

BULLETIN DE PROFEL EN AFRIQUE

N°3

Janvier 2009

EDITORIAL

Nous avons jusqu'au dernier jour du mois de janvier, alors pourquoi nous en priver... Nous profitons de ce troisième numéro du bulletin PROFEL pour vous souhaiter une Belle Année 2009. Que toutes vos initiatives, horticoles certes, mais aussi personnelles, soient synonymes de réussite. Nous vous souhaitons de remporter haut la main la multitude de défis que vous lancerez les 365 jours à venir et que l'année 2009 soit parsemée d'autant de petites joies au quotidien que de grands bonheurs.

Dans ce numéro, les fruits à coque (amande, noix, noix de cajou, noix du Brésil, noix de macadamia, noix de pécan, noisettes, ...) sont à l'honneur ! Des recherches menées dans les années 1990 indiquaient qu'ils étaient bons pour le cœur, sans que l'on sache très bien pourquoi. Nous savons aussi



que pour aider nos amis à plumes à élaborer leurs réserves de lipides qui leur permettent de résister aux longues et froides nuits d'hiver, les noix, noisettes ou amandes, riches en hydrates de carbone et en graisse sont des aliments de choix.

Un aliment peut-il être à la fois riche en graisse et bon pour la santé ? Des études récentes jettent un nouvel éclairage sur cette question et révèlent que la consommation de fruits à coque présente de nombreux bénéfices... Mais attention aux excès et aux allergies !

Le dossier de ce bulletin est, quant à lui, consacré au Bénin. Après un retour sur les résultats de l'enquête qui avait été envoyée à chaque participant de l'atelier PROFEL de Yaoundé (octobre 2007), Christophe Cocou TOSSOU, responsable recherche sur la filière ananas à l'INRAB fera ensuite le point sur les évolutions dans son pays en terme de promotion des fruits et légumes. Nous espérons que ce témoignage en engendrera d'autres, permettant ainsi à chaque pays de s'exprimer sur la question et de créer une réelle dynamique d'échanges.

N'hésitez pas, encore une fois, à nous faire part de vos remarques et propositions afin que ce Bulletin soit vecteur de communication, d'innovation et de progrès en Afrique.

Christelle MONIER

Agro-écologue

Coopération Scientifique Internationale en Horticulture

CIRAD/INRA

LES CHIFFRES

16 pays d'Afrique Sub-Saharienne Francophone étaient représentés lors de PROFEL, atelier international de promotion des fruits et légumes de Yaoundé (octobre 2007) : Bénin, Burundi, Cameroun, Congo, République Centrafricaine, République Démocratique du Congo, Côte d'Ivoire, Gabon, Guinée, Madagascar, Mali, Niger, Rwanda, Sénégal, Tchad et Togo

Pour la **46^{ème}** édition du

Salon International de l'Agriculture qui se tiendra du 21 février au 1^{er} mars 2009 à Paris (Porte de Versailles) le thème choisi par le CIRAD est ... « Fruits et Légumes, la Santé du Monde »
[Cf. Rendez-vous Horticoles page 5]

4 d'entre eux nous ont déjà fait part des avancées dans leurs pays : le Bénin, Madagascar, la Côte d'Ivoire et le Cameroun. Le partage de vos expériences est une des clefs de la réussite de cette initiative !

FRUITS ET LEGUMES

Noix de Macadamia et cholestérol

D'après : Griel AE et al (2008). A macadamia nut-rich diet reduces total and LDL-cholesterol in mildly hypercholesterolemic men and women. Journal of Nutrition. 138(4):761-7.



La consommation quotidienne d'une poignée de noix de Macadamia pendant cinq semaines a permis l'amélioration significative du profil lipidique sanguin d'individus au taux de cholestérol élevé. Ces résultats sont en accord avec les effets bénéfiques déjà attribués aux noix ou aux amandes sur la santé cardiaque.

Les chercheurs de l'université d'État de Penn (Etats-Unis) et de l'université de Guelph (Canada), ont soumis vingt-cinq sujets (15 hommes, 10 femmes) ayant un taux de cholestérol sanguin élevé à une étude comparative entre un régime moyen américain (RMA) et un régime semblable enrichi de 42,5 g de noix de Macadamia par jour et ce, pendant cinq semaines. L'énergie globale et la teneur en graisse étaient identiques dans les deux régimes. Des analyses des lipides et du cholestérol sanguins ont été réalisées avant et après chaque période de régime. Les taux mesurés de « mauvais » cholestérol sanguin (LDL) sont significativement inférieurs (d'environ 10%) pour le régime enrichi en noix de Macadamia. Pour ce même régime, malgré une réduction du taux de « bon » cholestérol (HDL), les ratios **cholestérol HDL/cholestérol total** et **cholestérol HDL/cholestérol LDL** ont été améliorés. Aucun changement n'a été observé du côté des triglycérides sériques.

Un fort taux de cholestérol LDL ainsi que des rapports élevés **cholestérol LDL (ou total)/cholestérol HDL** augmentent le risque de maladie cardio-vasculaire (MCV). De précédents témoignages épidémiologique et clinique ont indiqué que les fruits à coque telles que les amandes ou les noix affectaient favorablement les lipides et le cholestérol dans le sang. Cet avantage est probablement lié à leur teneur élevée en acides gras insaturés, associée à de bas niveaux d'acides gras saturés.

Avec une poignée de noix de Macadamia dans leur régime quotidien, les gens souffrant d'hypercholestérolémie (cholestérol élevé dans le sang) modérée pourraient ainsi réduire leurs risques cardio-vasculaires et positionner leur alimentation vers un régime sain pour le cœur.

Noix du Brésil et Sélénium

D'après Thomson CD et al (2008). Brazil nuts: an effective way to improve selenium status. American Journal of Clinical Nutrition. 87(2):379-384.
Et EUFIC, Food Today n°59 (2007) All about nuts.



Le sélénium (Se) est un oligo-élément que l'organisme ne sait pas synthétiser, nous devons donc l'apporter par l'alimentation. Il joue un rôle d'antioxydant et participe, entre autre, au métabolisme thyroïdien, aux fonctions immunes ainsi qu'à la reproduction (fertilité). Un faible taux de sélénium peut engendrer une élévation des risques de maladies cardio-vasculaires ou de cancers.

Christine Thomson et son équipe de l'université d'Otago, Nouvelle Zélande, ont décidé d'étudier les noix du Brésil, considérées à ce jour comme la source diététique la plus riche en sélénium.

Les taux plasmatiques en sélénium et l'activité de la glutathion peroxydase* (plasma et sang total) de 60 volontaires (30 femmes, 30 hommes) ont été comparés, pendant 12 semaines. Les volontaires étaient répartis aléatoirement en trois groupes qui consommaient respectivement par jour : deux noix du Brésil (équivalent à 53 microgrammes de Se), 100 microgrammes de sélénométhionine (la forme de sélénium la plus utilisée dans les compléments alimentaires) et un placebo.

La comparaison des trois groupes montre des augmentations du taux de Sélénium de 64.2% (Noix du Brésil), 60% (sélénométhionine) et 7.6% (placebo). L'activité de la glutathion peroxydase sanguine a significativement augmenté dans le groupe recevant des noix du Brésil.

Les noix du Brésil sont donc aussi efficaces que des compléments en sélénium. L'augmentation de l'activité de la glutathion peroxydase sanguine suggère, quant à elle, que le sélénium des noix du Brésil présente une meilleure biodisponibilité et peut donc être plus efficace à long terme.

* Le sélénium est nécessaire à l'activité de la glutathion peroxydase. Tant que l'activité de cette enzyme augmente avec un apport en Sélénium, on considère que le statut optimal de Sélénium n'est pas atteint.

Amandes, cœur et masse corporelle

EUFIC – D'après : Mattes R & Hollis J (2007). Effect of chronic consumption of almonds on body weight in healthy humans. British of Nutrition Apr 20; [Epub ahead of print].

Les Oméga-3, acides gras insaturés que l'on trouve dans les fruits secs et oléagineux pourraient être bénéfiques pour le cœur. Toutefois, ces derniers sont en général écartés des régimes traditionnels pour les maladies cardiovasculaires, du fait de leur teneur élevée en acides gras totaux et calories.

Une équipe de chercheurs américains a tenté de définir dans quelle mesure une portion journalière de noix, suffisante pour être bénéfique pour le cœur, pouvait avoir des impacts négatifs sur la masse corporelle.

20 sujets (moyenne d'âge de 24ans) ont participé à une étude clinique croisée de 23 semaines. Pendant les 10 premières semaines, leur consommation quotidienne d'amandes équivalait à 340kcal (environ 55g). Après trois semaines de « wash-out » (ou lavage), sans amandes, ils reprenaient leur régime alimentaire habituel. La masse corporelle, les apports et les dépenses énergétiques et leur métabolisme ont été mesurés.

Les résultats montrent qu'une ration journalière d'amandes « suffisante pour être bénéfique pour le cœur » n'entraîne pas de prise de poids. L'apport supplémentaire de calories par les amandes est contrebalancé par les autres aliments du régime, à faible niveau énergétique.

Aucun changement significatif n'a été noté au niveau du métabolisme et des dépenses énergétiques.

Les amandes pourraient donc apparaître dans les régimes dédiés à la santé cardiaque sans conséquence néfaste sur la masse corporelle.

Toutefois, cette étude a seulement été menée sur un petit groupe restreint à des adultes non sujets à l'obésité. Il serait intéressant de l'étendre à des sujets en surpoids ayant des risques de maladies cardiovasculaires.

Antioxydant

Détoxification de certains cancérogènes

Immuno-modulation

Inhibition du cycle cellulaire + Apoptose

Toxicité

Se (µg/jour)

C. Monier

Point sur... Le Sélénium

D'après l'intervention du Dr. Paule LATINO-MARTEL « Food and Cancer Prevention », SIAL 2008

L'apport moyen de sélénium en France est d'environ 45 µg/jour alors que les recommandations sont de 65 µg/jour. Toutefois, les compléments alimentaires, censés avoir un impact positif sur la santé peuvent aussi avoir un potentiel toxique dû à certaines molécules. Le graphe qualitatif ci-contre montre l'évolution des effets du Sélénium en fonction du niveau des apports journaliers. Il est donc essentiel de rester vigilant, vis-à-vis, entre autre, des « cures » de compléments alimentaires.

LE DOSSIER : SUITES DE PROFEL-LE BENIN [1/2]

ATELIER PROFEL [Yaoundé du 23 au 25 octobre 2007]. SYNTHÈSE DE L'ENQUÊTE BENIN

Importance des fruits et légumes dans l'alimentation ; état des lieux et perspectives.



La population du Bénin est une population jeune (plus de 50% des habitants ont moins de seize ans) aux indicateurs de pauvreté dominants (taux de croissance et indice de développement humain faibles, incidence de pauvreté en milieu rural élevée...) touchée par les maladies liées aux carences nutritionnelles. En moyenne, la moitié des femmes enceintes et des enfants de six mois à deux ans souffrent d'anémie ferriprive. Il n'existe toutefois aucune étude nationale représentative sur la carence en fer. De nombreux départements sont reconnus à risque vis-à-vis de l'avitaminose A (zones de grandes endémies : Borgou et Atacora) ou/et de la carence en iode (TDCI), très fréquente chez et les filles et qui se développe avec l'âge.



Les fruits et légumes sont principalement utilisés comme plats d'accompagnement (très rarement comme plat principal) : les légumes, préparés en sauce, sont associés aux glucides et protéines. Les fruits sont généralement consommés frais ou parfois cuits, en collation en dehors des repas. Les fruits de saison (mangue, banane) peuvent être consommés toute la journée et suppléent parfois les repas. Les propriétés des fruits et légumes sont exploitées sur le plan médicinal (diététique), pour guérir certaines maladies, dans le culte (offrande spirituelle sauf pour la papaye et la pomme Irvengia) et parfois comme aliments de prestige dans certains milieux.

Les fruits et légumes représentent une source principale de revenu pour les femmes et les enfants dans les milieux ruraux via la pratique des jardins de case.



Les fruits et légumes saisonniers et ceux disponibles toute l'année cohabitent dans les systèmes de production, dominés par des cultures mixtes menées par des exploitations familiales en zones rurales et en culture pluviales (présence de culture en bas fond également). Les zones urbaines et périurbaines sont pilotées en irrigué : le maraîchage urbain est souvent une activité quasiment à plein temps, spécialisée, pratiquée par des citadins qui en tirent l'essentiel de leurs revenus. Pour les maraîchers en général, urbains ou ruraux, produire répond à un objectif commercial : la quasi-totalité de la production est destinée à la vente (faible proportion consommée).

Plusieurs freins au développement de la production de fruits et légumes ont été identifiés. On constate tout d'abord un manque de données de base, de statistiques sur les cultures fruitières et légumières au Bénin (malgré l'annuaire statistique 2003 du Ministère de l'agriculture, de l'élevage et de la pêche) : un état des lieux représentatif est difficile à réaliser. Les techniques de production de plants, de plantation et de gestion des vergers (techniques culturales appropriées, compétitivité des principaux systèmes de cultures fruitière, ...) ainsi que l'utilisation de matériel végétal amélioré ne sont pas maîtrisés. L'origine du matériel végétal utilisé est souvent méconnue, la traçabilité n'est pas assurée et le matériel manque de diversification (sur le plateau d'Allada au sud du Bénin, seules 3 espèces -oranger, bananier, papayer- représentent 86% des plants fruitiers). A cela s'ajoute parfois des zones aux sols dégradés et/ou difficiles d'accès et une absence d'accompagnement des producteurs (crédit, système d'irrigation ou de drainage, etc...). Les produits connaissent environ de 5 à 75% de pertes causées par les maladies, les parasites, le mode de conservation ou le mode de transport.



En ce qui concerne l'aspect post-récolte, les techniques et procédures de transformation et de conditionnement (conservation, stockage) ainsi que la commercialisation manquent d'organisation. La transformation permet pourtant de réguler les prix, de créer des revenus et des emplois (surtout pour les femmes) et de conserver une partie du surplus des produits (c'est le cas, par exemple, de la tomate, du gombo et du vernonia pour les légumes, et de la mangue, des citrus et de la goyave pour les fruits). Ces produits sont toutefois peu compétitifs sur les marchés locaux du fait de leur qualité et de leurs emballages, associés à un prix élevé (forte dépendance de la transformation au coût des emballages).

Identification des priorités pour le Bénin

Pour parer à ces contraintes la recherche doit faire de la diversification agricole une priorité et de façon plus spécifique organiser des études sur les fruits et légumes, en couplant cela à une initiative nutritionnelle. En effet, il n'existe pas, à ce jour, de plan nutrition santé (recommandations, etc...) même si depuis les années 90, le Bénin a mis en place une stratégie de lutte contre les carences en micronutriments : supplémentation en fer et vitamine A (comprimés, capsules), fortification des aliments via des « aliments-véhicules », diversification alimentaire, promotion de l'allaitement maternel, renforcement de l'Iodation Universelle du Sel (IUS) et de la communication sociale en nutrition.

Pour répondre à l'objectif général de diminution du taux de pauvreté et de lutte contre la malnutrition, les priorités sont les suivantes : mobilisation de l'offre alimentaire domestique, analyse de l'accès à l'alimentation des populations et analyse des perspectives qui s'offrent à court, moyen et long terme pour la résolution des problèmes de sécurité alimentaire. Les cibles d'une telle initiative sont nombreuses : enfants, mères, consommateurs de toutes les couches sociales et de tous sexes mais aussi décideurs (parlementaires, ministères et municipaux), techniciens (les producteurs, chercheurs, formateurs et vulgarisateurs),...

Les différents Ministères (de la Femme, de la Famille et de l'Enfant, de la Santé, des Transports, du Commerce, de l'Agriculture de l'Elevage et de la Pêche), les Centres Régionaux et Communaux pour la Promotion de l'Agriculture (CeRPA et CeCPA), la Direction de l'alimentation et de la Nutrition Appliquée (DANA), l'Office National d'Appui à la Sécurité Alimentaire (ONASA) ou encore les structures spécifiques sont autant d'institutions pouvant être chargées de la mise en œuvre du programme.



LE DOSSIER : SUITES DE PROFEL-LE BENIN [2/2]

Suites de l'atelier international sur la promotion des fruits et légumes dans les pays francophones d'Afrique subsaharienne, Cas du Bénin - Témoignage de Christophe Cocou TOSSOU*

*Christophe Cocou TOSSOU - Responsable Recherche sur la Filière Ananas à l'INRAB
E-mail : chritossou@yahoo.fr

Restitution de l'atelier de Yaoundé.

Du mardi 30 Octobre au vendredi 2 Novembre 2007, s'est tenu, au Centre d'Information, de Prospectives, d'Education et de Conseil (CIPEC) à Lokossa, l'**Atelier d'élaboration du Plan d'Action National de Lutte contre le Double Fardeau Nutritionnel**. Organisé par le Ministère de la Santé avec l'appui financier de l'OMS, cet Atelier a regroupé une vingtaine de cadres venus du Ministère de la Santé (MS), du Ministère de l'Agriculture, de l'Elevage et de la Pêche (MAEP), du Ministère de la Famille et de l'Enfant (MFE), du Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche Scientifique (MESRS), du Ministère de l'Enseignement Primaire, de l'Alphabétisation et des Langues Nationales (MPALN), du Ministère de la Décentralisation et des Collectivités Locales (MDCL), du Ministère de la Jeunesse, des Sports et Loisirs (MJSL). Nous avons profité de cette séance pour faire un point sur l'atelier Profel et avons inscrit des actions dans ce sens au programme élaboré.

16 avril 2008. Adoption en Conseil des Ministres par le Gouvernement du compte rendu du Ministre de l'Agriculture, de l'Elevage et de la Pêche au sujet de l'atelier international sur la promotion des fruits et légumes dans les pays francophones d'Afrique subsaharienne tenu à Yaoundé du 23 au 25 octobre 2007.

Institut National des Recherches Agricoles du Bénin (INRAB)

Un programme de recherche national sur les cultures maraîchères et fruitières a été élaboré par l'Institut national des recherches agricoles du Bénin en 2008.

Une thèse est en cours sur le thème : « Dimension socio économique et environnementale des agro fruitiers sur le Plateau d'Allada au sud Bénin » (Christophe Cocou TOSSOU).

19 septembre 2008. Un mini- atelier sur les stratégies de promotion des légumes traditionnels au Bénin a été organisé par Dr Françoise KOMLAN ASSOGBA, Responsable du programme diversification et du sous-programme cultures maraîchères de l'INRAB dans le cadre du projet Darwin. Cet atelier a proposé des outils pour faire connaître et valoriser ces légumes.

Ministère de la Santé. Une enquête nationale Steps sur les facteurs de risque des maladies chroniques au Bénin a été réalisée par le Ministère de la Santé en 2008, tenant compte de la consommation des fruits et légumes lors d'une semaine typique. Les indicateurs identifiés sont : le nombre moyen de jours de consommation de fruits et légumes, le nombre moyen de portions de fruits et de légumes et le pourcentage des adultes qui consomment moins de 5 portions de fruits et/ ou de légume par jour.

12 novembre 2008



Présence de fruits à la pause

Une journée de sensibilisation sur la consommation de fruits et légumes au travail et en milieu scolaire a été organisée en novembre 2008. Elle avait pour objectif général d'améliorer la consommation des fruits et légumes dans ces milieux, théâtres du quotidien. Les objectifs spécifiques ont visé à : (i) amener les journalistes à sensibiliser les populations sur l'importance de la consommation des fruits et légumes, (ii) améliorer la connaissance des restaurateurs/trices et des journalistes sur l'importance de la consommation des FEL pour le maintien d'un bon état sanitaire, (iii) amener les restaurateurs/trices à intégrer systématiquement les fruits et légumes dans les menus proposés.

Les exposés ont traité : (a) des maladies chroniques liées à l'alimentation, (b) des stratégies de prévention et de prise en charge des maladies liées à l'alimentation présentées par Judith SEGNON AGUEH, MD, MSc et (c) de l'importance des fruits et légumes dans l'alimentation et la nutrition humaine au Bénin par Ir Christophe Cocou TOSSOU, MSc et Candidat PhD et Madame Andréa HOUINDOTE du Service Nutrition. A l'issue de la journée, trois groupes (Restaurateurs et Chefs du personnel des ministères ; Restaurateurs et représentants de l'administration scolaire et universitaire ; Journalistes) ont proposé des activités à mener pour assurer la promotion de la consommation des fruits et légumes ainsi qu'un mécanisme de suivi.

Perspectives



- Projet de recherche sur la disponibilité, la consommation des fruits et la prévalence des maladies nutritionnelles au Bénin.
- Organisation de formations de courte durée sur la production, la préparation et la consommation des fruits et légumes
- Organisation de journées de sensibilisation dans les quartiers de villes et villages sur la production, la préparation et la consommation des fruits et légumes.

Marchés de fruits dans un quartier d'Abomey - Calavi à proximité de Cotonou



Difficultés

L'approche pluridisciplinaire est souvent difficile à accepter par des décideurs et certains scientifiques habitués à une distinction des missions et des budgets. Les ressources financières et matérielles pour travailler dans ce domaine sont donc difficiles à mobiliser.



LES RENDEZ-VOUS HORTICOLES

❖ Le Salon International de l'Agriculture (SIA) 2009, ouverture vers le Sud. Du 21 février au mars 2009 - Paris, Porte de Versailles

D'après Christelle MONIER (CIRAD)

- LE CIRAD ET LA QUESTION HORTICOLE : MARDI 24 FEVRIER 2009 [9h-18h]

Pour plus d'informations sur la conférence n'hésitez pas à nous contacter : Christelle MONIER : christelle.monier@cirad.fr ; Hubert DE BON : hubert.de-bon@cirad.fr ; Jacky GANRY : jacky.ganry@cirad.fr



Dans le cadre de l'édition 2009 du Salon International de l'Agriculture, le CIRAD propose une conférence intitulée : "Fruits et légumes, Alimentation et Santé pour le Sud", le mardi 24 février 2009 en accord avec le thème global de cette année : « Fruits et légumes, la Santé du Monde ». L'objectif de cette conférence est de pouvoir sensibiliser les opérateurs publics et privés de la recherche et du développement au Nord et au Sud aux enjeux que représentent de telles productions dans une perspective de développement durable et de solidarité Nord-Sud.

Trois tables rondes seront organisées au cours de cette journée : « Santé publique et Nutrition, les fruits et légumes manquent à l'appel », « Disponibilité en fruits et légumes, approvisionnement, production et marchés » et « Actions au Nord et au Sud ». La présence d'au moins un intervenant de ces pays pour chaque table ronde sera une condition *sine qua non*, tout comme celle de femmes, actrices incontournables tant de la production agricole (les fruits et légumes représentent les principales sources de revenus pour les femmes et les enfants en milieu rural via la pratique de jardins de case dans certains pays) que de l'alimentation, de l'éducation ou de la chaîne post-récolte (création d'emplois féminins via la transformation des produits).

Si vous êtes intéressé par cet évènement, nous attirons votre attention sur la nécessité de vous inscrire, le nombre de places étant limité. Le programme provisionnel ainsi que le bulletin d'inscription sont à retirer auprès de compersyst@cirad.fr et seront bientôt disponibles sur <http://www.cirad.fr/fr/presse/index.php>.

- FARM ET LA SECURITE ALIMENTAIRE : LUNDI 23, MERCREDI 25, JEUDI 26 FEVRIER 2009

Inscription bientôt accessible en ligne - Pour plus d'informations : <http://www.fondation-farm.org/>



La fondation FARM organise trois conférences en lien avec la crise alimentaire dans les pays du Sud :

- ① Crise alimentaire et raréfaction de l'eau : quels défis pour la profession agricole au Maghreb ?
- ② Tech for food : Les nouvelles technologies au service du développement agricole et de la sécurité alimentaire dans les pays du Sud
- ③ Les engagements en Afrique en faveur de la production vivrière en réaction à la crise alimentaire

L'ensemble de ces quatre conférences (CIRAD et FARM) traite du développement agricole dans les pays du Sud, donnant quelques éléments de réponses aux enjeux de sécurité alimentaire, de santé et de gestion des ressources. Elles permettent une approche transversale, présentant différents aspects des étapes existantes entre la « fourche et la fourchette », tout en intégrant des problématiques satellites mais néanmoins indissociables. Nous souhaitons que les invités de ces quatre rendez-vous se rencontrent et échangent sur ces

❖ 3^{ème} symposium international sur les effets des fruits et légumes sur la santé humaine (FAVHEALTH 2009). Du 18 au 21 octobre 2009, Avignon (France)

Site Internet en construction. Pour plus d'informations : Marie-Joséphine Amiot-Carlin (Université Aix-Marseille I & II) - marie-jo.amiot-carlin@univmed.fr ou Gilles Fayard (Pole Européen Innovation Fruits et Légumes) - gilles.fayard@peifl.org

❖ 5^{èmes} rencontres du végétal (13-14 janvier 2009) : «Quelle qualité pour demain, quels moyens mettre en œuvre pour l'atteindre ? ».

D'après Jacky Ganry - Pour plus d'informations : <http://blogjag.centerblog.net>

Plus de 200 personnes ont participé à la 5^{ème} édition des rencontres du végétal à Angers lors desquelles trois volets de la qualité ont été abordés : la valeur santé et le bien-être des produits (incluant la qualité sanitaire) ; la différenciation des produits pour une segmentation de l'offre ; les standards commerciaux et les dispositifs d'identification et de marquage de la qualité. Différentes sessions thématiques se sont déroulées avec, entre autres, les interventions suivantes :

- « La couleur des fruits et légumes – Un peu de plaisir ». Marie-Jo Amiot-Carlin (Inserm Marseille) a mis en avant le fait que les couleurs des aliments sont de bons indicateurs de la présence de composés nutritifs (anthocyanes pour le violet, ...). Diversifier les couleurs dans son assiette signifie diversifier sa diète alimentaire, et correspond à un enjeu majeur d'une alimentation saine et durable.

- « Typicité et segmentation : le cas des fruits et légumes frais ». Christian Hutin (CTIFL) a présenté des pistes pour affiner la segmentation des fruits et légumes en dépassant largement le cadre strict d'une différenciation autour de la typicité et du terroir.

- « La consommation des fruits et légumes : déterminant et obstacles ». Pierre Combris, économiste à l'INRA, est parti d'un constat de stagnation de la consommation des fruits et légumes en France. Il s'intéresse aux déterminants socio-démographiques et au statut socio-économique des consommateurs pour identifier les obstacles à la consommation (effet de génération, niveau de prix élevé des produits « plus nutritifs » ou transformés...)

Une table ronde conduite par Jean Harzig, rédacteur en chef de *Vegetable*, a également réuni des représentants d'autres pays (Canada, Suisse, Espagne), d'organisations européennes (Freshfel) et nationales (Végépolys, Valorial, Savéol), chacun étant interpellé sur sa conception de la qualité.