

APPUI TECHNIQUE A L'ORGANISATION ET LA MISE EN ŒUVRE D'UN PROGRAMME DE FORMATION DE FORMATEURS SUR L'APPLICATION DE LA METHODOLOGIE FAO D'ANALYSE DES PERTES ALIMENTAIRES

I. CONTEXTE

La FAO estime à environ 30%, soit plus d'un milliard de tonnes, la part de la production alimentaire mondiale gaspillée ou perdue après la récolte, en raison d'une utilisation inefficace ou de l'absence des moyens de conservation. Si dans les pays industrialisés, ces pertes relèvent en grande partie du gaspillage des aliments au stade de la consommation, dans les pays en développement, notamment en Afrique subsaharienne, elles tiennent principalement aux conditions techniques de production et de stockage des aliments. De ce fait, les pertes peuvent atteindre des taux de 50% pour les produits périssables (fruits et légumes). Le couplage de cette situation avec la flambée des prix alimentaires, la croissance démographique et l'urbanisation galopante, laisse planer le spectre de la spirale faim-pauvreté-malnutrition.

Cet enjeu justifie la nécessité de mettre en œuvre des actions susceptibles d'inverser la tendance et de permettre la garantie de la sécurité alimentaire des populations. Dans cette logique, plusieurs études menées et/ou commandées par la FAO suggèrent diverses approches de prévention des pertes alimentaires fondées sur le réveil de la conscience collective à travers : (i) l'organisation d'une dynamique contractuelle tout au long de la chaîne alimentaire, depuis la production agricole jusqu'au consommateur, en passant par les systèmes de transport, de transformation et de distribution, (ii), des investissements dans les infrastructures de transport et de commercialisation et, (iii) le développement des connaissances et des capacités des acteurs de la chaîne alimentaire afin qu'ils s'approprient des pratiques garantissant la sécurité sanitaire des aliments.

Ces initiatives nécessitent la mobilisation de données et des connaissances relatives au gaspillage alimentaire dans tous les segments de la chaîne de valeur alimentaire et dans les différents espaces. Cette mobilisation de données doit se baser sur une approche cohérente et reproductible. C'est par rapport à cette exigence que la FAO a développé, dans le cadre de l'initiative « Save Food », une méthodologie d'évaluation des pertes alimentaires.

Le protocole d'accord signé entre la FAO et l'ENSAI se situe dans le cadre de cette mobilisation de données et porte sur la formation des formateurs pour l'application de la méthodologie d'analyse des pertes alimentaires.

II. OBJECTIFS DE LA FORMATION

La formation des formateurs sur l'application de la méthodologie d'analyse des pertes alimentaires s'inscrit dans l'objectif stratégique 4.2.2 de la FAO, relative au « *renforcement des capacités des organisations des secteurs publics et privés pour concevoir et mettre en œuvre des arrangements institutionnels favorisant l'inclusion et l'efficacité dans les systèmes agricoles et alimentaires* ».

Dans ce contexte, l'ENSAI a mandat pour former une vingtaine d'experts post-récolte d'Afrique Centrale et de l'Ouest sur l'application de la méthodologie FAO d'analyse des pertes alimentaires. Ces experts serviront ensuite de relais pour la diffusion de la méthodologie et la collecte d'informations destinées à alimenter la base de données Save Food sur les pertes et gaspillages alimentaires.

De manière spécifique, il s'agira de :

1. Concevoir un programme de formation en cohérence avec le document méthodologique de la FAO
2. Identifier et sélectionner, dans les pays de l'Afrique Centrale et de l'Ouest, des candidats éligibles pour la formation
3. Organiser un atelier de formation sur 5 jours
4. Évaluer les candidats formés et les classer en fonction de leur aptitude à diffuser la formation

5. Rédiger un rapport relatif à la formation

III. ACTIVITES

III.1. Contenu, programme et calendrier de la formation

Le programme de la formation est constitué par le contenu du document de méthodologie d'évaluation des pertes alimentaires de la FAO. La formation intègrera 2 phases :

- Une phase théorique portant sur le développement de la démarche d'analyse,
- Une phase pratique correspondant en une visite de terrain pour identifier des éléments de mise en œuvre pratique des concepts théoriques

Le déroulement de la formation s'articule sur les éléments séquentiels suivants :

A. Phase théorique

A.1 Introduction à l'évaluation des pertes :

- Justification de la formation
- Présentation globale du contenu du document

A.2 Dépistage des pertes

- Entretien avec les personnes ressources
- Analyse des données secondaires
- Choix raisonné des chaînes d'approvisionnement
- Caractérisation des pertes alimentaires dans les chaînes sélectionnées
- Conclusion et planification de l'étape suivante

A.3 Enquête d'évaluation des pertes

- Observation
- Entretiens
- Analyse des résultats : structure de la chaîne d'approvisionnement alimentaire (CAA) et facteurs de risques
- Rapport d'enquête

A.4 Suivi des cargaisons et échantillonnage

- Choix de la cargaison
- Unité de mesure
- Echantillonnage et suivi
- Analyse de la qualité
- Présentation des résultats

A.5 Recherche de solutions

- Causes des pertes
- Solutions aux pertes
- Stratégies pour la réduction des pertes

B. Phase pratique

- Identification d'un sous-secteur en fonction des activités les plus accessibles de la zone de formation (*à définir en accord avec la Représentation FAO en fonction du contexte de Douala, ville d'accueil de la formation*)
- Visite du sous-secteur en une ou deux étapes (dépistage des pertes, évaluation et éventuellement, analyse des solutions potentielles)

Proposition de calendrier de l'atelier de formation (cf. détail en annexe 1) :

| Activités | Jours | | | | | | |
|---|-------|---|---|---|---|---|---|
| | -1 | 1 | 2 | 2 | 4 | 5 | 6 |
| Arrivée des participants à l'atelier | | | | | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Introduction • Dépistage des pertes | | | | | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Enquête d'évaluation des pertes • Suivi des cargaison | | | | | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Suivi des cargaison (suite et fin) • Recherche des solutions | | | | | | | |
| Visite de terrain | | | | | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Synthèse de la visite de terrain • Conclusion de l'atelier • Évaluation | | | | | | | |
| Départ des participants | | | | | | | |

III.2. Identification et sélection des apprenants (critères)

Le contenu de la formation exige que les apprenants soient au moins d'un niveau Baccalauréat pour comprendre les concepts développés. Par ailleurs, ils doivent être professionnels appartenant, soit à une structure privée (entreprise, coopérative, etc.) de production, de transformation ou de distribution alimentaire, soit à une institution publique ou une ONG impliquée dans la problématique de la qualité des aliments (Ministères et composante de l'infrastructure nationale de la qualité des aliments). Par ailleurs, l'apprenant doit prouver une disponibilité à implémenter la formation dans sa structure ou dans d'autres structures alimentaires.

Ces critères seront précisés en accord avec les Représentation FAO des pays impliquée dans la formation et communiqués à l'équipe de formation (cf. fiche de candidature proposée par la FAO)

La liste des candidats retenus dans chaque pays seront communiqués à l'ENSAI au courant de la première quinzaine du mois de Mai pour achat des tickets de transport et réservation des chambres d'hôtel.

III.3. Logistique de la formation

La formation se tiendra dans un hôtel de la ville de Douala (24 apprenants, 2 encadreurs).

Deux hôtels de la ville de Douala (Noubou International Hotel et Hôtel Bano Palace), situés au quartier Akwa, en plein centre-ville, sont pour l'instant retenus par rapport aux prix pratiqués. Le choix définitif sera effectué au courant de la première quinzaine du mois de Mai, à la suite des négociations directes et en fonction de la disponibilité des établissements à appliquer les règles du système financier de l'Université de Ngaoundéré (collecte des impôts et taxes relatifs aux prestations et reversement au trésor public par les services financiers de l'Université).

L'ENSAI mobilisera, au besoin, la logistique de formation nécessaire (vidéoprojecteur, Paperboard, bloc-notes, crayon à bille, chemises cartonnées, clé USB, etc.)

A la fin de la formation, les éléments suivants seront remis à chaque participant :

- Documents de la formation (bibliographie, fichier Power Point de la formation) dans une clé USB
- Un Certificat de participation établi par la FAO et cosigné par la FAO et l'ENSAI

III.4. Personnel de formation

- Pr Robert Ndjouenkeu (ENSAI, Université de Ngaoundéré) : formateur principal
- Mme Mireille Totobesola (FAO, Rome) : Co-formatrice

- M. Djibril DRAME (FAO, Rome): Co-formateur
- M. Franklin Ngoualem : agent en charge du secrétariat et Rapporteur des sessions

III.5. Evaluation des apprenants (cf. détail en annexe 2)

Etant donné le temps relativement court à passer avec les participants, leur évaluation pendant la formation reposera principalement sur une base d'observation de leur réactivité pendant la formation, en cohérence avec les éléments fournis dans leurs fiches respectives de candidature. De ce fait, 3 composantes sont proposées pour prise en compte dans l'évaluation :

- 1. Compétences techniques du candidat :** sur la base des informations contenues dans la fiche de candidature, notamment en ce qui concerne ses **motivations**. Avant le démarrage de la formation, une fiche des compétences techniques et des mots-clés relatifs à la motivation sera établie par l'équipe de formation, pour chaque candidat sélectionné. Il est important, à cet égard, que les représentations FAO adressent à l'équipe de formation, avant l'ouverture de la formation, les fiches de candidature des différents participants.

Pendant la formation, deux approches d'évaluation des performances pourront être conduite par l'équipe de formation :

- Conversations personnalisées avec chaque candidat, entre les séances, pour une meilleure appréciation/évaluation des motivations par l'équipe de formation
- Constitution des candidats en petits groupes libres de 2-3 personnes, chaque groupe devant présenter, chaque matin en moins de 10 mn, un aperçu des thèmes ou sous-thèmes développés la veille (1 thème ou sous-thème par groupe). Les séances de résumés des thèmes seront menées pendant 1 heure maximum chaque matin (3 – 4 groupes étant ainsi susceptibles de passer chaque matin). Cette approche devrait permettre en même temps d'apprécier **l'esprit d'équipe**, voire **la qualité relationnelle** des participants dans la conduite d'une action

- 2. Intérêt des participants pour la formation :** cet aspect concerne l'aptitude du candidat à participer au débat et à l'élargir pour une meilleure compréhension des concepts développés. Ceci va de pair avec la **réactivité** du candidat et son **aptitude à apprendre** (implication dans les questions et exercices proposés tout au long de la formation), ainsi qu'éventuellement sa **créativité** (aptitude à imaginer et/ou à suggérer des approches concrètes pour l'atteinte des objectifs de la formation). Cette approche intégrera également la **punctualité** du candidat aux différentes séances. Ces éléments seront relevés de façon informelle, tout au long de la formation, par l'équipe de formation. Une fiche de relevé sera établie à cet effet pour chaque candidat.

- 3. Questionnaire final d'évaluation :** chaque candidat remplira, à la fin de la formation, un questionnaire portant sur :

- Sa perception de l'atelier et l'évaluation des acquis qu'il en tire
- L'utilisation qu'il est susceptible de faire des acquis dans son contexte professionnel

L'ensemble des éléments d'appréciation ci-dessus sera analysé de façon intégrée pour chaque candidat, de manière à en dégager ses points forts et ses points faibles. Ces éléments serviront au classement des candidats et seront intégrés dans le rapport final de la formation.

III.6. Organisation quotidienne de la formation

Eu égard à l'ensemble des éléments développés ci-dessus, l'organisation quotidienne de la formation devrait répondre aux étapes suivantes, sous réserve d'un ajustement éventuel en fonction des réalités et/ou contraintes susceptibles d'apparaître sur le terrain :

- 7H – 8H Petit Déjeuner
- 8H 00 – 9H 00 Session d'évaluation des activités de la veille
- 9H 00 – 10H 30 Session de formation

- 10H 30 – 11H 00 Pause-café
- 11H 00 – 13H 00 Session de formation
- 13H 00 – 14H 30 Pause-déjeuner
- 14H 30 – 16H 00 Session de formation
- 16H 00 – 16H 30 Pause-café
- 16H 30 – 18H 00 Session de formation

Le Responsable de la formation

Pr. Robert Ndjouenkeu

ANNEXES

Annexe 1 : Programme indicatif de la formation

| Horaire | Activités | Responsables |
|-----------------------------|--|---|
| Dimanche 27 Mai 2018 | | |
| | Accueil des participants / installation à l'hôtel | Animateur de l'atelier |
| Lundi 28 Mai 2018 | | |
| 8h 00 – 9h 00 | Enregistrement | |
| 9h 00 – 9h 30 | Cérémonie d'ouverture (<i>à corriger / compléter</i>) : <ul style="list-style-type: none"> • Représentant FAO, Cameroun • Directrice du projet conjoint sur la réduction des pertes alimentaires • • | Animateur de l'atelier |
| 9h 30 – 10h 00 | Photo de famille Pause- café / cocktail | |
| 10h 00 – 11h 00 | Présentation des participants Présentation des objectifs et résultats attendus de l'atelier | Animateur de l'atelier Djibril Drame |
| 11h 00 – 13h 00 | <ul style="list-style-type: none"> • Concept et cadre de définition des pertes alimentaires • Présentation du contenu et de la logique de la formation • Analyse préliminaire des pertes / Dépistage des pertes : <ul style="list-style-type: none"> ○ Choix des sources de données ○ Entretiens avec les personnes ressources | Animateur de l'atelier Co formateurs |
| 13h 00 – 14h 30 | Pause -déjeuner | |
| 14h 30 – 16h 00 | <ul style="list-style-type: none"> • Dépistage (suite) : <ul style="list-style-type: none"> ○ Analyse des données secondaires ○ Choix raisonné des chaînes d'approvisionnement | |
| 16h 00 – 16h 30 | Pause - café | |
| 16h 30 – 18h 00 | <ul style="list-style-type: none"> • Dépistage (suite) : <ul style="list-style-type: none"> ○ Caractérisation des pertes dans les chaînes sélectionnées (PCP) ○ Conclusion / planification des étape suivantes | |
| Mardi 29 Mai 2018 | | |
| 8h 00 – 9h 00 | Evaluation et synthèse des activités de la veille (par groupes) | Animateur de l'atelier Co formateurs |
| 9h 00 – 10h 30 | <ul style="list-style-type: none"> • Evaluation des pertes <ul style="list-style-type: none"> ○ Observation et variables des pertes dans la CAA ○ Entretiens (enquêtes) ○ Exploitation des données : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Description détaillée de la CAA ▪ Structure sociale de la CAA ▪ Données économiques ▪ Intrants et facteurs environnementaux | |

| | | |
|-------------------------------------|--|---|
| 10h 30 – 11h 00 | Pause - café | Animateur de l'atelier Co formateurs |
| 11h 00 – 13h 00 | <ul style="list-style-type: none"> • Evaluation des pertes (suite et fin) • Suivi de cargaison et échantillonnage (pertes spécifiques) <ul style="list-style-type: none"> ○ Objectif ○ Choix de la cargaison ○ Echantillonnage ○ Suivi | |
| 13h 00 – 14h 30 | Pause - déjeuner | |
| 14h 30 – 16h 00 | <ul style="list-style-type: none"> • Suivi de cargaison (suite) : <ul style="list-style-type: none"> ○ Analyse de la qualité et de la sécurité sanitaire ○ Evaluations quantitatives | |
| 16h 00 – 16h 30 | Pause - café | |
| 16h 30 – 18h 00 | <ul style="list-style-type: none"> • Suivi de cargaison (suite et fin) | |
| Mercredi 30 Mai 2018 | | |
| 8h 00 – 9h 00 | Evaluation et synthèse des activités de la veille (par groupes) | Animateur de l'atelier Co formateurs |
| 9h 00 – 10h 30 | <ul style="list-style-type: none"> • Recherche de solution <ul style="list-style-type: none"> ○ Identification et analyse des causes des pertes ○ Suggestions et évaluation des solutions | |
| 10h 30 – 11h 00 | Pause - café | |
| 11h 00 – 12h 00 | Présentation d'études de cas 1 (cf. études FAO) | Djibril / Mireille |
| 12h 00 – 13h 00 | Pause - déjeuner | Animateur de l'atelier Co formateurs |
| 13h 00 – 18h 00 | Visite de terrain | |
| Jeudi 31 Mai | | |
| 8h 00 – 9h 00 | Evaluation et synthèse des activités de la veille (par groupes) | Animateur de l'atelier Co formateurs |
| 9h 00 – 10h 30 | Synthèse et évaluation de la visite de terrain | |
| 10h 30 – 11h 00 | Pause – café | |
| 11h 00 – 13h 00 | <ul style="list-style-type: none"> • Présentations d'étude de cas 2 (cf. études FAO) • Constitution de groupes par pays et choix des CAA pour Travaux Dirigés par pays* | |
| 13h 00 – 14h 30 | Pause – déjeuner | |
| 14h 30 – 16h 00 | Travaux Dirigés (analyse des CAA – pays) | |
| 16h 00 – 16h 30 | Pause – café | |
| 16h 30 – 18h 00 | Présentation et discussion des résultats des Travaux Dirigés | |
| Vendredi 1^{er} Juin | | |
| 8h 00 – 10h 00 | Présentation et discussion des résultats des TD (suite et fin) | Animateur de l'atelier Co formateurs |
| 10h 00 – 10h 30 | Pause - café | |
| 10h 30 – 11h 00 | Questionnaire d'évaluation finale de la formation | |
| 11h 00 – 13h 00 | Conclusion, remise des certificats et clôture de l'atelier | |

* Les participants de chaque pays se regroupent et choisissent une chaîne d'approvisionnement alimentaire pour laquelle ils mobiliseront des informations de mémoire sur la base de leurs connaissances personnelles et simuleront, sous l'assistance des formateurs, une analyse en cohérence avec les concepts développés pendant la formation

Annexe 2 : Outils d'évaluation de l'assimilation des connaissances des participants (draft)

A – Avant la formation :

Récapitulatif des mots-clés des motivations de chaque candidat, et analyse ultérieure en fonction de son comportement pendant les sessions de formation. L'équipe de formation analysera, de façon consensuelle, les données mobilisées à cet effet.

A – Pendant les séances de formation

- Exemples de questionnaire test :
 - Éléments de critères de choix des personnes ressources pour une denrée dans un sous-secteur donné ?
 - Principales questions clés à prendre en compte dans la conduite d'une analyse des pertes alimentaires ?
 - Principales contraintes relatives au dépistage des pertes ?
 - Etc.
- Observation individuelle de chaque participant par l'équipe de formation :
 - Aptitude au travail en groupe, lors des séances matinales de synthèse des activités de la veille : aptitude des participants à participer dans le travail de groupe (esprit d'équipe, qualité relationnelle).
 - Attitude et interventions de chaque participant pendant les sessions de formation
 - Assiduité et ponctualité aux sessions de formation
- Il pourrait être envisagé, à l'issue de la visite de terrain et en fonction des réalités pratiques rencontrées, de demander à chaque participant de commenter un aspect particulier de la visite

B – A la fin de formation

Exemple de structure du questionnaire final d'évaluation.

- Vous venez de participer à la formation des formateurs sur la méthodologie FAO d'analyse des pertes alimentaires. Pouvez-vous indiquer brièvement :
 - Votre perception de l'atelier et les acquis que vous en tirez par rapport à vos activités courantes.
 - De quelle manière pensez-vous pouvoir utiliser ces acquis pour votre profession, votre secteur d'activité, voire votre pays ?
- Quelles insuffisances avez-vous perçues dans la formation et quelles suggestions d'amélioration pouvez-vous proposer pour une amélioration ultérieure ?