

MINISTRE DE L'AGRICULTURE,
DE L'ELEVAGE, DE LA PECHE ET
DE L'ALIMENTATION



MINISTRE DE L'ECONOMIE ET
DE LA RELANCE

RESULTATS DU BILAN ALIMENTAIRE DU GABON 2019



Food and Agriculture Organization
of the United Nations



SOMMAIRE

.....	
LISTE DES TABLEAUX	III
SIGLE ET ABREVIATIONS	IV
PREFACE	V
INTRODUCTION	1
1. CONCEPTS ET DEFINITIONS	2
2. METHODOLOGIE D'ELABORATION DU BILAN ALIMENTAIRE	6
2.1 Collecte des données.....	7
2.1.1 Cadre organisationnel et constitution du GTT	7
2.1.2 Identification de la liste des principaux produits	7
2.1.3 Sources de données.....	7
2.2 Compilation des données	11
2.2.1 Utilité du bilan alimentaire (BA).....	11
2.2.2 Principes fondamentaux.....	11
3. DESCRIPTION DES RESULTATS DU BILAN ALIMENTAIRE	12
3.1 Disponibilités alimentaires quantitatives.....	13
3.1.1 Disponibilités alimentaires par produit.....	13
3.1.2 Disponibilités alimentaires par produit.....	14
3.1.3 Disponibilité du plantain	14
3.1.4 Disponibilité du Manioc.....	14
3.1.5 Disponibilité du Blé et produits.....	14
3.1.6 Disponibilité de l'igname	14
3.1.7 Disponibilité de la bière.....	14
3.2 Disponibilités alimentaires par groupe de produits.....	15
3.3 Disponibilités Energétiques Alimentaires.....	15
3.2.1. Disponibilité énergétique alimentaire par groupe de produits	17
3.2.2. Apports énergétiques par groupe de produits alimentaires.....	18
3.3- Disponibilités des protéines alimentaires	20
3.4 Disponibilités des lipides alimentaires	22
4- ANALYSE DES INDICATEURS LIES A LA SECURITE ALIMENTAIRE ET AUX OBJECTIFS DE DEVELOPPEMENT DURABLE.....	23
4.1 Dépendance aux importations	23
4.1.1 Dépendance aux importations selon les groupes de produits.....	23
4.1.2 Dépendance aux importations selon les produits.....	24
4.2 Taux d'autosuffisance (TAS)	25

4.2.1 Taux d'autosuffisance des groupes de produits.....	26
4-2-2- Taux d'autosuffisance des sous-groupes de produits	26
4.2.3 Taux d'autosuffisance des principaux produits.....	26
4.3 Indice des pertes alimentaires	27
4.3.1 Cadre et définition.....	27
4.3.2 Pertes alimentaires selon le type de produits.....	28
5-4-3- Pertes alimentaires selon le groupe de produits.....	28
5.4.4. Pertes alimentaires selon les produits	29
CHAPITRE V- ANALYSE FFOM/SWOT A PARTIR DU CDU	30
CONCLUSION ET RECOMMANDATIONS	31

LISTE DES TABLEAUX

Tableau 1 : Données de production des principales cultures et produits d'élevage (TM), 2019.....	8
Tableau 2 : Données sur les Importation et les Exportations (TM), 2019	9
Tableau 3 : Disponibilité alimentaire des produits (Kg/pers/année).....	13
Tableau 4 : Disponibilité alimentaire des produits (Kg/pers/année).....	13
Tableau 5 : Disponibilité alimentaire des groupes de produits (Kg/pers/année).....	15
Tableau 6 : Disponibilités Energétiques par produit (Kcal/pers/jour)	15
Tableau 7 : Disponibilités énergétiques alimentaires par groupe de produits.....	17
Tableau 8 : Apports calorifiques des sous-produits animaux (kcal/pers/j) par année.....	20
Tableau 9 : Disponibilité des protéines alimentaires des produits (g/pers/jour).....	21
Tableau 10 : Disponibilité des lipides alimentaires par habitant (g/pers/jour)	22
Tableau 11 : Taux de dépendance des importations par types de produits (TDI en %).....	23
Tableau 12 : Taux de dépendance des importations par groupes de produits (TDI en %).....	24
Tableau 13 : Taux de dépendance des importations par produits (TDI en %).....	24
Tableau 14 : Taux d'autosuffisance alimentaire par groupes de produits (en %) en 2019	26
Tableau 15 : Taux d'autosuffisance par sous-groupe de produits (en %) en 2019	26
Tableau 16 : Taux d'autosuffisance des principaux produits (en %) en 2019	27
Tableau 17 : Les pertes alimentaires (en TM et en pourcentage) par type de produits en 2019	28
Tableau 18 : Les pertes alimentaires en TM et en pourcentage par groupe de produits en 2019	28
Tableau 19 : Les pertes alimentaires en TM et en pourcentage par produits en 2019.....	29

SIGLE ET ABREVIATIONS

AFRISTAT	Observatoire économique et statistique d'Afrique subsaharienne
AGASA	Agence Gabonaise de la Sécurité Alimentaire
AMS	L'Assemblée Mondiale de la Santé
BA	Bilan Alimentaire
CDU	Compte Disponibilité Utilisation
CNN	Centre National de Nutrition
DEA	Disponibilité Énergétique Alimentaire
DEA	Disponibilités Énergétiques Alimentaires
DGA	Direction Générale de l'Agriculture
DGC	Direction Générale du Commerce
DGDDI	Direction Générale des Douanes et Droits Indirects
DGE	Direction Générale de l'Économie
DGE	Direction Générale de l'Élevage
	Direction Générale des Industries du Commerce du Bois et de la Valorisation des Produits
DGICBVPF	Forestiers
DGPA	Direction Générale de la Pêche et de l'Aquaculture
DGS	Direction Générale de la Statistique
FAO	Food and Agriculture Organisation
FFOM/SWOT	Force, Faiblesse, Opportunité, Menaces
GTT	Groupe de Travail Technique
IPA	Indice des Pertes Alimentaires
KCAL	Kilo Calories
MDER	Minimum Dietary Energy Requirement
ODD	Objectifs de Développement Durable
PIB	Produit Intérieur Brut
PPA	Pourcentage des Pertes Alimentaires
PSGE	Plan Stratégique Gabon Émergent
PVG	Pilier Gabon Vert
RGPL2013	Recensement Général de la Population et des Logements 2013
SM	Stratégie Mondiale pour l'amélioration des statistiques agricoles et rurales
SMA	Sommet Mondial de l'Alimentation
SRESA	Stratégie de Relance de l'Économie dans le Secteur Agricole
TAS	Taux d'autosuffisance
TDI	Taux de dépendance aux importations
TM	Tonne Métrique

PREFACE

Le Gabon connaît actuellement une baisse continue des activités du secteur pétrolier, principal contributeur au Produit Intérieur Brut. Afin de réduire progressivement cette dépendance aux recettes pétrolières et dans l'optique de diversifier l'économie, le gouvernement du Gabon a mis en œuvre le Plan Stratégique Gabon Emergent (PSGE) qui définit les principaux domaines prioritaires du développement du Gabon à l'horizon 2025 et met un accent particulier sur la valorisation du potentiel agricole pour garantir la sécurité alimentaire.

Le PSGE à travers le Pilier Gabon Vert (PGV) propose d'instaurer un nouveau modèle de développement qui intègre à la fois le bien-être humain, l'équité sociale, la conservation environnementale pour une croissance durable. Son ambition est d'assurer la sécurité alimentaire du Gabon et de diversifier les exportations par l'essor d'une production compétitive et durable. Il propose quatre axes stratégiques : (i) les cultures de rente industrielles (palmier à huile, hévéa) ; (ii) les cultures intensives (riz, maïs, soja) ; (iii) les grands produits agro-industriels (canne à sucre) et d'élevage (élevage bovin et porcin), en substitution aux importations, dans le cadre des fermes agropastorales ; et (iv) les produits vivriers appuyés notamment à travers le programme GRAINE.

Conformément au PSGE, le Ministère en charge de l'agriculture, de l'élevage et de la pêche a élaboré la Stratégie de relance de l'économie dans le secteur agricole (SRESA) pour la période 2016-2023, qui définit trois grandes priorités : (i) garantir la sécurité alimentaire et réduire les importations alimentaires de 80% ; (ii) créer au moins 150 000 emplois formels dans le secteur agricole ; et (iii) faire passer les exportations agricoles à 1 milliard de dollars EU par an.

Le développement du secteur agricole et rural ne saurait se réaliser sans l'accompagnement d'un ensemble minimum de données de base sur le secteur. Le Bilan alimentaire du Gabon 2019 a été élaboré à partir de la méthodologie nouvellement mise en place par la FAO. Le recours au logiciel de compilation des BA a permis de déterminer les disponibilités alimentaires et énergétiques par produit ou groupe de produits alimentaires ; de calculer les Taux d'autosuffisance (TAS) et les Taux de dépendance aux importations (TDI) pour chacun des produits alimentaires du Gabon ; de fournir des informations de base en vue de définir une politique plus efficace de souveraineté alimentaire nationale.

L'élaboration du Bilan alimentaire du Gabon 2019 a bénéficié d'un financement de la Banque Mondiale obtenu à partir d'un accord de financement du Projet de développement du système Statistique National. L'assistance technique sollicitée auprès d'AFRISTAT a permis de mobiliser des Experts nationaux et internationaux.

Le Bilan Alimentaire du Gabon 2019 a été réalisé dans un cadre collaboratif à travers la mise en place d'un Groupe Technique de Travail (GTT) regroupant les représentants des principales entités administratives productrices de statistiques agricoles et rurales. Le Ministère de l'Agriculture, de l'Élevage, de la Pêche et de l'Alimentation en collaboration avec celui de l'Économie et de la Relance veut capitaliser cet acquis et pérenniser l'exercice de compilation des Bilans Alimentaires afin de permettre au Gabon de disposer d'informations pertinentes et à jour sur la situation alimentaire du pays.

Le Ministre de l'Agriculture, de l'Élevage, de la Pêche et de l'Alimentation

Biendi MAGANGA MOUSSAVOU

RÉSUMÉ EXECUTIF

Le Gabon a adhéré à l'agenda international sur les Objectifs de Développement Durable (ODD) en 2016 dont la disponibilité des données conditionne son suivi et son évaluation. De ce fait, l'analyse et l'évaluation de la situation alimentaire du Gabon a nécessité l'élaboration des Bilans Alimentaires (BA) qui donnent une idée d'ensemble de la composition des approvisionnements alimentaires d'un pays durant une période spécifiée. C'est dans cette optique que le Gabon à travers le Projet de Développement Statistique (PDS) a mis en place un Groupe de Travail Technique (GTT) avec l'appui d'AFRISTAT chargé de réaliser ce travail. Pour accomplir ledit travail, la FAO a mis à disposition son outil de compilations des Bilans Alimentaires (Shiny).

Les résultats révèlent que les disponibilités énergétiques par personne et par jour sont estimées à 1816KCal. L'analyse par type de produit montre que le régime alimentaire des Gabonais dépend essentiellement des produits d'origine végétale, et plus particulièrement des céréales. En effet, 89,15 % de la disponibilité énergétique alimentaire (DEA) provient des produits d'origine végétale, contre 10,8% des produits d'origine animale. Il est important de noter que les produits halieutiques ne sont pas encore pris en compte dans les BA élaborés. Près de 32,12% de la disponibilité énergétique alimentaire (DEA) provient des céréales (26,1% pour le blé ; 5,6% pour le maïs ; 0,5% pour le riz).

La disponibilité totale de protéines alimentaires est de 41 g/personne/jour, avec 28g issus des produits végétaux et 13g des produits animaux. Les protéines sont fournies majoritairement, par ordre de grandeur, par les sous-groupes suivants : les céréales (15g/ personne/jour) dont le blé (12g/ personne/jour), les viandes (7g/ personne/jour), les arachides (6g/ personne/jour), le lait (4g/ personne/jour) et les racines et tubercules (3g/ personne/jour). La disponibilité des lipides par personne et par jour s'élève à 33g dont 27g proviennent des produits végétaux contre 5g des produits animaux. Près de 69,69 % de la disponibilité des lipides alimentaires proviennent des oléagineux (en particulier l'arachide et les huiles végétales) qui contribuent respectivement à 36,36% pour l'arachide et à 33,33% % pour les huiles.

Le taux de dépendance aux importations (TDI) est de 39,42% sur la période analysée et laisse entrevoir que le Gabon dépend plus des importations des produits animaux (TDI= 92,02%) que des produits végétaux (TDI= 30,46%). La disponibilité intérieure en produits alimentaires quant à elle, est en moyenne évaluée à 60,35%. Ce taux d'autosuffisance alimentaire (TAS) est plus élevé pour les produits d'origine végétale (69,52%) dont la production nationale est assez conséquente que pour les produits d'origine animale (7,98%). Pour ce qui est des pertes alimentaires, le pourcentage des produits d'origine végétale est de 99,1%. Ce qui signifie qu'il y a une forte perte dans la chaîne d'approvisionnement alimentaire.

INTRODUCTION

Le Gabon, situé en Afrique centrale, est traversé par l'équateur et couvre une superficie de 267 670 km². Environ 800 km de littoral lui donnent accès à l'Océan Atlantique et il partage ses frontières au nord avec le Cameroun, au nord-ouest avec la Guinée Équatoriale et à l'est et au sud avec le Congo. Selon les chiffres du Recensement Général de la Population et des Logements de 2013 (RGPL-2013), la population résidente est estimée à 1.811.079 habitants en 2013. Elle est composée d'un peu plus d'hommes (51,6%) que de femmes (48,4%) et relativement jeune. L'âge moyen de la population est de 26 ans. La moitié de la population a moins de 22 ans. La population est essentiellement urbaine (87 %) et concentrée sur 1,1 % seulement du territoire national. Selon les projections démographiques de la Direction Générale de la Statistique (DGS) de décembre 2019, la population estimée en 2020 est de 2 176 766 habitants (51,4% d'hommes contre 48,6% de femmes). Elle devrait atteindre 2 469 296 habitants en 2025 et demeurer principalement urbaine en 2020 (87,6%). Selon les estimations, 80 à 85 % du pays est recouvert par la forêt. Son sous-sol est riche en minéraux et en pétrole. L'agriculture, malgré son potentiel, demeure encore peu pratiquée, comparativement à certains pays de sa sous-région.

Le Gabon, bien qu'ayant atteint la cible 1 des Objectifs de Développement Durable (ODD) et l'objectif du Sommet Mondial de l'Alimentation (SMA) qui consistait à réduire de moitié le nombre de personnes souffrant de la faim d'ici 2015, occupe « une mauvaise position dans l'état d'avancement de quelques indicateurs de l'Assemblée Mondiale de la Santé (AMS)¹ » de juin 2015, entre autres, le taux élevé du retard de croissance chez les enfants de moins de 5 ans (17,5%), la faiblesse de l'allaitement maternel exclusif de (6%) ; le taux élevé de l'anémie chez les femmes enceintes (presque 50%)² ». Cette situation est le résultat d'un système agricole et alimentaire peu diversifié et compétitif, engendrant un recours systématique à l'importation pour couvrir les déficits. Ces importations représentent 80% de la consommation alimentaire et ont franchi en 2013, le seuil de 650 millions de dollars US. Elles sont en hausse annuelle de 11% et portent principalement sur certains aliments clés comme les viandes, les céréales, les fruits et légumes. Il est également le fruit d'habitudes alimentaires nouvelles modelées par un contexte d'urbanisation accélérée.

Dans le pays, des enquêtes statistiques permettant d'évaluer l'insécurité alimentaire sont quasi inexistantes et coûteuses d'où l'approche du Bilan alimentaire (BA). Cette dernière présente l'avantage de donner l'information selon une fréquence annuelle sur la sécurité alimentaire. Faut-il rappeler que c'est à la quatrième session de la conférence de la FAO à Washington en 1948 que les gouvernements ont été pour la première fois encouragés à élaborer leurs propres bilans alimentaires avec un appui de la FAO aux pays qui ont des difficultés. Dans ce cadre, la FAO a joué sa partition en développant une méthodologie améliorée d'estimation du Compte Disponibilité et Utilisation (CDU) et du Bilan Alimentaire (BA) à travers le programme de recherche de la Stratégie Mondiale pour l'Amélioration des Statistiques Agricoles et Rurales (SM) dont ont bénéficié quatre pays pilotes membres d'AFRISTAT, notamment le Benin, la Guinée, le Togo et le Mali.

Le projet d'Élaboration du Bilan alimentaire du Gabon 2019 a bénéficié d'un financement de la Banque Mondiale obtenu à partir d'un accord de financement du Projet de développement du Système Statistique National. Il a été techniquement appuyé par AFRISTAT.

¹ Nutrition Mondiale, Rapport 2015, mesures et redevabilité en vue d'accélérer les progrès mondiaux en matière de Nutrition et de développement durable.

² Guide pour l'élaboration et la mise en œuvre d'une politique et d'un plan stratégique nationaux pour la sécurité sanitaire des aliments/ OMS Bureau Régional pour l'Afrique- Brazzaville 2012.

L'une des utilisations du Bilan alimentaire et du Compte de Disponibilité et d'Utilisation est qu'ils permettent de renseigner deux indicateurs des ODD :

- L'indicateur 2.1.1 sur la prévalence de la sous-alimentation (PSA) ODD 2 Cible1 : « D'ici à 2030, éliminer la faim et faire en sorte que chacun, en particulier les pauvres et les personnes en situation vulnérable, y compris les nourrissons, ait accès tout au long de l'année à une alimentation saine, nutritive et suffisante » ;

- L'indicateur 12.3.1 relatif aux pertes alimentaires mondiales ODD 12 Cible 3 : « D'ici à 2030, réduire de moitié à l'échelle mondiale le volume de déchets alimentaires par habitant au niveau de la distribution comme de la consommation et réduire les pertes de produits alimentaires tout au long des chaînes de production et d'approvisionnement, y compris les pertes après récolte ».

Le présent rapport traite, de façon synthétique, les concepts et définitions au premier chapitre, de la méthodologie d'élaboration du bilan alimentaire au second chapitre ; de la description des résultats du Bilan alimentaire et du Compte de Disponibilité et d'Utilisation au troisième chapitre ; des indicateurs relatifs à la sécurité alimentaire et aux ODD au quatrième chapitre. Enfin, il présente la méthode « FFOM/SWOT » au cinquième chapitre consistant à faire une analyse des forces, faiblesses, opportunités et menaces) à partir du CDU. A la fin de ce rapport, il est formulé quelques recommandations.

1. CONCEPTS ET DEFINITIONS

Bilan alimentaire :

Un Bilan alimentaire se définit comme un jeu de données agrégées et analytiques, qui « donne une idée d'ensemble de la composition des approvisionnements et des utilisations alimentaires d'un pays, durant une période de référence donnée ».

Sa réalisation repose sur un cadre comptable, où l'on indique l'ensemble des sources potentielles de disponibilités et d'utilisations d'un produit alimentaire donné. Les quantités affectées aux différentes sources de la disponibilité totale (quantité produite, quantité importée et quantité ajoutée ou soustraite aux stocks) doivent être égales aux quantités affectées aux différentes utilisations (exportations, pertes tout au long de la chaîne d'approvisionnement, alimentation du bétail, utilisation de semences, alimentation pour les touristes, transformation alimentaire, usages industriels, autres utilisations, et aliments disponibles pour la consommation des résidents d'un pays).

Production :

La production représente l'ensemble de toutes les quantités des denrées alimentaires d'origine animale ou végétale produites dans le pays. Elle est la quantité de denrées alimentaires produites dans le pays au cours de l'année de consommation. Il peut s'agir des produits bruts ou des produits transformés.

Importations :

Les importations sont des flux transfrontaliers de biens destinés à un pays de destination finale donné, qui augmentent l'offre totale de biens disponibles dans ce pays.

Exportations :

Les exportations se définissent comme des flux transfrontaliers de biens en provenance d'un pays d'origine donné, qui diminuent l'offre totale de biens disponibles dans ce pays.

Les marchandises qui entrent dans un pays donné et en sortent sans avoir subi aucune transformation sont classées à part comme des réexportations. Dans le cadre des bilans alimentaires, il convient d'additionner les réexportations et les exportations afin de rendre pleinement compte de l'ensemble des flux commerciaux sortants.

Variation de stocks :

Les stocks se définissent comme le nombre total agrégé de produits stockés en vue de leur utilisation future (indépendamment de ce à quoi ils sont destinés).

La variation de stocks est la différence entre le stock final et le stock initial au cours d'une année de référence.

Disponibilité alimentaire :

La disponibilité alimentaire désigne la quantité d'un produit brut, transformé ou semi-transformé (y compris les boissons) disponible à la consommation humaine durant une période de référence donnée.

Transformation :

La transformation alimentaire se définit comme les quantités d'une denrée alimentaire qui sont directement orientées vers un processus de transformation, puis transformées en un produit comestible différent consigné à part dans le bilan alimentaire.

À noter que les quantités destinées à la fabrication de produits non comestibles (tels que savon ou biocarburants) doivent apparaître dans la catégorie « usage industriel » et non « transformation alimentaire ».

Alimentation animale :

L'alimentation animale se définit comme l'ensemble des quantités de denrées (produites dans le pays et importées) disponibles pour nourrir le bétail et la volaille.

Semences :

Les semences se définissent comme toutes les quantités d'un produit réservées à des fins de reproduction pour l'année suivante. Il peut s'agir de semences pour les semailles, de plants pour le repiquage, d'œufs à couvrir, ou encore de poissons utilisés comme appâts.

Pertes :

Les pertes se définissent comme les quantités de produits qui quittent la chaîne d'approvisionnement sans être destinées à un autre usage. Les pertes, qui résultent d'une activité involontaire, peuvent avoir lieu à n'importe quel moment de la chaîne d'approvisionnement après la récolte, à l'exception de la phase de vente au détail/consommation. Elle ne concerne pas les quantités d'aliments gaspillées ou perdues par le consommateur ou l'établissement de vente au détail.

Alimentations des touristes :

Elle se définit comme les aliments disponibles pour la consommation des visiteurs non-résidents au cours de leur séjour dans un pays donné. Si le terme « touriste » est utilisé ici, cette variable couvre toutefois l'ensemble des non-résidents, tels que touristes, voyageurs d'affaires et migrants non-résidents, dans les cas où ces derniers ne sont pas comptabilisés dans la population du pays. Cette variable est exprimée en valeur nette (consommations des non-résidents moins quantité qui aurait été consommée par les résidents absents du pays).

Utilisations industrielles :

L'usage industriel se définit comme toute quantité d'un produit donné qui est utilisée dans un processus de transformation ou de fabrication non alimentaire (biocarburants, produits cosmétiques, détergents ou peintures).

Utilisations résiduelles ou autres usages :

Les utilisations résiduelles et autres usages peuvent, dans la plupart des cas, être définis comme l'effet combiné du déséquilibre et de l'erreur cumulée dans l'équation « **disponibilités = utilisations** ». Cette catégorie est donc calculée ex-post en tant qu'élément d'équilibrage et ne fait l'objet d'aucune estimation indépendante. Toutefois, l'utilisation de cette catégorie permet de reconnaître et de prendre en compte les petites erreurs de mesure.

Taux d'extraction :

Les taux d'extraction sont des paramètres qui reflètent les pertes de poids lors de la conversion (ou de la transformation) d'un produit en un autre. Ils peuvent servir d'exemple de « facteur de conversion technique », un facteur numérique que l'on applique à un volume pour le convertir en une autre unité de mesure. Les

taux d'extraction sont généralement exprimés en pourcentages et correspondent à la quantité (en poids) de produits dérivés élaborés à partir d'une quantité donnée.

Taux de dépendance aux importations (TDI)

Le TDI exprime l'importance des importations par rapport aux utilisations intérieures. Il se définit comme suit :

$$TDI = \frac{Importations}{Production + Importations - Exportations + \Delta Stocks} * 100$$

Plus la valeur de TDI d'un produit est élevée, plus le pays dépend des importations de ce produit pour couvrir ses utilisations intérieures.

Taux d'autosuffisance (TAS)

Le TAS exprime l'importance de la production nationale par rapport à la consommation intérieure. Plus le TAS est élevé, plus le pays se rapproche de l'autosuffisance. Il est donné par l'équation :

$$TAS = \frac{Production}{Production + Importations - Exportations + \Delta Stocks} * 100$$

NB : Ces taux peuvent être calculés pour des produits individuels, pour des groupes de produits de valeurs nutritionnelles similaires et, pour l'ensemble de tous les produits après leur conversion dans une même unité homogène, le cas échéant en valeur calorifique. La valeur minimale du TAS ou de TDI est 0%. La valeur du TAS est égale 0% quand la production est nulle et que les utilisations sont entièrement couvertes par des importations et/ou des transferts de stock. Quant au TDI, la valeur est nulle lorsque les importations sont nulles et que les utilisations sont entièrement couvertes par la production et/ou des transferts de stock. Qu'il s'agisse du TAS ou du TDI, il n'y a pas de valeur maximale parce que la production peut être supérieure aux utilisations internes tout comme les importations peuvent être supérieures aux utilisations internes.

En effet, Le TAS est supérieur à 100 % dans la situation où la quantité exportée dépasse la différence entre la quantité importée et la variation des stocks. En d'autres termes :

Exportation > Importation - Variation des stocks.

De même, le TDI est supérieur à 100% lorsque les exportations dépassent la différence entre la production et la variation des stocks. En d'autres termes : **Exportation > Production - Variation des stocks.**

Indice des Pertes Alimentaires

L'Indice des pertes alimentaires (IPA) est axé sur le pourcentage de la nourriture retirée de la chaîne d'approvisionnement alimentaire. Il permet de suivre l'évolution du pourcentage dans le temps par rapport à une période de référence afin de rendre compte des progrès accomplis. L'Indice est fondé sur le Pourcentage des pertes alimentaires (PPA) et non sur la quantité de nourriture perdue sous diverses formes (gaspillages ou pertes par le consommateur ou dans les établissements de vente au détail).

Prévalence de sous-alimentation

La prévalence de la sous-alimentation est un indicateur utilisé traditionnellement pour suivre la faim aux niveaux mondial et régional et se fonde sur les données nationales relatives aux disponibilités alimentaires, à la consommation alimentaire et aux besoins énergétiques. Cet indicateur estime la suffisance ou non de

l'apport énergétique alimentaire d'une population. Il est défini comme la probabilité que les apports énergétiques alimentaires journaliers (x) d'un individu, pris de façon aléatoire dans la population de référence, soient inférieurs aux besoins énergétiques alimentaires minimaux (Minimum Dietary Energy Requirement MDER, en anglais) pour mener une vie normale, saine et active. Dans des termes simples, il s'agit d'une estimation du pourcentage de personnes dans la population totale qui sont en situation de sous- alimentation.

2. METHODOLOGIE D'ELABORATION DU BILAN ALIMENTAIRE

Le présent chapitre décrit la méthodologie adoptée pour l'élaboration du Bilan alimentaire (BA) du Gabon 2019 ainsi que le Compte Disponibilité Utilisation (CDU). La démarche générale a consisté à l'identification des différentes sources de données et à l'élaboration de la liste des principaux produits à

suivre. Ensuite, une collecte des données a été réalisée auprès des différentes sources identifiées et ces données ont été compilées pour avoir des agrégats. Ce travail a bénéficié de l'appui d'un Expert d'AFRISTAT.

2.1 Collecte des données

Les activités liées à la collecte des données pour l'élaboration du Bilan alimentaire de 2019 ont débuté par l'identification des entités administratives qui composent le Groupe de Travail Technique et sa mise en place comme cadre organisationnel. Ensuite les sources des données ont été identifiées et une liste de produits a été dressée. Les membres du GTT ont procédé à la collecte des données auprès des différentes sources pendant quinze (15) jours.

2.1.1 Cadre organisationnel et constitution du GTT

La méthodologie prônée par la FAO dans le cadre de l'élaboration des Bilans Alimentaires (BA) recommande la mise en place d'un Groupe de Travail Technique comme première activité. Ce GTT est composé d'entités administratives multisectorielles issues des services statistiques fournisseurs de données utiles à l'élaboration des BA.

La Direction Générale de la Statistique (DGS) assure la supervision et le leadership du GTT à travers un point focal commis à cet effet. Les structures qui en font partie sont les suivantes :

- Direction Générale de l'Agriculture (DGA) ;
- Direction Générale de l'Elevage (DGE) ;
- Direction Générale de la Pêche et de l'Aquaculture (DGPA) ;
- Agence Gabonaise de la Sécurité Alimentaire (AGASA) ;
- Direction Générale du Commerce (DGC) ;
- Direction Générale des Douanes et Droits Indirects (DGDDI) ;
- Centre National de Nutrition (CNN) ;
- Direction Générale des Industries du Commerce du Bois et de la Valorisation des Produits Forestiers (DGICBVPF).

2.1.2 Identification de la liste des principaux produits

Les principaux produits alimentaires rentrant dans le processus d'élaboration du Bilan alimentaire du Gabon 2019 ont été sélectionnés par le GTT à partir de la liste proposée par l'équipe « Production, Commerce et Bilan Alimentaire » de la FAO de telle sorte qu'au moins 90% de la Disponibilité Énergétique Alimentaire (DEA) soit assurée. Cette liste compte 77 produits correspondant à 32 agrégats (non compris les produits halieutiques) du BA (Voir Annexe 1). Il faut rappeler que les produits de la pêche n'ont pas pu être intégrés dans la liste, parce que le logiciel utilisé ne les prend pas encore en compte.

2.1.3 Sources de données

Les données utilisées pour l'élaboration du bilan alimentaire du Gabon 2019 proviennent des trois types de sources : (i) les données collectées auprès des sources officielles qui sont l'Agence Gabonaise de la Sécurité Alimentaire (AGASA), la Direction Générale des Douanes et Droits Indirects (DGDI), la Direction Générale de l'Elevage (DGE), la Direction Générale de l'Agriculture (DGA), la Direction Générale du

Commerce (DGC) et la Direction Générale de la Statistique (DGS) ; (ii) les données de la FAO qui sont pré-chargées dans le logiciel FBSTool ; (iii) les estimations faites par le GTT avec l'appui de l'expert d'AFRISTAT.

En effet, il est courant de recourir à ces trois types de sources de données lorsqu'on veut être exhaustif dans la couverture des variables clés du Bilan alimentaire, notamment les productions, les importations, les exportations, les variations de stocks, les quantités destinées à l'alimentation humaine et animale, les semences, l'alimentation des touristes, l'utilisation industrielle, les pertes et les utilisations résiduelles et autres usages.

◇ Les données de Production

Les données de production concernent les produits d'origines animale et végétale qui proviennent respectivement de l'Agence Gabonaise de la Sécurité Alimentaires (AGASA), de la Direction Générale de l'Elevage (DGE), de la Direction Générale de l'Agriculture (DGA) et de la Direction Générale de la Statistique (DGS). Les données officielles de production portent sur les cultures des produits végétaux (maïs, manioc, igname, taro, patate douce, arachide, plantain, banane, etc.) et sur la production de viande et des œufs. Pour les autres produits dont les données de production ne sont pas disponibles au niveau national, les estimations de la FAO pré-chargées dans l'outil ont été retenues.

Tableau 1 : Données de production des principales cultures et produits d'élevage (TM), 2019

Code CPC	Produits CDU	Quantité dans l'outil	Quantité GTT	Rendement FAO	Surface (Ha) G
0113	Riz, paddy	1700	0		
01520.01	Manioc frais	337209	105840		6335
01520.01	Bâton de manioc	27179			
0112	Maïs	47279	479	1,6	40
1802	Canne à sucre	300172	280000	62,4	4400
52541	Sucre raffiné		20476		
23511.01	Sucre de canne	300172	26400		
01530	Patate douce	4227	22	2,0	11
1550	Taro	94776	1572	6,1	75
52535	Igname	230794	111	5,2	15
01460	Noix de coco en coque	200			
52562	Huile de palmiste (amende)	20291	2517		
52577	Huile de palme	2501	55218		
52605	Gombo		548		22
01234	Tomate fraîche	398	431	8,5	51
01610	Café vert		30		
01652	Piment doux et épices		588		49
01318	Plantains	350010	155930	6,5	3119
21419.91	Ananas	1437	979	7,4	132
0142	Arachide en coque	34037	348	1,0	139,0
21421	Arachide décortiqué	21139			
1312	Banane	19977	2265	8,5	
21111.01	Viande de bovins, non désossée	1052	909		
21116	Viande de chèvres, frais réfrigérés	330	12		

21115	Viande de moutons, frais réfrigérés	802	72		
21121	viandes de poulets, frais ou réfrigérés	3925	545		
21124	viandes de dindes, frais ou réfrigérés		5		
21113.01	Viande de porcs, non désossée	3551	182		
21151	Abat de bœuf comestible; frais réfrigérés ou congelés	236	91		
21156	Abat de chèvres comestible; frais réfrigérés ou congelés	89	2		
21155	Abat de moutons comestible; frais réfrigérés ou congelés	193	12		
21153	Abat de porc comestible; frais réfrigérés ou congelés	320	21		
0231	Œufs de poule	2479	5978		
01233	Aubergines	244	1295		5,1

Source : GTT, Bilan Alimentaire 2019

◇ Les données du commerce (Importations et Exportations)

La Direction Générale des Douanes et Droits Indirects, la Direction Générale du Commerce et la Direction Générale de la Statistique ont mis à la disposition du GTT les données sur les importations et quelques données sur les exportations du Gabon en 2019. Ces dernières ont permis de faire une validation croisée avec celles du commerce déjà pré-chargées dans le logiciel FBSTool de la FAO « Commerce extérieur, production et BA de la FAO ». Certaines données relatives aux importations ont été corrigées après une validation croisée.

Tableau 2 : Données sur les importations et les Exportations (TM) en 2019

CODE SH	Code CPC	Produits CDU	Exportations	Importations
100610	23161.02	Riz, paddy	10	89828
100640	23161.03	Riz Brisé		438
071410	01520.01	Manioc frais		2386
071410	01520.01	Bâton de manioc		22
110620	23170.1	Gari de manioc		103
100620	23170.01	Farine de manioc		108
110814	23220.06	Amidon de manioc		16
100510	0112	Maïs		412
200580	21399.03	Conserve de maïs		420
110220	23120.03	Farine de maïs		7413
170191	23520	Sucre raffiné		9940
100110	0111	Blé		36470
110100	23110	farine de blé		252
190240	23110	Couscous de Blé		607
190120	23110	Pâtes de blé		7678
110311	23110	Semoule de blé		228
071420	01530	Patates douces		111
071490	52535	Igname		306
120100	0141	Soja		1418
150790	02161	Huile de soja		175

151110	52577	Huile de palme	34930	4158
070190	01510	Pomme de terre		352
110813	110510	Fécule de pomme de terre		13
071010	110510	Pomme de terre surgelée		138
110520	110510	Flocons de pomme de terre		107
200410	110520	Chips de pomme de terre		3226
071331	0713.39	Haricots sec		234
070310	01253.01	Oignons secs		5735
070390	01254	Poireaux et autres légumes		31
070200	01234	Tomate fraîche		19
200210	21399.02	Tomate pelée		2084
200290	21399.01	Tomate concentrée		6576
070820	01241.90	Haricots frais		90
180610	F0665	Cacao poudre et tourteaux		143
180690	F0666	Chocolats et produits		260
151211	21631.01	Huile de tournesol		75
151710	21700.02	Margarine et graisses aliment		3817
090190	23912.01	Substitut de café		166
080450	01319	Mangues, goyave, mangoustan		46
080510	01323	Orange		2754
200919	21431.01	Jus d'orange		842
080540	01321	Pamplemousses et pomelos		46
080810	01341	Pommes		2583
080610	01330	Raisins		310
091010	01657	Gingembre		18
080820	52625	Poires		225
080550	02322	Citron		131
080520	01324	Tangerines mandarines clémentines		875
080300	01318	Plantains		875
200941	21433	Jus d'ananas		81
120210	0142	Arachide en coque		9
120220	21421	Arachide décortiqué		732
200811	211495.01	Arachide préparé		15
150890	2162	huile d'arachide		2256
040299	02211	Lait de vache		15996
040390	22230.1	Lait fermenté		65
040690	22251.01	Fromage de lait de vache entier		951
040310	22230.01	Yaourt		747
040900	02910	Miel naturel		49
020220	21111.01	Viande de bovins, non désossée		54
020230	21111.02	Viande de bovins, désossée		9579
020441	21115	Viande de moutons, frais réfrigérés		76
021121	21121	viandes de poulets, frais ou réfrigérés		1185
020733	21122	viandes de canards, frais ou réfrigérés		31
020319	21113.01	Viande de porcs, non désossée		162
020329	21113.02	Viande de porcs, désossée		9426
020629	21151	Abat de bœuf comestible; frais réfrigérés ou congelés		9939
020649	21153	Abat de porc comestible; frais réfrigérés ou congelés		907

Source : GTT, Bilan Alimentaire 2019

2.2 Compilation des données

Il s'agit ici de rappeler succinctement la nouvelle méthodologie développée par la Stratégie Mondiale pour l'amélioration des statistiques agricoles et rurales (SM), à savoir l'utilité du Bilan alimentaire, d'une part ; et de présenter les étapes de compilation du Bilan alimentaire, sans aller en détail, à savoir les principes fondamentaux, d'autre part.

2.2.1 Utilité du Bilan alimentaire (BA)

Un Bilan alimentaire donne le tableau d'ensemble de la composition des approvisionnements alimentaires d'un pays pendant une période de référence déterminée. Il indique pour chaque denrée, c'est-à-dire pour chaque produit primaire et pour un certain nombre de produits transformés potentiellement utilisables pour la consommation humaine, les sources des approvisionnements et leur utilisation. Il permet, entre autre, d'estimer le taux de sous-alimentation d'une population ou le taux des pertes de produits alimentaires d'un pays. Par ailleurs, il sert à estimer les pénuries et les excédents alimentaires, et à estimer la quantité d'aide alimentaire nécessaire en cas de pénurie. Ces données servent de base pour l'élaboration des politiques publiques visant à assurer la sécurité alimentaire.

L'une des principales applications des bilans alimentaires consiste à calculer des indicateurs dérivés à partir des données collectées. Ces indicateurs pourront être utilisés pour analyser un large éventail de concepts, notamment la faim, la malnutrition, la dépendance à l'égard des importations et l'autosuffisance alimentaire. Parmi ces indicateurs, il y a la prévalence de la sous-alimentation (PSA) qui mesure « la probabilité qu'un individu sélectionné de manière aléatoire dans la population ait un apport énergétique alimentaire insuffisant pour satisfaire les besoins que nécessite une vie saine et active ». D'autres indicateurs relativement connus sont calculés à partir des données des bilans alimentaires, notamment le Taux d'Autosuffisance (TAS) qui compare l'importance de la production agricole d'un pays à son utilisation nationale, et le Taux de Dépendance aux Importations (TDI) qui compare l'ampleur des importations dans un pays à l'utilisation nationale des produits concernés.

2.2.2 Principes fondamentaux

L'élaboration du Bilan alimentaire est basée sur un postulat qui stipule que : « *dans un pays donné au cours d'une année considérée, la somme de tous les aspects des disponibilités d'un produit donné est égale à la somme des utilisations de ce produit* ».

Le principe du Bilan alimentaire consiste à établir une équation selon laquelle les quantités affectées aux différentes sources de la disponibilité totale (quantité produite, quantité importée et quantité ajoutée ou soustraite aux stocks) sont égales aux quantités affectées aux différentes sources d'utilisation (exportations, pertes tout au long de la chaîne d'approvisionnement, alimentation du bétail, semences, alimentation pour les touristes, transformation alimentaire, usages industriels et autres utilisations). Cela se traduit par l'équation d'équilibre suivante :

$$\textit{Disponibilités totales} = \textit{Utilisations totales}$$

Soit :

$$Production + Importations - \Delta Stocks = Exportations + Alimentation humaine + Transformation alimentaire + Alimentation animale + Semences + Alimentation pour les touristes + Usage industriel + Pertes + Utilisation résiduelle$$

Au niveau national, l'équation devient :

$$Disponibilités nationales = Utilisations nationales$$

Soit :

$$Production + Importations - \Delta Stocks = Exportations + Alimentation humaine + Alimentation animale + Semences + Alimentation pour les touristes + Usage industriel + Pertes + Utilisation résiduelle$$

Ces deux égalités peuvent se mettre sous la forme des comptes en « T »

Illustration 1 : Compte en « T » Disponibilité nationale = utilisation nationale

a) Disponibilité nationale = utilisation nationale		b) Disponibilité totale = utilisation totale	
Disponibilités (t)	Utilisation (t)	Disponibilités (t)	Utilisation (t)
+ Production	+ Alimentation humaine (et transformation)	+ Production	+ Alimentation humaine (et transformation)
+ Importation	+ Alimentation animale	+ Importation	- Exportations
-Exportations	+ Semences	+ Δ Stocks	+ Alimentation animale
+ Δ Stocks	+ Alimentation pour les touristes		+ Semences
	+ Usage industriel		+ Alimentation pour les touristes
	+ Pertes		+ Usage industriel
	+ Utilisation résiduelle et autres usages		+ Pertes
			+ Utilisation résiduelle et autres usages

3. DESCRIPTION DES RESULTATS DU BILAN ALIMENTAIRE

Le bilan alimentaire constitue un outil d'analyse et de suivi de la sécurité alimentaire et nutritionnelle dans un pays durant une période spécifiée. Il donne une idée d'ensemble de la composition des approvisionnements alimentaires dans le pays, ainsi que leur provenance.

Les données collectées auprès des différentes sources présentées plus haut ont permis d'élaborer un BA pour l'année 2019.

Ainsi, il est présenté ici les résultats sur les disponibilités alimentaires nationales, les disponibilités énergétiques alimentaires et les disponibilités protéiniques et lipidiques.

3.1 Disponibilités alimentaires quantitatives

Les disponibilités alimentaires exprimées en kilogramme par personne par année sont déterminées par produit et par sous-groupe de produits alimentaires.

Au Gabon, en 2019, les produits végétaux sont rendus plus disponibles (446 kg/pers/an) dans la consommation alimentaire que les produits animaux (33 kg/pers/an) comme on peut l'observer dans le tableau 3 suivant.

Tableau 3 : Disponibilité alimentaire des produits (Kg/pers/année)

Produits GTT	Kg/Pers/An/	Produits GTT	Kg/Pers/An/
Demande totale		Pommes & produits	1
Produits végétaux	446	Oranges, mandarine et produits	2
Produits animaux -	33	Agrumes nda et produits	2
Blé et produits	54	Oignons, secs	2
Maïs et produits	10	Huile de palme	2
Riz (équivalent blanchi) et produits	1	Oléagineux autres huile	2
Manioc et produits	78	Bière d'orge	62
Racines, tubercules et autre produits	1	Viande bovine et produits	1
Ignames	46	Viande mouton et chèvre & produits	0
Plantain	109	Vianes de porc et produits	0
Arachides (décortiquées.) et produits	14	Produits carnés, la volaille	2
Canne à sucre	1	Viande et produits, autres animaux (gibier)	14
Sucre et produits	14	Abats comestibles	0
Légumes et autres produits	29	Graisses animales et produits	0
Tomates et produits	4	Œufs et produits	2
Fruits et autres produits	11	Lait et produits (Beurre exclu)	13

Source : GTT, Bilan Alimentaire 2019

3.1.1 Disponibilités alimentaires par produit

Vingt-trois (23) produits primaires ou dérivés participent en volume pour plus de 97% de la quantité totale de disponibilités alimentaires nationales. Quatre produits se distinguent particulièrement avec des disponibilités de plus de 40 kg/pers/an. Il s'agit du blé (54 kg/pers/an, de l'igname (46 kg/pers/an), du manioc (43 kg/pers/an) et du plantain (43 kg/pers/an). (Cf. tableau 4)

Tableau 4: Disponibilité alimentaire des produits (Kg/pers/année)

Produits GTT	Kg/Pers/An/	Produits GTT	Kg/Pers/An
Demande totale		Manioc et produits	43
Produits végétaux	345	Racines, tubercules et autre produits	1
Produits animaux -	33	Ignames	46

Céréales et produits (bière exclu)	65	Arachides (décortiquées.) et produits	14
Racines amidonnées et produits	90	Plantain	43
Cultures à sucre (sauf. produits.)	1	Légumes, autres produits	29
Édulcorants	14	Bière d'orge	62
Légumineuses et produits	0	Viande bovine et produits	1
Oléagineux (hors produits)	14	Viande mouton et chèvre et produits	0
Huiles végétales et produits	4	Viandes de porc et produits	0
Légumes et produits	36	Produits carnés, la volaille	2
Fruits et produits. (sauf vin)	58	Viande et produits, autres animaux (gibier)	14
Épices	0	Abats comestibles	0
Alcool (y compris bière vin)	62	Graisses animales et produits	0
Viande (abattage) et produits	18	Œufs & produits	2
Blé et produits	54	Riz (équivalent blanchi) et produits	1
Maïs et produits	10	Lait et produits (Beurre exclu)	13

Source : Compilation GTT, Bilan Alimentaire 2019

3.1.2 Disponibilités alimentaires par produit

Douze (12) produits primaires ou dérivés participent en volume pour plus de 95% de la quantité totale des disponibilités alimentaires nationales. Cinq produits se distinguent particulièrement avec des disponibilités de plus de 45 kg/pers/an. Il s'agit du plantain (109 kg/pers/an), du manioc (78 kg/pers/an), du blé (54 kg/pers/an), de l'igname (46 kg/pers/an) et de la bière.

3.1.3 Disponibilité du plantain

Le plantain constitue le premier produit alimentaire disponible au Gabon (109 Kg/personne/an) et il contribue à hauteur de 14,59 % à la Disponibilité Énergétique Alimentaire (DEA) de 2019. L'essentiel de la disponibilité intérieure du plantain provient des importations.

3.1.4 Disponibilité du Manioc

Le manioc suit le plantain en terme de disponibilité (78 Kg/personne/an). Sa contribution à la DEA est de 11,83 %. L'essentiel de la disponibilité intérieure du manioc provient de la production nationale.

3.1.5 Disponibilité du Blé et produits

En termes de disponibilités, le blé (54 Kg/personne/an) vient en 3^{ème} position avec une contribution de 22,24 % au DEA. La totalité de la disponibilité intérieure provient des importations.

3.1.6 Disponibilité de l'igname

L'igname (46 Kg/personne/an) constitue le quatrième (4^{ème}) produit alimentaire disponible au Gabon avec une contribution de 6,93 % à la Disponibilité Énergétique Alimentaire (DEA) de 2019. Presque la totalité de la disponibilité intérieure provient des importations.

3.1.7 Disponibilité de la bière

La bière constitue le cinquième produit le plus important en termes de disponibilité avec une contribution à la DEA (4,01%). Une grande partie de la disponibilité intérieure provient de la production locale.

3.2 Disponibilités alimentaires par groupe de produits

L'analyse des disponibilités par sous-groupe de produits alimentaires fait ressortir que les racines amidonnées (125 kg/pers/an), les fruits (124 kg/pers/an), l'alcool (62 kg/pers/an) et les céréales (65 kg/per/an) sont plus disponibles que les autres produits.

Cependant, la disponibilité des viandes et des œufs est faible avec respectivement 18 kg/per/an et 2 kg/per/an/ (Cf. tableau 5)

En effet, les racines amylicées, toutes variétés confondues (manioc, patate douce, igname, taro, pomme de terre etc.) représentent le groupe d'aliments le plus disponible dans la consommation alimentaire au Gabon, et leur disponibilité dépend plus des approvisionnements extérieurs. Il en est ainsi pour la disponibilité des céréales (blé, du maïs, du riz et des autres céréales (mil, sorgho, avoine, son, seigle etc.) qui repose essentiellement sur les importations. Quant aux fruits (y compris le plantain), ils proviennent à la fois des approvisionnements internes et externes. (Cf. Tableau 5)

Tableau 5: Disponibilité alimentaire des groupes de produits (Kg/pers/année)

Produits GTT	Kg/Pers/An/	Produits GTT	Kg/Pers/An/
Céréales et produits (bière exclu)	65	Légumes et produits	36
Racines amidonnées et produits	125	Fruits et produits. (sauf vin)	124
Cultures à sucre (sauf. produits.)	1	Épices	0
Édulcorants	14	Alcool (y compris bière vin)	62
Légumineuses et produits	0	Viande (abattage) et produits	17
Oléagineux (hors produits)	14	Produits laitiers	13
Huiles végétales et produits	4	Œufs & produits	2

Source : Compilation GTT, Bilan Alimentaire 2019

3.3 Disponibilités Energétiques Alimentaires

Les disponibilités énergétiques par personne et par jour sont estimées en 2019 à 1827 kcal dont 1629 Kcal/pers/an en produits végétaux (89,16%) et 198 Kcal/pers/an en produits animaux. Parmi les céréales, le blé (404 Kcal/pers/an) et le maïs sont plus disponibles énergétiquement. Cependant, parmi les racines amylicées, le manioc (215 Kcal/pers/an) et l'igname (126 Kcal/pers/an) présentent les disponibilités énergétiques plus importantes, alors que pour les fruits, c'est le plantain (265 Kcal/pers/an) qui prédomine dans les disponibilités énergétiques des ménages au Gabon. Il en est ainsi pour l'arachide dans les oléagineux qui concentre 152 Kcal/pers/an dans les disponibilités énergétiques. Enfin, parmi les produits d'origine animale, les disponibilités de lait sont plus élevées (129 Kcal/pers/an). (Cf. Tableau 6)

Il faut noter que l'apport des produits halieutiques n'a pas pu être évalué.

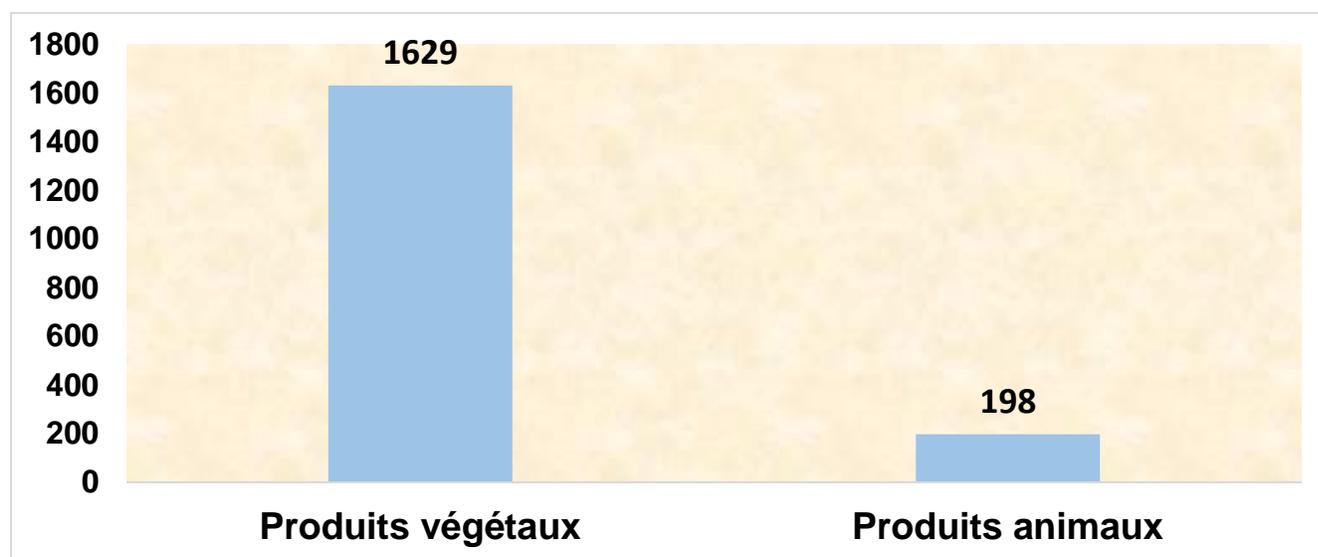
Tableau 6: Disponibilités Energétiques par produit (KCal/pers/jour)

Produits GTT	KCal/Pers/Jour	Produits GTT	KCal/Pers/Jour
Demande totale	1827	Légumes, autres et produits	29
Produits végétaux	1629	Tomates et produits	8
Produits animaux -	198	Oignons secs	3

Blé et produits	404	Piment	2
Maïs et produits	87	Fèves de cacao et produits	2
Riz (équivalent blanchi) et produits	7	Plantain	265
Manioc et produits	215	Fruits et autres produits	14
Racines, tubercules et autre produits	2	Pommes et produits	2
Ignames	126	Oranges, mandarine et produits.	1
Sucre et produits	133	Viande et produits, autres animaux (gibier)	41
Canne à sucre	1	Viande bovine et produits	5
Arachides avec coques, décortiquées et produits.	152	Viande mouton et chèvre et produits	2
Haricots, secs et produits	1	Viandes de porc et produits	1
Légumineuses et produits	2	Produits carnés, la volaille	8
Huile de soja	10	Abats comestibles	1
Huile de palme	53	Graisses animales et produits	3
Oléagineux autres huile	36	Œufs & produits	8
Huile de tournesol	1	Lait et produits (Beurre exclu)	129
Bière d'orge	73		

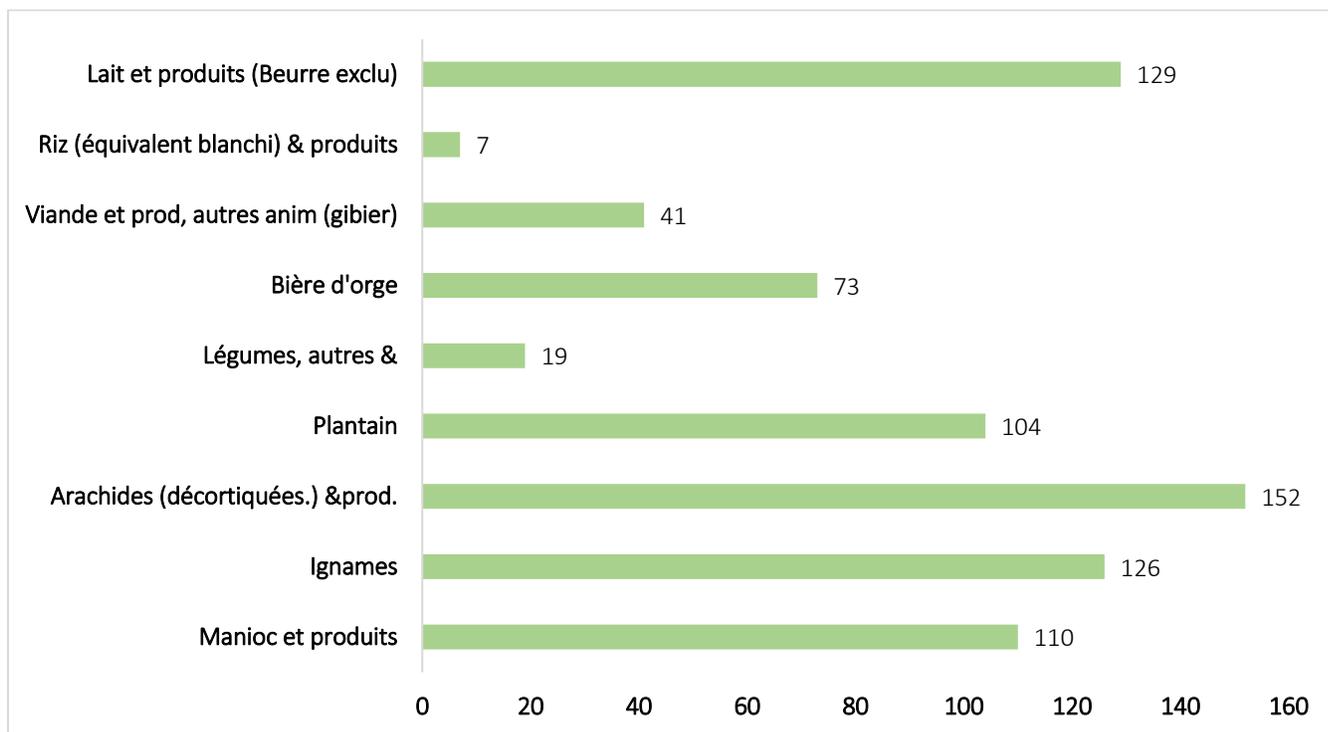
Source : GTT, Bilan Alimentaire 2019

Graphique 1 : Disponibilité énergétique alimentaire par habitant (Kcal/pers/jour)



Source : GTT, Bilan Alimentaire 2019.

Graphique 2 : Apports énergétiques des principaux produits alimentaires par habitant (Kcal/pers/jour)



Source : GTT, Bilan Alimentaire 2019.

3.2.1. Disponibilité énergétique alimentaire par groupe de produits

Les céréales avec des disponibilités alimentaires humaines inférieures à celles des racines et tubercules, apportent plus de calories que tous les autres sous-groupes de produits. Les céréales (32,12%), les racines et tubercules (16,45%) fournissent près de 48,6% des disponibilités calorifiques nationales (Cf. Tableau 7).

Tableau 7: Disponibilités énergétiques alimentaires par groupe de produits

Groupe de Produits GTT	Produits GTT	Kcal/ Hab. /Jour = 1550		Participation au DEA %
Céréales	Blé et produits	404		26,1%
	Maïs et produits	87	498	5,6%
	Riz (équivalent blanchi)	7		0,5%
Racines amyloacées	Igname	126		8,1%
	Manioc et produits	110	238	7,1%
	Autres racines	2		1,2%
Fruits	Plantain	104		6,7%
	Autres fruits	14	126	0,9%
	Tomates	8		0,5%
Huile	Huile de Palme	53		3,4%
	Autres Huiles	36	99	2,3%
	Huile de soja	10		0,6%
Arachides (équivalent décortiqué)		152		9,8%
Sucre		134		8,6%
Lait (beurre exclu)		129		8,3%
Viande	Viande de gibier	41		0,9%
	Viande de volaille	8		0,5%
	Viande de bovins	5		0,3%
	Viande de mouton et viande de chèvre	2	57	0,1%
	Viande de porc	1		0,1%

	Abats comestible	1		0,1%
	Graisses animales	3		
Œufs		8		0,5%
Alcools		73		4,7%

Source : GTT, Bilan Alimentaire 2019.

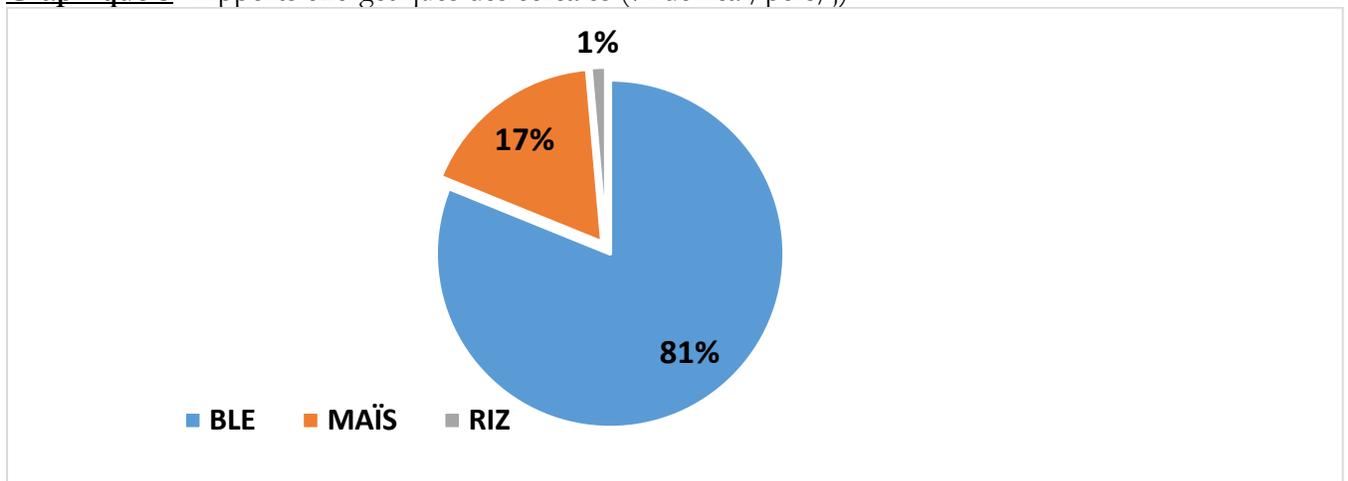
3.2.2. Apports énergétiques par groupe de produits alimentaires

A. Productions végétales

◇ Apports calorifiques des céréales

Comme indiqué sur la figure 3 suivante, le blé (81,12%) fournit la quasi-totalité des calories au niveau du sous-groupe céréales, suivi du maïs (17,47%) et du riz (1,41%).

Graphique 3 : Apports énergétiques des céréales (% de kcal/pers/j)



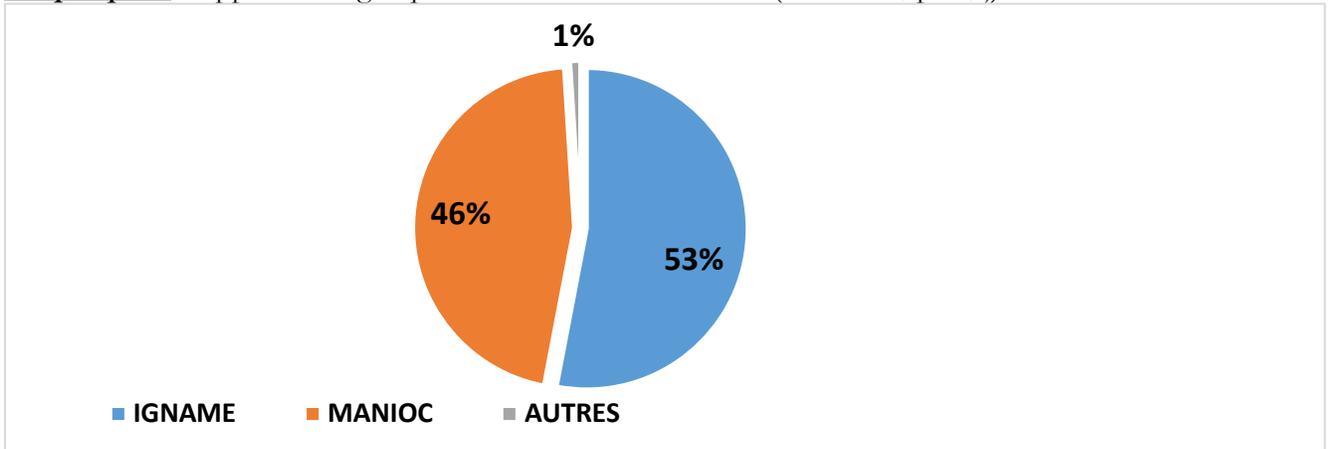
Source : GTT, Bilan Alimentaire 2019.

◇ Apports calorifiques des racines et tubercules

Les racines et les tubercules, bien que représentant en volume les principaux composants des disponibilités alimentaires humaines, se classent au 2ème rang des sous-groupes de produits alimentaires dans la constitution des disponibilités calorifiques nationales.

Comme schématisé sur la figure 4 ci-dessous, l'igname (52,94%) et le manioc (46,22%) fournissent la quasi-totalité des calories (99,16 %) dans le sous-groupe des racines et tubercules.

Graphique 4 : Apports énergétiques des racines et tubercules (% de kcal/pers/j)

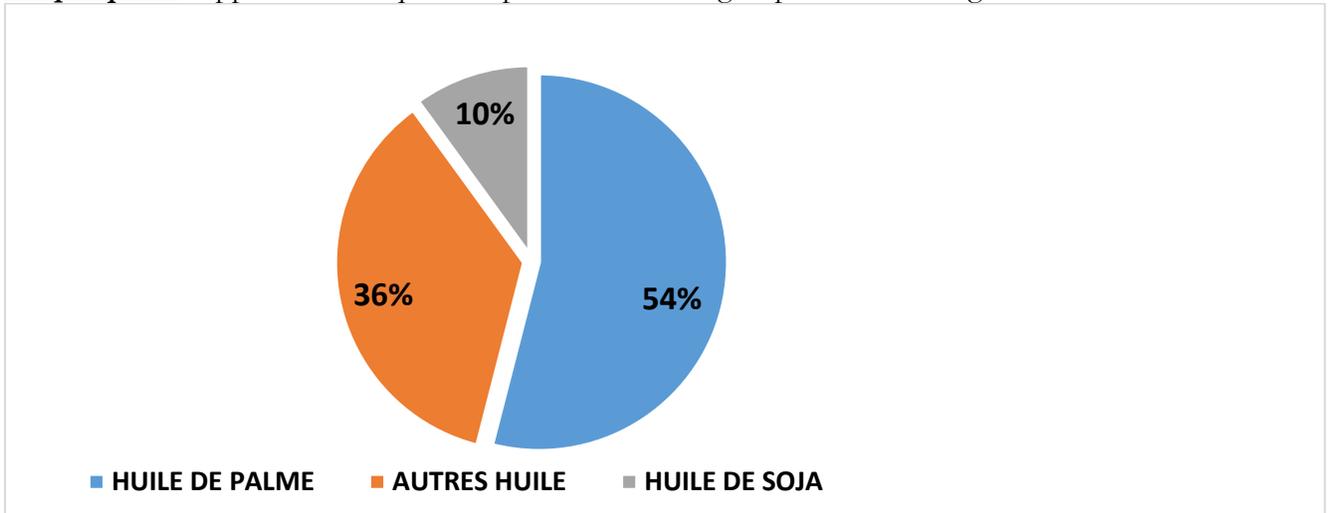


Source : GTT, Bilan Alimentaire 2019.

◇ Apports calorifiques des huiles végétales

Le sous-groupe des huiles végétales fournit en moyenne 6,38 % des disponibilités calorifiques nationales. L'huile de palme apporte plus de calories (53,54 %) dans le sous-groupe des huiles végétales contrairement aux autres huiles (36,36%) et à l'huile de soja (10,10%) dont les apports calorifiques sont aussi non négligeables comme indiqué sur le graphique 5 suivant et sur le tableau 7 précédent (relatif aux disponibilités énergétiques alimentaires par groupe de produits).

Graphique 5 : Apports calorifiques des produits du sous-groupe des huiles végétales



Source : GTT, Bilan Alimentaire 2019.

◇ Apports calorifiques des fruits

Le sous-groupe de fruits contribue pour 8,12 % dans la composition des disponibilités calorifiques nationales. Ainsi, le plantain fournit 82,54 % des disponibilités calorifiques pour le sous-groupe des fruits contre 11,11% pour les autres fruits et 6,35%. Le plantain classé dans les fruits fait partie des principaux produits alimentaires consommé dans le pays.

◇ Apports calorifiques des autres sous-groupes des produits végétaux

Les autres sous-groupes notamment l'arachide, la canne à sucre et les boissons alcoolisées, interviennent sur la base des disponibilités calorifiques pour 23,1 % dans la composition des disponibilités calorifiques nationales.

B. Productions animales

Les disponibilités énergétiques fournies par les productions animales proviennent de trois sous-groupes de produits, à savoir : les viandes, les œufs, les abats et le lait. (Cf. Tableau 8).

Tableau 8: Apports calorifiques des sous-produits animaux (kcal/pers/j) par année

Sous-produits animaux		Contribution à la DEA	
Lait (beurre exclu)		129	8,3%
	Viande de gibier	41	0,9%
	Viande de volaille	8	0,5%
	Viande de bovins	5	0,3%
Viande	Viande de mouton et viande de chèvre	2	0,1%
	Viande de porc	1	0,1%
	Abats comestible	1	0,1%
Œufs		8	0,5%

Source : GTT, Bilan Alimentaire 2019.

Les produits animaux ont contribué à hauteur de 10,8 % de la disponibilité calorique du pays. Les produits animaux comprennent deux groupes de produits :

- Les viandes et les abats ;
- Le lait et les œufs.

◇ Viandes, abats et graisses animales

Au cours de la période examinée, la disponibilité calorique par personne et par jour des viandes et abats est de 57 Kcal, le gibier (41 Kcal) dominant sur la volaille (8 Kcal) et la viande bovine (5 Kcal).

La disponibilité calorique par personne et par jour des abats est très faible (1Kcal).

◇ Lait et œufs

La disponibilité calorique des œufs par personne et par jour est de 8 Kcal, sur la période de référence.

Quant à la disponibilité calorique du lait, elle est de 129 Kcal par personne et par jour. C'est un produit dont la disponibilité est tributaire des importations.

3.3- Disponibilités des protéines alimentaires

La disponibilité totale des protéines alimentaires est de 41 g/personne/jour, avec 28g issus des produits végétaux et 13g des produits animaux. L'analyse fait ressortir que les protéines sont fournies majoritairement par ordre de grandeur par les sous-groupes suivants : les céréales (15g/ personne/jour), en particulier le blé

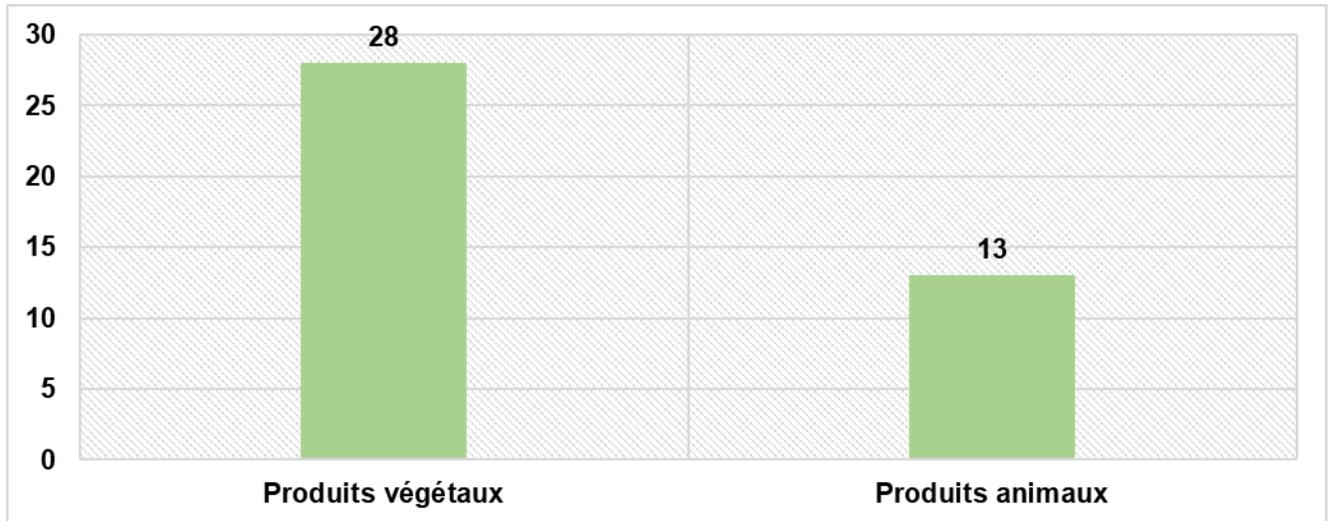
(12g/ personne/jour), les viandes (7g/ personne/jour), les arachides (6g/ personne/jour), le lait (4g/ personne/jour) suivi des racines et tubercules (3g/ personne/jour). (Cf. Tableau 9)

Tableau 9 : Disponibilité des protéines alimentaires des produits (g/pers/jour)

Produits	Prot. g/Pers/	Gras g/Pers/jour
Demande totale	41	33
Produits végétaux	28	27
Produits animaux -	13	5
Céréales et produits (bière exclu)	15	2
Racines amidonnées et produits	3	0
Cultures à sucre (sauf. produits.)	0	0
Édulcorants	0	0
Légumineuses & produits	0	0
Oléagineux (hors produits)	6	12
Huiles végétales et produits	0	11
Légumes et produits	2	0
Fruits et produits. (sauf vin)	1	0
Épices	0	0
Alcool (y compris bière vin)	1	0
Viande (Abattage) &	8	2
Blé et produits	12	1
Maïs et produits	2	1
Manioc et produits	1	0
Racines, tubercules et autre produits	0	0
Ignames	2	0
Arachides (décortiquées.) et produits	6	12
Plantain	1	0
Légumes et autres produits	1	0
Bière d'orge	1	0
Viande bovine et produits	0	0
Viande mouton et chèvre et produits	0	0
Viandes de porc et produits	0	0
Produits carnés, la volaille	1	1
Viande et prod. autres animaux	7	1
Abats comestibles	0	0
Graisses animales et produits	0	0
Œufs et produits	1	1
Riz et produits	0	0
Lait et produits (Beurre exclu)	4	2

Source : GTT, Bilan Alimentaire 2019.

Graphique 6 : Disponibilité des protéines alimentaires par habitant (g/pers/jour) par type de groupe de produits.



Source : GTT, Bilan Alimentaire 2019.

3.4 Disponibilités des lipides alimentaires

Au Gabon, en 2019, la disponibilité des lipides par personne et par jour s'élève à 32g dont les produits végétaux (27g) et les produits animaux (5g).

Près de 69,69 % de la disponibilité des lipides alimentaires provient des oléagineux, et surtout de l'arachide et des huiles végétales. Ils contribuent respectivement à 36,36% pour l'arachide et à 33,33% % pour les huiles végétales. (Cf. Tableau 10)

Tableau 10: Disponibilité des lipides alimentaires par habitant (g/pers/jour)

Produits	Lipides g/Pers/jour
Demande totale	32
Produits végétaux	27
Produits animaux -	5
Oléagineux (hors produits)	12
Huiles végétales et produits	11

Source : Compilation GTT, Bilan Alimentaire 2019.

4- ANALYSE DES INDICATEURS LIES A LA SECURITE ALIMENTAIRE ET AUX OBJECTIFS DE DEVELOPPEMENT DURABLE

D'après la FAO, la sécurité alimentaire existe lorsque tous les êtres humains ont, à tout moment, un accès physique et économique à une nourriture suffisante, saine et nutritive leur permettant de satisfaire leurs besoins énergétiques et leurs préférences alimentaires pour mener une vie saine et active. De ce fait, pour présenter la situation de la sécurité alimentaire et faire le suivi des Objectifs de Développement Durable (ODD), il est opportun d'analyser, à partir du Bilan Alimentaire (BA), les indicateurs relatifs à l'approvisionnement que sont le taux de dépendance aux importations (TDI) et le taux d'autosuffisance (TAS) qui est la part des approvisionnements nationaux dans la disponibilité intérieure encore appelée. Etant donné que l'Etat gabonais a adhéré à l'agenda international sur les objectifs de développement durable (ODD), il importe aussi d'examiner l'indice des pertes alimentaires relevant de l'ODD 12.

4.1 Dépendance aux importations

Le taux de dépendance aux importations (TDI) exprime la part des approvisionnements intérieurs disponibles qui proviennent des importations. Sa formule est :

$$TDI = \frac{Importations}{Production + Importations - Exportations + \Delta Stocks}$$

Ce taux n'a de sens que si les importations servent exclusivement à la consommation intérieure et ne sont pas réexportées.

Au Gabon, environ 39,42% des disponibilités alimentaires intérieures sont constituées des produits d'importation. La plupart de ces importations (92,02%) sont des produits animaux contre 30,46% pour les produits végétaux. (Cf. tableau 11).

Tableau 11 : Taux de dépendance des importations par types de produits (TDI en %)

Type de Produits	TDI
Produits animaux	92,02
Produits végétaux	30,46
Ensemble	39,42

Source : Compilation GTT, Bilan Alimentaire 2019.

4.1.1 Dépendance aux importations selon les groupes de produits

L'analyse du taux de dépendance aux importations montre qu'en 2019, le riz (équivalent blanchi avec 98,2%), les viandes de porc (98,1%) et de bovin (95,6%) ainsi que la tomate (95,1%) proviennent essentiellement des importations. Il en est ainsi de la viande de volaille, des fruits et des légumes qui constituent le deuxième groupe de produits importés avec respectivement des taux de dépendance de 88,5%, 84,6% et 80,6%.

Deux catégories de groupes de produits se distinguent à partir de ce tableau :

- Les produits dont plus de la moitié des approvisionnements sont des importations, notamment le riz (équivalent blanchi), la viande de porc, la viande de bovin, la tomate, les fruits, la viande de volaille, les

légumes, le lait (excepté le beurre).

- Les produits dont la plupart des approvisionnements sont issus de la production nationale, notamment la banane, les œufs, le maïs et les autres produits à base de maïs, le manioc et les autres produits à base du manioc, l'arachide (équivalent décortiqué) et les racines (patates douces, ignames, taro). (Cf. Tableau 12)

Tableau 12 : Taux de dépendance des importations par groupes de produits (TDI en %)

Groupes de Produits	TDI
Riz (équivalent blanchi)	98,2
Tomates	95,6
Lait (beurre exclu)	61,6
Racines (patates douces, ignames, taro)	6,6
Viande de porc	98,1
Viande de volaille	88,5
Arachides (équivalent décortiqués)	5,2
Manioc et produits	1,9
Maïs et produits	1,7
Légumes	80,8
Plantain	5,3
Œufs	0,05
Bananes	0,5
Viande de bovin	95,1
Viandes de mouton et viandes de chèvres	43,7
Fruits	84,6
Total Général	40,24

Source : Compilation GTT, Bilan Alimentaire 2019.

4.1.2 Dépendance aux importations selon les produits

Le blé et les autres produits à base du blé, le riz (équivalent blanchi), les tomates, les arachides (équivalent décortiqué), l'igname, le lait (sauf le beurre), certains fruits (les oranges, les pommes, les pamplemousses, les raisins), et les pommes de terres sont parmi les produits qui proviennent essentiellement des importations. Par contre, d'autres produits sont des productions locales (manioc et produits, huile de palme, plantain, œufs, racines et produits, ainsi que viande de gibier). Dans l'ensemble ils représentent sensiblement 70.9% de la production nationale. (Cf. Tableau 13)

Tableau 13 : Taux de dépendance des importations par produits (TDI en %)

Produits	TDI
Oranges, mandarine et produits.	100,1
Blé et produits	100,0
Citrons, citron vert et produits	100,0
Huile de copra	100,0
Huile de germe de maïs	100,0
Huile de tournesol	100,0
Oléagineux autres Huiles	100,0
Pamplemousse et produits	100,0
Pommes et produits	100,0
Pommes de terre et produits	100,0
Raisin et produits (hors vin)	100,0

Riz et produits	98,2
Tomates et produits	95,6
Patates douces	83,5
Arachides	5,2
Igname	73,4
Lait et produits (sauf beurre)	61,6
Produits laitiers	61,6
Abats comestibles	61,3
Viandes et produits, porc	98,1
Maïs et produits	1,7
Viande et produits bovins	95,1
Viandes et produits, volaille	23,8
Huiles végétales et prod.	13,0
Racines et produits amidons	6,6
Manioc et produits	1,9
Ananas et produits	8,1
Huile de palme	7,0
Racines et tubercules, autre et prod.	6,5
Viande (abattue) et produits	5,1
Fruits, autres et produits	1,2
Plantain	0,6
Oeufs et produits	0,1
Banane	0,5
Viande et prod, autres animaux	0,0
Agrumes nda et produits	0,0
Alcool (y compris bière et vin)	0,0
Bière d'orge	0,0
Canne à sucre	0,0
Huile d'arachide	0,0
Huile de coton	0,0
Huile de soja	0,0
Huile d'olive et de résidus	0,0
L'huile de palmiste	0,0
Viande et produits ovin et caprin	43,7
Total Général	16,8

Source : GTT, Bilan Alimentaire 2019.

4.2 Taux d'autosuffisance (TAS)

Le Taux d'autosuffisance exprime l'importance de la production nationale par rapport à la consommation intérieure. Il correspond à la part de la disponibilité nationale qui provient de la production. Le manuel des bilans alimentaires de la FAO a défini ce taux comme le rapport entre la production et la disponibilité intérieure c'est-à-dire :

$$\text{TAS} = \frac{\text{Production}}{\text{Production} + \text{Importations} - \text{Exportations} + \text{Variation de Stocks}} * 100$$

Dans le contexte de la sécurité alimentaire, le TAS est souvent utilisé pour montrer dans quelle mesure un pays se suffit de ses propres ressources productives : plus le TAS est élevé, plus le pays se rapproche de l'autosuffisance. Il peut souvent être très élevé alors que le pays dépend fortement des importations pour

nourrir sa population. Cela intervient lorsqu'une quantité significative de la production intérieure est exportée.

4.2.1 Taux d'autosuffisance des groupes de produits

Au Gabon, en 2019, **60,35 %** de la disponibilité intérieure des produits alimentaires provient de la production nationale. Cela signifie que le Gabon se rapproche peu à peu de l'autosuffisance alimentaire. Malgré ce taux d'autosuffisance qui dépasse la moyenne, le Gabon dépend encore fortement de l'extérieur pour certains groupes de produits alimentaires.

Aussi, au cours de la même période, le Gabon a enregistré un TAS de **69,52 %** pour les groupes de produits végétaux et **7,98 %** pour les groupes de produits d'origine animale. (Cf. Tableau 14)

Tableau 14 : Taux d'autosuffisance alimentaire par groupes de produits (en %) en 2019

Groupes de produits	Taux d'Autosuffisance (en %)
Produits végétaux	69,52
Produits animaux	7,98
Total	60,35

Source : GTT, Bilan Alimentaire 2019.

4-2-2- Taux d'autosuffisance des sous-groupes de produits

L'analyse de l'autosuffisance par sous-groupe de produits montre que le Gabon a atteint l'autosuffisance dans les groupes de produits suivants : **cultures sucrières (sauf produits), œufs et produits, épices, alcool (sauf bière et vin), édulcorants, huiles végétales et produits, viandes et produits fruits et produits (sauf vin)**. Toutefois, le pays devra encore consentir plus d'effort dans la production pour les sous-groupes de produits suivants : **céréales et produits (sauf bière), abats comestibles, lait et produits** qui sont beaucoup consommés. (Cf. Tableau 15)

Tableau 15 : Taux d'autosuffisance par sous-groupe de produits (en %) en 2019

Sous-groupes de produits	Taux d'autosuffisance (en %)
Céréales et produits (excepté bière)	29,27
Racines amylicées et produits	70,48
Cultures sucrières (excepté produits)	100,0
Edulcorants	89,34
Légumineuses et produits	68,71
Oléagineux (excepté produits)	65,60
Légumes et produits	71,06
Fruits et produits (excepté vin)	97,95
Epices	98,99
Viande et produits	94,92
Abats comestibles	38,65
Lait et produits	38,27
Œufs et produits	99,95

Source : GTT, Bilan Alimentaire 2019.

4.2.3 Taux d'autosuffisance des principaux produits

En 2019, le Gabon a atteint plus ou moins son autosuffisance alimentaire dans les principaux produits suivants : **le manioc (96,29%), les racines et autres produits (93,32%), l'arachide (94%) et le plantain (94,69%),** contrairement aux autres produits dont le TAS reste encore très faible, notamment les

fruits (15,36%), la tomate et les produits (4,38%), le riz (1,85%), la viande de volailles (11,52%), la viande de bovin (4,86%) et la viande de porcine (1,90%) (Cf. Tableau 16).

Tableau 16 : Taux d'autosuffisance des principaux produits (en %) en 2019

Produits	TAS (%)
Riz et produits	1,85
Manioc et produits	96,29
Racines (tubercules, patates douces, ignames, taro et autres produits)	93,32
Tomate et produits	4,38
Légumes, autres et produits	85,82
Banane	81,92
Arachides	94,82
Plantains	94,69
Fruits	15,36
Viande de porcine	1,90
Viande d'ovin et de caprin	56,32
Viande bovine	4,86
Viande de volaille	11,52
Œufs et produits	99,95

Source : GTT, Bilan Alimentaire 2019.

4.3 Indice des pertes alimentaires

4.3.1 Cadre et définition

La perte alimentaire est le deuxième indicateur des Objectifs de Développement Durable (ODD) analysé dans le cadre de cet examen du bilan alimentaire.

Il est défini comme « *la diminution de la quantité ou de la qualité de la nature* ». Il mesure l'évolution des pertes de denrées alimentaires le long de la chaîne d'approvisionnement, du stade de la maturité sur le site de production au stade du commerce de détail. Il vise à montrer l'incidence des politiques et des investissements sur l'efficacité de la chaîne d'approvisionnement.

En effet, pour mesurer les pertes alimentaires, c'est la Cible 3 de l'Objectif 12 des ODD qui répond le mieux aux préoccupations actuelles et qui s'énonce comme suit : « D'ici à 2030, réduire de moitié à l'échelle mondiale le volume de déchets alimentaires par habitant au niveau de la distribution comme de la consommation et réduire des pertes de produits alimentaires tout au long des chaînes de production et d'approvisionnement, y compris les pertes après récolte ».

Ce faisant, deux indicateurs permettent de suivre la cible 3 de l'ODD 12 :

- **L'indice des pertes alimentaires** : Il rend compte des pertes de denrées alimentaires qui se produisent du stade de la production à celui du commerce de détail (exclu). Il mesure l'évolution,

par pays, des pourcentages de pertes par rapport à une période de référence. Il contribue à la détermination des progrès accomplis;

- **L'indice du gaspillage alimentaire** : Un sous-indicateur pour la mesure du gaspillage alimentaire au niveau de la vente au détail et de la consommation est en cours d'élaboration. Le Programme des Nations Unies pour l'environnement joue le rôle de chef de file pour la mise au point de ce sous-indicateur. Le gaspillage alimentaire est reconnu comme une partie distincte des pertes alimentaires parce que les forces directrices qui les génèrent sont différentes de celles qui génèrent les pertes alimentaires.

4.3.2 Pertes alimentaires selon le type de produits

Il est à noter que l'indice des pertes alimentaires ne peut pas être calculé pour cette première année de référence. L'analyse est faite ici selon le volume (exprimées en TM) et le poids (exprimées en pourcentage) de ces pertes par type de produits. Ainsi, il se dégage qu'en 2019, le Gabon a enregistré plus de pertes des produits végétaux avec 217 TM (soit 99,1%) contre et 2 TM pour les produits animaux (soit 0,9%) (Cf. Tableau 17

Tableau 17 : Les pertes alimentaires (en TM et en pourcentage) par type de produits en 2019

Type de produits	Volume (TM)	Poids (%)
Produits végétaux	215	99.1
Produits animaux	2	0.9
Total des pertes	217	100

Source : GTT, Bilan Alimentaire 2019.

4.3.3 Pertes alimentaires selon le groupe de produits

En 2019, au Gabon, les groupes de produits « racines amylacées et produits » et « fruits et produits (vin exclu) » enregistrent plus de pertes alimentaires avec respectivement 41,5 % et 40,1 % dans la moyenne des pertes exprimées en TM viennent ensuite les « cultures sucrières (produits exclus) » avec 7,4 % et les « céréales et produits (bière exclu) » avec 5,1 %.

Tableau 18 : Les pertes alimentaires en TM et en pourcentage par groupe de produits en 2019

Groupe de produits	Volume (TM)	Poids (%)
Racines amylacées et produits	90	41.5
Fruits et produits (vin exclu)	87	40.1
Cultures sucrières (produits exclus)	16	7.4
Céréales et produits (bière exclu)	11	5.1
Légumes et produits	6	2.8
Oléagineux (produits exclus)	5	2.3
Lait et produits	1	0.5
Œufs et produits	1	0.5
Edulcorants	0	0.0
Légumineuses et produits	0	0.0
Huiles végétales et produits	0	0.0
Stimulants	0	0.0
Epices	0	0.0

Alcool (Bière et vin inclus)	0	0.0
Viande et produits	0	0.0
Abats comestibles	0	0.0
Graisses animales et produits	0	0.0
Total	217	100

Source : GTT, Bilan Alimentaire 2019.

4.3.4 Pertes alimentaires selon les produits

En 2019, au Gabon, les pertes alimentaires sont plus importantes pour le plantain (37,8%), le manioc et ses produits (28,6%), les racines, les tubercules et les autres produits connexes (12,9%) et la canne à sucre (7,4%). Cette structuration des pertes alimentaires par produit reflète aussi à la structuration de la production nationale car le plantain, le manioc, les racines tubercules sont les spéculations les plus demandées et consommées.

Tableau 19 : Les pertes alimentaires en TM et en pourcentage par produits en 2019

Produits	Volume (TM)	Poids (%)
Plantains	82	37.8
Manioc et produits	62	28.6
Racines, tubercules et autres produits	28	12.9
Canne à sucre	16	7.4
Autres légumes	6	2.8
Blé et produits	5	2.3
Riz et produits	4	1.8
Noix de palme	4	1.8
Autres fruits et produits	3	1.4
Banane	2	0.9
Maïs et produits	2	0.9
Arachides (décortiquées)	1	0.5
Lait et produits (beurre exclu)	1	0.5
Œufs et produits	1	0.5
Ignames	0	0.0
Pommes de terre et produits	0	0.0
Sucre et produits	0	0.0
Haricots secs et produits	0	0.0
Autres légumineuses	0	0.0
Soja et produits	0	0.0
Huile de soja	0	0.0
Huile de palmiste	0	0.0
Huile de palme	0	0.0
Tomates et produits	0	0.0
Oranges et produits	0	0.0
Autres agrumes et produits	0	0.0
Ananas et produits	0	0.0
Cacao et produits	0	0.0
Piment	0	0.0
Bière d'orge	0	0.0
Viande bovine et produits	0	0.0
Viande ovine, caprine et produits	0	0.0
Viande porcine et produits	0	0.0
Viande de volaille et produits	0	0.0

Viande des autres animaux et produits	0	0.0
Abats comestibles	0	0.0
Graisses animales	0	0.0
Total	217	100

Source : GTT, Bilan Alimentaire 2019.

5. ANALYSE FFOM/SWOT A PARTIR DU CDU

Points positifs	Points négatifs
Forces	Faiblesses

<ul style="list-style-type: none"> • Le CDU contient une liste exhaustive des produits alimentaires d'origine végétale, animale et une partie d'origine halieutique essentiellement consommés au Gabon ; • La disponibilité des données sur la production des denrées alimentaires ; L'imputation automatisée de la disponibilité intérieure des aliments aux différentes postes d'utilisation permet de minimiser les erreurs qui se produiraient lorsque ces postes étaient pourvues par des estimations du/ou des statisticiens chargés du BA. Cela permet de garder la même méthodologie d'imputation et une comparabilité des BA dans le temps ; • Il existe un noyau d'experts nationaux formés sur la méthodologie d'élaboration du BA. • Le maximum de données sur les produits primaires est compilé dans le CDU ce qui permet d'avoir des estimations sur certains produits dérivés ; • Selon leur similarité, l'outil procède à l'agrégation de produits par groupes de produits ; 	<ul style="list-style-type: none"> • La non intégration par L'outil de compilation des BA des produits halieutiques et aquacoles alors que ces produits contribuent à l'alimentation humaine ; • Le manque de données d'importation et de production pour plusieurs denrées • Les données du Bilan alimentaire sont collectées en une année civile ; • Le Gabon étant un pays essentiellement importateur, les exportations des produits alimentaires sont à l'état de traces. Pour le remplissage du CDU, on a parfois recours aux statistiques miroirs ; • Le CDU ne prend en compte ni la saisonnalité ni la différence alimentaire (habitude alimentaire) des groupes de populations ; • L'outil ne génère pas automatiquement les indicateurs TAS et TDI. • L'utilisation de l'Outil dans la version anglaise (version fonctionnelle) pour compiler les CDU et les bilans alimentaires demande beaucoup d'efforts de traduction pour la rédaction du rapport en langue française.
Points positifs	Points négatifs
Opportunité	Menaces
<ul style="list-style-type: none"> • Il existe un groupe de travail pluridisciplinaire et multi sectoriel chargé de l'élaboration du BA ; • Il y a la disponibilité des experts de l'équipe en charge du BA de la FAO pour accompagner le processus national ; • La collaboration de l'équipe nationale avec les experts d'AFRISTAT est une opportunité pour parfaire l'analyse des résultats du BA ; 	<ul style="list-style-type: none"> • Il n'existe pas de financement acquis pour la prise en charge des activités (sessions de travail du groupe technique) ; • L'éloignement des lieux de rencontre qui alourdit les déplacements des experts lors des séances de travail

CONCLUSION ET RECOMMANDATIONS

En somme, ce premier bulletin du Bilan alimentaire du Gabon analyse les stocks des disponibilités alimentaires quantitative en énergie, en protéine et en lipide ainsi que e les approvisionnements des produits alimentaires tout en faisant ressortir les principaux indicateurs de sécurité alimentaire en rapport avec les Objectifs du Développement Durable. Cette réflexion initiée avec l'appui de la FAO, d'AFRISTAT et de la Banque Mondiale, est une belle expérience qu'il convient de soutenir pour une publication annuelle pérenne pour le Gabon. L'aboutissement de ce rapport a nécessité la mobilisation et la franche collaboration d'un groupe de travail multisectoriel de cadres nationaux pour la collecte des données. Un inventaire des différentes sources a d'abord été fait au préalable avant d'organiser le recueil des informations (statistiques, paramètres tels que les taux, coefficients) auprès de ces sources. Le groupe de travail a également bénéficié des outils méthodologiques mis à disposition par la FAO pour mener à bien ce travail, surtout la nomenclature des produits et le calcul des indicateurs relatif au Bilan alimentaire. Aussi, l'équipe a bénéficié des jugements d'experts des différentes administrations pour des estimations sur les stocks des disponibilités alimentaires.

La consommation alimentaire au niveau national étant très variée et diversifiée, l'élaboration du Bilan alimentaire pour le Gabon nécessite de disposer de données réelles issues de plusieurs types d'enquêtes auprès des ménages et ou exploitations agricoles, et non une estimation, surtout en ce qui concerne les principaux produits à fortes contributions dans le Bilan Alimentaire.

Ceci étant, il est formulé les recommandations suivantes :

A l'endroit de l'Etat :

Prendre en charge l'élaboration et l'analyse des résultats des Bilans Alimentaires par le Groupe Technique de Travail ;

Promouvoir les bonnes pratiques de récolte, de stockage, et de transformation des produits afin de réduire les pertes alimentaires.

A l'endroit des organismes nationaux de production de statistiques et leurs partenaires (DGS, DGA, AFRISTAT, FAO, Banque mondiale etc.) :

Initier des enquêtes spécifiques pour actualiser les taux et coefficients utilisés dans la compilation des bilans alimentaires (taux de pertes, poids carcasse, taux d'extraction etc.)

Conduire des enquêtes afin de déterminer la consommation animale dans la disponibilité alimentaire du pays.

Prendre en compte dans la production du bilan alimentaires les produits halieutiques

ANNEXES

Annexe 1 : Le Bilan Alimentaire 2019

Gabon - Balance alimentaire 2019

Population : 2 173 000 habitants

Produits	Disponibilité					Utilisation							Disponibilité par tête			
	Production	Importation	Variation de stock	Exportation	Total	Alimentation humaine	Transformation	Alimentation animale	Semences	Pertes	Usages industrielles	Autres usages	Quantité	Calorie	Protéines	Graisses
	1000 tonnes métriques													kg/an	kcal/jr	g/jr
Total global - Demande														1816	43	33
Produits végétaux - demande	1374	270	-5	5	1648	968	605	231	3	215	12	-390	446	1619	30	26
Produits animaux - Demande	54	20	0	0	39	39	0	0	0	1	0	0	33	197	13	5
Céréales et produits (bière exclus)	49	204	85	0	168	141	16	26	1	11	0	-26	65	498	15	2
Blé et produits	0	113	0	0	113	117	0	1	0	5	0	-10	54	404	12	1
Orge et produits	0	0	0	0	0	0	16	0	0	0	0	-16	0	0	0	0
Mais et produits	47	0	-1	0	48	22	0	24	1	2	0	0	10	87	2	1
Riz et produits	2	90	86	0	6	2	0	1	0	4	0	0	1	7	0	0
Racines amyliées et produits	339	14	-128	0	481	271	0	110	0	90	0	10	125	343	4	0
Manioc et produits	337	13	0	0	350	169	0	109	0	62	0	10	78	215	2	0
Racines, tubercules et autres produits	2	0	-28	0	30	1	0	0	0	28	0	0	1	2	0	0
Ignames	0	0	-100	0	100	100	0	0	0	0	0	0	46	126	2	0
Pommes de terre et produits	0	3	0	0	3	3	0	0	0	0	0	0	1	2	0	0
Cultures sucrières (produits exclus)	300	0	0	0	300	3	218	63	0	16	0	0	1	1	0	0
Canne à sucre	300	0	0	0	300	3	218	63	0	16	0	0	1	1	0	0
Edulcorants	26	11	7	0	30	30	0	0	0	0	0	0	14	133	0	0
Sucre et produits	26	10	7	0	30	30	0	0	0	0	0	0	14	133	0	0
Légumineuses et produits	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0
Haricots secs et produits	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
Autres légumineuses	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0
Oléagineux (produits exclus)	25	1	-12	0	38	31	372	0	2	5	0	-372	14	152	6	12
Soja et produits	4	0	0	0	4	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Arachides (décortiqués)	0	1	-11	0	13	31	0	0	1	1	0	-21	14	152	6	12
Noix de palme	20	0	0	0	21	0	368	0	0	4	0	-351	0	0	0	0
Huiles végétales et produits	59	8	43	4	24	10	0	0	0	0	12	-2	4	100	0	11
Huile de soja	1	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	10	0	1
Huile de tournesol	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
Huile de palmiste	3	0	0	4	3	0	0	0	0	0	0	-2	0	0	0	0
Huile de palme	55	4	43	0	16	5	0	0	0	0	12	0	2	53	0	6
Autres huiles	0	4	0	0	4	4	0	0	0	0	0	0	2	36	0	4
Légumes et produits	59	24	0	0	83	77	0	0	0	6	0	0	36	29	2	0
Tomates et produits	0	9	0	0	9	9	0	0	0	0	0	0	4	8	0	0
Autres légumes	59	10	0	0	69	63	0	0	0	6	0	0	29	19	1	0
Fruits et produits (vin exclu)	381	8	0	0	389	270	0	32	0	87	0	0	124	283	3	1
Oranges et produits	0	4	0	0	4	4	0	0	0	0	0	0	2	1	0	0
Autres agrumes et produits	1	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0
Banane	2	0	0	0	2	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0
Plantains	350	1	0	0	351	237	0	32	0	82	0	0	109	265	2	1
Pommes et produits	0	3	0	0	3	3	0	0	0	0	0	0	1	2	0	0
Ananas et produits	1	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Autres fruits et produits	26	0	0	0	27	24	0	0	0	3	0	0	11	14	0	0
Stimulants	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0
Cacao et produits	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0
Épices	1	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0
Piment	1	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0
Alcool (bière et vin inclus)	134	0	0	0	134	134	0	0	0	0	0	0	62	73	1	0
Bière d'orge	134	0	0	0	134	134	0	0	0	0	0	0	62	73	1	0

Gabon - Balance alimentaire 2019 (suite)

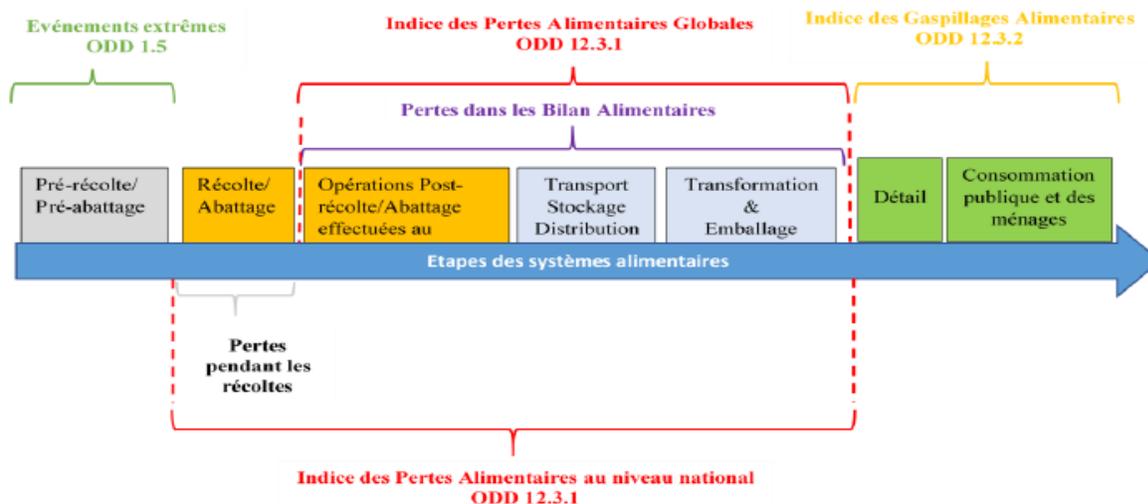
Population : 2 173 000 habitants

Produits	Disponibilité					Utilisation							Disponibilité par tête			
	Production	Importation	Variation de stock	Exportation	Total	Alimentation humaine	Transformation	Alimentation animale	Semences	Pertes	Usages industrielles	Autres usages	Quantité	Calorie	Protéines	Graisses
	1000 tonnes métriques													kg/an	kcal/jr	g/jr
Total global - Demande														1816	43	33
Produits végétaux - demande)	1374	270	-5	5	1648	968	605	231	3	#REF!	#REF!	#REF!	446	1619	30	#REF!
Produits animaux - Demande	54	20	0	0	39	39	0	0	0	1	0	0	33	197	13	5
Viande et produits	37	2	0	0	39	39	0	0	0	0	0	0	18	57	8	2
Viande bovine et produits	1	1	0	0	2	2	0	0	0	0	0	0	1	5	0	0
Viande ovine, caprine et produits	1	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0
Viande porcine et produits	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
Viande de volaille et produits	4	1	0	0	5	5	0	0	0	0	0	0	2	8	1	1
Viande des autres animaux et produits	31	0	0	0	31	31	0	0	0	0	0	0	14	41	7	1
Abats comestibles	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
Abats comestibles	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
Graisses animales et produits	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0
Graisses animales	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0
Lait et produits	11	17	0	0	28	28	0	0	0	1	0	0	13	129	4	2
Lait et produits (beurre exclu)	11	17	0	0	28	28	0	0	0	1	0	0	13	129	4	2
Oeufs et produits	6	0	0	0	6	5	0	0	0	1	0	0	2	8	1	1
Oeufs et produits	6	0	0	0	6	5	0	0	0	1	0	0	2	8	1	1

Annexe 2 : les 17 objectifs de développement durable



Annexe 3 : Frontières de la chaîne d'approvisionnement alimentaires



Source: Illustré de FAO, 2018 "methodology for monitoring SDG target 12.3."

Annexe 4 : Membres du Groupes de Travail Technique (GTT) du bilan alimentaire du Gabon

NOMS ET PRENOMS	ADMINISTRATION D'ORIGINE	FONCTION	N° DE TELEPHONE	EMAIL
MENDAME MVE Wilfried	Direction Générale de la Statistique	Chargé d'Etudes POINT FOCAL GTT	062-70-28-75	mendame2000@yahoo.fr
ALLOGO ALLOGO Junior	Direction Générale de la Statistique	Cadre	074-49-91-90	allogojunior@gmail.com
ANGUE ELLA Rosine	Direction Générale de la Statistique	Cadre	077-94-90-03	anguerosine@yahoo.fr
AYANG EBANG Michèle	Centre National de Nutrition	Cadre	077-28-22-20	ayangebangm@yahoo.fr
BIBANG BI ESSONO Fidèle	Direction Générale de la Statistique	Cadre	077-41-50-75	Bibangfidele1@gmail.com
DIBONGA MOUKEKE Jeannine épse BOUSSOUGOU	Eaux et Forêts	Chef de Service	066-21-07-08	dibongamoukeke@gmail.com
EBANG MFOUA Jannel	Direction Générale de l'Agriculture	Cadre	066-63-07-29	ebangjannel@yahoo.fr
ELLA ELLA Aristide	Direction Générale de la Statistique	Chargé d'Etudes	060-05-75-26	ellaellaaristide@gmail.com
MEZUI ME NGUEMA Rémy	Direction Générale du Commerce	Chef de Service	066-16-22-70	mezuiremy@yahoo.fr
MIDJAHOU Louis Stéphane	Direction Générale de l'Elevage	Cadre	074-18-27-79	midjahou@gmail.com
MIKOLO Emerie Noël	Eaux et Forêts	Chef de Service	066-06-06-86	mikoloemerie03@gmail.com
NDEMEZOGHE ONDO Isaac	Direction Générale de la Statistique	Chargé d'Etudes	074-59-85-50	ghezoondo@gmail.com
NDONG MEYO Patrick Aimé	Direction Générale de la Statistique	Cadre	066-43-50-38	Ndonmepat69@gmail.com
OVONO EDOU Junior Robert	Direction Générale des Douanes et Droits Indirects	Cadre	077-50-65-30	ovonedou@yahoo.fr
OWAGA Guy Roger	Agence Gabonaise de la Sécurité Alimentaire (AGASA)	Chef de Service	062-05-81-68	g.owaga@agasa.site

SOUGOU Hugues-Noël	Direction Générale de la Pêche et de l'Aquaculture	Responsable Service Statistique	066-21-17-67	hugues_sougou@yahoo.fr
ZANG TOUNG Olga	Direction Générale de la Statistique	Chef de Service	077-08-08-03	zangolga2004@yahoo.fr