

LES PRODUITS DE RECHERCHE DU FOFIFA PROPOSES AUX INDUSTRIELS



A l'occasion de ses 60 années d'existence, le Syndicat des Industries de Madagascar (SIM), en partenariat avec l'Agence Première ligne, a organisé la 4^e édition du Salon de l'Industrie de Madagascar les 21, 22, 23 et 24 juin 2018 à l'Espace Forello Expo à Tanjombato. Cet événement économique d'envergure, placé sous le thème « Malagasy ny Antsika » a pour objet de promouvoir les produits « Vita Malagasy » ou « Made in Madagascar ». Dans cette optique, il s'agit de démontrer le savoir-faire Malagasy auprès des

consommateurs locaux et internationaux et d'affirmer la capacité de différents producteurs de différents secteurs à répondre aux multiples demandes des consommateurs.

L'occasion s'est présentée pour le FOFIFA de faire connaître aux opérateurs ses différents produits de recherche qui n'ont pas manqué d'intéresser les industriels entre autres :

- la farine de manioc de qualité proposée dans la boulangerie, la viennoiserie,
- les nouvelles variétés performantes de haricot et la farine infantile de haricot en protéines, vitamines, glucides et éléments minéraux, et les biscuits et cookies à base de farine produit en collaboration avec la Société PROFIT
- Le riz parfumé, proposé à l'exportation dont les caractéristiques rappellent celles du riz Basmati
- le nouveau café RATELO fruité franc aux saveurs d'orange, prisée par les amateurs de bon café, une exclusivité malagasy, un café hybride issues du croisements de trois caféiers le *Café Canephora*, le *Café Eugenioïdes* et le *Café Arabica*,
- les supergranules d'urée utilisées au mieux en placement profond pour la fertilisation des rizières irriguées. Ces granules sont obtenues par compression mécanique de l'urée ordinaire. Comparée à l'épandage de l'urée à la volée, la technique est plus efficace car elle assure une meilleure utilisation de l'azote par la plante et diminue ainsi sensiblement les pertes d'azote dans l'air et dans l'eau, ce qui permet de réaliser des gains de rendements de 15 – 25% et réduit la quantité d'urée ordinaire utilisée à environ 40%.
- La nouvelle variété de riz adaptées aux conditions agroécologiques des régions de Madagascar adaptées au changement climatique à l'exemple de FOFIFA 183, FOFIFA 184 NERICA 4 pour Les Hauts Plateaux.
- Les huiles essentielles, et les graines de Tsiperifery, poivre de sauvage de Madagascar proposées à l'exportation, des produits de recherche du Département de Recherches Forestières et Gestion des Ressources naturelles





Supergranules d'Urée, variété de riz : riz parfumé, Variété de riz rouge Maromila, Variété de riz rouge Manjamena, Variété de riz irrigué X365... (Département de Recherches Riricoles)



*Variété de haricots, cookies à base de farine de haricot, (Département de Recherches Agronomiques)
Café« Ratelo » (Département de Recherches Aronomiques)*



Boutures et graines de Tsiperifery, Huiles essentielles (Département de Recherches Forestières et Gestion des Ressources Naturelles)



Farine de manioc de haute qualité (Département de Recherches Technologiques)



Cake et viennoiserie à base de farine de manioc de haute qualité

60^{ème} ANNIVERSAIRE DU SYNDICAT DES INDUSTRIES DE MADAGASCAR

PREMIERE EDITION DU NUIT DE L'INNOVATION SCIENTIFIQUE (NISMA)

LA TROPHEE FREDY RAJAONERA AU FOFIFA



La première édition du NISMA ou La Nuit de l'Innovation Scientifique (NISMA) organisée par le Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche Scientifique et la Coopération Franco-Malgache, s'est tenue dans le cadre du Salon de l'Industrie 2018 à l'occasion de la célébration du 60^{ème} anniversaire du Syndicat des Industries à Madagascar.

Le Salon de l'Industrie de Madagascar a eu lieu du 21 au 24 juin 2018 au Parc des Expositions FORELLO Tanjombato. Quatre thématiques ont été choisies pour présenter le stand dédié à la Recherche Scientifique et l'Enseignement Supérieur à savoir : l'agro-industrie, l'agroalimentaire, l'environnement-santé-bien-être et la technologie. Au total 21 participants ont présenté au grand public des produits de recherche qualifiés de pertinents et tout à fait innovants. Des maquettes, des prototypes ou des échantillons ont été mises en avant pour valoriser les produits de recherche susceptible d'intéresser les investisseurs potentiels.

La NISMA s'est donnée pour objectif de rapprocher les chercheurs et les opérateurs économiques de telles sortes que les résultats de recherches puissent être exploités à grande échelle pour répondre au mieux aux besoins de la population. Le Syndicat des Industries de Madagascar a marqué cet évènement par la remise de trophées à trois institutions de recherche qui se sont démarquées à cette occasion, notamment le Centre National de Recherche Appliquée au Développement Rural (FOFIFA), l'Institut National des Sciences Nucléaires (INSTN) et l'École Doctorale de l'Ingénierie et Géosciences(INGE).

Le FOFIFA a brillé en remportant la trophée « Fredy Rajaonera » lors de la manifestation scientifique.

Les présentations du FOFIFA au cours du NISMA

Chercheurs	Thèmes et Expositions de posters et produits
Pr Jean Jacques RAKOTOMALALA Chercheur Généticien au Département de Recherches Agronomiques	Le nouveau Café RATELO : Caféier hybride issu de croisements entre <i>Café Canephora</i> , <i>Café Eugenioïdes</i> et <i>Café Arabica</i> .
Dr Tsirinirina Donnah RAZAFINARIVO Chercheur en Nutrition Animale Laboratoire de Chimie Nutrition et Alimentation Animale Département de Recherches Zootechniques, Vétérinaires et Piscicoles	Graines d'amarante et de mucuna, des ressources non conventionnelles et innovantes à exploiter en alimentation animale - 7 variétés de Mucuna - Epis d'Amarante
RAZAFINDRAKOTOMAMONJY Andrianantenaina Chercheur Entomologiste Département de Recherches Agronomiques	Invasion acridienne Le produit insecticide SP9 pour la promotion de la lutte biologique



*Présentation de « l'Amarante » et du « Mucuna » par :
Docteur RAZAFINARIVO
Tsiniririna Donnah (DRZVP)*



*Présentation du nouveau « Café Ratelo » par :
Professeur RAKOTOMALALA
Jean Jacques - Enseignant Chercheur
Généticien (DRA)*



*Présentation du produit biologique «SP9 » proposé pour la lutte contre l'invasion acridienne par :
Mr RAZAFINDRAKOTOMAMONJY
Andrianantenaina - Chercheur*

EPIS D'AMARANTHE

