



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

«L'expérience de la réduction des pertes de poisson fumé et séché en Afrique»

YVETTE DIEI OUADI

**ORGANISATION DES NATIONS UNIES POUR
L'ALIMENTATION ET L'AGRICULTURE**

INTRODUCTION

- Méthodes de transformation les plus répandues en pêche artisanale en Afrique
 - Une pêche qui procure au moins **2/3 du poisson destiné à la consommation humaine directe et 90% d'emplois du secteur en Afrique**
 - Moyens d'existence de couches vulnérables de la population, **les femmes qui constituent la grande majorité** des travailleurs en aval de pêche
- Contribution significative à la sécurité alimentaire & Nutrit
 - Conservation, régularité d'approvisionnement, sur une bonne période de l'année>>>> 6 mois de durée limite d'utilisation optimale
 - Transport longue distance vers les consommateurs loin des centres majeurs d'approvisionnement
 - Echanges/Troc avec d'autres denrées alimentaires

INTRODUCTION

- Contraintes structurelles majeures
- Pertes encourues le long de la chaîne, souvent techniques de “récupération” d’un poisson de qualité entamée
- Multiplicité d’engins de pêche, d’outils de manutention et mesure, opérations dispersées géographiquement, caractère informel
- Difficile à prévenir ou réduire efficacement sans une approche systématique

INITIATIVES POUR CARACTERISER CES PERTES

Réduire ces pertes impose un degré de priorisation permettant de s'attaquer aux pertes significatives

1. Efforts collaboratifs depuis 1995
2. Méthodologie d'évaluation des pertes après capture (EPAC) en pêche artisanale validée en 2008/Afrique au sud du Sahara

Leur ampleur, impacts/Situation de référence fiable?

Quelles sont les pertes prioritaires, les étapes critiques pour focaliser les efforts de réduction?

- ❖ Impact positif que cela pourrait procurer de manière pérenne
- ❖ Utilisation rationnelle des ressources disponibles/allouées

Comment jauger l'efficacité des interventions de réduction?

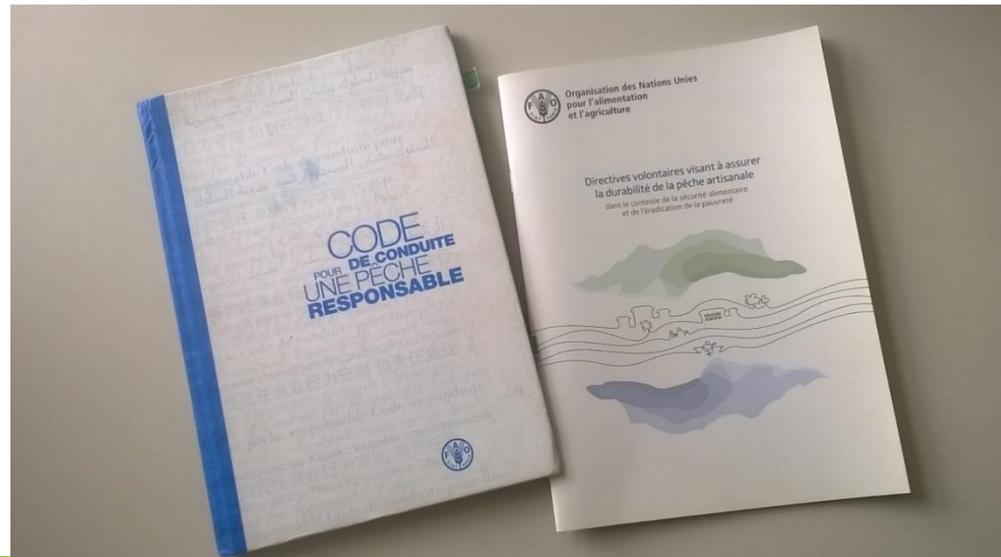
- ❖ Suivi d'étapes des interventions conduites
- ❖ Actions correctives nécessaires à l'atteinte de la cible (exemple de l'engagement de Malabo 2014: 50% de réduction en 2025.)

INITIATIVES POUR CARACTERISER CES PERTES

- Renforcement de capacité des acteurs publics et privés pour une meilleure compréhension de la problématique
- Aptitude à intégrer la transdisciplinarité des pertes dans les interventions de réduction

ABORDER LA REDUCTION DES PERTES POST-CAPTURE DU POISSON SECHE ET FUME DANS UNE PERSPECTIVE CHAINE DE VALEUR DURABLE

- Droit du consommateur à l'accès régulier à un aliment sain et nutritif
- Des revenus qui soutiennent l'effort de prévention ou réduction des pertes par les acteurs de la chaîne de valeur
- Conditions décentes de travail des acteurs
- Nécessaires durabilité des ressources naturelles et protection environnementale



Interventions technologiques couplées à
d'autres interventions selon les résultats des EPAC



ABORDER LA REDUCTION DES PERTES POST-CAPTURE DU POISSON SECHE ET FUME DANS UNE PERSPECTIVE CHAINE DE VALEUR DURABLE



Interventions centrées sur le respect de trois exigences:

- Température/chaine de froid
- Rapidité des opérations
- Hygiène



ABORDER LA REDUCTION DES PERTES POST-CAPTURE DU POISSON SECHE ET FUME DANS UNE PERSPECTIVE CHAINE DE VALEUR DURABLE

1. Cas du séchage sur claies surélevées



Introduction dans le Lac Tanganyika: Réduction de près de 75% des pertes post-capture liées au procédé de séchage

- Session de séchage plus courte: 6-8 heures au soleil contre des jours à même le sol ou sur claie mal conçue
- Produit hors de portée des prédateurs, Meilleur contrôle de cargaisons par temps pluvieux
- Qualité du produit gratifiée par un consommateur plus soucieux. Ex au Burundi du Ndgagala séché sur claies : **9,000 fbu/kg** contre **4,000 fbu** (séché à même le sol) en 2012

ABORDER LA REDUCTION DES PERTES POST-CAPTURE DU POISSON SECHE ET FUME DANS UNE PERSPECTIVE CHAINE DE VALEUR DURABLE

2. Introduction du système FAO-Thiaroye de Transformation (FTT-Thiaroye) en Afrique pour l'amélioration du fumage

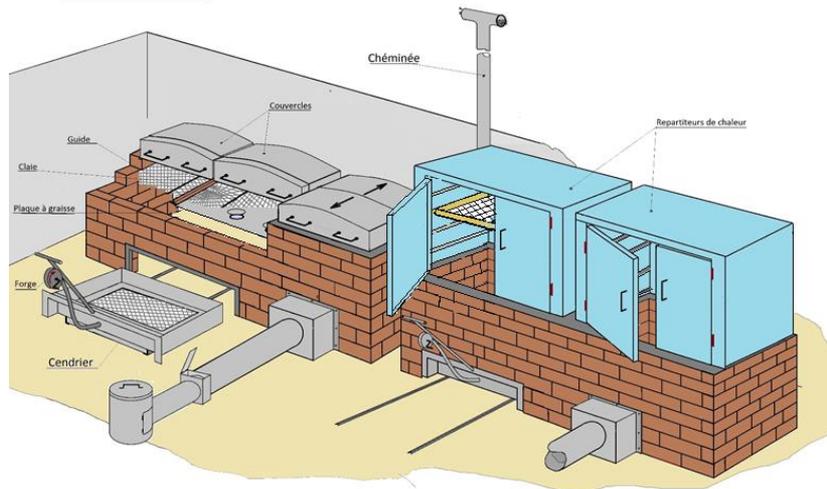
- Processus guidé à l'origine par des objectifs d'accès au marché international
- Satisfait des exigences réglementaires de l'Union Européenne, un marché crucial pour les pays Africains
 - Devises étrangères
- 2005, des alertes sanitaires (**hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAPs/cancérogènes!)**) des produits de pêche fumés destinés à ce marché

Ex. de la Côte d'Ivoire: Pertes estimées à 1,6 millions \$EU entre 2006 et 2011

- Auto-suspension d'exportation suite aux alertes concernant les unités de production de poisson fumé>>>**conséquences sociales**



FOUR AMELIORE





Organisation des Nations Unies
pour l'alimentation
et l'agriculture



Guide de réalisation et d'utilisation

La technique
FAO-Thiaroye
de transformation
(FTT-Thiaroye)



Food and Agriculture
Organization of the
United Nations



Guide for developing and using

The FAO-Thiaroye
Processing Technique
(FTT-Thiaroye)





ABORDER LA REDUCTION DES PERTES POST-CAPTURE DU POISSON SECHE ET FUME DANS UNE PERSPECTIVE CHAINE DE VALEUR DURABLE

- Corriger les lacunes des fours populaires les plus améliorés (Altona, Banda, Chorkor), pour un **meilleur rendement**, des **produits sains, avec un lustre attrayant**
 - ❖ HAPs largement en dessous des limites réglementaires; qualité du produit, moindre consommation de combustible, temps de fumage réduit, etc.



ABORDER LA REDUCTION DES PERTES POST-CAPTURE DU POISSON SECHE ET FUME DANS UNE PERSPECTIVE CHAINE DE VALEUR DURABLE

- FTT-Thiaroye adopté par les unités à moyenne échelle depuis 2011

Retour rapide sur investissement pour la filière de l'exportation



- ❖ Valeur monétaire unitaire du produit fini sur le marché européen et nord-américain
- ❖ Pas de coûts de non conformité

ABORDER LA REDUCTION DES PERTES POST-CAPTURE DU POISSON SECHE ET FUME DANS UNE PERSPECTIVE CHAINE DE VALEUR DURABLE

- Processus d'introduction du FTT-Thiaroye initié en 2013 en pêche artisanale/unités approvisionnant le marché national et régional
- Données indicatives du coût pour un modèle complet double compartiment, 400kg/cycle: \$1,500-2,500. Varie selon le pays/la zone géographique
 - ❖ *Coûts des matériaux locaux*
 - ❖ *Expertise/savoir-faire disponible localement*
 - ❖ *Accessoires pour une nouvelle trame de four ou sont à adapter sur un four existant.*
 - ❖ *Assistance financière*
 - ❖ *Mesures d'accompagnement: renforcement de la capacité de gestion/entrepreneuriale, publicité, sensibilisation*
 - ❖ *Consommateurs soucieux de leur santé et prêts à récompenser les efforts de bonnes pratiques*

•Emploi décent: Moindre pénibilité, pas d'exposition aux fumées et à la chaleur



ABORDER LA REDUCTION DES PERTES POST-CAPTURE DU POISSON SECHE ET FUME DANS UNE PERSPECTIVE CHAINE DE VALEUR DURABLE

- Stockage/entreposage de produits finis
- Opportunités de diversification de revenus avec la valorisation d'espèces de poisson à faible valeur



ABORDER LA REDUCTION DES PERTES POST-CAPTURE DU POISSON SECHE ET FUME DANS UNE PERSPECTIVE CHAINE DE VALEUR DURABLE

- Fonction de séchage mécanique du poisson comparée au séchage en plein air



- Pas de contamination par les matières étrangères/pollution atmosphérique
- Processus non tributaire des aléas climatiques, donc pertes post-capture réduites durant les saisons pluvieuses ou par temps nuageux
- Processus plus rapide, en utilisant moins d'espace

ABORDER LA REDUCTION DES PERTES POST-CAPTURE DU POISSON SECHE ET FUME DANS UNE PERSPECTIVE CHAINE DE VALEUR DURABLE

3. EXPERIENCE AVEC APPUI A LA COMMERCIALISATION Etude de marché, appui logistique, etc.



ABORDER LA REDUCTION DES PERTES POST-CAPTURE DU POISSON SECHE ET FUME DANS UNE PERSPECTIVE CHAINE DE VALEUR DURABLE

4. Travaux en cours en Afrique de l'ouest

• ETUDES ANALYTIQUES POUR ÉTAYER L' ADOPTION DE BONNES PRATIQUES

- ❖ éclairer le choix et l'utilisation de combustibles, de conditionnements et emballages
- ❖ évaluation de l'exposition des acteurs et les riverains aux effets de la fumée
- ❖ évaluation des effets environnementaux du fumage



cacao

13/10/2015 15:38



samba

13/10/2015 15:53



13/10/2015 15:55



13/10/2015 15:56



palétuvier



BOIS ROUGE



Café



HEVEAS



BOIS AKPA

13/10/2015 16:11





APPUI AU DEVELOPPEMENT DE STRATEGIES DE REDUCTION DES PERTES, REGLEMENTATION ET NORMES



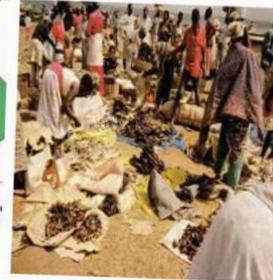
Organisation des Nations Unies
pour l'alimentation
et l'agriculture

FIPM/C1122 (Fr)

FAO
Circulaire sur les
pêches et l'aquaculture

ISBN 978-92-51-04453-5

STRATEGIE POUR DES CHAINES POST-CAPTURE DE PECHE ET
D'AQUACULTURE ET L'AMELIORATION DU COMMERCE
REGIONAL DURABLES DANS LES PAYS RIVERAINS DU BASSIN DE
LA VOLTA



LECONS APPRISES ET PERSPECTIVE

- Autonomisation des petits opérateurs avec une réduction efficace et pérenne y compris une réplique par eux-mêmes des interventions
- L'intérêt de la réduction des pertes suscité plus aisément quand les acteurs comprennent le manque à gagner de ces pertes et les bénéfices post-capture liés à une intervention
 - Données d'évidence objective/EPAC, notamment la valeur monétaire des pertes
 - Démonstration appropriée de l'intervention
- Etroitement impliqués dans le processus d'identification et d'implémentation de solutions
- Engagement réel des autorités, surtout les collectivités décentralisées

LECONS APPRISES ET PERSPECTIVE

- Claies surélevées de séchage et FTT-Thiaroye ont été des innovations significatives dans la réduction des pertes de la décennie
- Le rôle du marché/le consommateur a été clef dans leur expansion
- FTT-Thiaroye en pêche artisanale: Documentation et communication des enjeux sociaux et environnementaux
- Outil d'intérêt pour d'autres denrées soumis au procédé similaire
 - Essais pilotes envisagés dans le fumage de la viande porcine, sur financement de la BAD en Cote d'Ivoire
 - Autres secteurs d'activité/opportunités?

**Merci pour
votre
Attention**

