



DES ALIMENTS *pour* LES VILLES

Aliments frais

L'emballage correct des produits frais conserve la qualité tout au long de la chaîne allant du producteur au consommateur urbain. Les emballages doivent protéger les produits contre les dommages mécaniques et les mauvaises conditions environnementales



FAO/S. Gallat

Les défis...

La croissance des populations urbaines et l'évolution des opinions des consommateurs quant à la sécurité sanitaire et la qualité des aliments, conjuguées à l'augmentation des revenus et du pouvoir d'achat en zone urbaine, ont entraîné l'abandon de la consommation d'hydrates de carbone de base et d'aliments fortement transformés en faveur d'aliments de plus haute

urbaine s'allonge en proportion. Du fait de leur nature fortement périssable, les aliments frais doivent être manipulés avec le plus grand soin si l'on veut maintenir leur qualité du producteur au consommateur. Cela soulève des problèmes pour les chaînes d'approvisionnement

existantes, où la qualité du produit destiné aux marchés urbains est généralement faible et représente souvent un danger dû à l'utilisation d'eau polluée, aux conditions impropres d'entreposage, y compris le manque de contrôle de la température, et aux mauvaises pratiques de manutention et de transport. Pour améliorer la qualité des produits frais, il faut de meilleures infrastructures dont l'accès à l'eau potable, aux installations frigorifiques, aux nouvelles technologies de conservation, à un emballage adéquat pour l'entreposage et la distribution, aux installations de nettoyage et d'élimination des déchets et, en particulier, à des moyens de transport efficaces.

Des technologies appropriées et de bonnes pratiques empêchent la détérioration et conservent la qualité des fruits frais, comme ces pommes dans un supermarché en Zambie

FAO/D. Njile

valeur, frais et faiblement conservés (fruits et légumes, en particulier) estimés plus nourrissants. Ces nouvelles tendances permettent d'améliorer les chaînes d'approvisionnement en produits frais, assurant aux consommateurs une meilleure qualité et sécurité sanitaire et aux producteurs des bénéfices accrus.

Les aliments frais achetés par les consommateurs urbains viennent pour la plupart des zones rurales, et à mesure que s'étendent les villes, la chaîne d'approvisionnement rurale-

La réponse de la FAO...

Pour les aliments frais, la FAO applique à la chaîne d'approvisionnement des systèmes de gestion de la qualité, comme les bonnes pratiques agricoles, les bonnes pratiques d'hygiène, les bonnes pratiques de fabrication et l'analyse des risques aux points critiques, assurant par là même le maintien de la qualité à chaque étape de la chaîne. L'Organisation vise aussi à accroître la valeur du produit par l'application de technologies rentables et respectueuses de l'environnement, notamment celles qui contribuent à la réduction des pertes, augmentent l'efficacité du système de postproduction, et fournissent la qualité et la commodité exigées par les consommateurs. Au niveau institutionnel, la FAO œuvre avec les autorités locales, les organismes de réglementation et les décideurs pour faciliter la fourniture des services et infrastructures nécessaires pour maintenir la qualité et la sécurité sanitaire des aliments tout au long de la chaîne alimentaire.

L'emballage des fruits et légumes frais est une étape importante de la chaîne reliant le producteur au consommateur urbain

FAO/S. Gallat





FAO/D. Njire

Des produits frais sur l'étagère d'un supermarché à Lusaka, Zambie. De plus en plus souvent, les supermarchés deviennent d'importants points de vente au détail de produits alimentaires dans les zones urbaines des pays en développement. À mesure que les agriculteurs s'efforcent de respecter les normes rigoureuses de qualité de ces points de vente, la qualité et la sécurité sanitaire des aliments vendus localement s'améliorent

L'action de la FAO...

Opérations après récolte. Sous sa forme liquide, l'eau est utilisée pour le lavage, le refroidissement par eau glacée et le transport par flottage des fruits, légumes, racines et tubercules frais, alors que sous forme de glace elle sert au refroidissement qui inhibe la détérioration des fruits et légumes frais. Dans les pays en développement, on se heurte à différents problèmes pour identifier l'eau de bonne qualité à destiner à ces opérations, et il y a normalement un risque élevé de contamination des produits frais par les micro-organismes et les polluants contenus dans l'eau. La FAO élabore à l'heure actuelle, par le biais de son programme normatif, un manuel pratique qui fournira des directives spécifiques sur les normes relatives à l'eau potable et les bonnes pratiques à appliquer dans les opérations susmentionnées.



FAO/D. Njire

Technologies et bonnes pratiques. Dans ses projets de terrain, la FAO met au point et diffuse des technologies et bonnes pratiques visant à interdire la perte de millions de tonnes de fruits, légumes, racines et tubercules frais dans les pays en développement, à cause de mauvaises pratiques de manutention et d'entreposage, aux dégâts causés par

Grâce à l'augmentation des revenus disponibles, les consommateurs urbains ont un meilleur accès à des repas pratiques et faciles à préparer

les ravageurs et aux problèmes de transport et de commercialisation. Elle a créé un Réseau d'information sur les opérations après récolte avec le soutien et la collaboration de l'Office allemand de la coopération technique (GTZ) et le Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement (CIRAD), afin d'améliorer l'accès aux données techniques et stimuler l'échange d'informations entre les différents acteurs, favorisant par là même les activités visant à éviter ces pertes. www.fao.org/inpho

Emballage. Les aliments frais fournis aux zones urbaines doivent être emballés correctement afin de maintenir leur qualité, leur durée de conservation et leur sécurité sanitaire. En outre l'emballage utilisé devrait offrir au consommateur urbain la commodité recherchée. Dans son programme normatif, la FAO réalise des études visant à accroître la disponibilité et l'accessibilité des matériels d'emballage, et à identifier des solutions pratiques et peu coûteuses pour les systèmes d'emballage destinés aux pays en développement d'Afrique, d'Asie et d'Amérique latine.

Systèmes de traçabilité. Les aliments frais consommés dans les centres urbains des pays en développement s'achètent de façon croissante dans les supermarchés, qui exercent sur leurs fournisseurs une forte influence en termes de traçabilité. Les activités en cours de la FAO visent à élaborer des systèmes de traçabilité pour le secteur artisanal des fruits frais au Kenya et en Afrique du Sud.



FAO/D. Njire

La qualité, la sécurité sanitaire et la commodité des aliments frais emballés attirent le consommateur stressé par le rythme accéléré de la vie urbaine



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