Emballé c'est protégé

Le conditionnement des produits agricoles
Par P. Fellows
Agromisa/CTA, 2011, 77 p.
ISBN 978-90-8573-139-9
CTA n° 1677
5 unités de crédit

Il est essentiel de conditionner les aliments en vue de leur stockage et de leur distribution pour préserver les produits de tout dommage ou contamination et pour éviter toute perte due à des fuites ou à des déversements accidentels. Un meilleur conditionnement peut accroître la qualité, et avec elle la durée de conservation des aliments. Parfois même, un bon conditionnement peut être une source importante – quoique souvent négligée – de valeur ajoutée.

Un nouveau manuel Agrodok, destiné aux petits producteurs et transformateurs, porte ainsi sur le conditionnement, en particulier dans les milieux tropicaux difficiles. Il décrit les méthodes et les matériaux les plus appropriés à des conditions et à des marchés spécifiques, qu'il s'agisse du commerce de gros ou de détail. Ce guide analyse les solutions envisageables selon les aliments, consacrant plusieurs chapitres aux céréales et légumineuses, aux huiles de friture et essences, aux cultures horticoles, aux produits d'origine animale ainsi qu'au miel et aux sirops. Un chapitre spécial indique les équipements adaptés aux activités de petite échelle, surtout quand le recours à l'électricité est exclu.

▼ Entraves au commerce

Un nouveau rapport de la Banque mondiale indique que les pays africains perdent chaque année des milliards de dollars en revenus commerciaux potentiels en raison d'importants obstacles aux échanges entre pays voisins, en particulier pour les produits agricoles et alimentaires. Le rapport préconise notamment l'amélioration des conditions du commerce transfrontalier pour les petits commerçants.

La défragmentation de l'Afrique. Approfondissement de l'intégration du commerce régional des biens et services
Par P. Brenton et G. Isik
Banque mondiale, 2012, 196 p.
Téléchargeable gratuitement sur :
http://tinyurl.com/cta3ykf