



ETAT DES LIEUX SOMMAIRE DES PERTES POST RECOLTE AU NIVEAU DES FILIERES TOMATE, ANANAS ET PISCICULTURE AU BENIN

RESUME EXECUTIF



NOVEMBRE 2017

TABLES DES MATIERES

TABLES DES MATIERES.....	
LISTE DES TABLEAUX	
LISTE DES FIGURES	
CONTEXTE ET JUSTIFICATION DE L'ETUDE	1
PREMIERE PARTIE : SNTHESE GLOBALE DE L'ETUDE.....	2
1. NIVEAUX DE VULNERABILITE AUX PERTES DES FILIERES TOMATE, ANANAS ET PISCICULTURE AU BENIN.....	3
2. ESTIMATION GLOBALE DES PERTES AU NIVEAU DES FILIERES TOMATE, ANANAS ET PISCICULTURE AU BENIN.....	4
3. MESURES POUR REDUIRE LES PERTES AU NIVEAU DES FILIERES TOMATE, ANANAS ET PISCICULTURE AU BENIN.....	6
4-1. MESURES TECHNIQUES DE REDUCTION DES PERTES POST RECOLTE AU NIVEAU DES FILIERES TOMATE, ANANAS ET PISCICULTURE AU BENIN	6
4-2. MESURES TRANSVERSALES DE REDUCTION DES PERTES POST RECOLTE AU NIVEAU DES FILIERES TOMATE, ANANAS ET POISSON.....	8
DEUXIEME PARTIE : PERCEPTIONS DES ACTEURS A L'ATELIER DE RESTITUTION DES RESULTATS DE L'ETUDE.....	10
1. SYNTHESE DES TRAVAUX DE GROUPE AU COURS DE L'ATELIER DE RESTITUTION	11
1-1. FILIERE TOMATE.....	11
1-2. FILIERE ANANAS	12
1-3. FILIERE PISCICULTURE	12
2. CONCLUSION GENERALE.....	13

LISTE DES TABLEAUX

TABLEAU 1 : TABLEAU COMPARATIF DES NIVEAUX DE VULNERABILITE AUX PERTES DES FILIERES TOMATE, ANANAS ET PISCICULTURE AU BENIN	3
TABLEAU 2 : MESURES TECHNIQUES DE REDUCTION DES PERTES POST RECOLTE AU NIVEAU DES MAILLONS DES FILIERES TOMATE, ANANAS ET PISCICULTURE AU BENIN	6
TABLEAU 3 : PERTES POST RECOLTE GLOBALES ENREGISTREES PAR DEPARTEMENT POUR LA FILIERE TOMATE SELON LES PARTICIPANTS A L'ATELIER DE RESTITUTION	11

LISTE DES FIGURES

FIGURE 1 : ESTIMATIONS GLOBALES DES PERTES AU NIVEAU DES FILIERES TOMATE, ANANAS ET POISSON AU BENIN	5
--	---

CONTEXTE ET JUSTIFICATION DE L'ETUDE

Dans sa logique de facilitation des relations d'affaires entre ses différentes institutions et partenaires, l'ambassade des Pays Bas près le Bénin a servi de pont pour établir la collaboration entre le programme ACMA, Post Harvest network (PHN) et le réseau AgriProFocus (APF). L'objectif de cette mise en relation est d'explorer d'éventuelles pistes de collaboration entre les trois structures durant la deuxième phase du programme ACMA dont le démarrage est prévu pour Janvier 2018.

A la suite de cette mise en relation, Post Harvest Network (PHN) et le réseau AgriProFocus ont prévu l'organisation d'un atelier autour des pertes post récolte et de l'agro-logistique au niveau des secteurs tomates, ananas et pisciculture. L'objectif de cet atelier est de faciliter le réseautage, l'apprentissage, la promotion de technologies ou solutions innovantes, l'échange et le partage d'expérience ; Ceci afin de mieux identifier les problèmes et les attentes des acteurs directs, de susciter davantage l'intérêt des partenaires mais aussi d'élaborer un plan d'actions 2018 pour plus d'impacts sur les secteurs identifiés.

C'est dans ce contexte, et pour réussir l'atelier qui s'est déroulé le 07 Décembre 2017, que le réseau APF a commandité cette étude afin d'établir un état des lieux sommaire de la situation des pertes poste récolte au niveau des trois secteurs.

L'ultime but de l'étude est de pouvoir disposer d'informations sur la thématique des pertes post récolte dans les filières ananas, tomate et poisson afin d'identifier les principaux leviers d'actions pour les réduire.

Le présent document fait dans une première partie la synthèse des principaux éléments résultats et recommandations dans le cadre de l'étude. La deuxième partie quant à elle présente la perception des parties prenantes après la présentation des résultats durant l'atelier de restitution.

PREMIERE PARTIE : SYNTHÈSE GLOBALE DE L'ÉTUDE

1. NIVEAUX DE VULNERABILITE AUX PERTES DES FILIERES TOMATE, ANANAS ET PISCICULTURE AU BENIN

Des différents résultats obtenus au terme de la présente étude, le tableau suivant fait une synthèse exhaustive des niveaux de vulnérabilité prépondérants des filières tomate, ananas et pisciculture face aux pertes, qu'elles soient pré récolte ou post récolte.

Tableau 1 : Tableau comparatif des niveaux de vulnérabilité aux pertes des filières tomate, ananas et pisciculture au Bénin

Filière	Maillons		
	Production	Transformation	Commercialisation
Tomate	<ul style="list-style-type: none"> -Hétérogénéité variétale et mauvaise qualité des semences -Mauvaise qualité des intrants spécifiques ; - Utilisation abusive des pesticides ; -Non-respect des itinéraires techniques de production ; -Mauvaises pratiques de récolte de la tomate fraîche au champ ; -Faible maîtrise du marché de consommation ; -Mévente ; -Infrastructures routières défectueuses ; -Inexistence d'infrastructure de stockage adaptée ; -Baisse de la fertilité des sols ; -Risques élevés de contamination/pourriture du fruit exposé aux maladies -Accès au financement 	<ul style="list-style-type: none"> -Etat archaïque des équipements de transformation ; -Indisponibilité des emballages de bonne qualité. -Faible maîtrise du marché de consommation ; -Mévente ; -Infrastructures routières défectueuses ; -Inexistence d'infrastructure de stockage adaptée -Risques élevés de contamination/pourriture du fruit exposé aux maladies -Accès au financement 	<ul style="list-style-type: none"> -Entassement des tomates dans les paniers ; -Non prise de mesures pour éviter les chocs ; -Utilisation de petites voitures non espacées pour le transport ; -Non-respect de la durée de stockage des tomates ; -Mauvais entretien des lieux de stockage des tomates avant la vente. -Faible maîtrise du marché de consommation ; -Mévente ; -Infrastructures routières défectueuses ; -Inexistence d'infrastructure de stockage adaptée -Risques élevés de contamination/pourriture du fruit exposé aux maladies -Accès au financement
Ananas	<ul style="list-style-type: none"> -Inexistence de règlement technique de production des rejets ; -Hétérogénéité variétale ; -Inexistence d'une formulation spécifique d'engrais pour l'ananas -Difficultés d'accessibilité aux intrants (rejets et engrais) de qualité ; -Non-respect des itinéraires techniques de production ; -Baisse de la fertilité des sols et utilisation abusive de l'engrais ; 	<ul style="list-style-type: none"> - Faible accès aux équipements appropriés de transformation ; - Insuffisance de main d'œuvre qualifiée ; - Non-respect des normes d'hygiène et mauvaise gestion des déchets issus de la transformation ; -Difficile accès aux emballages de qualité ; -Non-respect des normes HACCP de transformation ; -Mévente ; -Infrastructures routières défectueuses ; 	<ul style="list-style-type: none"> -Non-respect de la LMR ; -Inexistence de dispositifs de contrôle et de qualité appropriés; -Ecart de tri ; - Inexistence d'infrastructure de stockage adaptée ; -Infrastructures de transport défectueuses surtout pour la commercialisation locale et régionale ; -Faiblesse d'accès au marché ; -Risques élevés de contamination/pourriture du fruit exposé aux maladies ; -Accès au financement

Filière	Maillons		
	Production	Transformation	Commercialisation
	-Mauvaises pratiques de récolte de l'ananas frais au champ ; -Attaque des nuisibles ; -Accès au financement	-Inexistence d'infrastructure de stockage adaptée - Accès au financement.	
Pisciculture	-Coût élevé de l'alimentation -Problème de conservation des souches pures d'alevins -Techniques de récolte archaïque -Durée du trajet depuis la récolte jusqu'à la destination finale relativement longue -Absence de prétraitement du poisson après la récolte -Manque d'hygiène des équipements de récolte des poissons -Inexistence de chaîne de froid pour la conservation du poisson -Accès au financement	-Manque d'hygiène au cours du processus de transformation du poisson -Manipulation du poisson au soleil -Non-maîtrise des pratiques de transformation adéquates du poisson -Fumage/friture du poisson déjà entamé par le processus de dégradation agit négativement sur ses propriétés organoleptiques -Non maîtrise des technologies améliorées de transformation -Inexistence d'emballages adéquats pour protéger les poissons transformés contre la contamination extérieure et l'humidité de l'air -Accès au financement	-Durée relativement longue du transport entre le point de transformation et le marché -Inexistence d'équipements spécifiques permettant le respect des normes d'hygiène - Non protection des poissons du soleil -Mévente du poisson induisant la perte de sa qualité ainsi que de sa valeur -Accès au financement

Source : analyses du consultant (Novembre, 2017)

2. ESTIMATION GLOBALE DES PERTES AU NIVEAU DES FILIERES TOMATE, ANANAS ET PISCICULTURE AU BENIN

La figure ci-après présente par filière étudiée et par maillons, les estimations quantitatives des pertes. Son analyse révèle que la tomate est la filière au sein de laquelle les pertes sont le plus enregistrées (86% sur toute la chaîne). Elle est suivie de l'ananas (70% sur toute la chaîne) et de la pisciculture (24%) qui vient en dernière position.

Globalement, pour la tomate et l'ananas, c'est d'abord les conditions de transport /stockage qui occasionnent les pertes post récolte (28% et 33% respectivement pour la tomate et l'ananas).

En dehors du transport/stockage, c'est le maillon de la production qui enregistre le plus de pertes pour la tomate (37%) et l'ananas (17%). La tomate étant véritablement sensible, son itinéraire technique se doit d'être rigoureusement respecté pour réduire au maximum les pertes.

Les pertes au niveau de la transformation quant à elles, sont plus élevées au niveau de l'ananas (13%) que de la tomate (5%) principalement à cause des équipements technologiques peu

modernisés utilisés pour la transformation de l'ananas et qui ne permettent pas l'extraction complète du jus.

Au niveau de la commercialisation par contre, la tomate (16%) se dégrade plus vite que l'ananas (7%), qu'elle soit transformée ou non. Ce taux élevé réside dans la périssabilité relativement élevée de la tomate due à sa peau très fragile couplée à sa teneur en eau.

Pour ce qui concerne la filière pisciculture, les pertes ne sont pas si élevées comparées à la tomate et l'ananas tenant compte du fait de la résistance particulière du clarias et de l'écoulement rapide du tilapia. Toutefois, le transport/stockage (10%) ainsi que la transformation (5%) sont les maillons qui enregistrent le plus de pertes dues essentiellement à la mauvaise manipulation du poisson entraînant soit la perte en valeur ou la perte en qualité selon le degré de dégradation.

Les pertes enregistrées au cours de la commercialisation (5%) du poisson et de sa production (2%) sont les moins élevées. Elles sont principalement dues à la non évolution/baisse du gain moyen quotidien du poisson au cours de la production à cause de la mévente et de l'inexistence d'une chaîne de froid ou d'infrastructure adéquat de commercialisation du poisson.

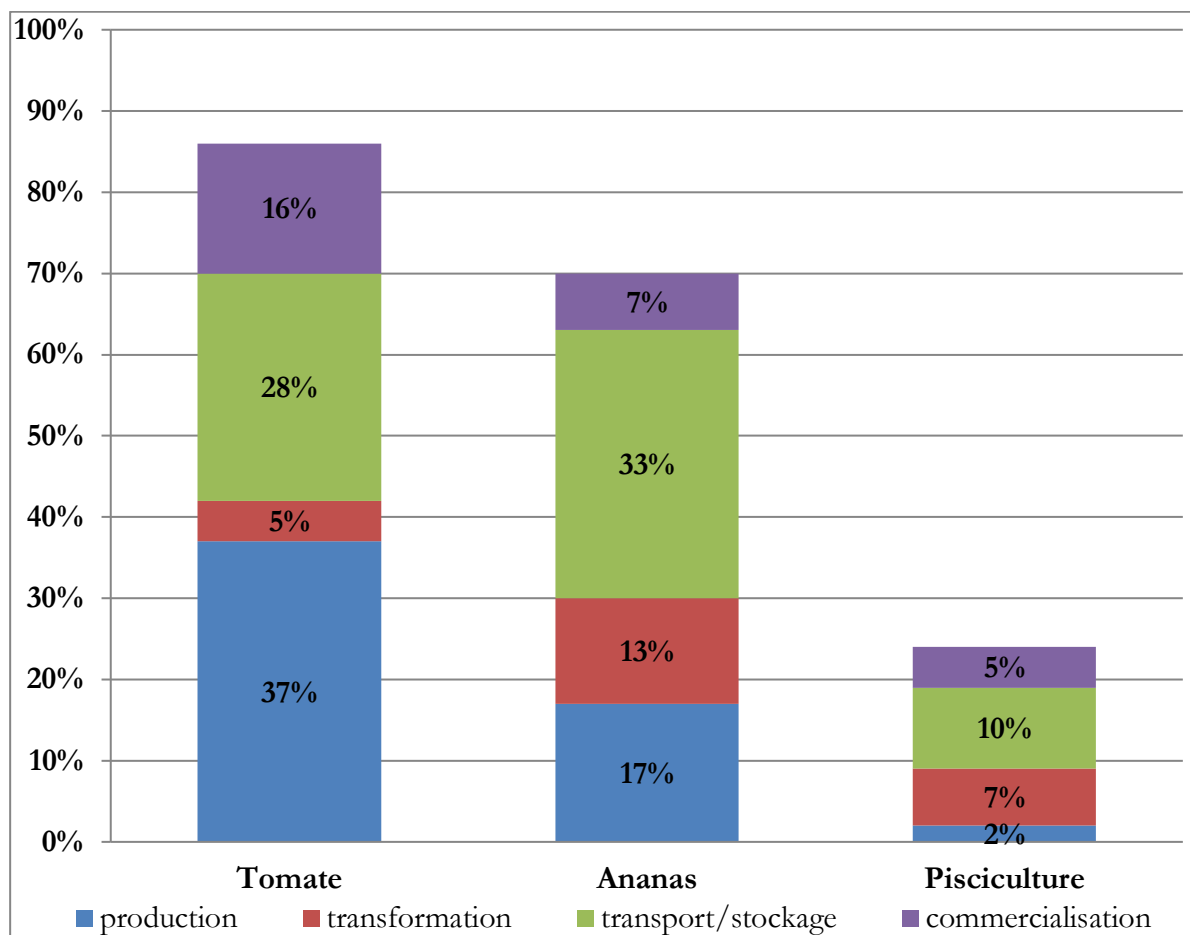


Figure 1 : Estimations globales des pertes au niveau des filières tomate, ananas et poisson au Bénin

Source : Enquête de terrain et analyses du consultant (Novembre, 2017)

3. MESURES POUR REDUIRE LES PERTES AU NIVEAU DES FILIERES TOMATE, ANANAS ET PISCICULTURE AU BENIN

Deux différentes catégories de mesures sont possibles pour réduire les pertes post récolte au niveau des filières tomate, ananas et pisciculture au Bénin. Il s'agit des mesures techniques relatives aux stratégies d'atténuation des pertes au niveau des maillons des filières et des mesures de réduction transversales.

4-1. Mesures techniques de réduction des pertes post récolte au niveau des filières tomate, ananas et pisciculture au Bénin

Elles sont résumées dans le tableau ci-après.

Tableau 2 : Mesures techniques de réduction des pertes post récolte au niveau des maillons des filières tomate, ananas et pisciculture au Bénin

Filière	Mesures techniques de réduction des pertes		
	Production	Transformation	Commercialisation
Tomate	<ul style="list-style-type: none"> -Promouvoir les cultures hors saisons ; -Diversifier la production pour éviter l'abondance de la tomate sur le marché ; -Utiliser des semences saines, améliorées et des variétés 'long shelf-life'. -Respecter les bonnes pratiques agricoles (rotation des cultures, apport raisonné d'engrais chimiques et de produits phytosanitaires). -Récolter avec des sécheurs sains (tremper le sécheur dans de l'eau de javel) et dans des seaux en plastique. 	<ul style="list-style-type: none"> - Création d'usines qualifiées de transformation de tomate ; -Utilisation d'équipements performants de transformation de la tomate ; -Adoption de logistiques fiables de transport comme des camions frigorifiques -Développement d'une chaîne de froid à l'intérieur des usines de transformation pour la bonne conservation des tomates fraîches. -Recouvrement de la surface de la tomate transformée avec soit une couche d'une huile alimentaire, soit du sel avant fermeture de l'emballage de conservation ; - Paraffinage de la ligne de jonction entre le couvercle et le récipient à l'aide d'une bougie fondante (herméticité). 	<ul style="list-style-type: none"> -Identifier et tester de nouvelles méthodes de transport en adoptant notamment des camions frigorifiques ; -Construire des chambres froides pour le stockage et la conservation des tomates fraîches dans les différents marchés ; -Réunir les acteurs en coopérative pour une meilleure maîtrise du prix sur le marché
	<ul style="list-style-type: none"> -Réduire le nombre d'intermédiaires entre le producteur et le consommateur dans la chaîne de distribution avec la création de points de vente à proximité des zones de production ; -Améliorer l'accès au transport et les méthodes de transport (utilisation des caisses en plastique ou en carton bien aérées, les méthodes d'emballage) ; -Les associations des producteurs et des commerçantes doivent s'entendre sur une meilleure organisation de la filière tant au niveau des prix qu'au niveau des unités de vente (Il est plus rentable aux acteurs de la production de vendre en kilogramme que de vendre en panier). 		
Ananas	<ul style="list-style-type: none"> -Utiliser des rejets de bonne qualités ; -Respecter les itinéraires techniques et les bonnes 	<ul style="list-style-type: none"> - Fournir des services en amont de transport appropriés aux producteurs. 	<ul style="list-style-type: none"> - Fournir des services de transport approprié en amont aux producteurs. -Mettre en place des infrastructures de stockage et de

Filière	Mesures techniques de réduction des pertes		
	Production	Transformation	Commercialisation
	<p>pratiques de production agricole ;</p> <ul style="list-style-type: none"> -Assurer le suivi et l'entretien des plantations au moment approprié ; -Appliquer les bonnes techniques de récolte. -Utiliser des camions frigorifiques de transport des sites de production vers les marchés de fruits frais et vers les unités de transformations. 	<ul style="list-style-type: none"> - Contractualiser l'approvisionnement en ananas de qualité ; -Se doter de matériels et équipements de transformation modernes et de qualité ; -Développer et mettre en place des technologies de valorisation des sous-produits de l'ananas ; -Maitriser et appliquer les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication ; -Disposer d'un plan marketing pour des productions et ventes planifiées. 	<p>conservation collectives avec la construction de chambres froides dans les marchés ;</p> <ul style="list-style-type: none"> -Contractualiser l'achat des ananas frais destinés à l'exportation ; -Utiliser des emballages adéquats avec des cartons compartimentés à la taille du fruit d'ananas ; -Participer à l'achat des rejets de qualité et exiger un produit fini qui respecte les normes de traçabilité ; -Développer et renforcer les liens d'affaires avec les producteurs ; -Eviter d'entasser les fruits dans les véhicules. -Former les transporteurs sur les techniques de réduction des pertes liées à l'ananas.
Pisciculture	<ul style="list-style-type: none"> -Renforcer les capacités des acteurs sur les bonnes pratiques de production ; - Travailler à identifier de nouveaux débouchés pour l'écoulement rapide du poisson ; - Mettre en place un système de pratique homogène de prix du poisson sur le marché ; 	<ul style="list-style-type: none"> - Renforcer les capacités des acteurs sur les bonnes pratiques de transformation ; - Travailler à identifier de nouveaux débouchés pour l'écoulement rapide du poisson ; - Mettre en place un système de pratique homogène de prix du poisson sur le marché ; 	<ul style="list-style-type: none"> - Renforcer les capacités des acteurs sur les bonnes pratiques de commercialisation ; - Mettre en place un dispositif efficace de chaîne de froid ou de production de glace pour la filière ; - Mettre en place des infrastructures de stockage au niveau des communautés d'acteurs de la filière pisciculture pour réduire les manipulations répétées sur les stocks de poissons invendus ; - Travailler à identifier de nouveaux débouchés pour l'écoulement rapide du poisson ; - Mettre en place un système de pratique homogène de prix du poisson sur le marché ;

Filière	Mesures techniques de réduction des pertes		
	Production	Transformation	Commercialisation
	<ul style="list-style-type: none"> - Mettre en place les conditions pour attirer le secteur privé à réinvestir dans la pisciculture ; -Travailler avec les institutions internationales chargées des questions d'appui institutionnel pour mettre en place une politique permettant de mettre en œuvre les réglementations en matière d'accès des produits sur les marchés internationaux ; - Mettre en place des bases de contrôles des produits avant leur transformation sur les grands sites de transformation ; -Mettre à disposition des acteurs les informations commerciales à travers une collecte régulière des informations sur le prix des produits halieutiques sur les marchés ; -Assurer la mise aux normes des foyers utilisés pour le fumage des produits -Assurer le contrôle sur l'eau en amont et en aval des conditions de conservation des poissons frais collectés ; -Mettre en place ou encourager la mise en place d'entreprise de production de glace pour les rendre disponible aux femmes disposant de caisses isothermes ; -Sensibiliser les acteurs sur les points critiques des pertes dans la chaîne de valeur pisciculture. 		

Source : analyses du consultant (Novembre, 2017)

4-2. Mesures transversales de réduction des pertes post récolte au niveau des filières tomate, ananas et poisson

Quel que soit la filière considérée, les mesures transversales de réduction des pertes post récoltes sont applicables et peuvent être regroupées en quatre différents groupes. Il s'agit de :

⇒ Amélioration technologique

L'utilisation de technologies améliorées au niveau de tous les maillons des filières tomate, ananas et pisciculture est dotée d'un fort avantage en matière de réduction des pertes post récolte. Il s'agit par exemple d'équipements innovants pour améliorer la production, le stockage, la manutention ainsi que la transformation des produits finis le maillon. (i) La mise en place d'infrastructures de stockage et d'agro logistique adéquates répondant aux normes de conservation des produits ; ainsi que (ii) l'utilisation d'équipements modernes au cours de la production sont toutes des mesures transversales de réduction des pertes post récolte.

⇒ Facilitation de l'accès au marché

Lorsque le marché d'écoulement est assuré, il est plus aisé d'éviter les pertes post récolte en ce sens que le produit est très tôt acheminé vers le destinataire final. Ainsi, , au-delà de l'amélioration technologique, il est nécessaire qu'au niveau des filières (tomate, ananas et pisciculture) les acteurs puissent travailler à identifier des marchés fiables et durables d'écoulement de leurs produits. La méthode de vente groupée en coopérative, en plus de permettre l'identification d'un marché d'écoulement, permet aussi une meilleure régulation des prix sur le marché.

⇒ Renforcement des capacités des acteurs

Une part importante des pertes post récolte pourrait être épargnée si les acteurs des différents maillons des filières sont formés. En effet, grâce au renforcement de leurs capacités, les acteurs des maillons des filières (tomate, ananas et pisciculture) seront suffisamment aguerris pour éviter les

mauvaises pratiques qui sont la plupart les causes mères des pertes post récolte. Ce type de mesure transversale est aussi efficace lorsque les acteurs sont réunis en groupe afin de partager dans le même temps les expériences de bonnes pratiques en leur sein.

⇒ **Soutenir l'accès au financement**

Les acteurs des maillons des filières tomate, ananas et pisciculture rencontrent souvent des difficultés en matière d'acquisition des technologies nécessaires pour la réduction des pertes post récolte. Ils sont en effet contraints d'escamoter certaines opérations/étapes d'activités afin de réduire la main d'œuvre et minimiser les coûts parce que n'ayant pas assez de moyens financiers. Renforcer l'accès au financement des acteurs des filières tomate, ananas et pisciculture est une mesure transversale qui permettra de réduire considérablement les pertes post récolte.

**DEUXIEME PARTIE : PERCEPTIONS DES ACTEURS A L'ATELIER
DE RESTITUTION DES RESULTATS DE L'ETUDE**

A la suite de la présentation par le consultant des résultats de l'étude, les principaux acteurs des filières tomate, ananas et pisciculture se sont dits satisfaits quant à l'exhaustivité des informations contenues dans le rapport de l'étude. Les acteurs ont en effet, émis des commentaires pour enrichir es travaux du consultant dans le cadre de l'étude.

1. SYNTHÈSE DES TRAVAUX DE GROUPE AU COURS DE L'ATELIER DE RESTITUTION

1-1. Filière tomate

Selon les acteurs de la filière tomate présent à l'atelier de restitution, les pertes post récoltes varient généralement entre 30 et 80% au niveau de la production, entre 3 et 40% au niveau de la transformation et entre 20 et 50% au cours de la commercialisation. Ils ont par ailleurs estimé les pertes moyennes cumulées par départements au Bénin comme indiqué dans le tableau ci-dessous :

Tableau 3 : Pertes post récolte globales enregistrées par département pour la filière tomate selon les participants à l'atelier de restitution

Départements	Pertes moyennes cumulées enregistrées
Ouémé-Plateau	40 à 80%
Mono-Couffou	50 à 60%
Atacora-Donga	50 à 70%
Atlantique-Littoral	30 à 50%
Zou-Collines	45 à 50%

A l'issue des estimations de pertes post récolte enregistrées, les participants aux travaux de groupe pour la filière tomate ont émis des mesures pour réduire les pertes post récolte. Il s'agit entre autres de :

- ⇒ Organiser les acteurs de la filière tomate ;
- ⇒ Renforcer les capacités des acteurs de la filière ;
- ⇒ Réorganiser la planification de la production de la tomate pour éviter son abondance sur le marché ;
- ⇒ Travailler à la contractualisation au sein de la filière pour assurer l'écoulement de la production ;
- ⇒ Utiliser les variétés de contre saison ;
- ⇒ Sensibiliser les clients sur la consommation de la purée de tomate locale en conserve ;
- ⇒ Renforcer la recherche de nouveaux marchés.

1-2. Filière ananas

Les acteurs ayant participé aux travaux de groupe de la filière ananas ont validé les chiffres du consultant quant à l'estimation des pertes par maillon. Ils ont par ailleurs apporté des recommandations pour les réduire. Il s'agit de :

- ⇒ Renforcer les capacités des producteurs et transformateurs ;
- ⇒ Aider les producteurs à contractualiser ;
- ⇒ Procéder à l'épuration variétales et au choix des rejets ;
- ⇒ Rendre disponible les intrants de qualité ;
- ⇒ Mettre en place des unités de jus sous forme de produit semi fini ;
- ⇒ Diversifier les produits dérivés de l'ananas (Boissons pétillantes, Alcool, Vinaigre, Bière, vins, purée, jus concentrés, Biscuits) ;
- ⇒ Améliorer la technologie de production des produits dérivés ;
- ⇒ Améliorer l'état des routes ;
- ⇒ Faciliter la distribution et la mise en marché.

1-3. Filière pisciculture

Pour les acteurs de la filière pisciculture présents à l'atelier de restitution, les maillons du transport/stockage et de la commercialisation sont ceux qui enregistrent le plus de pertes.

Les mesures pour pallier ces pertes sont entre autres :

- ⇒ Développer la vente groupée du poisson au niveau des pisciculteurs avec des services de transport professionnels au sein des coopératives ;
- ⇒ Exploiter les chaînes de froid existantes et sensibiliser les consommateurs sur le gage de fraîcheur du poisson (déconstruire le paradigme selon lequel le poisson n'est frais que lorsqu'il frétille encore à l'achat) ;
- ⇒ Former les pisciculteurs sur la planification et les optimum technico-économiques ;
- ⇒ Développer et/ou renforcer les capacités des acteurs sur les technologies de conservation du poisson frais ;
- ⇒ Améliorer la compétitivité du poisson d'élevage ;
- ⇒ Créer une interprofession du poisson ;
- ⇒ Plaidoyer pour faire évoluer la fiscalité liée au secteur piscicole au Bénin (réduction des importations de poissons congelés).

2. CONCLUSION GENERALE

Au regard des travaux de groupe réalisés à la suite de la présentation des résultats de l'étude, il ressort que les participants ne se sont pas véritablement écartés des analyses abordées par le consultant. L'atelier a suscité l'intérêt des acteurs qui ont jugé la pertinence de s'atteler à réduire les pertes post récolte au niveau des filières tomate, ananas et pisciculture.

En effet, la réduction des pertes post récolte contribuera non seulement à la sécurité alimentaire et nutritionnelle des populations, mais aussi à l'augmentation des revenus des exploitants agricoles qui consentent beaucoup d'effort à exécuter les tâches de production dans les différents maillons des filières considérées.

Il est par conséquent important d'approfondir les réflexions au sujet des pertes post récolte et de tenir compte des différentes recommandations contenues dans le présent document pour apporter des solutions durables à la réduction des pertes post récolte au sein des filières tomate, ananas et pisciculture au Bénin.