensable pour transformer ces ambitions en réalité.







EQUIPE DE REALISATION

ELU REFERENT OCIS-BENIN
Vice-Président Kamilou Arouna

DIRECTEUR DE PUBLICATION
Raymond ADJAKPA ABILE

EQUIPE TECHNIQUE
Hyppolyte Dodji KOUKOU
Coordonnateur OCIS-CCI BENIN

Liliane JOHNSON
Pôle Economique

Elodie KOUELO
Pôle Statistique

Cellia AKINHOLA AMOUSSOUGBO
Pôle information - Spécialiste Genre et RSE

Lucien DJOSSOU
Base de données des entreprises

CONSEIL SCIENTIFIQUE
Sous la présidence du
Professeur Albert Nledji HONLONKOU

MAQUETTE ET MISE EN PAGE
Cellule de communication de
la CCI Bénin

Reproduction autorisée à la
condition expresse de mentionner
la source


CCI
DÉVELOPPEMENT
CCI EXPERT
AHILIDO 2.0
OBSERVATOIRE
CCI
CCI
FORMATION
CCI
CROISSANCE
CCI
QUALITÉ
Au service
des Entreprises