

CURRICULUM VITAE

1. Etat Civil

Nom : YAPI
Prénoms : Yapi Eric
Date et lieu de naissance : 05 Mars 1983 à Abié S/P AGOU
Nationalité : Ivoirienne
Adresse : 01 BP 1740 Abidjan 01
Contacts : +225 0708273548 / 0596112408
Emails : yapsoneric@yahoo.fr / eric.yapi@cnra.ci



2- Profil

Je suis titulaire d'une thèse unique de Doctorat en Sciences et Technologies des Aliments de l'Université NANGUI ABROGOUA option **Microbiologie et Biotechnologie des Aliments** depuis 2019. J'ai intégré depuis 2020 le programme Conservation et Transformation des Produits Agricoles (CTPA) du Centre National de Recherche Agronomique (CNRA) en tant que chercheur. Depuis lors, j'effectue des travaux sur la conservation à l'aide de biopesticides bactériens des produits agricoles, leur transformation, leurs caractérisations physico-chimique, nutritionnelle et sensorielle. La principale des activités de recherche repose sur l'analyse sensorielle du cacao. Ainsi, je participe à l'analyse aromatique, physique et sensorielle des masses de cacao issues des anciens et nouveaux hybrides et clones mis au point par le CNRA et, qui viennent également des coopératives agricoles. Cette analyse du cacao est faite en collaboration avec World Cocoa Foundation (WCF) et des partenaires chocolatiers tels que Mendelez, Guittard et John à travers des conférences call. La formation des acteurs de la filière cacao tant au niveau des bonnes pratiques post-récolte pour l'obtention de fèves marchandes de bonne qualité qu'au niveau de la connaissance des attributs physiques, aromatiques et sensoriels du cacao fait partie de notre devoir. A cet effet, je suis membre du panel de dégustation du cacao du Laboratoire d'Analyse Sensorielle (LAS) du CNRA, qui est un laboratoire à l'image de celui du CRIC qu Ghana et, je participe également aux activités de terrains pour les activités de récolte et post-récolte du cacao. Des activités de recherche sont également conduites sur des nouvelles variétés de manioc du CNRA dans la production de l'*attiéké*, du *placali* à travers le projet PDC2V (Projet de Développement des Chaines de Valeur des Vivriers) et, du plantain pour la production de l'aloco, des chips et de la banane bouillie à travers le projet RTB Breeding. Quant à l'igname, des analyses portent sur les caractères biophysiques, les traits organoleptiques et les seuils d'acceptabilité de l'igname pilée par les populations. Ces travaux sont réalisés en collaboration avec le CIRAD à travers les projets RTB Breeding et AfricaYam.. Ma contribution scientifique dans le domaine agricole est traduite par la publication de 8 articles scientifiques.

3. Expérience professionnelle

En tant que chercheur (Chargé de Recherche CAMES), je contribue à la réalisation de plusieurs activités à travers des projets de recherche :

- Collaboration avec le programme Cacao, le FIRCA et des partenaires internationaux (WCF, Mendelez, Guittard, Jones...) à la caractérisation physique, aromatique et sensorielle des hybrides et clones de cacao du CNRA et de certaines coopératives agricoles en Côte d'Ivoire ;
- Membre du panel de dégustation des masses de cacao du Laboratoire d'Analyse Sensorielle (LAS) ;
- Formateur sur les techniques post-récoltes des produits agricoles,

- Collaboration avec le FIRCA pour la caractérisation biochimique et sensorielle des géotypes de café Robusta, Arabusta et Congrusta ;
- Collaboration avec le programme Plantes à Racines et Tubercules (PRT) pour l'extraction de variétés de manioc améliorées aptes à faire l'attiéké et le placali. Cette extraction est basée sur la corrélation entre les attributs physico-chimique, nutritif du manioc frais et les caractéristiques sensorielles des mets locaux à base de manioc à travers le projet PDC2V ;
- Collaboration avec le CIRAD, l'UNA et le programme PRT à l'extraction des géotypes d'igname aptes à la production du foutou igname sur la base des caractéristiques sensorielle, texturale et biochimique à travers le projet RTB Breeding ;
- Collaboration avec le programme Plantain Banane Ananas (PBA) et le CIRAD pour l'extraction de géotypes de plantain aptes à la production de l'aloco en se basant sur les corrélations entre les tests consommateurs et de dégustation, les mesures texturales et les analyses biochimiques des géotypes de plantain ;

4. Education et Diplômes

- Janvier 2019** : **Doctorat Unique en Sciences et Technologie des Aliments**, Option : Microbiologie et Biotechnologie des Aliments, Université NANGUI ABROGOUA, Abidjan, Côte d'Ivoire
- 2012 – 2013** : **Master des Sciences et Technologie des Aliments**, Spécialité : Microbiologie des Aliments Université NANGUI ABROGOUA, Abidjan, Côte d'Ivoire
- Novembre 2008** : **Maitrise des Sciences et Technologie des Aliments**, Option : Microbiologie Université Abobo-Adjamé, Abidjan, Côte d'Ivoire
- Novembre 2006** : **Licence des Sciences et Technologie des Aliments**, Option : Microbiologie Université Abobo-Adjamé, Abidjan, Côte d'Ivoire
- Novembre 2005** : **Diplôme d'Etudes Universitaires Générales (DEUG)**, Université Abobo-Adjamé, Abidjan, Côte d'Ivoire
- Juillet 2002** : **Baccalauréat de l'Enseignement du Second Degré Série C**, Lycée Classique d'Abidjan, Abidjan / Côte d'Ivoire

5. Domaines de compétence

Conservation des produits Agricoles, Qualité des produits agricoles, Transformation des produits agricoles

6. Missions et Formations

➤ Missions

- 6 Septembre 2021 – 17 Septembre 2021** : **Objet** : Diagnostic du procédé de transformation des variétés de manioc en attiéké et conduite de tests consommateurs
(Mission à Bouaké)
- 16 Novembre 2021 – 20 Novembre 2021** : **Objet** : Caractérisation aux plans technologique et sensoriel de certains hybrides et clones de cacao présentant des paramètres sensoriels particuliers
(Mission à Divo)
- 12 Septembre 2022 – 17 Septembre 2022** : **Objet** : Test de démonstration des nouveaux clones de manioc biofortifiés en milieu paysan à Yamoussoukro (Amonkro)
(Mission Yamoussoukro, Amonkro)

➤ Formations reçues

- 03 Février 2022** : Atelier de formation sur le logiciel Zotero, Direction Générale du CNRA, Abidjan, Côte d'Ivoire.
- 7 Mars 2022 – 11 Mars 2022** : Atelier de formation en ligne par le CORAF, **Thème** : Plaidoyer et mobilisation des ressources pour la recherche agricole en Afrique.
- 17 Mars 2022 - 18 Mars 2022** : Atelier de formation sur la GAR, **Thème** : Utilisation de la Gestion Axée sur les Résultats (GAR) dans l'évaluation des activités de recherche

Formations dispensées

- 23 au 27 Octobre 2023** : Formation d'une première vague des agents du Conseil Café-Cacao sur l'initiation à l'analyse physique, sensorielle, aromatique et sanitaire du cacao
- 30 au 03 Novembre 2023** : Formation d'une deuxième vague des agents du Conseil Café-Cacao sur l'initiation à l'analyse physique, sensorielle, aromatique et sanitaire du cacao

7. Productions Scientifiques

- 1. Yapi Yapi Eric**, Alloue-Boraud W.A. Mireille, Ake M.D. Francine, Dje Koffi Marcellin (2016). Coculture of *Saccharomyces cerevisiae* C8-5 and *Candida tropicalis* C07 use for amylase production on starch products medium. : *IOSR Journal of Engineering (IOSRJEN)*, 10(6) : 41- 48 ;
- 2. Yapi Yapi Eric**, W.A.M. Alloue-Boraud, Coulibaly W. Hermann and Djè Koffi Marcellin (2018). Enhancement of α -Glucosidase Production by *Saccharomyces cerevisiae* C8-5 and *Candida tropicalis* C0-7, Two Yeast Strains Isolated from Tchapalo, a Traditional Sorghum Beer of Côte d'Ivoire. *International Journal of Current Microbiology and Applied Sciences*, 7(12) : 3317-3330 ;
- 3. Eric Y. Yapi**, Fulgence Y. Koffi, Zoumana Ouattara & Mireille W.A. Alloue-Boraud (2021). Biocontrol fungal diseases of zucchini (*Cucurbita pepo* ssp) in Côte d'Ivoire by *Pseudomonas fluorescens* F19. *Cogent Food and Agriculture* 7:1, 12p ;

4. **YAPI Yapi Eric**, LOUIS Ban Koffi, ALLOUE-BORAUW Wazé Aimée Mireille (2021). Biopesticides and sustainable agriculture : an overview. *Microbiology and Nature*, 2(1) : 168-184 ;

5. Kouamé Kohi Alfred, **Yapi Yapi Eric**, N'Cho Mathias, Bouatenin Koffi Maïzan Jean-Paul, Coulibaly Wahauwouélé Hermann, W.A.Mireille Alloue-Boraud & Djé Koffi Marcellin (2021). Effects of bacterial biopesticides on some physicochemical biochemical characteristics mango Juice. *Cogent Food & Agriculture*, 6(1), 12p ;

6. Ebah-Djedji Catherine, Kouakou Christelle Marina, **Yapi Yapi Eric**, Gbogouri Grodji Albarin (2021). Nutritional and antioxidant potential of « ATTIÉKÉ » (Cassava semolina) enriched with soybean. *International Journal of Food Science and Nutrition*, 6(6) : 1-9 ;

7. KOFFI Yao Fulgence, TRAORE Moumouny, **YAPI Yapi Eric**, Louis BAN KOFFI, Camelia DIGUTA, Mireille W.A. ALLOUE-BORAUW, Florentina MATEI (2021). Biocontrol of Post-harvest Fungal Diseases of Pineapple (*Ananas comosus* L.) Using Bacterial Biopesticides. *American Journal of Microbiological Research*, 9(2) : 34-43

8. N'Goran-Haddad Evelyne Patricia Abo, Adiko Cho Evelyne, **Yapi Yapi Eric**, Deffan Khando Prudence, Bouatene Djakalia, Ebah Djedji Bomoh Catherine (2022). Physico-Chemical and Sensory Evaluation of Attoupkou from Cassava Varieties with Colored Flesh. *South Asian Research Journal of Biology and Applied Biosciences*, 4(5) : 8p

9. N'Nan A. Sylvie Diby., Kahndo Prudence Deffan., Laurent Adinsi., Aurélie Bechoff., Alban Landry Kanon., Alexandre Bouniol., **Yapi Eric Yapi.**, Zoé Deuscher., Christophe Bugaud., Boni N'Zué and Catherine Bomoh Ebah Djedji (2024). Use of sensory and physico-chemical parameters to understand consumer perception of attiéké, a fermented cassava product. *Journal of The Science of Food and Agriculture*, 104: 4596–4605

10. Hermann Antonin KOUASSI, Tatiana Anne-Marie BEUGRE, **Eric Yapi YAPI**, Patricia N'GORAN HADDAD, Prudence Kahndo DEFFAN, N'Nan Affoue Sylvie DIBY, Cho Evelyne Judicaël R. ADIKO, Nelly FORESTIER-CHIRON, Christophe BUGAUD, Catherine Bomoh EBAH DJEDJI, Didier MBEGUIE-A-MBEGUIE, (2023). Sensory Evaluation of Fried Plantain (Aloco), Biophysical Characterization of Quality Traits, WP2. Abidjan, Côte d'Ivoire: RTBfoods Laboratory Standard Operating Procedure, 20 p. <https://doi.org/10.18167/agritrop/00709>

8. Langues parlées et écrites

- Français : Très bien
- Anglais : moyen

Personnes Ressources :

- Pr. BORAUW-ALLOUE W. Aimée Mireille, 0749544846, boraudamireille@gmail.com

- Dr SESS-TCHOTCH Axel Didier, 0708271763, didaxel@yahoo.fr

Certifié Sincère

YAPI Yapi Eric