



Food and Agriculture  
Organization of the  
United Nations



NORWEGIAN MINISTRY  
OF FOREIGN AFFAIRS

## Développement d'une stratégie de réduction de pertes alimentaires en faveur des petits producteurs en Afrique

### Phase 1 : Atelier régional d'échange d'expériences des initiatives de réduction des pertes après récolte

### Futuris Hôtel, Douala

7-9 juin, 2016

- Objectifs:
1. Mieux comprendre les causes des pertes de produits alimentaires, leur ampleur et leur impact socio-économique.
  2. Identifier des stratégies et des solutions pratiques pour réduire les pertes de produits alimentaires
  3. S'accorder sur les prochaines étapes pour développer un programme de réduction des pertes de produits alimentaires

<b>Jour 1</b>		
<b>Mardi, le 7 juin 2016</b>		
<b>Inscription</b>		
08:00- 08:30	Inscription des participants	
<b>Remarques d'ouverture et présentation</b>		
09:00-09:15	Représentant de la FAO au Cameroun	Mai Moussa Abari (ou son représentant)
09:15-09:45	Ouverture officielle par le Représentant du Ministère de l'Agriculture et du Développement Rural du Cameroun	
09:45-10:00	Photo de groupe et interviews	
10:00-10:15	Pause-café / thé, Photo de groupe, Interviews	
<b>Initiative globale sur les pertes et gaspillage des produits alimentaires</b>		
10:15-11:15	Initiative globale sur les pertes et le gaspillage de produits alimentaires : aperçu général	
	Réduction des pertes de produits alimentaires en	

	Afrique : le rôle de la FAO <b>Questions et réponses</b>	
11:15-11:45	La Communauté de praticiens sur la réduction des pertes de produits alimentaires <ul style="list-style-type: none"> <li>• Comment ça marche ?</li> <li>• Comment puis-je en bénéficier ?</li> </ul>	Mireille Totobesola, FAO
	<b>Expériences par pays</b>	
11:45-12:45	<b>Cameroun</b> – les expériences dans la réduction des pertes des produits agricoles  <b>Questions et réponses</b>	Emmanuel Tolly, / Prof. Ndjouenkeu Robert (consultants FAO) / Felicitas Atanga
13:00-14:00	Déjeuner	
14:00-14:30	L'expérience de la réduction des pertes de poisson fumé et séché en Afrique	Yvette Diei Ouadi, FAO
14:30-15:30	<b>Travail de groupe:</b> Participants organisés en groupes, soit par pays, soit par spéculation.  Les termes de référence des travaux seront présentés et discutés avec les groupes	Facilitateur
15:30-16:00	Pause-café	
16:00-18:00	Suite des travaux de groupe	
18:30-20:30	Réception et réseautage	

<b>Jour 2</b>		
<b>Mercredi, le 8 juin, 2016</b>		
<b>Visite de terrain</b>		
08:30-13:00	Visites de terrain d'infrastructures de réduction des pertes de produits alimentaires : les poissons et produits horticoles  Départ de l'hôtel en bus	FAO Cameroun
13:00-14:00	Déjeuner	
<b>Les points clés de visites de terrain</b>		
14:00-15:30	Principales observations : succès, défis et recommandations pour les interventions en cours et futures  Discussion en plénière	Facilitateur
15:30-16:00	Pause-café	
<b>Expériences nationales</b>		
16:00-17:30	Poursuite des travaux de groupe	Facilitateur
17:30	Fin Jour 2	

Jour 3

Jeudi, le 9 juin, 2016

**Partage des expériences et des propositions des pays**

08:30-10:30	Partage des expériences et des propositions des pays : Présentation des résultats des travaux de groupe  <b>Questions et réponses</b>	Facilitateur
10:30-11:00	Pause-café	
11:00-12:30	Partage des expériences et des propositions des pays : Présentation des résultats des travaux de groupes  <b>Questions et réponses</b>	Facilitateur
12:30-13:30	Déjeuner	
<b>Messages clés et prochaines étapes</b>		
13:30-14:30	Information basée sur les expériences par pays / produits  Actions suggérées pour la réduction des pertes de produits alimentaires en phase avec les objectifs de réduction des pertes de produits alimentaires dans le cadre de la Déclaration de Malabo  <b>Questions et réponses</b>	Facilitateur
14:30-15:00	Derniers commentaires et prochaines étapes	FAO
15:00-15:30	Clôture de l'atelier	FAO Cameroun
15:30-16:00	Pause-café	