



**RÉPUBLIQUE TOGOLAISE**  
Travail - Liberté - Patrie

**MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE,  
DE LA PRODUCTION ANIMALE ET HALIEUTIQUE**  
**SECRETARIAT GENERAL**

**DIRECTION DES STATISTIQUES AGRICOLES,  
DE L'INFORMATIQUE ET DE LA DOCUMENTATION**

# RAPPORT D'ÉLABORATION DES BILANS ALIMENTAIRES DU TOGO (2014-2017)



**JUIN 2019**



AFRICAN DEVELOPMENT BANK GROUP  
GROUPE DE LA BANQUE AFRICAINE  
DE DEVELOPPEMENT



## TABLE DES MATIÈRES

<b>LISTE DES TABLEAUX</b> .....	3
<b>LISTE DES GRAPHIQUES</b> .....	4
<b>SIGLES ET ABRÉVIATIONS</b> .....	5
<b>PRÉFACE</b> .....	6
<b>REMERCIEMENTS</b> .....	7
<b>RÉSUMÉ EXÉCUTIF</b> .....	8
<b>INTRODUCTION</b> .....	10
<b>CHAPITRE 1: CONCEPTS ET DÉFINITIONS</b> .....	11
1.1. Composantes du Bilan Alimentaire .....	11
1.2. Variables supplémentaires .....	16
1.3. Taux de dépendance des importations (TDI) et Taux d'autosuffisance (TAS) .....	17
<b>CHAPITRE 2: MÉTHODOLOGIE ET SOURCES DES DONNÉES</b> .....	19
2.1. Les différentes étapes suivies .....	19
2.2. Cadre méthodologique du Bilan Alimentaire .....	20
2.3. Sources des données .....	28
<b>CHAPITRE 3: ANALYSE DES RÉSULTATS</b> .....	30
3.1. Aperçu général .....	30
3.2. Disponibilités des calories, protéines et lipides de 2014 à 2017 .....	30
3.3. Taux d'autosuffisance (TA) et Taux de dépendance aux importations (TDI) .....	41
3.4. Résultats comparés du BA de 2013 de FAOSTAT et les BA élaborés .....	43
<b>CHAPITRE 4: CONTRAINTES, LIMITES ET LEÇONS APPRISSES</b> .....	46
<b>CONCLUSION, PERSPECTIVES ET RECOMMANDATIONS</b> .....	47
<b>ANNEXES</b> .....	49
Annexe 1 : Tableaux détaillés des Bilans Alimentaires de 2014 à 2017 .....	50
Annexe 2: Table de taux d'extraction .....	66
Annexe 3: Liste des membres du Groupe Technique de Travail .....	68
Annexe 4 : Bibliographie .....	69

## LISTE DES TABLEAUX

<b>Tableau 1</b>	Exemple du tableau CDU vide (Blé)	21
<b>Tableau 2</b>	Poids carcasse, poids des abats par espèce	23
<b>Tableau 3</b>	Taux de semences utilisées par hectare	25
<b>Tableau 4</b>	Taux des pertes des principaux produits au niveau national	25
<b>Tableau 5</b>	Évolution de l'apport calorique des groupes de produits entre 2014 et 2017	32
<b>Tableau 6</b>	apports caloriques (kcal/pers/jr) des principaux produits céréaliers	33
<b>Tableau 7</b>	Apport calorique (Kcal/pers/jr) des légumes et fruits	34
<b>Tableau 8</b>	Apport calorique (kcal/pers/jr) des huiles végétales	35
<b>Tableau 9</b>	Apport calorique d'origine halieutique	37
<b>Tableau 10</b>	Disponibilités en protéines et en lipides par groupe de produits et par année (g/pers/j	37
<b>Tableau 11</b>	Apport en protéines des principaux produits végétaux dans le total	38
<b>Tableau 12</b>	Part de la contribution des sous-groupes de produits en lipides	39
<b>Tableau 13</b>	Apport de lipides des principaux produits des végétaux	40
<b>Tableau 14</b>	Apport de lipides des principaux produits animaux	40
<b>Tableau 15</b>	Évolution du Taux d'autosuffisance alimentaire par groupe d'aliments (%) entre 2014 et 2017	42
<b>Tableau 16</b>	Évolution du Taux de dépendance des Importations (%) entre 2014 et 2017	43
<b>Tableau 17</b>	Écarts entre les disponibilités alimentaires énergétiques 2013 et la moyenne 2014-2017	43
<b>Tableau 18</b>	Écarts entre les disponibilités alimentaires énergétiques de 2013 et la moyenne 2014-2017 par sous-groupes de produits.	44
<b>Tableau 19</b>	Écarts entre les disponibilités protéiques de 2013 et la moyenne 2014-2017 des sous-groupes de produits	44
<b>Tableau 20</b>	Écarts entre les disponibilités lipidiques de 2013 et la moyenne 2014-2017 des sous-groupes de produits	45

## LISTE DES GRAPHIQUES

---

<b>Graphique a</b>	Disponibilité Énergétique Alimentaire (DES) totale de 2014-2017	8
<b>Graphique b</b>	Contribution des produits céréaliers dans le groupe de céréales	9
<b>Graphique 1</b>	Évolution de l'apport calorique total entre 2014 et 2017	31
<b>Graphique 2</b>	Évolution de l'apport en protéines et en lipides entre 2014 et 2017	31
<b>Graphique 3</b>	Apports caloriques de céréales	32
<b>Graphique 4</b>	Apport calorique total et celui des racines d'amidon	33
<b>Graphique 5</b>	Apport calorique (Kcal/pers/jr) des racines d'amidon	33
<b>Graphique 6</b>	Apport calorique (Kcal/pers/jr) des légumineuses et oléagineux	34
<b>Graphique 7</b>	Apport calorique des viandes et abats	36
<b>Graphique 8</b>	apports caloriques (Kcal/pers/jr) du lait et des œufs	36
<b>Graphique 9</b>	Part de la contribution des sous-groupes de produits végétaux en protéines	38
<b>Graphique 10</b>	Part de la contribution des sous-groupes de produits animaux en protéines	39

## SIGLES ET ABRÉVIATIONS

SIGLE / ABRÉVIATION	SIGNIFICATION
ANSAT	Agence nationale de sécurité alimentaire du Togo
BA	Bilan Alimentaire
BAD	Banque africaine de développement
CAT	Composante assistance technique
CDU	Compte disponibilités/utilisations
CEA	Commission économique des Nations Unies pour l'Afrique
CNS	Conseil national de la statistique
CSNU	Commission statistique des Nations Unies
CSSRE	Comité statistique du secteur rural et de l'environnement
DE	Direction de l'élevage
DPA	Direction des pêches et aquaculture
DSID	Direction des statistiques agricoles, de l'informatique et de la documentation
DSP	Direction des semences et plants
DSRP	Document de stratégie de réduction de la pauvreté
FAO	Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture
GTT	Groupe technique de travail
INSEED	Institut national de la statistique, des études économiques et démographiques
ITRA	Institut togolais de la recherche agronomique
MAPAH	Ministère de l'agriculture, de la production animale et halieutique
ODD	Objectifs du développement durable
ONAF	Office national des abattoirs et frigorifiques
PAA	Plan d'action pour l'Afrique
PIB	Produit intérieur brut
PNUD	Programme des Nations Unies pour le développement
SCAPE	Stratégie de croissance accélérée et de promotion de l'emploi
SM	Stratégie mondiale
SNDD	Stratégie nationale du développement durable
SNDS	Stratégie nationale de développement de la statistique
SSN	Système statistique national
UNFPA	Fonds des Nations Unies pour la population
UNICEF	Fonds des Nations Unies pour l'enfance

## PRÉFACE

---

L'agriculture constitue la principale source de revenu et d'approvisionnement alimentaire pour toute la population togolaise. Dans l'objectif de réduire la pauvreté tout en garantissant à sa population une disponibilité alimentaire satisfaisante et suffisante, le gouvernement togolais à travers le Ministère de l'agriculture, de la production animale et halieutique (MAPAH), a mis en œuvre avec l'appui des partenaires techniques et financiers le Programme national d'investissement agricole et de sécurité alimentaire (PNIASA 2010-2015), afin d'assurer la sécurité alimentaire et nutritionnelle et poser les bases d'une croissance forte et durable dans le secteur agricole. L'agriculture constitue la principale source de revenu et d'approvisionnement alimentaire pour toute la population togolaise. Dans l'objectif de réduire la pauvreté tout en garantissant à sa population une disponibilité alimentaire satisfaisante et suffisante, le gouvernement togolais à travers le Ministère de l'agriculture, de la production animale et halieutique (MAPAH), a mis en œuvre avec l'appui des partenaires techniques et financiers le Programme national d'investissement agricole et de sécurité alimentaire (PNIASA 2010-2015). Ce, en vue d'assurer la sécurité alimentaire et nutritionnelle et poser les bases d'une croissance forte et durable dans le secteur agricole. Un des indicateurs et non les moindres d'évaluation du PNIASA est le taux de couverture des besoins alimentaires. Jadis évalué par l'exercice du bilan vivrier simplifié avec un macro Excel, cet Outil a certaines limites dans l'établissement du Bilan Alimentaire car, ne prenant en compte que les produits végétaux et les produits animaux.

Ainsi, dans le cadre des préparatifs pour l'élaboration du programme national d'investissement agricole, de sécurité alimentaire et nutritionnelle (PNIASAN), il s'est avéré indispensable de disposer des données statistiques fiables sur les différents indicateurs dont de la situation alimentaire et nutritionnelle, à travers un Outil plus élaboré. C'est dans cette perspective qu'un Outil de compilation des Bilans Alimentaires a été développé et adapté aux spécificités des pays, dans le cadre du Plan d'Action africain pour l'amélioration des statistiques relatives à la sécurité alimentaire, l'agriculture durable et le développement rural. Il apporte des innovations au niveau des méthodes d'imputation des données manquantes et d'équilibrage de la comptabilité des produits alimentaires. De plus, il facilite la compilation des Comptes Disponibilités Utilisations (CDU), ainsi que l'élaboration des Bilans Alimentaires. Cet Outil devra permettre de suivre les indicateurs liés aux Objectifs du Développement Durable (ODD), notamment les indicateurs sur la prévalence de la sous-alimentation et de l'indice mondial de pertes alimentaires, etc. Pour ce faire, le Ministère de l'agriculture, de la production animale et halieutique (MAPAH) a sollicité et obtenu un appui technique et financier de la Banque Africaine de Développement (BAD), en vue de l'élaboration des Bilans Alimentaires, selon cette nouvelle méthodologie pour la période 2014-2017 et partant, asseoir un système permanent de la production et de publication des Bilans Alimentaires chaque année. Ceci a, en effet permis au pays de passer de la production de simples bilans vivriers à celle des Bilans Alimentaires plus complets.

Le Togo se félicite donc de cette réalisation, qui est une grande première dans l'histoire du pays, et présente ses vifs remerciements à la BAD qui a mis à sa disposition les ressources nécessaires, y compris l'expertise pointue dans ce domaine, qui ont permis d'aboutir à ces résultats. Ceux-ci, constitueront une bonne situation de référence pour les indicateurs de sécurité alimentaire pour la mesure de la performance de mise en œuvre du plan national de développement (PND 2018-2022), notamment son axe 2 dédié au secteur agricole. Ils permettront sans nul doute de combler les déficits en données, pour les revues biennales conduites sous la houlette de l'Union Africaine.

Le Ministre de l'agriculture, de la production animale et halieutique,

BATAKA K. Koutéra

## REMERCIEMENTS

---

À l'issue de ce premier exercice de compilation de Bilans Alimentaires du Togo, qui a permis de produire des résultats de Bilans Alimentaires de 2014 à 2017 selon la norme standard internationale, le ministère de l'agriculture de la production animale et halieutique ( MAPAH), à travers son ministre, tient à exprimer toute sa gratitude et ses sincères remerciements à la Banque Africaine de Développement, qui a bien voulu appuyer le Togo dans la formation de ses cadres, sur la nouvelle méthodologie et le nouvel Outil d'élaboration des Bilans Alimentaires.

La Direction des statistiques agricoles, de l'informatique et de la documentation (DSID) et ses collaborateurs des autres départements ministériels producteurs des données statistiques, voudraient aussi bien saisir cette occasion pour remercier d'abord tous les partenaires financiers de la stratégie mondiale des statistiques tels que la Fondation Bill et Melinda Gates (BMGF), le Département du développement international du Royaume-Uni (DfID) et l'Union Européenne, qui ont constitué les fonds nécessaires pour la mise en œuvre du Plan d'action pour l'Afrique de la sécurité alimentaire, de l'agriculture durable et le développement rural (2011-2018) pour l'amélioration des statistiques. Les remerciements s'adressent plus particulièrement à la Banque Africaine de Développement (BAD) pour son accompagnement technique et financier.

La DSID et ses collaborateurs sont ensuite reconnaissants envers le Bureau de la Stratégie Mondiale des statistiques, qui a mis à leur disposition la première version de l'Outil pour la compilation des Bilans Alimentaires, sur lequel a porté l'essentiel de la formation. Nos remerciements vont à l'endroit de Messieurs **Charles LUFUMPA** et **Ben Paul MUNGYEREZA**, respectivement Directeur du Département des Statistiques, et Chef de Division de Renforcement des Capacités de la Banque Africaine de Développement, pour avoir répondu positivement à notre demande d'assistance technique et financière, en vue de l'élaboration des bilans alimentaires du Togo. Nous exprimons particulièrement notre reconnaissance à Monsieur **Vincent NGENDAKUMANA**, Statisticien Agricole Principal de la BAD, pour son engagement continu et sans relâche et surtout pour avoir piloté et mener à bien ce projet. De même pour le formateur international, Monsieur **Salou BANDE**, qui a fait preuve de disponibilité et de patience à répondre aux innombrables questions et inquiétudes, au cours de la formation et missions au niveau du pays.

Enfin, nous ne saurons terminer sans dire un grand merci à tous les responsables des départements ministériels et à toutes les autres structures, ainsi que leurs collaborateurs qui nous ont fourni des données essentielles à l'élaboration des Bilans Alimentaires.

**Directeur des statistiques agricoles, de  
l'informatique et de la documentation**

**SALIFOU Daoudou**

## RÉSUMÉ EXÉCUTIF

### Importance des Bilans Alimentaires:

Les Bilans Alimentaires constituent un Outil efficace de suivi de la sécurité alimentaire. En effet, ils sont utiles pour faire une évaluation détaillée de la situation alimentaire et agricole dans le pays, en fournissant la disponibilité énergétique, ainsi que la disponibilité de certains macronutriments tels que les protéines et les lipides. Certains indicateurs comme les taux d'autosuffisance alimentaire (TAS) et les taux de dépendance des importations (TDI) permettent de connaître respectivement les produits pour lesquels la production locale arrive à couvrir les utilisations nationales, ainsi que ceux dont le pays dépend en importation pour satisfaire la disponibilité nationale.

### Méthodologie:

Les Bilans Alimentaires contenus dans le présent rapport présentent la synthèse complète de la structure alimentaire et nutritionnelle du Togo, pour la période 2014-2017. Les résultats ont été générés avec l'Outil de compilation des Bilans Alimentaires, conçu dans le cadre de la Stratégie Mondiale pour l'amélioration des statistiques relatives à la sécurité alimentaire, l'agriculture durable et le développement rural. Cet Outil se base sur la méthodologie révisée qui décrit clairement, la façon dont un pays doit procéder pour compiler les Comptes Disponibilité Utilisation (CDU) et générer les résultats de ses Bilans Alimentaires.

L'approche adoptée est participative. Les structures de travail ont été constituées pour la compilation des données obtenues sous la supervision à la fois du consultant national et le consultant international.

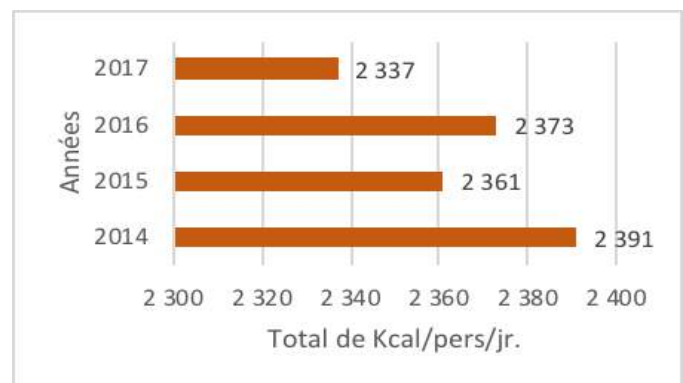
Des estimations générées par l'Outil ont permis de combler les données manquantes suivant la méthodologie révisée.

Les étapes ayant permis l'élaboration des Comptes Disponibilité Utilisation (CDU) et l'obtention des résultats des BA se présentent comme suit:

- la formation des membres du GTT;
- la collecte des données;
- la compilation des CDU et l'élaboration des Bilans Alimentaires 2014-2017 avec le nouvel Outil;
- la validation des résultats des Bilans Alimentaires par le GTT;
- la rédaction du rapport des Bilans Alimentaires du Togo, pour la période 2014-2017.

### Résultats:

Les résultats globaux montrent que la Disponibilité Énergétique Alimentaire est au-dessus de 2300 Kcal par personne et par jour.



**Graphique a: Disponibilité Énergétique Alimentaire (DEA) totale de 2014-2017.**





De ces résultats, on s'aperçoit qu'au niveau national, la disponibilité au Togo dépasse le seuil calorique d'alerte, selon le CILSS qui est de 2100 Kcal par tête et par jour.

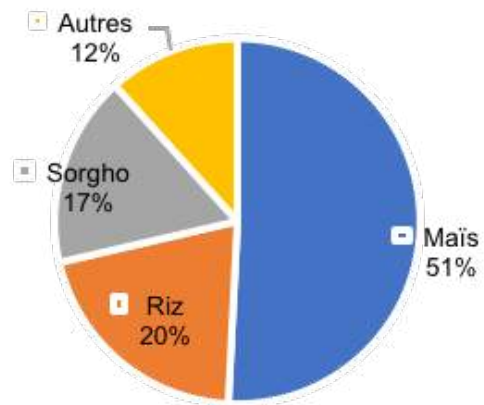
La plus grande disponibilité journalière et par tête est observée en 2014, avec 2391 Kcal. En 2015, la disponibilité a connu une baisse et s'est établie à 2361 Kcal, due aux multiples poches de sécheresse que le pays a connue surtout dans la partie Sud-Est (Est de la région des plateaux), considérée comme le grenier du pays. Cependant, les productions qui émanent des autres préfectures et régions environnantes de même que le niveau des importations et le prélèvement des stocks de produits alimentaires ont permis d'atténuer la baisse. Il s'en est suivi une année de regain en 2016, où le niveau de disponibilité est passé à 2373 Kcal.

En 2017, en dépit de la bonne production, le niveau de la disponibilité est resté en deçà de celui de 2016. Ceci est dû à la combinaison de plusieurs facteurs, parmi lesquels on inscrit l'augmentation du niveau des exportations des produits tels que le riz, le mil, le soja, etc., la diminution des importations des produits tels que le blé et le riz décortiqué et la baisse de la production du mil et du riz décortiqué.

Durant la période 2014-2017, les céréales ont fourni en moyenne 1268,4 kilocalories par personne et par jour.

La contribution la plus importante des céréales provient du maïs (en moyenne 644 kcal/pers/jr), qui est la culture vivrière de base au Togo, avec une contribution de 51% de l'ensemble des céréales. Le riz vient en deuxième position avec une contribution de 20%.

Sur la période 2014-2017, les apports caloriques moyens par personne et par jour sont de 230 kcal pour les légumineuses et oléagineux, 600,5 kcal pour les racines amylacées et 115,5 pour les huiles végétales.



**Graphique b: Contribution des produits céréaliers dans le groupe de céréales**

L'apport calorique moyen des produits animaux est de 68,8 kcal/pers/jr et celui des produits halieutiques est de 20 kcal/pers/jr. Il est à noter que l'apport calorique des autres produits comme les légumes, le lait, les œufs, les abats et comestibles, les épices de même que les stimulants sont faibles et varie entre 3 et 18 Kcal/pers/jr.

Les disponibilités moyennes en protéines et en lipides enregistrés sur la période considérée sont respectivement de 62 g/pers/j et de 39 g/pers/j. Les produits végétaux fournissent plus de protéines et de lipides pour la constitution des disponibilités en nutriments.

Le taux de dépendance des importations (TDI) est en moyenne de 14,1% sur la période analysée et laisse entrevoir que le Togo dépend plus des importations des produits animaux (TDI=44,3%) que des produits végétaux (TDI=12,2%).

Le taux moyen d'autosuffisance alimentaire (TAS) est de 90,7%, ce qui témoigne d'une bonne disponibilité alimentaire due aux effets de la mise en œuvre du PNIASA.

## INTRODUCTION

---

L'exercice pilote de la mise en œuvre de la méthodologie révisée des Bilans Alimentaires est très important. D'une part, pour bien orienter les pays qui veulent élaborer leur propre BA, selon l'approche internationale standard en la matière et d'autre part, pour permettre au Groupe Technique de travail (GTT) du pays pilote de s'approprier la méthodologie révisée et l'Outil d'élaboration des BA.

Ainsi, il est globalement admis que des données statistiques rigoureuses et fiables sur l'alimentation et l'agriculture sont nécessaires, pour comprendre la situation actuelle des approvisionnements agricoles et alimentaires dans le pays, afin de suivre les progrès réalisés par rapport aux objectifs de développement fixés et inspirer des décisions politiques fondées sur des données probantes.

Etant donné qu'à travers les bilans vivriers simples, l'on a enregistré des excédents au niveau des principaux produits vivriers, dus aux effets contributifs du PNIASA sur la production, il convient de noter que, ce bilan, ne prenait pas en compte, l'apport de tous les groupes de produits alimentaires, de même que les autres composantes à savoir les exportations, les importations, l'alimentation des touristes, l'alimentation animale, l'utilisation industrielle, etc.

Nonobstant qu'avec le PNIASA, le Togo a pu réduire la prévalence de la sous-alimentation de 16,5% en 2012 et de 11,4% en 2014. Ceci, grâce aux excédents alimentaires et aux taux de couverture durant la période susmentionnée. Il convient de souligner que ces indicateurs ne reflétaient qu'un proxy de l'image réelle de la situation alimentaire du pays.

Par conséquent, l'Outil de compilation des Bilans Alimentaires vient à point nommé pour mieux appréhender et suivre les nouveaux indicateurs de la deuxième génération des PNIA liés aux bilans énergétiques au niveau du pays.

C'est dans cette perspective que, dans le cadre du Plan d'Action africain pour l'amélioration des statistiques relatives à la sécurité alimentaire, l'agriculture durable et le développement rural, le MAPAH a sollicité et obtenu de la BAD un appui technique et financier pour l'élaboration des Bilans Alimentaires. A cet effet, deux (02) consultants (un national et un autre international), ainsi que le Statisticien Agricole Principal de la BAD, ont été mis à la disposition du Togo. Le consultant national s'est chargé de suivre et de veiller à l'atteinte des résultats de chaque étape de la feuille de route élaborée à ce propos. Il a également coordonné et animé le Groupe de travail technique (GTT) pour l'élaboration des Bilans Alimentaires, à travers la collecte des données disponibles. Le consultant international a, pour sa part, formé les membres du GTT sur la méthodologie révisée et à l'utilisation du nouvel Outil de compilation des BA, et a pourvu un appui continu pour la production, la validation et l'analyse des résultats ainsi obtenus. Le statisticien agricole principal de la BAD a, quant à lui, piloté et supervisé tous les travaux, d'amont en aval.

Au terme de cet appui de la BAD, les BA du Togo pour les années 2014 à 2017 ont été élaborés par le GTT. Ainsi, pour chacune des années, le Bilan Alimentaire donne un tableau d'ensemble de la composition des approvisionnements alimentaires du Togo et indique pour chaque denrée, son apport en calories, protéines et lipides.

Il faut noter que par rapport à l'ancienne méthodologie de calcul des bilans vivriers que le pays élaborait, la nouvelle offre une meilleure analyse de la disponibilité alimentaire du Togo. Des améliorations ont été apportées dans la méthodologie révisée, principalement au niveau des estimations et imputations des données manquantes pour les différentes composantes, tout comme au niveau de la prise en compte de certaines composantes, telles que l'alimentation pour les touristes et l'utilisation industrielle. Le présent rapport présente les résultats et les indicateurs issus de ces bilans, ainsi que l'analyse y relative.

## CHAPITRE 1: CONCEPTS ET DÉFINITIONS

Cette partie traite des concepts, qui sont utilisés dans le cadre de l'élaboration des Bilans Alimentaires. La définition de ces concepts paraît nécessaire pour la compréhension de la méthodologie, mais aussi pour bien cerner les analyses qui sont faites. Les concepts qui seront passés en revue, portent essentiellement sur les variables principales du Bilan Alimentaire et les variables supplémentaires.

### ♦ 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 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 disponibilité et d'utilisation 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 sources d'utilisation (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). Ce bilan est établi pour l'ensemble des produits alimentaires consommés dans un pays (estimés sur la base de leur équivalent en produit primaire), et tous les bilans par produit sont ensuite regroupés en un seul Bilan Alimentaire global (Source: Directives pour l'élaboration des Bilans Alimentaires, décembre 2017.).

### 1.1. Composantes du Bilan Alimentaire

#### PRODUCTION

La production couvre l'ensemble de toutes les quantités des denrées produites dans le pays (d'origine végétale ou animale), que ce soit la production commerciale ou non commerciale (c'est-à-dire, la production provenant des potagers individuels et de l'agriculture de subsistance). Ces quantités incluent la production de produits primaires (exclu pertes pendant la récolte), les produits dérivés ou transformés. En d'autres termes, la production désigne les activités qui mènent à l'obtention, pour des fins de transformation, de consommation ou de commercialisation, d'aliments issus de l'agriculture (productions végétales et animales), de la pêche, de la chasse ou de la cueillette (fruits sauvages et produits forestiers non ligneux).



## IMPORTATIONS ET EXPORTATIONS

- **Importations:** Elles couvrent les quantités des produits alimentaires, qu'ils soient primaires ou transformés, qui entrent dans le pays au cours de la période de référence. Cela inclut les échanges commerciaux enregistrés, les aides alimentaires accordées à des conditions spécifiques, et estimations du commerce non enregistré.
- **Exportations:** Ce sont les produits alimentaires (primaires ou dérivés) qui sortent du pays pendant la période de référence. Tout comme les importations, les exportations incluent également les produits qui sortent du pays, qu'ils soient enregistrés par les services des douanes ou non.



## VARIATION DES STOCKS

Elles comprennent les variations des stocks survenus au cours de la période de référence à tous les niveaux (de la production au commerce de détail, en passant par les stocks publics, les stocks des fabricants, les importateurs, les exportateurs, les grossistes, les détaillants, les entreprises de transport et de stockage et les stocks agricoles).

Le signe de cette variable peut être positif (+) ou négatif (-). Le signe positif traduit l'augmentation des stocks au cours d'une année civile et le signe négatif indique la diminution des stocks au cours d'une année civile.



## ALIMENTATION HUMAINE

Elle comprend la quantité de produits (primaires ou dérivés) disponibles pour la consommation humaine, au cours de la période de référence. Par exemple, pour le produit maïs, il est considéré non seulement, le maïs grain disponible pour la consommation, mais aussi, tous ses produits dérivés, tels que la farine et d'autres produits dérivés du même produit.



## TRANSFORMATION ALIMENTAIRE

Elle se définit comme les quantités d'une denrée alimentaire qui sont directement orientées vers un processus de transformation et dont, le produit issu de cette transformation est un produit 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

Elle comprend les quantités de produits comestibles qui sont fournis aux animaux (bétail, volaille, espèces aquacoles) pendant la période de référence, qu'ils soient produits au pays ou importés.



## SEMENCES

C'est le premier intrant de la culture. Les semences sont des graines, ou par extension d'autres organes de reproduction (bulbes, tubercules...), choisies pour être semées (mise en terre).



## 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.

Cette variable peut également prendre le nom de pertes après récolte ou après abattage. Elle ne concerne pas les quantités d'aliments gaspillées ou perdues par le consommateur ou dans les établissements de vente au détail. À noter également que les volumes perdus au cours du processus de transformation des produits primaires, sont pris en compte par le biais de taux d'extraction et de facteurs de conversion. C'est pourquoi, ils sont exclus des pertes.



## ALIMENTATION POUR LES 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).



## USAGE INDUSTRIEL

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



## UTILISATIONS RESIDUELLES ET 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 disponibilité = utilisation. 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.

**NB:** Les trois concepts (Alimentation pour touristes, Usage industriel, et Utilisation résiduelle et autres usages) constituent ce qui était appelé « Autres utilisations » dans l'ancienne méthodologie.

## 1.2. Variables supplémentaires

Si les variables fondamentales de disponibilité et d'utilisation ci-dessus définies couvrent l'ensemble des aspects du principe fondamental, l'élaboration du bilan global (estimations de disponibilité nutritionnelle par habitant comprises) suppose de tenir compte de plusieurs autres variables:

### Population:

Il s'agit de la population qui a effectivement eu accès aux approvisionnements alimentaires durant la période de référence, c'est-à-dire la population présente de facto dans les limites géographiques actuelles du pays, à la moitié de la période de référence. Cela signifie que la population se compose non seulement des citoyens, mais également de l'ensemble des résidents d'un pays (y compris potentiellement les réfugiés et travailleurs migrants résidents). Par ailleurs, les personnes non comptabilisées dans la « population » doivent être considérées comme des « visiteurs », de façon à ce que la disponibilité alimentaire qui leur est réservée soit adéquatement recensée dans la catégorie « alimentation pour les touristes ». Ces estimations de population sont nécessaires afin de convertir les disponibilités nationales d'éléments nutritifs agrégées en disponibilités d'éléments nutritifs par habitant.

### Variables d'activité et de productivité:

Ces variables sont importantes non seulement pour l'estimation des données manquantes, mais aussi pour s'assurer de la cohérence de la série des données.

En ce qui concerne les produits végétaux primaires, les variables pertinentes relatives aux activités sont la superficie semée, qui représente la superficie emblavée et la superficie récoltée qui est la superficie effective sur laquelle a porté la moisson. L'unité de mesure est l'hectare (ha). Le rendement dont l'unité est la tonne à l'hectare (Tonne/ha) est la variable de productivité pour les produits végétaux primaires.

Pour le bétail, la variable d'activité porte sur le nombre d'animaux destinés à des fins spécifiques (production laitière, abattage). En ce qui concerne la productivité, pour le bétail, les indicateurs pertinents sont le poids carcasse (parfois également appelé poids à l'abattage) et le taux d'exploitation.

### 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. La formule est la suivante:

$$\text{Taux d'extraction} = \frac{\text{Quantité de produit de sortie}}{\text{Quantité d'intrants}}$$



**Parts destinées à la transformation:**

Dans le cadre du bilan alimentaire, les parts destinées à la transformation correspondent au pourcentage du volume d'un produit destiné à la transformation que l'on estime consacrer à un processus spécifique de transformation. Elles sont souvent nécessaires pour élaborer le Bilan Alimentaire, parce que les biens peuvent être transformés en différents produits dérivés, et les intrants utilisés pour la production de ces biens dérivés sont rarement connus de façon certaine. Il est possible d'appliquer les parts aux quantités de biens destinées à la transformation en vue de calculer la quantité de produit nécessaire au processus de transformation, puis d'appliquer un taux d'extraction à ces produits afin d'en tirer une estimation de la production.

Ainsi, en s'appuyant à la fois sur les parts destinées à la transformation et les taux d'extraction, l'on peut obtenir une estimation de la production de biens dérivés lorsqu'il n'existe que très peu d'informations

### 1.3. Taux de dépendance des importations (TDI) et Taux d'autosuffisance (TAS)

#### Taux de dépendance des importations (TDI):

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

$$\text{TDI} = \frac{\text{Importation}}{\text{Production} + \text{Importations} - \text{Exportations} - \text{Variation de stocks}} * 100$$

#### Taux d'autosuffisance (TAS):

Exprime l'ampleur de la production par rapport à l'utilisation domestique. Il se définit comme suit :

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

**NB:** Ces taux peuvent se calculer 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 est 0 % quand la production est nulle et que les utilisations sont entièrement couvertes par des importations et/ou des transferts de stock. Le TAS n'a pas de valeur maximale parce que la production peut être supérieure aux utilisations internes. Le TAS est supérieur à 100 % quand la production est supérieure aux utilisations. Dans ce cas, l'excédent représente la proportion des exportations nettes et/ou des transferts au stock par rapport aux utilisations intérieures.

Au regard des deux formules, il est à noter que le **TDI et le TAS ne sont pas forcément complémentaires**. Ils ne le seront que si et seulement si, la disponibilité se réduisait à la somme de production et des importations. Cela voudrait dire que, si cette condition est vérifiée, alors la somme des exportations (y compris les réexportations) et des variations des stocks est nulle. Ainsi, lorsque le TDI d'un produit donné dépasse 100%, cela ne voudrait pas forcément dire que la production locale de ce produit est nulle.

**Exemple** : pour un produit i donné si,

Production= 3 000 T, Importation= 8 000 T, Exportations (y compris réexportations) = 6 000 T, Variation des stocks= 0 T. Alors:

**Disponibilité (T)**=  $3\,000 + 8\,000 - 6\,000 - 0 = 5\,000$ . Dans ce cas on obtient:

$TDI = \text{Importations} / \text{disponibilité} * 100 = 8000 / 5000 * 100 = 160\%$ .

Le TDI=160 %, ne signifierait que la production locale est nulle pour le produit en question, mais que les importations rapportées à la disponibilité représentent 160%. Dans la même logique, pour un TDI>100%, la valeur de TAS n'est pas forcément nulle. Dans notre exemple  $TAS = \text{Production} / \text{disponibilité} * 100 = 3000 / 5000 * 100 = 60\%$ .

De la même manière, lorsque TAS dépasse 100% pour un produit donné, cela ne signifie pas forcément aussi que l'importation du produit en question est nulle.

**Exemple**: pour un produit j donné:

Production= 10 000T, Importation= 4 000T, Exportations (y compris réexportations) = 2 000T, Variation stock=3000 T. Dans ce cas précis, on a:

**Disponibilité (T)**=  $10\,000 + 4\,000 - 2\,000 - 3\,000 = 9\,000$ . Il en revient alors que  $TAS = \text{Production} / \text{Disponibilité} * 100 = 10\,000 / 9\,000 * 100 = 111\%$ .

Le TAS pour le produit j=111%, cela voudra simplement dire que la production représente 111% de la disponibilité. En aucun cas, cela ne voudrait pas dire que les importations sont nulles pour ce produit ou que le TDI est nul.

- **Taux d'Autosuffisance Alimentaire (TAS) et Taux de Couverture des Besoins (TCB)**

Le TCB est calculé dans le cadre des bilans céréaliers dans les pays membres du Comité Inter-Etats de Lutte contre la Sécheresse dans le Sahel (CILSS) et le TAS dans le cadre des Bilans Alimentaires. Il est à remarquer que les deux concepts (TAS et TCB) sont différents. En effet, les deux ont le même numérateur (production), mais avec des dénominateurs différents. Pendant que le TAS se rapporte à la Disponibilité, le TCB se rapporte aux besoins.

Exemple:

Si le besoin de consommation en céréales au Togo est de 80 Kg/ personne/ an, avec une population de 6 750 000 et une production céréalière totale de 1 320 000 tonnes alors,

**Besoin total en céréales**=  $80 * 6\,750\,000 = 540\,000\,000 \text{ Kg} = 540\,000 \text{ T}$ . Dans ce cas, on dira que le  $TCB = \text{Production} / \text{Besoin} * 100 = 1\,320\,000 / 540\,000 * 100 = 244\%$ , par contre le  $TAS = \text{Production} / \text{Disponibilité} * 100$  où la disponibilité= Production+ Importation- Exportations- Variation des stocks, ce qui diffère du concept des besoins.

De ce qui précède, il faut noter que les résultats sur les TAS ne contredisent pas les taux de couverture des besoins calculés par les pays, dans le cadre des bilans céréaliers, étant donné que c'est un autre concept qui est abordé dans le cadre des Bilans Alimentaires.

## CHAPITRE 2: MÉTHODOLOGIE ET SOURCES DES DONNÉES

Ce chapitre passe en revue les différentes activités menées dans le cadre de l'élaboration des Bilans Alimentaires du Togo, la méthodologie suivie pour l'élaboration de ces Bilans et enfin, les différentes sources des données. Le cadre méthodologique est globalement proche de celle décrite dans les directives avec quelques spécificités au niveau du pays.

### 2.1. Les différentes étapes suivies

Le processus d'élaboration des Bilans Alimentaires a fait intervenir plusieurs activités. Celles-ci décrites vont du début de processus, à savoir l'élaboration de la feuille de route jusqu'à la rédaction du rapport final, en passant par les missions d'assistance technique (ateliers nationaux) et les appuis et coordination des travaux à distance.

#### 2.1.1. Élaboration d'une feuille de route

Suite à une requête adressée à la BAD, le Togo a reçu l'appui technique d'un consultant international en juin 2018, pour l'élaboration de la feuille de route devant conduire à l'élaboration des BA du pays. L'objectif de ce premier appui est d'établir une feuille de route, qui décrit les activités à réaliser pour l'élaboration des Bilans Alimentaires, l'estimation des ressources financières nécessaires, les différents acteurs qui doivent être impliqués, ainsi que leurs rôles respectifs. Cette feuille de route propose également un calendrier pour la réalisation des activités.

#### 2.1.2. Collecte des données et pré-remplissage avant la formation

Avant le déroulement de la formation sur les Bilans Alimentaires, le consultant national et son équipe restreinte, ont collecté des données auprès des structures. Ces données ont été envoyées au consultant international pour vérification de la qualité et de la cohérence. Cela a permis de se faire une idée de la cohérence des données soumises, le gap, puis de prendre de l'avance sur la compilation et le formatage des tableaux. Les données obtenues ont été téléchargées dans l'Outil et une simulation a été faite sur la compilation des CDU et l'élaboration des Bilans Alimentaires.

#### 2.1.3. Atelier national de formation

Un atelier national de formation a été organisé à Lomé du 12 au 19 novembre 2018 au profit des membres du GTT. L'objectif de cette formation était de passer en revue la méthodologie révisée des Bilans Alimentaires, ainsi que l'Application utilisée pour l'élaboration de ces Bilans. À l'issue de cette formation, les participants se sont bien appropriés des concepts relatifs aux Bilans Alimentaires, le cadre méthodologique, ainsi que les méthodes d'estimation et d'imputation en cas de données manquantes. Des exercices pratiques ont permis aux participants de mieux s'approprier des directives d'élaboration des Bilans Alimentaires. Les Bilans Alimentaires provisoires ont été élaborés pour les années de référence 2014 et 2015.

#### 2.1.4. Collecte des données complémentaires

Après l'atelier de formation, les membres du GTT se sont consacrés à la collecte des données complémentaires pour la période 2014-2017. Ces données ont été centralisées par le consultant national et son équipe restreinte, avant d'être envoyées au consultant international. L'objectif de cette collecte est de combler les données manquantes constatées après l'élaboration des Bilans provisoires de 2014 et de 2015 pendant la formation, puis de disposer des données pour l'élaboration des Bilans des années 2016 et 2017.

### 2.1.5. Élaboration du Bilan Alimentaire de 2016

Une fois les données réunies, l'équipe nationale en charge d'élaboration des Bilans Alimentaires du Togo a travaillé à distance, en étroite collaboration avec le consultant international pour élaborer le Bilan de 2016. Des échanges par courriers électroniques ont permis de fournir une assistance technique à distance et d'aboutir aux résultats. Cette opportunité a été saisie pour mettre à jour les Bilans provisoires des années antérieures (2014 et 2015) avec les nouvelles données collectées.

### 2.1.6. Atelier national de validation

Un second atelier national a été organisé du 24 au 28 Décembre 2018, pour valider les données CDU et les résultats des Bilans Alimentaires provisoires générés. Courant la période de cet atelier, des données complémentaires ont été reçues et intégrées dans l'Outil. Des incohérences ont été identifiées et les structures ont été invitées à revoir encore leurs données. Ce travail de révision a permis de disposer de données de qualité meilleure et d'atténuer les incohérences constatées dans les bilans de 2014 à 2016. Les données brutes de 2017 étaient disponibles. Cependant l'Outil était limité et ne permettait pas l'élaboration des Bilans au-delà de 2016.

### 2.1.7. Élaboration du Bilan Alimentaire de 2017

Un déblocage a été opéré dans l'Outil de compilation des BA pour permettre l'élaboration du Bilan de 2017. L'équipe GTT a donc élaboré le bilan de l'année en question et l'a soumis au consultant international pour vérification. Des observations sur certaines incohérences ont permis au consultant national et son équipe de revoir encore les données et de compiler à nouveau le Bilan Alimentaire de l'année 2017.

### 2.1.8. Travaux de vérifications

Après l'élaboration des Bilans Alimentaires pour la période 2014-2017, des travaux de vérifications ont été faits, afin de détecter d'éventuelles erreurs et d'incohérences dans la série. Cela a permis de faire quelques corrections et de disposer d'une série plus ou moins cohérente. Les travaux ont consisté à la vérification de l'évolution de la disponibilité en calories, lipides et protéines pour la période 2014-2017. Cela a aussi permis de revoir les données CDU générées et d'apporter des corrections sur les données d'estimation des semences, des stocks, des pertes, etc.

### 2.1.9. Rédaction du rapport des Bilans Alimentaires 2014-2017

Comme indiqué dans la feuille de route, le processus d'élaboration des Bilans Alimentaires au Togo devrait aboutir à la rédaction du rapport couvrant la période 2014-2017. Ce rapport a été rédigé par le consultant national et son équipe, sous la direction du consultant international, puis la supervision du Statisticien Agricole Principal de la Banque Africaine de Développement. C'est un travail itératif, en ce sens que l'équipe fait une proposition et soumet la version provisoire au consultant international. Celui-ci à son tour, le passe en revue, fait des observations et commentaires et le retourne à l'équipe. Il y a eu plusieurs versions provisoires intermédiaires. Les interactions et échanges ont permis d'aboutir à la version finale du document d'analyse.

## 2.2. Cadre méthodologique du Bilan Alimentaire

La méthodologie utilisée pour l'élaboration des Bilans Alimentaires du Togo s'inspire du document « directives, pour l'élaboration des Bilans Alimentaires » produit dans le cadre de la Stratégie mondiale, pour l'amélioration des statistiques relatives à la sécurité alimentaire, l'agriculture durable et le développement agricole. Le Bilan Alimentaire est un cadre statistique/comptable national, qui présente un tableau complet de disponibilités alimentaires d'un pays, au cours d'une période de référence donnée.

Le postulat de base est le suivant : pour un produit donné, l'ensemble des disponibilités au cours d'une période de référence est égal à l'ensemble des utilisations pour la même période. Ce qui se traduit par:

**DISPONIBILITÉS TOTALES = UTILISATIONS TOTALES**

Où, Disponibilité totale=Production+ Importations-Variation des Stocks;

et Utilisations=Exportations+ Alimentation humaine+ Alimentation Animale+ Semence+ Transformation Alimentaire +Alimentation pour les touristes+ Utilisations industrielles+ Pertes+ Utilisations résiduelles et autres usages.

Ou bien **DISPONIBILITÉS NATIONALES = UTILISATIONS NATIONALES**

Où, Disponibilité nationales = Production + Importations - Exportations - Variation des Stocks;

et Utilisations nationales = Alimentation humaine + Alimentation Animale + Semence + Transformation Alimentaire + Alimentation pour les touristes + Utilisations industrielles + Pertes + Utilisations résiduelles et autres usages.

La différence entre ces deux équations réside seulement dans l'emplacement des exportations. Dans la disponibilité intérieure, les exportations sont prises en compte tandis que dans la disponibilité totale les exportations ne sont pas prises en compte.

Cette partie ne reprend pas le contenu de la méthodologie telle que décrite dans les guides d'élaboration des Bilans Alimentaires. Elle fait plutôt ressortir concrètement la manière dont l'équipe GTT, sous le contrôle du consultant international et la supervision du Statisticien Agricole Principal de la BAD, a procédé à la compilation des données CDU, puis à l'élaboration des Bilans Alimentaires 2014 et 2017, en mettant l'accent sur les cas spécifiques relatifs au pays.

**2.2.1. Traitements, vérifications et remplissage des composantes des BA**

Pour commencer l'élaboration d'un Bilan Alimentaire, il faudra d'abord pour chaque produit, remplir le compte disponibilité-utilisation. Cela signifie que dans le tableau, les valeurs doivent être remplies pour chacune des composantes de disponibilité et d'utilisation. Cela est valable aussi bien pour les produits primaires que pour les produits dérivés. Pour le cas du Togo, ces informations ont été remplies, composante après composante, lors des travaux des groupes de GTT, comme le suggère la méthodologie de compilation des Bilans Alimentaires.

Considérons un produit primaire : le blé et ses produits dérivés qui sont la farine de blé, l'amidon de blé, le germe de blé et le son de blé. Les valeurs correspondantes à chacune des composantes et pour chaque produit (primaire ou dérivé) doivent être renseignées.

Tableau 1: Exemple du tableau CDU vide (Blé)

	Production	Importations	V. Stocks	Exportations	Alimentation Humaine	Alimentation animale	Transformation	Aliment. Touristes	Semences	Utilis. Indust	Pertes	Ut. Résid et autres
Blé (primaire)												
Farine de blé												
Amidon de blé												
Germe de blé												
Son de blé												

L'exemple est pris sur le blé, mais la logique reste la même pour les autres produits. Le plus important à retenir est que le remplissage des tables CDU ne devrait pas se limiter seulement aux produits primaires. Il va plus loin en intégrant tous les produits dérivés.

#### ◊ Vérification de la cohérence et de la qualité des données

La vérification de la qualité des données a été effectuée de la manière suivante:

- Chaque série des données a été passée en revue pour détecter les incohérences éventuelles, qui pourraient exister. Par exemple d'une année à l'autre, si on constate que l'évolution de la production d'un produit est importante, soit une forte croissance ou décroissance, ces cas sont soulignés et doivent être vérifiés par les structures productrices. Cette vérification peut aboutir à des corrections en cas d'erreur ou une confirmation avec une explication à l'appui, si la valeur est jugée bonne par les experts
- Les données manquantes sont soulignées et les experts du domaine doivent vérifier, s'il s'agit d'une omission ou des données non disponibles.

#### ◊ Remplissage des composantes pendant la formation

La formation sur les Bilans Alimentaires est divisée en deux étapes:

- Une étape théorique qui a consisté à passer en revue la méthodologie révisée et les différents concepts des Bilans Alimentaires ;
- Une partie pratique qui s'est focalisée sur la formation à l'utilisation du nouvel Outil de compilation des Bilans Alimentaires.

À l'occasion de la phase pratique, des groupes de travail ont été constitués et des tâches ont été bien définies pour chacun d'eux. Chaque structure a contribué à remplir les données, en fonction de son domaine de compétence. Les données manquantes ont été estimées par les experts, en se basant sur la série de ces données et la connaissance du domaine. Certaines données avaient été pré-remplies dans l'application. Il s'agit des données de la FAO qui contiennent non seulement des données réelles provenant des pays, mais aussi des estimations et imputations. Il y a eu trois étapes dans le traitement des données, avant le remplissage des tableaux CDU:

- Les données existantes apportées par les structures et validées par elles, sont considérées comme prioritaires. Cela voudrait dire que ces données remplacent systématiquement celles de la FAO existantes dans l'Outil;
- Pour les données manquantes, les experts procèdent à des estimations en se basant sur la série des données du pays; et
- Les produits pour lesquels il n'y a pas de données disponibles dans le pays, celles de la FAO sont considérées, si et seulement si, elles existent.

#### ● Compilation des données de production

Pour la production végétale, la plupart des données sur les produits primaires existent au Togo, qu'ils s'agissent de la production, des superficies ou des rendements. Ces données ont été soigneusement vérifiées, corrigées, validées et compilées, selon le format requis des tableaux. Par contre, les données sur les produits dérivés n'existent pas. Les données proposées par la FAO ont été considérées et des estimations ont été faites, en se basant sur la série des données.

En ce qui concerne les données sur la production animale, les estimations existent pour les données d'élevage, telles que le nombre d'animaux laitiers par type, le rendement (lait) par type d'animal, la production de lait, la production de viande (abattages contrôlés) par type d'animal, le nombre d'animaux abattus, le poids carcasse, le poids des abats, la quantité d'œufs produits, le nombre de pondeuses, etc.

Pour les produits halieutiques les données disponibles sur la production, les importations et les exportations ont été compilées. Pour plus de détails sur la compilation des produits halieutiques, voir section 2.2.6

Tableau 2: Poids carcasse, poids des abats par espèce

Espèces	Poids carcasse (kg)	Poids des abats (kg)
Bovins	106	20
Ovins	12	2
Caprins	10	2
Porcins	20	2

Par contre, certains produits d'élevage pour lesquels les données n'existent pas au niveau du pays, celles de la FAO ont été considérées et complétées avec des estimations en se basant sur la série des données. C'est le cas du beurre, les peaux et les graisses d'origine animale.

- **Traitement particulier et remplissage des données du commerce**

Les données du commerce constituent un cas particulier, en ce sens qu'en plus des vérifications de cohérence à l'instar des autres données des CDU, elles doivent être converties en CPC avant d'être téléchargées dans l'application.

Les données des statistiques du commerce extérieur de la période concernée (2014-2017) existent sous deux versions de SH : la version 2007 (pour les données de 2014) et la version 2012 (pour les données de 2015-2017).

Par ailleurs, la table de passage disponible au niveau des services des statistiques du commerce extérieur et téléchargé sur le site de la division statistique des Nations Unies est la table qui lie la version SH2007 à la CPC version 2.

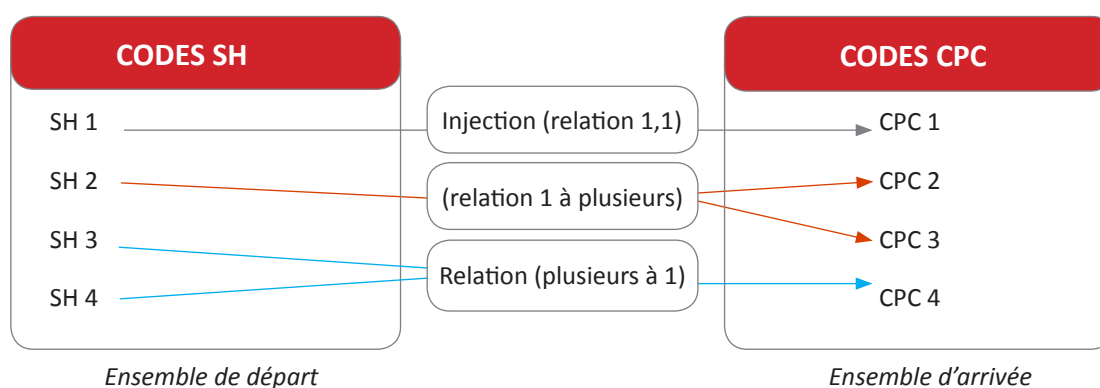
Dans un premier temps, les données du commerce extérieur de la période 2015-2017 ont été converties en SH2007, pour être facilement convertibles en CPC. La table de passage également utilisée pour convertir les données sous SH2012 en SH2007 est la table de passage publiée par les la division des statistiques des Nations Unies.

La deuxième étape a consisté à identifier les produits SH à prendre en compte dans le Bilan Alimentaire. Pour atteindre cet objectif, l'information de base utilisée est la table « produit » utilisée, pour les Bilans Alimentaires de 2014-2017 déjà disponible dans l'application. Cette table contient les codes SH6 et les codes CPC, ainsi que le libellé CPC. Cette liste de codes SH6 disponible dans l'application a été mise à jour et cela a consisté à intégrer les produits de la table du Togo, qui n'étaient pas pris en compte. Pour exemple, la table disponible dans l'application contient les codes '100111' et le code '100510'. Par contre, les codes '100110' et '100190' ont été ajoutés au champ des produits à prendre en compte.

Importation	100111		Code existant dans la table initiale
Importation	100110	Froment (blé) dur	Code n'existant pas dans la table initiale et ajoutée
Importation	100190	Autres froment (blé) et méteil	Code n'existant pas dans la table initiale et ajoutée
Importation	100510		Code existant dans la table initiale
Importation	100590	Autre maïs	Code n'existant pas dans la table initiale et ajoutée
Importation	100610		Code existant dans la table initiale

La dernière étape a consisté à convertir les données des importations et exportations de la période 2014-2017 (sous SH2007) identifiées précédemment en CPC.

En considérant une application avec l'«ensemble de départ», tous les codes SH pour lesquelles la conversion en CPC doit s'effectuer, et l'«ensemble d'arrivée». Chacun des codes dans l'ensemble de départ (SH) correspond soit à un seul code dans l'ensemble d'arrivée (CPC), soit à plusieurs codes. Cette relation pourrait être schématisée comme suit<sup>1</sup>:



Le premier cas constituant la majorité, concerne les codes pour lesquels, il existe une relation d'injection (c'est-à-dire à un code SH, on associe un et un seul code CPC). Ces cas ont été traités automatiquement dans Excel avec la fonction « RECHERCHEV ». Par contre, les codes SH pour lesquels on peut associer plus d'un dans la nomenclature CPC, ont fait l'objet d'une attention minutieuse. En effet, il a fallu regarder dans les détails et même la description du libellé correspondant dans le SH, pour pouvoir associer les codes CPC. Après cela, une vérification est faite pour s'assurer de l'exactitude et procéder à des corrections nécessaires.

Les données existantes sur les aides alimentaires (notamment le maïs) ont été intégrées dans les données du commerce extérieur, comme le suggère la méthodologie.

Il est à signaler que les données du commerce extérieur se limitent seulement aux données officielles enregistrées par les services des douanes. Les données sur les flux transfrontaliers non enregistrés ne sont pas disponibles pour le Togo.

#### • Données sur les stocks

En dehors de quelques produits, tels que le riz et le maïs, le Togo ne dispose pas de données sur les stocks. Donc la plupart des données ont été estimées par l'application avec quelques ajustements. La méthode d'estimation des stocks telle que préconisée par la méthodologie révisée, stipule que la variation des stocks est une fonction de la variation de la production, hors échanges commerciaux (production + importations - exportations).

$$\Delta(\text{stock}_t) = f(\Delta\text{ProdHEC}_t) + \varepsilon_t$$

où :

$\Delta(\text{stock}_t)$  = variation des stocks à l'année t;

$\Delta\text{ProdHEC}_t = [\text{Production}_t + \text{Importations}_t - \text{Exportations}_t] - [\text{Production}_{t-1} + \text{Importations}_{t-1} - \text{Exportations}_{t-1}]$ ;

$\varepsilon_t$  est le terme d'erreur.

<sup>1</sup> Il existe une relation plusieurs à plusieurs (qui n'est pas dans le schéma), mais qui n'est rien d'autres qu'une combinaison de relations (1 à plusieurs et de plusieurs à 1).



- **Données sur l'alimentation animale, les semences et les pertes**

Le pays n'a pas fait des enquêtes spécifiques pour disposer de ces types de données. Par conséquent, ces données ont été estimées en utilisant les ratios ou les taux (ratios pour l'alimentation animale, taux de perte, taux d'ensemencement). Mais, ces taux ont fait l'objet d'un examen méticuleux et des discussions ont été menées lors des travaux de groupes, pour s'assurer que ces informations reflètent la réalité du pays. Les taux spécifiques de semences disponibles pour le Togo ont été utilisés pour la mise à jour. C'est le cas du maïs et du riz. Les taux de semences et les taux des pertes sont consignés respectivement dans les tableaux 3 et 4.

Tableau 3: Taux de semences utilisées par hectare

Produits	Taux de semences en Kg/ha
Maïs	20
Riz	36
Sorgho	18
Millet	15
Fonio	15
Arachides (coques)	69
Graine de coton	34
Graines de sésame	9
Graines de ricin	10
Igname	1000
Taro	266
Haricots secs	20
Autres légumineuses	58

Tableau 4: Taux des pertes des principaux produits au niveau national

Produits	Taux de perte (%)
Maïs	26
Riz	25
Sorgho	10
Millet	25
Fonio	8
Manioc frais	13
Patates douces	10
Igname	10
Taro	9
Haricots secs	30
Farine de froment (blé) et méteil	2
Farine de maïs	2
Farine de millet	2
Farine de sorgho	2
Farine de Fonio	2
Riz décortiqué	4

### • Données sur la disponibilité alimentaire humaine

Ces données n'existent pas au niveau du pays. Pour cela, une estimation préconisée par la méthodologie révisée a été appliquée. Cette estimation tient compte d'un certain nombre de paramètres, tels que le Produit Intérieur Brut (PIB), la population et les élasticités des produits. Il n'y a pas eu de travaux spécifiques au Togo pour disposer des élasticités. Pour cela, les élasticités déjà estimées par le Département de l'Agriculture des États unis ont été considérées. Les produits pour lesquels les élasticités sont manquantes, l'alimentation humaine est estimée par l'Outil comme poste résiduel. Cela veut dire qu'après avoir rempli toutes les autres composantes de CDU, l'alimentation humaine est utilisée comme poste d'équilibrage. Globalement, le modèle d'estimation de l'alimentation humaine est le suivant :

$$Ah_t = \frac{Population_t}{Population_{t-1}} \times Ah_{t-1} \times \left[ 1 + \epsilon \times \log \left( \frac{PIB \text{ par habitant}_t}{PIB \text{ par habitant}_{t-1}} \right) + \phi \right]$$

Où

$Ah_t$ : la disponibilité pour l'alimentation humaine à l'année t

$Ah_{t-1}$ : la disponibilité pour l'alimentation humaine à l'année t-1

$Population_t$ : la population à l'année t

$Population_{t-1}$ : la population à l'année t-1

$\phi$  : le taux de croît de la disponibilité pour l'alimentation humaine

$\epsilon$  : l'élasticité du revenu de la demande du produit concerné = (% variation de la demande / % variation de revenu).

### • Données sur l'alimentation des touristes

Le Togo dispose de données sur le tourisme, qu'il s'agisse du nombre d'arrivée, de départ, ainsi que les nombres moyens de nuitées enregistrées. Ces données ont été actualisées dans le CDU. Concrètement, les données de la FAO ont été remplacées par les données réelles du pays. On s'est rendu compte que la FAO avait prévu seulement une liste restreinte des pays d'origine et de destination dans l'Outil. Pour être plus exhaustif, des lignes sont insérées dans le tableau pour prendre en compte les informations sur le tourisme des pays (destination ou provenance), qui n'y existaient pas initialement.

### • Utilisations industrielles

On note également l'absence des données pour les utilisations industrielles. Les produits qui peuvent faire l'objet de l'utilisation industrielle dans le pays et dont l'estimation a été faite par la FAO, ont été examinés et les estimations fournies par la FAO ont été considérées. Cependant, pour l'année 2017, il n'existe pas des données de la FAO. Ce qui a conduit à des estimations en tenant compte de l'évolution dans la série des données.

### • Utilisations résiduelles et autres usages

Ce poste n'a pas fait l'objet de remplissage, car le GTT estime que toutes les utilisations possibles dans le pays ont été prises en compte dans les autres composantes. Cependant, au niveau des résultats, l'on se rendra compte de la présence des données pour cette composante. Cela est dû au fait que lors du processus d'équilibrage, l'Outil de compilation des BA y affecte quelques quantités, pour permettre d'aboutir à l'équilibre disponibilités=utilisations.

### ◊ Données sur les taux d'extraction et la composition des aliments

Les taux d'extraction et la table de composition des aliments ont été examinés lors des travaux de groupe. Pour les taux d'extraction, il s'avère que le Togo ne dispose pas de taux spécifiques, c'est pour cette raison que les taux proposés par la FAO ont été considérés. Par contre, le Togo dispose d'une table de composition des aliments et cette dernière a été utilisée pour la mise à jour. Le constat est qu'il n'y a souvent pas des écarts importants entre les valeurs spécifiques du pays et celles proposées par la FAO en ce qui concerne la composition en calories, lipides et glucides.

#### 2.2.2. Création des CDU et corrections

Après avoir rempli toutes les composantes, l'application permet de générer automatiquement les tableaux CDU pour chacune des années. L'Outil ne permet pas de corriger directement les données dans les tableaux CDU. Ce qui nécessite de repartir aux données brutes, pour effectuer les corrections nécessaires et générer de nouveau les CDU. Sur la base des CDU générées, quelques incohérences ont été détectées. Ce qui a permis de retourner aux données de base et d'apporter les corrections nécessaires. Il s'agit entre autres de:

- La quantité élevée de semence pour l'igname. Cela est dû au fait que le taux de semence était très élevé (près de 3000 Kg/ha). Ce taux a été corrigé en utilisant les informations contenues dans le fichier « Technical Conversion Factor (TCF) » qui propose un taux raisonnable (1000 kg/ha);
- La quantité élevée de perte pour le riz pour l'année 2017. Cela est dû au fait que le taux de perte utilisée par l'Outil pour 2017 est très élevé comparativement aux taux utilisés pour les autres années;
- La présence de production de banane dans les CDU, alors que cette information manque au niveau de la table production. Cela est dû au fait que souvent quand on supprime une ligne dans les tables, les données peuvent être conservées à l'arrière système de l'application. Cette ligne avait certainement été supprimée par inattention. La correction nécessaire a été faite en introduisant la production de la banane dans la table production;
- Etc.

#### 2.2.3. Création des Bilans Alimentaires et corrections

En ce qui concerne l'étape intermédiaire qui est la normalisation et l'agrégation, l'Outil permet de le faire automatiquement. Tous les produits dérivés sont divisés par leurs taux d'extraction correspondantes, pour les ramener en équivalent primaire. Les Bilans Alimentaires créés par l'Outil montrent la disponibilité par personne et par jour des calories, des protéines et des lipides. Ce résultat est obtenu aussi bien, au niveau des groupes de produits, qu'au niveau désagrégé (niveau produit).

Un travail de vérification de cohérence a été fait sur les indicateurs générés, afin de détecter les produits pour lesquels les disponibilités (calories, protéines et lipides) varient énormément d'une année à l'autre. Sans une explication conséquente qui sous-tend cette variation, les données CDU et les données brutes doivent être examinées pour détecter l'erreur. Ce travail a permis de corriger certaines incohérences et disposer des bilans de qualité.

#### 2.2.4. Vérification des contraintes

Cette vérification a porté essentiellement sur la contrainte liée aux lignes et celle liée à la normalisation verticale. La contrainte liée aux lignes stipule que pour chaque produit : Production+ Importation-Var Stock >Exportation. Les tableaux ont été exportés dans Excel et une formule a été introduite pour assurer cette vérification.

À l'instar de la première contrainte, celle liée à la normalisation verticale a été également vérifiée, en vue de s'assurer que la quantité transformée pour un produit ne dépasse pas sa disponibilité.

En d'autres termes, la formule suivante a été introduite dans le classeur Excel:

Production + Import - Export - Var stock - transformation.

Après vérification, on s'est rendu compte que ces deux contraintes ont été respectées pour tous les produits.

### 2.2.5. Calcul des indicateurs

Après l'étape d'équilibrage du Bilan Alimentaire, quelques indicateurs peuvent être calculés pour les besoins d'analyse. Il s'agit entre autres (i) des disponibilités par habitant et par jour de calories, protéines et lipides, (ii) de la disponibilité en quantité (kg) par personne et par an, (iii) du taux d'autosuffisance alimentaire et en fin (iv) du taux de dépendance aux importations.

Il y a des indicateurs qui sont directement générés par l'Outil : c'est le cas des disponibilités par habitant et par jour des calories, protéines, lipides. Ces indicateurs utilisent la table de composition des aliments comme inputs. Par contre, d'autres indicateurs ont été calculés, après exportation des données sur Excel. Il s'agit notamment, des Taux d'Autosuffisance Alimentaires (TAS), les Taux de Dépendance aux Importations (TDI) et la disponibilité en quantité (kg) par habitant et par an. Le dernier indicateur, à savoir la disponibilité en quantité (kg) par habitant et par an, est obtenu de la façon suivante:

**Disponibilité par habitant et par an (Kg)= Alimentation humaine (kg)/ population**

### 2.2.6. Compilation des données des produits halieutiques

Les produits de la pêche n'étant pas pris en compte dans l'application, ce travail a été fait dans un fichier Excel. Pour le cas du Togo, les produits halieutiques se résument au poisson. Les données disponibles sont la production, les importations et les exportations. Le groupe de travail est conscient qu'il y a d'autres usages, tels que les pertes, l'alimentation animale (poisson écrasé pour la volaille). Cependant, les données ne sont pas disponibles. Vu les contraintes liées à l'absence des données, l'hypothèse suivante a été faite:

**Disponibilité= Production+ Importation**

**Utilisations= Exportation +Consommation humaine**

Comme les trois variables, à savoir la production, les importations et les exportations sont connues, alors la consommation humaine est déduite comme suit :

**Consommation humaine= Production+ Importation-Exportation** et partant, les indicateurs y relatifs comme la disponibilité (en Kg) par personne et par an et les disponibilités par personne et par jour des calories, protéines, lipides sont déduits.

## 2.3. Sources des données

L'une des étapes importantes dans la préparation des Bilans Alimentaires est l'identification des sources des données. Pour le cas du Togo, les données ayant servi à la préparation des Bilans Alimentaires proviennent en grande partie des secteurs de l'agriculture, de l'élevage et de la pêche.

La préparation proprement dite du BA commence par l'obtention et la compilation de données statistiques provenant de diverses sources. Les sources des données des bilans du Togo sont les suivantes:

- i. INSEED (produits comestibles importés, exportés, population, le produit intérieur brut « PIB »)

- 
- ii. DSID (Productions végétales: superficies, rendements et quantités produites)
  - iii. Division de la nutrition et ITRA (nutriments des différents aliments consommés au Togo)
  - iv. ANSAT (stocks, et variations de stocks);
  - v. DE (productions animales: cheptel, lait, abats, œufs, volailles etc.);
  - vi. ONAF (productions de viandes de bœuf caprins, ovins et porcs);
  - vii. DPA (productions halieutiques : pêche artisanale, industrielle, continentale et pisciculture);
  - viii. Ministère de l'Industrie et du tourisme (Données sur le tourisme: nombre de visiteurs par pays de provenance, nombre de résidents en partance pour le tourisme dans d'autres, le nombre moyen de nuitées passées par les touristes par pays d'origine);
  - ix. DSP (quantités de semences par cultures et par hectare).

## CHAPITRE 3: ANALYSE DES RÉSULTATS

### 3.1. Aperçu général

Les Bilans Alimentaires font partie des instruments d'analyse et de suivi de la sécurité alimentaire et nutritionnelle dans un pays durant une période spécifiée. Régulièrement établis sur plusieurs années, les Bilans Alimentaires montrent l'évolution des disponibilités alimentaires nationales totales, les disponibilités de macronutriments tels que les protéines, les lipides. En outre, ces bilans montrent les changements qui peuvent être intervenus dans les types d'aliments consommés, donc dans la structure du régime alimentaire.

Dans ce chapitre, les Bilans Alimentaires 2014-2017 sont examinés dans le détail. Cette analyse passe en revue l'évolution de la disponibilité alimentaire au Togo, ainsi que l'évolution d'autres indicateurs importants, comme le Taux d'Autosuffisance Alimentaire (TAS) et le Taux de Dépendance des Importations. Les résultats détaillés des BA pour les années 2014-2017 sont en Annexe 1.

### 3.2. Disponibilités des calories, protéines et lipides de 2014 à 2017

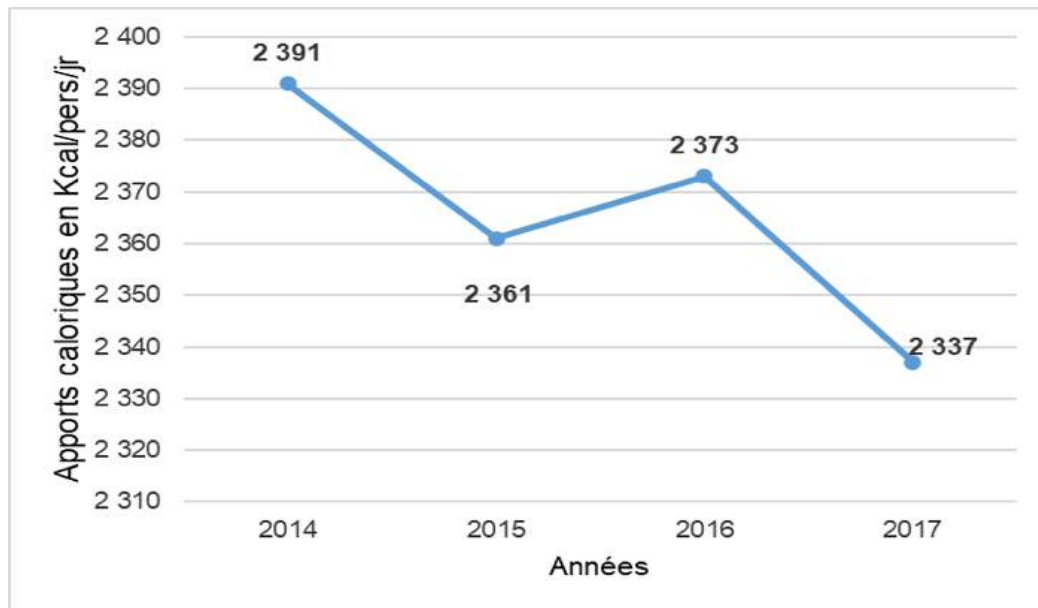
L'approvisionnement alimentaire par habitant est une mesure de la disponibilité d'aliments, pour la consommation humaine, au cours d'une période de référence spécifique, en termes de quantité (Kg), valeur calorique, puis de teneur en protéines et en matières grasses. Disposant de la disponibilité pour la consommation humaine en quantité, des informations complémentaires, comme la table de composition des aliments et la population, sont utiles pour le calcul des indicateurs relatifs aux disponibilités (calories, protéines et lipides) par personne et par jour.

Les résultats de l'analyse révèlent que l'apport quotidien des différents produits végétaux, animaliers et halieutiques en calories est de 2 391 Kcal/pers./jour en 2014, 2361 en 2015, 2 373 en 2016 et 2 337 en 2017 (graphique 1). Les variations des apports caloriques enregistrées d'une année à l'autre, peuvent être dues, à celles des productions des végétaux, qui fournissent à plus de 97% de calories, de même que ses différents flux (import, export) et les variations des stocks.

Il faut noter que les produits halieutiques contribuent en moyenne à hauteur de 0,85% du total des apports caloriques. Cette contribution est de 18Kcal/pers./jr en 2014, de 19Kcal/pers./jr en 2015, de 24Kcal/pers./jr en 2016 et de 20Kcal/pers./jr en 2017.

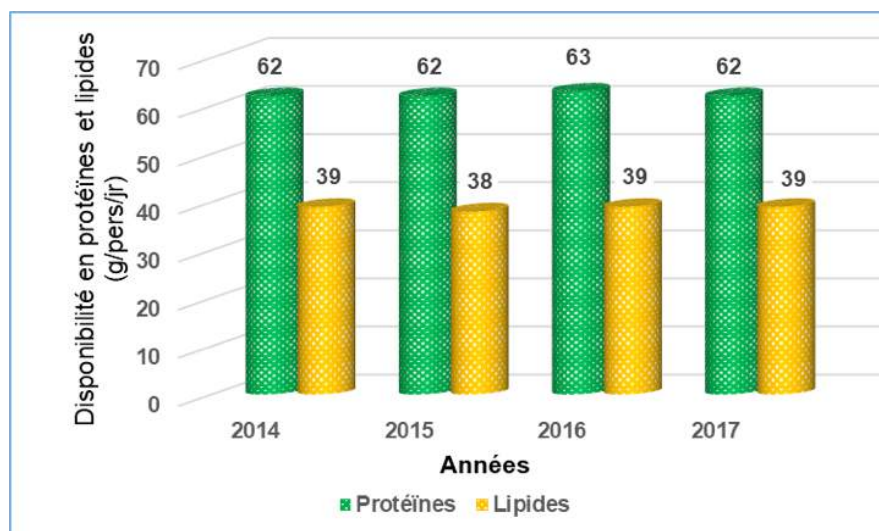
La baisse de la disponibilité énergétique alimentaire de 2017 par rapport à 2016 (-1,4%), s'explique en grande partie par l'importante baisse de la production du mil. En effet, la production du mil a chuté de près de 50% en 2017, par rapport à son niveau de 2016 (de 50 137 T en 2016 à 26 044T en 2017). La baisse de la production du riz décortiqué, ainsi que la chute du niveau d'importation du même produit (en 2017) ont également contribué à tirer la disponibilité à la baisse en 2017.

La baisse de production en 2015 fut la conséquence des multiples poches de sécheresse, qui ont affecté certaines cultures céréalières (le maïs, le riz, le sorgho) et les tubercules (patates, ignames) dans la partie Sud-Est du pays (Plateaux –Est), qui d'ailleurs constitue le « grenier » du pays.



Graphique 1: Évolution de l'apport calorique total entre 2014 et 2017

Qu'il s'agisse des protéines ou des lipides, leurs disponibilités n'ont pas sensiblement varié au cours de la période 2014-2017. Pour les protéines, la disponibilité par personne et par jour est d'environ 62 g, tandis que pour les lipides, elle est un peu moins de 40 g. Le graphique ci-dessous illustre leurs différents apports sur la période.



Graphique 2: Évolution de l'apport en protéines et en lipides entre 2014 et 2017

Ces résultats indiquent qu'au cours des quatre années sur lesquelles a porté l'analyse, le régime alimentaire global du Togo n'a pas beaucoup évolué, eu égard aux constances affichées pour la disponibilité des protéines.

Si l'on compare la part en pourcentage des produits végétaux, animaux et halieutiques dans l'approvisionnement alimentaire global (Tableau 5), il en ressort que les produits végétaux sont de loin la principale source d'apport calorifique, en illustre leur contribution importante (97%) au total des calories.

Tableau 5: Évolution de l'apport calorifique des groupes de produits entre 2014 et 2017

Groupes de produits	2014	2015	2016	2017
Produits Végétaux	2 304,8	2 267,6	2 281,1	2 252,4
Produits d'origine animale	67,8	74,5	68,0	64,9
Produits halieutiques	18	19	24	20

Source : Résultats de compilation des BA 2014-2017 du Togo

### 3.2.1. Disponibilité calorifique

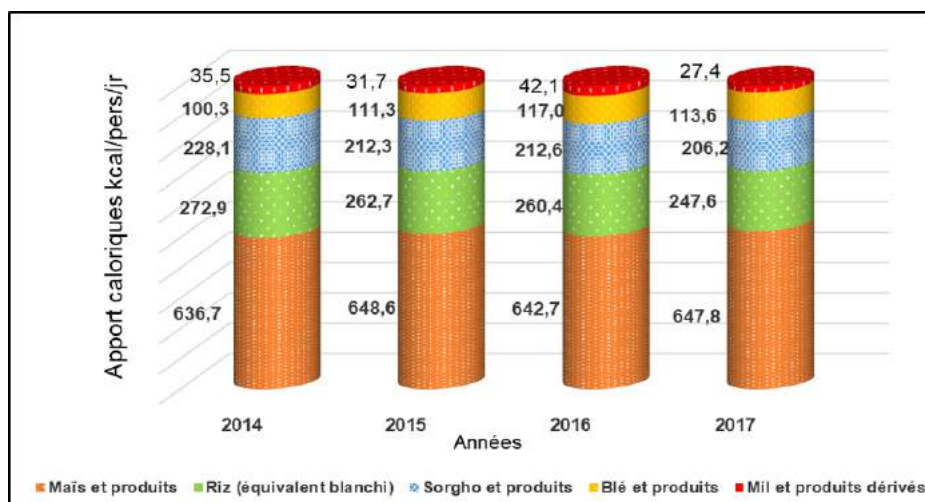
#### 3.2.1.1. Apport calorifique des produits végétaux

Les produits végétaux, bien que constituant le premier fournisseur d'énergie, peuvent cacher certaines disparités au sein des groupes de produits. Pour cela, il s'avère important d'examiner en détail l'apport par groupe de produits végétaux, afin d'avoir une idée de plus gros contributeurs. Six groupes de produits composant les produits végétaux sont analysés:

- Les céréales à l'exclusion de la bière;
- Les racines d'amidon;
- Les sucres et édulcorants;
- Légumineuses et oléagineux;
- Fruits et légumes; et
- Les huiles végétales.

#### a. Les céréales à l'exclusion de la bière

Les céréales, qui constituent le groupe alimentaire le plus important au Togo, ont contribué en moyenne à 56,0% de l'approvisionnement calorifique total des produits végétaux, pendant la période considérée. Sur la période 2014-2017, le maïs seul représente en moyenne 51% des céréales, suivi du riz (20%), du sorgho (17%) et du blé (9%).



Graphique 3: Apports calorifiques de céréales



Le tableau ci-dessous montre l'évolution des apports caloriques des principaux produits céréaliers.

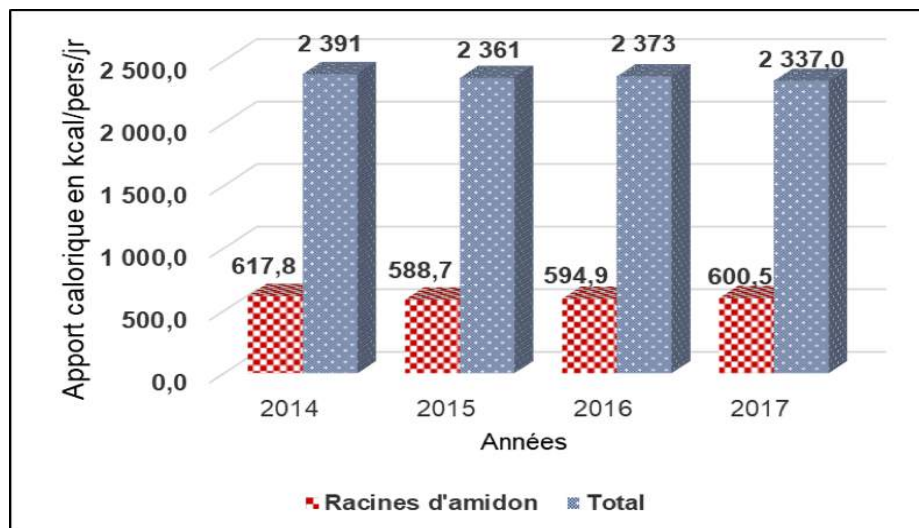
Tableau 6: apports caloriques(kcal/pers/jr) des principaux produits céréaliers

Produits	2014	2015	2016	2017	Moyenne
Maïs et produits	636,7	648,6	642,7	647,8	643,9
Riz (équivalent blanchi)	272,9	262,7	260,4	247,6	260,9
Sorgho et produits	228,1	212,3	212,6	206,2	214,8
Blé et produits	100,3	111,3	117	113,6	110,5
Mil et produits dérivés	35,5	31,7	42,1	27,4	34,1

Source: Résultats de compilation des BA 2014-2017 du Togo

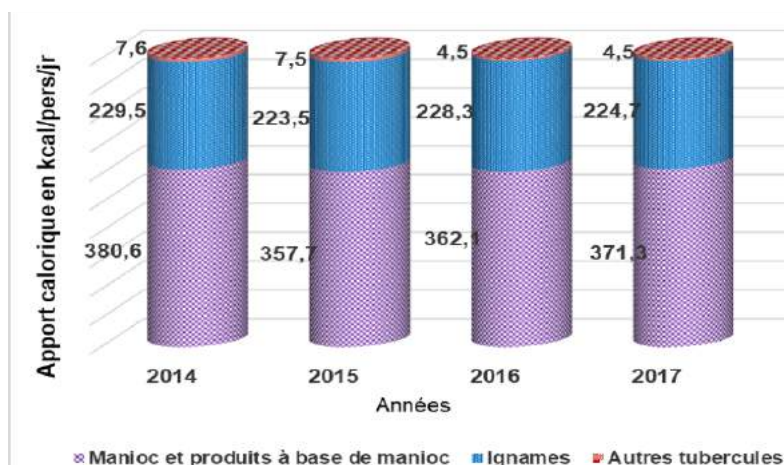
### b. Les racines et tubercules

Au cours de la période analysée, les racines amylacées ont fourni en moyenne 26% de la disponibilité calorique totale du Togo (graphique 4).



Graphique 4: Apport calorique total et celui des racines et tubercules

Au Togo, le manioc et ses produits dérivés, ainsi que l'igname sont les plus consommés dans le groupe des tubercules. Leurs apports caloriques représentent respectivement en moyenne 61,8% et 37,8% de la disponibilité calorique estimée des racines et tubercules (graphique 5).



Graphique 5: Apport calorique (Kcal/pers/jr) des racines et tubercules

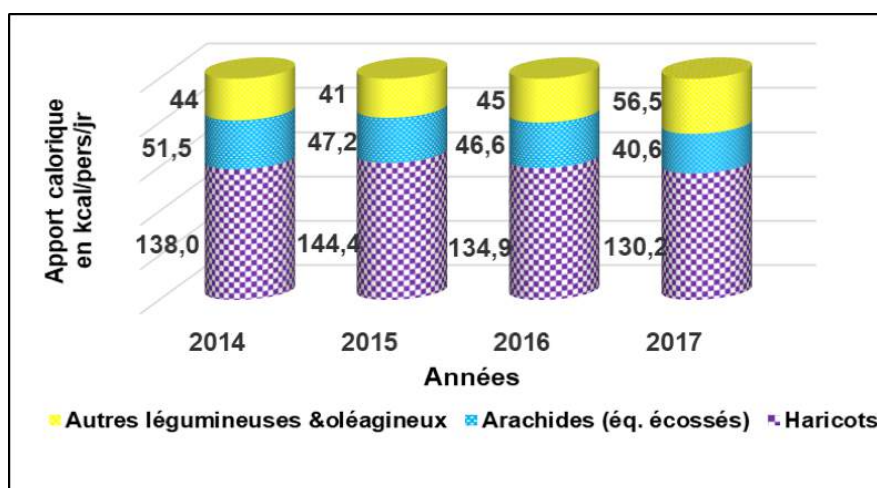
### c. Sucres et édulcorant

Le sucre et les édulcorants ne constituent pas une source importante d'énergie au Togo. Entre 2014 et 2017, la disponibilité moyenne par personne et par jour est de 7 Kcal. Ce qui représente moins de 1% de l'approvisionnement calorique du pays. La disponibilité énergétique alimentaire du sucre a connu une tendance légère à la baisse sur la période analysée, imputable à la diminution de la disponibilité du sucre raffiné.

### d. Légumineuses et oléagineux

Les légumineuses et les oléagineux constituent une composante importante de l'alimentation togolaise, en particulier pour ce qui est de l'apport en calories. Au cours de la période de référence (2014-2017), ce groupe d'aliments a contribué en moyenne à 10,6% à l'approvisionnement global en calories.

Le haricot et l'arachide constituent la plus grande frange de la disponibilité calorique des oléagineux et légumineuses. Ils représentent respectivement 43,9% et 15,1% en moyenne.



Graphique 6: Apport calorique (Kcal/pers/jr) des légumineuses et oléagineux

### e. Fruits et légumes

Les fruits et les légumes, bien que très utiles pour l'apport en vitamines et en minéraux, représentent en moyenne 1,2% des calories dans l'approvisionnement alimentaire du pays. Cela exige des efforts concertés pour encourager une production plus élevée et donc, la consommation de fruits et des légumes. Les fruits ont contribué en moyenne pour 40% de calories du total du groupe « fruits et légumes », tandis que les légumes ont apporté environ (60%). Dans la catégorie des fruits, les bananes s'affichent en première position, avec une contribution moyenne de 5 Kcal par personne et par jour. Le tableau suivant présente les détails d'apport par produit.

Tableau 7: Apport calorique (Kcal/pers/jr) des légumes et fruits

Produits	2014	2015	2016	2017	Moyenne
Légumes	18	17	17,1	22	18,5
Tomates et produits à base de tomates	5,8	5,8	6,2	8,1	6,5
Légumes, autres	12,3	11,3	10,9	13,9	12,1
Fruits - à l'exclusion du vin	11,6	11,7	13,5	13,6	12,6
Oranges, Mandarines	1,6	1,8	1,6	0,2	1,3
Bananes	5,2	5,2	5,3	5,3	5,3
Pommes et produits	0,3	0,3	2,2	4,1	1,7
Ananas et produits à base d'ananas	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
Fruits, autres	4,4	4,2	4,3	3,9	4,2

Source : Résultats de compilation des BA 2014-2017 du Togo

Ce groupe de produits a contribué en moyenne pour 4,8% des apports caloriques du pays, au cours de la période de référence. Pour un régime alimentaire équilibrée<sup>2</sup>, 30 à 35% des calories proviennent des lipides dont les 2/3 des lipides d'origine végétale soit entre 20 et 23%. Cet apport reste donc inférieur à la norme. De ces huiles végétales, l'huile provenant de palmes (huile de palme et huile de palmiste) contribue à peu près pour deux tiers à l'apport total de l'ensemble de cette catégorie, soit en moyenne 61,1%. La part de cette huile par rapport à la disponibilité totale des calories est en moyenne de 3%.

Après l'huile de palme et palmiste, l'huile de coton est la deuxième importante source, en termes de disponibilité en calories dans cette catégorie de groupe de produits, avec une disponibilité moyenne calorique par personne et par jour fluctuant entre 27 et 32 Kcal.

Tableau 8: Apport calorique (kcal/pers/jr) des huiles végétales

Produits	2014	2015	2016	2017	Moyenne
Huile d'arachide	4,4	4,2	4,0	4,3	4,2
Huile de colza et de moutarde	1,8	1,3	1,6	1,6	1,6
Huile de coton	27,3	28,7	34,3	40,2	32,6
Huile de palmes et de palmiste	76,5	71,1	70,9	63,9	70,6
Huile de noix de coco	5,0	5,8	5,8	5,6	5,6
Oléagineux Huile, Autres	0,4	0,5	1,0	1,6	0,9

Source: Résultats de compilation des BA 2014-2017 du Togo

### 3.2.1.2. Apport calorique des produits animaux

Sur la période 2014-2017, les produits animaux ont contribué à moins de 3% de la disponibilité calorique du pays. Les produits animaux comprennent deux groupes de produits:

- Les viandes, les abats et les graisses animales;
- Le lait et les œufs.

Un régime alimentaire équilibré fournit 12 à 15% des calories d'origine protidique, dont les 1/3 des protéines d'origine animale, soit entre 4 et 5%. Cet apport reste donc légèrement inférieur à la norme.

#### a. Viandes, abats et graisses animales

Au cours de la période examinée, les viandes, abats et graisses animales ont fourni plus de 80% de l'apport en produits animaux.

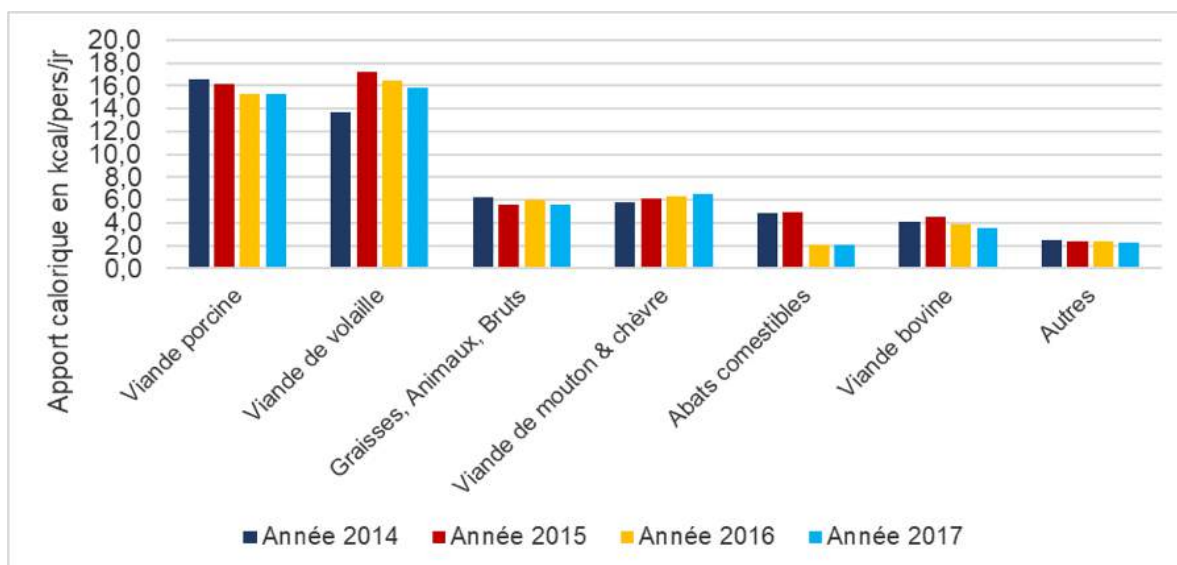
L'analyse révèle que, de l'apport calorique des viandes, la viande porcine et la volaille ont la plus forte contribution. En effet la viande porcine et celle de volaille apportent un même niveau de contribution (36%) du total des calories apportées par la viande de l'ensemble des espèces, soit une disponibilité de 15,8 Kcal/personne/jour, aussi bien pour la viande de porc que pour celle de la volaille.

La disponibilité calorique par personne et par jour des abats ne se situe qu'entre 2 et 5 Kcal durant la période 2014-2017.

Quant aux graisses animales, leur apport à la disponibilité calorique nationale est estimé en moyenne à 6,9kcal/pers/jr durant la période examinée.

Le graphique ci-dessous illustre l'évolution des apports des différentes viandes, des abats et graisses animales.

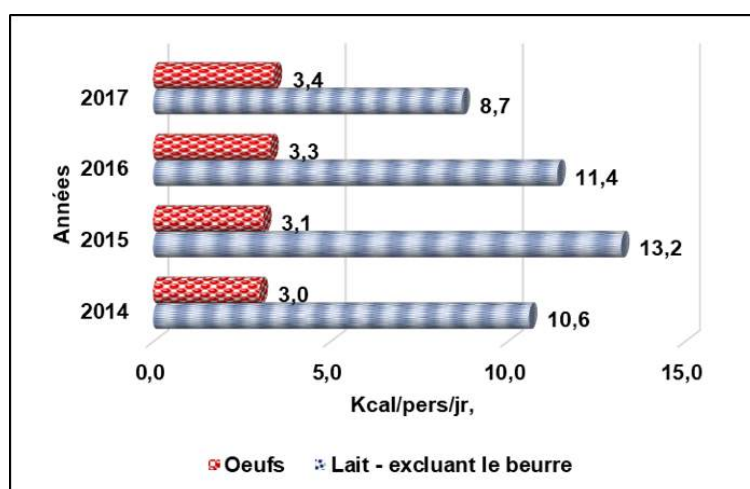
<sup>2</sup> Selon Martin A. (coord), Apport nutritionnel conseillé, ed. Tec&doc Lavoisier/ABSA Paris 3<sup>e</sup> édition.



Graphique 7: Apport calorique des viandes et abats

### b. Lait et œufs

La disponibilité calorique des œufs par personne et par jour est restée stable et est d'environ 3 Kcal, sur la période de référence. Quant à la disponibilité calorique du lait, elle se situe entre 8,7 et 10,6 Kcal, par personne et par jour. C'est un produit dont la disponibilité est tributaire à la fluctuation des importations.



Graphique 8: Apports caloriques (Kcal/pers/jr) du lait et des œufs

#### 3.2.1.3. Apport calorique des produits d'origine halieutique

Les résultats montrent une hausse des apports caloriques d'origine halieutique de 2014 à 2017, due à l'effet conjugué de l'évolution de la production et des importations.

Les produits halieutiques sont d'une grande importance dans l'alimentation, en ce sens que son apport calorique moyen est de l'ordre de 20 Kcal, par personne et par jour. Cette disponibilité est restée presque constante, sauf en 2016, où elle a connu une légère hausse, passant de 19 à 24 entre 2015 et 2016. Cela est tributaire d'une part, à l'augmentation de la production (57%), mais aussi, à la hausse de l'importation des produits halieutiques (27%) entre 2015 et 2016.

Tableau 9: Apport calorique d'origine halieutique

Année	Calories (Kcal/pers/jr)
2014	18
2015	19
2016	24
2017	20

Source: Résultats de compilation des BA 2014-2017 du Togo

### 3.2.2. Disponibilité des protéines et des lipides

Les disponibilités en protéines et en lipides enregistrés sur la période 2014-2017 sont en moyenne de 62 g/pers/j pour les protéines et 38,75 g/pers /j pour les lipides.

Les disponibilités en protéines et en lipides relèvent principalement des productions végétales. Celles-ci contribuent en moyenne pour 73,5% dans la constitution des disponibilités pour les protéines et 85,8% pour les lipides. Les différentes disponibilités par groupe de produits se résument dans le tableau suivant. La disponibilité journalière et par tête des protéines et des lipides des produits animaux est restée stable, respectivement 5g et 1g en moyenne pour les protéines et les lipides. Quant aux produits halieutiques, leurs disponibilités en protéines et lipides sont en moyenne 3g/tête/jour pour les protéines et 1g/tête/jour pour les lipides.

Tableau 10: Disponibilités en protéines et en lipides par groupe de produits et par année (g/pers/j)

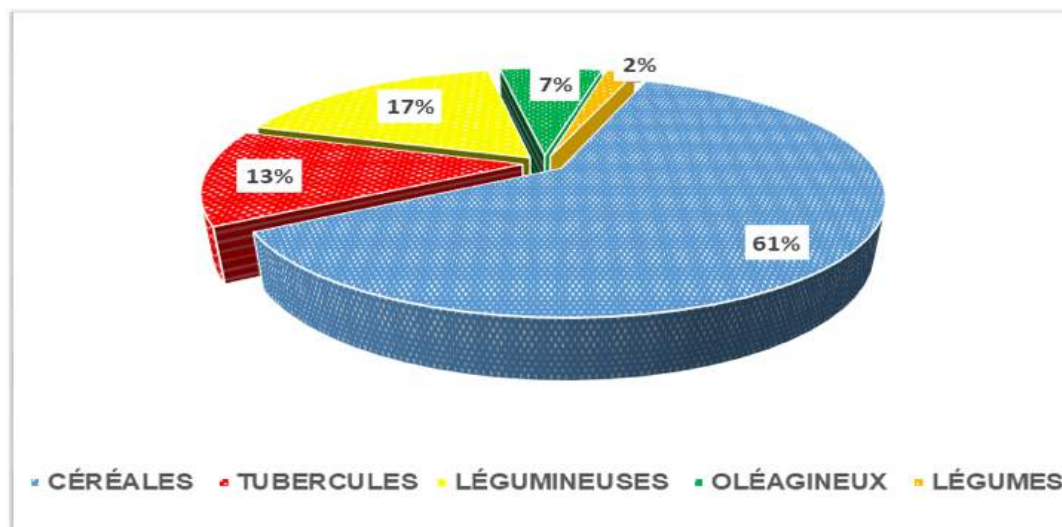
Groupes de produits	2014		2015		2016		2017	
	Protéines	Lipides	Protéines	Lipides	Protéines	Lipides	Protéines	Lipides
Produits végétaux	54	33	54	33	54	34	55	33
Produits animaux	4	5	5	4	5	4	4	5
Produits halieutiques	3	1	3	1	4	1	3	1

Source : Résultats de compilation des BA 2014-2017 du Togo

#### 3.2.2.1. Apports en protéines

- Données sur les stocks

L'analyse des disponibilités en protéines par sous-groupe de produits alimentaires montre que les céréales contribuent à hauteur de 61% en moyenne de la part des disponibilités des végétaux en protéines, suivis des légumineuses (17%) et des tubercules (13%). Quant aux oléagineux et légumes, leur apport en disponibilité est respectivement de 7% et 2% (Graphique 9).



Graphique 9: Part de la contribution des sous-groupes de produits végétaux en protéines

Il est à noter que, de l'apport des produits végétaux, le maïs contribue à hauteur de 17g/pers/jr soit 28,8% de l'apport total des protéines durant la période analysée. Les apports moyens en protéines du haricot et du sorgho sont respectivement de 9 et 6 g/personne/jour. Le haricot a une forte teneur en protéines comparativement aux autres produits végétaux, certes ; mais la disponibilité pour la consommation humaine, en termes de quantité, est inférieure à celle du maïs. En effet, les disponibilités pour la consommation humaine pour le maïs et le riz sont respectivement de 77 et 15 kg par personne par an. Cela explique que, malgré la teneur élevée des protéines dans le haricot, sa disponibilité en protéine par personne et par jour est en deçà de celle du maïs.

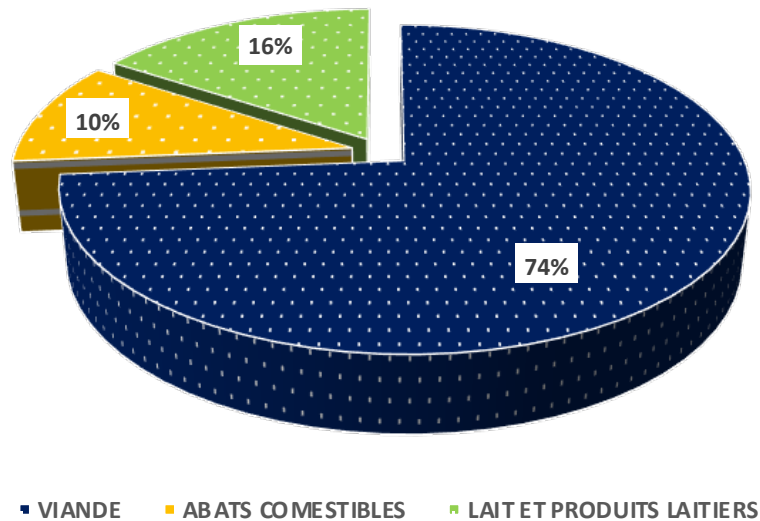
Tableau 11: Apport en protéines des principaux produits végétaux dans le total

Produits	2014		2015		2016		2017	
	Apport (g/per/jr)	Part (%)	Apport (g/per/jr)	Part (%)	Apport (g/per/jr)	Part (%)	Apport (g/per/jr)	Part (%)
MAÏS	17	28,8	17	28,8	17	28,8	17	28,8
HARICOTS	9	15,3	9	15,3	9	15,3	8	13,6
SORGHO	7	11,9	6	10,2	6	10,2	6	10,2
RIZ	6	10,2	5	8,5	5	8,5	5	8,5
IGNAME	4	6,8	4	6,8	4	6,8	4	6,8
BLÉ & PRODUITS	3	5,1	3	5,1	3	5,1	3	5,1
MANIOC	3	5,1	3	5,1	3	5,1	3	5,1
ARACHIDES	2	3,4	2	3,4	2	3,4	2	3,4
MIL	1	1,7	1	1,7	1	1,7	1	1,7

Source: Résultats de compilation des BA 2014-2017 du Togo

### • Produits animaux

La contribution des produits animaux à l'apport total en protéines (produits végétaux et animaux) est de 8% et est en moyenne 4g/pers/jour durant la période. La viande contribue plus à la disponibilité des protéines dans le groupe des produits animaux. En effet, sa contribution à la disponibilité des protéines du groupe représente en moyenne trois quarts (74%). Les contributions du lait et des abats sont respectivement de 16% et 10%.



Graphique 10: Part de la contribution des sous-groupes de produits animaux en protéines

### 3.2.2.2. Apports en lipides

L'analyse des résultats par sous-groupes de produits montre que les huiles végétales contribuent plus à la disponibilité des lipides (34% en moyenne) suivies des céréales (28%), des oléagineux (18%), des viandes (8%) et enfin, des tubercules, légumineuses et graisse (3% chacun).

Tableau 12: Part de la contribution des sous-groupes de produits en lipides

Sous-groupes de produits	Moyenne 2014-2017 (g/pers/jr)	%
Céréales	11	28
Tubercules	1	3
Légumineuses	1	3
Oléagineux	7	18
Huiles végétales	13	34
Viande	3	8
Graisses et produits d'origine animale	1	3

Source: Résultats de compilation des BA 2014-2017 du Togo

L'apport en calories des produits halieutiques est en moyenne de 0,86% sur le total des calories, 5,5% sur le total des protéines et 1% sur le total des lipides.

L'apport en lipides des principaux produits végétaux montre que l'huile de palme (palmiste et palme) contribue en moyenne à hauteur de 21,3%, suivi du maïs (18,7%). Quant aux arachides et l'huile de coton, elles ont contribué en moyenne 10% chacune. Le tableau 14 ci-dessous montre l'apport en lipide des autres produits contribuant à au moins,1g/per/jr.

La disponibilité des lipides par personne et par jour pour les produits animaux s'établit au même niveau que les protéines (environ 4g), avec une contribution de près de 10% de la disponibilité moyenne, par personne et par jour des lipides dans le pays.

Tableau 13: Apport de lipides des principaux produits des végétaux

Produits	2014		2015		2016		2017	
	Apport (g/per/jr)	Part (%)	Apport (g/per/jr)	Part (%)	Apport (g/per/jr)	Part (%)	Apport (g/per/jr)	Part (%)
HUILE DE PALME (PALMISTE et PALME)	9	23,7	8	21,6	8	21,1	7	18,9
MAÏS & PRODUITS	7	18,4	7	18,9	7	18,4	7	18,9
ARACHIDES	4	10,5	4	10,8	4	10,5	3	8,1
OLÉAGINEUX	3	7,9	2	5,4	3	7,9	3	8,1
HUILE DE GRAINE DE COTON	3	7,9	3	8,1	4	10,5	5	13,5
SORGHO	2	5,3	2	5,4	2	5,3	2	5,4
BLÉ & PRODUITS	1	2,6	1	2,7	1	2,6	1	2,7
HARICOTS	1	2,6	1	2,7	1	2,6	1	2,7
HUILE DE COPRA	1	2,6	1	2,7	1	2,6	1	2,7

Source: Résultats de compilation des BA 2014-2017 du Togo

En ce qui concerne l'apport des produits animaliers en lipides, la viande du porc contribue en moyenne à hauteur de 4% de l'apport total des lipides, tandis que l'apport de la viande de volaille et graisse d'animaux est de 2,7% pour chacun des produits.

Tableau 14: Apport de lipides des principaux produits animaux

Produits	2014		2015		2016		2017	
	Apport (g/per/jr)	Part (%)	Apport (g/per/jr)	Part (%)	Apport (g/per/jr)	Part (%)	Apport (g/per/jr)	Part (%)
VIANDE DE PORC	2	5,3	2	5,4	1	2,6	1	2,7
VIANDE DE VOLAILLE	1	2,6	1	2,7	1	2,6	1	2,7
GRAISSES D'ANIMAUX	1	2,6	1	2,7	1	2,6	1	2,7

Source: Résultats de compilation des BA 2014-2017 du Togo



### 3.3. Taux d'autosuffisance (TA) et Taux de dépendance aux importations (TDI)<sup>3</sup>

#### 3.3.1. Taux d'Autosuffisance Alimentaire (TAS)

Le taux d'autosuffisance alimentaire (TAS) est un indicateur qui permet d'apprécier la capacité d'un pays à couvrir ses besoins alimentaires, à partir des productions agricoles intérieures. Sur la période analysée, le niveau général du TAS se présente comme suit : 96,0% en 2014, 89,6% en 2015, 89,3% en 2016 et 88,0 en 2017. La moyenne nationale sur la période 2014-2017 est de 91%. Ce qui traduit qu'au Togo, la production nationale arrive à couvrir en moyenne 91% de la disponibilité nationale.

Le niveau de TAS atteint en 2014, témoigne d'une bonne production en cette campagne et aussi des impacts positifs de nombreux appuis apportés au secteur agricole, à travers le vaste programme national d'investissement agricole (PNIASA) en cette campagne.

Par groupes de produits, on enregistre en moyenne des TAS de 92,47%, pour les produits végétaux et 70,49%, pour les produits animaux.

Le taux d'autosuffisance (TAS) pour les céréales varie entre 76% et 96%, sur la période 2014-2017. Ce taux cache une certaine disparité au niveau des produits qui compose ce groupe. En effet, au cours de la période sous revue, les taux d'autosuffisance pour le maïs et le sorgho dépassent 100% (respectivement 102% et 106% en moyenne pour le maïs et le sorgho). Ce qui voudrait dire que la production du maïs et celle du sorgho couvrent la disponibilité nationale de ces produits. Par contre, le taux d'autosuffisance pour le blé est nul, dû au fait que sa production est nulle. Le blé étant entièrement importé, il contribue à baisser le taux d'autosuffisance du groupe de céréales auquel il appartient.

Certains groupes de produits, tels que les racines et tubercules, oléagineux, légumineuses, etc., enregistrent en moyenne des TAS de 100% ou plus. Ce qui signifie que leur production dépasse la disponibilité et le surplus est soit exporté ou transféré dans les stocks.

L'analyse de TAS montre également que la production de la viande au Togo n'arrive pas à couvrir la disponibilité nationale (TAS=73% en moyenne). En effet, ce faible taux s'explique en grande partie par le fait que le TAS pour la viande de volaille reste en moyenne inférieur à 50% (TAS=48%) sur la période 2014-2017.

Pour ce qui est des produits de la pêche, cet indicateur reste encore faible (24% en moyenne). La production nationale du poisson ne représente donc qu'environ un quart de la disponibilité.

<sup>3</sup> Les taux globaux d'autosuffisance alimentaires et de dépendance aux importations ainsi que les TAS et les TDI relatifs aux groupes produits végétaux et animaux sont estimés en utilisant les quantités correspondantes de ces produits.

Tableau 15: Évolution du Taux d'autosuffisance alimentaire par groupe d'aliments (%) entre 2014 et 2017

Groupes d'aliment	TAS (%)			
	2014	2015	2016	2017
Total général	96,0	89,6	89,3	88,0
Produits végétaux	97,86	91,34	91,12	89,55
Produits animaux	71,68	64,96	70,51	74,39
Produits halieutiques	20,8	22,4	26,2	25,2
Sous-groupes d'aliment				
Céréales	93,21	74,74	77,97	76,01
Racines et tubercules	102,05	102,54	97,89	97,69
Légumineuses	103,78	102,03	110,59	116,64
Oléagineux	99,66	111,24	116,72	144,80
Huiles	89,72	95,63	99,04	70,21
Légumes	87,24	88,90	88,23	84,84
Fruits	96,99	96,43	84,52	69,58
Épice	98,74	97,18	91,09	89,06
Viandes	75,33	68,70	72,58	75,80
Graisses et dérivés	91,38	91,65	89,11	82,59
Lait	43,83	35,98	43,70	49,44
Œufs	100,00	100,00	99,95	99,90

Source: Résultats de compilation des BA 2014-2017 du Togo

### 3.3.2. Taux de Dépendance des Importations (TDI)

Le taux de dépendance des importations est un indicateur qui permet d'apprécier le volume des importations, dans les disponibilités alimentaires intérieures.

Le niveau général des TDI présente une tendance légère à la hausse passant de 13,5 en 2014 à 15,4 en 2017. Cette situation s'explique par l'évolution croissante des TDI des produits, notamment les légumes, les épices, les fruits, les épices, les graisses animales et le lait.

Les moyennes des TDI des produits végétaux et les produits animaux sur la période sont respectivement de 12,18% et 44,34%. Le niveau relativement élevé de TDI des produits animaux s'explique surtout par l'importance des importations de la viande, en particulier la volaille.

Quant aux produits halieutiques, leur TDI est en moyenne 76% sur la période. Cela montre que les importations des poissons au Togo restent importantes, pour la satisfaction de la disponibilité nationale.

Sur la période de 2014-2017, le taux d'autosuffisance pour le lait (lait et produits dérivés) dépasse 100%, passant de 113,25% en 2014 à 145,69% en 2017. Cela voudrait dire que même si le lait (lait et dérivés) est produit localement au Togo, la part des importations sur la disponibilité dépasse 100%. Cette situation s'explique par le fait que les exportations (y compris les réexportations) du lait et produits dérivés restent élevées et dépassent le niveau de production locale du même produit. En effet, sur la période 2014-2017, les exportations (y compris les réexportations) du lait sont environ 1,6 fois la production locale.

En rappel la disponibilité= Production+ Importations-Exportations-Variation des stocks et le TDI= Importations/Disponibilité\*100 (voir section 1.3 dans le document pour plus de détails sur le calcul et l'interprétation des concepts de TAS et TDI).

Tableau 16: Évolution du Taux de dépendance des Importations (%) entre 2014 et 2017

Groupes d'aliment	TDI (%)			
	2014	2015	2016	2017
Total général	13,5	13,4	14,1	15,4
Produits végétaux	11,70	11,35	12,03	13,63
Produits animaux	40,67	49,23	44,71	42,74
Produits halieutiques	77,5	77,9	73,8	74,8
Sous-groupes d'aliment				
Céréales	26,74	22,88	25,34	24,79
Racines et tubercules	0,05	0,07	0,05	0,06
Légumineuses	0,00	0,11	0,00	0,03
Huiles	114,38	35,57	10,43	18,45
Légumes	14,38	13,62	16,15	17,88
Fruits	4,77	5,33	16,75	32,32
Epice	1,26	5,20	9,39	10,94
Viandes	24,79	31,78	27,79	24,39
Graisses animales	8,62	9,01	13,27	20,76
Lait	113,25	124,44	131,85	145,69
Œufs	0,00	0,00	0,05	0,10

Source: Résultats de compilation des BA 2014-2017 du Togo

### 3.4. Résultats comparés du BA de 2013 de FAOSTAT et les BA élaborés.

Les derniers résultats des Bilans Alimentaires du Togo publiés par FAOSTAT, pour l'année 2013 sont de 2454 kcal/pers/j. Un écart de 88,5 kcal/pers/j est observé entre ces disponibilités calorifiques et la moyenne calculée, sur la période 2014-2017 (2365,5Kcal/pers/jr) des disponibilités générées, à l'aide du nouvel Outil de compilation des BA par le GTT Bilan Alimentaire du Togo (cf. Tableau17). Il est à noter que cet écart est obtenu en faisant la différence entre la disponibilité calorifique de 2013 et celle de la moyenne sur la période analysée.

Tableau 17: Écarts entre les disponibilités alimentaires énergétiques 2013 et la moyenne 2014-2017

Disponibilités	2013 (FAOSTAT)	2014	2015	2016	2017	Moyenne 2014-2017	Ecart 2013 & Moy 2014-2017
Calories (kcal/pers/j)	2 454,0	2 391,0	2 361,0	2 373,0	2 337,0	2 365,5	88,5
Protéines (g/pers/j)	59,8	62,0	62,0	63,0	59,0	61,5	-1,7
Lipides (g/pers/j)	47,6	39,0	38,0	39,0	38,0	38,5	9,1

Source: Résultats de compilation des BA 2014-2017 du Togo et FAOSTAT

Par contre, pour les protéines et les lipides, les écarts sont moins importants, respectivement -1,7 et 9,1 g/pers/jour.

La disponibilité calorique par personne et par jour était sous-estimée par la FAO, pour le groupe des céréales comme le maïs, le sorgho, le mil. Avec les données réelles du pays, la disponibilité pour les céréales devient un peu plus élevée. Par contre, la disponibilité de certains groupes de produits était surestimée dans le Bilan de 2013 publié par FAOSTAT. Il s'agit des groupes de produits, tels que le sucre et les huiles végétales et plus précisément, les huiles d'origine palmes.

Tableau 18: Écarts entre les disponibilités alimentaires énergétiques de 2013 et la moyenne 2014-2017 par sous-groupes de produits.

Produits	2013	2014	2015	2016	2017	Moy	Ecart
Céréales - à l'exclusion de la bière	1 180	1 278	1 271	1 278	1 246	1 268	-88
Racines et tubercules	578	618	589	595	601	600	-22
Légumineuses Sèches	139	149	154	144	140	147	-8
Cultures Oléagineuses	84	85	79	82	90	84	0
Huiles végétales	198	115	112	118	117	115	83
Sucre & Edulcorants	116	8,8	7,8	5,8	5,0	7	109
Légumes	20	18	17	17	22	19	1
Fruits - Excl Vin	11	12	12	14	14	13	-2
Boissons Alcooliques	18	11	14	12	10	12	6
Viande	53	43	46	44	44	44	9
Lait - Excl Beurre	10	11	13	11	9	11	-1
Produits halieutiques	26	18	19	24	20	20	6

Source: Résultats de compilation des BA 2014-2017 du Togo et FAOSTAT

L'examen de détails de la disponibilité en protéines de part et d'autre, laisse entrevoir un écart réduit par groupe de produits, comme le montre le tableau ci-dessous.

Tableau 19: Écarts entre les disponibilités protéiques de 2013 et la moyenne 2014-2017 des sous-groupes de produits

Produit	2013	2014	2015	2016	2017	Moy	Ecart
Céréales - à l'exclusion de la bière	31	33	33	33	32	33	-2
Racines et tubercules	7	7	7	7	7	7	0
Légumineuses Sèches	9	9	10	9	9	9	0
Cultures Oléagineuses	3	3	3	3	5	4	-1
Viande	4	3	4	4	3	4	1
Produits halieutiques	4	3	3	4	3	3	0

Source: Résultats de compilation des BA 2014-2017 du Togo et FAOSTAT

Tout comme pour les protéines, les écarts de la disponibilité des lipides par groupes de produits, ne sont pas trop importants, à l'exception de la catégorie des huiles végétales, dont la situation imputable à la surestimation de la disponibilité des huiles d'origine palmes dans les résultats de FAOSTAT.

Tableau 20: Écarts entre les disponibilités lipidiques de 2013 et la moyenne 2014-2017 des sous-groupes de produits

Produits	2013	2014	2015	2016	2017	Moy	Ecart
Céréales - à l'exclusion de la bière	10	11	11	11	11	11	-1
Racines Amyl	1	1	1	1	1	1	0
Légumineuses Sèches	1	1	1	1	1	1	0
Cultures Oleagineuses	7	7	7	7	7	7	0
Huiles végétales	22	13	13	13	13	13	9
Viande	4	3	3	3	3	3	1
Graisses animales	1	1	1	1	1	1	0
Produits halieutiques	1	1	1	1	1	1	0

Source: Résultats de compilation des BA 2014-2017 du Togo et FAOSTAT

## CHAPITRE 3: CONTRAINTES, LIMITES ET LEÇONS APPRISSES

Au Togo, la collecte et la production des statistiques sur les produits alimentaires par les structures officielles sont relativement bien suivies. Les données statistiques qui en découlent, reflètent la réalité du terrain. Cependant, toutes les données ne sont pas collectées chaque année. Toute chose, qui explique le fait que les vivriers en général, sont estimés sur la base du plus récent recensement de l'agriculture, c'est-à-dire celui de 2012.

Étant donné que la consommation alimentaire au niveau national est très variée et diversifiée, l'élaboration des Bilans Alimentaires pour le Togo nécessiterait de disposer de données réelles issues d'enquêtes et non une estimation, surtout les principaux produits à fortes contributions dans les Bilans Alimentaires. Certaines données de base pour la compilation des CDU et des Bilans Alimentaires demanderaient à être regardées avec plus d'attention. Il s'agit de:

- la disponibilité des données sur l'alimentation des touristes;
- les données sur l'alimentation animale;
- l'exhaustivité des données et l'extraction de ces données de la base du commerce extérieur pour mettre au format des tables de l'Outil de compilation des BA;
- les variations de stocks ;
- l'absence des enquêtes spécifiques agricoles annuelles (maraichage, fruits et légumes, agrumes, etc.) laisse la place à des estimations de données, qui ne tiennent pas toujours compte des aléas climatiques et les catastrophes naturelles;
- les données du commerce extérieur se limitent seulement aux données officielles enregistrées par les services des douanes. Les données sur les importations et les exportations des produits, qui ne sont pas captées par la douane, n'existent malheureusement pas au Togo ;
- le stade actuel de développement du nouvel Outil laisse apparaître quelques insuffisances. En effet, il ne prend pas en compte les productions halieutiques (pêche et aquaculture) dans la compilation des Bilans Alimentaires, alors que ces produits ont une contribution non négligeable à l'alimentation humaine. Dans le souci de combler ce déficit, les disponibilités énergétiques alimentaires des produits halieutiques ont été générées sous Excel, pour la période 2014-2017;
- l'utilisation de l'Outil de compilation des BA dans la version anglaise (version fonctionnelle) pour compiler les CDU et les Bilans Alimentaires demande beaucoup d'efforts de traduction, tant pour la compilation des BA, que pour la rédaction du rapport en langue française;
- l'autre contrainte majeure est liée aux matériels de travail, notamment les exigences de capacité des ordinateurs, afin de pouvoir utiliser l'application.
- les facteurs locaux de conversion technique qui pourraient être appliqués pour générer des informations, n'existent que pour le secteur de l'élevage, tels que le taux d'enlèvement, le poids carcasse, etc. Pour les autres produits, le pays utilise toujours les facteurs de conversions techniques standards publiés par la FAO;
- le processus d'élaboration des BA a permis aux membres du GTT du Togo de renforcer leurs capacités sur les aspects méthodologiques, l'élaboration des CDU et surtout les procédures d'estimation, qui ont toujours été une préoccupation pour le GTT. Il s'est approprié de l'Outil de compilation qui sera désormais utilisé pour l'élaboration des Bilans Alimentaires, car étant plus conviviale et intégrant les procédures, qui facilitent l'estimation des données manquantes;
- le fait que l'élaboration des Bilans Alimentaires fait appel à plusieurs données provenant de différentes structures du système national des statistiques agricoles, l'équipe d'élaboration de ces Bilans a eu l'occasion de constater le gap en données dans les différents secteurs et les incohérences, qui existent dans les données produites; et
- le GTT retient aussi que la bonne collaboration de la DSDI avec toutes les autres structures pourvoyeuses de données, est un élément essentiel pour la réussite d'un tel exercice.

## CONCLUSION, PERSPECTIVES ET RECOMMANDATIONS

L'exercice d'élaboration des Comptes disponibilités et utilisations (CDU) des Bilans Alimentaires initié avec l'appui technique et financier de la BAD, a été une belle expérience, qu'il convient de souligner et de perpétuer pour le Togo.

L'application ayant servi à cet exercice, constitue un Outil pour le suivi de la situation alimentaire au Togo, d'une année à une autre. Il offre à travers la nouvelle méthodologie des Bilans Alimentaires, une meilleure analyse de l'équilibre du régime alimentaire, par rapport à l'ancienne méthode de calcul des bilans vivriers, que le pays utilisait.

Ainsi, les résultats obtenus sur la base de la nouvelle méthodologie révèlent les réalités du Togo, en termes de consommation alimentaire et des besoins nutritionnels, par habitant et par jour (>2300 Kcal/pers/jr). Ces résultats ont été obtenus grâce à une bonne collaboration des partenaires et les structures membres du GTT.

La non exhaustivité des produits, due au fait de la non prise en compte des produits de la pêche et aquaculture dans l'Outil de compilation des BA a été comblé. En effet, les résultats issus de l'application ont été complétés par le bilan des produits de la pêche élaborée sous Excel.

Les principaux produits comestibles utilisés dans nos calculs représentent plus de 90% des aliments consommés au Togo.

Toutefois, des améliorations devraient être envisagées, surtout les données relatives à l'alimentation animale, les semences, les pertes, les produits alimentaires transformés et les stocks.

Vu l'importance des BA, le GTT du Togo reste dans une perspective d'élaboration des BA, pour les années à venir. Ceci nécessite l'organisation des enquêtes précitées, permettant de disposer des données nécessaires.

Dans l'attente d'une amélioration de l'Outil, en vue de sa prise en compte de tous les produits alimentaires, en particulier ceux halieutiques, le GTT Togo sollicite auprès du gouvernement:

- un appui aux structures productrices des données composantes du CDU pour la collecte des données; et
- un appui au fonctionnement du GTT pour les Bilans Alimentaires, afin de pérenniser leur production et publication chaque année.





# ANNEXES

## TABLEAUX DÉTAILLÉS DES BILANS ALIMENTAIRES DE 2014 À 2017

## Bilans alimentaires 2014

Population(000): 6752

Produit	Disponibilités intérieures					Utilisations intérieures						Disponibilité par tête			
	Productions	Importations	Exportations	Variations des stocks	Total disponibilité intérieure	Transformation	Pertes	Alimentation Animale	Semences	Autres utilisations	Alimentation humaine	Alimentation humaine	Calories	Protéines	Graisses
	1000 Tonnes Métriques											kg	kcal	g	g
Total													2391	62	39
Produits Végétaux													2305	54	33
Produits Animaux													86	8	6
Céréales - à l'exclusion de la bière	1320	379	5	277	1417	11	215	94	13	5	1078	160	1278	34	11
Blé	0	96	0	6	90	0	1	0	0	0	88	13	100	3	1
Orge	0	11	0	0	11	9	0	0	0	2	0	0	1	0	0
Maïs	835	1	2	122	712	0	101	83	4	0	523	77	637	17	7
Seigle	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Avoine	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Millet	40	0	0	-2	41	2	9	0	1	0	30	4	36	1	0
Sorgho	293	0	0	54	238	0	30	11	5	0	193	29	228	7	2
Riz (équivalent blanchi)	148	271	3	96	320	0	74	0	3	3	240	36	273	6	1
Céréales,autres	5	0	0	0	5	0	0	0	0	0	4	1	4	0	0
Racines et tubercules	1962	1	6	34	1923	0	283	0	102	98	1439	213	618	7	0
Pomme de terre	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Manioc	1152	0	1	38	1113	0	201	0	0	58	853	126	381	3	0
Patate douce	11	0	0	0	11	0	1	0	0	1	10	1	4	0	0
Igname	786	0	0	0	786	0	80	0	102	39	566	84	230	4	0
Racines et tubercules, autres	12	0	5	-4	12	0	1	0	0	0	11	2	4	0	0
Sucre et édulcorants	0	8	3	-9	14	0	0	0	0	3	11	2	9	0	0
Sucre (équivalent brut)	0	5	3	-9	11	0	0	0	0	0	11	2	9	0	0
Édulcorants, autres	0	3	0	0	3	0	0	0	0	3	0	0	0	0	0
Miel	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Légumineuses	192	0	0	7	185	0	66	0	8	0	110	16	149	10	1
Haricots	172	0	0	0	172	0	64	0	7	0	101	15	138	9	1
Pois	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Légumineuses, autres et produits	20	0	0	7	13	0	3	0	1	0	9	1	11	1	0
Fruits à coque	7	0	8	-1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fruits à coque et produits	7	0	8	-1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

## Bilans alimentaires 2014 (suite1)

Produit	Disponibilités intérieures					Utilisations intérieures						Disponibilité par tête			
	Productions	Importations	Exportations	Variations des stocks	Total disponibilité intérieure	Transformation	Pertes	Alimentation Animale	Semences	Autres utilisations	Alimentation humaine	Alimentation humaine	Calories	Protéines	Graisses
	1000 Tonnes Métriques											kg	kcal	g	g
<b>Oléagineux</b>	215	1	11	-11	216	158	2	0	4	1	51	8	85	2	7
Fèves de soja	2	0	0	0	2	0	0	0	0	0	2	0	2	0	0
Arachides	41	0	0	-2	43	4	1	0	4	1	33	5	52	2	4
Graine de tournesol	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Colza et moutarde	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Noix de coco	13	0	0	0	13	9	1	0	0	0	3	0	1	0	0
Graines de sésame	2	1	11	-8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
palmiste	145	0	0	0	145	145	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Olives	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Cultures oléagineuses, autres	13	0	0	-1	13	0	0	0	0	0	13	2	30	0	3
<b>Huiles Végétales</b>	39	49	55	-10	43	0	0	0	0	11	32	5	115	0	14
Huile de soja	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Huile d'arachide	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	4	0	1
Huile de tournesol	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Huile de colza et de moutarde	0	0	0	-1	1	0	0	0	0	0	1	0	2	0	0
Huile de coton	8	0	0	0	8	0	0	0	0	0	8	1	27	0	3
Huile de palmiste	18	0	0	0	19	0	0	0	0	0	19	3	67	0	8
Huile de palme	10	23	28	-9	13	0	0	0	0	11	3	0	10	0	1
Huile de noix de coco	2	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	5	0	1
Huile de sésame	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Huile d'olive	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Huile de germe de maïs	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Oléagineux Huile, Autres	0	26	27	-1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>Légumes</b>	143	24	3	0	164	0	14	0	0	0	150	22	18	1	0
Tomates	6	19	3	0	22	0	0	0	0	0	21	3	6	0	0
Oignons	0	2	0	0	2	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0
Légumes, autres	137	3	0	0	140	0	14	0	0	0	126	19	12	1	0

## Bilans alimentaires 2014 (suite2)

Produit	Disponibilités intérieures					Utilisations intérieures						Disponibilité par tête			
	Productions	Importations	Exportations	Variations des stocks	Total disponibilité intérieure	Transformation	Pertes	Alimentation Animale	Semences	Autres utilisations	Alimentation humaine	Alimentation humaine	Calories	Protéines	Graisses
												Par année			
	1000 Tonnes Métriques											kg	kcal	g	g
Fruits - à l'exclusion du vin	65	3	1	0	67	0	6	0	0	1	61	9	11	0	0
Oranges, Mandarines	14	0	0	0	14	0	1	0	0	0	13	2	2	0	0
Citrons, limes et produits à base de citrons et de limes	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Pamplemousse et produits à base de pamplemousse	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Autres agrumes	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Banane	25	0	0	0	24	0	2	0	0	1	21	3	5	0	0
Pommes	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0
Ananas	2	0	1	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0
Dates	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Raisins (à l'exclusion du vin)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fruits, autres	25	2	0	0	26	0	2	0	0	0	24	4	4	0	0
Stimulants	19	2	15	-5	11	0	0	0	0	1	10	1	5	0	0
Café	12	0	8	-5	9	0	0	0	0	1	8	1	2	0	0
Fèves de cacao	7	2	7	0	2	0	0	0	0	0	2	0	3	0	0
Thé	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Epices	4	0	0	0	4	0	0	0	0	0	4	1	4	0	0
Poivre	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Piment	3	0	0	0	3	0	0	0	0	0	3	1	4	0	0
Clou de girofle	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Epices, autres	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Boissons alcoolisées	63	15	4	0	74	0	0	0	0	12	62	9	11	0	0
Vin	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Bière	54	0	4	0	51	0	0	0	0	0	51	7	9	0	0
Boissons fermentées	9	2	0	0	12	0	0	0	0	0	12	2	2	0	0
Boissons alcoolisées	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Alcool, non alimentaire	0	12	0	0	12	0	0	0	0	12	0	0	0	0	0

## Bilans alimentaires 2014 (suite3 et fin)

Produit	Disponibilités intérieures					Utilisations intérieures						Disponibilité par tête			
	Productions	Importations	Exportations	Variations des stocks	Total disponibilité intérieure	Transformation	Pertes	Alimentation Animale	Semences	Autres utilisations	Alimentation humaine	Alimentation humaine	Calories	Protéines	Graisses
												Par année			
	1000 Tonnes Métriques											kg	kcal	g	g
Viandes	46	15	0	0	61	0	0	0	0	0	61	9	43	3	3
Viande bovine	5	1	0	0	5	0	0	0	0	0	5	1	4	0	0
Viande de mouton et de chèvre	10	0	0	0	10	0	0	0	0	0	10	1	6	1	0
Viande porcine	12	1	0	0	13	0	0	0	0	0	13	2	17	1	2
Viande de volaille	14	13	0	0	28	0	0	0	0	0	28	4	14	1	1
Viande, autre	6	0	0	0	6	0	0	0	0	0	6	1	2	0	0
Abats	4	0	0	0	4	0	0	0	0	0	4	1	5	1	0
Abats comestibles	4	0	0	0	4	0	0	0	0	0	4	1	5	1	0
Graisses animales	2	0	0	0	2	0	0	0	0	0	2	0	6	0	1
Graisses animales	2	0	0	0	2	0	0	0	0	0	2	0	6	0	1
Beurre, Ghee	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
Crème	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Lait	9	23	11	0	20	0	0	0	0	0	20	3	11	1	0
Lait - excluant le beurre	9	23	11	0	20	0	0	0	0	0	20	3	11	1	0
Oeufs	7	0	0	0	7	0	1	0	0	0	6	1	3	0	0
Oeufs	7	0	0	0	7	0	1	0	0	0	6	1	3	0	0
Poissons et fruits de mer	15	56	0		71						70	10	18	3	1
Poisson	15	56	0		71						70	10	18	3	1
Produits divers	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Aliments pour nourrisson	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Produits divers	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

## TABLEAUX DÉTAILLÉS DES BILANS ALIMENTAIRES DE 2014 À 2017

Bilans alimentaires 2015

Population(000): 6920,5

Produit	Disponibilités intérieures					Utilisations intérieures						Disponibilité par tête			
	Productions	Importations	Exportations	Variations des stocks	Total disponibilité intérieure	Transformation	Pertes	Alimentation Animale	Semences	Autres utilisations	Alimentation humaine	Alimentation humaine	Calories	Protéines	Graisses
	1000 Tonnes Métriques											kg	kcal	g	g
Total													2361	62	38
Produits Végétaux													2268	54	33
Produits Animaux													93	8	5
Céréales - à l'exclusion de la bière	1238	379	3	-42	1657	12	309	190	20	35	1091	158	1281	32	11
Blé	0	115	0	12	103	0	2	0	0	0	101	15	111	3	1
Orge	0	10	0	0	10	9	0	0	0	2	0	0	0	0	0
Maïs	796	1	1	-67	863	0	136	173	8	0	546	79	649	17	7
Seigle	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Avoine	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Millet	40	0	0	1	39	3	6	2	0	0	27	4	32	1	0
Sorgho	258	0	0	0	258	0	39	14	7	13	184	27	212	6	2
Riz (équivalent blanchi)	141	252	2	12	379	0	126	0	5	20	228	33	263	5	1
Racines et tubercules, autres	5	0	0	0	5	0	0	0	0	0	5	1	4	0	0
Racines et tubercules	1846	1	7	40	1800	0	211	69	76	36	1407	203	589	7	0
Pomme de terre	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0
Manioc	1039	1	4	40	996	0	139	0	0	35	822	119	358	3	0
Patate douce	8	0	0	0	8	0	1	0	0	0	7	1	3	0	0
Ignames	782	0	0	3	779	0	69	69	76	0	565	82	224	4	0
Racines et tubercules, autres	17	0	3	-2	17	0	2	0	0	1	13	2	5	0	0
Sucre et édulcorants	0	20	5	3	12	0	0	0	0	3	10	1	8	0	0
Sucre (équivalent brut)	0	18	5	3	10	0	0	0	0	1	9	1	8	0	0
Édulcorants, autres	0	2	0	0	2	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0
Miel	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Légumineuses	192	0	0	4	188	0	63	0	8	0	117	17	153	9	1
Haricots	177	0	0	0	177	0	62	0	7	0	109	16	144	9	1
Pois	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Légumineuses, autres et produits	14	0	0	4	10	0	2	0	1	0	8	1	9	0	0
Fruits à coque	8	2	5	0	6	0	0	0	0	0	6	1	6	0	0
Fruits à coque et produits	8	2	5	0	6	0	0	0	0	0	6	1	6	0	0

## Bilans alimentaires 2015 (suite1)

Produit	Disponibilités intérieures					Utilisations intérieures						Disponibilité par tête			
	Productions	Importations	Exportations	Variations des stocks	Total disponibilité intérieure	Transformation	Pertes	Alimentation Animale	Semences	Autres utilisations	Alimentation humaine	Alimentation humaine	Calories	Protéines	Graisses
	1000 Tonnes Métriques											kg	kcal	g	g
<b>Oléagineux</b>	243	20	50	-6	219	163	2	0	4	1	48	7	79	2	6
Fèves de soja	25	0	23	0	2	0	0	0	0	0	1	0	2	0	0
Arachides	41	0	0	0	41	4	1	0	4	1	31	4	47	2	4
Graine de tournesol	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Colza et moutarde	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Noix de coco	14	0	0	0	14	9	1	0	0	0	3	0	1	0	0
Graines de sésame	2	20	27	-6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
palmiste	149	0	0	0	149	149	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Olives	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Cultures oléagineuses, autres	13	0	0	0	13	0	0	0	0	0	13	2	29	0	2
<b>Huiles Végétales</b>	39	15	16	-3	41	0	0	0	0	9	32	5	112	0	12
Huile de soja	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Huile d'arachide	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	4	0	0
Huile de tournesol	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Huile de colza et de moutarde	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
Huile de coton	8	0	0	0	8	0	0	0	0	0	8	1	29	0	3
Huile de palmiste	19	0	0	0	19	0	0	0	0	0	19	3	66	0	7
Huile de palme	9	0	0	-1	10	0	0	0	0	8	2	0	6	0	1
Huile de noix de coco	2	0	0	0	2	0	0	0	0	0	2	0	6	0	1
Huile de sésame	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Huile d'olive	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Huile de germe de maïs	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Oléagineux Huile, Autres	0	14	16	-2	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>Légumes</b>	143	22	4	0	161	0	14	0	0	0	147	21	17	1	0
Tomates	6	20	4	0	22	0	0	0	0	0	21	3	6	0	0
Oignons	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Légumes, autres	138	1	0	0	139	0	14	0	0	0	125	18	11	1	0

## Bilans alimentaires 2015 (suite2)

Produit	Disponibilités intérieures					Utilisations intérieures						Disponibilité par tête			
	Productions	Importations	Exportations	Variations des stocks	Total disponibilité intérieure	Transformation	Pertes	Alimentation Animale	Semences	Autres utilisations	Alimentation humaine	Alimentation humaine	Calories	Protéines	Graisses
	1000 Tonnes Métriques											kg	kcal	g	g
Fruits - à l'exclusion du vin	67	4	1	0	69	0	6	0	0	1	62	9	11	0	0
Oranges, Mandarines	14	1	0	0	15	0	1	0	0	0	14	2	2	0	0
Citrons, limes et produits à base de citrons et de limes	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Pamplemousse et produits à base de pamplemousse	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Autres agrumes	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Banane	25	0	0	0	25	0	2	0	0	1	22	3	5	0	0
Pommes	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0
Ananas	2	0	1	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0
Dates	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Raisins (à l'exclusion du vin)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fruits, autres	25	1	0	0	26	0	3	0	0	0	23	3	4	0	0
Stimulants	26	2	22	0	6	0	0	0	0	4	2	0	2	0	0
Café	16	0	12	1	3	0	0	0	0	2	1	0	0	0	0
Fèves de cacao	10	1	9	-1	3	0	0	0	0	2	1	0	2	0	0
Thé	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Epices	4	0	0	0	4	0	0	0	0	0	4	1	4	0	0
Poivre	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Piment	3	0	0	0	3	0	0	0	0	0	3	0	4	0	0
Clou de girofle	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Epices, autres	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Boissons alcoolisées	86	18	6	0	98	0	0	0	0	13	85	12	13	0	0
Vin	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0
Bière	65	1	6	0	60	0	0	0	0	0	60	9	10	0	0
Boissons fermentées	21	4	0	0	25	0	0	0	0	0	25	4	3	0	0
Boissons alcoolisées	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Alcool, non alimentaire	0	13	0	0	13	0	0	0	0	13	0	0	0	0	0



## Bilans alimentaires 2015 (suite3 et fin)

Produit	Disponibilités intérieures					Utilisations intérieures						Disponibilité par tête			
	Productions	Importations	Exportations	Variations des stocks	Total disponibilité intérieure	Transformation	Pertes	Alimentation Animale	Semences	Autres utilisations	Alimentation humaine	Alimentation humaine	Calories	Protéines	Graisses
												Par année			
	1000 Tonnes Métriques											kg	kcal	g	g
Viandes	48	22	0	0	70	0	0	0	0	0	70	10	45	4	3
Viande bovine	5	1	0	0	6	0	0	0	0	0	6	1	4	0	0
Viande de mouton et de chèvre	10	0	0	0	10	0	0	0	0	0	10	1	6	1	0
Viande porcine	12	1	0	0	13	0	0	0	0	0	13	2	16	1	2
Viande de volaille	15	20	0	0	35	0	0	0	0	0	35	5	17	2	1
Viande, autre	6	0	0	0	6	0	0	0	0	0	6	1	2	0	0
Abats	4	0	0	0	4	0	0	0	0	0	4	1	5	1	0
Abats comestibles	4	0	0	0	4	0	0	0	0	0	4	1	5	1	0
Graisses animales	2	0	0	0	2	0	0	0	0	0	2	0	6	0	1
Graisses animales	2	0	0	0	2	0	0	0	0	0	2	0	6	0	1
Beurre, Ghee	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
Crème	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Lait	9	31	15	1	25	0	0	0	0	0	24	3	13	1	0
Lait - excluant le beurre	9	31	15	1	25	0	0	0	0	0	24	3	13	1	0
Oeufs	8	0	0	0	8	0	1	0	0	0	6	1	3	0	0
Oeufs	8	0	0	0	8	0	1	0	0	0	6	1	3	0	0
Poissons et fruits de mer	16	57	0		73						73	11	19	3	1
Poisson	16	57	0		73						73	11	19	3	1
Produits divers	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Aliments pour nourrisson	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Produits divers	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

## TABLEAUX DÉTAILLÉS DES BILANS ALIMENTAIRES DE 2014 À 2017

Bilans alimentaires 2016

Population(000): 7092

Produit	Disponibilités intérieures					Utilisations intérieures						Disponibilité par tête			
	Productions	Importations	Exportations	Variations des stocks	Total disponibilité intérieure	Transformation	Pertes	Alimentation Animale	Semences	Autres utilisations	Alimentation humaine	Alimentation humaine	Calories	Protéines	Graisses
	1000 Tonnes Métriques											kg	kcal	g	g
Total													2373	63	39
Produits Végétaux													2281	54	34
Produits Animaux													92	9	5
Céréales - à l'exclusion de la bière	1154	178	1	46	1285	14	181	167	16	16	892	126	1278	32	11
Blé	0	164	0	52	111	0	3	0	0	0	108	15	117	3	1
Orge	0	13	0	0	13	10	0	0	0	2	0	0	0	0	0
Maïs	828	1	0	0	829	0	122	146	7	0	554	78	643	17	7
Seigle	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Avoine	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Millet	50	0	0	-6	56	3	11	5	0	0	37	5	42	1	0
Sorgho	272	0	0	0	272	0	45	16	8	14	189	27	213	6	2
Riz (équivalent blanchi)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	260	5	1
Racines et tubercules, autres	3	0	0	0	3	0	0	0	0	0	3	0	3	0	0
Racines et tubercules	1855	1	7	-46	1895	0	217	80	90	52	1456	205	595	7	0
Pomme de terre	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Manioc	1027	1	4	-19	1042	0	138	0	0	52	852	120	362	3	0
Patate douce	9	0	0	0	9	0	1	0	0	0	8	1	3	0	0
Igname	814	0	0	-25	839	0	78	80	90	0	591	83	228	4	0
Autres racines et tubercules	5	0	3	-3	5	0	0	0	0	0	4	1	2	0	0
Sucre et édulcorants	0	16	5	2	10	0	0	0	0	2	8	1	6	0	0
Sucre (équivalent brut)	0	13	4	2	8	0	0	0	0	0	7	1	6	0	0
Édulcorants, autres	0	3	0	0	2	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0
Miel	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Légumineuses	209	0	0	20	189	0	70	0	8	0	112	16	144	9	1
Haricots	200	0	0	20	180	0	69	0	7	0	104	15	135	9	1
Pois	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Légumineuses, autres et produits	9	0	0	0	9	0	1	0	1	0	8	1	9	0	0
Fruits à coque	9	3	7	0	5	0	0	0	0	0	5	1	5	0	0
Fruits à coque et produits	9	3	7	0	5	0	0	0	0	0	5	1	5	0	0

## Bilans alimentaires 2016 (suite1)

Produit	Disponibilités intérieures					Utilisations intérieures						Disponibilité par tête			
	Productions	Importations	Exportations	Variations des stocks	Total disponibilité intérieure	Transformation	Pertes	Alimentation Animale	Semences	Autres utilisations	Alimentation humaine	Alimentation humaine	Calories	Protéines	Graisses
	1000 Tonnes Métriques											kg	kcal	g	g
<b>Oléagineux</b>	263	20	60	-2	225	166	2	0	4	2	51	7	83	2	7
Fèves de soja	39	1	36	3	1	0	0	0	0	0	1	0	2	0	0
Arachides	43	0	0	0	43	4	1	0	4	2	31	4	47	2	4
Graine de tournesol	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Colza et moutarde	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Noix de coco	14	0	0	0	14	9	1	0	0	0	3	0	1	0	0
Graines de sésame	2	17	24	-5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
palmiste	152	0	0	0	152	152	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Olives	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Cultures oléagineuses, autres	13	2	0	0	15	0	0	0	0	0	15	2	33	0	3
<b>Huiles Végétales</b>	42	4	10	-6	43	0	0	0	0	8	35	5	118	0	13
Huile de soja	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Huile d'arachide	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	4	0	0
Huile de tournesol	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Huile de colza et de moutarde	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0
Huile de coton	11	0	1	0	10	0	0	0	0	0	10	1	34	0	4
Huile de palmiste	19	0	0	0	19	0	0	0	0	0	19	3	65	0	7
Huile de palme	9	0	0	0	10	0	0	0	0	8	2	0	6	0	1
Huile de noix de coco	2	0	0	0	2	0	0	0	0	0	2	0	6	0	1
Huile de sésame	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Huile d'olive	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Huile de germe de maïs	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Oléagineux Huile, Autres	0	4	9	-6	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
<b>Légumes</b>	143	26	7	0	162	0	14	0	0	0	148	21	17	1	0
Tomates	6	25	7	0	23	0	0	0	0	0	23	3	6	0	0
Oignons	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Légumes, autres	138	1	0	0	139	0	14	0	0	0	125	18	11	1	0

## Bilans alimentaires 2016 (suite2)

Produit	Disponibilités intérieures					Utilisations intérieures						Disponibilité par tête			
	Productions	Importations	Exportations	Variations des stocks	Total disponibilité intérieure	Transformation	Pertes	Alimentation Animale	Semences	Autres utilisations	Alimentation humaine	Alimentation humaine	Calories	Protéines	Graisses
	1000 Tonnes Métriques											kg	kcal	g	g
Fruits - à l'exclusion du vin	68	13	1	0	81	0	6	0	0	1	73	10	13	0	0
Oranges, Mandarines	14	0	0	0	14	0	1	0	0	0	13	2	2	0	0
Citrons, limes et produits à base de citrons et de limes	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Pamplemousse et produits à base de pamplemousse	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Autres agrumes	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Banane	26	0	0	0	26	0	2	0	0	1	23	3	5	0	0
Pommes	0	12	0	0	12	0	0	0	0	0	12	2	2	0	0
Ananas	2	0	1	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0
Dates	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Raisins (à l'exclusion du vin)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fruits, autres	26	0	0	0	26	0	3	0	0	0	24	3	4	0	0
Stimulants	29	2	9	2	20	0	0	0	0	10	11	1	6	0	0
Café	18	0	5	2	11	0	0	0	0	2	9	1	3	0	0
Fèves de cacao	12	2	5	-1	9	0	0	0	0	8	2	0	3	0	0
Thé	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Epices	4	0	0	0	4	0	0	0	0	0	4	1	4	0	0
Poivre	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Piment	4	0	0	0	4	0	0	0	0	0	4	0	4	0	0
Clou de girofle	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Epices, autres	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Boissons alcoolisées	78	20	8	0	90	0	0	0	0	15	74	11	12	0	0
Vin	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Bière	65	0	8	0	58	0	0	0	0	0	58	8	10	0	0
Boissons fermentées	13	4	0	0	16	0	0	0	0	0	16	2	2	0	0
Boissons alcoolisées	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Alcool, non alimentaire	0	15	0	0	15	0	0	0	0	15	0	0	0	0	0

## Bilans alimentaires 2016 (suite3 et fin)

Produit	Disponibilités intérieures					Utilisations intérieures						Disponibilité par tête			
	Productions	Importations	Exportations	Variations des stocks	Total disponibilité intérieure	Transformation	Pertes	Alimentation Animale	Semences	Autres utilisations	Alimentation humaine	Alimentation humaine	Calories	Protéines	Graisses
												Par année			
	1000 Tonnes Métriques											kg	kcal	g	g
Viandes	51	19	0	0	70	0	0	0	0	0	70	10	43	4	2
Viande bovine	5	1	0	0	5	0	0	0	0	0	5	1	4	0	0
Viande de mouton et de chèvre	11	0	0	0	11	0	0	0	0	0	11	2	6	1	0
Viande porcine	12	1	0	0	13	0	0	0	0	0	13	2	15	1	1
Viande de volaille	17	18	0	0	35	0	0	0	0	0	35	5	16	2	1
Viande, autre	6	0	0	0	6	0	0	0	0	0	6	1	2	0	0
Abats	4	0	0	0	4	0	0	0	0	0	4	1	2	1	0
Abats comestibles	4	0	0	0	4	0	0	0	0	0	4	1	2	1	0
Graisses animales	2	0	0	0	2	0	0	0	0	0	2	0	6	0	1
Graisses animales	2	0	0	0	2	0	0	0	0	0	2	0	6	0	1
Beurre, Ghee	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
Crème	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Lait	9	27	15	0	21	0	0	0	0	0	20	3	11	1	0
Lait - excluant le beurre	9	27	15	0	21	0	0	0	0	0	20	3	11	1	0
Oeufs	9	0	0	0	9	0	1	0	0	0	7	1	3	0	0
Oeufs	9	0	0	0	9	0	1	0	0	0	7	1	3	0	0
Poissons et fruits de mer	26	73	0		99						99	14	24	4	1
Poisson	26	73	0		99						99	14	24	4	1
Produits divers	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Aliments pour nourrisson	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Produits divers	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

## TABLEAUX DÉTAILLÉS DES BILANS ALIMENTAIRES DE 2014 À 2017

Bilans alimentaires 2017

Population(000): 7265

Produit	Disponibilités intérieures					Utilisations intérieures						Disponibilité par tête			
	Productions	Importations	Exportations	Variations des stocks	Total disponibilité intérieure	Transformation	Pertes	Alimentation Animale	Semences	Autres utilisations	Alimentation humaine	Alimentation humaine	Calories	Protéines	Graisses
	1000 Tonnes Métriques											kg	kcal	g	g
Total													2337	62	39
Produits Végétaux													2252	54	33
Produits Animaux													85	8	6
Céréales - à l'exclusion de la bière	1302	425	12	2	1712	9	348	172	23	48	1114	153	1247	32	11
Blé	0	128	8	0	121	0	7	0	0	7	107	15	114	3	1
Orge	0	11	0	0	11	8	0	0	0	2	0	0	1	0	0
Maïs	856	1	0	0	857	0	123	154	7	0	573	79	648	17	7
Seigle	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Avoine	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Millet	26	0	0	0	26	0	1	0	0	0	25	3	27	1	0
Sorgho	276	0	0	0	275	0	48	17	9	14	188	26	206	6	2
Riz (équivalent blanchi)	140	284	4	2	418	0	169	0	6	25	218	30	248	5	1
Racines et tubercules, autres	4	0	0	0	4	0	0	0	0	0	3	0	3	0	0
Racines et tubercules	1899	1	8	-52	1944	0	229	75	82	53	1504	207	601	7	0
Pomme de terre	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0
Manioc	1052	1	2	-51	1100	0	152	0	0	53	895	123	371	3	0
Patate douce	9	0	0	0	9	0	1	0	0	0	8	1	3	0	0
Igname	832	0	0	3	829	0	76	75	82	0	596	82	225	4	0
Autres racines et tubercules	6	0	6	-5	5	0	0	0	0	0	4	1	2	0	0
Sucre et édulcorants	0	18	7	2	10	0	0	0	0	3	7	1	5	0	0
Sucre (équivalent brut)	0	16	7	2	8	0	0	0	0	1	7	1	5	0	0
Édulcorants, autres	0	2	0	0	2	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0
Miel	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Légumineuses	210	0	0	30	180	0	60	0	8	0	112	15	140	9	1
Haricots	199	0	0	30	169	0	59	0	7	0	103	14	130	8	1
Pois	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Légumineuses, autres et produits	11	0	0	0	11	0	1	0	1	0	9	1	10	1	0
Fruits à coque	7	2	12	-4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fruits à coque et produits	7	2	12	-4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

## Bilans alimentaires 2017 (suite1)

Produit	Disponibilités intérieures					Utilisations intérieures						Disponibilité par tête			
	Productions	Importations	Exportations	Variations des stocks	Total disponibilité intérieure	Transformation	Pertes	Alimentation Animale	Semences	Autres utilisations	Alimentation humaine	Alimentation humaine	Calories	Protéines	Graisses
	1000 Tonnes Métriques											kg	kcal	g	g
<b>Oléagineux</b>	117	56	60	33	81	7	2	0	4	2	66	9	91	5	6
Fèves de soja	43	0	41	0	2	0	0	0	0	0	2	0	2	0	0
Arachides	43	0	4	0	39	4	1	0	4	2	28	4	41	2	3
Graine de tournesol	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Colza et moutarde	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Noix de coco	14	0	0	0	14	3	0	0	0	0	11	1	4	0	0
Graines de sésame	5	6	12	-3	2	0	1	0	0	0	1	0	3	0	0
palmiste	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Olives	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Cultures oléagineuses, autres	12	50	2	36	24	0	0	0	0	0	24	3	41	3	3
<b>Huiles Végétales</b>	31	8	9	-14	44	0	0	0	0	9	35	5	118	0	13
Huile de soja	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Huile d'arachide	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	4	0	0
Huile de tournesol	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Huile de colza et de moutarde	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0
Huile de coton	12	0	0	0	12	0	0	0	0	0	12	2	40	0	5
Huile de palmiste	16	1	0	0	17	0	0	0	0	0	17	2	57	0	6
Huile de palme	0	0	0	-10	10	0	0	0	0	8	2	0	7	0	1
Huile de noix de coco	2	0	0	0	2	0	0	0	0	0	2	0	6	0	1
Huile de sésame	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Huile d'olive	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Huile de germe de maïs	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Oléagineux Huile, Autres	0	6	9	-4	1	0	0	0	0	0	1	0	2	0	0
<b>Légumes</b>	144	30	5	0	170	0	14	0	0	0	156	21	22	1	0
Tomates	6	29	5	0	30	0	0	0	0	0	30	4	8	0	0
Oignons	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Légumes, autres	139	1	0	0	140	0	14	0	0	0	126	17	14	1	0

## Bilans alimentaires 2017 (suite2)

Produit	Disponibilités intérieures					Utilisations intérieures						Disponibilité par tête			
	Productions	Importations	Exportations	Variations des stocks	Total disponibilité intérieure	Transformation	Pertes	Alimentation Animale	Semences	Autres utilisations	Alimentation humaine	Alimentation humaine	Calories	Protéines	Graisses
	1000 Tonnes Métriques											kg	kcal	g	g
Fruits - à l'exclusion du vin	54	25	1	0	77	0	5	0	0	1	71	10	13	0	0
Oranges, Mandarines	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0
Citrons, limes et produits à base de citrons et de limes	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Pamplemousse et produits à base de pamplemousse	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Autres agrumes	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Banane	27	0	0	0	27	0	3	0	0	1	23	3	5	0	0
Pommes	0	23	0	0	23	0	0	0	0	0	23	3	4	0	0
Ananas	2	0	1	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0
Dates	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Raisins (à l'exclusion du vin)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fruits, autres	25	0	0	0	25	0	2	0	0	0	23	3	4	0	0
Stimulants	31	1	7	9	16	0	0	0	0	10	6	1	2	0	0
Café	18	0	2	9	7	0	0	0	0	2	5	1	1	0	0
Fèves de cacao	12	1	5	0	8	0	0	0	0	8	1	0	1	0	0
Thé	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Épices	4	0	0	0	4	0	0	0	0	0	4	1	4	0	0
Poivre	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Piment	4	0	0	0	4	0	0	0	0	0	4	0	4	0	0
Clou de girofle	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Autres épices	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Boissons alcoolisées	73	22	10	0	84	0	0	0	0	16	68	9	10	0	0
Vin	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Bière	52	1	10	0	43	0	0	0	0	0	43	6	7	0	0
Boissons fermentées	20	4	0	0	25	0	0	0	0	0	25	3	3	0	0
Boissons alcoolisées	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Alcool, non alimentaire	0	16	0	0	16	0	0	0	0	16	0	0	0	0	0



## Bilans alimentaires 2017 (suite3 et fin)

Produit	Disponibilités intérieures					Utilisations intérieures						Disponibilité par tête			
	Productions	Importations	Exportations	Variations des stocks	Total disponibilité intérieure	Transformation	Pertes	Alimentation Animale	Semences	Autres utilisations	Alimentation humaine	Alimentation humaine	Calories	Protéines	Graisses
												Par année			
	1000 Tonnes Métriques											kg	kcal	g	g
Viandes	53	17	0	0	70	0	0	0	0	0	70	10	44	4	2
Viande bovine	5	0	0	0	5	0	0	0	0	0	5	1	4	0	0
Viande de mouton et de chèvre	12	0	0	0	12	0	0	0	0	0	12	2	7	1	0
Viande porcine	13	1	0	0	13	0	0	0	0	0	13	2	15	1	1
Viande de volaille	18	16	0	0	34	0	0	0	0	0	34	5	16	2	1
Viande, autre	6	0	0	0	6	0	0	0	0	0	6	1	2	0	0
Abats	4	0	0	0	4	0	0	0	0	0	4	1	2	1	0
Abats comestibles	4	0	0	0	4	0	0	0	0	0	4	1	2	1	0
Graisses animales	2	0	0	0	2	0	0	0	0	0	2	0	6	0	1
Graisses animales	2	0	0	0	2	0	0	0	0	0	2	0	6	0	1
Beurre, Ghee	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
Crème	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Lait	9	27	17	1	19	0	0	0	0	0	18	2	9	1	0
Lait - excluant le beurre	9	27	17	1	19	0	0	0	0	0	18	2	9	1	0
Oeufs	9	0	0	0	9	0	2	0	0	0	7	1	3	0	0
Oeufs	9	0	0	0	9	0	2	0	0	0	7	1	3	0	0
Poissons et fruits de mer	21	61	0		82						81	11	20	3	1
Poisson	21	61	0		82						81	11	20	3	1
Produits divers	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Aliments pour nourrisson	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Produits divers	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

## TABLE DE TAUX D'EXTRACTION

Code produit primaire	Libellé produit produit primaire	Code produit dérivé	Libellé produit dérivé	Taux d'extraction (%)
01921.01	coton, non égrainé	143	graine de coton	57,8
01491.01	Fruit de palme à huile	01491.02	amendes de palmier	27,89
1460	Noix de coco en coque	1492	copra	28,32
01520.01	Manioc frais	01520.02	manioc séché	25
01921.01	coton, non égrainé	01921.02	coton égrainé	39,18
02951.01	Peaux et cuirs de bovins (à l'état brute)	02951.04	Peaux humides et salées de bovins	80
2953	Peaux et cuirs de mouton ou d'agneau (à l'état brute)	02953.03	peaux humides et salées de mouton	80,05
02953.03	peaux humides et salées de mouton	02953.04	Peaux séchées et salées de mouton	50
2954	Peaux brutes de chèvre	02954.01	peaux humides et salées de chèvre	79,94
02954.01	peaux humides et salées de chèvre	02954.02	Peaux séchées et salées de chèvre	50
1510	pomme de terre	21392	Farine, semoule, poudre, flocons, granulés et de pommes de terre	30
01290.90	autres légumes n.c.e	21393.9	légumes deshydratés	25
142	Arachides en coque	21421	Arachides décortiqués	70
1372	Noix de cajou en coque	21424	noix de cajou décortiqués	30
1318	Ananas	21433	Jus d'ananas	20
1318	Ananas	21491	ananas en conserve	50
21421	Arachides décortiqués	21495.01	Arachides préparées	100
141	Soja	2161	Huile de soja	19,07
21421	Arachides décortiqués	2162	huile d'arachide	45,02
01491.01	Fruit de palme à huile	2165	Huile de palme	6,12
1492	Copra	2166	Huile de coco	64
143	Graine de coton	2168	Huile de coton	18,22
01491.02	amendes de palmiers	21691.14	huile de palmiste	45
141	Soja	21910.03	Tourteau de soja	80
21421	Arachides décortiqués	21910.04	tourteau d'arachide	50
1492	Copra	21910.05	tourteau de copra	35,01

## TABLE DE TAUX D'EXTRACTION

*(suite table de taux d'extraction)*

Code produit primaire	Libellé produit produit primaire	Code produit dérivé	Libellé produit dérivé	Taux d'extraction (%)
01491.02	amendes de palmiers	21910.06	tourteau de palmiste	50
143	Graine de coton	21910.15	tourteau de coton	45
2211	Lait brut de vache	22230.01	yaourt	90
2211	Lait brut de vache	22230.03	lait avec beurre, lait caillé	90
2211	Lait brut de vache	22241.01	beurre (lait de vache)	6
111	Blé	23110	Farine de blé	75
112	Maïs	23120.03	Farine de maïs	85
118	Mil	23120.05	Farine de mil	85
114	Sorgho	23120.06	Farine de sorgho	85
01199.90	Autres céréales n.c.e	23120.9	farine de céréales n.c.e	65
113	Riz	23162	riz décortiqué	70
01599.10	Racines et tubercules alimentaires à	23170.02	farine de racines et tubercules n.c.e	30
01520.01	manioc frais	23220.06	amidon de manioc	21,43
01520.01	manioc frais	23230.02	tapioca de manioc	20,44
23520	sucre raffiné	23670.01	confiserie de sucre	100
1610	café vert	23911	Café, décaféiné ou torréfié	80
1610	café vert	23912.01	Substitut de café	299,83
24320	malt, même torréfié	24310.01	Bière d'orge	612,75
118	Mil	24310.03	Bière de mil	399,99
23520	sucre raffiné	24490	Autres boissons caloriques sans	500
111	Blé	39120.01	Son de blé	20
112	Maïs	39120.04	son de maïs	10
118	Mil	39120.07	son de mil	12
114	Sorgho	39120.08	son de sorgho	12
01199.90	Autres céréales n.c.e	39120.13	son de céréales	30,01

## LISTE DES MEMBRES DU GROUPE TECHNIQUE DE TRAVAIL

N° d'ord	Noms et Prénoms	Structure	Fonction	Contact	E-mail
1	DOKODJO Kodjo	DSID/MAEP	Chef division	90827889	dkkodjo@yahoo.fr
2	TORO Nassou	DSID/MAEP	Chef SAP/consultant national	90258303	torolisun888@yahoo.fr
3	FOLIKOUE Ekoué Esso-Aguidi	DSID/MAEP	Chef section	90071261	joel.folikoue@yahoo.fr
4	LEWOKE Bedemanao	DSID/MAEP	Assistant	90892096	emmalewoke@yahoo.fr
5	AGOUDA Affèyitom	DSID/MAEP	Chef section	91729899	affeyitom@yahoo.fr
6	DONYISSO T. Mewinesso	DSID/MAEP	Assistant	91244726	donyissodaniel@gmail.com
7	GUETABA Mafekadjoua	DSID/MAEP	Assistant	92062201	m.guet@yahoo.fr
8	OTCHOTCHO Kokou	DSID/MAEP	Chef section	90722706	otchotchojulien@yahoo.fr
9	KADANGA Bayadena	Tourisme	Chef division	90987176	fabricefabricetogo@gmail.com
10	TCHEGNON Kodjo	Industrie	Chargé d'étude	91598339	juniordjodjo@gmail.com
11	AMEKPONU K. Seenam	DSP/MAEP	Chargé du Personnel	90300690	laurentwise77@gmail.com
12	AGBA Bawim	DPPSE/MAEP	Chargé d'étude	90183272	bawimagba@yahoo.fr
13	LAMBONI Matéyendou	DE/MAEP	Chef section	90851789	lambon@hotmail.fr
14	PIAKE BOKOBOSSO Kisseem	DPA/MAEP	Assistant SPE	90128759	bkisseem@yahoo.fr
15	ALFA-TOGA Anouar Touré	ANSAT/MAEP	Chef division	91197379	anouaralfa@yahoo.fr
16	BIKA Koudjo Dzidefo	INSEED	Chef division	91691284	bikakoudjo@gmail.com
17	AMEVO Komlan	INSEED	Chef division	90323008	amekomal@yahoo.fr
18	AZIATO Kokou	ITRA	Chef section	90104274	aziatokokou@yahoo.fr
19	KOUDAYA Yao Apéléte	ONAF	Chef section	90262444	alexandreoud@gmail.com
20	BEBOU Midassirou	Division Nutrition	Chargé Suivi-Evaluation	90169016	mbebou@yahoo.fr

## BIBLIOGRAPHIE

---

- Stratégie mondiale pour l'amélioration des statistiques agricoles et rurales, 2017, Manuel sur les Bilans Alimentaires, Rome, Italie.
- FAO, 2016. Facteurs de conversion techniques pour les produits agricoles, Rome, Italie.
- Classification Centrale des Produits version 2.1, Nations Unies, New York, 2015.
- Base de données de la FAO : <http://www.fao.org/faostat/fr/#data>.
- USDA, 2005, base de données accessible au public à l'adresse <http://www.ers.usda.gov/data-products/international-food-consumption-patterns.aspx>.
- Annuaire statistique agricole (DSID-Togo) de 2014-2017.
- Institut National des Statistiques des Etudes Economiques et Démographiques -Togo: [dgscn\\_tg@yahoo.fr](mailto:dgscn_tg@yahoo.fr) / [inseed@inseed.tg](mailto:inseed@inseed.tg).



AFRICAN DEVELOPMENT BANK GROUP  
GROUPE DE LA BANQUE AFRICAINE  
DE DEVELOPPEMENT