
Sommaire

RESUME	1
INTRODUCTION	2
I- DEFINITIONS DES CONCEPTS	3
LES DISPONIBILITÉS	3
LA DISPONIBILITÉ PAR HABITANT	3
LES UTILISATIONS.....	4
<i>Les unités</i>	4
II- APPROCHE METHODOLOGIQUE	6
<i>Le cadre technique</i>	6
<i>Les données utilisées</i>	7
<i>Les sources de données</i>	7
III- DISPONIBILITES ET UTILISATIONS DES PRINCIPAUX GROUPES DE PRODUITS	8
III.1. LES PRODUITS DE L'AGRICULTURE	8
III.2- LES BOISSONS ALCOOLIQUES	15
III.3- LES PRODUITS DE L'ÉLEVAGE	15
LES VIANDES	15
LES ABATS	15
<i>Les graisses animales</i>	16
<i>Les œufs</i>	16
LE LAIT.....	16
III.4 - LES PRODUITS HALIEUTIQUES ET LES AUTRES PRODUITS	16
III- 5- LES PRODUITS DIVERS	17
III.6 - LES PERTES	17
IV- ANALYSE DES BILANS ALIMENTAIRES DE LA PERIODE 2003 A 2006	19
IV-1 GRANDS AGREGATS	20
IV-2 PRODUCTION.....	23
IV-3 TAUX DE DEPENDANCE AUX IMPORTATIONS	27
V-4 TAUX D'AUTOSUFFISANCE (TAS).....	31
ANNEXE	33

RESUME

Le Bilan alimentaire 2006 fait suite au document similaire établi précédemment en 2005. Il donne une idée d'ensemble de la composition des approvisionnements alimentaires du Cameroun en 2006. Il sert également à l'examen détaillé et à l'analyse de la situation alimentaire et agricole du pays.

Ce document permet de disposer d'une approche de la mesure de la consommation alimentaire nationale dans la perspective de l'appréciation quantitative et qualitative des disponibilités alimentaires.

Quelques indicateurs synthétiques, à l'instar du taux de perte, du taux de dépendance aux importations (TDI) et du taux d'autosuffisance (TAS), nous permettent d'apprécier respectivement le degré de fiabilité des réseaux d'approvisionnement, du degré de dépendance vis-à-vis de l'extérieur ainsi que de la capacité du pays à se prendre en charge sur le plan alimentaire

Ces indicateurs sont établis en exploitant les données de base tirées des sources diverses (MINADER, MINEPIA, INS, FAO, etc.). Dans l'ensemble, les tableaux des bilans alimentaires proposent deux types d'informations à savoir : les comptes de ressources et d'utilisation des denrées exprimées en unité de poids et la disponibilité par personne et par jour exprimée en calories et g respectivement.

La consommation calorifique par habitant qui a connu une croissance de 2003 à 2005 a baissé en 2006. Par contre, la disponibilité par habitant en protéines et en lipides s'est améliorée en 2006 par rapport aux années précédentes.

Il apparaît qu'en 2006 la consommation calorifique par personne et par jour est de 2492 calories, 74 gr de protéine et 72 gr de lipides. Ces données sont en baisse par rapport à l'année 2005.

Tout comme en 2005 la contribution des produits végétaux dans la consommation alimentaire des camerounais, demeure plus élevés. De manière globale le Cameroun se situe légèrement au-dessus de la moyenne de 2400 cal/jour requise par la FAO.

On note cependant que le Cameroun est dépendant de l'extérieur pour ce qui est des poissons et fruits de mer, des huiles végétales, des graisses animales, des épices et des produits divers (aliments pour enfants).

INTRODUCTION

Les bilans alimentaires et les comptes ressources emplois des denrées pour un pays donné sont des statistiques dérivées calculées à partir des données collectées au sein de plusieurs administrations. Ils donnent une vue d'ensemble de la composition des approvisionnements alimentaires d'un pays durant une période spécifiée.

Les informations contenues dans le site web FAO-STAT¹ de l'Organisation Mondiale pour l'Alimentation et l'Agriculture (FAO) représentant essentiellement les tendances dégagées sur la base des observations séries antérieures, les statistiques contenues dans le présent document doivent d'être considérées comme étant la référence.

Deux grands types d'informations sont présentés dans les tableaux des bilans alimentaires : les comptes des ressources et des utilisations des denrées exprimés en unité de poids et la disponibilité par personne et par jour exprimée en calories et en grammes.

L'alimentation au Cameroun est assurée par les productions nationales et les importations suivant des proportions variées. L'interprétation des tableaux des bilans alimentaires 2005 et 2006 permet de dégager un constat globalement satisfaisant. Les céréales notamment le maïs et le sorgho, les racines/ tubercules et féculents, les légumineuses et légumes ainsi que les oléagineux récoltés dans le pays couvrent globalement les besoins. Il en est de même pour les viandes et les abats autant que les œufs.

Les bilans alimentaires établis sur plusieurs années montreront assurément l'évolution des disponibilités alimentaires totales. Il sera par ailleurs possible d'apprécier les changements survenus éventuellement dans les types d'aliments consommés, et partant dans la structure du régime alimentaire. Les ajustements des approvisionnements alimentaires du pays par rapport aux besoins nutritionnels seront aisément établis.

¹ L'Organisation Mondiale pour l'Alimentation et l'Agriculture (FAO) dispose d'un site web spécialisé pour les statistiques agricoles des pays membres www.fao.org.

Le présent rapport du bilan alimentaire 2006 pour le Cameroun comporte quatre articulations principales :

- définitions des concepts utilisés dans l'établissement des bilans alimentaires du Cameroun ;
- approche méthodologique pour l'établissement des bilans alimentaires ;
- disponibilités et utilisations des principaux groupes de produits ;
- analyse des bilans alimentaires de la période de 2003 à 2006.

I- DEFINITIONS DES CONCEPTS

Les disponibilités

Elles représentent la quantité totale de denrées alimentaires produites dans un pays, majorée de la quantité totale importée et ajustée des variations éventuelles des stocks depuis le début de la période de référence. En d'autres termes, ***disponibilités = somme (production + stock d'ouverture de campagne + Importation)***

Les éléments pris en compte pour la détermination de la disponibilité sont : superficie ensemencée, superficie récoltée, rendement, production, importations et sortie de stocks.

La disponibilité par habitant

Pour obtenir les disponibilités par habitant de chaque denrée utilisée pour la consommation humaine, on divise les quantités respectives des aliments disponibles par la population du Cameroun. Les disponibilités alimentaires par habitant sont exprimées en quantités et, par application de coefficients appropriés de composition des aliments pour tous les produits primaires et transformés, aussi en calories, protéines et lipides.

L'équation d'équilibre du bilan des produits qui égalise les disponibilités et les utilisations permet d'apprécier la validité des différentes sources et procéder ainsi au remplacement des données manquantes.

Les Utilisations

Ici, il faut distinguer les quantités exportées, celles utilisées pour l'alimentation animale, celles employées comme semences, celles transformées à des fins alimentaires ou autres, les pertes en cours de transport et de stockage et les approvisionnements disponibles pour l'alimentation humaine au niveau du détail, c'est-à-dire lorsque les denrées quittent le magasin et qu'elles entrent dans le ménage. En d'autres termes,

Utilisations = somme (exportations + alimentation des animaux + semences + déchets + transformation + alimentation humaine + autres utilisations + stocks de fermeture)

Les éléments pris en compte pour la détermination des utilisations comprennent : les entrées en stocks, les exportations, l'aliment du bétail, les semences, les déchets, les transformations en aliment, l'alimentation humaine, les autres utilisations.

Les unités

Pour des besoins de calcul, les aliments sont ramenés à une unité homogène qui est leur valeur calorique par la multiplication avec un facteur de **conversion calorique endogène**. La première étape de cette opération dite de **normalisation** consiste à ramener les produits transformés à leurs produits d'origine (ex : La farine de Maïs sera exprimée en équivalent Maïs ; la farine de Manioc en racines de manioc etc.). La deuxième étape procède de la sommation des **valeurs caloriques²** de tous les produits transformés du produit primaire. Le facteur de conversion est alors obtenu par simple

² Les valeurs caloriques des aliments correspondent aux facteurs énergétiques définis suivant des abaques de la FAO.

division de la valeur calorifique de l'aliment primaire par la quantité de cet aliment destiné à l'utilisation intérieure dans le tableau du bilan. Ce facteur peut alors être appliqué aux différentes rubriques (importations, semences, pertes, aliments) pour des analyses.

Les comptes ressources/emplois, encore qualifiés de **comptes disponibilités/utilisations**, établissent une forme d'audit des principaux items à partir des disponibilités et consommations intérieures. Les disponibilités sont calculées à partir des productions, importations, exportations et les variations de stocks.

Les consommations intérieures sont quant à elles calculées à partir des exportations, les utilisations pour les industries couplées aux pertes diverses à différentes étapes, l'alimentation humaine et animale complétées par les utilisations à d'autres fins.

La disponibilité par personne et par jour s'intéresse surtout à la quantité moyenne quotidienne des principales denrées consommées et la valeur calorifique y afférente. Elle est déterminée sur la base de la population du Cameroun estimée à 18 175 000 habitants en 2006 par la Banque mondiale.

Le taux de dépendance aux importations et le taux d'autosuffisance

L'équation d'ensemble du bilan alimentaire est déterminée suivant le processus de normalisation décrit plus haut. Elle permet entre autres d'évaluer l'autosuffisance nationale ou la dépendance, les tendances de l'utilisation intérieure pour un produit donné par rapport à celles des exportations. Deux principales variables sont calculées pour les bilans de 2003, 2004, 2005 et 2006 à savoir le **Taux de dépendance aux importations (TDI)** et le **Taux d'autosuffisance (TAS)**.

Le Taux de dépendance aux importations (TDI) informe sur la part des approvisionnements intérieurs disponibles qui provient soit des importations soit de la production locale. Il est déterminé selon la formule suivante :

$$\text{TDI} = \frac{\text{Importations}}{\text{Production} + \text{Importations} - \text{Exportations}} \times 100$$

Le Taux d'autosuffisance(TAS) exprime l'importance de la production, par rapport à la consommation intérieure. Il se définit comme suit:

$$\text{TAS} = \frac{\text{Production}}{\text{Production} + \text{Importations} - \text{Exportations}} \times 100$$

II- APPROCHE METHODOLOGIQUE

Un bilan alimentaire donne une idée d'ensemble de la composition des approvisionnements alimentaires d'un pays durant une période de référence donnée, qui est généralement d'une année civile. Le bilan alimentaire indique pour chaque denrée (chaque produit primaire et pour un certain nombre de produits transformés potentiellement utilisables pour la consommation humaine les sources d'approvisionnements et leur utilisation). Etablis régulièrement sur plusieurs années, les bilans alimentaires annuels montrent l'évolution des disponibilités alimentaires nationales totales, révèlent les changements qui sont intervenus dans les types d'aliments consommés, donc dans la structure du régime alimentaire, et indiquent dans quelle mesure les approvisionnements alimentaires du pays sont dans l'ensemble ajustés aux besoins nutritionnels.

Le bilan alimentaire du Cameroun et les comptes disponibilités/emplois sont élaborés à partir des données provenant des services de statistiques du Ministère de l'Agriculture et du Développement Rural (MINADER), des Ministères Sectoriels (MINFOF, MINEP, MINEPIA, MINCOMMERCE, MINEPAT), et des Institutions Spécialisées dont les centres d'intérêt touchent entre autres aux questions de l'alimentation.

Le cadre technique

L'approche méthodologique s'appuie sur le modèle développé par la FAO. Ce modèle se compose de deux fichiers Excel (Arch2003.xls et STANDARDIZATION.xls) destinés à la construction et la mise à jour des **Comptes disponibilités/emplois** de produits et des **Bilans Alimentaires**.

Le fichier Arch2003.xls sert à la construction des comptes de produits. Le fichier STANDARDIZATION.XLS quant à lui est une macro qui calcule les bilans alimentaires.

Cette application exécute tous les calculs nécessaires en regroupant les produits détaillés en grands groupes de produits tels les céréales, les racines et tubercules, les viandes, les boissons alcooliques, etc.

Toutes les denrées prises en compte dans ledit modèle ainsi que leurs dérivés ne sont certainement pas consommées au Cameroun, l'équipe technique s'est par conséquent limitée aux principaux produits utilisés dans le pays.

Les données utilisées

Les données des Bilans Alimentaires concernent les produits potentiellement comestibles par l'homme. Les produits primaires des secteurs de l'agriculture sont pris en compte jusqu'au premier stade de transformation³ (exemple : Maïs et farine de maïs et pas les beignets et autres pâtisseries). Les produits de l'élevage et des pêches quant à eux sont comptabilisés jusqu'au troisième stade de transformation.

Les produits sont globalement classés par grands groupes d'aliments suivant des critères basés sur leur analogie. A titre d'illustration, le groupe des Stimulants comprend les Cafés, le Cacao, le Thé et celui des Fruits et Produits Dérivés intègre les produits de l'horticulture à l'instar du plantain, des ananas etc.

Les sources de données

Les statistiques de la production agricole sont tirées du bulletin "AGRISTAT N°15" des statistiques agricoles des campagnes 2005 et 2006 publié en février 2009 par la Direction des Enquêtes et des Statistiques Agricoles du MINADER. Les statistiques des pêches, de l'élevage et des industries animales du MINEPIA sont fournies par les responsables des services statistiques.

Les données fournies par les sociétés agro-industrielles basées au Cameroun sont exploitées en l'état. Les informations relatives au commerce extérieur des produits d'origine agricole obtenues auprès de l'Institut National de la Statistique (INS) sont également utilisées telles quelles.

Le bilan alimentaire tel qu'élaboré affiche la valeur calorique totale par personne au regard des principaux facteurs nutritionnels (protéines, glucides et lipides) des

³ Le premier stade de transformation est le résultat de la modification découlant d'une intervention mécanique

aliments utilisés au Cameroun. Les variables sur la disponibilité protéique, glucidique et lipidique sont également calculées.

Les différents indices utilisés dans les formules de l'application informatique, résultent des moyennes des observations tirées des enquêtes dans des pays similaires. Cependant, les indices tels que le taux d'extraction, le pourcentage de la production utilisée pour l'alimentation animale, les taux de pertes à différents stades de transformation etc. pourront être ajustés ultérieurement sur la base des résultats des enquêtes et des études spécifiques.

Les principales variables contenues dans les tableaux sont déterminées sur la base des concepts et formules ci-dessous :

III- DISPONIBILITES ET UTILISATIONS DES PRINCIPAUX GROUPES DE PRODUITS

Dans sa globalité, cette partie est composée de différents groupes de produits alimentaires sont consignées dans les tableaux en annexe. Elle met également en exergue les disponibilités desdits produits et leurs utilisations.

En ce qui concerne les approches d'analyses, nous avons tenu compte des tendances et des caractéristiques des données collectées.

III.1. Les produits de l'agriculture

Les céréales

En 2006, la disponibilité intérieure en céréales (Tableau 1) à l'exclusion de celles utilisées pour la fabrication de la bière est de 2 831 000 t. Elle affiche une augmentation en valeur absolue de 777 120 t et en valeur relative de 27,45 % par rapport 2005. De cette disponibilité, le maïs représente 1 276 000 t, le riz 452 000 t , le sorgho 917 000 t, l'orge 106 000 t, le millet 52 000 t et les autres types de céréales 26 000 t..

Les utilisations totales en céréales s'élèvent à 2 073 000 t pour l'alimentation humaine et 3000 t pour l'alimentation animale. La quotité allouée à la transformation est de 661 000 t et les semences ont absorbé 24 000 t. Les pertes globales s'élèvent à 61 000 t soit une réduction de 55 930 t en valeur absolue et de 26,15 % en valeur relative.

En termes de disponibilité par personne, les céréales fournissent 136 kg d'aliments par personne par an, soit 1173 calories avec une quantité journalière moyenne de 30 g de protéines végétales et 10 g de lipides.

Les Racines et Tubercules

Dans ce groupe d'aliments figurent essentiellement le manioc, la pomme de terre, le macabo, le taro, la patate douce et l'igname. La disponibilité totale est de 4 022 000 t. Elle affiche une augmentation en valeur absolue de 104 160 t et de 2,58 % en valeur relative par rapport à 2005.

De cette disponibilité intérieure, 2 536 000 t ont été utilisées pour l'alimentation humaine, 449 000 t pour l'alimentation animale, 78 000 t pour les semences. Les pertes enregistrées sont de 914 000 t, ce qui dénote une réduction de 1,79 % par rapport à la référence 2005.

L'apport énergétique total par habitant pour ce groupe d'aliment est de 104 calories et 4 g de protéines par personne / jour. Ceci représente près du dixième de de l'apport des céréales pour la même année. .

TABLEAU 1 : PRINCIPAUX GROUPES DE PRODUITS ANALYSES (Année 2006)

Produits	Disponibilité intérieure					Consommation intérieure						Disponibilité par personne			
	Prod .	Impor ts	Variati on de stocks	Expor ts	Total D. I.	Alime nt. animale	Semenc es	Transfor mé	Pert es	Autr es fins	Alimen t humai ne	PAR ANNÉE ALIM.HU M.	CALORI ES	PAR JOUR PROTEIN ES	LIPID ES
	1000 T métriques											Kg	unités	gr.	
Total général													2492	74	72
Produits végétaux													2413	65	68
produits animaux													79	9	4
Céréales(excl.biè res)	226 1	559	12	1	283 1	3	24	661	61	9	2073	114	1173	30	10
Racines et tubercules	402 1	0	0	0	402 2	449	78	44	914	0	2536	140,5	104	4	0
Cultures sucrières	137 3	0	0	0	137 3	0	34	750	27	0	562	30,9	55	1	0
Edulcorants	3	52		1	54	0	0	0	0	0	54	3,1	31	0	0
Légumineuses sèches	259	0	0	0	259	0	13	0	34	0	212	14,1	110	7	0
Noix	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0
Oléagineux	664	1	0	0	664	0	27	338	14	241	106	5,8	348	16	28
Huiles végétales	215	79	0	0	293	0	0	10	6	0	277	16,1	236	0	27
Légumes	158 1	9	0	0	159 0	0	6	16	54	0	1513	83,2	50	3	0
Fruits(excl.Vin)	336 8	4	0	310	306 2	0	0	669	79	0	2315	127,8	248	3	1
Stimulants	260	71	0	212	120	0	3	2	6	21	89	0,9	5	0	0

TABLEAU 1 : PRINCIPAUX GROUPES DE PRODUITS ANALYSES (Année 2006)

Produits	Disponibilité intérieure					Consommation intérieure						Disponibilité par personne			
	Prod .	Impor ts	Variati on de stocks	Expor ts	Total D. I.	Alime nt. animale	Semenc es	Transfor mé	Pert es	Autr es fins	Alimen t humai ne	PAR ANNÉE ALIM.HU M.	CALORI ES	PAR JOUR PROTEIN ES	LIPID ES
	1000 T métriques											Kg		unités	gr.
Epices	8	10	0	0	18	0	0	0	0	0	18	1,0	10	0	0
Boissons alcooliques	656	8	0	6	658	0	0	0	8	16	633	36,3	41	1	0
Viandes	276	9	0	0	284	0	0	0	0	0	284	15,7	24	3	1
Abats	39	14	0	0	52	9	0	0	0	0	43	2,4	0	0	0
Graisses animales	1	10	0	0	11	0	0	0	0	0	11	0,6	7	0	1
Lait(excl.beurre)	0	37	0	0	37	0	0	0	0	0	37	2,0	3	0	0
Œufs	68	0	0	0	68	0	23	0	1	0	44	2,4	2	0	0
Poissons et fruits de mer	65	429	0	0	494	0	0	0	0	0	494	27,2	42	5	1
produits divers	0	8	0	0	8	0	0	0	0	0	8	0	1	0	0

Source :MINEPIA/INS/FAO/CICC/MINFOF/MINEPIA/MINADER/DESA

Les Cultures sucrières

La canne à sucre est la spéculature concernée dans ce groupe. Sa disponibilité intérieure est de 1 373 000 t. La consommation des aliments de ce groupe se compose comme suit : 562 000 t pour l'alimentation humaine, 750 000 t au niveau des diverses chaînes de transformation et 34.000 t pour les semences. Les pertes totales sont évaluées à 27 000 t.

La disponibilité par habitant est de calculée à 30,90 kg/personne/an, correspondant à un apport énergétique de 55 calories et 1 g de protéines par jour.

Les Légumineuses sèches

La disponibilité intérieure en légumineuses sèches (haricots secs et autres légumes) est de 259 000 t. pour une production totale enregistrée de 259 000 t. Cette disponibilité est en baisse de 58 330 t en valeur absolue et de 22,17% en valeur relative par rapport à 2005. De cette disponibilité, la quantité consacrée à l'alimentation humaine est de 212 000 t, 13 000 t pour les semences et les pertes ont été évaluées à 34 000 t.

La disponibilité moyenne par habitant est de 11,7 kg par an pour un apport énergétique de 110 cal/j. et 7 gr de protéine par jour. Il n'existe pas encore de transformation palpable pour ce groupe d'aliment.

Les noix

Les noix comprennent les kolas, les noisettes et autres. Les données ne sont pas disponibles pour ce groupe de produits.

Les oléagineux

Les Oléagineux regroupent les produits suivants : graines de soja, d'arachide, de coton, de sésame, de noix de coco et autres.

La disponibilité intérieure en oléagineux en 2006 est de 665 000 t pour une augmentation en valeur absolue de 222 170 t et en valeur relative 33,41% sur une production nationale de 664 000 t. En terme de consommation, elle se répartit

comme suit : 27 000 t pour les semences, 338 000 t pour les différentes transformations, 106 000 t pour l'alimentation humaine et 14 000 t comme pertes. La disponibilité par habitant est de 5,8 kg/an et correspond à 348 calories avec 16 g de protéines et 28 g de lipides par jour.

Les huiles végétales

Il s'agit essentiellement des huiles d'arachide, de coton, et de palme. La disponibilité intérieure est de 293 000 t soit une augmentation en valeur absolue de 37 620 t et en valeur relative de 12,83 % par rapport à 2005. La production nationale est de 215 000 t. Elle a connu une baisse de 26 830 t par rapport à l'année précédente.

Les utilisations en huiles végétales sont de 277 000 t pour l'alimentation humaine, 10 000 t pour la transformation et 6 000 t pour les pertes t. L'huile de palme (230 000 t) représente 83 % de la quantité totale. La disponibilité par personne de 16,1 kg/an d'huile végétale équivaut à 236 calories et 27g de lipides par jour.

Les légumes

Les légumes concernent les tomates, les oignons secs et les légumes feuilles divers. En 2006, la disponibilité intérieure est de 1 590 000 t avec une production nationale de 1 581 000 t, dont 1 513 000 t ont servi à l'alimentation humaine (65,15 %) , 54 000 t constituent les pertes (3,39 %), 16000 t pour les transformations et 6000 t pour les pertes. L'augmentation en terme de disponibilité interne est de 239 710 t en valeur absolue soit 15 % en valeur relative.

Sur le plan de la disponibilité par personne, nous avons 83,2 kg/an utilisés avec 50 calories et 3 g de protéines par personne et par jour.

Les fruits

Les produits considérés dans ce groupe sont les oranges et les mandarines, les citrons, les pamplemousses, les bananes, les plantains, les ananas, les safous

,les papayes, les dattes, les raisins et les pommes hors mis des cidres et les fruits divers .

La disponibilité intérieure est de 3 062 000 t.. La part de la banane fruit et du plantain représente 61,65 % de cette disponibilité dont respectivement 713 000 t et 2 125 000 t.. les oranges et mandarines sont évaluées à 1000 t, les autres agrumes 1000 t, les pommes excepté cidres 2000 t , les ananas 47 000 t et les autres fruits 173 000 t. Les données plus précises sur les autres fruits notamment les agrumes, les safous et les papayes pourraient légèrement modifier ces ratios.

En terme des utilisations, 2 315 000 t représentent l'alimentation humaine, 669 000 t la transformation et 79 000 t les pertes.

La disponibilité par personne et par an est de 127,8 kg, soit 248 calories, à 3 g de protéines et 1g de lipides /j.

Les stimulants

La production nationale de stimulants composés des Cafés, de Cacao et du thé est de 260 000 t.. Les importations se chiffrent à 71 000 t. et les exportations à 212 000 t. La disponibilité intérieure totale est de 120 000 t avec des postes d'utilisations de 89 000 t pour l'alimentation humaine, 6000 t de pertes., 3000 t pour la semence, 2000 t pour la transformation et autres utilisations 21 000 t La faible consommation interne de ce groupe de denrées mérite une attention particulière.

La disponibilité par personne et par an est de 0,9 kg, soit 5 calories.

Les épices

Les épices regroupent le poivre rouge et noir, les aromates, les épices non déterminées.

La disponibilité intérieure calculée en 2006 se chiffre à 18 000 t, soit une baisse de 5800 t en valeur absolue par rapport à 2005 et de 32,22% en valeur relative. Elle correspond à 8 000 t pour la production locale et 10 000 t pour les importations. La

disponibilité par personne et par an représente une moyenne de 1,0 kg pour une équivalence calorique de 10.

Les utilisations sont quasiment orientées vers l'alimentation humaine.

III.2- Les boissons alcooliques

Les boissons alcooliques sont constituées de vins, bières d'orge, boissons fermentées, boissons alcooliques artisanales⁴ et des alcools non comestibles. Sur une disponibilité totale en 2006 de 658 000 t de boissons alcooliques, 8 000 t ont été importées et 6 000 t exportées.

En matière d'utilisation intérieure, 633 000 t sont destinées à la consommation humaine, 16 000 t utilisées à d'autres fins et les pertes enregistrées se sont élevées à 8 000 t. La disponibilité annuelle par personne est de 36,3 kg et l'apport énergétique par personne équivaut à 41 cal/j et 1 g de protéines/jour

III.3- Les produits de l'élevage

Les viandes

Il s'agit surtout des viandes de bovins, d'ovins/caprins, de porcins, de poules/volailles et autres viandes.

La production nationale en 2006 est de 276 000 t et la disponibilité intérieure de 285 000 t avec une importation de 9 000 t.

Ces viandes (production locale et importation) ont été utilisées pour la nutrition humaine ; ce qui représente 15,7 kg/personne/an, soit 24 calories, 3 g de protéines et 1 g de lipides.

Les abats

La disponibilité intérieure en Abats (ailes de volaille, foies gras, jambons et saucisses etc.) qui est de 52 000 t pour l'année 2006 affiche une hausse relative de

⁴ bili-bili, arky, odontol...

17,5% par rapport à l'année 2005. L'alimentation humaine a utilisé 43 000 t et l'alimentation animale 9 000 t . La disponibilité personne/an est de 2,4 kg/.

Les graisses animales

Les graisses animales englobent le beurre, la crème, les huiles de poisson et le foie de poisson.

Le Cameroun a enregistré en 2006, une disponibilité intérieure de 11 000 t de graisses animales avec une production de 1 000 t et 10 000 t importés.

La disponibilité par personne /an est de 0,6 kg correspondant à un apport calorique de 7cal/jet 1 g de lipides.

Les œufs

En 2006, le Cameroun a produit 68 000 t d'œufs dont 23 000 t utilisés pour la reproduction, 44 000 t pour l'alimentation humaine et 1000 t pour les pertes. La disponibilité par personne est de 2,4 kg/an soit l'équivalent de 2 calories/personne/jour.

Le lait

La disponibilité intérieure en lait et produits laitiers qui est de 37 000 t en 2006 correspond à l'importation. Les données sur la production intérieure ne sont pas disponibles. L'alimentation humaine utilise 37 000 t soit 2 kg/personne/an soit 3 calories

III.4 - Les produits halieutiques et les autres produits

Les poissons et fruits de mer

Il s'agit des poissons d'eau douce, de marais, de pélagiques, de mer, des crustacés, des mollusques, des céphalopodes, des animaux aquatiques non déterminés, des viandes des mammifères aquatiques et des plantes aquatiques.

Le Cameroun a produit 65 000 t de ces denrées en 2006 soit une baisse de près du double par rapport à 2005. La disponibilité intérieure totale en poissons et fruits de mer se chiffre à 494 000 t soit une augmentation en valeur absolue de

239 550 t par rapport à 2005 et en valeur relative de 166,48 %. Les importations en 2006 s'élèvent à 429 000 t.

Malgré la disponibilité intérieure en hausse, le Cameroun a importé 7 fois la quantité de poissons et fruits de mer produits. C'est dire que le Cameroun est encore dépendant de l'extérieur pour ce type de produits

Le seul poste d'utilisation ici est l'alimentation humaine et chaque habitant a consommé en moyenne 27,2 kg/an de poissons et fruits de mer, soit 42 calories, 5 g de protéines animales et 1 g de lipides par jour.

III- 5- LES PRODUITS DIVERS

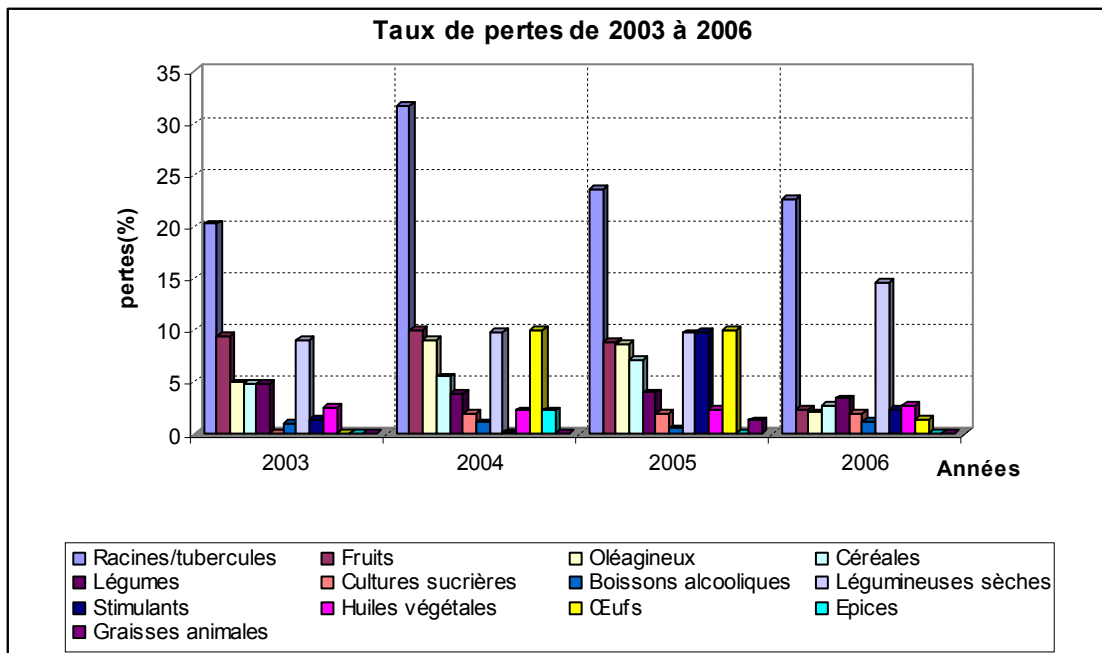
Il s'agit essentiellement des aliments pour enfants et autres. Le Cameroun est entièrement dépendant des importations. Les quantités importées se chiffrent à 8 000 t.. Toute cette quantité importée a servi à l'alimentation humaine.

III.6 - Les pertes

Les données présentées dans le graphique 1 ne prennent pas en compte les pertes intervenant avant et durant la récolte. Les pertes de parties comestibles ou non enregistrées au niveau des ménages, notamment en cuisine sont également exclues.

Le groupe des racines et tubercules affiche le niveau le plus élevé des pertes après récoltes (supérieure à 20 %) alors que pour les Légumes, les Huiles végétales, les épices et les Cultures sucrières ont des valeurs inférieures à 5%.(Annexe 4)

Graphique 1 : Taux de pertes de 2003 à 2006



Source : MINADER/DESA

Les pertes sur les racines et tubercules, les céréales ainsi que les légumineuses sèches et les cultures oléagineuses découlent surtout de l'insuffisance de la maîtrise des pertes après récoltes (transformation, transport, stockage/conservation).

S'agissant principalement des céréales, l'utilisation des structures adéquates de conservation au niveau paysan notamment dans la partie septentrionale et dans les grands bassins céréaliers de l'Ouest et du Nord-Ouest peut contribuer à une nette réduction des pertes.

La vulgarisation des techniques simples de transformation primaire des racines et tubercules constitue un centre d'intérêt qu'il importe d'approfondir. Au plan de la commercialisation, l'utilisation des magasins appropriés peut permettre de réduire les pertes. Les mêmes dispositions concernent les fruits et les légumes frais dont les productions sont en net essor.

IV- ANALYSE DES BILANS ALIMENTAIRES DE LA PERIODE 2003 A 2006

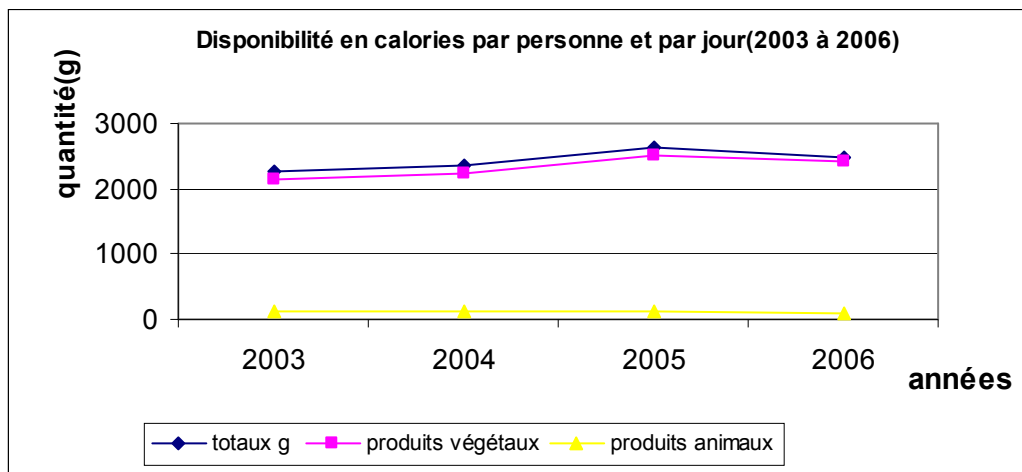
Il s'agit essentiellement de faire ressortir les différentes variations de la consommation alimentaire au Cameroun au cours du temps.

D'importantes variations sont observées dans l'évolution des différentes variables (production, consommation intérieure, taux de dépendance aux importations, taux d'autosuffisance, etc.). D'emblée, il faut relever la difficulté que le système statistique peut avoir à maîtriser les circuits de production locale, comme à les quantifier. Quand bien même l'information disponible permettrait d'avoir des estimations, celles-ci tendent parfois à ne fournir qu'une appréciation de la réalité. Les raisons pourraient relever, soit des réseaux parallèles dans le système productif, soit de la faiblesse du système statistique lui-même. Par ailleurs, en rapport avec les données disponibles, des disparités vont transparaître selon que l'on se réfère à une source ou à une autre.

Toutefois, le but de l'exercice reste de montrer l'évolution des disponibilités alimentaires totales du Cameroun et de révéler les changements intervenus dans la structure du régime alimentaire au cours du temps. Le regroupement fait pour les produits est purement statistique, à savoir des variables d'ordre de grandeur voisine, pour faciliter les comparaisons.

IV-1 GRANDS AGREGATS

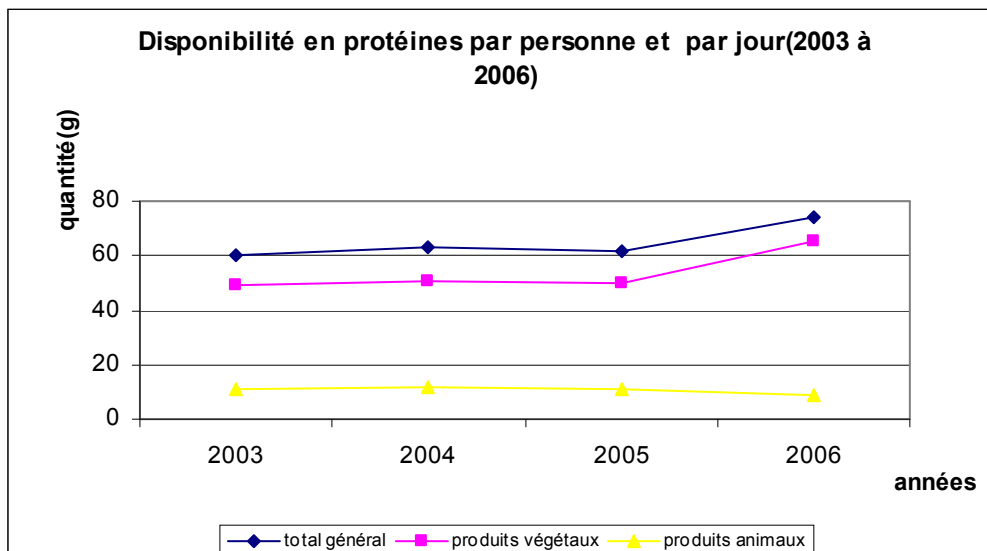
Graphique 2 : Disponibilité en calories par personne et par jour de 2003 à 2006



Source : MINADER/DESA

Globalement le graphique 2 montre que la consommation calorique du Cameroun sur la période 2003-2006 a enregistré une hausse jusqu'en 2005 et un fléchissement entre 2005 et 2006. De plus, la courbe des produits végétaux est assez proche de celle du total général, cela traduisant une forte contribution des produits végétaux dans l'alimentation Camerounaise. En fait, 95,14 % des calories consommées par les camerounais sont d'origine végétale, tandis que seuls 4,86 % sont d'origine animale. Une esquisse d'explication serait le coût onéreux d'acquisition des produits de l'élevage, pêches et de l'aquaculture.

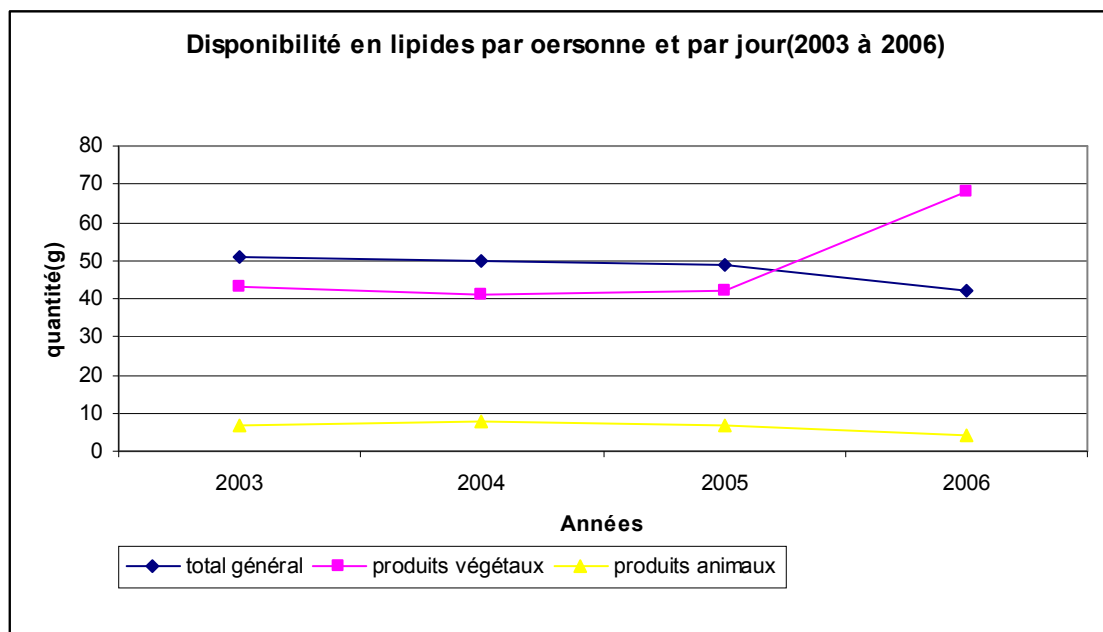
Graphique 3 : Disponibilité en protéines par personne et par jour de 2003 à 2006



Source : MINADER/DESA

Le graphique 3 montre que la consommation en protéines, de façon générale, connaît la même évolution que celle des calories. Ce qui laisse transparaître une forte association protéines/calories dans la consommation des camerounais. La consommation des protéines a connu une augmentation de 16,90% en 2006 par rapport à 2005. De façon générale, les camerounais ont consommé en moyenne par jour 65,3g de protéines au cours des années 2003 à 2006.

Graphique 4 : Disponibilité en lipides par personne et par jour de 2003 à 2006

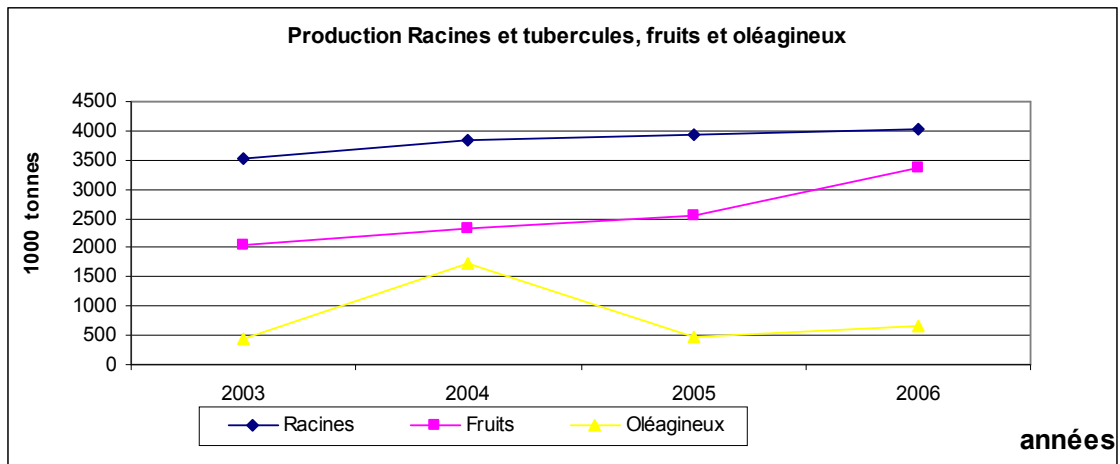


Source : MINADER/DESA

La contribution des produits végétaux dans la consommation des lipides du Cameroun présentée dans le graphique 4 est tout aussi élevée, avec une nette évolution entre 2005 et 2006. La consommation en lipides a connu une hausse de 31,94 % en valeur relative en 2006 par rapport à 2005. La consommation des lipides au Cameroun en 2006 est de 72 g, parmi lesquels 94,44 % sont d'origine végétale.

IV-2 PRODUCTION

Graphique 5: Production des racines et tubercules, des fruits et oléagineux de 2003 à 2006.



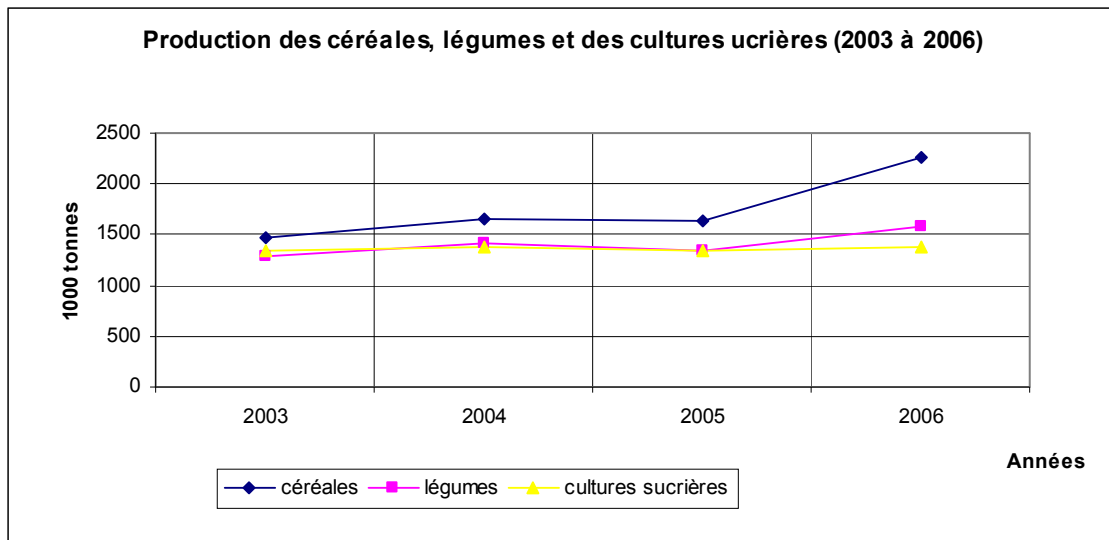
Source : MINADER/DESA

Ce groupe de produits qui comprend les racines et tubercules, les fruits et les oléagineux enregistre en 2006 des productions respectives chiffrées à 4 021 000 t, 3368 000 t et 664 000 t.. La production des racines et tubercules est relativement stable durant la période 2003 à 2006, avec une moyenne de 3 827 250 t. Les groupes de produits qui viennent en deuxième et troisième position dans l'échelle de production en valeur, sont les fruits et les oléagineux.

Toutefois, l'examen du graphique 5 laisse transparaître une croissance continue dans la production des fruits entre 2003 et 2006 ; tandis que la production des oléagineux évolue en dents de scie au cours de la même période avec pic de 1 744 000 t en 2004 par rapport aux autres années. Ce pic de production observé pour ce groupe de produits en 2004 s'explique par un engouement particulier en faveur de la production de graines de coton qui est passée de 95

000 tonnes en 2003 à 300 000 tonnes en 2004 ; puis de celle des palmistes qui est passée de 57 000 tonnes en 2003 à 1 214 000 t en 2004.

Graphique 6 : Production des céréales, légumes et des cultures sucrières de 2003 à 2006

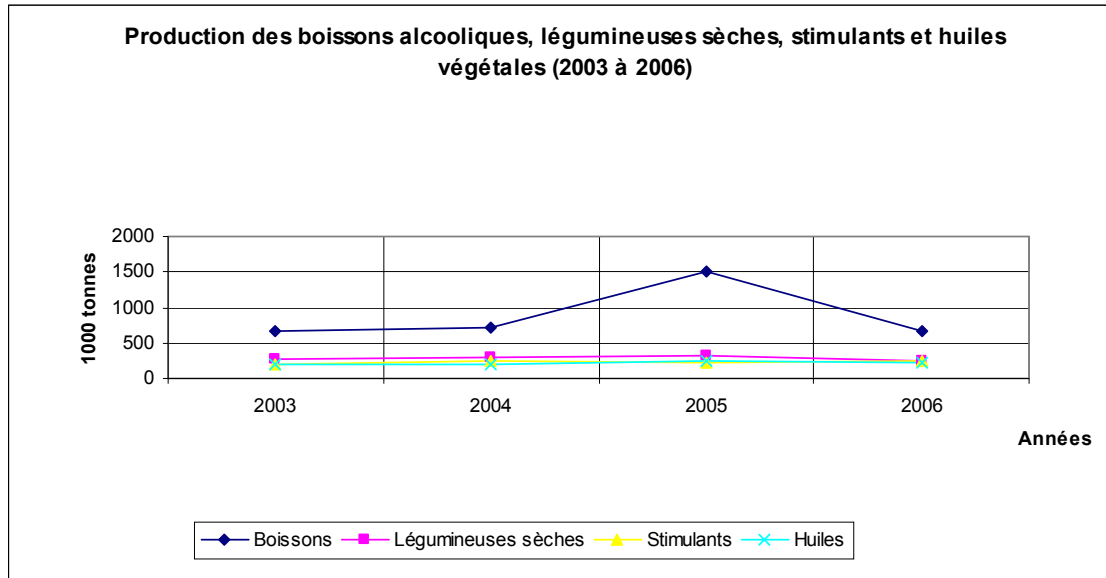


Source : MINADER/DESA

Ce groupe de produits constitué des céréales, des légumes et des cultures sucrières présente des productions en 2006 chiffrées respectivement à 2 261 000 t, 1 581 000 t et 1 373 000 t. Les céréales sont pour la plupart importées, à l'exception du riz paddy, du maïs et autres qui sont produits localement. Sur la période 2003 à 2006, on observe des fluctuations qui sont très légères. Le groupe des céréales connaît une production moyenne de 1 753 500 t sur les 4 années.

La production de légumes évolue en dents de scie entre 2003 et 2006. En effet, elle a connu de légères hausses respectives de 11,65 % entre 2003 et 2004 et de 14,54 entre 2005 et 2006 ; puis une légère baissé de 4,14 % entre 2004 et 2005. La production sucrière a été relativement stable de 2003 à 2006 avec une production moyenne de 1363,25 tonnes par an.

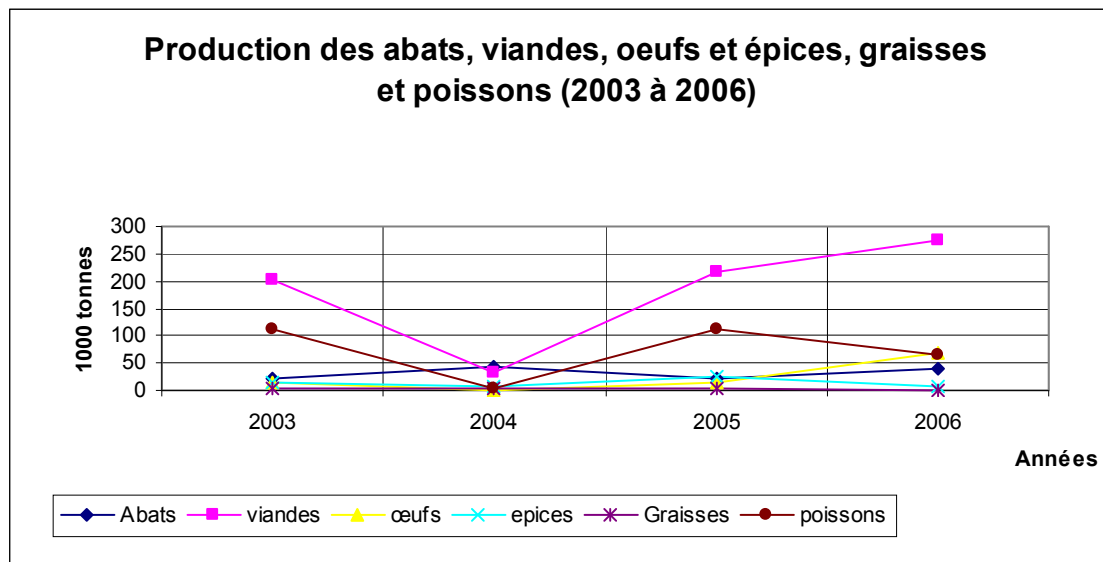
Graphique 7 : Production des boissons alcooliques, des légumineuses sèches, stimulants et huiles végétales de 2003 à 2006



Source : MINADER/DESA

Ici, on observe une relative stabilité pour toute la période de référence, pour les produits que sont les légumineuses sèches, les stimulants, les huiles végétales dont les productions en 2006 sont respectivement de 259 000 t, 260 000 t et 215 000 t . La production des boissons alcooliques qui se situe à 656 000 t en 2006 a connu une croissance de 2003 à 2005 et une chute importante de 56,7% en 2006 par rapport à 2005. Cette baisse pourrait se justifier par l'utilisation concurrente des céréales par les provenderies qui connaissent un essor avec la restriction des importations des viandes congelées au Cameroun.

Graphique 8 : Production des abats, viandes oeufs, épices, graisses animales et poissons et fruits de mer de 2003 à 2006



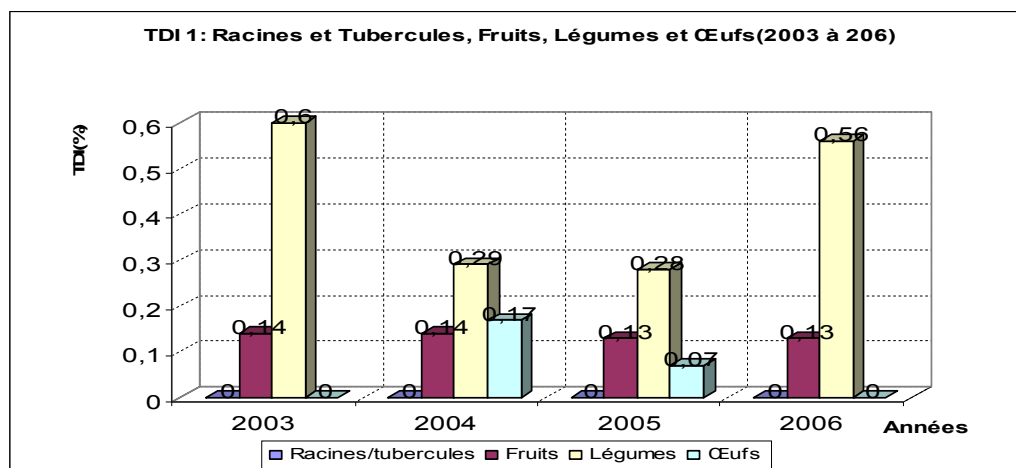
Source : MINADER/DESA

Tous ces groupes de produits présentent des fluctuations importantes dans leur évolution de production entre 2003 et 2006 avec une baisse très prononcée en 2004 à l'exception des abats. Ceci se justifierait par l'importation massive des produits congelés qui ont presque anéanti la production locale et à la non disponibilité des données auprès des administrations partenaires.

La production des œufs est passée de 13 000 t en 2005 à 68 000 t en 2006. Cette hausse est favorisée par la réduction de l'importation des produits et sous produits de l'élevage qui a galvanisé les fermiers à diversifier leurs productions en poulets chair et en œufs.

IV-3 TAUX DE DEPENDANCE AUX IMPORTATIONS

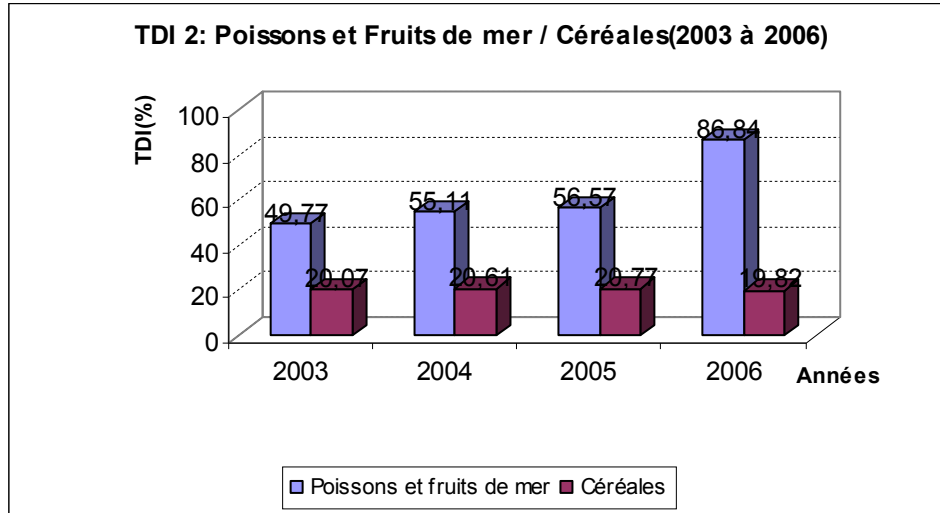
Graphique 9 : TDI des racines et tubercules, fruits, légumes et œufs de 2003 à 2006.



Source : MINADER/DESA

Le taux de dépendance de manière générale pour ces produits reste faible. Il est relativement constant pour les fruits et les légumes. Néanmoins on constate une hausse de 100 % pour les légumes entre 2005 et 2006 où il se situe à 0,56 %. On remarque également que les quantités produites en légumes sont presque similaires entre 2003 et 2006 puis entre 2003 et 2004. Le taux de dépendance le plus bas est observé avec les Œufs et les racines et tubercules. De manière générale le Cameroun n'est pas dépendant pour ces produits.

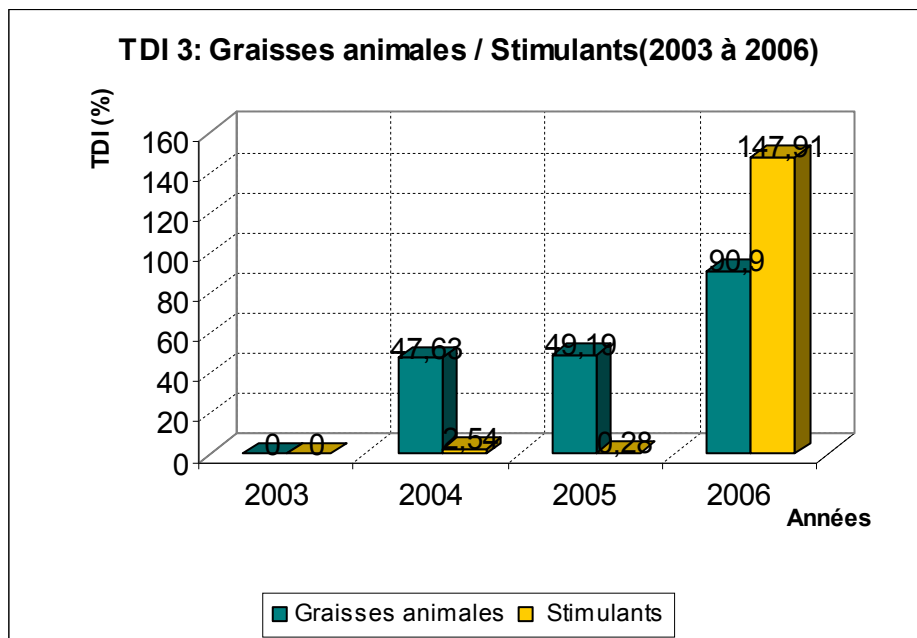
Graphique 10 : TDI des poissons, fruits de mer et céréales de 2003 à 2006



Source : MINEPIA et MINADER/DESA

Les TDI ont augmenté pour les poissons et fruits de mer passant de 56,57 % en 2005 à 86,84 % en 2006. Quant aux céréales, on note une légère baisse de TDI passant 20,8% à 19,8%. L'augmentation de TDI des poissons et fruits de mer pourrait résulter de la hausse des importations de ces groupes de produits qui passe de 144 000 t en 2005 à 429 000t en 2006. il faut aussi relever l'insuffisance des données disponibles auprès du MINEPIA.

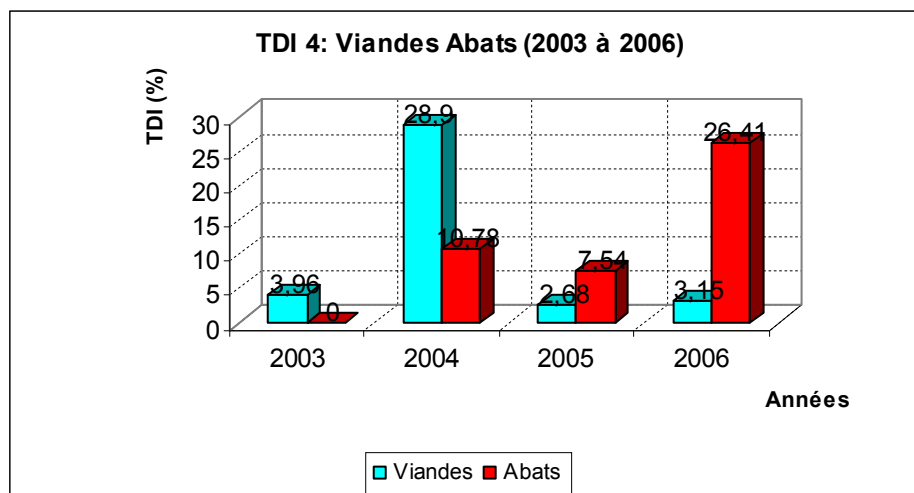
Graphique 11 : TDI des graisses animales et stimulants de 2003 à 2006



Source : MINEPIA et MINADER/DESA

Par rapport à 2005 le TDI des graisses animales a augmenté en valeur relative de 45 87 % en 2006.. Il en est de même pour les stimulants qui ont également connu une hausse de 99,97 % en valeur relative par rapport à 2005. Cette hausse de TDI pour les stimulants démontre la dépendance du Cameroun à l'importation pour ce produit.

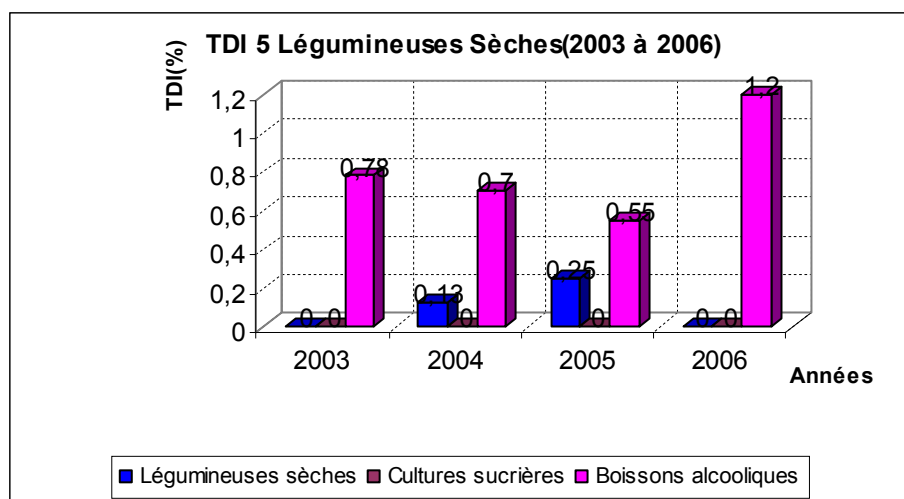
Graphique 12 : TDI des viandes et abats



Source : MINEPIA et MINADER/DESA

Le graphique 12 montre que le TDI fait ressortir deux pics de dépendance, celui de la viande en 2004 qui se situe à 28% et celui des abats en 2006 qui est de 26,43%. La chute des TDI des viandes de 2004 à 2005 pourrait s'expliquer par l'augmentation de la production locale. Quant à l'augmentation des TDI des abats, cela pourrait s'expliquer par le coût relativement bas de cette catégorie de produits et par l'augmentation de la production locale.

Graphique 13: TDI des légumineuses sèches, cultures sucrières et boissons alcooliques de 2003 à 2006

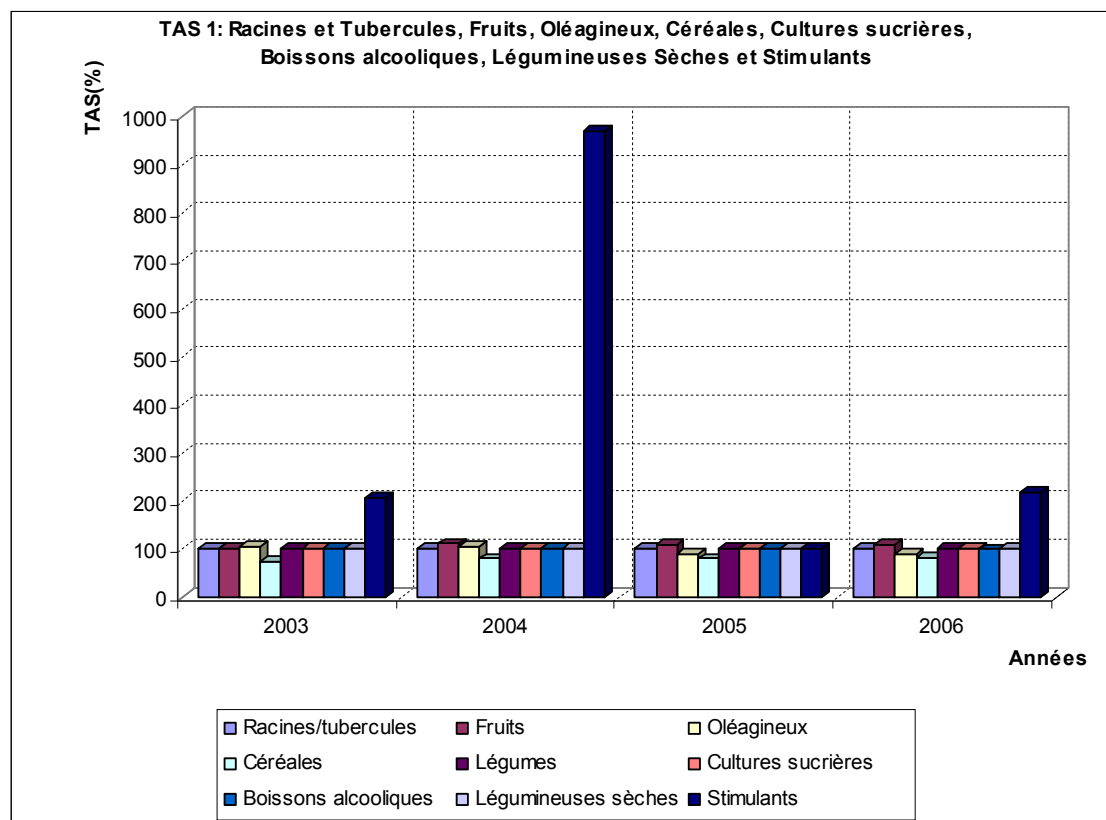


Source : MINADER/DESA

Les TDI pour ces produits restent généralement faibles entre 2003 et 2006. Néanmoins, le taux d'importation en légumineuses sèches le plus élevé (0,25 %) pour le Cameroun se situe en 2005. Le TDI des boissons alcooliques ont augmenté, passant de 0,55 % en 2005 à 1,21% en 2006. Malgré ces légères fluctuations, nous pouvons affirmer que le Cameroun n'est pas dépendant de l'extérieur pour tous ces groupes de produits.

V-4 TAUX D'AUTOSUFFISANCE (TAS)

Graphique 14 : TAS des racines et tubercules, fruits, oléagineux, céréales de 2003 à 2006.

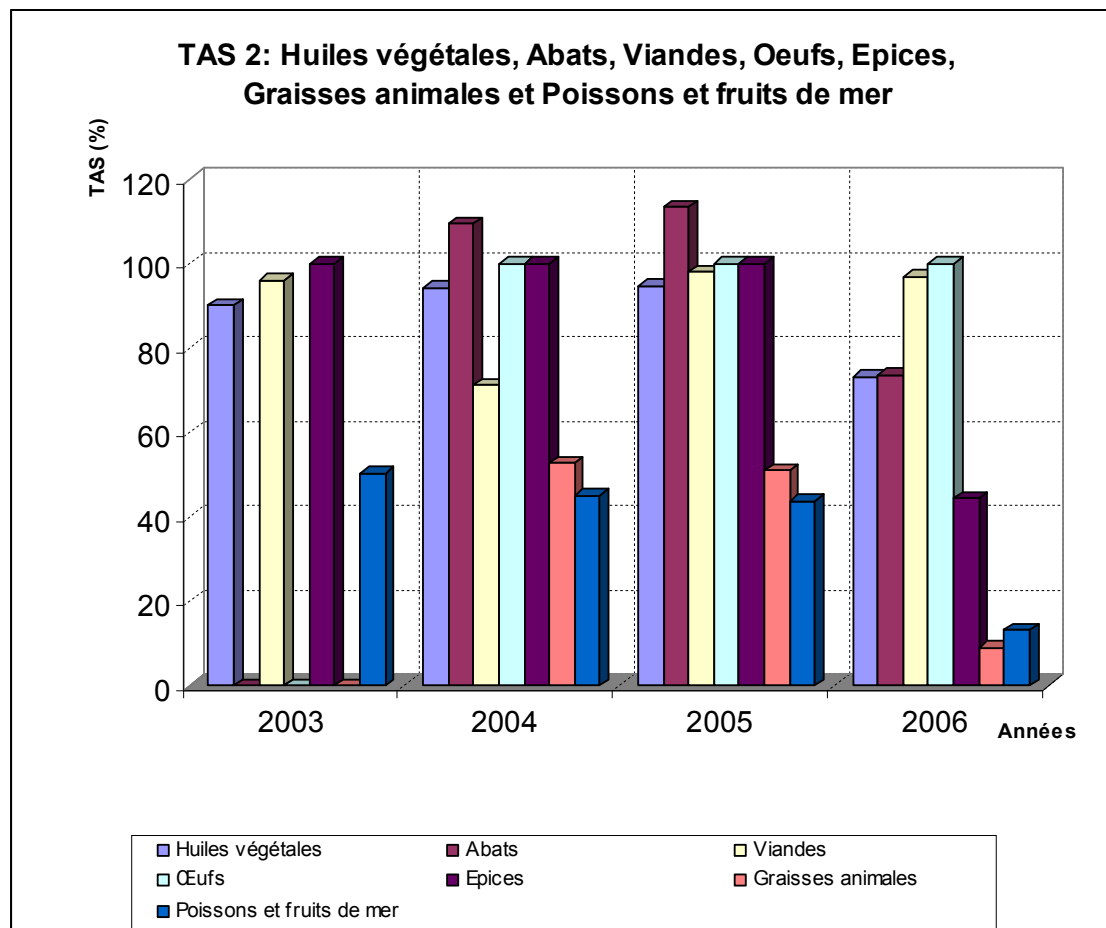


Source : INS/MINEPIA/MINADER/DESA

Comme nous l'avons dit précédemment, le Taux d'Autosuffisance représente la part de la production nationale dans la disponibilité intérieure pour chacun des produits concernés.

Les TAS sont relativement constants autour de 100 % pour les racines et tubercules, fruits, cultures sucrières, légumes, et légumineuses sèches entre 2005 et 2006. Ces taux sont relativement élevés pour les céréales (80,2%) et les oléagineux (90,6%). La fluctuation la plus remarquable est observée pour les stimulants qui affichent des grands TAS 205 % en 2003, marquant un grand pic en 2004 (969,1%). Ceci s'expliquerait par les prix qui ont grimpé pour les produits de rente, notamment le cacao aurait favorisé une exportation sans grande retenue.

Graphique 15 : TAS des huiles végétales, abats, viandes, oeufs, épices, graisses animales et poissons et fruits de mer.



Source : INS/MINEPIA/MINADER/DESA

L'analyse de l'évolution des TAS pour les groupes de produits suscités montrent que les viandes, les abats, les œufs et les épices présentent de faibles TAS par rapport aux autres. C'est-à-dire que la proportion consommée de ces produits est supérieure à la proportion exportée. Ces taux ont légèrement baissé en 2006 par rapport à 2005 pour les viandes (96,80%), les abats (73,58%), les épices (44%). Les huiles végétales ont connu une chute brutale en 2006. Ceci s'explique par la faible production au niveau national au cours de cette période.

ANNEXES

ANNEXE 1

BILANS ALIMENTAIRES

CAMEROUN

Année : 2006

pop.(000): 18 175

Produits	DISPONIBILITÉ INTERIEURE					CONSOMMATION INTERIEURE						DISPONIBILITÉ PAR PERSONNE			
	Prod.	Imports	Variation de stocks	Exports	Total D. I.	Aliment. animale	Semences	Transformé	Pertes	Autres fins	Aliment humaine	PAR ANNÉE	PAR JOUR		
	1000 T métriques											ALIM.HUM.	CALORIES	PROTEINES	LIPIDES
												Kg	unités	gr.	gr.
Total général													2492	74	72
Produits végétaux													2413	65	68
Produits animaux													79	9	4
Céréales (excl. bière)	2261	55	12	1	2831	3	24	661	61	9	2073	114	1173	30	10
Blé	0	2	0	0	2	0	0	0	0	0	2	0,1	0	0	1
Mais	1249	15	12	0	1276	2	14	95	37	0	1115	61,3	548	14	6
Riz (éq. Décortiqué)	43	40	0	0	452	0	1	27	0	0	424	23,4	245	5	0
Orge (excl. bière)	0	10	0	0	106	0	0	58	0	9	49	2,7	6	0	0
Seigle	0	6	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	0
Millet	52	0	0	0	52	0	3	0	2	0	47	2,6	22	0	0
Sorgho	917	0	0	0	917	0	6	481	21	0	409	22,5	342	10	3

Bilan Alimentaire du Cameroun année 2006

Céréales, nda	0	26	0	0	26	0	0	0	0	0	26	1,4	10	0	0
Racines et tubercules	4021	0	0	0	4022	449	78	44	914	0	2536	140,5	104	4	0
Manioc	2139	0	0	0	2139	214	0	17	309	0	1599	88,0	30	2	0
Pomme de terre	142	0	0	0	142	0	4	0	15	0	123	6,8	12	0	0
Patates douces	221	0	0	0	221	4	0	27	19	0	171	9,4	28	0	0
Ignames	367	0	0	0	367	0	73	0	59	0	235	12,9	33	1	0
Racines, nda	1152	0	0	0	1152	230	0	0	513	0	409	23,4	1	1	0
Cultures sucrières	1373	0	0	0	1373	0	34	750	27	0	562	30,9	55	1	0
Canne à Sucre	1373	0	0	0	1373	0	34	750	27	0	562	30,9	55	1	0
Betteraves à Sucre	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0
Édulcorants	3	52		1	54	0	0	0	0	0	54	3,1	31	0	0
Sucre non-centrifugé	-	-	-	-	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Sucre, eq. brut	0	49	0	1	48	0	0	0	0	0	48	2,8	28	0	0
Édulcorants, nda	0	3	0	0	3	0	0	0	0	0	2	0,1	2	0	0
Miel	3	0	0	0	3	0	0	0	0	0	3	0,2	1	0	0
Légumineuses sèches	259	0	0	0	259	0	13	0	34	0	212	14,1	110	7	0
Haricots secs	248	0	0	0	248	0	13	0	33	0	203	13,6	104	7	0
Pois secs	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0
Légumes sèches, autres	11	0	0	0	11	0	1	0	1	0	9	0,5	6	0	0
Noix	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0

Bilan Alimentaire du Cameroun année 2006

Oléagineux	664	1	0	0	664	0	27	338	14	24	1	106	5,8	348	16	28
Graines de soja	8	1	0	0	8	0	1	0	0	0	0	7	0,4	4	0	0
Arachides	290	0	0	0	290	0	13	147	13	0	0	39	2,1	309	13	25
Graines de tournesol	-	-	-	-	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Graines colza/moutarde	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0
Graines de coton	300	0	0	0	300	0	13	46	0	24	1	0	0,0	0	0	0
Noix de coco (incl. coprah)	5	0	0	0	5	0	0	145	0	0	0	0	0,0	0	0	0
Graines de sésame	4	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0	3	0,2	2	0	0
Palmistes	-	-	-	-	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Olives	-	-	-	-	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Oleagineux, nda	57	0	0	0	57	0	0	0	0	0	0	58	3,2	33	2	2

Huiles végétales	215	79	0	0	293	0	0	10	6	0	0	277	16,1	236	0	27
Huile de soja	0	7	0	0	7	0	0	0	0	0	0	6	0,3	9	0	1
Huile d'arachide	8	0	0	0	8	0	0	0	0	0	0	8	0,4	10	0	1
Huile de tournesol	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1	0,9	2	0	0
Huile de colza/moutarde	-	-	-	-	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Huile de coton	2	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	2	0,1	2	0	1
Huile de palmistes	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Bilan Alimentaire du Cameroun année 2006

Huile de palme	205	41	0	0	246	0	0	10	6	0	230	12,7	210	0	24
Huile de coprah	-	-	-	-	0	-	-	-	-	-	-	-	0	0	0
Huile de sésame	-	-	-	-	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Huile d'olive	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0
Huile de riz	-	-	-	-	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Huile de maïs	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0
Huiles, nda	0	30	0	0	30	0	0	0	0	0	30	1,6	3	0	0
Légumes	1581	9	0	0	1590	0	6	16	54	0	1513	83,2	50	3	0
Tomates	522	5	0	0	527	0	5	0	42	0	480	26,4	14	1	0
Oignons secs	95	2	0		97	0	0	0	7	0	90	4,9	5	0	0
Légumes, nda	964	1	0	0	965	0	1	16	5	0	943	51,9	31	2	0
Fruits	3368	4	0	310	3062	0	0	669	79	0	2315	127,8	248	3	1
Oranges et mandarines	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0,0	0	0	0
Citrons et limes	-	-	-	-	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Pamplemousses	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0
Agrumes, anda	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0,0	0	0	0
Bananes	970	0	0	257	713	0	0	0	8	0	706	38,8	58	1	0
Plantains	2175	0	0	50	2125	0	0	669	44	0	1413	77,8	175	2	0
Pommes (excl. cidre)	0	2	0	0	2	0	0	0	0	0	2	0,1	0	0	0
Ananas	50	0	0	3	47	0	0	0	5	0	42	2,4	2	0	0
Dattes	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0
Raisins (excl. vin)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0
Fruits, nda	173	1	0	1	173	0	0	0	23	0	150	8,6	12	0	1
Stimulants	245	1	0	192	54	0	3	0	6	21	24	0,9	5	0	0
Café	77	0	0	44	33	0	0	0	2	21	10	0,6	1	0	0

Bilan Alimentaire du Cameroun année 2006

Fève de cacao	164	0	0	148	16	0	3	0	4	0	9	0,1	3	0	0
Thé	4	0	0	0	4	0	0	0	0	0	4	0,3	1	0	0
Epices	8	10	0	0	18	0	0	0	0	0	18	1,0	10	0	0
Poivre	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0
Poivre rouge	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0
Girofles	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0
Épices, nda	8	10	0	0	18	0	0	0	0	0	18	1,0	10	0	0
Boissons alcooliques	656	8	0	6	658	0	0	0	8	16	633	36,3	41	1	0
Vin	0	6	0	2	5	0	0	0	0	0	5	0,3	0	0	0
Bière d'orge	130	0	0	3	127	0	0	0	0	0	127	7,3	9	0	0
Boissons fermentées	526	0	0	0	526	0	0	0	8	16	501	28,7	32	0	0
Boissons alcooliques	0	2	0	1	1	0	0	0	0	0	1	0,1	0	0	0
Alcool, non comestible	-	-	-	-	0	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-
Viandes	276	9	0	0	284	0	0	0	0	0	284	15,7	24	3	1
Viande de bovins	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Viande d'ovins/caprins	152	0	0	0	152	0	0	0	0	0	152	8,4	0	0	0
Viande de porc	54	2	0	0	56	0	0	0	0	0	56	3,1	8	0	1
Viande de poule/volailles	69	7	0	0	76	0	0	0	0	0	76	4,2	9	2	1
Autre viande	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	7	1	0
Abats	39	14	0	0	52	9	0	0	0	0	43	2,4	0	0	0

Bilan Alimentaire du Cameroun année 2006

Graisses animales	1	10	0	0	11	0	0	0	0	0	11	0,6	7	0	1
Beurre et beurre fondu	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0,0	0	0	0
Crème	-	-	-	-	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Graisses animales, crus	1	9	0	0	10	0	0	0	0	0	10	0,6	7	0	1
Huile poisson	-	-	-	-	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Huile foie poisson	-	-	-	-	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Laits (excl. Beurre)	0	37	0	0	37	0	0	0	0	0	37	2,0	3	0	0
Œufs	68	0	0	0	68	0	23	0	1	0	44	2,4	2	0	0
Poissons et fruits de mer	65	429	0	0	494	0	0	0	0	0	494	27,2	42	5	1
Poissons, eau douce	53	0	0	0	53	0	0	0	0	0	53	2,9	7	1	0
Poissons, demersal	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Poissons, pélagiques	0	47	0	0	47	0	0	0	0	0	47	2,6	0	0	0
Poissons de mer, nda	0	382	0	0	382	0	0	0	0	0	382	21,0	34	4	1
Crustacés	12	0	0	0	12	0	0	0	0	0	12	0,7	1	0	0
Mollusques, nda	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0
Céphalopodes	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0
Produits aquatiques	-	-	-	-	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Viande	-	-	-	-	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Bilan Alimentaire du Cameroun année 2006

Mamm.Aquat.															
Animaux aquat.,nda	-	-	-	-	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plantes aquatiques	-	-	-	-	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produits divers	0	8	0	0	8	0	0	0	0	0	8	0	1	0	0
Aliments pour enfants	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	1	0	0
Produits divers, nda	0	8	0	0	7	0	0	0	0	0	7	0	0	0	0

Source : MINADER/DESA

ANNEXE 2: Taux d'autosuffisance (TAS) des grands agrégats des groupes de produits analysés

Années	TAS de groupe de produits (%)								
	Racines/Tubercules	Fruits	Oléagineux	Céréales	Légumes	Cultures sucrières	Boissons alcooliques	Légumineuses sèches	Stimulants
2003	100,1	100,91	106	74,21	100	100	100,3	101	205
2004	100,15	110,63	106	79,62	100	100	100,3	101	969,1
2005	100,1	110,21	90,6	79,45	100	100	99,92	101	99,71
2006	100	109,9	90,6	80,2	99	100	99,1	100	218,5

Années	TAS de groupe de produits (%)									
	Huiles végétales	Abats	Viandes	Œufs	Épices	Graisses animales	Poissons et fruits de mer	Lait	Édulcorants	
2003	90,15	-	96,1	-	100	-	50,26	-	-	
2004	94,35	109,35	71,1	99,86	100	52,67	45,05	57,5	70	
2005	94,7	113,3	97,9	100	100	51,1	43,68	-	-	
2006	73,12	73,58	96,8	100	44	9,1	13,15	-	-	

Source : MINADER/DESA

ANNEXE 3 : Taux de Dépendance aux Importations (TDI) des grands agrégats des groupes des produits analysés

TDI1

	2003	2004	2005	2006
Racines/tubercules	0	0	0	0
Fruits	0,14	0,14	0,13	0,13
Légumes	0,6	0,29	0,28	0,56
Œufs	-	0,17	0,07	0

TDI 2:

	2003	2004	2005	2006
Poissons et fruits de mer	49,77	55,11	56,6	86,8
Céréales	20,07	20,61	20,8	19,8

TDI 3:

	2003	2004	2005	2006
Graisses animales	-	47,63	49,2	90,9
Stimulants	-	2,54	0,28	148

TDI4

	2003	2004	2005	2006
Viandes	3,96	28,9	2,68	3,15
Abats	-	10,78	7,54	26,4

TDI5

	2003	2004	2005	2006
Légumineuses sèches	0	0,13	0,25	0
Cultures sucrières	0	0	0	0
Boissons alcooliques	0,78	0,7	0,55	1,2

Source : MINADER/DESA