



DES ALIMENTS *pour* LES VILLES

Aliments transformés



FAO/D. Njie

De la confiture de fruits, du nectar et du sirop préparés par un petit producteur à Bamako, Mali. La FAO diffuse des technologies et bonnes pratiques pour maintenir la qualité et la sécurité sanitaire d'aliments hautement périssables

Les défis...

Les modes de vie urbains, les distances croissantes entre la maison et le lieu de travail, les femmes actives et les changements dans la cohésion familiale sont autant de facteurs qui accroissent la demande d'aliments à longue durée de conservation, déjà préparés (qui font gagner du temps) et à valeur ajoutée. Tous ces facteurs ont stimulé la multiplication des industries de transformation des aliments en zone urbaine, et favorisé la

création de revenus, l'emploi et la croissance économique.

Les industries alimentaires urbaines bénéficient d'un accès plus aisé aux marchés de consommation, de coûts de transport et de distribution inférieurs et de la proximité à différents services, y compris la technologie de l'information et les usines de traitement des déchets. Cependant ils doivent aussi relever des défis considérables pour se conformer aux normes requises de qualité et de sécurité, et pour opérer de manière efficace et durable. La concurrence pour les ressources (terre, eau, main-d'œuvre et énergie) résulte souvent en quantités d'eau insuffisantes et de faible qualité, approvisionnement irrégulier en électricité pour alimenter les usines de transformation, locaux insalubres manquant de l'équipement nécessaire pour l'élimination des déchets, difficultés d'accès aux intrants servant à la transformation, comme les matières premières, les emballages et l'équipement, et manque de personnel formé.



FAO/D. Njie

Le fonio précuit est très apprécié dans les zones urbaines d'Afrique de l'Ouest. Les opérations de transformation visent à donner un produit ayant les qualités recherchées par les consommateurs



FAO/D. Njie

Le nettoyage de graines de fonio dans le cadre d'une opération à moyenne échelle à Bamako, Mali. La transformation des aliments pour satisfaire les besoins urbains favorise la création de revenus, notamment pour les femmes

La réponse de la FAO...

La FAO a les compétences nécessaires pour fournir le soutien technique et les conseils d'orientation permettant de surmonter les défis susmentionnés. Le travail de l'Organisation vise à perfectionner les techniques de transformation et de conservation des aliments, améliorer leur qualité et sécurité sanitaire, ajouter de la valeur aux matières premières agricoles (céréales, fruits et légumes, graines oléagineuses, racines et tubercules) et concevoir des produits alimentaires transformés novateurs pour desservir les marchés urbains. Pour satisfaire les besoins des consommateurs urbains, des chaînes de valeur efficaces sont mises en place en favorisant les liens entre les parties prenantes concernées. C'est ainsi que les agriculteurs sont reliés aux intermédiaires et aux marchands qui, eux, sont rattachés aux industries de transformation alimentaire, lesquelles fournissent les détaillants, les grossistes et les autres distributeurs. L'amélioration de la chaîne de valeur encourage une distribution plus équitable, transparente et durable des avantages entre les diverses parties prenantes. L'Organisation prépare des bulletins techniques et des manuels de formation, organise des cours de formation et des ateliers pour les parties prenantes, et œuvre de concert avec les autorités locales, les organismes de réglementation et les décideurs pour faciliter la fourniture des services et de l'infrastructure nécessaires pour maintenir la qualité et la sécurité sanitaire des aliments tout au long de la chaîne de valeur.

L'action de la FAO...

Technologies de transformation et bonnes pratiques de fabrication. FAO élabore des bonnes pratiques de fabrication pour la transformation qui ajoutent de la valeur aux céréales, racines, tubercules, fruits et légumes dans les pays en développement. Avec le soutien et la collaboration de l'Office allemand de la coopération technique (GTZ) et du Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement (CIRAD), l'Organisation a créé le Réseau d'information sur les opérations après récolte pour améliorer l'accès aux données techniques et stimuler l'échange d'informations entre les différents acteurs intervenant dans la transformation après récolte. www.fao.org/inpho



FAO/R. Rolfe

Préparation de l'eau de coco aux Caraïbes. Des technologies appropriées et de bonnes pratiques permettent d'éviter la contamination, assurent un produit sain et sans danger et réduisent au minimum l'impact négatif sur l'environnement et la santé



FAO/R. Rolfe



FAO/D. Nijje

Préparation de sauce au piment à Trinité-et-Tobago. Les bonnes pratiques de fabrication augmentent l'efficacité, réduisent les déchets et permettent d'obtenir des produits finis de qualité élevée



FAO/D. Nijje

Soutien technique. Au fil des ans, la FAO a fourni un soutien technique pour améliorer la transformation des **graines oléagineuses** au Ghana, au Kenya, en Ouganda et en Zambie où de grandes quantités d'huile de palme et d'autres huiles végétales sont consommées en zone urbaine. Le bureau régional pour l'Afrique de l'Organisation à Accra a fourni une assistance technique au Gouvernement du Ghana pour la création d'un centre de promotion de la **transformation de la tomate**. Grâce à la formation en matière de techniques de transformation, bonnes pratiques de fabrication, assurance de la qualité et gestion des entreprises, le centre appuie la transformation des tomates en pâte et autres produits à forte valeur ajoutée.

En Afrique de l'Ouest, la popularité du **fonio précuit** s'accroît dans les centres urbains en raison de sa facilité de préparation, un avantage fortement apprécié par les consommateurs citadins. La FAO a collaboré avec d'autres partenaires pour mettre au point des machines servant à la transformation après récolte du fonio au Mali, en Guinée et au Burkina Faso.

Aux Caraïbes, la FAO élabore à l'heure actuelle des bonnes pratiques et des technologies appropriées pour la préparation artisanale de la **sauce au piment**. Cette sauce est une importante épice dans les pays des Caraïbes où elle est produite dans des usines situées dans les zones urbaines ou aux alentours. La FAO a également élaboré des techniques pour la préparation de l'**eau de coco**, une boisson qui est populaire et largement consommée dans les zones urbaines des Caraïbes.



Des aliments pour les villes – Domaine d'action pluridisciplinaire
ORGANISATION DES NATIONS UNIES POUR L'ALIMENTATION ET L'AGRICULTURE
www.fao.org/fcit/index.asp

Pour plus d'informations, contacter:

FAO, Division des infrastructures et agro-Industries rurales
Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie
AGS-Registry@fao.org
www.fao.org/ag/ags/home/fr/agst.html