

Séminaire de formation

Premier atelier pour l'Afrique de l'Ouest et du Centre

Composition alimentaire et biodiversité



Le premier atelier pour l'Afrique de l'Ouest et du Centre sur la composition alimentaire et la biodiversité se tiendra du :

- 13 au 24 avril 2009 (en français) à l'Université d'Abomey-Calavi, Bénin
- 20 au 31 juillet 2009 (en anglais) à l'Université du Ghana, Legon, Ghana

Cet atelier est organisé par Bioversity International, l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) AFROFOODS/INFOODS, en collaboration avec Le Conseil Ouest et Centre Africain pour la recherche et le développement (CORAF).

Objectifs

L'atelier vise à :

- Renforcer les activités sur la composition alimentaire en Afrique de l'Ouest et du Centre se focalisant sur les systèmes alimentaires locaux.
- Améliorer la disponibilité, la qualité et la fiabilité des données sur la composition alimentaire.
- Mettre en exergue et démontrer les processus de génération de données, et de compilation des bases de données sur la composition alimentaire.
- Développer des capacités d'amélioration de l'utilisation des bases de données sur la composition alimentaire pour toutes les catégories d'utilisateurs.

L'atelier est destiné aux analystes, compilateurs, générateurs de données sur les aliments et utilisateurs des programmes de bases de données sur la composition alimentaire, ainsi qu'aux enseignants en nutrition et sur les aspects nutritionnels de la chimie alimentaire.

Les candidats devront

- Maîtriser l'Anglais (Ghana) ou le Français (Bénin).
- Être titulaire d'une Licence ou d'un Master en nutrition, sciences alimentaires, chimie, agriculture ou domaines relatifs.
- Avoir une expérience professionnelle pertinente, particulièrement dans le domaine de la composition des aliments.

Préférence sera accordée aux

- Citoyens de l'un des pays de l'Afrique de l'Ouest et du Centre.
- Citoyens des pays hors de l'Afrique de l'Ouest et du Centre qui travaillent dans l'un des pays de l'Afrique de l'Ouest et du Centre.
- Candidats démontrant davantage comment la connaissance acquise sera utilisée dans leur environnement de travail, en particulier pour ceux qui ne sont pas encore impliqués activement dans le domaine de la biodiversité sur la composition alimentaire ou des programmes de bases de données sur la composition alimentaire.

Un nombre limite de 20 étudiants est fixé par atelier.

Responsables

Francisca Smith, Chercheuse honoraire, nutrition, Bioversity International, Rome, Italie

Esther Sakyi-Dawson, Département de recherche alimentaire et nutrition, Université du Ghana, Legon (Coordinateur local - Ghana)

Joseph D. Hounhouigan, Directeur de la Formation Internationale et Nutrition et Sciences Alimentaires (FINSAs), Département de nutrition et sciences alimentaires, Faculté des Sciences Agronomiques, Université d'Abomey-Calavi, Bénin (Coordinateur local - Bénin)

Romain Amselme Marc Dossa, Département de nutrition et sciences alimentaires, Faculté des Sciences Agronomiques, Université d'Abomey-Calavi, Bénin

Barbara Burlingame, Coordinateur INFOODS, Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), Rome, Italie

Ruth Charrondiere, Responsable nutrition, Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), Rome, Italie

Pablo Eyzaguirre, Chercheur principal, anthropologie et socio-économie, Bioversity International, Rome, Italie

Raymond Vodouhe, Coordinateur régional pour l'Afrique de l'Ouest, Bioversity International, Cotonou, Bénin

Comité consultatif

Francisca Smith, Bioversity International

Barbara Burlingame, FAO

Ruth Charrondiere, FAO

Paco Sereme, Directeur Exécutif, CORAF/WECARD, Dakar, Sénégal

Marcel Nwalozie, Coordinateur Scientifique, CORAF/WECARD, Dakar, Sénégal

Pablo Eyzaguirre, Bioversity International

Elizabeth Goldberg, Directrice, Unités de renforcement des capacités, Bioversity International, Rome, Italie

Hettie Schonfeldt, Coordinateur régional AFROFOODS, Université de Pretoria, Afrique du Sud.

Romain Dossa, Université d'Abomey Calavi, Bénin

Esther Sakyi-Dawson, Université du Ghana

Pour plus d'information :
WCAfoodcourse2009@cgiar.org

Contenu

Utilisation des données de composition alimentaire portant sur la biodiversité locale

- Utilisation des bases de données compositionnelles aux niveaux international, national, des ménages et individus et pour l'étiquetage nutritionnel.
- Au sein des systèmes alimentaires traditionnels.
- Forces et limites des données sur la composition des aliments.
- Aliments fortifiés en nutriments.

Biodiversité pour l'alimentation et la nutrition :

- Biodiversité aux niveaux écosystèmes, espèces, et variété (génétique).
- Aliments et écosystèmes locaux (exemples: terres arides, forêts, écosystèmes aquatiques).
- Variétés de cultures et composition en nutriments.
- Espèces négligées et sous-utilisées et leurs valeurs nutritionnelles.
- Ingrédients alimentaires, condiments, épices, et épaississants localement accessibles.
- Transformations et préparations des aliments traditionnels.
- Biodiversité, diversité diététique et culture alimentaire : abandon et revitalisation.

Génération des données de composition alimentaire :

- Sélection des aliments et nutriments pour leur incorporation dans une base de données sur la composition alimentaire, dans une perspective biodiversité.
- Echantillonnage des aliments pour analyse, traitement et préparation des échantillons, avec des considérations biodiversité (diversité spécifique des cultivars des cultures vivrières).
- Utilisation des Indicateurs de Nutrition pour la Biodiversité: composition alimentaire.
- Méthodes d'analyse: évaluation critique et choix des méthodes.
- Analyse des nutriments : voisins, acides gras, acides aminés, minéraux, vitamines, substances phyto-médicinales.
- Garantir et documenter la qualité des données analytiques.

Gestion et dissémination des données sur la composition alimentaire :

- Etapes d'établissement d'une base de données sur la composition alimentaire.
- Coopération nationale et internationale pour les questions de composition alimentaire.
- Questions de biodisponibilité en nutriments sur les données de composition alimentaire.
- Identification des composants et mode d'expression des données, avec les noms de balises INFOODS.
- Nomenclature et codification alimentaires.
- Revue des données existantes.
- Considérations de la qualité des bases de données.
- Présentation et dissémination des données avec les questions des droits d'auteur.
- Etablissement des rapports d'indicateurs de biodiversité sur la composition alimentaire.

Structure

L'atelier sera structuré autour des "Principes directeurs pour la production et l'utilisation des données sur la composition alimentaire" par Dr. H. Greenfield et Professeur D.A.T. Southgate. L'atelier couvrira les grands domaines suivants : 1) procédures d'échantillonnage des espèces et variétés ; 2) biodiversité alimentaire et nutritionnelle: comment la biodiversité contribue-t-elle à la diversité diététique et nutritionnelle ; 3) voies par lesquelles les bases de données compositionnelles sont utilisées et comment celles-ci déterminent la série de nutriments et non-nutriments bioactifs pour lesquels des valeurs sont requises ; 4) aliments pour lesquels les valeurs sont nécessaires ; 5) choix et validation des méthodes analytiques pour donner des valeurs nutritionnelles pertinentes ; 6) phases de production d'une base de données sur les nutriments.

L'atelier comprendra des conférences, séminaires, travaux de groupe et sessions pratiques. Cette structure répond aux opportunités d'apprentissage interactif. Les participants vont se familiariser aux dextérités d'ordinateur pour construire une base de données numériques sur la composition alimentaire. On espère que les participants apporteront leurs propres données sur lesquelles les principes de génération et de gestion des données de composition alimentaire peuvent être appliqués.

Contexte

Le Réseau international des systèmes de données alimentaires (INFOODS) a été établi en 1984 dans le but de stimuler et de coordonner les efforts d'améliorer la qualité et la disponibilité des données d'analyse alimentaire dans le monde. INFOODS fournit le cadre administratif pour le développement des normes et principes pour la collecte, la compilation et l'établissement des rapports des données de composition alimentaire. Le maintien de ces normes est assuré par le développement et l'administration d'ateliers régionaux de formation sur la production et la gestion des données de composition alimentaire, et aussi bien d'ateliers sur les méthodes analytiques et les techniques d'échantillonnage. Depuis le démarrage de ces ateliers de formation en 1992, avec le premier tenu à Wageningen aux Pays-Bas, d'autres ont été organisés en Asie, en Amérique du Sud, aux Caraïbes, en Europe Centrale et en Afrique du Sud. C'est la première fois qu'en Afrique de l'Ouest et du Centre est organisé un séminaire sur la composition alimentaire avec un accent sur la biodiversité.

La disponibilité de données pertinentes, fiables et actualisées sur le contenu des nutriments des aliments consommés par les communautés et populations ont des implications politiques et de prise de décision de grande portée pour l'agriculture et la santé. Avec la sensibilisation croissante sur le rôle vital des données précises sur la composition alimentaire pour la planification nutritionnelle et aussi bien dans les politiques et de santé, les pays en développement ont été encouragés à mettre en place des programmes nationaux de composition alimentaire. Comme résultat, plusieurs bases de données nationales et régionales sur la composition alimentaire ont été préparées, fournissant des données précieuses sur la composition en nutriments des aliments consommés par des groupes spécifiques de population. Les nouvelles données et tables de composition alimentaire ont été utiles mais ne couvrent pas adéquatement les aliments locaux riches en micro-nutriments, en particulier au niveau des variétés de culture, des fruits et légumes locaux et des condiments. Les variétés locales de culture, les élevages d'animaux et les espèces locales sont des sources nutritionnelles riches d'importance croissante en Afrique de l'Ouest et du Centre face aux drastiques montées des prix des denrées alimentaires, des pénuries alimentaires, et un déclin de la qualité nutritionnelle des régimes alimentaires dû à une perte de la diversité diététique et une dépendance accrue de quelques vivriers qui ne sont pas facilement produits dans la région.

Au regard des crises mondiales de nos jours sur les prix des produits alimentaires et les épidémies des maladies chroniques diététiques, il y a une sensibilisation accrue sur les bénéfices en nutrition et santé de la biodiversité des systèmes alimentaires traditionnels. Pour transformer cette sensibilisation en information et politiques scientifiques qui contribuent à des régimes alimentaires meilleurs, plus sécurisants et diversifiés, les chercheurs et experts du domaine agricole et nutritionnel demandent que les formations documentent les données de composition nutritionnelle des aliments locaux et traditionnels issus de la biodiversité. Cet atelier fournira des compétences et des cadres pour accumuler les données scientifiques qui peuvent démontrer la valeur des aliments traditionnels issus de la biodiversité pour des régimes diététiques plus sécurisants et sains.

Frais de participation

Les frais d'inscription sont de 2500 \$ US et comprennent :

- Hébergement, repas, thé, café
- Matériels de conférence et de l'atelier
- Frais de scolarité
- Transport local
- Frais d'administration

Ces frais ne couvrent pas l'assurance médicale ou les coûts du voyage.

Un nombre limité de bourses couvrant les frais de voyage et de l'atelier seront disponibles pour les participants d'Afrique de l'Ouest et du Centre. Les candidats méritants seront sélectionnés par Bioversity et la FAO en partenariat avec le donateur.

Comment postuler

Les formulaires de candidature sont disponibles à http://www.bioversityinternational.org/News_and_Events/Training_Courses/default.asp.

Renvoyer les deux parties du formulaire de candidature signées par email, fax ou poste à :

Dr I. F. Smith – Coordonnateur de l'atelier: Composition Alimentaire & Biodiversité 2009,
Bioversity International via dei Tre Denari 472/a 00057 Maccarese (RM) Italie,
Fax: + 39 06 61979661 Email: WCAfoodcourse2009@cgiar.org

Les dates limites sont les suivantes:

Pour l'atelier en français: 31 janvier 2009

Pour l'atelier en anglais: 30 avril 2009