



MESURE DES PERTES DE PRODUITS ALIMENTAIRES

Session 1 :

Cadre conceptuel et définitions

Objectifs de la présentation

- Présenter les concepts utilisés aux fins de mesure des pertes de produits alimentaires, tels que les pertes à la récolte et post-récolte
- Informer le public des avantages de l'évaluation des pertes de produits alimentaires à la récolte et post-récolte

Sommaire

- Introduction
- Pertes post-récolte et ODDs
- Concepts et définitions
- Frontières pertes et gaspillages

Global Strategy

Introduction

- **Forte demande de la part des pays d'Afrique subsaharienne** lors de la réunion de l'AFCAS (2011)
- **Déclaration de Malabo** des États membres de l'Union africaine (2014)
- **Manque de données de qualité** sur les pertes post-récolte (PPR): seulement 4.4% de données officielles dans FAOSTAT
- **Nécessité de trouver des solutions aux difficultés méthodologiques**
Exemples :
 - **Champ d'application** : où commence et où se termine la période d'après-récolte ? Mesurons-nous les pertes quantitatives, qualitatives ou nutritionnelles ?
 - **Haut niveau d'expertise** nécessaire à l'évaluation des dommages
 - **Multiplés dimensions des PPR** : produits de base, technologies, chaîne de valeur, parties prenantes, etc.
 - **Méthode statistique** : échantillonnage vs études de cas sur la chaîne de valeur
 - **Rentabilité**

Introduction

- Évaluation des pertes de produits alimentaires post-récolte : **EPPAR**
 - Permet de collecter et de traiter des données pertinentes de manière efficace et rapide, ainsi que de diffuser des statistiques sur les pertes de produits alimentaires
- **Important !** Les professionnels des différents pays doivent bien comprendre la définition de l'EPPAR.
- Le cadre conceptuel est fondé sur une **analyse documentaire** et sur **l'expérience acquise dans différents pays**.
- Objectif principal : donner un aperçu systématique et rentable de la situation en matière de pertes de céréales
 - dans le pays (ou dans certaines régions données)
 - à un moment précis, de façon à ce que le gouvernement et la communauté internationale puissent mener des actions adaptées en temps et utiles à des fins de prise de décision (prévention et atténuation des pertes, etc.)

Introduction

- **Pertes de produits alimentaires post-récolte dans la littérature**
- **Pertes et gaspillage alimentaires de l'Institut des ressources mondiales**
- **Perte ≠ Gaspillage**

Introduction

Pertes → Sécurité alimentaire



Disponibilité alimentaire

Accès à
l'alimentation

Utilisation des
aliments

- **Disponibilité alimentaire** \equiv aliments produits, aliments mis à disposition du public par le biais de mécanismes de marché, aliments conservés par les négociants et dans les réserves du gouvernement, et aliments fournis par le gouvernement et/ou les organismes d'aide ; **liée aux pertes**



1

Pertes post-récoltes et ODDs

Global Strategy

1. Pertes post-récolte et ODDs



1. Pertes post-récolte et ODDs

Indice de pertes alimentaires

Se concentre sur l'offre et diminue les pertes dans la chaîne d'approvisionnement

"D'ici 2030, ...



Indice de gaspillage

Concentre sur le secteur du détail et de la consommation et améliore l'efficacité du côté de la demande de la chaîne



"... réduire les **pertes de produits alimentaires** tout au long des chaînes de production et d'approvisionnement, y compris les pertes post-récolte."



"... réduire de moitié à l'échelle mondiale le volume de **déchets alimentaires** par habitant au niveau de la distribution comme de la consommation."



2

Concepts et définitions

Global Strategy

2.1. Concepts et définitions : principaux concepts

- **Grains :**

- Comprend les céréales (panicules, épis, rafles, après battage ou décorticage) et les légumes secs décortiqués et en gousses

- **Aliment :**

- Denrées de base généralement consommées par l'être humain : poids de produits comestibles sains, mesuré à partir de la matière sèche (teneur nulle en eau) qui serait normalement consommée par des humains
- Les parties non comestibles des cultures, telles que les tiges, les glumes et les feuilles, ne sont pas considérées comme de la nourriture, de même que les cultures destinées à la alimentation animale.

- **Récolte/moisson :**

- Action consistant à séparer délibérément les produits alimentaires de leur site de croissance ou de production immédiate (moisson, cueillette, pêche, etc.)

2.1. Concepts et définitions : principaux concepts

- **Post-récolte :**
 - Période suivant la séparation des produits alimentaires de leur site de croissance ou de production immédiate
- **Post-production :**
 - Activités de récolte et de post-récolte
- **Perte (de produits alimentaires) :**
 - Baisse mesurable de la quantité ou de la qualité de produits alimentaires
 - Toute modification de la disponibilité et de la comestibilité, de la salubrité ou de la qualité des produits alimentaires, qui réduit leur valeur pour l'être humain
 - Les pertes de grains vivriers peuvent être qualifiées de directes, indirectes, quantitatives, qualitatives ou économiques.

2.1. Concepts et définitions : principaux concepts

- ***Perte indirecte :***

- Perte due à une baisse de la qualité menant au rejet du produit
- La **perte de qualité** est une perte indirecte, tout comme les pertes nutritionnelles

- ***Perte nutritionnelle :***

- Il s'agit de la perte de valeur nutritive (perte de nutriments, par exemple) pour la population humaine concernée
- Exemple : la perte de poids pendant le stockage, à l'exception de la baisse de la teneur en eau, constitue une mesure incomplète des pertes de produits alimentaires. En effet, la perte de nutriments peut s'avérer nettement plus importante en raison de l'alimentation sélective des ravageurs, qui ciblent les parties les plus nutritives des céréales.

2.1. Concepts et définitions : principaux concepts

- ***Pertes post-production :***

- Comprend les pertes à la récolte et post-récolte

- ***Pertes économiques :***

- Valeur monétaire des pertes

- Facile à calculer si les informations relatives aux prix sont disponibles

2.2. Concepts et définitions : paramètres importants

- Les **pertes** sont exprimées en fonction de la matière sèche (teneur nulle en eau)
- Les évaluations des pertes alimentaires post récolte se fondent généralement sur les **variations de la matière sèche**. La plupart des méthodes de la FAO ne prêtent **aucune attention aux pertes nutritionnelles ou financières**.

2.2. Concepts et définitions : paramètres importants

- **Teneur en eau (te) :**
 - Se définit comme la quantité d'eau se trouvant dans un produit donné
 - Les pertes d'eau résultant du séchage des grains ne sont pas considérées comme une perte alimentaire.
- La teneur en eau est définie à l'aide d'un pourcentage ou d'un ratio :
 - **Base humide (bh) :** rapport entre le poids de l'eau et le poids total de la matière sèche additionnée à l'eau. Cette mesure est la plus courante (par défaut) dans le secteur agricole.
 - **Base sèche (ms) :** rapport entre le poids de l'eau et le poids de la matière sèche.

2.2. Concepts et définitions : paramètres importants

- **Les pertes de poids peuvent être présentées de deux façons générales :**
 - Pertes absolues (poids réel des grains)
 - Pertes relatives (pourcentage ou proportion)
- Le dénominateur peut correspondre soit à la **quantité récoltée**, soit à la **quantité issue** de la dernière opération.
 - En cas de prise en compte de la quantité récoltée, les pourcentages peuvent être additionnés.

2.3. Concepts et définition : causes des pertes

- Attaques d'insectes, d'acariens, d'oiseaux, de rongeurs (causes biologiques/microbiologiques)
- Détérioration par des champignons ou des bactéries (causes biologiques/microbiologiques)
- Facteurs environnementaux et climatiques
- Processus de transformation initiale ou primaire, manutention et stockage (causes mécaniques/techniques/biochimiques/chimiques)
- Processus de récolte, de transport, de séchage, de battage, de décorticage (causes mécaniques/techniques/socio-économiques)

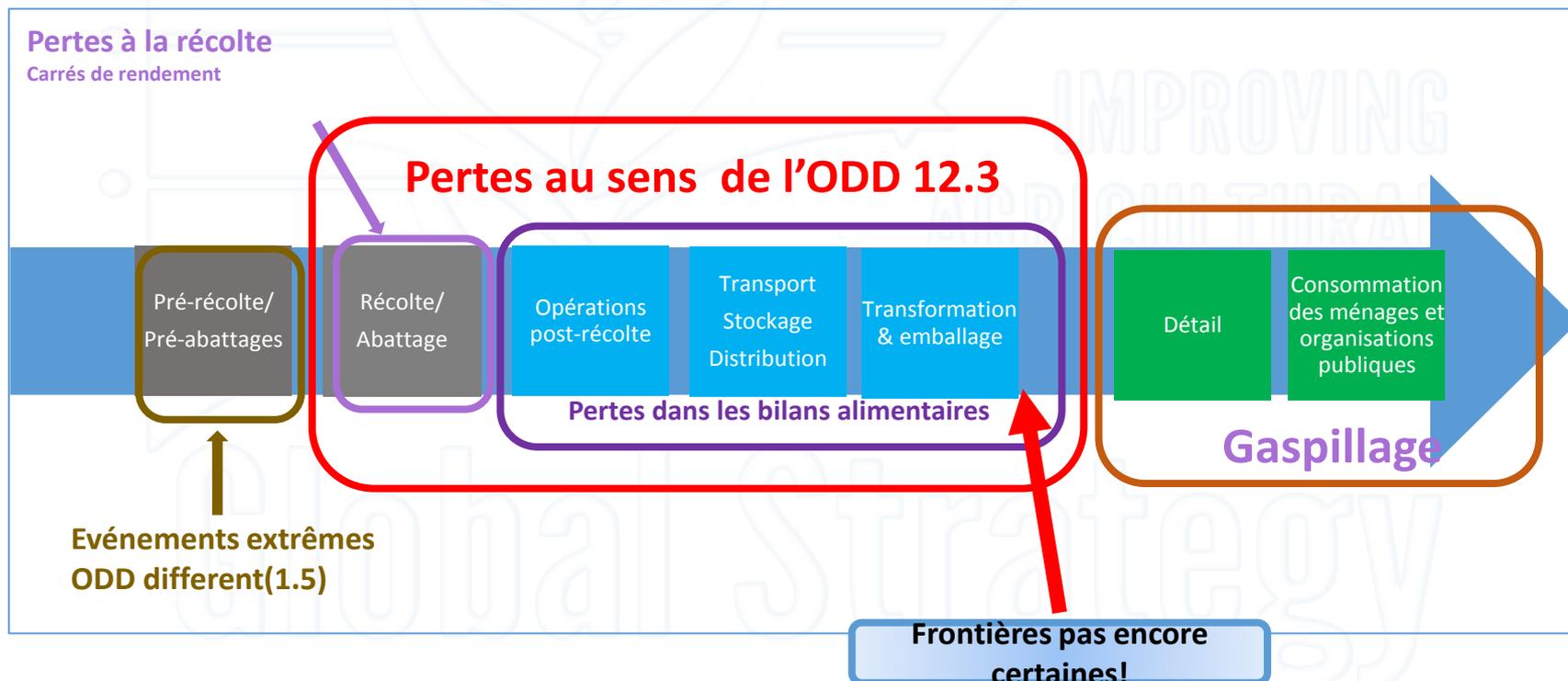


3

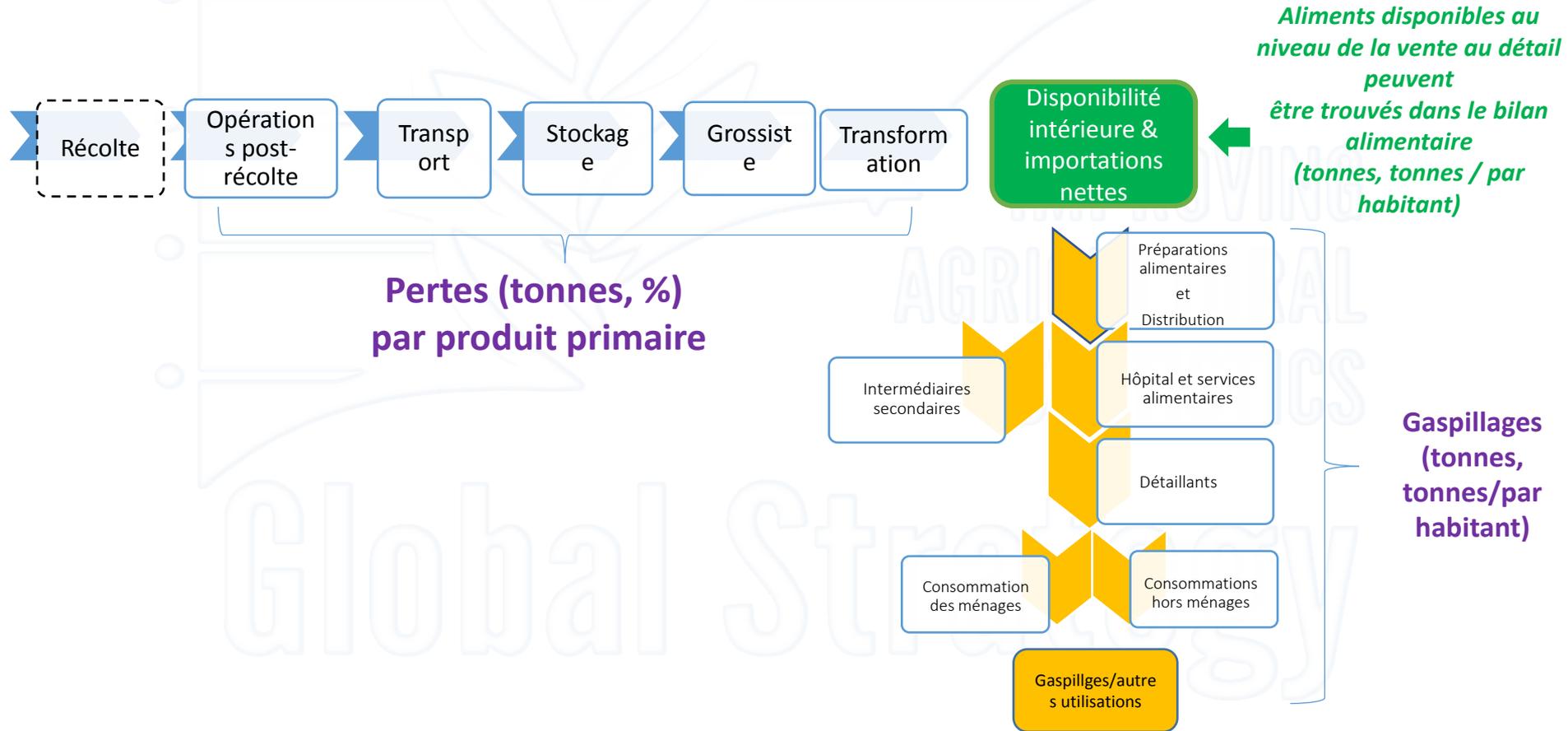
Frontières entre pertes et gaspillages

Global Strategy

3. Frontière entre pertes et gaspillages



3. Frontière entre pertes et gaspillages



Conclusion

- Il est essentiel de se fonder sur des définitions et des concepts clairs.
- Le champ d'application doit être bien défini dès le début de l'étude.

Global Strategy



Merci !