

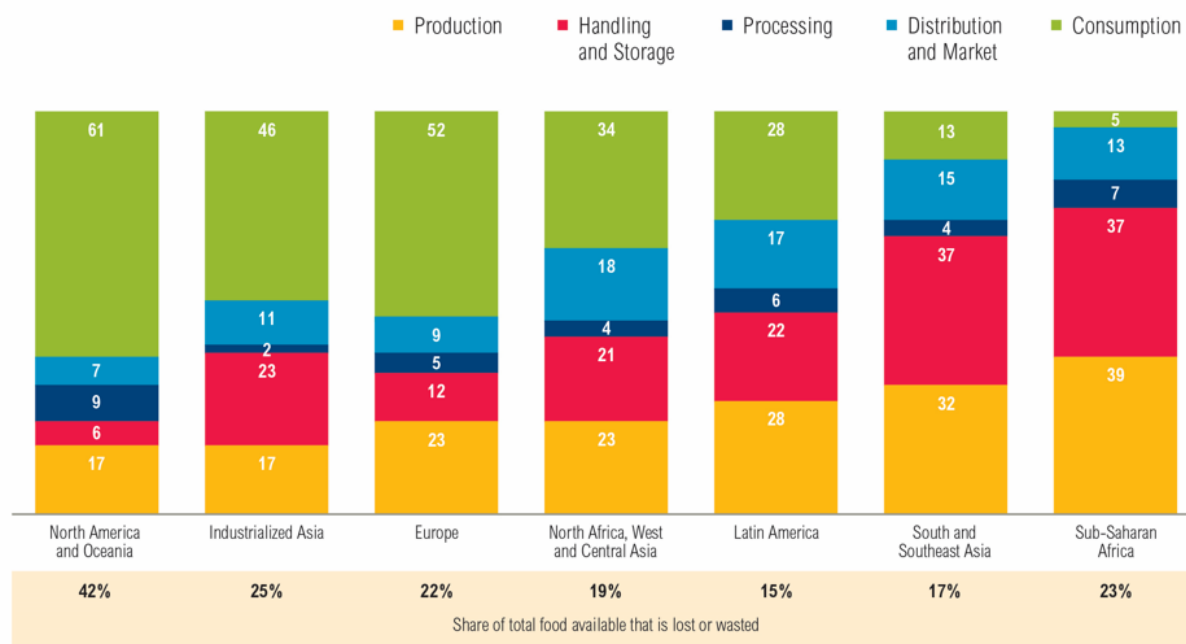


Pertes alimentaires, efficacité de la chaîne de valeur et sécurité alimentaire

Faits et figures sur les pertes de nourriture dans le monde

Selon l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), entre un quart et un tiers de tous les aliments produits dans le monde ne sont jamais consommés (FAO, 2011). Les pertes et gaspillages alimentaires surviennent à tous les niveaux de la chaîne de valeur, y compris pendant la production, la récolte, le stockage et transport, la transformation et la vente. Les déchets alimentaires en fin de chaîne (au niveau des distributeurs et des consommateurs) sont particulièrement élevés dans les pays à revenus moyens et élevés. Ceci est principalement causé par le comportement des consommateurs et le manque de coordination dans la chaîne d'approvisionnement, principalement celles liées aux supermarchés et aux restaurants. Dans les pays à faibles revenus, les principales causes de pertes alimentaires sont les limitations financières, managériales et technologiques liées aux techniques de récolte, d'installation de stockage et refroidissement situées dans des conditions climatiques difficiles, d'infrastructure, de systèmes d'emballage et de commercialisation et à l'environnement politique connexe.

Figure 1. La perte et le gaspillage de nourriture se produisent plus «près de la fourchette» dans les régions développées et plus «près de la ferme» dans les régions en développement (Pourcentage de kcal perdu et gaspillé)



Note: Number may not sum to 100 due to rounding.

Source: WRI analysis based on FAO, 2011. *Global food losses and food waste—extent, causes and prevention*. Rome: UN FAO.

WORLD RESOURCES INSTITUTE



L'impact des pertes de nourriture

Les inefficacités de la chaîne de valeur peuvent avoir un impact négatif sur la sécurité et qualité alimentaire. Dans certains cas, moins de nourriture est disponible au niveau du consommateur en raison de pertes. Dans d'autres cas, les prix des denrées alimentaires augmentent considérablement en raison de pénuries, ce qui entraîne une augmentation du nombre de consommateurs souffrant d'insécurité alimentaire. Ou encore dans d'autres circonstances, la valeur nutritionnelle est réduite en raison des normes basses dans le processus de stockage ou transport. Considérant qu'une personne sur neuf dans le monde est sous-alimentée, les pertes et gaspillages à ce niveau sont inacceptables.

Les inefficacités de la chaîne alimentaire ont également des effets non favorables sur l'environnement et l'utilisation des ressources. Environ le quart de toute l'eau utilisée par l'agriculture chaque année sert à produire des aliments qui finiront par être perdus ou gaspillés. Des terres arables de la taille de la Chine sont nécessaires pour cultiver cette nourriture, et cette production génère environ 8% des émissions mondiales de gaz à effet de serre chaque année.

Enfin, ces pertes alimentaires ont des repercussions importantes sur le développement économique. En effet, beaucoup d'effort et d'énergie partent dans des processus qui ne mènent pas à nourrir des gens, causant environ 940 milliards de dollars de pertes économiques par an dans le monde. Paradoxalement, certains acteurs profitent de ces pertes alimentaires dans le court terme et en tant que telle, ne déclenchent pas des actions pour réduire les pertes. Ainsi, démêler les intérêts de tous les acteurs et les relations de pouvoir dans la chaîne de valeur est essentiel pour expliquer tous les différents comportements des consommateurs .

La nécessité pour des solutions intégrales, conjointes et spécifiques au contexte

Les causes concrètes des pertes alimentaires - et les solutions pour y remédier - dépendent des conditions et du contexte du pays ou de la région spécifique. Pour ce Food Connection Challenge, nous nous concentrons sur le contexte béninois et pour chaque cas nous zoomons sur des produits spécifiques. Cependant, il est pertinent de savoir que les chaînes de valeur intégrées et systèmes alimentaires avec un œil sur les circonstances spécifiques au contexte sont nécessaires pour améliorer ces systèmes dans leur ensemble et contrer les pertes de nourriture. Les interventions sur les éléments et acteurs individuels de la chaîne sont plus efficaces si elles sont intégrées dans une stratégie conjointe des acteurs et des partis prenants concernés. Par exemple, la construction d'une nouvelle liaison routière majeure peut créer de nouvelles opportunités pour atteindre les marchés et offrir de nouveaux produits . Ainsi, la construction de nouveau stockage devrait tenir compte du fait que des volumes plus élevés peuvent désormais être mis sur le marché.



La situation au Bénin

Des preuves fiables et quantitatives sur les pertes et gaspillages alimentaires sont généralement rares. Les estimations de pertes et gaspillages alimentaires du FAO de 2011 par région, groupe de produits, et stade de la chaîne d'approvisionnement alimentaire révèlent des pertes relativement élevées dans la production agricole, la manutention et le stockage après récolte, et dans la transformation et conditionnement de la nourriture en Afrique subsaharienne. Les racines et les tubercules ainsi que les fruits et légumes font face à des pertes disproportionnellement plus importantes que les autres groupes de produits. Le gaspillage alimentaire dans la consommation finale est relativement peu importante (5% ou moins).

Pour le Bénin également, la recherche sur les chiffres exacts des pertes de nourriture est limitée. Certaines études indiquent des taux de pertes allant de 8 à 31% pour les tomates et de 20 à 45% pour le maïs. Selon un rapport de l'ICIPE, les inefficacités dans la manipulation, le stockage inadéquat, le manque de connaissances et des technologies de conservation peu performantes sont parmi les principaux facteurs expliquant ces niveaux élevés de pertes post-récolte. Ceci est également confirmé par un rapport de Buck Consultants sur le secteur de l'agro-logistique au Bénin.

L'analyse de Buck souligne en outre que le développement de la valeur ajoutée, de l'agro-transformation, etc., se limite aux produits d'exportation et ne se développe que de manière très limitée dans les entreprises se concentrant sur le marché national béninois.

Comme la plupart des autres gouvernements africains, le gouvernement du Nigeria a adopté la Déclaration de Malabo, lancée par l'Union africaine en 2014, et fait de la réduction des pertes post-récolte l'une de ses priorités et souhaite développer un plan d'investissement national.

Tableau 1. Pourcentages de déchets estimés pour chaque groupe de produits à chaque étape de la chaîne d'approvisionnement alimentaire en Afrique subsaharienne

	Production agricole	Manutention et stockage post-récolte	Traitement et emballage	Distribution	Consommation
Céréales	6%	8%	3.5%	2%	1%
Racines et tubercules	14%	18%	15%	5%	2%
Graines oléagineuses et légumineuses	12%	8%	8%	2%	1%
Fruits et légumes	10%	9%	25%	17%	5%
Viande	15%	0.7%	5%	7%	2%
Poisson et fruits de mer	5.7%	6%	9%	15%	2%
Lait	6%	11%	0.1%	10%	0.1%

Source: FAO, 2011.