

RÉPUBLIQUE DU CAMEROUN  
Paix - Travail - Patrie

.....  
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE  
ET DU DÉVELOPPEMENT RURAL



REPUBLIC OF CAMEROON  
Peace - Work - Fatherland

.....  
MINISTRY OF AGRICULTURE  
AND RURAL DEVELOPMENT

# BILANS ALIMENTAIRES DE 2011 A 2015 DU CAMEROUN



*Analyser l'information statistique pour renforcer la production et la distribution des produits alimentaires et agricoles au Cameroun.*

**Octobre 2018**

# BILANS ALIMENTAIRES DE 2011 A 2015 DU CAMEROUN

*Analyser l'information statistique pour renforcer la production et la distribution des produits alimentaires et agricoles au Cameroun.*

**Octobre 2018**

---

---

## AVANT PROPOS

---

Le bilan alimentaire donne une idée d'ensemble de la composition des approvisionnements alimentaires d'un pays durant une période spécifique. Il indique pour chaque produit primaire et pour un certain nombre de produits transformés potentiellement utilisables pour la consommation humaine, les sources d'approvisionnements et leur utilisation.

La FAO a toujours attaché une haute importance au développement des bilans alimentaires en raison de leur utilité pour l'analyse de la situation alimentaire à l'échelle mondiale. Lors de sa Vème session à Washington en 1948, la Conférence de la FAO a recommandé que les gouvernements encouragent le développement de leurs propres bilans alimentaires et que la FAO les assiste dans cette tâche.

Le Sommet Mondial de l'Alimentation (1996) a défini quatre dimensions de la sécurité alimentaire, à savoir : la disponibilité d'aliments de bonne qualité sanitaire et nutritionnelle ; l'accessibilité de ces aliments pour une population, y compris pour les plus vulnérables ; la stabilité des approvisionnements dans l'espace et dans le temps ; l'utilisation optimale des aliments par individu. Le bilan alimentaire permet de renseigner les gouvernements sur la première dimension. De manière spécifique, la disponibilité alimentaire correspond à la quantité totale des denrées alimentaires produites dans un pays, majorée de la quantité totale importée et ajustée en fonction des variations éventuelles des stocks depuis le début de la période de référence.

C'est dans ce contexte que le Cameroun, conformément au décret N° 2005/118 du 15 avril 2005, portant organisation du Ministère de l'Agriculture et du Développement Rural (MINADER), a confié l'élaboration des bilans alimentaires à la Direction des Enquêtes et des Statistiques Agricoles (DESA).

Au Cameroun, le bilan alimentaire, élaboré sur une base annuelle, fournit aux décideurs une large gamme d'informations qui permettent d'orienter la politique alimentaire du pays. Les données du bilan alimentaire indiquent de façon détaillée la situation alimentaire du pays, et servent de statistiques de base pour l'élaboration des projections sur les excédents et les éventuelles pénuries alimentaires; l'objectif in fine étant de quantifier les objectifs de la production agricole et de fixer les quotas sur les approvisionnements.

Au demeurant, l'élaboration des bilans alimentaires du Cameroun a commencé en 2005 et a porté sur les années 2003, 2004 et 2005. La production de ce premier travail avait alors été effectuée avec l'appui de la FAO. Cet exercice s'est poursuivi jusqu'à la publication du bilan alimentaire 2010 du Cameroun.

La série 2011 à 2015 des bilans alimentaires du Cameroun a été élaborée à partir des données collectées auprès des agro-industries qui produisent elles-mêmes leurs matières premières, et des administrations sectorielles productrices des données relatives aux différentes denrées qui figurent dans le bilan alimentaire.

Afin de permettre la contribution effective de toutes les parties prenantes impliquées dans l'élaboration des bilans alimentaires du Cameroun, le Ministre de l'Agriculture et du Développement Rural a, par Décision N° 01059/D/MINADER/SG/DESA du 25 Juillet 2017, créé un Comité de suivi de l'élaboration des bilans alimentaires du Cameroun. Ledit Comité est placé sous l'autorité du Ministre de l'Agriculture et du Développement Rural, et est doté, pour l'accomplissement de ses missions, d'un Secrétariat Technique où sont représentés toutes les administrations et institutions publiques impliquées dans la production des données relatives aux différentes denrées qui figurent dans le bilan alimentaire, à savoir : le Ministère de l'Elevage, des Pêches et des Industries Animales, le Ministère du Commerce, le Ministère de la Santé Publique à travers la Sous-direction de l'Alimentation et de la Nutrition, le Ministère des Forêts et de la Faune, le Ministère de l'Economie, de la Planification et de l'Aménagement du Territoire, le Ministère de la Recherche Scientifique et de l'Innovation à travers le Centre de Recherche en Alimentation et Nutrition, le Comité de Gestion de l'Assistance FAO/PAM, l'Institut National de la Statistique.

Toutes les activités menées ont été financées par le budget d'investissement public (BIP) du MINADER au titre de l'exercice 2017.

---

---

# SOMMAIRE

---

<b>AVANT PROPOS .....</b>	<b>1</b>
<b>SOMMAIRE.....</b>	<b>3</b>
<b>ABBREVIATIONS ET SIGLES.....</b>	<b>4</b>
<b>LISTE DES GRAPHIQUES .....</b>	<b>5</b>
<b>LISTE DES TABLEAUX .....</b>	<b>8</b>
<b>RESUME.....</b>	<b>9</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>11</b>
<b>INTRODUCTION.....</b>	<b>13</b>
<b>DEFINITION DES CONCEPTS .....</b>	<b>15</b>
1.1. LES DISPONIBILITES .....	15
1.2. LES UTILISATIONS .....	15
1.3. LES UNITES .....	16
1.4. LE TAUX DE DEPENDANCE AUX IMPORTATIONS ET LE TAUX D'AUTOSUFFISANCE .....	16
<b>APPROCHE METHODOLOGIQUE .....</b>	<b>18</b>
2.1 MISE EN PLACE DU COMITE DE SUIVI DE L'ELABORATION DES BILANS ALIMENTAIRES DU CAMEROUN ...	18
2.2 PREPARATION DES OUTILS .....	18
2.3 RENFORCEMENT DES CAPACITES DES ACTEURS .....	19
2.4 COLLECTE DES DONNEES .....	19
2.5 DUREE DE LA COLLECTE .....	21
2.6 TRAITEMENT DES DONNEES .....	21
2.7 ANALYSE DES DONNEES ET PUBLICATION DES RESULTATS.....	22
2.8 CONTRAINTES ET LIMITES .....	22
<b>BILANS ALIMENTAIRES DU CAMEROUN DE 2011 A 2015.....</b>	<b>24</b>
III.1. LE BILAN ALIMENTAIRE DU CAMEROUN EN 2011.....	24
III.2. LE BILAN ALIMENTAIRE DU CAMEROUN EN 2012.....	35
III.3. LE BILAN ALIMENTAIRE DU CAMEROUN EN 2013.....	45
III.4. LE BILAN ALIMENTAIRE DU CAMEROUN EN 2014.....	55
III.5. LE BILAN ALIMENTAIRE DU CAMEROUN EN 2015.....	65
<b>APERCU RETROSPECTIF DES BILANS ALIMENTAIRES 2010-2015 DU CAMEROUN.....</b>	<b>76</b>
4.1. ANALYSE DE LA DISPONIBILITE INTERIEURE .....	76
4.2. ANALYSE DE LA DEPENDANCE AUX IMPORTATIONS .....	84
4.3. ANALYSE DE L'AUTOSUFFISANCE .....	86
<b>CONCLUSION.....</b>	<b>90</b>
<b>ANNEXES.....</b>	<b>92</b>
ANNEXE 1 : DISPONIBILITES CALORIQUES TOTALES POUR LA PERIODE 2010 - 2015 .....	92
ANNEXE 2 : DISPONIBILITES TOTALES PAR PERSONNES DE PROTEINES POUR LA PERIODE 2010 - 2015 .....	92
ANNEXE 3 : DISPONIBILITES TOTALES PAR PERSONNES DE LIPIDES POUR LA PERIODE 2010 - 2015 .....	92
ANNEXE 4 :TDI (%) DES RACINES ET TUBERCULES, OLEAGINEUX, FRUITS ET DERIVES DE 2010 - 2015 .....	92
ANNEXE 5 : DISPONIBILITES POUR L'ALIMENTATION HUMAINE (EN KG/PERSONNE/AN) DE 2010 - 2015 .....	93
ANNEXE 6 : CONTRIBUTION DES GROUPES DE PRODUITS DANS LES APPORTS EN ENERGIE (KCAL/PERS/JOUR) DE 2010 - 2015.....	93
ANNEXE 7 : EVOLUTION DES APPORTS EN ENERGIE DE CERTAINS PAYS (EN KCAL/PERSONNE/JOUR) DE 2010 - 2015.....	94
ANNEXE 8 : PART DES MICRONUTRIMENTS DANS LES APPORTS CALORIFIQUES ENTRE 2010 ET 2015. ....	94
ANNEXE 9 : DONNEES DU BILAN ALIMENTAIRE DU CAMEROUN EN 2011 .....	95
ANNEXE 10 : DONNEES DU BILAN ALIMENTAIRE DU CAMEROUN EN 2012 .....	98
ANNEXE 11 : DONNEES DU BILAN ALIMENTAIRE DU CAMEROUN EN 2013 .....	101
ANNEXE 12 : DONNEES DU BILAN ALIMENTAIRE DU CAMEROUN EN 2014 .....	104
ANNEXE 13 : DONNEES DU BILAN ALIMENTAIRE DU CAMEROUN EN 2015 .....	107
<b>REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES .....</b>	<b>110</b>
<b>EQUIPE DE REALISATION .....</b>	<b>112</b>

---

---

## ABBREVIATIONS ET SIGLES

---

<b>BA</b>	Bilan Alimentaire
<b>BIP</b>	Budget d'Investissement Public
<b>BUCREP</b>	Bureau Central de Recensement et d'Etude de la Population
<b>CAPEF</b>	Chambre d'Agriculture, des Pêches, de l'Elevage et des Forêts
<b>CDU</b>	Comptes des Disponibilités/Utilisations
<b>CEMAC</b>	Communauté Economique et Monétaire de l'Afrique Centrale
<b>CIAR</b>	Cellule des Informations et de l'Alerte Rapide
<b>CIBAU</b>	Conseil International des Besoins Alimentaires d'Urgence
<b>CNC</b>	Comité National CountrySTAT
<b>CRAN</b>	Centre de Recherche en Alimentation et Nutrition
<b>CSSRA</b>	Cellule des Synthèses Statistiques et des Revenus Agricoles
<b>DDA</b>	Direction du Développement de l'Agriculture
<b>DESA</b>	Direction des Enquêtes et des Statistiques Agricoles
<b>EA</b>	Enquête Annuelle
<b>ECAM</b>	Enquête Camerounaise auprès des Ménages
<b>EFA</b>	Exploitation Familiale Agricole
<b>FAO</b>	Food and Agriculture Organisation
<b>INS</b>	Institut National de la Statistique
<b>MINADER</b>	Ministère de l'Agriculture et du Développement Rural
<b>MINCOMMERCE</b>	Ministère du Commerce
<b>MINEPDED</b>	Ministère de l'Environnement, de la Protection de la Nature et du Développement Durable
<b>MINEPAT</b>	Ministère de l'Economie, de la Planification et de l'Aménagement du Territoire
<b>MINEPIA</b>	Ministère de l'Elevage des Pêches et Industries Animales
<b>MINFI</b>	Ministère des Finances
<b>MINFOF</b>	Ministère des Forêts et de la Faune
<b>MINT</b>	Ministère des Transports
<b>MINRESI</b>	Ministère de la Recherche Scientifique et de l'Innovation
<b>MINSANTE</b>	Ministère de la Santé publique
<b>nda</b>	non déclaré ailleurs
<b>PAM</b>	Programme Alimentaire Mondial
<b>PNVRS</b>	Programme National de Veille et de Vulgarisation de la Sécurité Alimentaire
<b>RGAE</b>	Recensement Général de l'Agriculture et de l'Elevage
<b>RGPH</b>	Recensement Général de la Population et de l'Habitat
<b>SDEES</b>	Sous-Direction des Enquêtes et Etudes Statistiques
<b>SDSR</b>	Stratégie de Développement du Secteur Rural
<b>SUA</b>	Supply Utilisation Account
<b>UE</b>	Union Européenne

---

---

## LISTE DES GRAPHIQUES

---

<b>GRAPHIQUE 3.1.1</b> : PROPORTION DES PRINCIPALES CEREALES DANS LES DISPONIBILITES ET LES CONSOMMATIONS INTERIEURES EN 2011 (EN %).	25
<b>GRAPHIQUE 3.1.2</b> : PROPORTION DES RACINES ET TUBERCULES DANS LES DISPONIBILITES ET LES CONSOMMATIONS INTERIEURES EN 2011(EN %)	25
<b>GRAPHIQUE 3.1.3</b> : PROPORTION DES CULTURES SUCRIERES DANS LES DISPONIBILITES ET LES CONSOMMATIONS INTERIEURES EN 2011(EN %)	26
<b>GRAPHIQUE 3.1.4</b> : PROPORTION DES PRINCIPALES LEGUMINEUSES SECHES ET FRUITS A COQUE DANS LES DISPONIBILITES ET LES CONSOMMATIONS INTERIEURES DE CE GROUPE EN 2011(EN %).	27
<b>GRAPHIQUE 3.1.5</b> : PROPORTION DES OLEAGINEUX DANS LES DISPONIBILITES ET LES CONSOMMATIONS INTERIEURES EN 2011 (EN %)	27
<b>GRAPHIQUE 3.1.6</b> : PROPORTION DES HUILES DANS LES DISPONIBILITES ET LES CONSOMMATIONS INTERIEURES EN 2011(EN %)	28
<b>GRAPHIQUE 3.1.7</b> : PROPORTION DES LEGUMES DANS LES DISPONIBILITES ET LES CONSOMMATIONS INTERIEURES EN 2011(EN %)	29
<b>GRAPHIQUE 3.1.8</b> : PROPORTION DES PRINCIPAUX FRUITS ET DERIVES DANS LES DISPONIBILITES ET LES CONSOMMATIONS INTERIEURES EN 2011(EN %)	29
<b>GRAPHIQUE 3.1.9</b> : PROPORTIONS DES DISPONIBILITES ET DES CONSOMMATIONS INTERIEURES DES PRINCIPAUX STIMULANTS EN 2011(EN %)	30
<b>GRAPHIQUE 3.1.10</b> : PROPORTION DES PRINCIPAUX STIMULANTS DANS LES DISPONIBILITES ET LES CONSOMMATIONS INTERIEURES DE CE GROUPE EN 2011(EN %)	31
<b>GRAPHIQUE 3.1.11</b> : PROPORTION DES PRINCIPALES BOISSONS ALCOOLIQUES DANS LES DISPONIBILITES ET LES CONSOMMATIONS INTERIEURES DE CE GROUPE EN 2011(EN %) .	31
<b>GRAPHIQUE 3.1.12</b> : PROPORTION DES VIANDES DANS LES DISPONIBILITES ET LES CONSOMMATIONS INTERIEURES EN 2011(EN %)	32
<b>GRAPHIQUE 3.1.13</b> : PROPORTION DES PRINCIPAUX PRODUITS LAITIERS DANS LES DISPONIBILITES ET LES CONSOMMATIONS INTERIEURES EN 2011 (EN %)	33
<b>GRAPHIQUE 3.1.14</b> : PROPORTION DES PRINCIPAUX POISSONS ET FRUITS DE MER DANS LES DISPONIBILITES ET LES CONSOMMATIONS INTERIEURES DE CE GROUPE EN 2011 (EN %)	33
<b>GRAPHIQUE 3.1.15</b> : PROPORTION DES PRINCIPAUX PRODUITS DANS LES DISPONIBILITES ET LES CONSOMMATIONS INTERIEURES EN 2011 (EN %)	34
<b>GRAPHIQUE 3.2.1</b> : PROPORTION DES PRINCIPALES CEREALES DANS LES DISPONIBILITES ET LES CONSOMMATIONS INTERIEURES DE CE GROUPE EN 2012 (EN %)	35
<b>GRAPHIQUE 3.2.2</b> : PROPORTION DES RACINES ET TUBERCULES DANS LES DISPONIBILITES ET LES CONSOMMATIONS INTERIEURES EN 2012 (EN %).	36
<b>GRAPHIQUE 3.2.3</b> : PROPORTION DES PRINCIPAUX SUCRES ET EDULCORANTS DANS LES DISPONIBILITES ET LES CONSOMMATIONS INTERIEURES DE CE GROUPE EN 2012 (EN %) .	37
<b>GRAPHIQUE 3.2.4</b> : PROPORTION DES PRINCIPALES LEGUMINEUSES SECHES ET FRUITS A COQUE DANS LES DISPONIBILITES ET LES CONSOMMATIONS INTERIEURES DE CE GROUPE EN 2012 (EN %).	37
<b>GRAPHIQUE 3.2.5</b> : PROPORTION DES PRINCIPAUX OLEAGINEUX ET NOIX DANS LES DISPONIBILITES ET LES CONSOMMATIONS INTERIEURES EN 2012 (EN %)	38
<b>GRAPHIQUE 3.2.6</b> : PROPORTION DES PRINCIPALES HUILES VEGETALES DANS LES DISPONIBILITES ET LES CONSOMMATIONS INTERIEURES EN 2012(EN %)	39
<b>GRAPHIQUE 3.2.7</b> : DISPONIBILITE ET CONSOMMATION INTERIEURES DES LEGUMES ET PRODUITS DERIVES EN 2012 (EN %).	39
<b>GRAPHIQUE 3.2.8</b> : PROPORTION DES PRINCIPAUX FRUITS ET DERIVES DANS LES DISPONIBILITES ET LES CONSOMMATIONS INTERIEURES EN 2012(EN %)	40
<b>GRAPHIQUE 3.2.9</b> : PROPORTION DES PRINCIPAUX STIMULANTS DANS LES DISPONIBILITES ET LES CONSOMMATIONS INTERIEURES EN 2012(EN %).	41

<b>GRAPHIQUE 3.2.10:</b> PROPORTION DES PRINCIPALES EPICES DANS LES DISPONIBILITES ET LES CONSOMMATIONS INTERIEURES EN 2012 (EN %).	41
<b>GRAPHIQUE 3.2.11:</b> PROPORTION DES PRINCIPALES BOISSONS ALCOOLIQUES DANS LES DISPONIBILITES ET LES CONSOMMATIONS INTERIEURES EN 2012 (EN %).	42
<b>GRAPHIQUE 3.2.12:</b> PROPORTION DES PRINCIPALES VIANDES DANS LES DISPONIBILITES ET LES CONSOMMATIONS INTERIEURES EN 2012 (EN %).	42
<b>GRAPHIQUE 3.2.13:</b> PROPORTION DES PRINCIPAUX LAITS DANS LES DISPONIBILITES ET LES CONSOMMATIONS INTERIEURES EN 2012 (EN %).	43
<b>GRAPHIQUE 3.2.14:</b> PROPORTION DES PRINCIPAUX POISSONS ET FRUITS DE MER DANS LES DISPONIBILITES ET LES CONSOMMATIONS INTERIEURES EN 2012 (EN %).	44
<b>GRAPHIQUE 3.2.15:</b> PROPORTION DES PRODUITS DIVERS DANS LES DISPONIBILITES ET LES CONSOMMATIONS INTERIEURES DE CE GROUPE EN 2012 (EN %).	44
<b>GRAPHIQUE 3.3.1:</b> PROPORTION DES PRINCIPALES CEREALES DANS LES DISPONIBILITES ET LES CONSOMMATIONS INTERIEURES EN 2013(EN %).	45
<b>GRAPHIQUE 3.3.2:</b> PROPORTION DES PRINCIPALES RACINES ET TUBERCULES DANS LES DISPONIBILITES ET LES CONSOMMATIONS INTERIEURES DE CE GROUPE EN 2013 (EN %).	46
<b>GRAPHIQUE 3.3.3 :</b> PROPORTION DES PRINCIPAUX SUCRES ET EDULCORANTS DANS LES DISPONIBILITES ET LES CONSOMMATIONS INTERIEURES EN 2013(EN %).	47
<b>GRAPHIQUE 3.3.4 :</b> PROPORTION DES PRINCIPALES LEGUMINEUSES SECHES DANS LES DISPONIBILITES ET LES CONSOMMATIONS INTERIEURES EN 2013 (EN %).	47
<b>GRAPHIQUE 3.3.5:</b> PROPORTION DES PRINCIPAUX OLEAGINEUX ET NOIX DANS LES DISPONIBILITES ET LES CONSOMMATIONS INTERIEURES EN 2013 (EN %).	48
<b>GRAPHIQUE 3.3.6 :</b> PROPORTION DES PRINCIPALES HUILES VEGETALES DANS LES DISPONIBILITES ET LES CONSOMMATIONS INTERIEURES EN 2013(EN %).	48
<b>GRAPHIQUE 3.3.7 :</b> DISPONIBILITE ET CONSOMMATION INTERIEURES DES LEGUMES ET PRODUITS DERIVES EN 2013 (EN %) .	49
<b>GRAPHIQUE 3.3.8:</b> PROPORTION DES PRINCIPAUX FRUITS DANS LES DISPONIBILITES ET LES CONSOMMATIONS INTERIEURES EN 2013(EN %).	50
<b>GRAPHIQUE 3.3.9 :</b> PROPORTION DES PRINCIPAUX STIMULANTS DANS LES DISPONIBILITES ET LES CONSOMMATIONS INTERIEURES EN 2013(EN %).	50
<b>GRAPHIQUE 3.3.10:</b> PROPORTION DES PRINCIPALES EPICES DANS LES DISPONIBILITES ET LES CONSOMMATIONS INTERIEURES EN 2013 (EN %).	51
<b>GRAPHIQUE 3.3.11:</b> PROPORTION DES PRINCIPALES BOISSONS ALCOOLIQUES DANS LES DISPONIBILITES ET LES CONSOMMATIONS INTERIEURES EN 2013 (EN %).	52
<b>GRAPHIQUE 3.3.12:</b> PROPORTION DES PRINCIPALES VIANDES DANS LES DISPONIBILITES ET LES CONSOMMATIONS INTERIEURES EN 2013 (EN %).	52
<b>GRAPHIQUE 3.3.13:</b> PROPORTION DES PRINCIPAUX LAITS DANS LES DISPONIBILITES ET LES CONSOMMATIONS INTERIEURES EN 2013(EN %).	53
<b>GRAPHIQUE 3.3.14 :</b> PROPORTION DES PRINCIPAUX POISSONS ET FRUITS DE MER DANS LES DISPONIBILITES ET LES CONSOMMATIONS INTERIEURES EN 2013(EN %).	54
<b>GRAPHIQUE 3.3.15:</b> PROPORTION DES PRODUITS DIVERS DANS LES DISPONIBILITES ET LES CONSOMMATIONS INTERIEURES EN 2013(EN %).	54
<b>GRAPHIQUE 3.4.1:</b> PROPORTION DES PRINCIPALES CEREALES DANS LES DISPONIBILITES ET LES CONSOMMATIONS INTERIEURES DE CE GROUPE EN 2014 (EN %).	55
<b>GRAPHIQUE 3.4.2 :</b> PROPORTION DES PRINCIPALES RACINES ET TUBERCULES DANS LES DISPONIBILITES ET LES CONSOMMATIONS INTERIEURES DE CE GROUPE EN 2014 (EN %).	56
<b>GRAPHIQUE 3.4.3:</b> PROPORTION DES SUCRES ET EDULCORANTS DANS LES DISPONIBILITES ET LES CONSOMMATIONS INTERIEURES EN 2014 (EN %).	56
<b>GRAPHIQUE 3.4.4 :</b> PROPORTION DES LEGUMINEUSES SECHES DANS LES DISPONIBILITES ET LES CONSOMMATIONS INTERIEURES EN 2014(EN %).	57
<b>GRAPHIQUE 3.4.5:</b> PROPORTION DES OLEAGINEUX DANS LES DISPONIBILITES ET LES CONSOMMATIONS INTERIEURES EN 2014 (EN %).	58
<b>GRAPHIQUE 3.4.6:</b> PROPORTION DES HUILES VEGETALES DANS LES DISPONIBILITES ET LES CONSOMMATIONS INTERIEURES EN 2014 (EN %).	58
<b>GRAPHIQUE 3.4.7 :</b> PROPORTION DES LEGUMES DANS LES DISPONIBILITES ET LES CONSOMMATIONS INTERIEURES EN 2014(EN %).	59



<b>GRAPHIQUE 3.4.8:</b> PROPORTION DES FRUITS DANS LES DISPONIBILITES ET LES CONSOMMATIONS INTERIEURES EN 2014(EN %).	60
<b>GRAPHIQUE 3.4.9:</b> PROPORTION DES PRINCIPAUX STIMULANTS DANS LES DISPONIBILITES ET LES CONSOMMATIONS INTERIEURES DE CE GROUPE EN 2014 (EN %).	60
<b>GRAPHIQUE 3.4.10:</b> PROPORTION DES PRINCIPAUX STIMULANTS DANS LES DISPONIBILITES ET LES CONSOMMATIONS INTERIEURES DE CE GROUPE EN 2014 (EN %).	61
<b>GRAPHIQUE 3.4.11:</b> PROPORTION DES BOISSONS ALCOOLIQUES DANS LES DISPONIBILITES ET LES CONSOMMATIONS INTERIEURES EN 2014(EN %).	62
<b>GRAPHIQUE 3.4.12 :</b> PROPORTION DES VIANDES DANS LES DISPONIBILITES ET LES CONSOMMATIONS INTERIEURES EN 2014 (EN %).	62
<b>GRAPHIQUE 3.4.13 :</b> PROPORTION DES LAITS DANS LES DISPONIBILITES ET LES CONSOMMATIONS INTERIEURES EN 2014 (EN %).	63
<b>GRAPHIQUE 3.4.14 :</b> PROPORTION DES POISSONS ET FRUITS DE MER DANS LES DISPONIBILITES ET LES CONSOMMATIONS INTERIEURES EN 2014 (EN %).	64
<b>GRAPHIQUE 3.4.15:</b> PROPORTION DES POISSONS ET FRUITS DE MER DANS LES DISPONIBILITES ET LES CONSOMMATIONS INTERIEURES EN 2014(EN %).	64
<b>GRAPHIQUE 3.5.1 :</b> PROPORTION DES PRINCIPALES CEREALES DANS LES DISPONIBILITES ET LES CONSOMMATIONS INTERIEURES EN 2015 (EN %).	65
<b>GRAPHIQUE 3.5.2:</b> PROPORTION DES PRINCIPALES RACINES ET TUBERCULES DANS LES DISPONIBILITES ET LES CONSOMMATIONS INTERIEURES EN 2015 (EN %).	66
<b>GRAPHIQUE 3.5.3:</b> PROPORTION DES CULTURES SUCRIERES DANS LES DISPONIBILITES ET LES CONSOMMATIONS INTERIEURES EN 2015 (EN %).	67
<b>GRAPHIQUE 3.5.4:</b> PROPORTION DES PRINCIPALES LEGUMINEUSES SECHES DANS LES DISPONIBILITES ET LES CONSOMMATIONS INTERIEURES 2015(EN %).	68
<b>GRAPHIQUE 3.5.5:</b> PROPORTION DES PRINCIPAUX OLEAGINEUX DANS LES DISPONIBILITES ET LES CONSOMMATIONS INTERIEURES DE CE GROUPE EN 2015 (EN %).	69
<b>GRAPHIQUE 3.5.6 :</b> PROPORTION DES PRINCIPALES HUILES VEGETALES DANS LES DISPONIBILITES ET LES CONSOMMATIONS INTERIEURES EN 2015(EN %).	69
<b>GRAPHIQUE 3.5.7 :</b> DISPONIBILITE ET CONSOMMATION INTERIEURES DES LEGUMES EN 2015 (EN %).	70
<b>GRAPHIQUE 3.5.8:</b> PROPORTION DES PRINCIPAUX FRUITS ET DERIVES DANS LES DISPONIBILITES ET LES CONSOMMATIONS INTERIEURES EN 2015 (EN %).	71
<b>GRAPHIQUE 3.5.9 :</b> PROPORTION DES PRINCIPAUX STIMULANTS DANS LES DISPONIBILITES ET LES CONSOMMATIONS INTERIEURES DE CE GROUPE EN 2015 (EN %).	72
<b>GRAPHIQUE 3.5.10:</b> PROPORTION DES PRINCIPALES BOISSONS ALCOOLIQUES DANS LES DISPONIBILITES ET LES CONSOMMATIONS INTERIEURES DE CE GROUPE EN 2015 (EN %).	72
<b>GRAPHIQUE 3.5.11:</b> PROPORTION DES PRINCIPALES VIANDES DANS LES DISPONIBILITES ET LES CONSOMMATIONS INTERIEURES DE CE GROUPE EN 2015 (EN %).	73
<b>GRAPHIQUE 3.5.12:</b> PROPORTION DES LAITS DANS LES DISPONIBILITES ET LES CONSOMMATIONS INTERIEURES EN 2015 (EN %).	74
<b>GRAPHIQUE 3.5.13 :</b> PROPORTION DES POISSONS ET FRUITS DE MER DANS LES DISPONIBILITES ET LES CONSOMMATIONS INTERIEURES EN 2015(EN %).	74
<b>GRAPHIQUE 3.5.14 :</b> PROPORTION DES PRODUITS DIVERS DANS LES DISPONIBILITES ET LES CONSOMMATIONS INTERIEURES EN 2015(EN %).	75
<b>GRAPHIQUE 4.1 :</b> CONTRIBUTION TOTALE DES PRINCIPAUX GROUPES DE PRODUITS DANS LES APPORTS ENERGETIQUES DE 2010 A 2015.	80
<b>GRAPHIQUE 4.2 :</b> CONTRIBUTION MOYENNE DES DIFFERENTS GROUPES DE PRODUITS DANS LES APPORTS ENERGETIQUES ENTRE 2011 ET 2015 (EN %).	80
<b>GRAPHIQUE 4.3 :</b> APPORT ENERGETIQUE DE L'ALIMENTATION AU CAMEROUN DE 2010 A 2015	81
<b>GRAPHIQUE 4.4 :</b> DISPONIBILITES CALORIFIQUES DE CERTAINS PAYS	82
<b>GRAPHIQUE 4.5 :</b> DISPONIBILITE ALIMENTAIRE EN PROTEINES ET EN LIPIDES AU CAMEROUN DE 2010 A 2015	83

---

---

## LISTE DES TABLEAUX

---

<b>TABLEAU 4.1:</b> DISPONIBILITES ALIMENTAIRES PAR HABITANT DE 2010 A 2015 (EN KG/PERSONNE/AN).....	76
<b>TABLEAU 4.2:</b> DISPONIBILITES ALIMENTAIRES PAR HABITANT DES DIFFERENTS PRODUITS DE 2010 A 2015 (EN KG/PERSONNE/AN) .....	77
<b>TABLEAU 4.3:</b> TAUX D'ENERGIE PAR MACRONUTRIMENTS DANS LES DISPONIBILITES CALORIFIQUES DE 2010 A 2015 (EN %) .....	84
<b>TABLEAU 4.4:</b> TAUX DE DEPENDANCE DES IMPORTATIONS (EN %) DES GROUPES D'ALIMENTS DE 2010 A 2015. ....	85
<b>TABLEAU 4.5:</b> TAUX DE DEPENDANCE AUX IMPORTATIONS (EN %) DE CERTAINS PRODUITS DE 2010 A 2015. ....	86
<b>TABLEAU 4.6:</b> TAUX D'AUTOSUFFISANCE (EN %) DES GROUPES D'ALIMENTS DE 2010 A 2015. .	87
<b>TABLEAU 4.7:</b> TAUX D'AUTOSUFFISANCE (EN %) DES PRODUITS DE 2010 A 2015 .....	88

---

## RESUME

---

Les quatre dimensions de la sécurité alimentaire sont, sous une forme simplifiée, présentées à travers quatre concepts clés : la disponibilité, l'accès, la sécurité sanitaire et les revenus/prix. Cette publication s'intéresse à la première dimension de la sécurité alimentaire, à savoir la disponibilité. Son objet est de décrire, de manière "macro", la situation alimentaire et nutritionnelle des populations camerounaises sur la période allant de 2011 à 2015. C'est ainsi que sont présentés dans ce document: les concepts clés du bilan alimentaire, les variables et les indicateurs utilisés dans l'élaboration d'un bilan alimentaire. Pour parvenir aux différents comptes de disponibilités/utilisations enregistrés au cours des années 2011, 2012, 2013, 2014 et 2015, l'approche méthodologique de calcul développée par la FAO (modèle III développé en 2002) a été utilisée.

Les données nécessaires à l'élaboration des comptes des disponibilités/utilisations (CDU) et des bilans alimentaires concernent les productions végétales, animales, de la pêche et de la forêt, les importations et les exportations de produits et de denrées alimentaires, les consommations des ménages et la composition des produits alimentaires. Elles ont été essentiellement collectées auprès des agro-industries, et des administrations sectorielles produisant des données relatives aux différentes denrées qui figurent dans le bilan alimentaire.

L'analyse des comptes des disponibilités/utilisations au cours de la période d'étude montre que les racines et tubercules, les boissons alcoolisées, les céréales, les fruits et dérivés sont les aliments les plus consommés par les populations camerounaises durant la période considérée. Par contre, les œufs, les épices, les stimulants et les laits sont les aliments les moins consommés entre 2011 et 2015.

Les apports énergétiques par habitant qui dérivent des disponibilités alimentaires enregistrées entre 2011 et 2015 sont respectivement de 2 563 et 2 752 Kcal/personne/jour, soit en moyenne 2 689 Kcal/personne/jour sur cette période. Tout au long de cette période, il est relevé une prédominance des produits végétaux sur les produits animaux, avec une contribution moyenne respective de 96% pour les produits végétaux et de 4% pour les produits animaux dans les apports énergétiques. Les disponibilités moyennes en protéines et en lipides qui en découlent sont respectivement de 79,4 et de 64,9 g/personne/jour. Les statistiques obtenues pour l'apport en lipides pendant ces années sont supérieures au seuil de la FAO qui est de 43,1 g/personne/jour pour l'Afrique, ce qui traduit une propension à la surconsommation des aliments riches en lipides (principalement les oléagineux et les huiles) par les populations camerounaises.

Les parts moyennes des végétaux et des animaux dans les disponibilités en protéines sur la période sont respectivement de 88% et 12%. Tandis que les parts moyennes des végétaux et des animaux dans les disponibilités en lipides sur cette même période sont de 86% et 14%.

De 2011 à 2015, les racines et tubercules, les légumineuses sèches, les oléagineux, les stimulants et les œufs sont les denrées pour lesquelles la production nationale a suffi à couvrir les besoins des populations. Cependant, le pays reste dépendant des importations pour les

produits d'élevage, notamment pour les poissons et fruits de mer, les produits laitiers et les céréales. En effet, il a été enregistré une augmentation régulière des importations de céréales passant de 971 000 tonnes en 2011 à 1 399 000 en 2015, avec une croissance moyenne annuelle de 7,6%. De même pour le poisson et fruits de mer, les importations sont passées de 218 000 à 279 000 tonnes sur la même période, soit une croissance moyenne annuelle de 5,1%.

En ce qui concerne les sucres et édulcorants, bien qu'insuffisants par rapport à la demande nationale, les importations ont baissés passant 130 000 tonnes en 2011 à 72 000 tonnes en 2015, soit une réduction moyenne annuelle de 11,1%.

Les importations moyennes annuelles de lait et d'aliments pour enfants sont respectivement de 37 000 tonnes et 17 000 tonnes sur la période.

Par ailleurs, les fruits et dérivés (banane d'exportation, plantain), les stimulants, les racines et tubercules et les légumes et produits dérivés sont les plus exportés entre 2011 et 2015 avec un volume moyen de 1 089 000 tonnes de fruits et dérivés, 258 000 tonnes de stimulants (cacao, café), 139 000 tonnes de racines et tubercules, 87 000 tonnes d'oléagineux (coton essentiellement).

En somme, sur la période d'étude, la production nationale en culture sucrière, œufs, noix, racines et tubercules, légumineuses sèches, oléagineuses, fruits et légumes, permet de couvrir les besoins alimentaire de l'ensemble de la population camerounaise; tandis que le pays reste dépendant des importations pour les céréales, les produits laitiers, et les produits d'élevage (cas des poissons et fruits de mer).

Au regard des différents résultats ci-dessus, le gouvernement devrait davantage dynamiser sa politique d'amélioration de la production nationale de certaines spéculations prioritaires pour l'alimentation des camerounais, notamment en ce qui concerne le **riz, le maïs, le sorgho/mil, le manioc, le macabo/taro, l'igname, le plantain de la banane douce, l'huile palme, la viande (bovin, volaille, porc, ovin et caprin) et le poisson**. L'amélioration de la production de ces denrées pourrait notamment :

- suffire à satisfaire les demandes des populations en termes de quantité de nourriture,
- couvrir les apports énergétiques nécessaires à l'alimentation des populations et,
- rendre le pays autosuffisant en termes de nutrition.

L'exercice d'élaboration des Comptes de Disponibilités/Utilisations (CDU) et des Bilans Alimentaires présente des limites, compte tenu des contraintes liées aux estimations de certaines productions faites sur la base de séries de données anciennes ou partielles et à l'utilisation de coefficients de conversion approximatifs pour quelques produits (okok, noyau de mangue sauvage, écorce d'arbre, chenilles, etc.). Les résultats du Recensement Général de l'Agriculture et de l'Élevage viendront fournir de nouvelles bases de sondage pour l'estimation des données liées à l'agriculture, l'élevage et la pêche, et partant, améliorer la qualité des bilans alimentaires du Cameroun.

---

---

## ABSTRACT

---

The four dimensions of food security are, in a simplified form, presented through four key concepts: availability, access, health security and revenue/ prices. This publication is interfering with the first dimension of food security, namely availability. Its purpose is to describe, in a "macro" way, the food and nutritional situation of the Cameroonian population from the period of 2011 to 2015. Thus are presented in this document: the key concepts of the food balance sheet, the variables and indicators used in the development of a food balance sheet. In order to access the various availability/utilization accounts recorded during the years 2011, 2012, 2013, 2014 and 2015, the methodological approach of calculation developed by the FAO (model III developed in 2002) was used.

The data necessary in the elaboration of the availability/utilization accounts and food balance sheets concern the plant, animal, fisheries and forest products, imports and exports of products and food commodities, consumption of households and the composition of food products. They were mainly collected from agroindustries, and sectoral administrations producing data relating to the various commodities that appear in the food balance sheet.

The analysis of the availability/utilization accounts during the study period shows that roots and tubers, alcoholic beverages, cereals, fruits and derivatives are the foodstuff mostly consumed by the Cameroonian population during the period under review. On the other hand, eggs, spices, stimulants and milks are the least consumed foods between 2011 and 2015.

Per inhabitant energy intakes derived from food supplies recorded between 2011 and 2015 are respectively 2,563 and 2,752 Kcal / person / day, or an average of 2,689 Kcal / person / day over this period. Throughout this period, it is noticed a predominance of plant products over animal products, with respective average contribution of 96% for plant products and 4% for animal products in energy inputs. The average protein and lipid availabilities are 79.4 and 64.9 g / person / day, respectively. The statistics obtained for fat intake during these years are above the FAO threshold of 43.1 g / person / day for Africa, reflecting a propensity for overconsumption of lipid-rich foods (mainly oilseeds and oils) by the Cameroonian people.

The average shares of plants and animals in protein availability during this period mention above are 88% and 12%, respectively. While the average shares of plants and animals in fat availability during this period are 86% and 14%.

From 2011 to 2015, roots and tubers, dry legumes, oilseeds, stimulants and eggs are commodities for which domestic production has been sufficient to meet the needs of populations. However, the country remains dependent on imports for livestock products, particularly for fish and seafood, dairy products and cereals. Indeed, there was a steady increase in cereal imports from 971,000 tonnes in 2011 to 1,399,000 in 2015, with an average annual growth of 7.6%. Similarly for fish and seafood, imports increased from 218 000 to 279 000 tonnes over the same period, representing an average annual growth of 5.1%.

With regard to sugars and sweeteners, although insufficient in relation to domestic demand, imports fell from 130,000 tonnes in 2011 to 72,000 tonnes in 2015, an average annual reduction of 11.1%.

Average annual imports of milk and baby food are 37,000 tonnes and 17,000 tonnes, respectively, during the period.

In addition, fruits and derivatives (banana, plantain), stimulants, roots and tubers and vegetables and derived products are the most exported between 2011 and 2015 with an average volume of 1,089,000 tonnes of fruit and by-products, 258,000 tons of stimulants (cocoa, coffee), 139,000 tons of roots and tubers, 87,000 tons of oilseeds (mainly cotton).

In short, during the study period, national production in sugar crops, eggs, nuts, roots and tubers, dry legumes, oilseeds, fruits and vegetables, makes it possible to cover the food needs of the entire population of Cameroon; while the country remains import-dependent for cereals, dairy products, and livestock products (the case of fish and seafood).

Given the various results above, the government should boost its policy of improving the national production of certain priority crops for Cameroonian food, especially with regard to **rice, maize, sorghum / millet, cassava, macabo / taro, yam, banana plantain, palm oil, meat (cattle, poultry, swine, sheep and goats) and fish**. Improving the production of these commodities could include:

- sufficient to satisfy the demands of the population in terms of the quantity of food,
- to cover the energy inputs needed to feed the populations and,
- make the country self-sufficient in terms of nutrition.

The exercise of preparing the Availability / Utilization Accounts and Food Balance Sheets has limitations, given the constraints of estimating certain outputs made on the basis of old or partial data sets and the use of approximate conversion factors for some products (okok, wild mango kernel, tree bark, caterpillars, etc.). The results of the General Census of Agriculture and Livestock will provide new sampling frames for the estimation of data related to agriculture, livestock and fisheries, and thus improve the quality of the food balance sheets of Cameroon.

---

---

## INTRODUCTION

---

Le bilan alimentaire donne une idée d'ensemble de la composition des approvisionnements alimentaires d'un pays durant une période spécifiée. Il indique pour chaque denrée (c'est-à-dire pour chaque produit primaire et pour un certain nombre de produits transformés potentiellement utilisables pour la consommation humaine), les sources d'approvisionnements et leur utilisation. La quantité totale des denrées alimentaires produites dans un pays, majorée de la quantité totale importée et ajustée en fonction des variations éventuelles des stocks depuis le début de la période de référence, correspond aux disponibilités durant cette période.

L'adoption des bilans alimentaires comme outil d'aide à la prise de décision date de l'époque qui a succédé à la deuxième guerre mondiale. Les bilans alimentaires jouèrent alors un rôle important dans les travaux du Conseil International des Besoins Alimentaires d'Urgence (CIBAU), qui s'occupa de l'attribution des vivres et de leur distribution pendant la période des vastes pénuries alimentaires de l'après-guerre.

Selon l'Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture (FAO)<sup>1</sup>, le rythme annuel moyen de réduction du nombre de personnes sous-alimentées dans le monde est de huit millions. Avec cette tendance, l'objectif du Sommet mondial de l'Alimentation qui était de réduire de moitié le nombre de personnes sous-alimentées en 2015 au plus tard n'a pas été atteint. Or, la famine est à la fois cause et effet de l'extrême pauvreté, et empêche toutes possibilités de développement. L'éradication de la faim est donc une étape indispensable pour réduire la pauvreté et les inégalités. Aussi, faut-il le mentionner, en 2014, le milieu rural qui abrite trois personnes sur cinq concentre neuf individus pauvres sur dix ; or ces populations qui vivent dans des zones rurales tirent l'essentiel de leurs moyens de subsistance de l'agriculture et/ou de l'élevage.

La FAO a toujours attaché une haute importance au développement des bilans alimentaires en raison de leur utilité pour l'analyse de la situation alimentaire à l'échelle mondiale. Lors de sa Vème session à Washington en 1948, la Conférence de la FAO a recommandé que les gouvernements encouragent le développement de leurs propres bilans alimentaires et que la FAO les assiste dans cette tâche.

Le Sommet Mondial de l'Alimentation (1996) a défini quatre dimensions de la sécurité alimentaire, à savoir : la disponibilité d'aliments de bonne qualité sanitaire et nutritionnelle ; l'accessibilité de ces aliments pour une population, y compris pour les plus vulnérables ; la stabilité des approvisionnements dans l'espace et dans le temps ; l'utilisation optimale des

---

<sup>1</sup> Cf. Adeprina, 2006. « Panorama des analyses prospectives sur l'évolution de la sécurité alimentaire mondiale à l'horizon 2020-2030 », Rapport de recherche, Ref : MAP 05 G6 02 01.

aliments par individu. Le bilan alimentaire permet de renseigner les gouvernements sur la première dimension. De manière spécifique, la disponibilité alimentaire correspond à la quantité totale des denrées alimentaires produites dans un pays, majorée de la quantité totale importée et ajustée en fonction des variations éventuelles des stocks depuis le début de la période de référence.

C'est dans ce contexte que le Cameroun, conformément au décret N° 2005/118 du 15 avril 2005, portant organisation du Ministère de l'Agriculture et du Développement Rural (MINADER), a confié l'élaboration des bilans alimentaires à la Cellule des Synthèses Statistiques et des Revenus Agricoles (CSSRA) de la Direction des Enquêtes et des Statistiques Agricoles (DESA).

Au Cameroun, le bilan alimentaire, élaboré sur une base annuelle, fournit aux décideurs une large gamme d'informations qui permettent d'orienter la politique alimentaire et agricole du pays. Les données du bilan alimentaire indiquent de façon détaillée la situation alimentaire du pays, et servent de statistiques de base pour l'élaboration des projections sur les excédents et les éventuelles pénuries ; le but *in fine* étant de quantifier les objectifs de la production agricole et de fixer les quotas sur les approvisionnements.

Au demeurant, l'élaboration des bilans alimentaires du Cameroun a commencé en 2005 et concernait les années 2003, 2004 et 2005. La production de ce premier travail avait alors été effectuée avec l'appui de la FAO. Cet exercice s'est poursuivi jusqu'à la publication du bilan alimentaire 2010 du Cameroun.

Financée par le budget d'investissement public (BIP) de l'Etat au titre de l'exercice 2017, la présente publication concerne les bilans alimentaires de 2011 à 2015, pour poursuivre la série interrompue en 2010. Elle décrit les résultats obtenus des bilans alimentaires annuels du Cameroun pour la période considérée ; une analyse rétrospective des données est effectuée sur une période plus longue, c'est-à-dire sur six ans (2010-2015).

Plus spécifiquement, ce document comprend trois principales articulations :

- la présentation de l'approche méthodologique d'élaboration de la série 2011 – 2015 des bilans alimentaires du Cameroun ;
- la présentation des bilans alimentaires du Cameroun sur la période allant de 2011 à 2015 ;
- l'analyse rétrospective des bilans alimentaires du Cameroun sur la période allant de 2010 à 2015.



---

## DEFINITION DES CONCEPTS

---

Les bilans alimentaires donnent une vue d'ensemble de la situation alimentaire de notre pays sur la période concernée. Cette vue d'ensemble s'appréhende à travers les indicateurs suivants:

- les disponibilités alimentaires intérieures totales par grand groupe de produits;
- les disponibilités alimentaires par personne et les apports nutritifs qui en résultent (apport énergétique/personne/jour, apport en protéine/personne/jour et apport en lipide/personne/jour) ;
- les consommations alimentaires totales intérieures par grand groupe de produits ;
- les Taux de Dépendance aux Importations (TDI) et les Taux d'Autosuffisance (TAS) par grand groupe de produits.

### 1.1. 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,

$$\text{Disponibilités} = \sum (\text{production} + \text{stock d'ouverture campagne} + \text{importation}) - \text{exportation}$$

Les éléments pris en compte pour la détermination de la disponibilité sont : les superficies ensemencées, les superficies récoltées, les rendements, les productions, les importations et les sorties de stocks.

Pour obtenir les *disponibilités par habitant* de chaque denrée utilisée pour la consommation humaine, on divise les quantités respectives des aliments disponibles pour l'alimentation humaine 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.

### 1.2. Les utilisations

Elles prennent en compte, 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,

$$\text{Utilisations} = \sum (\text{alimentation des animaux} + \text{semences} + \text{déchets} + \text{transformations} + \text{alimentation humaine} + \text{autres utilisations} + \text{stocks de fermeture})$$

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.

### 1.3. 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 caloriques<sup>2</sup> de tous les produits transformés du produit primaire. Le facteur de conversion est alors obtenu par simple 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 variations de stocks.

Les consommations intérieures sont quant à elles calculées à partir des exportations, des 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 calorique y afférente. Elle est déterminée sur la base des projections de la population du Cameroun estimées par le BUCREP à 20 139 000 habitants en 2011 et à 22 180 000 habitants en 2015.

### 1.4. 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 alimentaires, à savoir le Taux de dépendance aux importations (TDI) et le Taux d'autosuffisance (TAS).

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

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

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

Le complément de ce pourcentage représente la part de l'approvisionnement national produite dans le pays. Cependant, ces pourcentages n'ont de sens que si les importations servent principalement à la consommation intérieure et ne sont pas réexportées.

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

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

Le TAS est souvent utilisé pour montrer dans quelle mesure un pays se suffit de ses propres ressources productives: plus le TAS est élevé, plus le pays se rapproche de l'autosuffisance. Bien que le TAS soit l'instrument approprié à l'évaluation de la disponibilité des produits considérés séparément, la FAO recommande d'user de beaucoup de prudence au moment d'apprécier la situation alimentaire d'ensemble. Par exemple, lorsqu'un pays exporte une part significative de la production d'une denrée déterminée, le TAS peut être très élevé, mais le pays peut néanmoins dépendre lourdement de l'importation de produits alimentaires pour nourrir sa population pour le groupe de produit concerné.

## APPROCHE METHODOLOGIQUE

Pour obtenir ces indicateurs et élaborer les bilans alimentaires du Cameroun pour les années 2011, 2012, 2013, 2014 et 2015, il a fallu au préalable mettre en place le Comité de suivi de l'élaboration des bilans alimentaires du Cameroun, préparer les outils, renforcer les capacités des acteurs, collecter les données nécessaires, traiter et analyser lesdites données.

### 2.1 Mise en place du Comité de suivi de l'élaboration des bilans alimentaires du Cameroun

Afin de permettre la contribution effective de toutes les parties prenantes impliquées dans l'élaboration des bilans alimentaires du Cameroun, le Ministre de l'Agriculture et du Développement Rural a, par Décision N° 01059/D/MINADER/SG/DESA du 25 Juillet 2017, créé un Comité de suivi de l'élaboration des bilans alimentaires du Cameroun. Ledit Comité est placé sous l'autorité du Ministre de l'Agriculture et du Développement Rural, et est doté, pour l'accomplissement de ses missions, d'un Secrétariat Technique où sont représentés toutes les administrations/organisations sectorielles produisant des données relatives aux différentes denrées qui figurent dans le bilan alimentaire.

Sous la Coordination du Directeur des Enquêtes et des Statistiques Agricoles, assisté du Chef de la Cellule des Synthèses Statistiques et des Revenus Agricoles de la DESA, les réunions du Secrétariat Technique connaissent la participation des représentants des organisations ci-après :

- le Ministère de l'Élevage, des Pêches et des Industries Animales ;
- le Ministère du Commerce ;
- le Ministère de la Santé Publique à travers la Sous-direction de l'Alimentation et de la Nutrition ;
- le Ministère des Forêts et de la Faune ;
- le Ministère de l'Économie, de la Planification et de l'Aménagement du Territoire ;
- le Ministère de la Recherche Scientifique et de l'Innovation à travers le Centre de Recherche en Alimentation et Nutrition ;
- le Comité de Gestion de l'Assistance FAO/PAM ;
- le Programme National de Veille et de Vulgarisation de la Sécurité Alimentaire ;
- la Sous-direction des Enquêtes et Etudes Statistiques de la DESA/MINADER ;
- la Cellule des Informations et de l'Alerte Rapide de la DESA/MINADER ;
- l'Institut National de la Statistique.

### 2.2 Préparation des outils

Trois principales étapes ont meublé cette activité, à savoir :

- le recensement de toutes les sources de données pouvant intervenir dans l'élaboration des postes de disponibilités et d'utilisations ;
- la conception et l'élaboration des documents techniques et des outils de collecte des informations ;
- la révision et l'amélioration de l'application de saisie et de traitement des données.

### **2.3 Renforcement des capacités des acteurs**

Une session de renforcement des capacités a été menée par des personnels de la Direction des Enquêtes et des Statistiques Agricoles (DESA), sous la coordination technique du Chef de la Cellule des Synthèses Statistiques et des Revenus Agricoles et de la supervision du Directeur des Enquêtes et des Statistiques Agricoles. Destinée aux responsables Régionaux des Enquêtes et Statistiques Agricoles ou leurs représentants, elle avait pour but de former les responsables et les cadres des services déconcentrés en charge de la production des statistiques agricoles sur la méthodologie d'élaboration d'un bilan alimentaire ainsi que le processus de compilation des données concourant à sa production.

A cet effet, les activités de formation ont porté sur des présentations, des exercices d'évaluation individuelle et d'études de cas. C'est ainsi que les participants ont partagé leurs connaissances sur les expériences et les pratiques régionales en matière de collecte et de compilation des statistiques agricoles.

Au terme de ce renforcement des capacités, les participants ont pu :

- avoir une bonne maîtrise des principes et des concepts fondamentaux d'un bilan alimentaire ;
- s'imprégner de la méthodologie d'élaboration des bilans alimentaires ;
- comprendre les variables du poste d'utilisation ainsi que les hypothèses de collecte des données dudit poste ;
- être édifiés sur l'approche de collecte des données auprès des grandes entreprises agropastorales.

### **2.4 Collecte des données**

#### **2.4.1. Méthode de collecte et fournisseurs de données**

La collecte des données s'est effectuée sous forme administrative auprès des administrations suivantes : les structures centrales et déconcentrées du MINADER, le Ministère de l'Élevage, des Pêches et des Industries Animales, le Ministère du Commerce, le Ministère de la Santé Publique, le Ministère des Forêts et de la Faune, le Comité de gestion de l'Assistance FAO/PAM, l'Institut National de la Statistique.

Une descente sur le terrain a été effectuée par des cadres des services centraux et déconcentrés du MINADER pour collecter, selon le cas, des informations complémentaires auprès des grandes entreprises agropastorales et des agro-industries en activité au Cameroun, notamment : African Distillery Compagny (ADIC), Boulangerie SAKER Sarl, Société Camerounaise de

Produits Laitiers (CAMLAIT), Cameroon Development Corporation (CDC), Guinness Cameroun S.A, LAPASTA, Société de Culture et de Transformation Maïs (MAISCAM), Nestlé Cameroun SA, Nouvelle Distillerie du Cameroun (NODISCAM), Société des Palmerais de la Ferme-Suisse Palm'or (SPFS PAMLOR), Pamol Plantations, Société les Minoteries du Cameroun, Société Les Plantations du Haut Penja (PHP), Société de Production des légumes (PROLEG S.A.), Société Anonyme les Brasseries du Cameroun, Société des Bananerais de la M'bomé (SBM), Société des Plantations de Mbanga (SPM), Société Africaine Forestière et Agricole du Cameroun (SAFACAM), Société d'Expansion et de Modernisation de la Riziculture de Yagoua (SEMRY), Société le Grand Moulin du Cameroun (SGMC), BELGOCAM, Société Industrielle de Transformation de Blé (SITRABCAM), Société Camerounaise de Palmeraies, Société de développement du Cacao (SODECAO), Société de Développement du Coton (SODECOTON), Société Sucrière du Cameroun, Société de Provenderie du Cameroun, Union Camerounaise de Brasseries, OK FOODS-Cameroun , Union Centrale des Coopératives Agricoles de l'Ouest du Cameroun (UCCAO), Upper Nun Valley Development Authority (UNVDA).

Ces entreprises ont été retenues sur la base de leur importance dans la production des informations permettant de faire une évaluation de la situation des principaux agrégats relatifs aux disponibilités et aux utilisations intérieures d'aliments au Cameroun.

#### **2.4.2. Catégories d'informations statistiques collectées**

Les statistiques des pêches, de l'élevage et des industries animales ont été obtenues des services statistiques du MINEPIA. Les informations relatives au commerce extérieur des produits d'origine agricole ont été obtenues auprès de l'INS, du MINCOMMERCE et du MINFI.

Les données de la chasse et des produits forestiers non ligneux proviennent des services du MINFOF. C'est ainsi qu'en dehors de l'Okok, la plupart des produits forestiers non ligneux (viande de brousse ou de gibier, écorce d'arbre, etc.) ne font pas jusqu'à présent l'objet d'un suivi statistique régulier. Pour ces produits, les productions ont été estimées sur la base des contrôles des postes forestiers. Ces produits ont été renseignés dans la rubrique nda (non déclaré ailleurs).

Les données sur la population sont issues des projections du BUCREP à partir des résultats du Troisième Recensement Général de la Population et de l'Habitat (RGPH) réalisé en 2005. Les données sur les valeurs nutritionnelles des différents produits qui apparaissent dans l'alimentation des populations du Cameroun proviennent d'une part de la FAO, d'autre part, des services du MINSANTE et du MINRESI/CRAN qui s'occupent des questions d'alimentation.

Les statistiques de la production agricole proviennent, d'une part, des services régionaux des enquêtes et des statistiques agricoles du MINADER et, d'autre part, des agro industries dont certaines produisent elles-mêmes les produits de l'agriculture et/ou de l'élevage utilisés comme matières premières. Des données complémentaires sur les transformations alimentaires, les

pertes post récoltes, les quantités de semences utilisées et l'alimentation animale ont été recueillies auprès de certaines agro-industries susmentionnées.

## **2.5 Durée de la collecte**

La durée d'un mois a permis la collecte des données dans tous les sites localisés sur l'ensemble du territoire national.

## **2.6 Traitement des données**

Les données collectées sont regroupées, saisies, apurées et normalisées suivant les techniques préconisées par la FAO.

### **2.6.1. Regroupement des données**

Le regroupement des données collectées se fait par grands groupes d'aliments suivant des critères basés sur leur analogie en fonction de la table de classification des produits existants.

### **2.6.2. Saisie des données**

Après regroupement, les données sont saisies et enregistrées dans un fichier conçu à cet effet. Dans le cadre de l'élaboration du bilan alimentaire du Cameroun, un fichier de travail fourni par la FAO est utilisé. Les données obtenues sont alors automatiquement arrondies par excès ou par défaut, par les programmes de calcul du fichier susmentionné.

### **2.6.3. Apurement**

Il existe certains produits locaux qui ne figurent pas dans la liste prédéfinie par le fichier de travail de la FAO. Dans ce cas, les données relatives à ces produits doivent être enregistrées dans le groupe de produits qui s'apparente à ces derniers dans la rubrique non déclaré ailleurs (*nda*) ; c'est le cas de l'okok (*gnetum*), du noyau de mangue sauvage (*ndo'o*), de la viande de brousse ou du gibier, des écorces d'arbre.

Chaque donnée saisie doit être suivie d'un indicateur de la qualité de cette donnée. C'est-à-dire, un indicateur qui permet de savoir si la donnée est officielle, transférée ou manquante.

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

### **2.6.4. Normalisation**

Une fois que les données saisies ont été apurées, les principaux indicateurs des bilans alimentaires sont calculés, à savoir :

- le Taux de Dépendance aux Importations (TDI) ;
- le Taux d'Autosuffisance (TAS) ;
- les disponibilités par habitant.

Un programme informatique conçu à cet effet, regroupent les produits détaillés en grands groupes de produits et exécute tous les calculs nécessaires au renseignement des différents indicateurs du bilan alimentaire.

## **2.7 Analyse des données et publication des résultats**

L'analyse et la publication des données consistent à exécuter de manière séquentielle les tâches ci-après :

- interpréter et analyser les résultats obtenus des différents indicateurs par produit et sous-groupe de produit ;
- comparer les résultats obtenus des différents indicateurs sur la disponibilité par habitant aux normes internationales existantes ;
- expliquer les résultats obtenus par rapport au contexte national ;
- proposer des recommandations à l'endroit des acteurs intervenant dans la sécurité alimentaire ;
- soumettre le document final à la validation du Comité de suivi de l'élaboration des bilans alimentaires ;
- publier et diffuser le document final des bilans alimentaires 2011 – 2015 du Cameroun, à travers les différents supports et canaux de diffusion.

## **2.8 Contraintes et limites**

La difficulté liée à la réalisation d'enquêtes agricoles annuelles récentes pour actualiser certains paramètres/indicateurs (productions des cultures annuelles, besoins de consommation humaine, stocks, etc.) qui rentrent dans l'élaboration des CDU ne facilite pas l'élaboration des bilans alimentaires du Cameroun.

Le bilan alimentaire tel que conçu (à partir du modèle III de la FAO), ne prend en compte qu'un seul aspect des 4 piliers de la sécurité alimentaire, à savoir celui de la disponibilité.

Les stocks au niveau local sont très difficiles à capter, car les organisations chargées de suivre cet indicateur sont d'origine paysanne et ne disposent pas toujours d'une formation qualifiée ; ce qui entraîne un manque d'informations pour ce poste de disponibilité d'élaboration des bilans alimentaires.

Les données utilisées pour estimer les quantités de produits attribués à l'alimentation proviennent des provenderies nationales, qui ne prennent pas toujours en compte les quantités utilisées par les petits éleveurs.

Les données sur les pertes concernent uniquement les pertes post-récoltes et les taux de pertes varient en fonction des groupes de produits et de la source d'information, ce qui rend difficile l'harmonisation desdits taux de pertes.

La plupart des produits dérivés des cultures industrielles a été renseignée à partir des coefficients de transformation correspondants. La FAO recommande que ces coefficients soient



calculés à partir des informations techniques obtenues auprès d'industriels ou d'experts, ou quelques fois des données monographiques. A défaut de ces informations et d'enquêtes monographiques, les coefficients permettant d'obtenir les indicateurs sur la disponibilité protéique, glucidique et lipidique prédéfinis dans le programme de calcul de la FAO ont été utilisés, ceci en fonction des différents produits.

Les indicateurs du bilan alimentaire apprécient la sécurité alimentaire au niveau national ; ce qui peut cacher l'existence éventuelle des foyers d'insécurité alimentaire au niveau local.

---

## BILANS ALIMENTAIRES DU CAMEROUN DE 2011 A 2015

---

Le bilan alimentaire tel qu'élaboré affiche la valeur calorique totale par personne au regard des principaux facteurs nutritionnels (protéines, glucides et lipides) des aliments consommés au Cameroun pendant la période ciblée. Dans cette partie, il s'agira de présenter les différents bilans alimentaires calculés individuellement sur la période allant de 2011 à 2015.

### III.1. LE BILAN ALIMENTAIRE DU CAMEROUN EN 2011

Cette section présente la répartition entre les différents postes de disponibilités et d'utilisations/consommations intérieures des produits d'origines végétales et animales en 2011. Les produits agricoles et ceux dérivés de l'agriculture contribuent le plus dans les apports énergétiques en 2011 avec un pourcentage de 96%, contre seulement 4% pour les apports caloriques des produits d'origine animale. Cela traduit une forte domination des végétaux dans les habitudes alimentaires des populations camerounaises pour cette année.

#### 3.1.1. Les produits de l'agriculture

Il s'agit des produits agricoles et ceux dérivés de l'agriculture, à savoir : les céréales, les racines et tubercules, les cultures sucrières, les édulcorants, les légumineuses sèches, les noix, les oléagineux, les huiles végétales, les légumes, les fruits, les stimulants, les épices, les boissons alcooliques et les autres produits pour l'alimentation des enfants.

##### 3.1.1.1. Les céréales

Le groupe des céréales est constitué : du blé, du maïs, du riz, de l'orge (bière exclue), du seigle, de l'avoine, du millet et du mil/sorgho. La disponibilité totale en céréales s'est affaiblie en 2011 et se situe à 3 858 000 tonnes, soit une baisse de 5,53 % par rapport à 2010.

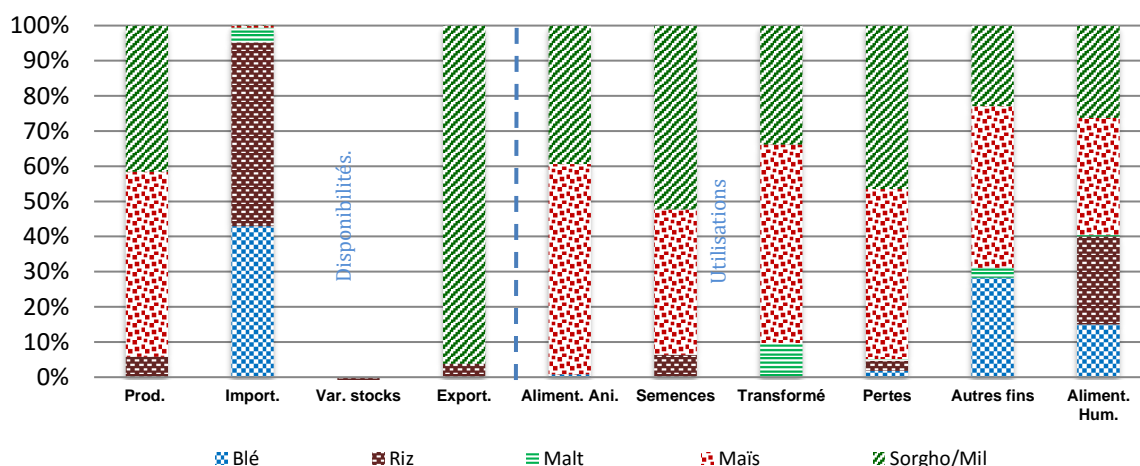
La disponibilité des céréales en 2011 est fortement dominée par les importations (25%), constituées presque essentiellement de riz et de blé. La production nationale représente (77%) des disponibilités. Cette dernière est composée de maïs (41%), de sorgho (31%), de riz (17%) et de blé (11%) (Voir graphique 3.1.1).

Notons tout de même que 73 000 tonnes ont été prélevés de cette disponibilité pour constituer les stocks de la campagne à venir et 26 000 tonnes ont fait l'objet des exportations vers les pays voisins.

La consommation intérieure de céréales cette même année a fortement été tirée par l'alimentation humaine (66%), ensuite d'alimentations animales (17 %), des transformations (7%), puis des usages aux autres fins (2%), de pertes (6%) et enfin par les semences (2 %).

Ainsi, la consommation annuelle de céréales est de 128 Kg par personne et par an, soit une contribution journalière de 1062 Kcal par personne, 26 g de protéines et 7 g de lipide par personne.

**Graphique 3.1.1 :** Proportion des principales céréales dans les disponibilités et les consommations intérieures en 2011 (en %).



**Source :** MINADER/DESA

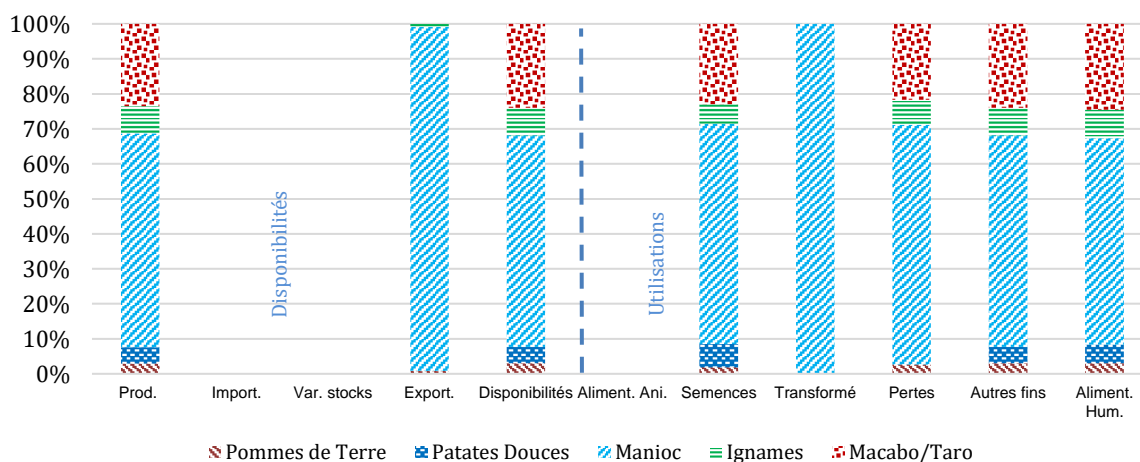
### 3.1.1.2. Les racines et tubercules

Cet ensemble est constitué des spéculations telles que le manioc, la pomme de terre, la patate douce et l'igname. Certaines racines et tubercules (telle que le macabo/taro) ne sont pas pris en compte par le programme de calcul fourni par la FAO, et ont donc été renseignées dans la rubrique *nda* des racines et tubercules.

La disponibilité intérieure des racines et tubercules en 2011 s'élève à 6 548 000 tonnes. Elle a augmenté de 4,4 % par rapport à l'année précédente. Cette augmentation pourrait s'expliquer entre autre par l'amélioration des productions des différentes denrées de ce groupe.

Il ressort que la totalité de ladite disponibilité provient de la production nationale. Cette dernière se distribue à raison de 82,7 % pour la consommation humaine et 1,2 % est dédié à la transformation. La part destinée à l'alimentation animale reste insignifiante.

**Graphique 3.1.2 :** Proportion des racines et tubercules dans les disponibilités et les consommations intérieures en 2011(en %)



**Source :** MINADER/DESA

La disponibilité annuelle par habitant s'élève à 269 Kg/personne. Celle-ci correspond à un apport énergétique quotidien de 627 Kcal/personne/jour, soit des teneurs journalières en protéines de 6 g et des apports quotidiens en lipides de 1g.

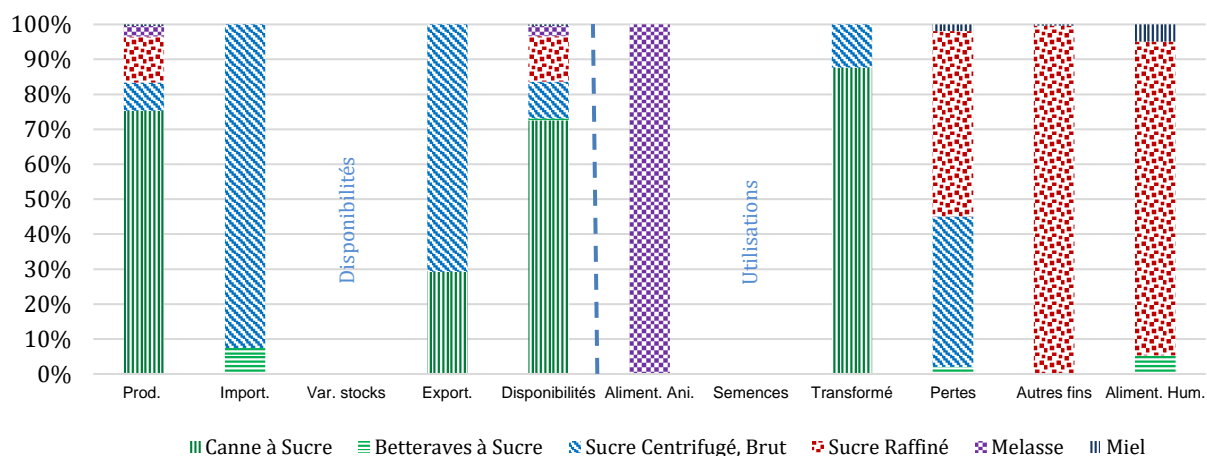
### 3.1.1.3. Les cultures sucrières

Les cultures sucrières sont constituées de la canne à sucre, du miel, du sucre centrifugé brut du sucre raffiné, de la mélasse et de la betterave à sucre.

La disponibilité de ces cultures telles que le montre le graphique 3.1.3, provient à 98 % de la production intérieure qui est de 1 958 000 tonnes. Les cultures sucrières sont principalement destinées à la transformation (82,8%), et à l'alimentation humaine qui ne représente que de 9% tandis que l'alimentation animale quant à elle représente 2,9% de l'utilisation de ces cultures. Les autres postes d'utilisation sont imperceptibles.

La disponibilité par habitant de ce groupe est de 9 Kg/personne/an, correspondant à un apport énergétique de 8 Kcal/jour.

**Graphique 3.1.3 :** Proportion des cultures sucrières dans les disponibilités et les consommations intérieures en 2011(en %)



**Source :** MINADER/DESA

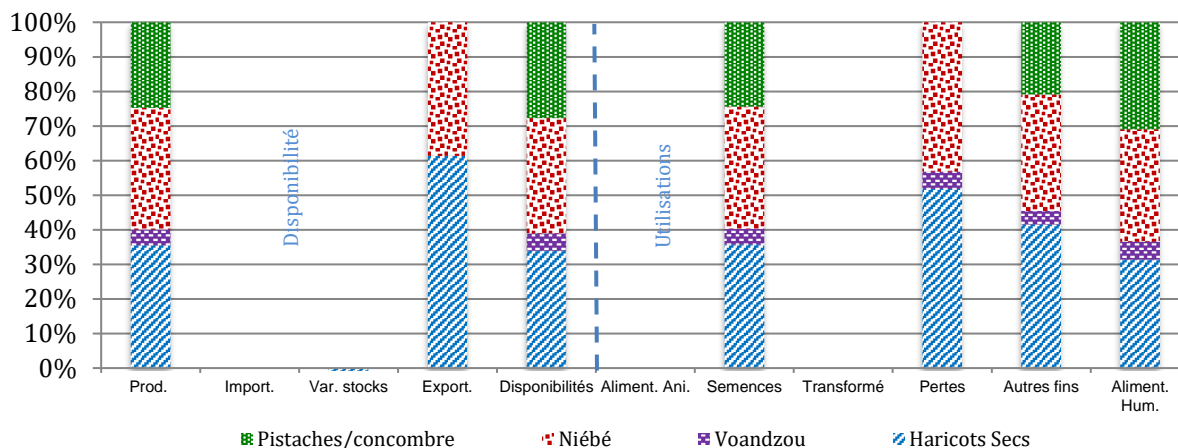
### 3.1.1.4. Les légumineuses sèches et fruits à coque

Dans ce groupe on compte : les haricots secs, les pistaches/concombres, le Niébé et le voandzou. Pour l'année 2011, la disponibilité intérieure en légumineuses sèches est de 519 000 tonnes. La totalité de cette disponibilité provient uniquement de la production intérieure. Toutefois on note une quantité prélevée pour la constitution des stocks pour la campagne à venir qui est de 74 000 tonnes et des exportations représentant 12 000 tonnes.

Les disponibilités de légumineuses sèches et fruits à coque sont destinées principalement à l'alimentation humaine, soit 84%. Même si on relève quelques quantités qui sont utilisées à d'autres fins (6%), des pertes de l'ordre de 7% et des quantités réservées aux semences de 3% de la disponibilité intérieure. Il est important de relever que ces disponibilités de légumineuses sèches sont soutenues par le haricot sec (34%), le Niébé (33%), le pistache/concombre (28%) et le voandzou (5%). (Confère graphique 3.1.4).

Il en découle une disponibilité par habitant évaluée à 29 Kg/personne/an. Les apports journaliers qui en résultent sont de 99 Kcal/personne, 9 grammes de protéines/personne et 1 gramme de lipide/personne.

**Graphique 3.1.4 :** Proportion des principales légumineuses sèches et fruits à coque dans les disponibilités et les consommations intérieures de ce groupe en 2011(en %).



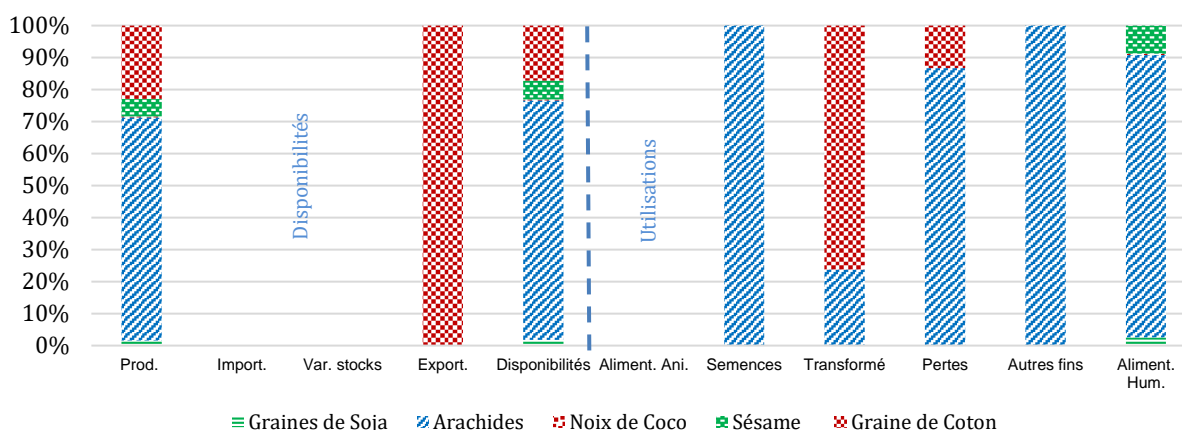
**Source :** MINADER/DESA

### 3.1.1.5. Les oléagineux

Les oléagineux sont constitués : de graine de soja, d'arachide, de graine de tournesol, de graine de colza/moutarde, de graine de coton, de noix de coco (exclu coprah), de graine de sésame, de palmistes et d'olives.

En 2011, il a été enregistré un volume de disponibilité intérieure s'élevant à 753 000 tonnes et provient essentiellement de la production nationale qui se situe à 809 000 tonnes. Notons que 7% de cette disponibilité intérieure est destinée aux exportations.

**Graphique 3.1.5 :** Proportion des oléagineux dans les disponibilités et les consommations intérieures en 2011 (en %)



**Source :** MINADER/DESA.

Ainsi, 67% de cette disponibilité sont réservés pour l'alimentation humaine, tandis que 22% alimentent les différentes chaînes de transformation. La différence se ventile entre les pertes (3%) et les semences (1%), l'alimentation animale demeurant marginale.

La quantité d'oléagineux disponible par habitant pour cette année est de 25 Kg. Soient un apport énergétique de 132 Kcal/personne/jour, un apport en protéine de 12 g/personne/jour et une disponibilité en lipides de 24 g/personne/jour.

### 3.1.1.6. Les huiles végétales

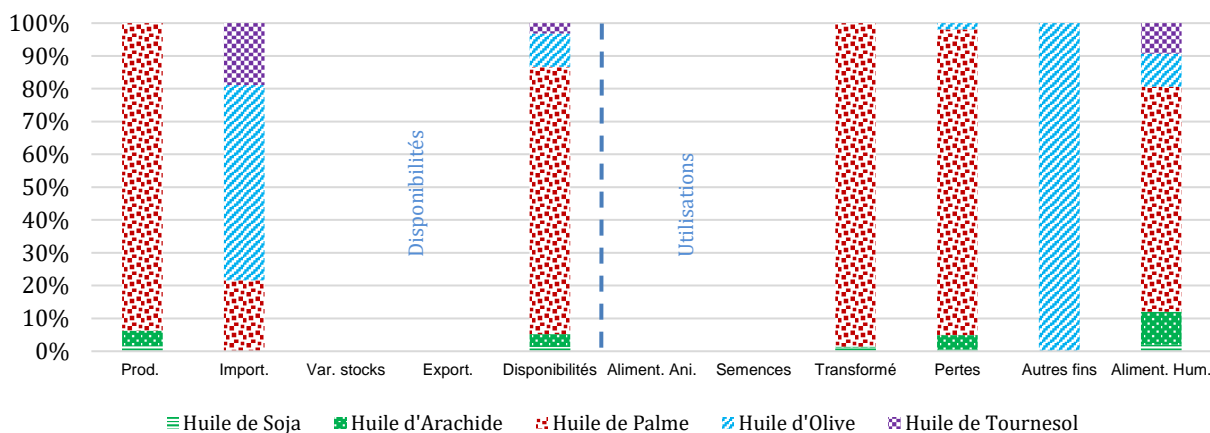
Le groupe des huiles végétales est constitué de : l'huile de soja, l'huile d'arachide, l'huile de coton, l'huile de palmistes, l'huile de palme et des huiles non déclarées.

La disponibilité nationale en huiles végétales est de 455 000 tonnes en 2011. Elle est principalement issue de la production intérieure (83%) et des importations (17%). Cette disponibilité est principalement constituée d'huile de palme (81,5%). La part des huiles raffinées, produites localement (huile d'arachide, de coton, etc.) et importées (huile d'olive, de tournesol, etc.) contribue à hauteur de 18,5% dans la constitution des disponibilités intérieures.

Ces produits sont particulièrement destinés à la transformation locale des entreprises (54%) et à l'alimentation humaine (34%). Les pertes quant à elles représentent 5% de la disponibilité intérieure. Il en résulte une disponibilité par habitant de 8 Kg/personne/an.

Celle-ci correspond à un apport énergétique journalier de 105 Kcal/personne/jour, soit 20 g de lipides/personne/jour.

**Graphique 3.1.6 :** Proportion des huiles dans les disponibilités et les consommations intérieures en 2011(en %)



**Source :** MINADER/DESA

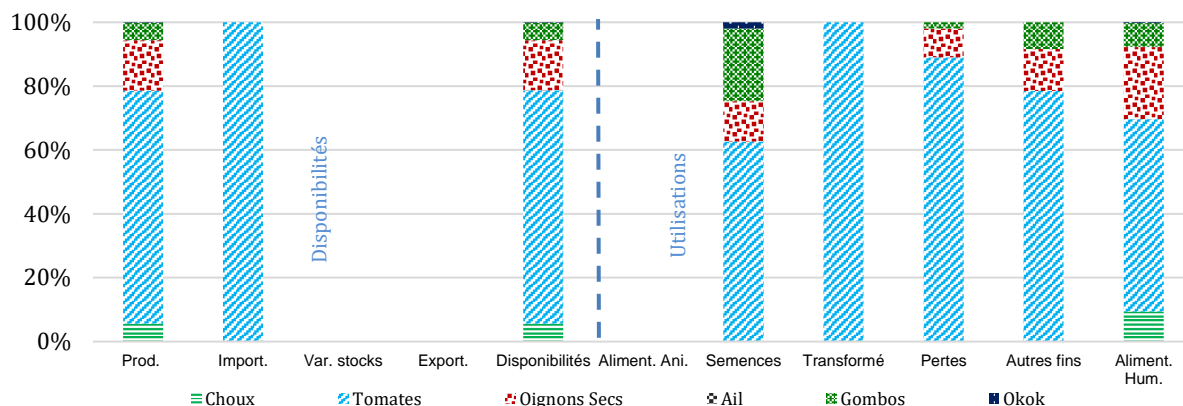
### 3.1.1.7. Les légumes et produits dérivés

Ce groupe de produits est constitué des tomates, d'oignons secs et de légumes non déclaré ailleurs (*okok*, etc.). La disponibilité des légumes et produits dérivés se situe à 1 171 000 tonnes, tandis que le volume total de la production nationale s'élève à 1 169 000 tonnes en 2011. Cette disponibilité est constituée des tomates (73,1%), des oignons secs (15,7%) des choux (5,6%), du gombo (5,4) et du reste (0.2%). Seule la tomate est importée et représente environ 0,24% des disponibilités intérieures.

Les disponibilités de légumes et produits dérivés telles que présentées sont pour l'essentiel destinées à l'alimentation humaine soit 59% de la consommation intérieure, suivie de la transformation (18%), des pertes (14%) et des autres utilisations (8%).

La disponibilité par habitant pour les légumes est de 34 Kg/personne/an, soit 7 Kcal d'apport énergétique et 2 g de protéines par personne et par jour. Le graphique 3.1.7 permet d'apprécier le niveau de chacune des cultures aussi bien que dans la disponibilité que dans la consommation intérieure.

**Graphique 3.1.7 :** Proportion des légumes dans les disponibilités et les consommations intérieures en 2011(en %)



**Source :** MINADER/DESA

### 3.1.1.8. Les fruits et dérivés

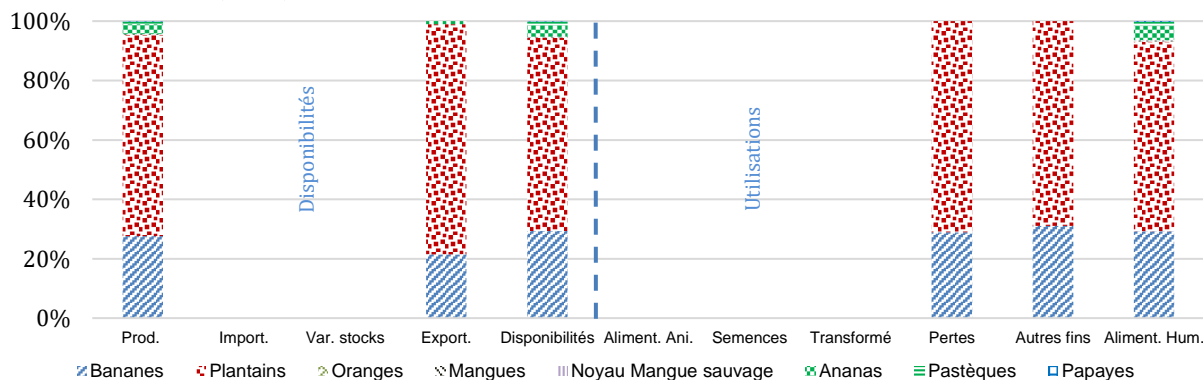
Le groupe des fruits et dérivés est constitué d'oranges/mandarines, de citrons, de pamplemousses, d'agrumes *nda*, de banane douce, de plantains, de pommes, d'ananas, de dattes, de raisins et de fruits *nda*.

Le volume de la production nationale de fruits et dérivés en 2011 est de 5 060 000 tonnes. Cette dernière est exportée à 22%, et 78% constitue les disponibilités intérieures.

Les disponibilités des fruits et dérivés sont essentiellement destinés à l'alimentation humaine soit 81% de la consommation intérieure. Les pertes constituent 12 % des disponibilités, et les utilisations à d'autres fins représentent 7%.

La disponibilité par habitant pour les légumes est de 159 Kg/personne/an, soit 296 Kcal d'apport calorique par personne et par jour, et 5 g/personne/jour de protéine et 2 g/personne/jour de lipides. Le niveau de chacune de ces cultures aussi bien dans les disponibilités intérieures que dans la consommation intérieure est apprécié par le graphique 3.1.8.

**Graphique 3.1.8 :** Proportion des principaux fruits et dérivés dans les disponibilités et les consommations intérieures en 2011(en %)



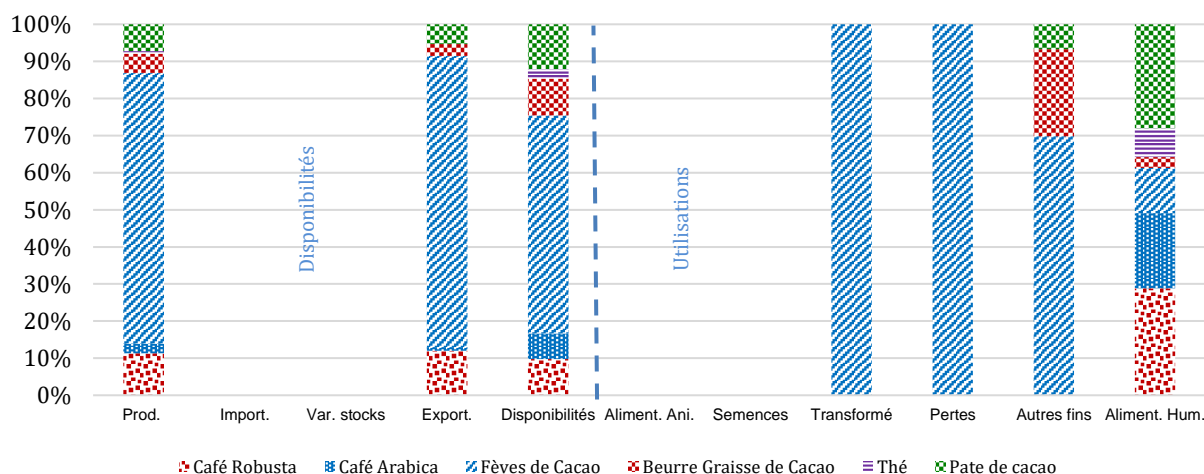
**Source :** MINADER/DESA.

### 3.1.1.9. Les stimulants

Les stimulants sont composés du café, du cacao et du thé qui sont considérés comme certains principaux produits de rente pour le Cameroun.

La production nationale de ce groupe en 2011 est de 337 000 tonnes. Celle-ci est dominée par les fèves de cacao qui représentent 73,6% de la production nationale (voir graphique 3.1.9).

**Graphique 3.1.9:** Proportions des disponibilités et des consommations intérieures des principaux stimulants en 2011(en %)



**Source :** MINADER/DESA.

La plupart de la production locale étant voué aux exportations, seulement 28,23 % de celle-ci est destinée aux disponibilités intérieures. L'alimentation humaine absorbe 38 % des disponibilités, 19% sont transformés et 35% destinés à d'autres fins. Il en résulte une disponibilité pour l'alimentation de 2 Kg/personne/an, soit un apport énergétique de 4 Kcal/personne/jour, une disponibilité en protéine de 2 grammes/personne/jour et un apport en lipide de 1 gramme/personne/jour.

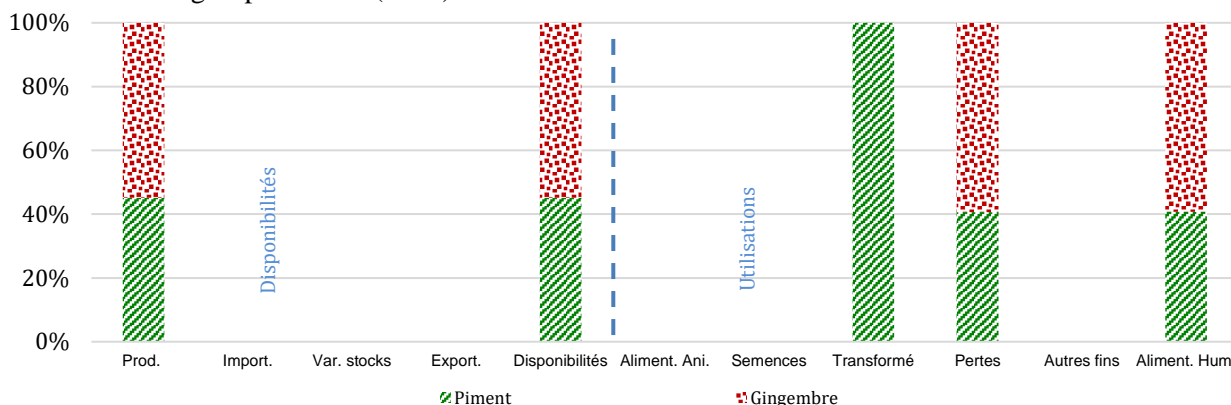
### 3.1.1.10. Les épices

Ce groupe de produits est constitué : de poivre (rouge, noir et blanc), de girofles, et d'épice non déclarées (piment, ndjansang, djin, etc.).

La disponibilité intérieure en épices en 2011 est directement issue de la production nationale, elle se chiffre à 74 000 tonnes, soit une hausse de 39,21% par rapport à 2010. Les épices sont essentiellement destinées à l'alimentation humaine (76%) et la transformation (8,1%). La disponibilité par habitant qui en résulte est de 3 Kg/personne/an, ce qui correspond à 14 Kcal/personne/jour. Le graphique 3.1.10 permet d'apprécier le niveau de ces cultures.



**Graphique 3.1.10 :** Proportion des principaux stimulants dans les disponibilités et les consommations intérieures de ce groupe en 2011(en %).

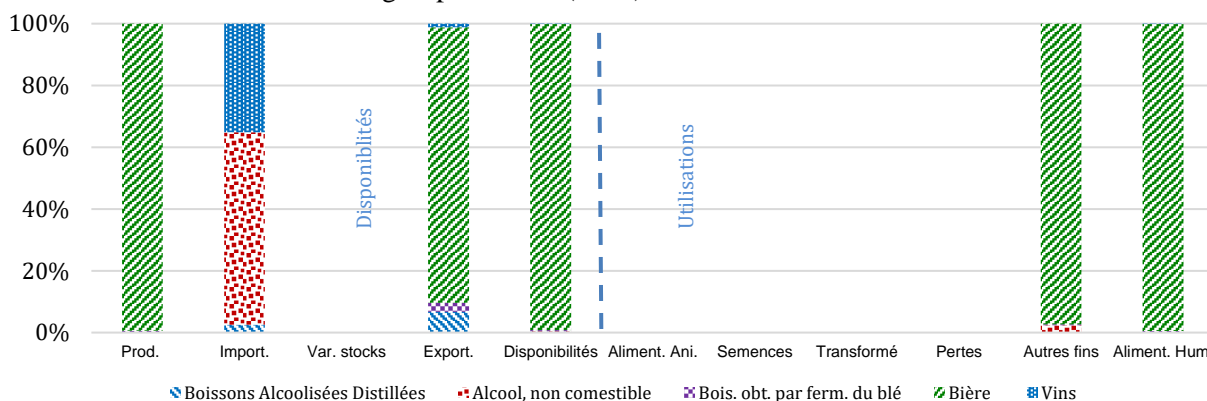


**Source :** MINADER/DESA

### 3.1.1.11. Les boissons alcooliques

Les boissons alcooliques sont constituées de vins, bières d’orge, boissons fermentées, et des boissons alcooliques artisanales<sup>3</sup>. La disponibilité totale en 2011 est de 5 877 000 tonnes, pratiquement issue de la production nationale (99,5%). Les importations représentent 0,5% et les exportations quant à elles absorbent 1,46% de la production.

**Graphique 3.1.11 :** Proportion des principales boissons alcooliques dans les disponibilités et les consommations intérieures de ce groupe en 2011(en %)



**Source :** MINADER/DESA.

Du graphique 3.1.11, il ressort que la consommation intérieure en boissons alcooliques est essentiellement destinée à l’alimentation humaine, car elle représente 87% dans les disponibilités intérieures. La disponibilité par habitant qui en résulte est de 253 Kg/personne/an, ce qui équivaut à 102 Kcal/personne/jour et 4 grammes de protéines par personne par jour.

### 3.1.2. Les produits de l’élevage

Cette partie présente les disponibilités et consommations intérieures des groupes de produits de l’élevage et de la pêche, et des produits forestiers non ligneux tels les gibiers, les aulacodes, etc.

<sup>3</sup> Bili-bili, Arky, dontol, etc.

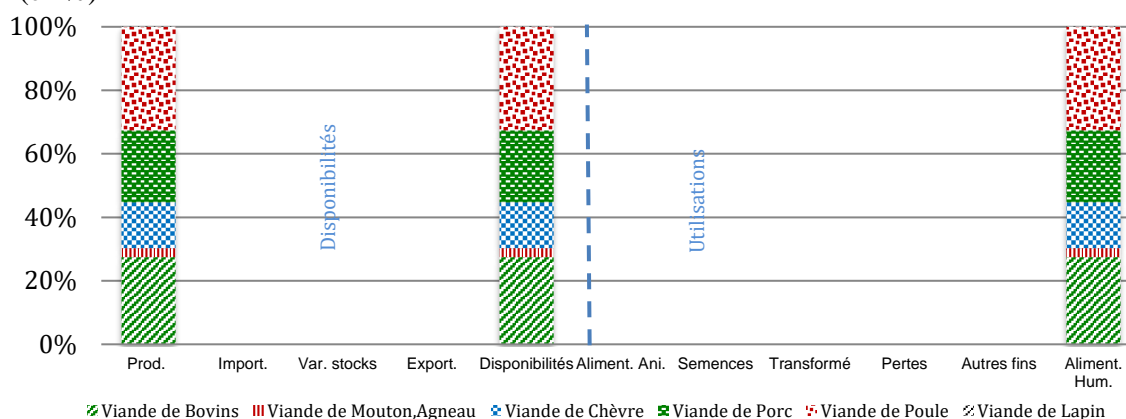
### 3.1.2.1. Les viandes

Les viandes sont constituées de viande de bovins, de viande d'ovins/caprins, de viande de porc, de viande de poule/volaille et d'autres viandes.

La production nationale en 2011 est de 314 000 tonnes. Les exportations et les importations étant quasiment nulles. Ladite production constitue l'ensemble des disponibilités intérieures. Ces dernières sont principalement formées de viande de poule (33 %), des viandes de bovins (27 %), de viande de porc (23%), de la viande de chèvre (14%) et de la viande de mouton/agneau (3%). Ces disponibilités sont entièrement destinées à la consommation humaine comme le montre le graphique 3.1.12 ci-après.

Il en ressort une disponibilité annuelle par habitant en viande de 16 Kg. De cette disponibilité par habitant, on relève un apport en énergie de 70 Kcal/personne/jour, 6 grammes de protéines par personne et par jour ; et 9 grammes de lipides par personne par jour.

**Graphique 3.1.12 :** Proportion des viandes dans les disponibilités et les consommations intérieures en 2011(en %)



Source : MINEPIA/DEPCS et calculs de la DESA.

### 3.1.2.2. Les œufs

Le Cameroun a produit 58 000 tonnes d'œufs en 2011, dont 5 000 tonnes ont été exportées. La disponibilité intérieure totale des œufs provient essentiellement de la production locale, soit 54 000 tonnes pour cette année. Cette disponibilité est consommée comme suit : l'alimentation humaine a utilisé 76% des disponibilités, tandis que 8% des œufs produits ont été destinés à la production des poussins. La disponibilité par personne qui en résulte est de 2 Kg/personne/an, soit l'équivalent de 5 Kcal/personne/jour, 1 gramme de protéine par personne par jour.

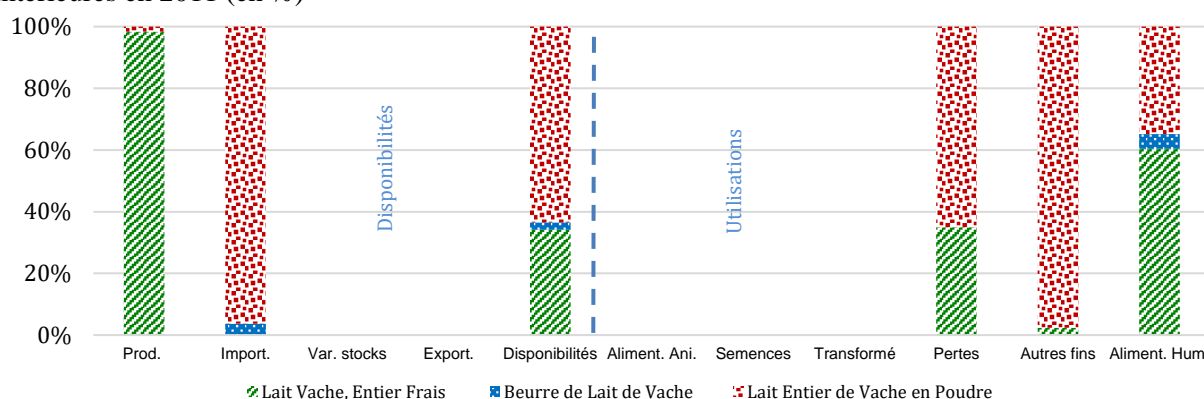
### 3.1.2.3. Les laits

Ce groupe d'aliments est constitué de : lait de vache entier frais (y compris yaourt), beurre de lait de vache (margarine, etc.) et lait entier en poudre.

La disponibilité intérieure des produits laitiers est de 133 000 tonnes en 2011. Cette disponibilité est principalement alimentée par la production nationale (84%) et les importations (16%). Cette disponibilité est utilisée comme suit : alimentation humaine 83%, utilisations aux autres fins 10% et pertes 7% (confère graphique 3.1.13).

Ainsi, la disponibilité par habitant qui en résulte est de 5 Kg/personne/an soit 7 Kcal/personne/jour.

**Graphique 3.1.13:** Proportion des principaux produits laitiers dans les disponibilités et les consommations intérieures en 2011 (en %)



**Source :** MINEPIA/DEPCS et calculs de la DESA.

### 3.1.2.4. Les poissons et fruits de mer

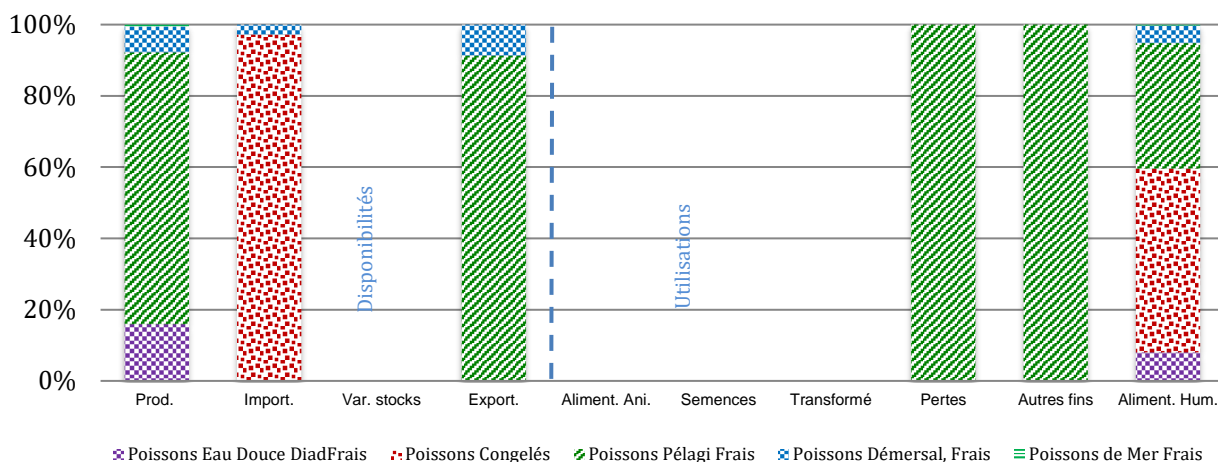
Il s'agit des poissons d'eau douce, de marais, de pélagiques, ou de mer, des crustacés, des mollusques, des céphalopodes, des animaux aquatiques non déterminés, des viandes de mammifères aquatiques et des plantes aquatiques.

En 2011, la disponibilité intérieure totale en poissons et fruits de mer se chiffre à 416 000 tonnes. Ces disponibilités sont respectivement issues des importations (53%) et de la production intérieure (47%). Les importations d'une valeur de 218 000 tonnes, sont en baisse de 5,5 % par rapport à 2010.

Les disponibilités intérieures sont constituées de poissons congelés à 66,8% ; de poissons pélagiques frais à 24,4% ; de poissons d'eau douce à 5,4% ; de poissons démersal frais à 3,3% et de poisson de mer frais à 0,2%.

Cette disponibilité intérieure est quasiment destinée à l'alimentation humaine et une infime part (1 %) se perd dans le processus de distribution. Chaque habitant a consommé en moyenne 20 kg de poissons et fruits de mer cette année, soit un apport de 22 Kcal/personne/an, une disponibilité en protéines de 3 grammes et de 1 gramme de lipide par jour.

**Graphique 3.1.14:** Proportion des principaux poissons et fruits de mer dans les disponibilités et les consommations intérieures de ce groupe en 2011 (en %)



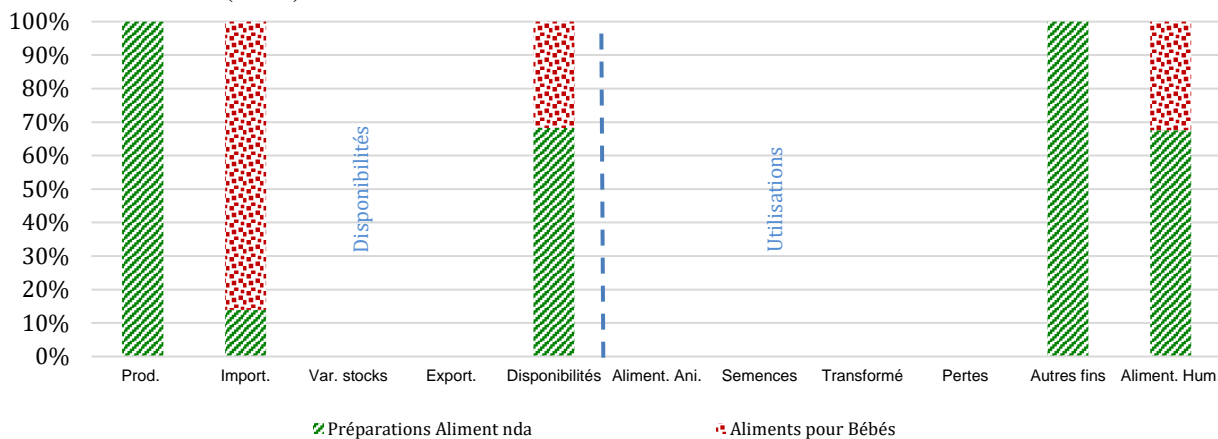
**Source :** MINEPIA/DEPCS et calculs de la DESA.

### 3.1.3. Les produits divers

Il s'agit des aliments pour enfants et autres produits. Les disponibilités dépendent en 2011 non seulement des importations comme dans les années précédentes, mais aussi de la production locale. Ces disponibilités ont servi à l'alimentation des enfants comme le montre le graphique 3.1.15 ci-dessous.

Il en découle un apport énergétique de 2 kcal/personne/jour, soit au quotidien 1 gramme de protéine et 1 gramme de lipide par habitant. En général pour l'année 2011, la disponibilité intérieure totale est de 31 000 tonnes.

**Graphique 3.1.15:** Proportion des principaux produits dans les disponibilités et les consommations intérieures en 2011 (en %)



**Source :** MINADER/DESA

## III.2. LE BILAN ALIMENTAIRE DU CAMEROUN EN 2012

Comme pour l'année précédente, il s'agira de présenter les comptes de disponibilités/utilisations de l'année 2012, à travers une analyse des différents postes de disponibilité alimentaire.

### 3.2.1. Les produits de l'agriculture

#### 3.2.1.1. Les céréales

Les quantités disponibles de céréale en 2012 s'élèvent à 4 384 000 tonnes. Les disponibilités de céréales sont principalement constituées des importations (24%) et de la production nationale (77%).

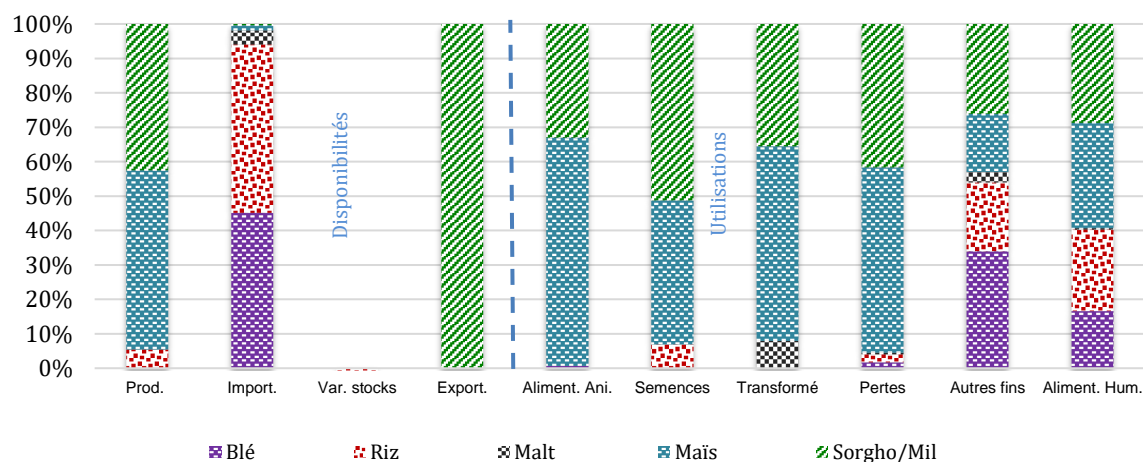
Le maïs et le sorgho sont les céréales les plus produites avec une proportion cumulée de 71% dans la production nationale.

Les importations quant à elles sont principalement constituées de blés et de riz dont le poids pour ces deux spéculations se situe cumulativement à 94%. Notons que 5% de cette disponibilité sont prélevés pour constituer les stocks.

Les céréales sont principalement destinées à l'alimentation humaine (64%), la transformation (9%), l'alimentation animale (17%), aux autres fins (2%), aux pertes (7%) et aux semences (1%). Pour la consommation humaine, le maïs (31%) et le sorgho (29%) sont les céréales les plus consommées. Il en est de même pour la consommation animale où la part de maïs et du sorgho ont respectivement été de 66% et 33% en 2012 comme le montre le graphique 3.2.1 ci-dessous.

La disponibilité par habitant pour les céréales est de 136 Kg/personne/an en 2012 contre 128 Kg en 2011. Cette consommation correspond à 1134 Kcal, soient 28 grammes de protéines par personne et par jour et 8 grammes de lipide par personne et par jour.

**Graphique 3.2.1 :** Proportion des principales céréales dans les disponibilités et les consommations intérieures de ce groupe en 2012 (en %).



**Source :** MINADER/DESA.

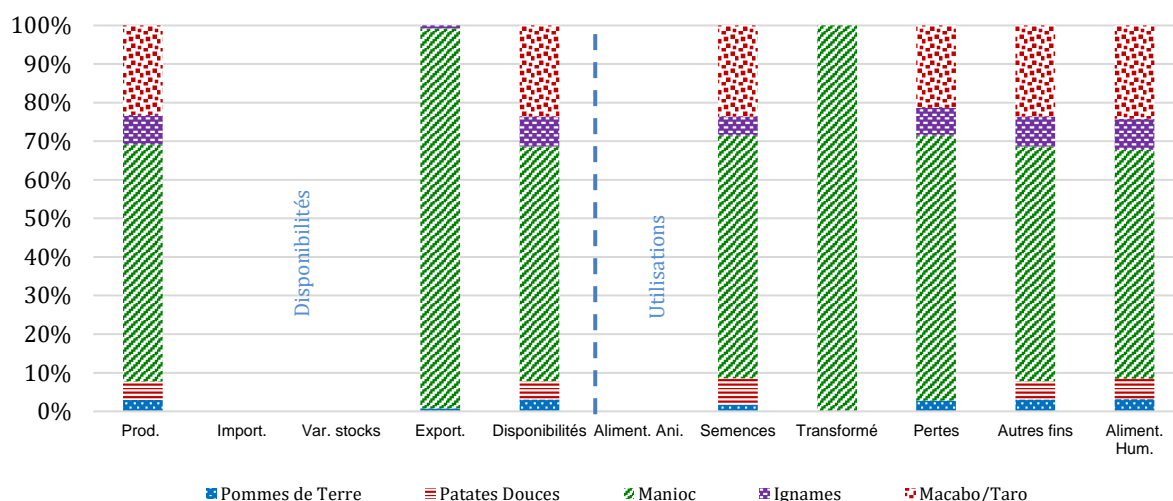
### 3.2.1.2. Les racines et tubercules

Ce groupe d'aliments est constitué de six spéculations essentiellement produites au niveau local. Il s'agit du manioc, du macabo/taro, de la patate douce, de la pomme de terre et de l'igname. Les disponibilités en 2012 qui se chiffre à 6 846 000 tonnes sont constituées de manioc (61%), macabo/taro (24%), ignames (8%), patates douces (5%) et pommes de terre (2%).

Les racines et tubercules produites sont pour la plupart absorbées par l'alimentation humaine soit 81% des disponibilités intérieures. Il convient de relever qu'avec une proportion de 58% dans la consommation humaine, le manioc est le tubercule le plus consommé en 2012, suivi du macabo/taro qui participe à hauteur de 25% dans l'alimentation pour ce groupe. Les pertes représentent 8,8% des disponibilités (Cf. graphique 3.2.2).

La consommation annuelle par habitant de racines et tubercules s'élève à 268 Kg en 2012, contre 269 Kg en 2011. Cette consommation apporte 624 Kcal/personne/an, 6 grammes de protéines et 1 gramme de lipides par jour.

**Graphique 3.2.2 :** Proportion des racines et tubercules dans les disponibilités et les consommations intérieures en 2012 (en %).



**Source :** MINADER/DESA

### 3.2.1.3. Les cultures sucrières

Ce groupe d'aliments est constitué de la canne à sucre, du sucre raffiné, de la betterave à sucre, de la mélasse, du sucre centrifugé brut et du miel.

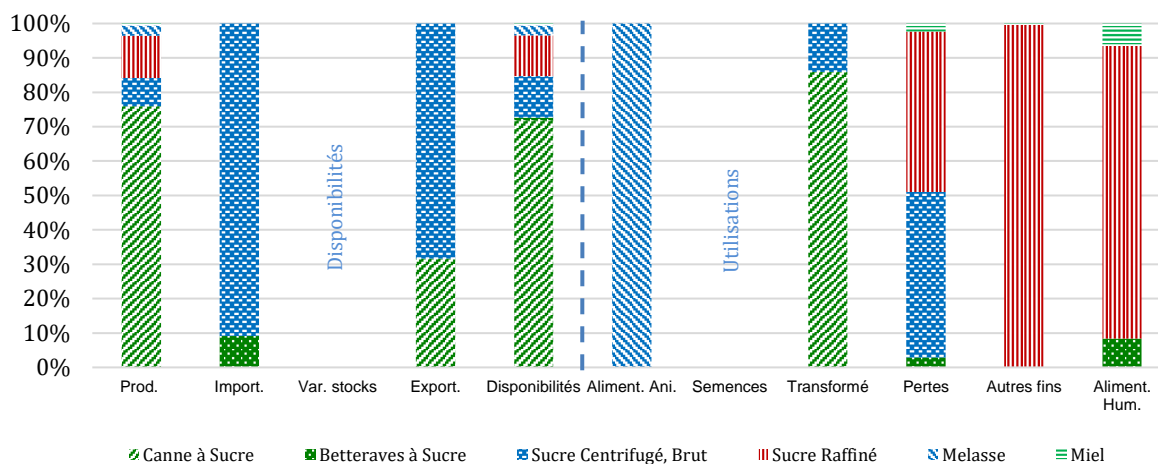
Les disponibilités nationales s'évaluent à 1 637 000 tonnes en 2012. Elles se composent à 96% de la production intérieure et à 8% des importations. La production nationale est dominée à 72% par la canne sucre, suivie du sucre raffiné (12%).

La consommation intérieure de sucre est principalement destinée à la transformation soit 84% des disponibilités. Il s'agit pour la plupart de la canne à sucre qui représente 85,9 % du poste de transformation pour ce groupe. Les parts destinées à l'alimentation humaine et animale représentent respectivement 8,6% et 2,9%.

La disponibilité par habitant pour les légumes est de 7 kg/personne/an en 2012 contre 9 kg en 2011. Cette consommation correspond à 6 Kcal par personne et par jour.

Le graphique 3.2.3 présente (en %) les principaux sucres et édulcorants dans les disponibilités alimentaires et les consommations au Cameroun en 2012.

**Graphique 3.2.3 :** Proportion des principaux sucres et édulcorants dans les disponibilités et les consommations intérieures de ce groupe en 2012 (en %)

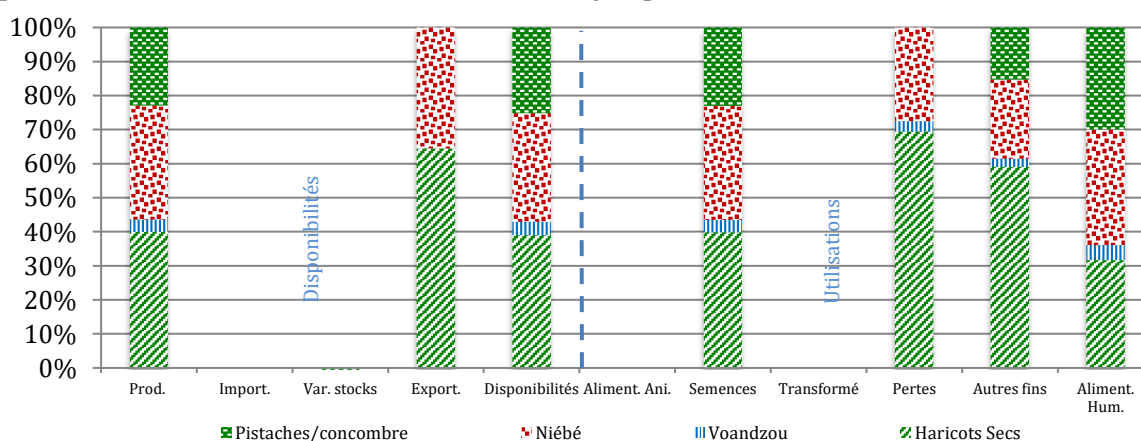


**Source :** MINADER/DESA

#### 3.2.1.4. Les légumineuses sèches et fruits à coque

La disponibilité intérieure en légumineuses sèches et fruits à coque est de 871 000 tonnes. Elle est essentiellement constituée par la production intérieure qui s'élève 958 000 tonnes dont 13 000 tonnes sont exportés et 74 000 tonnes réservées en stocks pour la prochaine campagne agricole. Cette disponibilité est presque essentiellement destinée à la consommation humaine (75%).

**Graphique 3.2.4:** Proportion des principales légumineuses sèches et fruits à coque dans les disponibilités et les consommations intérieures de ce groupe en 2012 (en %).



**Source :** MINADER/DESA

La consommation annuelle par habitant de légumineuses sèches et fruits à coque en 2012 est de 22 Kg, correspondant à un apport en calories de 84 Kcal/personne/an et de 8 grammes de protéines par personne par jour.

### 3.2.1.5. Les oléagineux et noix

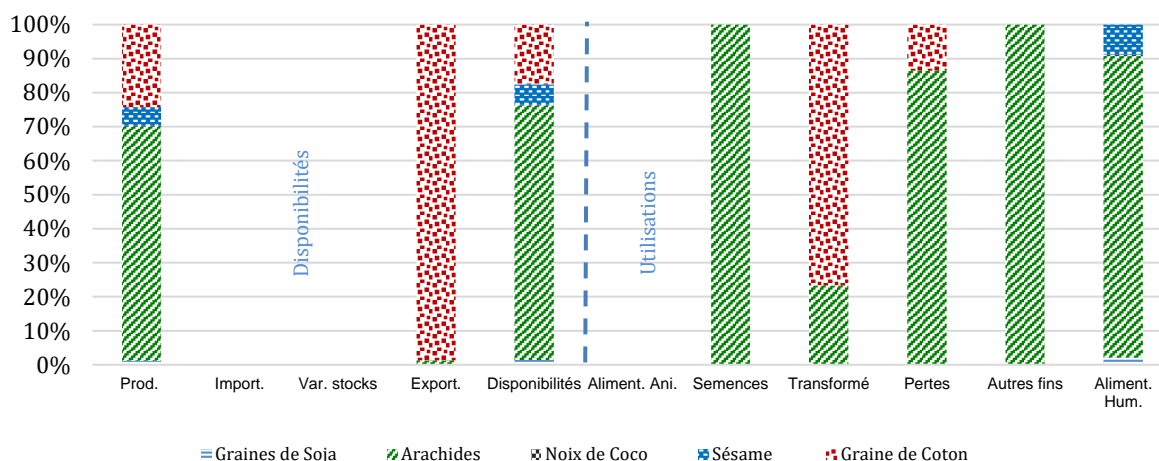
Les disponibilités d'oléagineux et noix en 2012 représentent 91,8% de la production nationale évaluée à 935 000 tonnes. Ces disponibilités se répartissent entre les différents produits de ce groupe comme suit : graines d'arachide (68,8%), graines de coton (24,3 %), sésame (5,5%) et Soja (1,3%). La production de noix de coco étant marginale. Une portion, soit 8,3% de la production est destinée aux exportations.

La consommation intérieure est prioritairement destinée à l'alimentation humaine et à la transformation qui représentent respectivement 66,9% et 22,5%. La transformation concerne principalement les graines de coton (76,7%). Par ailleurs, l'arachide est l'oléagineux le plus utilisé dans l'alimentation humaine, soit 88,7%.

Cette disponibilité se traduit par une consommation individuelle annuelle de 28 Kg en 2012, fournissant 146 Kcal/personne/an, soient 14 g/personne/an de protéine et 27 g/personne/an de lipide.

Le graphique 3.2.5 fait état de la proportion des principales oléagineux et noix dans les disponibilités et consommations internes en 2012.

**Graphique 3.2.5 :** Proportion des principaux oléagineux et noix dans les disponibilités et les consommations intérieures en 2012 (en %).



**Source :** MINADER/DESA

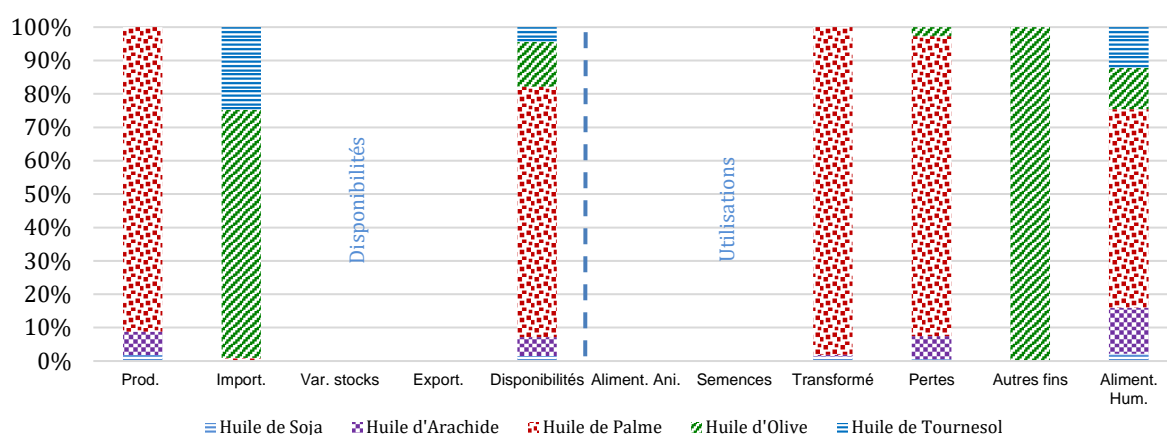
### 3.2.1.6. Les huiles végétales

Les disponibilités des huiles végétales en 2012 s'estiment à 355 000 tonnes. Elles proviennent principalement de la production intérieure (82%) et de quelques importations (18%). Ces disponibilités intérieures se composent de l'huile de palme (75%) et des huiles raffinées (huile d'arachide, d'olive, de tournesol et de soja) à hauteur de 25%.

La consommation intérieure en huile végétale est monopolisée par la transformation et l'alimentation humaine qui représente respectivement 50% et 37% des disponibilités nationales. Il convient de relever que l'huile de palme représente 98% du poste de transformation et 36,6% de l'alimentation humaine. Le graphique 3.2.6 montre la part des huiles végétales dans les disponibilités et les consommations interne en 2012.



**Graphique 3.2.6:** Proportion des principales huiles végétales dans les disponibilités et les consommations intérieures en 2012(en %).



**Source :** MINADER/DESA.

La consommation individuelle annuelle en 2012 d'huile végétale est de 6 Kg, fournissant 83 Kcal/personne/an et 16 grammes de lipides par personne et par jour.

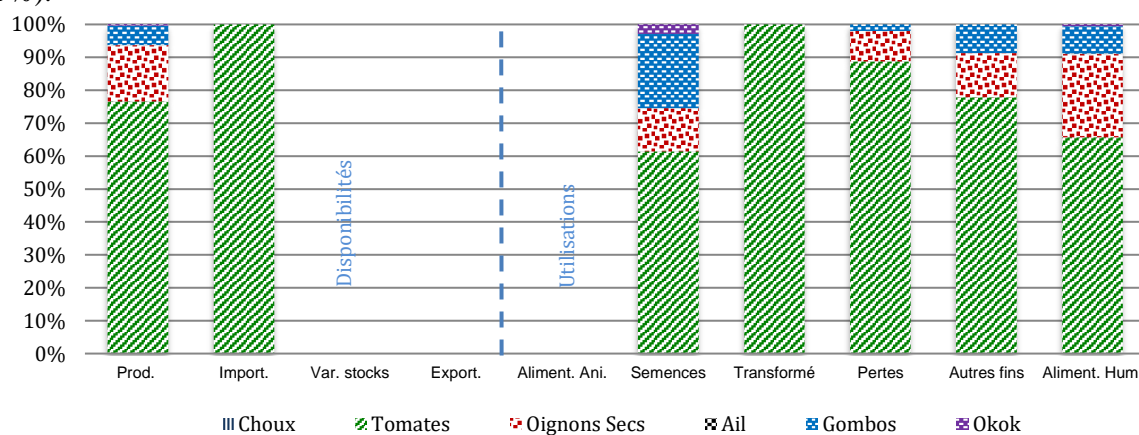
### 3.2.1.7. Les légumes et produits dérivés

Les disponibilités de ce groupe d'aliments en 2012 représentent 99,5% de la production nationale et se chiffrent à 1 166 000 tonnes. Cette production de légumes et produits dérivés qui est estimée à 1 161 000 tonnes est structurée ainsi qu'il suit : tomates (76,7%), oignons secs (17%), gombo (5,9%) et le reste (0,4%).

La production des choux, de l'okok (*gnetum africanum*) et de l'ail est marginale. L'alimentation humaine et la transformation sont les principaux postes de la consommation intérieure et représentent respectivement 57% et 19 % des disponibilités nationales. La tomate qui reflète une part de 66% dans l'alimentation humaine est pratiquement le seul intrant dans le poste de transformation. Mais, elle désigne 89% des pertes des disponibilités pour ce groupe (voir graphique 3.2.7).

La consommation individuelle annuelle en 2012 de légumes et produits dérivés est de 32 Kg, fournissant 7 Kcal/personne/an et 2g/personne/jour de protéines.

**Graphique 3.2.7:** Disponibilité et consommation intérieures des légumes et produits dérivés en 2012 (en %).



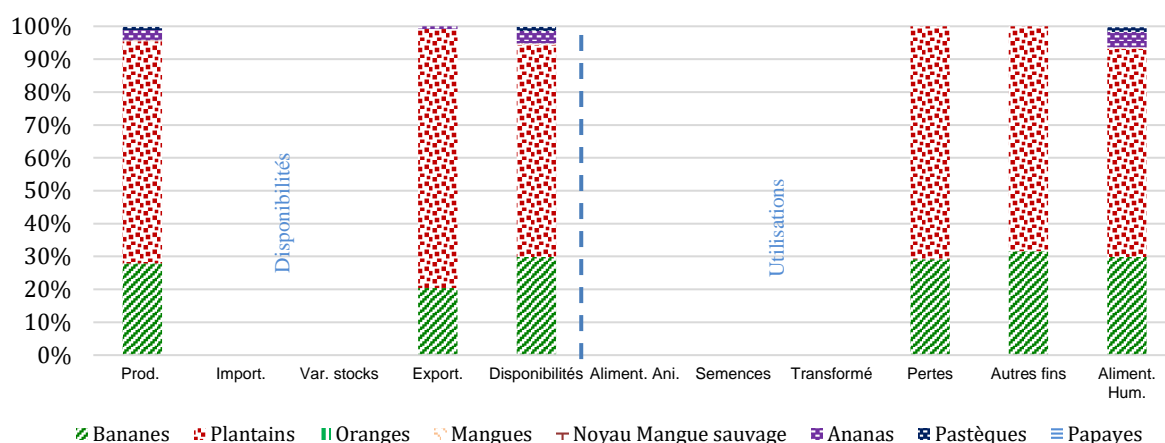
**Source :** MINADER/DESA.

### 3.2.1.8. Les fruits et dérivés

La structure de la production des fruits et dérivés en 2012 est principalement constituée de la banane douce, la banane plantain et de l'ananas dont les parts dans cette production nationale sont respectivement de 27,8% pour la banane plantain, 67,5% pour la banane douce et 3,2% pour l'ananas. Les exportations, représentent 21,4% de la production et se composent prioritairement de banane plantain (78,7%) et de banane douce (20,5%).

Ainsi, les disponibilités en termes de fruits et dérivés se chiffrent alors à 4 151 000 tonnes, soit 78,6% de la production nationale.

**Graphique 3.2.8:** Proportion des principaux fruits et dérivés dans les disponibilités et les consommations intérieures en 2012(en %)



**Source :** MINADER/DESA.

Les disponibilités alimentaires de fruits et dérivés sont destinées à l'alimentation humaine à 81,25%. La banane plantain (63,23%) et la banane douce (29,81 %) sont les aliments les plus consommés pour ce groupe par les populations camerounaises.

La disponibilité par habitant pour les fruits et dérivés est de 163 Kg/personne/an en 2012. Cette consommation correspond à 304 Kcal pour, 5 grammes de protéines et 2 grammes de lipides par personne et par jour.

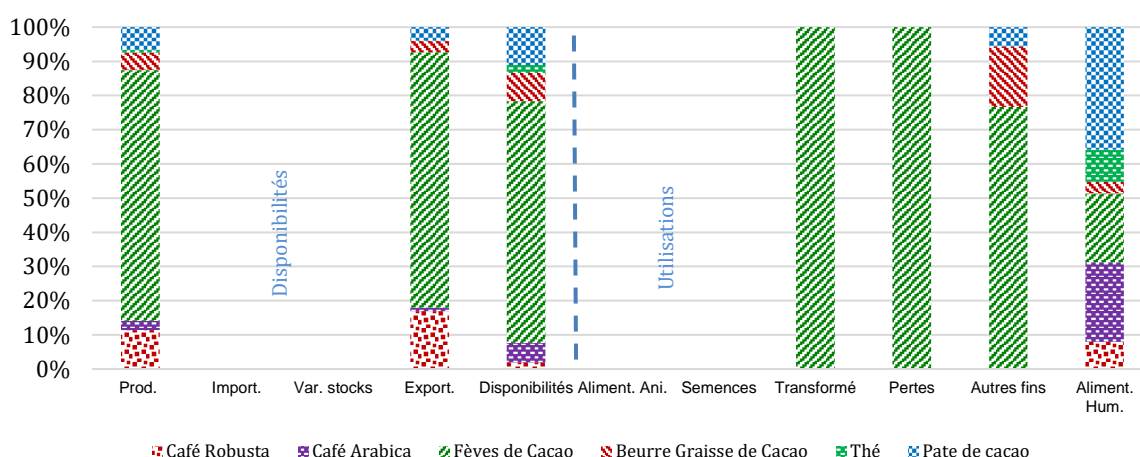
### 3.2.1.9. Les stimulants

Dans ce groupe on retrouve le café (arabica et robusta), le cacao en fève, le beurre gras de cacao, le thé et la patte de cacao. Les disponibilités des stimulants sont évaluées à 134 000 tonnes en 2012. Cette dernière est principalement constituée de fèves de cacao (73,3%), suivie du café robusta (11,4%). Une grande part de la production (63,4%) des stimulants est orientée vers l'exportation.

Ces disponibilités sont prioritairement utilisées pour la transformation (24,8%) et la consommation humaine (21,5%). La consommation humaine est structurée ainsi qu'il suit : café robusta (23,2%), café arabica (7,9%), fève de cacao à (20,2%), beurre gras de cacao (3,3%), thé (9,5%) et patte de cacao (35,8%).

La disponibilité par habitant pour les fruits et dérivés est de 2 Kg/personne/an en 2012. Cette consommation correspond à 4 Kcal pour 2 grammes de protéines et 2 grammes de lipides par personne et par jour.

**Graphique 3.2.9:** Proportion des principaux stimulants dans les disponibilités et les consommations intérieures en 2012(en %).



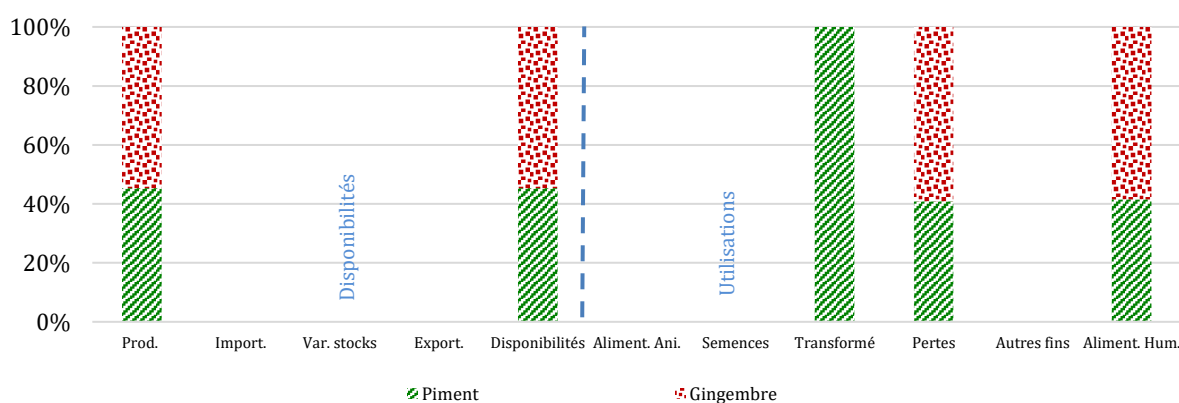
**Source :** MINADER/DESA.

### 3.2.1.10. Les épices

Les épices sont composées du piment et du gingembre pour une disponibilité de 82 000 tonnes, provenant essentiellement, en 2012, de la production nationale. Les disponibilités des épices sont composées à 54,7% de gingembre et 45,3% de piment. Pour ce qui est des utilisations, l'alimentation humaine représente 76,7% de la production nationale. Ladite consommation humaine est constituée du piment à 41,5 % et du gingembre à 58,5%.

Elles contribuent à 16 Kcal/personne/an et à 1 gramme de protéine par personne et par jour. La consommation annuelle individuelle annuelle se situe à 3 Kg.

**Graphique 3.2.10:** Proportion des principales épices dans les disponibilités et les consommations intérieures en 2012 (en %).



**Source :** MINADER/DESA

### 3.2.1.11. Les boissons alcoolisées

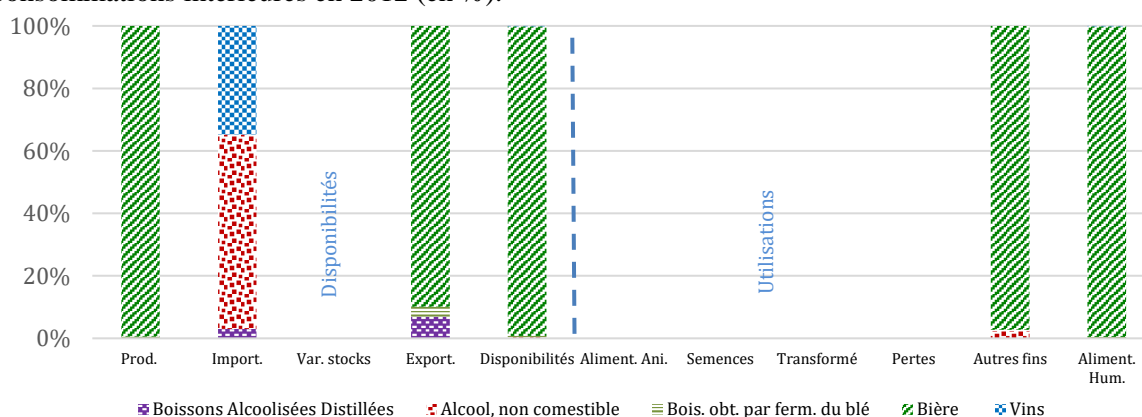
Ce groupe comprend le vin, la bière, les boissons fermentées, les boissons alcooliques et l'alcool non comestible. Les disponibilités se chiffrent à 6 113 000 tonnes en 2012. Elles sont quasiment composées des produits brassicoles (bières à base de maïs et de l'orge). Les importations représentent moins d'un pourcent de ces disponibilités et sont principalement composées de l'alcool non comestible et du vin.

L'alimentation humaine quant à elle, représente 86,8% des disponibilités intérieures et traduit une forte consommation des populations.

La disponibilité par habitant pour les boissons alcoolisées est de 257 Kg/personne/an en 2012. Cette consommation correspond à 104 Kcal et 4 grammes de protéines par personne et par jour.

Le graphique 3.2.11 montre les proportions des boissons alcoolisées dans les disponibilités et les consommations internes en 2012.

**Graphique 3.2.11:** Proportion des principales boissons alcooliques dans les disponibilités et les consommations intérieures en 2012 (en %).



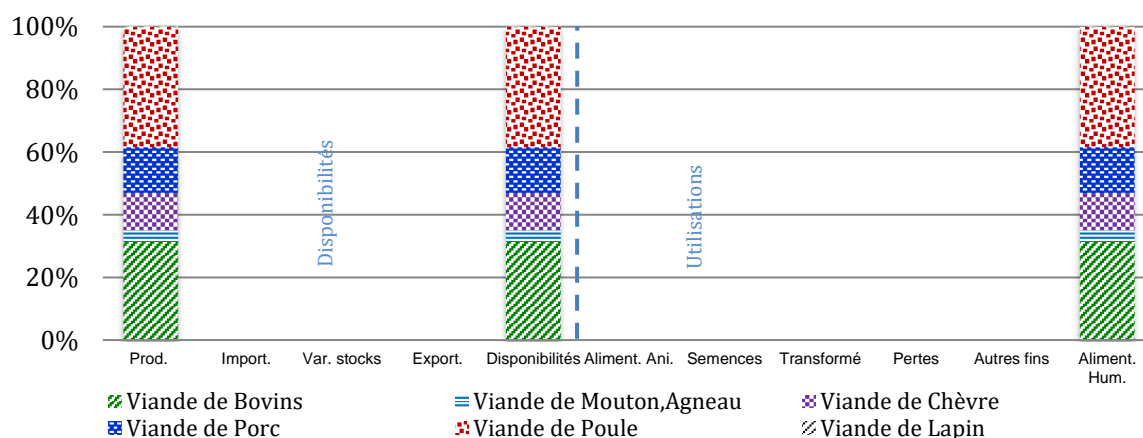
Source : MINADER/DESA

### 3.2.2. Les produits de l'élevage

#### 3.2.2.1. Les viandes

Les disponibilités de viande s'estiment à 281 000 tonnes, soit une tonne de plus que la production nationale complétée par les importations. Comme le montre le graphique 3.2.12, la structure de ces disponibilités est la suivante : viande de poule (38%), viandes de bovins (31%), viande de porcins (15%), viande de chèvre (12%), viande de mouton et d'agneau (4%).

**Graphique 3.2.12:** Proportion des principales viandes dans les disponibilités et les consommations intérieures en 2012 (en %).



Source : MINEPIA/DEPCS et calculs de la DESA.

La disponibilité de certaines viandes demeure marginale notamment les viandes de lapin, de cochon d'inde, d'escargot, et d'aulacode. Par ailleurs, quelques chevaux vivants ont été importés. La quasi-totalité des viandes en 2012 a été destinée par la consommation humaine. Il est à relever que la viande de poule est la plus consommée cette année.

La disponibilité par habitant pour la viande est de 14 Kg/personne/an en 2012. Cette consommation correspond à 60 Kcal/personne/an, soient respectivement 5 grammes de protéines et 7 grammes de lipides par personne et par jour.

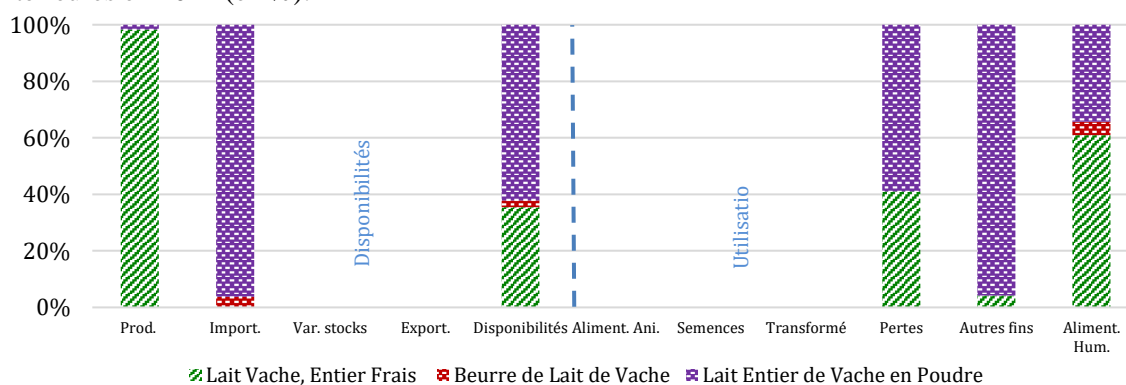
### 3.2.2.2. Les laits

Les disponibilités en lait en 2012 sont de 144 000 tonnes. Ce lait provient à 84% de la production interne et à 16% des importations. Les types de laits disponibles pour la consommation humaine cette année sont à 83% le lait de vache entier frais (yaourt y compris), à 12% du lait entier de vache en poudre et à 6% de beurre de lait de vache. Les deux derniers proviennent quasiment des importations. Concernant la consommation intérieure, l'alimentation humaine représente 80% des disponibilités nationales. Le lait de vache entier frais est le plus consommé soit 89% de la consommation humaine en 2012. Il convient de souligner que, pour ce qui est des utilisations à d'autres fins à l'instar de la fabrication des produits de beauté pour le gommage corporel en industrie cosmétique, ce poste de consommation est à 95,8% constitué du lait en poudre et du lait de vache frais à 4,2%.

La consommation annuelle individuelle de ces denrées se situe à 6 Kg, soit un apport énergétique journalier de 7 Kcal par personne.

Le graphique 3.2.13 présente les proportions de lait dans les disponibilités et la consommation interne en 2012.

**Graphique 3.2.13:** Proportion des principaux laits dans les disponibilités et les consommations intérieures en 2012 (en %).



**Source :** MINEPIA/DEPCS et calculs de la DESA.

### 3.2.2.3. Les poissons et fruits de mer

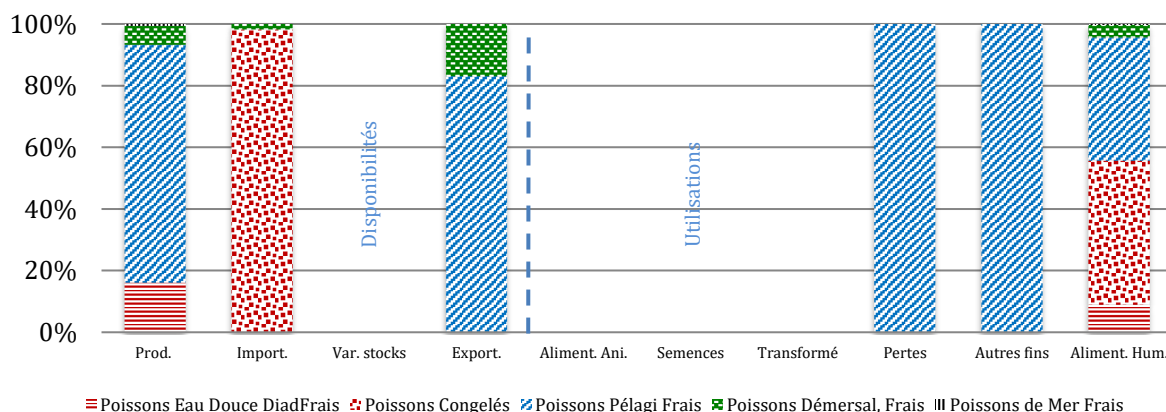
Il s'agit dans ce groupe de toutes les espèces de poissons comestibles comme : les poissons de mer frais *nda* (Bar, etc.), les poissons pélagiques (sardine, maquereau, hareng et thon), le poisson démersal, les poissons congelés et les poissons d'eau douce (tilapia, carpe, silure, etc.).

La disponibilité des poissons estimée à 585 000 tonnes en 2012, est tributaire à 54% de la production nationale et à 46 % des importations. Les exportations quant à elles représentent 2%

de cette disponibilité intérieure. L'ensemble des poissons disponibles dans les marchés en 2012 est pratiquement destiné à la consommation humaine. La structure de celle-ci est la suivante : poissons congelés (47%), poissons pélagiques (40%), poissons d'eau douce (9%) et poissons démersal (4%). La part de poisson de mer frais dans la consommation humaine est marginale.

La consommation annuelle individuelle de poissons et fruits de mer se situe à 19 Kg. Elle contribue à 19 Kcal/personne/an, soient respectivement 2 grammes de protéines et 1 gramme de lipide par personne et par jour.

**Graphique 3.2.14:** Proportion des principaux poissons et fruits de mer dans les disponibilités et les consommations intérieures en 2012 (en %).



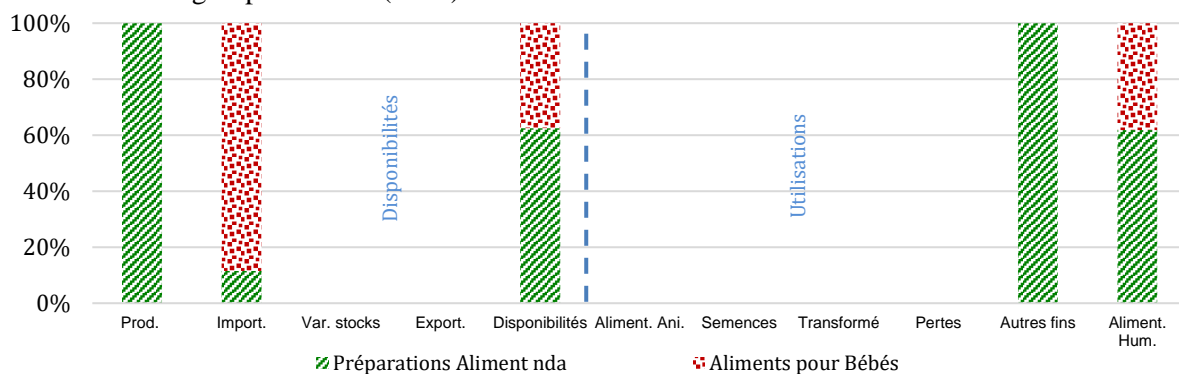
**Source :** MINEPIA/DEPCS et calculs de la DESA.

### 3.2.3. Les produits divers

Dans cette rubrique on retrouve les aliments pour la préparation (arome « Maggi », etc.) et les aliments pour enfants. Les disponibilités qui s'estiment à 33 000 tonnes en 2012 sont constituées des aliments pour la préparation pour ce qui est de la production nationale, et des aliments pour enfants en ce qui concerne les importations.

Chaque habitant a consommé en moyenne 2 kg en 2012 de produits divers, soit 2 Kcal/jour, 1g de protéines/jour et 1g de lipides par jour.

**Graphique 3.2.15:** Proportion des produits divers dans les disponibilités et les consommations intérieures de ce groupe en 2012 (en %).



**Source :** MINADER/DESA.

Les importations de ces produits divers s'estiment à 42,36 % des disponibilités intérieures, tandis que la production locale représente 57,64%. Tout ou presque l'ensemble de ces disponibilités sont destinées à la consommation humaine (voir graphique 3.2.15).

### III.3. LE BILAN ALIMENTAIRE DU CAMEROUN EN 2013

Cette section présente et met en exergue la disponibilité alimentaire en 2013 et les utilisations qui en sont faites, ceci par principaux groupes de produits.

La plus grande partie des disponibilités en énergie en 2013 proviennent des aliments d'origine végétale (97%). Tandis que les aliments d'origine animale contribuent seulement à 3% dans les apports caloriques.

#### 3.3.1. Les produits de l'agriculture

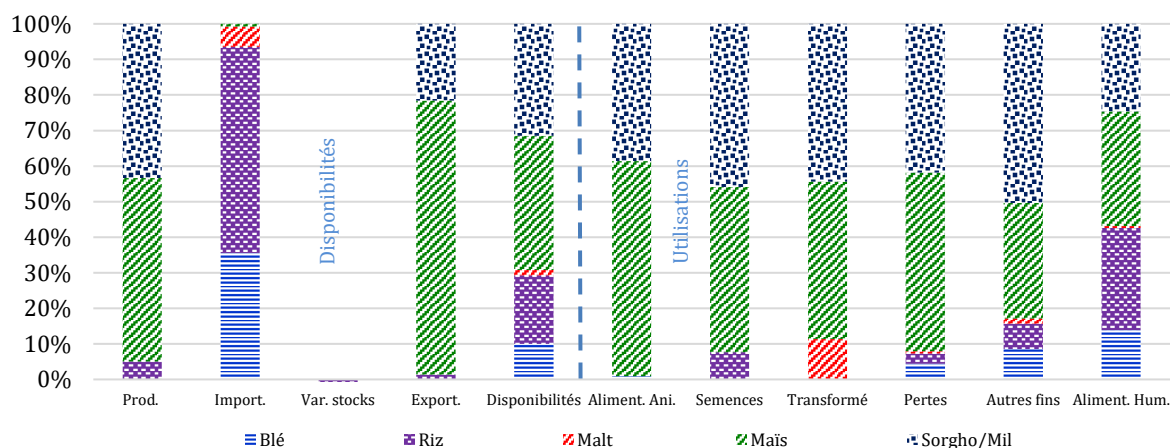
Ce groupe regorge les produits agricoles et ceux dérivés de l'agriculture tels que les boissons alcooliques et les autres produits pour l'alimentation des enfants.

##### 3.3.1.1. Les céréales

La disponibilité totale en céréales (maïs, sorgho, riz, Blé et Malt) est de 5 041 000 tonnes en 2013 avec une augmentation de 14,9% par rapport à 2012 (4 384 000 tonnes). Le graphique 3.3.1 ci-dessous représente les différents postes de disponibilités et d'utilisations des céréales.

Au niveau de la disponibilité intérieure, 75% des céréales sont produites localement tandis que 28% sont importées. Les parts retranchées pour constituer les stocks et les exportations sont respectivement de 1% et 2%.

**Graphique 3.3.1:** Proportion des principales céréales dans les disponibilités et les consommations intérieures en 2013(en %).



**Source :** MINADER/DESA

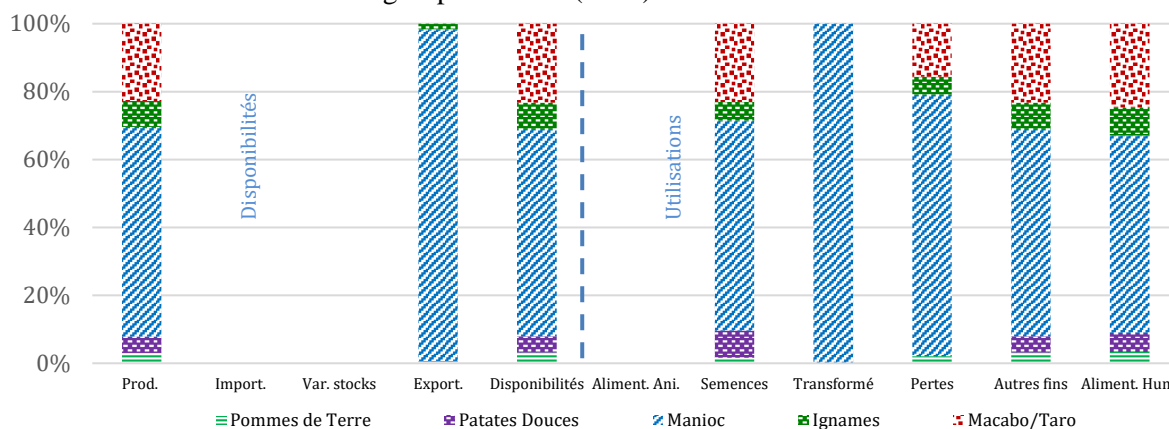
Quant à la consommation intérieure, on note que 64% des céréales disponibles sont utilisées pour la nutrition humaine; 11% pour l'alimentation animale et 9% sont transformées. Les quantités perdues représentent 7%, les utilisations à d'autres fins sont de 8% et celle réservée pour les semences fait 1% de la disponibilité intérieure.

La disponibilité par habitant pour les céréales est de 153 Kg/personne/an. Celle-ci correspond à un apport énergétique journalier de 1292 Kcal/personne/jour, dont 31 grammes protéines/personne/jour et 8 grammes de lipides/personne/jour.

### 3.3.1.2. Les racines et tubercules

La disponibilité intérieure totale des racines et tubercules (igname, macabo/taro, manioc et patate douce, pomme de terre) est de 7 155 000 tonnes en 2013 ; soit une augmentation de 4,5% par rapport à 2012 (6 846 000 tonnes). Ce groupe d'aliments est constitué à 61% de tubercules de manioc, 23% de macabo/taro, 8% d'ignames, 5% de patates douces et 3% de pomme de terre. Le graphique 3.3.2 ci-dessous représente les différents postes de disponibilité et d'utilisation des racines et tubercules.

**Graphique 3.3.2:** Proportion des principales racines et tubercules dans les disponibilités et les consommations intérieures de ce groupe en 2013 (en %).



**Source :** MINADER/DESA

Il ressort de ce graphique que la totalité de ce groupe d'aliments provient essentiellement de la production locale. Les exportations enregistrées sont constituées à 97,7% de tubercules de manioc.

Il convient de relever que 82,7% de la disponibilité intérieure sont destinées à l'alimentation humaine. Les quantités utilisées comme semences sont négligeables et celles transformées est de 1,2%. Les pertes quant à elles représentent 8,8%.

La disponibilité par habitant pour ce groupe d'aliment est de 269 Kg/personne/an. Celle-ci correspond à un apport énergétique journalier de 626 Kcal/personne, dont 6 grammes de protéines/personne/jour et 1 gramme de lipide/personne/jour.

### 3.3.1.3. Les cultures sucrières

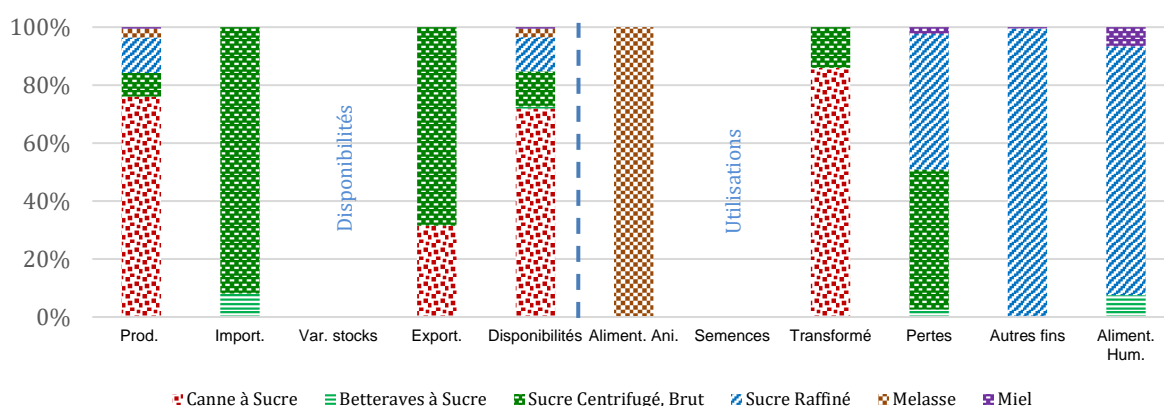
Les cultures sucrières sont composées de cannes à sucre, sucre centrifugé brut, sucre raffiné, mélasse, miel et de betteraves à sucre.

La disponibilité intérieure totale de ce groupe d'aliments provient essentiellement de la canne à sucre, et est de 1 635 000 tonnes en 2013. Sa consommation intérieure se présente comme suit : 139 000 tonnes pour l'alimentation humaine, 1 369 000 tonnes au niveau des diverses chaînes de transformation, 68 000 tonnes utilisées à d'autres fins et 47 000 tonnes pour la consommation animale. Les pertes totales sont évaluées à 12 000 tonnes.

La disponibilité par habitant pour ce groupe d'aliment est de 7 Kg/personne/an. Celle-ci correspond à un apport énergétique journalier de 6 Kcal/personne.



**Graphique 3.3.3 :** Proportion des principaux sucres et édulcorants dans les disponibilités et les consommations intérieures en 2013(en %).



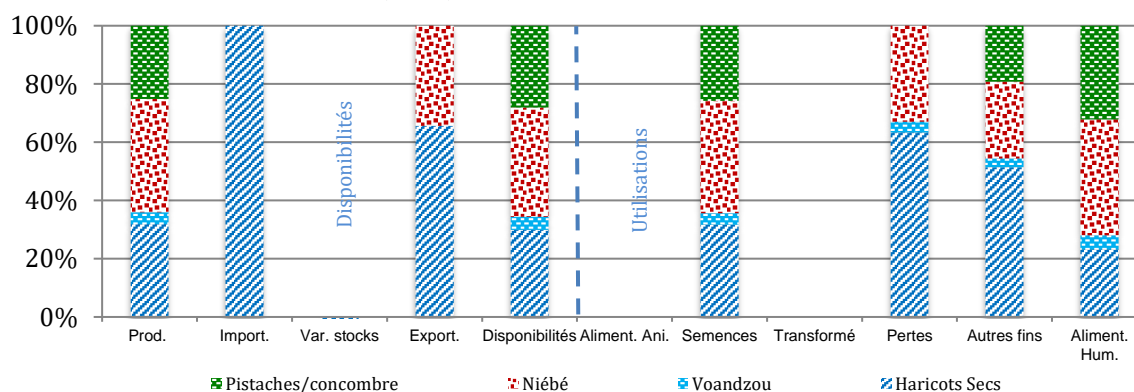
**Source :** MINADER/DESA

### 3.3.1.4. Les Légumineuses sèches et fruits à coque

Ce groupe de produit est constitué de haricots secs, voandzou, niébé et pistaches/concombre (appelé 'fruits à coque' dans le graphique 3.3.4). La disponibilité intérieure totale en légumineuses sèches et fruits à coque est de 728 000 tonnes en 2013. Celle-ci est constitué de 38% de niébé, de 30% de haricots secs, de 28% de pistaches/concombre et enfin de 5% de voandzou.

Les utilisations faites de ces disponibilités sont les suivantes : l'alimentation humaine représente 77%, les utilisations à d'autres fins sont de 13%, les semences font 3% et les pertes également représentent 7% des disponibilités intérieures comme le montre le graphique 3.3.4.

**Graphique 3.3.4 :** Proportion des principales légumineuses sèches dans les disponibilités et les consommations intérieures en 2013 (en %).



**Source :** MINADER/DESA

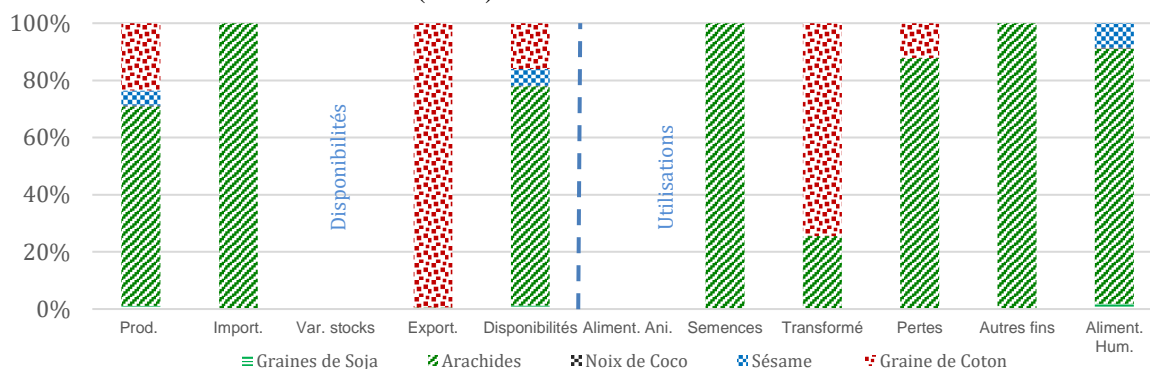
La disponibilité par habitant pour ce groupe d'aliments est de 27 Kg/personne/an. Celle-ci correspond à un apport énergétique journalier de 71 Kcal/personne/an, soit 7 grammes de protéines et 1 gramme de lipide par personne par jour.

### 3.3.1.5. Les oléagineux et noix

Ce groupe d'aliment étudié dans le cadre de ce bilan alimentaire, est constitué : de graine de soja, d'arachide, de graine de coton, de noix de coco et de sésame. Sa disponibilité intérieure totale en 2013 est de 928 000 tonnes. Elle subit une hausse de 8,25% par rapport à 2012

(858 000 tonnes). Cette disponibilité est en quasi-totalité constitué de la production locale et répartie entre les denrées de ce groupe comme suit : arachides (77%), coton (16%), sésame (6%) et soja (1%). Par ailleurs, environ 9,03% de cette production est destiné à l'exportation (Cf. graphique 3.3.5).

**Graphique 3.3.5:** Proportion des principaux oléagineux et noix dans les disponibilités et les consommations intérieures en 2013 (en %).



**Source :** MINADER/DESA.

Il ressort une disponibilité alimentaire humaine de 30 Kg d'oléagineux et noix pour cette année. Soit un apport énergétique moyen de 157 Kcal/personne/jour, une disponibilité journalière en protéine de 15 grammes par personne et un apport en lipide de 29 grammes par personne par jour.

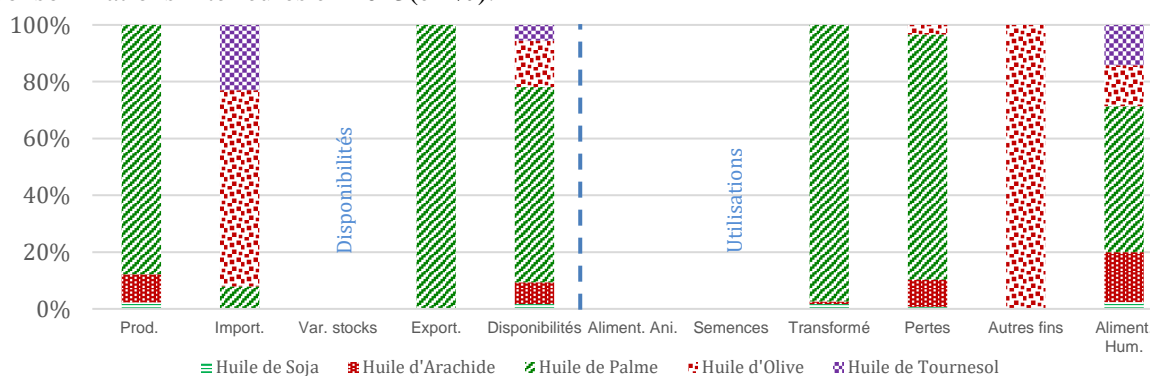
### 3.3.1.6. Les huiles végétales

Les huiles végétales étudiées dans le cadre de ce bilan alimentaire sont constituées d'huile de soja, d'huile d'arachide, d'huile d'olive et d'huile de tournesol.

La disponibilité intérieure totale d'huile végétale en 2013 est de 294 000 tonnes. Elle subit une baisse de 17% par rapport à 2012 qui se situait à 355 000 tonnes. Les disponibilités intérieures de ce groupe d'aliments sont constituées de la production locale (l'huile de soja, d'arachide et de palme) à hauteur de 77% et de 24% d'importation de certaines huiles à savoir : l'huile d'olive et de tournesol. La quantité prélevée pour les exportations représente 1% de cette disponibilité.

Ce groupe d'aliments est réparti comme l'indique le graphique 3.3.6 ci-dessous

**Graphique 3.3.6:** Proportion des principales huiles végétales dans les disponibilités et les consommations intérieures en 2013(en %).



**Source :** MINADER/DESA.

La quasi-totalité de ce groupe d'aliment est utilisé dans la transformation et dans l'alimentation humaine soit respectivement 45,58% et 38,78%.

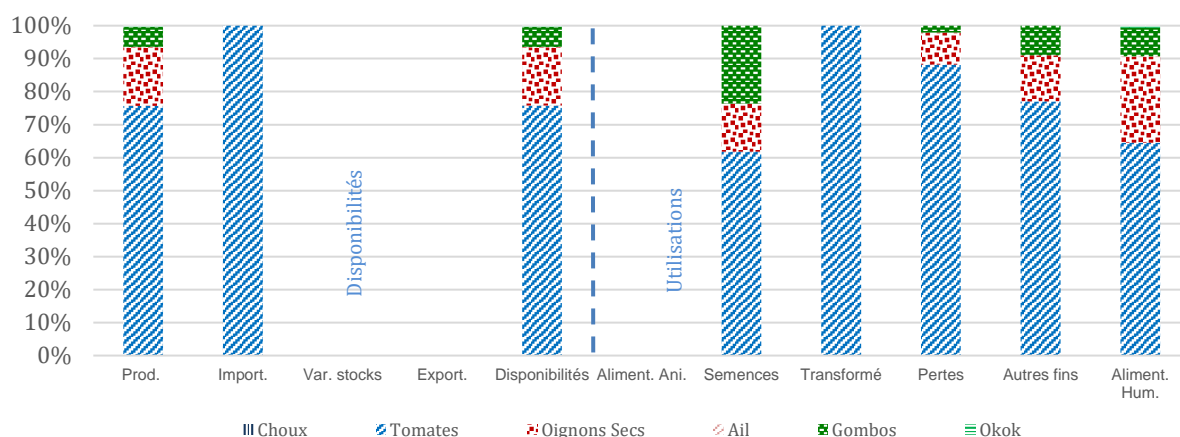
La disponibilité humaine en huile végétale est de 5 Kg/personne/an en moyenne. Soit un apport énergétique de 70 Kcal/personne/an et de 14 g/personne/jour de lipides.

### 3.3.1.7. Les légumes et produits dérivés

Ce groupe est composé des choux, de la tomate, les oignons secs, de l'ail, du gombo et de l'okok. La disponibilité intérieure totale des légumes en 2013 est de 1 231 000 tonnes, soit une augmentation de 5,6% par rapport à 2012 (1 166 000 tonnes). Les disponibilités en légumes et produits dérivés sont constituées de 99,6% de la production locale.

Ce groupe d'aliments est répartie comme l'indique le graphique 3.3.7 ci-dessous. La quasi-totalité de ce groupe d'aliments est utilisée dans la transformation (19%) et dans l'alimentation humaine (57%). Le reste est perdu (15%) et utilisé à d'autres fins (9%).

**Graphique 3.3.7 :** Disponibilité et consommation intérieures des légumes et produits dérivés en 2013 (en %)



**Source :** MINADER/DESA.

Il en ressort une disponibilité moyenne annuelle de 33 Kg par personne de légumes et produit dérivés, soit un apport de 7 Kcal/personne/jour et une disponibilité de lipide de 2 g/personne/jour.

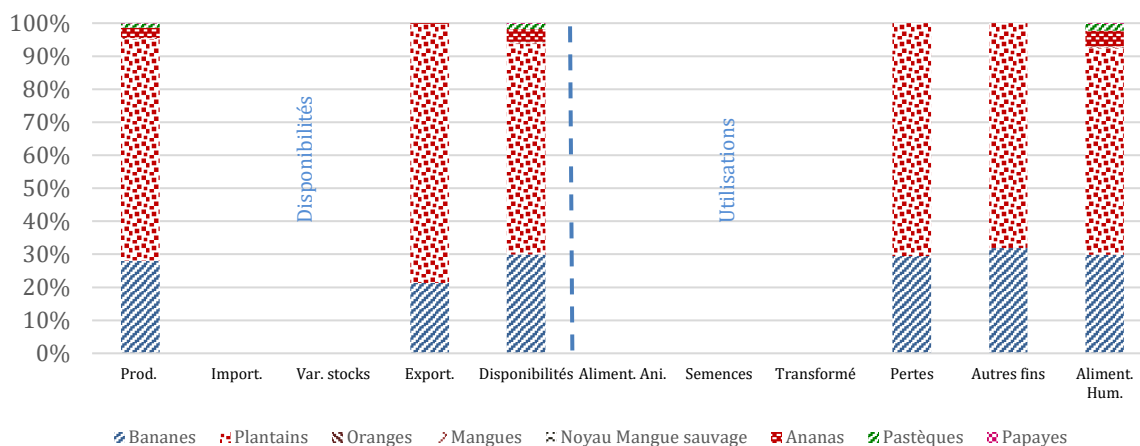
### 3.3.1.8. Les fruits et dérivés

Ce groupe d'aliments comprend : les oranges, les bananes plantains, les bananes douce, les mangues, les ananas, les dattes, le noyau de mangue sauvage (Ndo'o) et les Papayes. Sa disponibilité intérieure totale en 2013 est de 4 309 000 tonnes. Elle subit une augmentation de 3,81% par rapport à 2012 (4 151 000 tonnes).

Cette disponibilité est constituée de 100% de la production locale et se répartie comme suit : plantains (64%), bananes douce (30%), ananas (4%), pastèques (2%) (Cf. graphique 3.3.8). Relevons tout de même que les exportations de ce groupe de produits représentent 22% de la production locale et sont constituées de 79% de plantains et de 21% de banane douce. La quasi-totalité de ce groupe d'aliment est utilisé dans l'alimentation humaine.

Soit une disponibilité annuelle pour l'alimentation de chaque individu de 165 Kg, ce qui correspond à 306 Kcal/personne/jour, un apport en protéines de 6 g/personne/jour et une disponibilité en lipides de 2g/personne/jour.

**Graphique 3.3.8:** Proportion des principaux fruits dans les disponibilités et les consommations intérieures en 2013(en %).

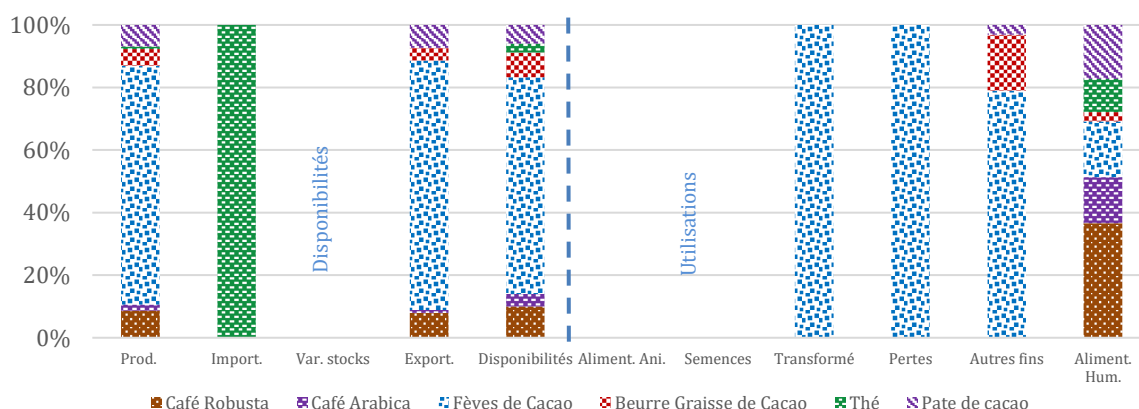


Source : MINADER/DESA

### 3.3.1.9. Les stimulants

Ce groupe étudié dans ce bilan alimentaire est composé du café robusta, des fèves de cacao, du café arabica, du beurre de graisse de cacao, de la pâte de cacao et du thé. La disponibilité intérieure totale des stimulants en 2013 est de 119 000 tonnes, soit une baisse de 11,85% par rapport à 2012 dont la disponibilité en stimulants était de 134 000 tonnes. Cette baisse de la disponibilité des stimulants serait due entre autres, à la baisse de la disponibilité de cacao qui est passée de 95 000 tonnes en 2012 à 82 000 en 2013, soit une baisse d'environ 13,6%. En effet, suite à l'augmentation de la demande du cacao sur le marché mondial en 2013, les principaux producteurs de cette denrée n'ont pas hésité à augmenter les quantités de leurs exportations, diminuant ainsi les parts allouées à la disponibilité intérieure du Cameroun cette même année.

**Graphique 3.3.9:** Proportion des principaux stimulants dans les disponibilités et les consommations intérieures en 2013(en %).



Source : MINADER/DESA

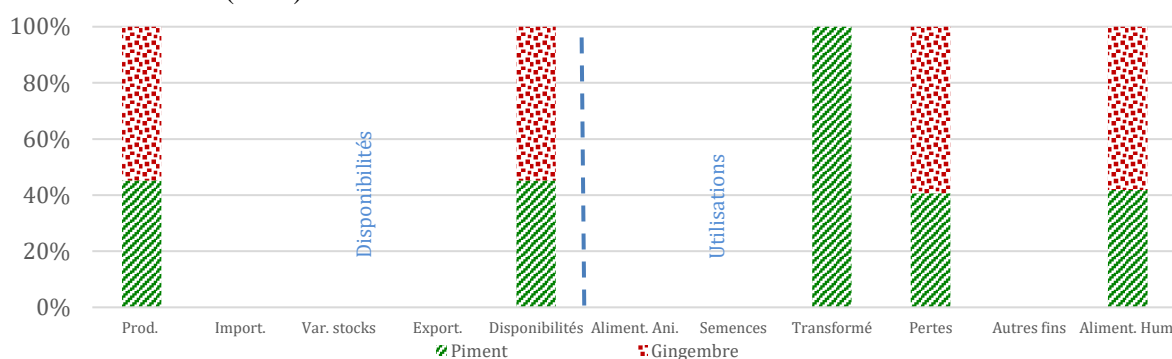
Ce groupe d'aliment est répartie comme l'indique le graphique 3.3.9 ci-dessus. Les utilisations faites de la disponibilité intérieure de ce groupe se répartissent comme suit : l'alimentation humaine (27%), la transformation (40%), les transformations (24%) et les pertes (9%), soit une disponibilité annuelle par habitant de 2Kg. Ce qui représente un apport énergétique de 3Kcal/personne/jour, une disponibilité en protéines de 2g/personne/jour et un apport en lipides de 1g/personne/jour.

### 3.3.1.10. Les épices

Les épices sont composées du piment et du gingembre. La disponibilité intérieure totale des épices en 2013 est de 91 000 tonnes. Elle subit une hausse de 11% par rapport à 2012 (82 000 tonnes). Les disponibilités intérieures de ce groupe de produits sont constituées à 100% de la production locale. Ce groupe d'aliments est répartie comme l'indique le graphique 3.3.10 ci-dessous. La quasi-totalité de ce groupe est utilisée dans l'alimentation humaine à 77%, les pertes font 17% et les quantités transformées sont de 6%.

Il en résulte une consommation annuelle de 3 Kg/personne, pour un apport énergétique journalier de 17 Kcal/personne, une contribution lipidique de 1 g/personne/jour et un apport en protéine de 1 g/personne/jour.

**Graphique 3.3.10:** Proportion des principales épices dans les disponibilités et les consommations intérieures en 2013 (en %).



**Source :** MINADER/DESA

### 3.3.1.11. Les boissons alcooliques

Ce groupe de produits comprend les boissons alcoolisées distillées, l'alcool non comestible, les boissons obtenues par fermentation du blé, la bière (de maïs, d'orge, etc.) et le vin. La disponibilité totale en boissons alcooliques est de 6 170 000 tonnes en 2013. Elle est quasiment stable par rapport à 2012 (6 113 000 tonnes).

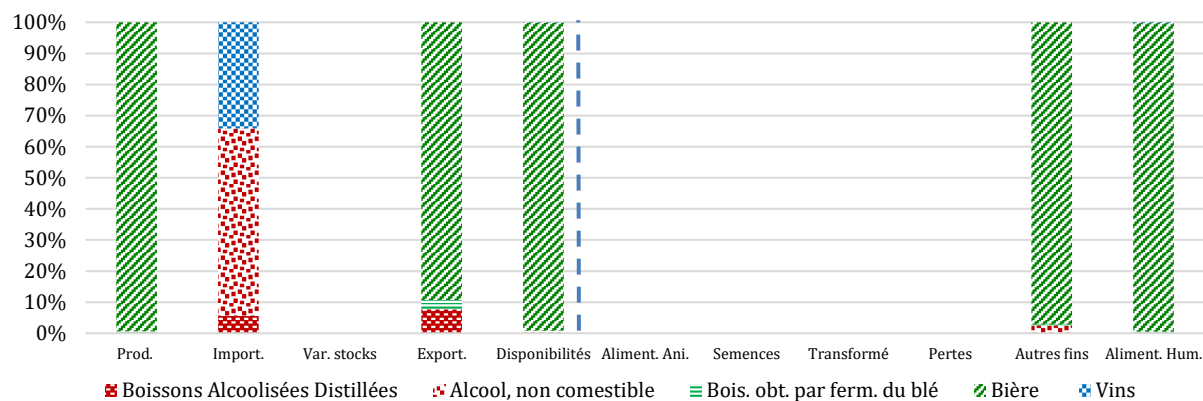
Au niveau de la disponibilité intérieure, les boissons alcoolisées sont constituées de bières (98,99%), de vins et liqueurs (0,25%), d'alcool non comestible (0,33%) et de boissons obtenues par fermentation du blé/mil (0,44%).

Certaines de ces boissons alcooliques sont importées et représente 1% de la disponibilité intérieure tandis que 1,46% sont exportées. Ceci traduit simplement le fait qu'une grande partie de ce qui est importée, est réexportée vers les pays voisins.

Quant à la consommation intérieure, environ 87% des boissons alcooliques disponibles sont utilisées pour l'alimentation humaine et le reste est utilisé à d'autres fins.

Soit une disponibilité moyenne par habitant de 253 Kg par an, ce qui représente un apport énergétique de 102 Kcal/personne/jour et une disponibilité journalière de 4 grammes de protéines.

**Graphique 3.3.11:** Proportion des principales boissons alcooliques dans les disponibilités et les consommations intérieures en 2013 (en %).



Source : MINADER/DESA

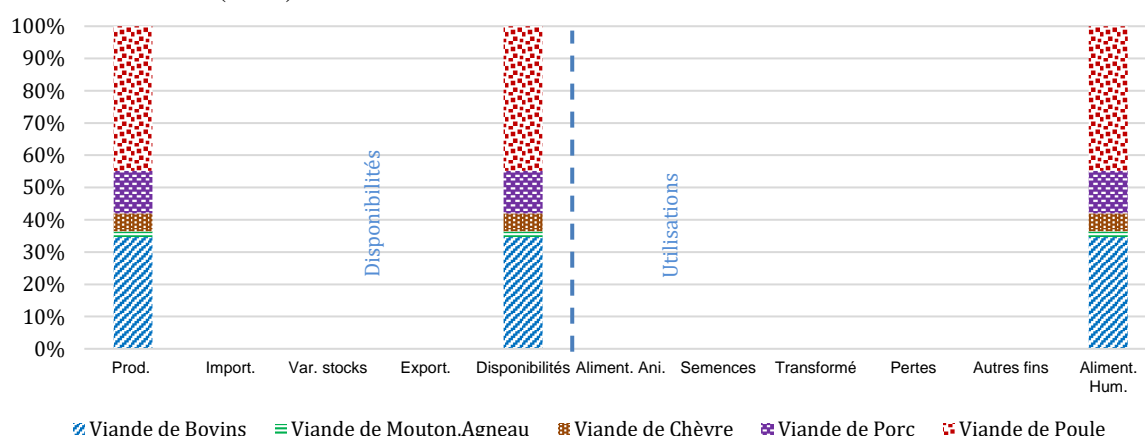
### 3.3.2 Les produits de l'élevage

#### 3.3.2.1 Les viandes

Le groupe des viandes est constitué : de viande de bovins, de viande de mouton et agneau, de viande de chèvre, de viande de porc, de viande de poule, de chevaux, de viande de lapin, d'aulacodes et de cochon d'inde.

Les quantités de viandes disponibles à l'intérieur du territoire national en 2013 ont été estimées à 270 000 tonnes, soit une légère baisse de 3,9% par rapport à 2012 où les quantités de viandes disponibles étaient de 281 000 tonnes (voir graphique 3.3.12).

**Graphique 3.3.12:** Proportion des principales viandes dans les disponibilités et les consommations intérieures en 2013 (en %).



Source : MINEPIA/DEPCS et calculs de la DESA

La disponibilité intérieure qui en découle pour ce groupe d'aliments est constituée de 266 000 tonnes de la production locale et de 4 000 tonnes d'importation. Cette disponibilité est entièrement utilisée pour l'alimentation humaine, soit une disponibilité moyenne par habitant

de 13 Kg/an, ce qui correspond à 54 Kcal/personne/jour, 5 g/personne/jour de protéines et 6 g/personne/jour de lipides.

### 3.3.2.2 Les œufs

Le Cameroun a produit 65 000 tonnes d'œufs en 2013. Cette production est à la hausse de 3,2% par rapport à 2012 (63 000 tonnes). Toute cette production locale contribue à alimenter la disponibilité intérieure totale. En ce qui concerne les utilisations, on constate que 78,5% de ces œufs sont destinés à la consommation humaine, alors que 7,7% sont utilisées pour la reproduction et on enregistre une perte de 12,3%.

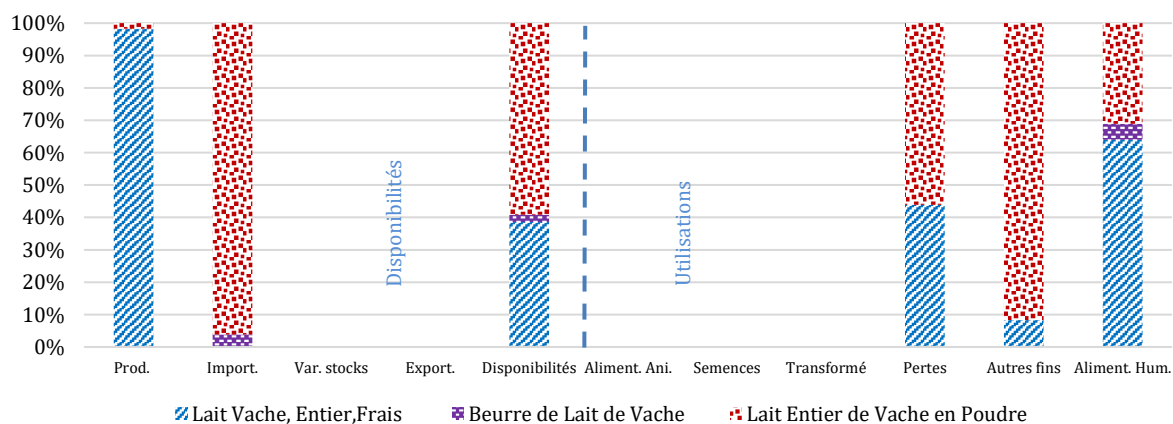
Chaque habitant a consommé en moyenne 2 Kg en 2013 d'œufs, soit 7 Kcal/jour, 1 gramme de protéines/jour et 1 gramme de lipides par jour.

### 3.3.2.3 Les laits

Ce groupe d'aliment étudié dans ce bilan alimentaire est constitué du lait vache entier frais (y compris yaourt, etc.), du beurre de lait de vache (margarine) et du lait entier de vache en poudre. La quantité de lait disponible à l'intérieur du territoire national en 2013 a été estimée à 166 000 tonnes, soit une hausse de 15,5% par rapport à 2012 (144 000 tonnes).

Cette disponibilité intérieure est constituée de 85% de la production locale et de 15% des importations. Quant à la consommation intérieure, l'alimentation représente 74%, les utilisations à d'autres fins 15% et les pertes de laits sont de 11%.

**Graphique 3.3.13:** Proportion des principaux laits dans les disponibilités et les consommations intérieures en 2013(en %).



**Source :** MINEPIA/DEPCS et calculs de la DESA.

Il en ressort une consommation moyenne de 6 Kg/personne/an, soit un apport calorique de 7 Kcal/personne/jour.

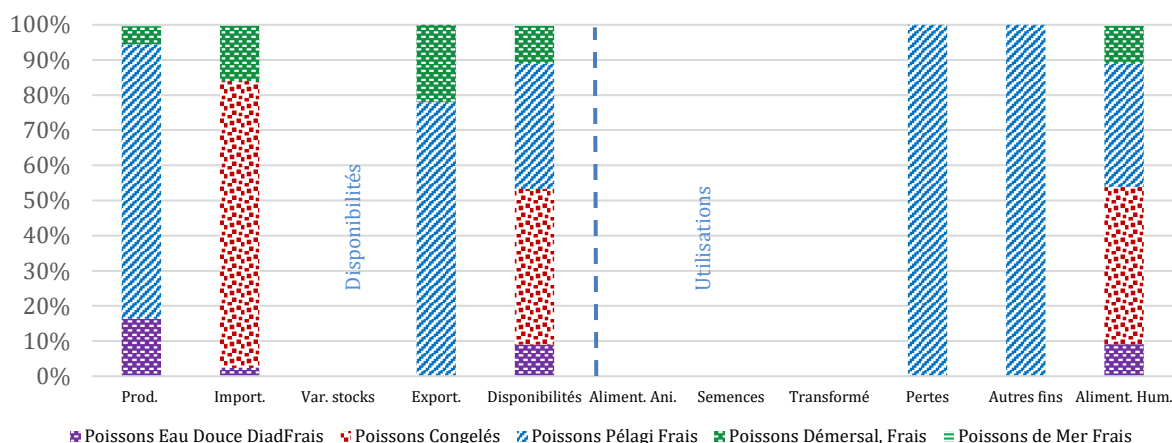
### 3.3.2.4 Les poissons et fruits de mer

Il s'agit des poissons d'eau douce, des poissons congelés, des poissons démersal, des poissons et des poissons de mer frais *nda*. Le Cameroun en 2013, a une disponibilité intérieure totale en poissons et fruits de mer évaluée à 461 000 tonnes, soit une hausse de 18,5% par rapport à l'année 2012 (389 000 tonnes). Celle-ci est répartie comme le présente le graphique 3.3.14 contre. Cette disponibilité intérieure est constituée de 47% de la production locale et 54% des

importations. La part allouée aux exportations est de 1%. Quant à la consommation intérieure, 99% de ce groupe d'aliments disponibles sont utilisées pour la nutrition humaine et 1% sont perdues.

Les disponibilités moyennes par habitants qui en découlent sont de 22 Kg/an, soit un apport énergétique de 23 Kcal/personne/jour, une disponibilité en protéines de 3 g/personne/jour et un apport en lipide de 1 g/personne/jour.

**Graphique 3.3.14 :** Proportion des principaux poissons et fruits de mer dans les disponibilités et les consommations intérieures en 2013(en %).

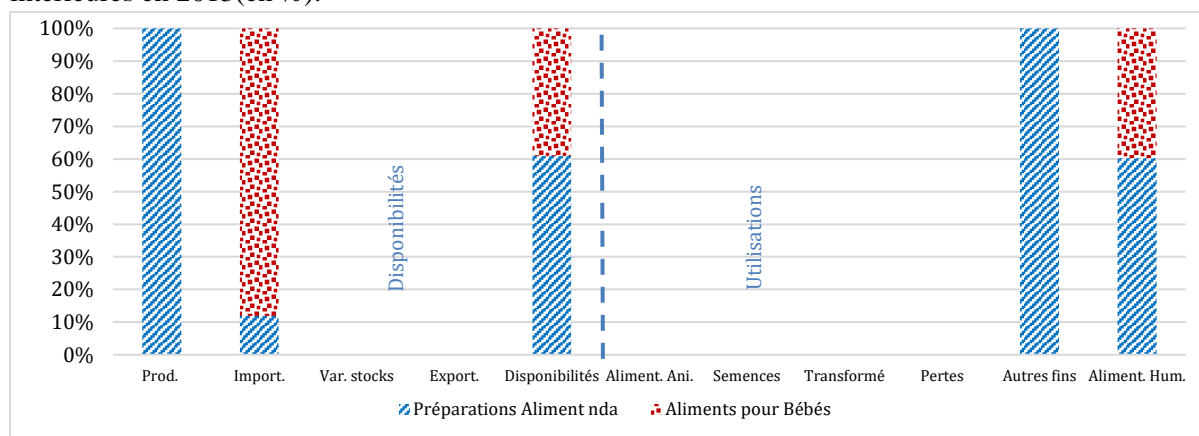


**Source :** MINEPIA/DEPCS et calculs de la DESA

### 3.3.3 Les produits divers

Dans ce groupe d'aliment, on retrouve essentiellement les aliments pour enfants et autres produits divers. Pour l'année 2013, le Cameroun enregistre une disponibilité intérieure totale de 38 000 tonnes, dont 55,3% sont produit localement et 44,7% sont importées.

**Graphique 3.3.15:** Proportion des produits divers dans les disponibilités et les consommations intérieures en 2013(en %).



**Source :** MINADER/DESA

Comme en 2012, chaque habitant a consommé en moyenne 2 Kg en 2013 de produits divers, soit 3 Kcal/jour, 1 gramme de protéines/jour et 1 gramme de lipides par jour.



### III.4. LE BILAN ALIMENTAIRE DU CAMEROUN EN 2014

Les disponibilités pour chaque groupe de produits traduisent les quantités disponibles pour l'utilisation intérieure et sont obtenues par sommation de la production, des importations et des variations des stocks (augmentation ou baisse) auxquels sont soustraites les exportations.

#### 3.4.1. Les produits de l'agriculture

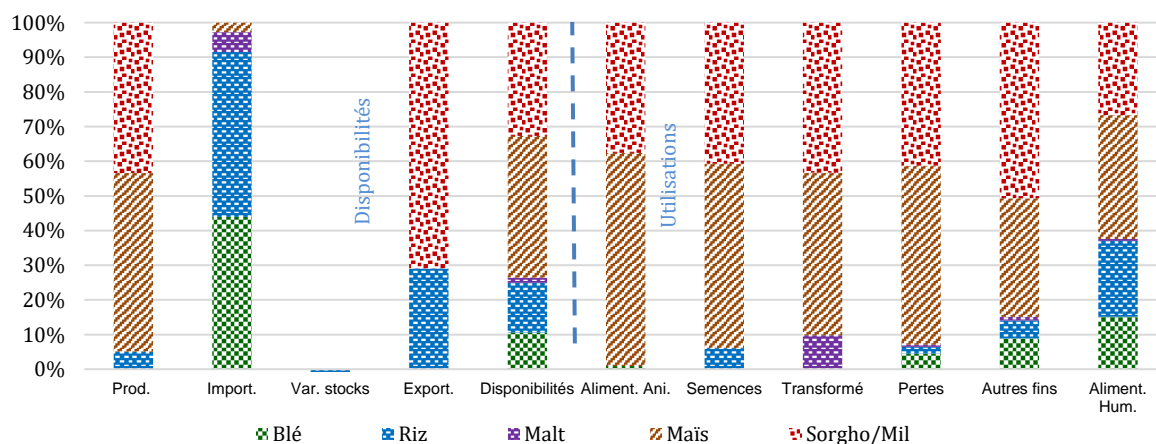
##### 3.4.1.1. Les céréales

Les disponibilités en céréales s'élèvent à 5 121 000 tonnes et sont constituées de maïs (41%), du mil/sorgho (33%), du riz (14%), du blé (11%) et du malt (1%). Il est à noter que le blé et le malt sont essentiellement importés tandis que le mil/sorgho est essentiellement produit localement. Les importations de maïs sont marginales (1,6 %).

Ces disponibilités en céréales sont essentiellement utilisées pour l'alimentation humaine (63%), l'alimentation animale (11%), la transformation (10 %), les autres fins (8%). Les pertes représentent 7% et les quantités réservées aux semences 1% de cette disponibilité (voir graphique 3.4.1).

Il est à noter que l'alimentation animale qui absorbe 8% des disponibilités en céréales et a pour principal ingrédient le maïs (62%), le sorgho/mil (38%) et le blé (1%).

**Graphique 3.4.1:** Proportion des principales céréales dans les disponibilités et les consommations intérieures de ce groupe en 2014 (en %).



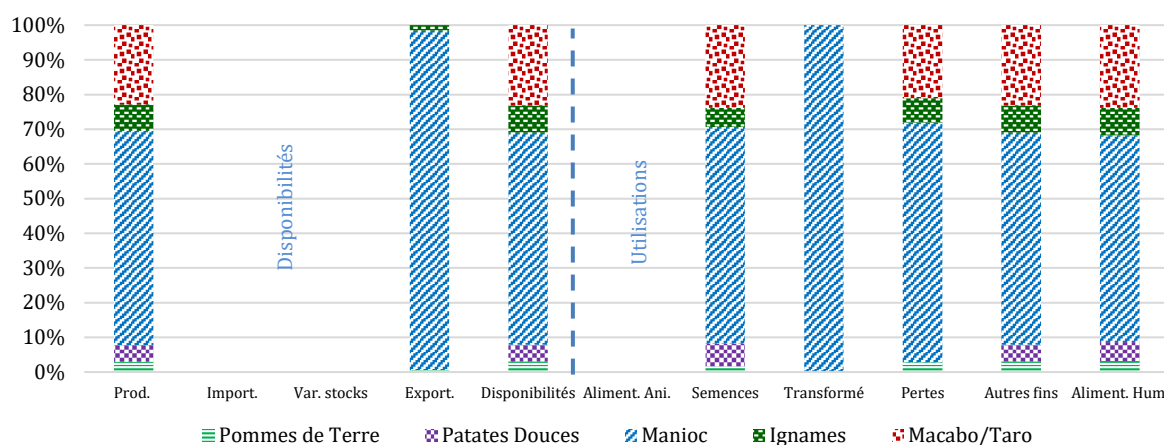
**Source :** MINADER/DESA

La disponibilité par habitant pour des céréales est de 148 Kg en 2014. Cette consommation correspond à un apport énergétique de 1228 Kcal, 31 grammes de protéines et 9 grammes de lipides par personne et par jour.

##### 3.4.1.2. Les racines et tubercules

Les disponibilités en racines et tubercules s'élèvent à 7 308 000 tonnes et sont constituées de manioc (61%), du macabo/taro (23%), des ignames (8%), de patates douces (5 %) et des pommes de terre (3%). L'essentielle de ces disponibilités est issue de la production locale et une infime partie du manioc est exportée (moins de 3%) comme le montre le graphique 3.4.2. ci-après.

**Graphique 3.4.2:** Proportion des principales racines et tubercules dans les disponibilités et les consommations intérieures de ce groupe en 2014 (en %).



**Source :** MINADER/DESA

Les consommations intérieures de racines et tubercules sont consacrées à la consommation humaine (83%). Les pertes restent considérables et représentent près de 10 %. De toutes les racines et tubercules, seul le manioc est transformé. Il est également le plus consommé par les camerounais, soit 59,6% suivi du macabo/taro (23,8%).

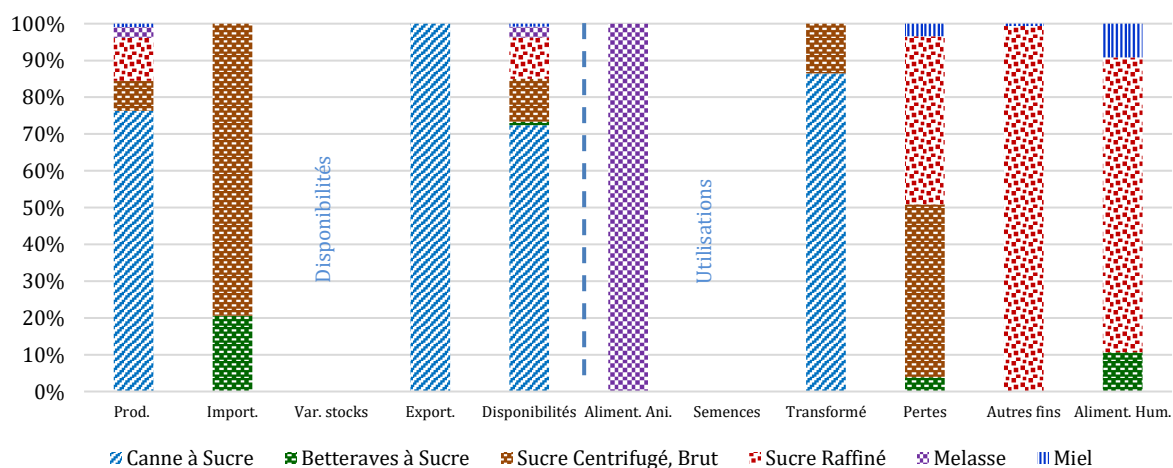
La disponibilité par habitant pour des racines et tubercules est de 269 Kg en 2014. Cette consommation correspond à un apport énergétique de 624 Kcal, 6 grammes de protéines et 1 gramme de lipides par personne et par jour.

### 3.4.1.3. Les cultures sucrières

Les cultures sucrières sont constituées de la canne à sucre, du miel, du sucre centrifugé brut du sucre raffiné, de la mélasse et de la betterave à sucre.

La disponibilité intérieure de ce groupe de produits est de 1 651 000 tonnes et est composée essentiellement de canne à sucre (72%), du sucre centrifugé brut (12%), du sucre raffiné (11%), mélasse (3%), de betterave à sucre (1%) et de miel (1%).

**Graphique 3.4.3:** Proportion des sucres et édulcorants dans les disponibilités et les consommations intérieures en 2014 (en %).



**Source :** MINADER/DESA.

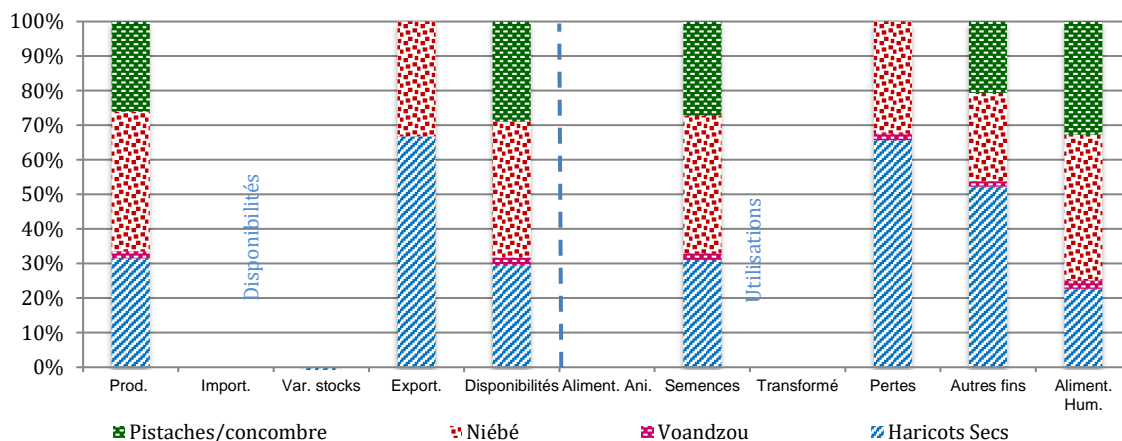
La consommation intérieure des cultures de ce groupe se compose comme suit : 9 % pour l'alimentation humaine, 84 % au niveau des diverses chaînes de transformation. Seule la betterave à sucre et le sucre centrifugé brut sont importés.

#### 3.4.1.4. Les légumineuses sèches et fruits à coques

La disponibilité intérieure en légumineuses sèches et des fruits à coques est de 770 000 tonnes, elle est essentiellement constituée par la production intérieure. La consommation des légumineuses sèches est répartie comme suit: l'alimentation humaine représente 78%, les utilisations à d'autres fins sont de 13%, la quantité réservée pour les semences est de 3% et enfin, les pertes représentent 7% des disponibilités intérieures.

Dans ce groupe, on retrouve le niébé, le haricot sec, le pistache/concombre et le voandzou qui représentent respectivement 39%, 29%, 29% et 2% de la production nationale des légumes sèches. En ce qui concerne l'exportation, le haricot sec et le niébé ont été exportés tandis que seul le haricot sec a été importé en 2014.

**Graphique 3.4.4 :** Proportion des légumineuses sèches dans les disponibilités et les consommations intérieures en 2014(en %).



**Source :** MINADER/DESA.

Il faut tout de même noter que les pertes relevées au niveau des légumineuses sèches proviennent essentiellement du haricot sec.

La disponibilité par habitant pour les légumineuses sèches et les fruits à coques est de 28 Kg en 2014. Cette consommation correspond à un apport énergétique de 82 Kcal, 7 grammes de protéines et 1 gramme de lipide par personne et par jour.

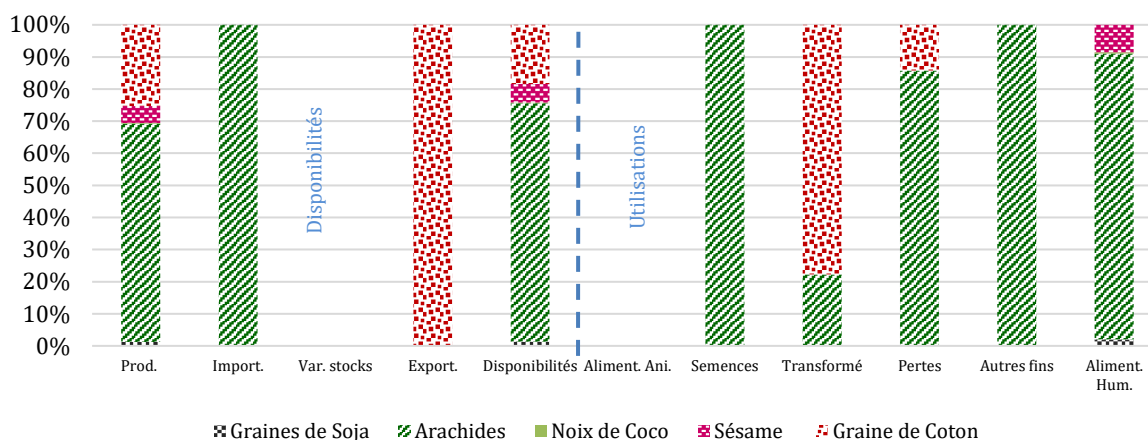
#### 3.4.1.5. Les oléagineux

Les oléagineux et noix sont constitués : de graine de soja, d'arachide, de graine de tournesol, de graine de colza/moutarde, de graine de coton, de noix de coco (exclu coprah), de graine de sésame, de palmistes et d'olives.

Les disponibilités intérieures en oléagineux en 2014 s'élèvent à 993 000 tonnes soit une hausse de 7% par rapport à 2013 (928 000 tonnes). Elles sont constituées principalement de la production nationale qui est de 1 083 000 tonnes, essentiellement produites localement et sont

constituées en majorité l'arachide et les graines de coton représentent respectivement 77 % et 16 % de la production intérieure des oléagineux.

**Graphique 3.4.5:** Proportion des oléagineux dans les disponibilités et les consommations intérieures en 2014 (en %).



**Source :** MINADER/DESA.

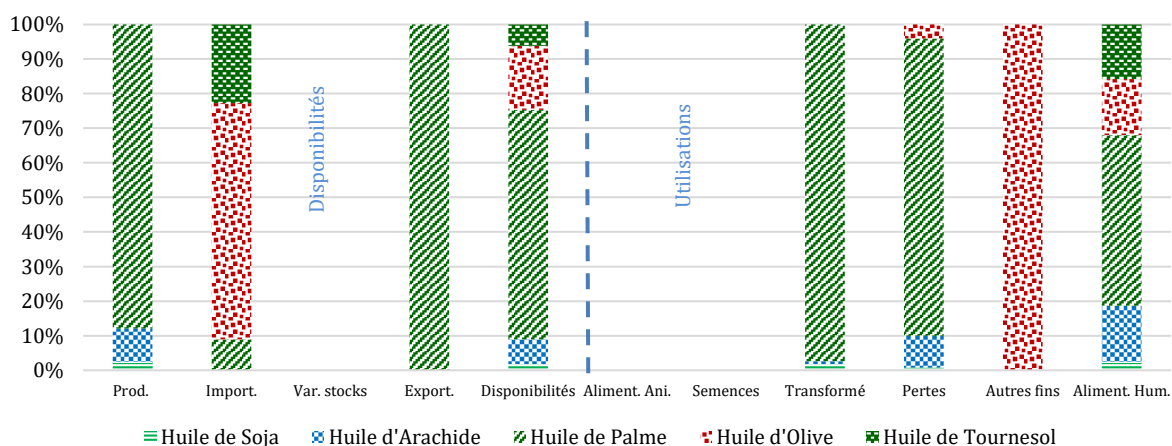
La consommation humaine des huiles végétales utilise 68 % de cette disponibilité, tandis que 22% sont consacrées à la transformation. Le reste est réparti de la manière suivante : utilisations à d'autres fins (6%), pertes (2%) et semences (1%). Les graines de coton représentent 99,96% des exportations de ce groupe, suivi de l'arachide (0,04%).

La disponibilité annuelle par habitant pour les oléagineux est de 30 Kg en 2014. Cette consommation correspond à un apport énergétique de 160 Kcal, 15 grammes de protéines et 29 grammes de lipides par personne et par jour.

### 3.4.1.6. Les huiles végétales

Les disponibilités en huiles végétales s'élèvent à 326 000 tonnes et sont constituées de : l'huile de palme (66%), l'huile d'olive (19%), l'huile d'arachide (7%), l'huile de soja (2%) et l'huile de tournesol (6%). L'huile de sésame, l'huile de riz, l'huile de maïs et les autres huiles végétales sont marginales dans la constitution de cette disponibilité en huile.

**Graphique 3.4.6:** Proportion des huiles végétales dans les disponibilités et les consommations intérieures en 2014 (en %).



**Source :** MINADER/DESA

La consommation des aliments de ce groupe se compose comme suit : 127 000 tonnes pour l'alimentation humaine, 145 000 tonnes pour la transformation, 39 000 tonnes pour d'autres fins et 15 000 tonnes sont perdues.

La disponibilité par habitant pour les huiles végétales est de 6 kg en 2014. Cette consommation correspond à un apport énergétique de 75 kcal et 15 grammes de lipides par personne et par jour.

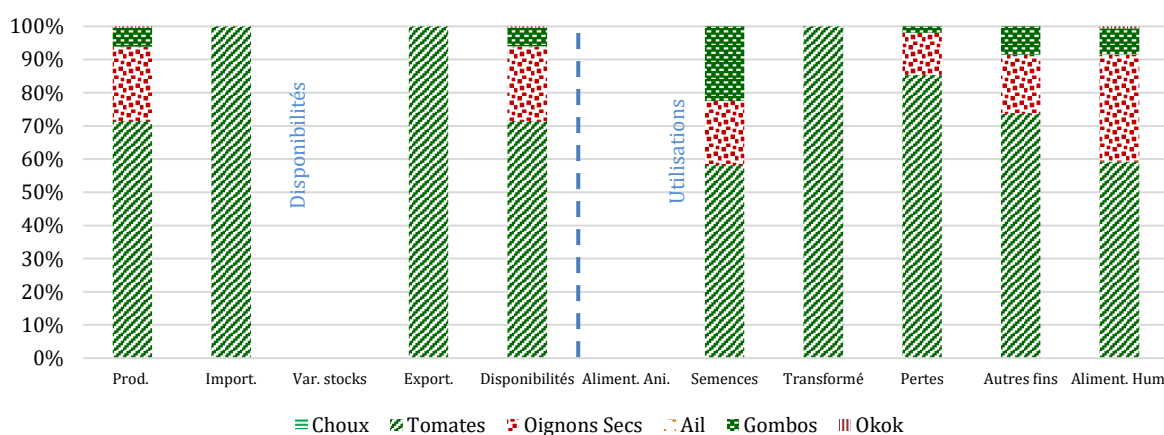
### 3.4.1.7. Les légumes et produits dérivés

Ce groupe est composé de la tomate, des oignons secs, des choux, de l'ail, de l'okok, du gombo, du gingembre et des choux. Le graphique 3.4.7 ci-après présente la répartition des disponibilités et utilisations de légumes.

Les disponibilités en légumes s'élèvent à 1 329 000 tonnes et sont essentiellement constituées de la production intérieure dans laquelle la tomate (71,5 %) domine, suivie des oignons secs (22,4 %), du gombo (5,7%) et le reste représente 0,4%.

L'utilisation des légumes est répartie comme suit : l'alimentation humaine (59%), la transformation (18 %) et les utilisations à d'autres fins (9%). Notons que les pertes restent assez élevées (14 %) et la tomate à elle seule représente 85% de ces pertes. Par ailleurs, la tomate est le légume le plus consommé au Cameroun en 2014, soit 59%.

**Graphique 3.4.7 :** Proportion des légumes dans les disponibilités et les consommations intérieures en 2014(en %).



**Source :** MINADER/DESA

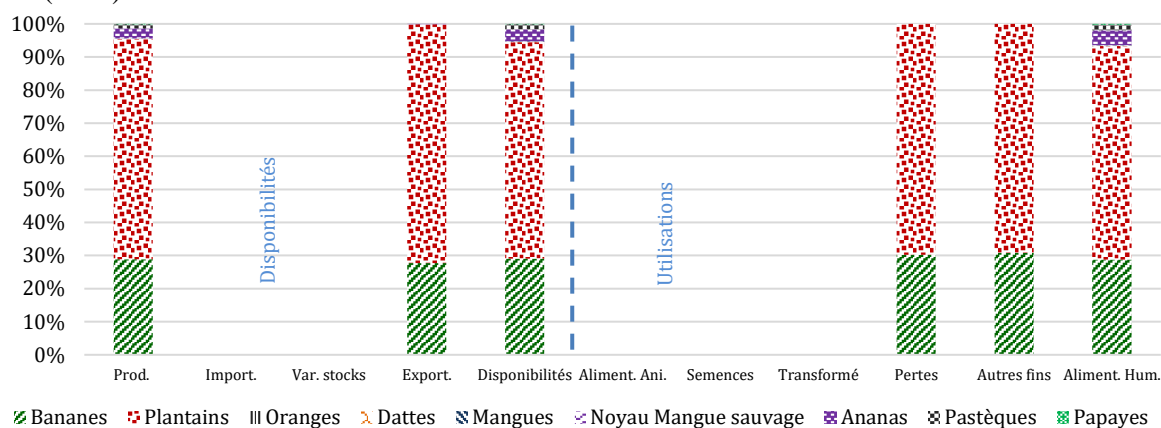
La disponibilité par habitant pour les légumes et produits dérivés est de 36 kg en 2014. Cette consommation correspond à un apport énergétique de 8 Kcal et 2 grammes de protéines par personne et par jour.

### 3.4.1.8. Les fruits et dérivés

Les disponibilités en fruits et dérivés s'élèvent à 4 808 000 tonnes et sont constituée de la production intérieure qui est de 5 765 000 tonnes, soit une hausse de 11,58% de cette disponibilité par rapport à 2013 qui se situait à 4 309 000. La production intérieure est dominée par la production du plantain (65%) et de la banane douce (29%). Une part non négligeable de ce groupe de produit est destinée à l'exportation soit, 957 000 tonnes de fruits (plantain et banane) qui ont été exportés en 2014.

Toutes ces disponibilités sont presque entièrement consacrées à l'alimentation humaine (82%). Il convient de relever que les pertes de ce groupe d'aliments restent assez élevées (11%).

**Graphique 3.4.8:** Proportion des fruits dans les disponibilités et les consommations intérieures en 2014(en %).



**Source :** MINADER/DESA

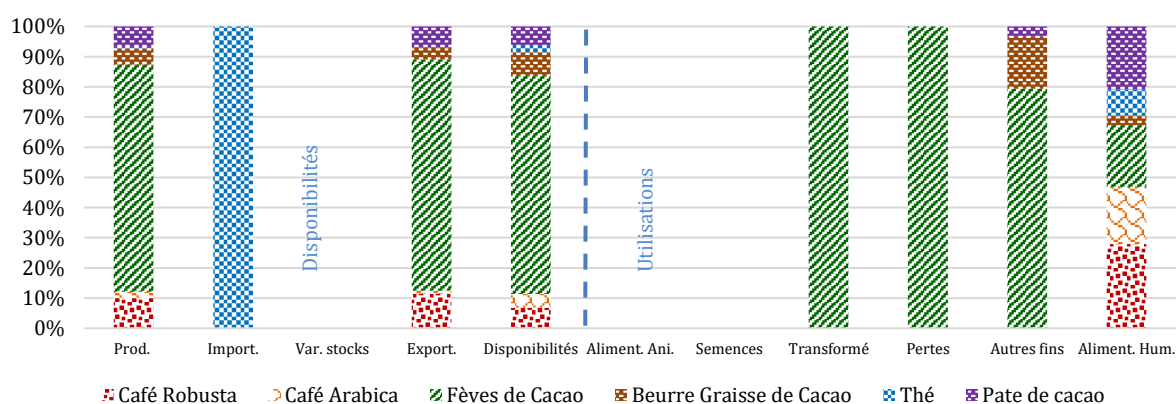
La disponibilité par habitant pour les fruits et dérivés est de 165 Kg en 2014. Cette consommation correspond à un apport énergétique de 306 Kcal, 6 grammes de protéines et 2 grammes de lipides par personne et par jour.

### 3.4.1.9. Les stimulants

Ce groupe est composé du café arabica, du café robusta, des fèves de cacao, de la pâte et beurre de graisse de cacao et du thé.

Les disponibilités en stimulants s'élèvent à 123 000 tonnes et sont issues de la production locale estimée à 373 000 tonnes de laquelle sont exportées 251 000 tonnes comme le montre graphique 3.4.9 ci-après. Cette disponibilité a augmentée de 3,45% par rapport à 2013 qui se situait à 119 000 tonnes.

**Graphique 3.4.9:** Proportion des principaux stimulants dans les disponibilités et les consommations intérieures de ce groupe en 2014 (en %).



**Source :** MINADER/DESA

L'utilisation des stimulants est répartie comme suit : l'alimentation humaine (23%), la transformation (23 %) et les utilisations à d'autres fins (44 %). Il faut relever que les pertes

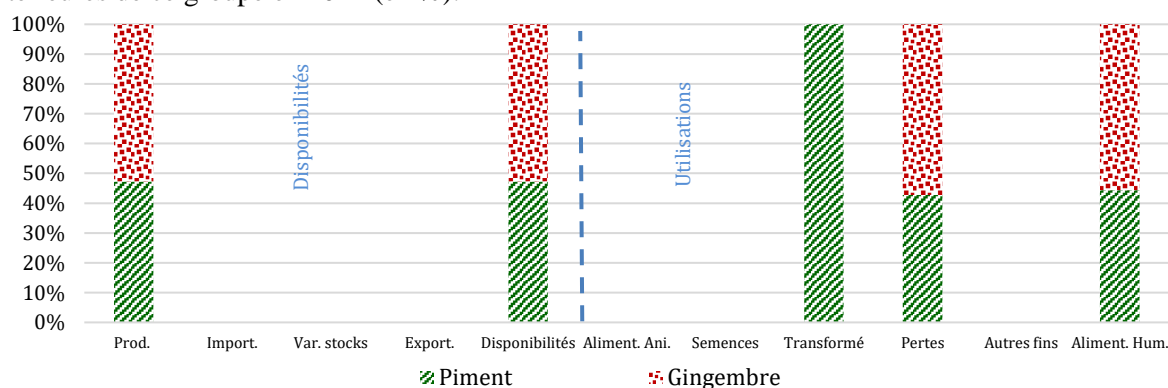
restent assez élevées (9 %). Les fèves de cacao ont enregistré, en 2014, le niveau le plus élevé de production et d'exportation, ceci étant certainement dû à la bonne tenue des cours mondiaux du cacao en 2013, ayant ainsi occasionné de bonnes ventes pour les producteurs, qui se sont vu encourager par ce phénomène. Le Café arabica quant à lui, est le plus utilisé pour l'alimentation humaine (28%).

La disponibilité annuelle par habitant pour les stimulants est de 1 Kg en 2014. Cette consommation correspond à un apport énergétique de 3 Kcal, 2 grammes de protéines et 1 gramme de lipide par personne et par jour.

#### 3.4.1.10. Les épices

Les épices sont composées du piment et du gingembre. Les disponibilités des épices, constituées uniquement de la production intérieure sont de 97 000 tonnes, soit une hausse de 6,15% par rapport à 2013 (91 000 tonnes). Les utilisations qui en découlent sont réparties comme suit : Alimentation humaine (75%), les pertes (14%), les utilisations à d'autres fins (9%) et les transformations (2%).

**Graphique 3.4.10:** Proportion des principaux stimulants dans les disponibilités et les consommations intérieures de ce groupe en 2014 (en %).



**Source :** MINADER/DESA.

Les disponibilités annuelles pour l'alimentation humaine qui en résultent sont de l'ordre de 3 Kg/personne. Soit un apport énergétique de 18 Kcal/personne/jour, un apport en protéine de 1 g/personne/jour et une contribution de 1 g/personne/jour de lipide.

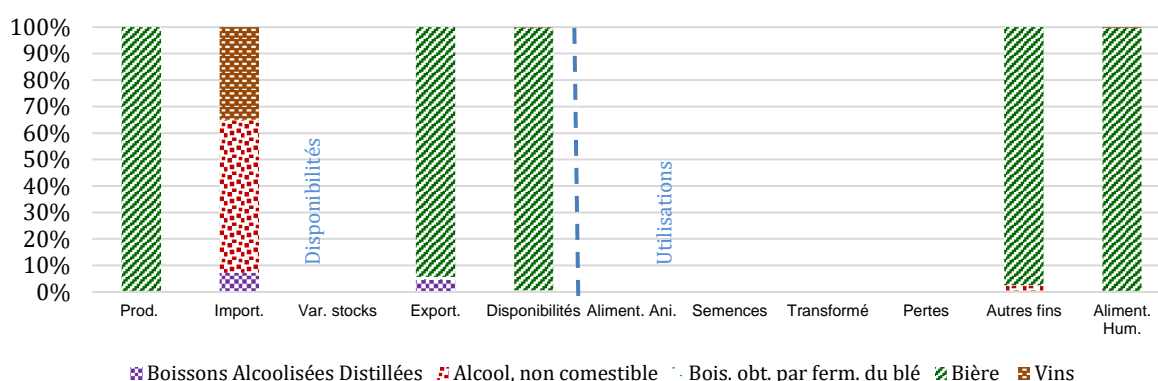
#### 3.4.1.11. Les boissons alcoolisées

Ce groupe comprend les boissons alcoolisées distillées, l'alcool non comestible, les boissons obtenues par fermentation du blé, la bière et les vins divers.

Le graphique 3.4.11 ci-dessous montre que la disponibilité en boissons alcoolisées a été de 6 590 000 tonnes en 2014, soit une hausse de 6,82% par rapport à 2013, dont le niveau des disponibilités était de 6 170 000 tonnes.

Cette disponibilité a été constituée par la production intérieure soit 6 682 000 tonnes et l'importation soit 35 000 tonnes. Le taux le plus élevé d'importation a été enregistré pour l'alcool non comestible (58%) suivi des vins (35%) et enfin les boissons alcoolisées non distillées (7%)

**Graphique 3.4.11:** Proportion des boissons alcooliques dans les disponibilités et les consommations intérieures en 2014(en %).



Source : MINADER/DESA

En ce qui concerne la consommation/utilisation des boissons alcoolisées, 5 718 000 tonnes ont été utilisées dans l'alimentation humaine et 872 000 tonnes utilisées à d'autres fins. Les exportations de boissons alcoolisées ont atteint 127 000 tonnes, et ont principalement concerné les bières, soit 94%.

La disponibilité annuelle par habitant pour les boissons alcoolisées est de 264 kg/personne en 2012. Cette consommation correspond à 106 kcal et 4 grammes de protéines par personne et par jour.

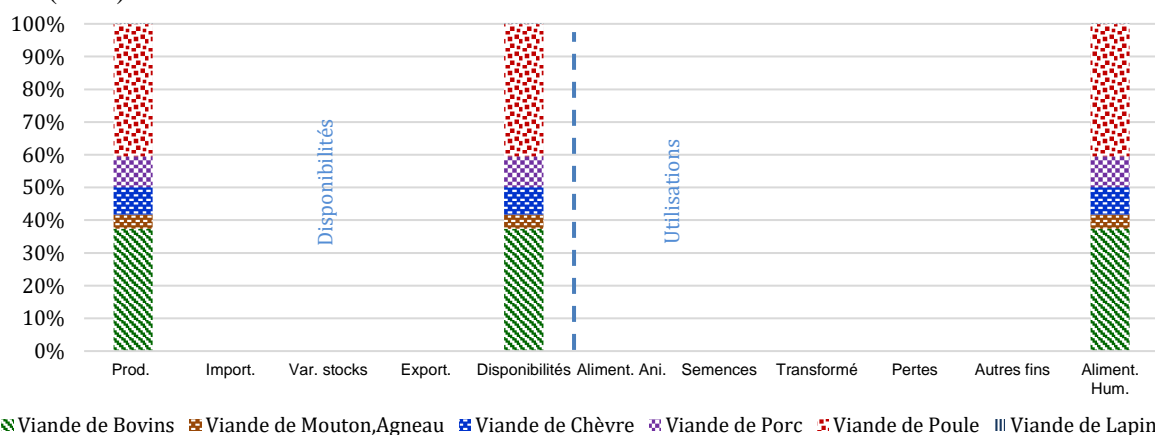
### 3.4.2. Les produits de l'élevage

#### 3.4.2.1. Les viandes

Les viandes sont constituées de viande de bovins, de viande d'ovins/caprins, de viande de porc, de viande de poule/volaille et d'autres viandes.

Les disponibilités intérieures en viande sont évaluées à 300 000 tonnes et sont dominées par la viande de poule (40%), suivie des viandes de bovins (37%), de la viande de porc (10%), etc.

**Graphique 3.4.12:** Proportion des viandes dans les disponibilités et les consommations intérieures en 2014 (en %).



Source : MINEPIA/DEPCS et calculs de la DESA.

Les disponibilités de viandes sont fournies par la production locale et sont essentiellement consacrées à l'alimentation humaine.



La disponibilité annuelle par habitant pour les viandes, abats et graisses animales est de 14 Kg/personne en 2014. Cette consommation correspond à 60 Kcal et 5 grammes de protéines et 6 grammes de lipides par personne et par jour.

### 3.4.2.2. Les œufs

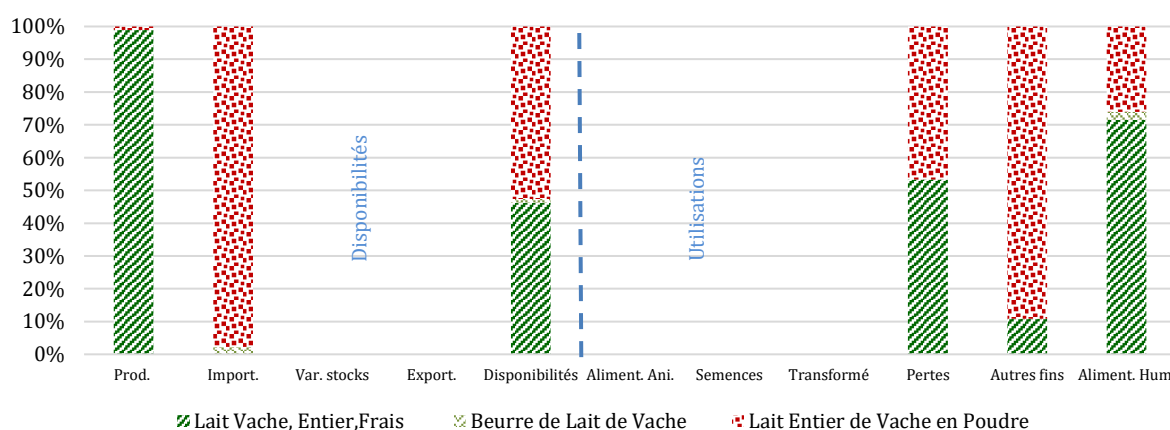
Les disponibilités en œufs s'élèvent à 71 000 tonnes et sont issues de la production locale des œufs de poule exclusivement. Elles sont essentiellement consacrées à l'alimentation humaine (90%). Il faut relever que les pertes restent modérément élevées (5%), les utilisations à d'autres fins quant à elles constituent 2% et, le reste de cette disponibilité est réservé pour les semences (3%).

La disponibilité annuelle par habitant pour les œufs est de 2 Kg/personne en 2014. Cette consommation correspond à 7 Kcal, 1 gramme de protéine et 1 gramme de lipide par personne et par jour.

### 3.4.2.3. Les laits

Les disponibilités intérieures en lait se composent de lait de vache entier frais (89%), de lait entier en poudre (8%) et de beurre de lait de vache (2%). La quasi-totalité du lait entier frais est produite localement tandis que le lait entier de vache en poudre est essentiellement importé.

**Graphique 3.4.13 :** Proportion des laits dans les disponibilités et les consommations intérieures en 2014 (en %).



**Source :** MINEPIA/DEPCS et calculs de la DESA.

La quantité moyenne de laits disponibles pour un habitant en 2014 est de 7 Kg, pour une contribution de 9 Kcal par personne et par jour.

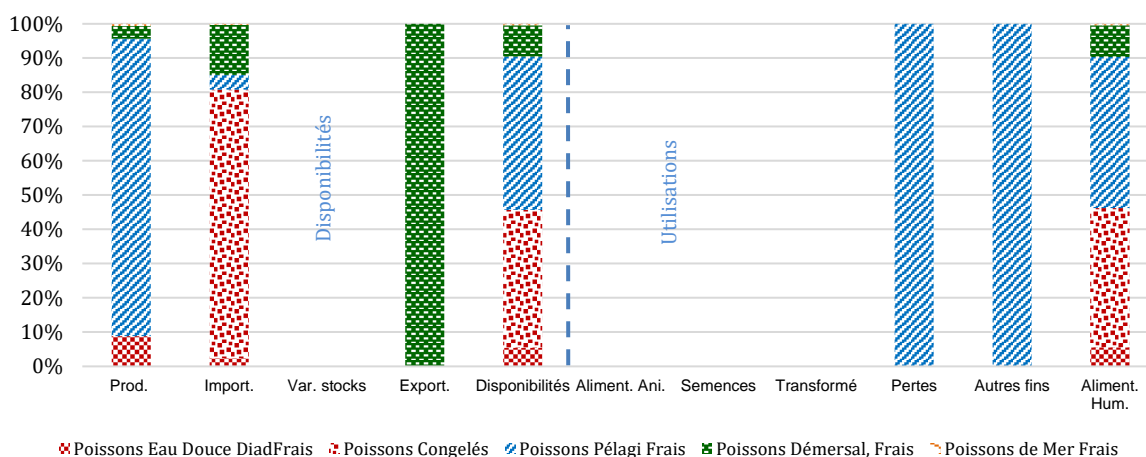
### 3.4.2.4. Les poissons et fruits de mer

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 de mammifères aquatiques et des plantes aquatiques.

Les disponibilités en poisson s'élèvent à 513 000 tonnes et sont issues à 49 % de la production locale et à 51 % des importations. Elles sont essentiellement consacrées à l'alimentation humaine (99%).

Les groupes de poissons congelés et de poissons pélagiques frais (sardine, maquereau, hareng, thon) sont les plus consommés au Cameroun avec des proportions respectives de 40% et 44%. Le graphique 3.4.14 présente les proportions de poissons et crustacés dans les disponibilités et les consommations intérieures en 2014.

**Graphique 3.4.14 :** Proportion des poissons et fruits de mer dans les disponibilités et les consommations intérieures en 2014 (en %).



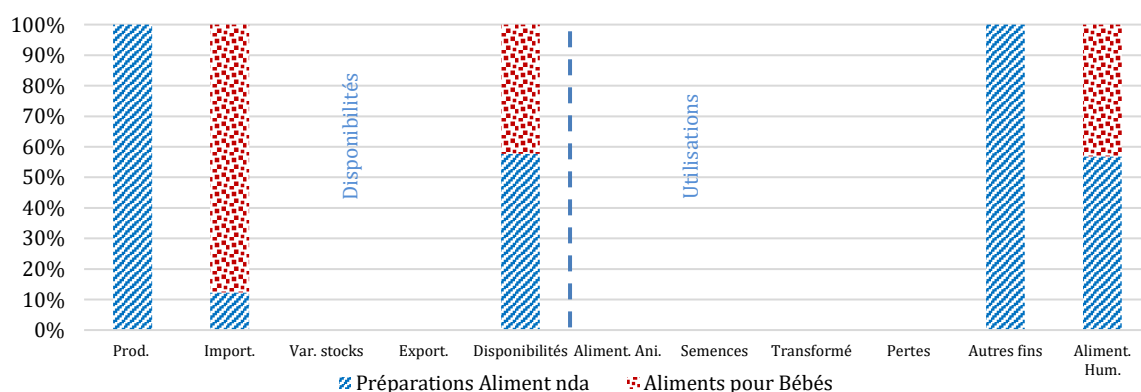
**Source :** MINEPIA/DEPCS et calculs de la DESA.

Les poissons et fruits de mer contribuent à 21 Kcal, 2 grammes de protéines et 1 gramme de lipide par personne et par jour en 2014, pour une consommation annuelle par habitant de 23 Kg.

### 3.4.3. Les produits divers

Il s'agit des préparations d'aliments *nda* (arômes alimentaires, etc.) et des aliments pour bébé. Les disponibilités de ce groupe de produit sont de 43 000 tonnes, constitué de 22 000 tonnes de production intérieure et de 21 000 tonnes d'importation. Ces produits sont principalement utilisés pour l'alimentation humaine (98%).

**Graphique 3.4.15:** Proportion des poissons et fruits de mer dans les disponibilités et les consommations intérieures en 2014(en %).



**Source :** MINADER/DESA.

La consommation annuelle individuelle des produits divers est de 2 Kg en 2014. Elle apporte 3 Kcal, 1 gramme de protéine et 1 gramme de lipide par personne et par jour.

### III.5. LE BILAN ALIMENTAIRE DU CAMEROUN EN 2015

Le plus grand apport énergétique en 2015, provient des produits végétaux consommés par l'homme. La disponibilité énergétique totale végétale représentant 96% de la disponibilité énergétique totale est supérieure à la disponibilité énergétique animale qui est quant à elle de 4%. La disponibilité en lipide des produits animaux représente 15 % de la disponibilité totale en lipide alors que la disponibilité en lipide des produits végétaux est de 85%. Bien que la différence soit légère, on observe comme pour la disponibilité énergétique et la disponibilité en lipide, que la disponibilité en protéine fournie par les produits végétaux (87%) est supérieure à la disponibilité en protéine provenant des denrées animales qui est de 13%.

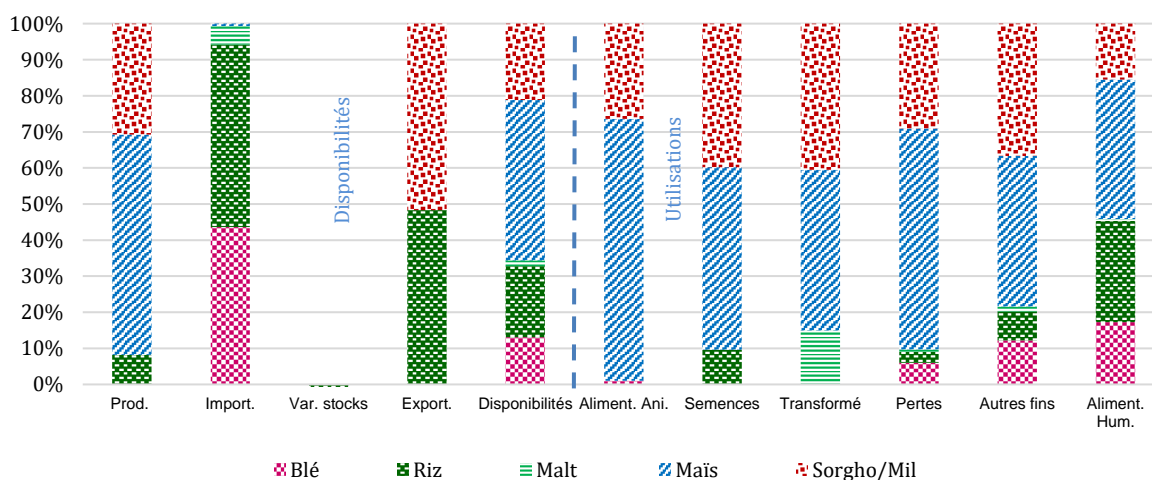
#### 3.5.1. Les produits de l'agriculture

##### 3.5.1.1 Les céréales

Les disponibilités en céréales sont de 4 674 000 tonnes en 2015, soit une baisse de 8,7% par rapport à 2014 dont les disponibilités étaient de 5 121 000 tonnes. Cette baisse de la disponibilité des céréales en 2015 par rapport à 2014 s'expliquerait entre autres par les baisses couplées de la production de sorgho/mil (39,9%) et des importations de riz (73,3%) en 2015.

Ces disponibilités sont constituées en majorité des importations qui sont de 1 399 000 tonnes et de la production intérieure qui est de 339 000 tonnes. En dehors du sorgho/mil, toutes les céréales font l'objet d'une importation. Le riz étant la principale céréale importée parmi ceux produits au Cameroun. Le sorgho et le riz ont été les seules cultures exportées en 2015. Par ailleurs, 95 000 tonnes de céréales ont été prélevées pour la constitution des stocks de la campagne à venir. En volume, le maïs avec 1 218 000 tonnes est la culture qui participe le plus dans l'alimentation des camerounais en céréales ; il est suivi par le riz (881 000 tonnes), le sorgho/mil (486 000 tonnes) et le blé (544 000 tonnes).

**Graphique 3.5.1 :** Proportion des principales céréales dans les disponibilités et les consommations intérieures en 2015 (en %).



**Source :** MINADER/DESA.

La consommation des céréales est dominée par la consommation humaine (67%). Une partie non négligeable est destinée à l'alimentation animale (10%) et à la transformation (7%). Les

pertes représentent 7% comme les utilisations à d'autres fins et les semences 2% des disponibilités intérieures cette année.

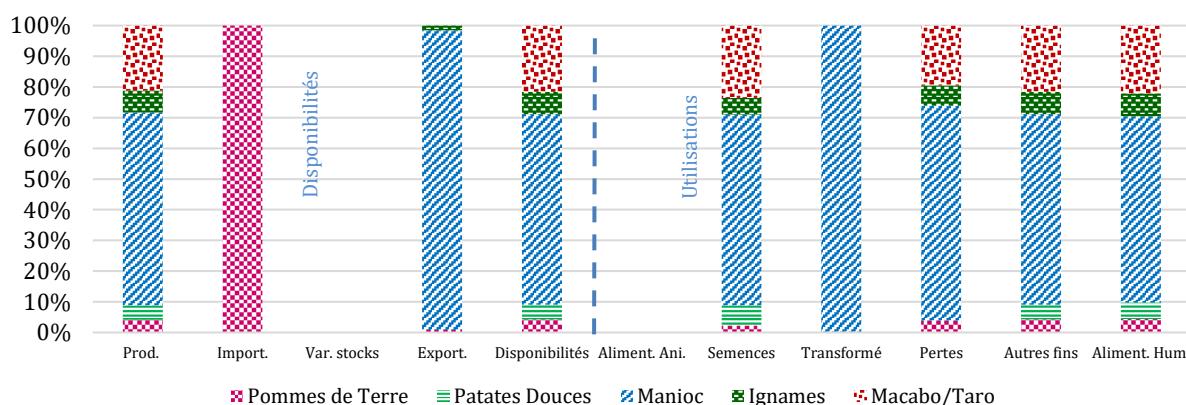
Au demeurant, la consommation annuelle de céréales est de 142 kg par personne en 2015, soit une contribution journalière de 1186 Kcal par personne, 28 grammes de protéines par personne et 7 grammes de lipide par personne.

### 3.5.1.2 Les racines et tubercules

En 2015, la disponibilité intérieure des racines et tubercules a été évaluée à 8 166 000 tonnes, soit une hausse de 11,7% par rapport à 2014 (7 308 000 tonnes). Cette hausse est principalement due à l'augmentation des productions de toutes les racines et tubercules cette année par rapport à l'année précédente.

Le manioc est la culture dominante, car il représente 62% de la disponibilité nationale des racines et tubercules ; cet aliment est suivi par le macabo/taro (22%), l'igname (7%), la patate douce (5%) et la pomme de terre (4%). Le manioc représente près de 98% des racines et tubercules exportés. Les ignames pèsent pour 1,7% des racines et tubercules exportés. Seule la pomme de terre est importée dans ce groupe de culture (Cf. graphique 3.5.2).

**Graphique 3.5.2:** Proportion des principales racines et tubercules dans les disponibilités et les consommations intérieures en 2015 (en %).



**Source :** MINADER/DESA

Le manioc est la seule culture transformée ; elle présente également le taux le plus élevé de perte soit 80,2%. La plus grande partie de sa consommation est destinée à la nutrition humaine soit 61% suivi du macabo/taro (22%), de l'igname (8%), de la patate douce (5%) et de la pomme de terre (4%). En effet, par rapport aux autres racines et tubercules, le manioc est l'un des principaux aliments consommés au Cameroun, il possède également beaucoup de produits dérivés ; en effet, il est consommé sous forme de tubercule, de tapioca/gari, de couscous, de bâton de manioc, de beignet, etc.

La disponibilité annuelle par habitant qui en découle s'élève à 304 Kg/personne. Celle-ci correspond à un apport énergétique quotidien de 721 Kcal/personne/jour, soit des teneurs en protéines de 6 grammes et 1 gramme de lipides par personne et par jour.

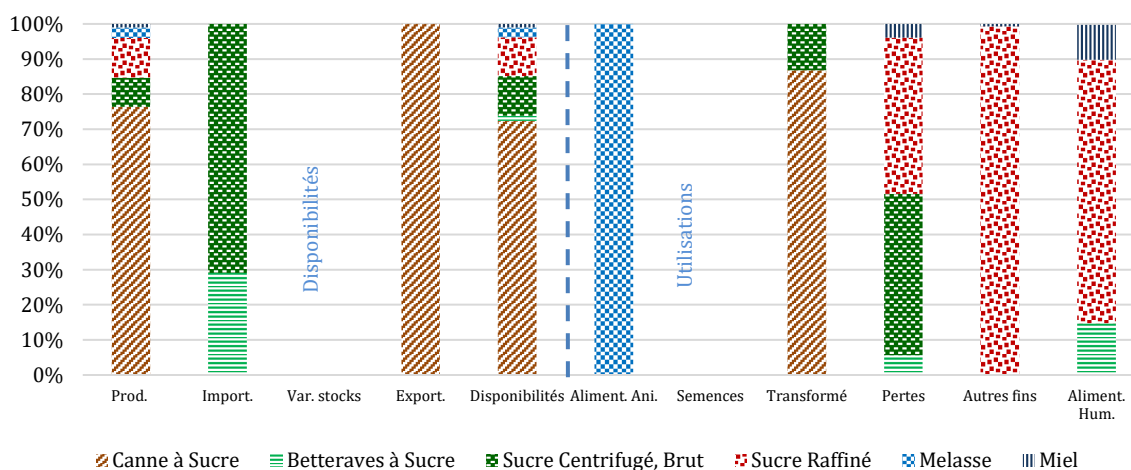
### 3.5.1.3 Les cultures sucrières et édulcorant

Ce groupe de produits comprend les plantes sucrières et les édulcorants. Un édulcorant est par définition un ingrédient destiné à changer le goût d'un aliment ou d'un médicament en lui conférant une saveur sucrée à l'instar du miel, sucre raffiné, sucre brut, la mélasse. Parmi les plantes sucrières, se retrouvent la canne à sucre et la betterave sucrière

La disponibilité intérieure est de 1 506 000 tonnes, soit une baisse de 8,82% par rapport à 2014 qui se situait à 1 651 000 tonnes.

La consommation des aliments de ce groupe se compose comme suit : les quantités transformées (83%), l'alimentation humaine (9%), les utilisations à d'autres fins (4%), les quantités allouées aux semences (3%) et les pertes constituent 1% des disponibilités.

**Graphique 3.5.3:** Proportion des cultures sucrières dans les disponibilités et les consommations intérieures en 2015 (en %).



**Source :** MINADER/DESA

De ce graphique 3.5.3, il ressort que la canne à sucre est la principale culture sucrière cultivée au Cameroun. Elle représente 72% de la disponibilité des plantes sucrières en 2015. C'est le seul produit exporté de ce groupe, les autres produits étant destinés à la consommation intérieure. La betterave à sucre et le sucre raffiné sont importés respectivement à 29% et 71%.

La disponibilité par habitant de ce groupe est de 7 Kg/personne/an, correspondant à un apport énergétique de 5 Kcal/jour.

### 3.5.1.4 Les légumineuses sèches et fruits à coque

La disponibilité intérieure en légumineuses sèches et des fruits à coques est de 879 000 tonnes, elle est entièrement constituée par la production nationale. Notons tout de même que 74 000 tonnes ont été prélevées de cette production nationale pour constituer les stocks de la campagne à venir. L'alimentation humaine absorbe à elle seule 693 000 tonnes (soit 79%) de la disponibilité des légumineuses sèches et fruits à coque produits. Les autres postes d'utilisations pour ce groupe de produits se répartissent comme suit : utilisations à d'autres fins (12%), pertes (6%) et semences (3%) de la disponibilité intérieure.

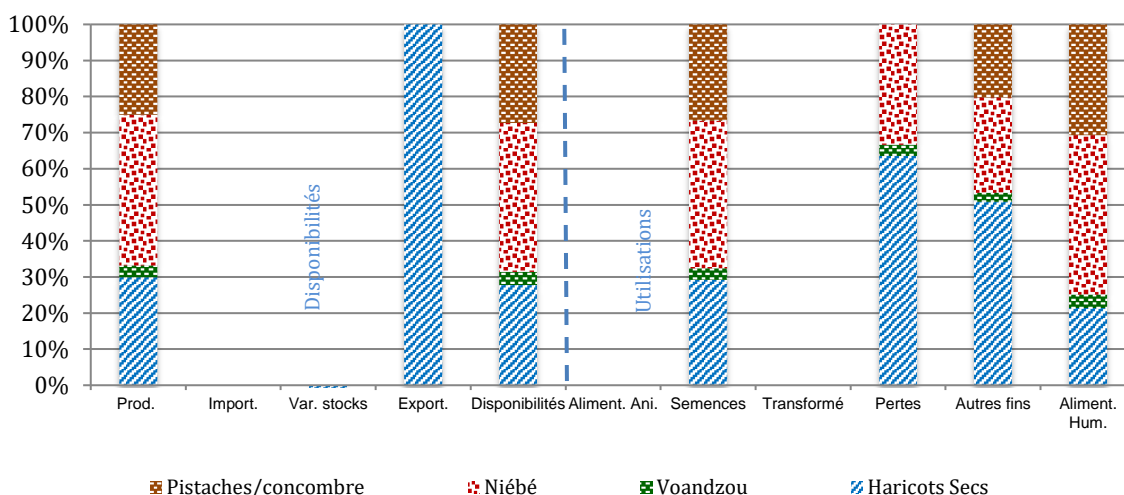
Dans ce groupe, on retrouve le niébé, le haricot sec, le pistache/concombre et le voandzou qui représentent respectivement 41%, 28%, 27% et 4% de la disponibilité intérieure des légumineuses.

sèches et des fruits à coques. Contrairement à l'année 2014 où le haricot sec et le niébé ont été exportés, seul le haricot sec a fait l'objet d'une exportation en 2015.

Il faut noter que les pertes relevées au niveau des légumineuses sèches proviennent du haricot (64%), du niébé (33%) et du voandzou (3%).

Il en découle une disponibilité par habitant pour les légumineuses sèches de 22 Kg/personne/an. Les apports journaliers qui en résultent sont de 72 Kcal/personne et 6 grammes de protéines par personne.

**Graphique 3.5.4:** Proportion des principales légumineuses sèches dans les disponibilités et les consommations intérieures 2015(en %).



**Source :** MINADER/DESA

Quant aux fruits à coque, il en découle une disponibilité annuelle par habitant de 9 Kg. Les apports journaliers qui en résultent sont de 18 Kcal/personne, 1 gramme de protéine/personne et 1 gramme de lipide/personne.

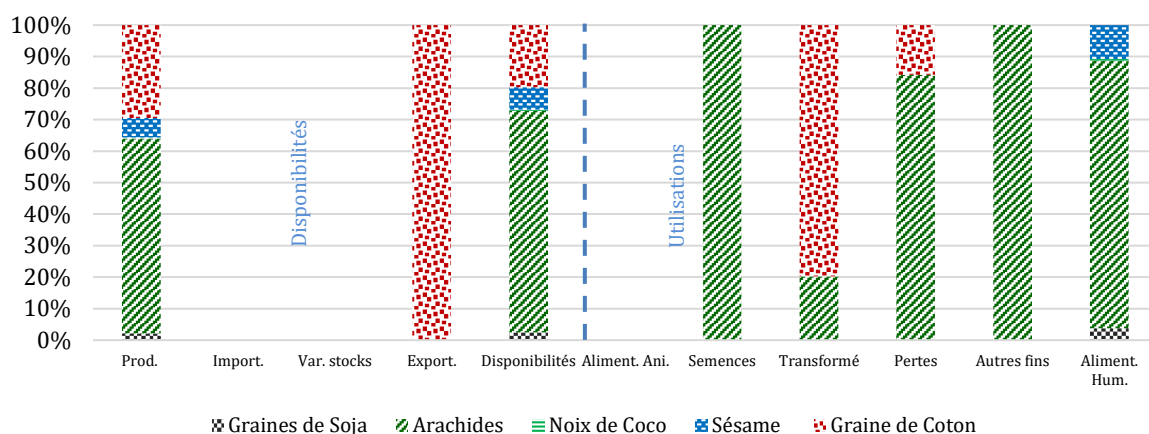
### 3.5.1.5 Les oléagineux et noix

Ce groupe est constitué de graines de soja, d'arachides, de noix de coco, de sésame et de graine de coton. En 2015, la disponibilité des oléagineux est de 865 000 tonnes, soit une baisse de 12,89% par rapport à 2014 (993 000 tonnes). Cette baisse pourrait s'expliquer entre autres par la baisse de 17,36% qu'a connu la production de l'arachide en 2015 par rapport à 2014. A cela, on pourrait également ajouter l'augmentation d'environ 30,76% des exportations de coton en 2015 par rapport à 2014, même si l'on a quand même observé une légère augmentation de 5,83% des productions de cette culture en 2015 par rapport à 2014.

Cette disponibilité des oléagineux et noix est constituée entièrement de la production nationale qui a fourni au cours de la même année 119 000 tonnes destinées à l'exportation (voir graphique 3.5.5).

La consommation de ce groupe de produits est dominée par l'alimentation humaine (66%), suivi de la transformation (24%), des utilisations à d'autres fins (6%), des pertes (3%) et des semences (1%).

**Graphique 3.5.5:** Proportion des principaux oléagineux dans les disponibilités et les consommations intérieures de ce groupe en 2015 (en %).



**Source :** MINADER/DESA.

L'arachide contribue le plus à la constitution des disponibilités intérieures des oléagineux et noix avec une participation de 70%, suivies par le coton (20%), ensuite les sésames (7%) et enfin le soja (3%). Tandis que les graines de coton enregistrent le taux d'exportation le plus élevé soit 100%.

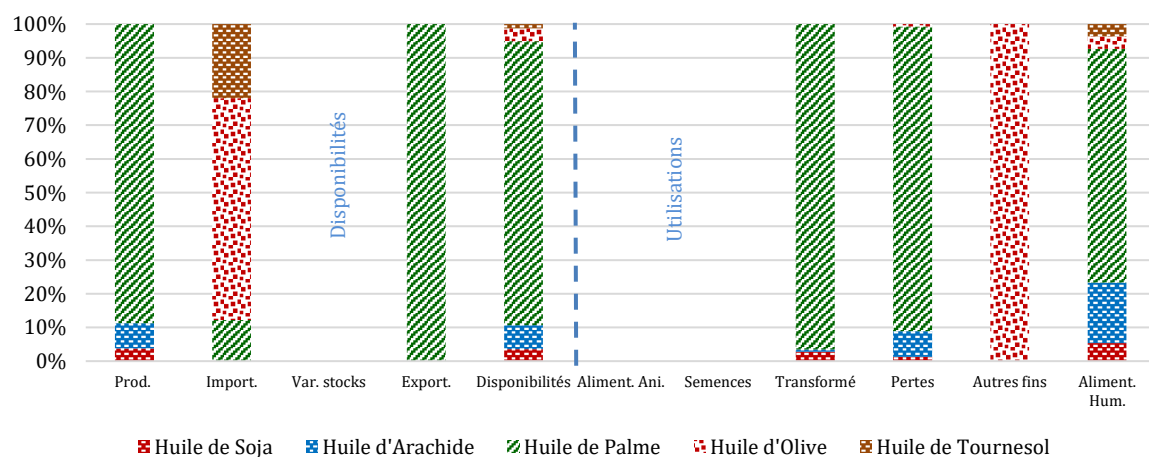
Les disponibilités pour l'alimentation humaine qui en découlent sont de 26 Kg/personne/an, soit un apport énergétique journalier individuel de 136 Kcal, un apport en protéine de 13 g/personne/jour et une contribution lipidique de 24 g/personne/jour.

### 3.5.1.6 Les huiles végétales

Les huiles végétales sont constituées de l'huile de soja, l'huile d'arachide, l'huile de colza, l'huile de coton, l'huile de palmiste, l'huile de palme, l'huile de coprah, l'huile de sésame, l'huile d'olive, l'huile de riz, l'huile de maïs et les autres huiles végétales.

Le graphique 3.5.6 ci-après répartit les proportions des huiles végétales dans les disponibilités et utilisation en 2015.

**Graphique 3.5.6:** Proportion des principales huiles végétales dans les disponibilités et les consommations intérieures en 2015(en %).



**Source :** MINADER/DESA

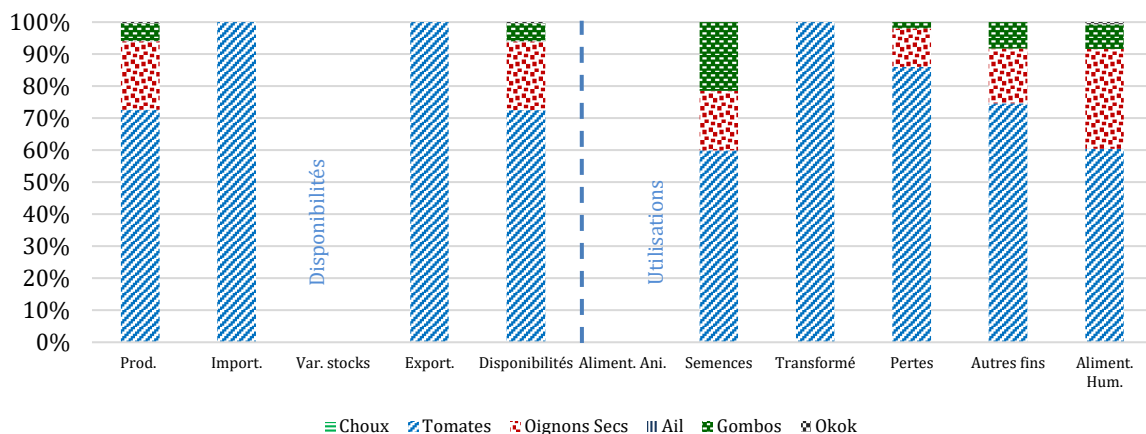
Les disponibilités en huiles végétales en 2015 ont été de 270 000 tonnes, soit une baisse de 17,26% par rapport à 2014 (326 000 tonnes). Cette baisse des disponibilités des huiles végétales est inhérente à celle observée sur les oléagineux cette année par rapport à l'année précédente. La consommation d'aliments de ce groupe se compose ainsi qu'il suit : alimentation humaine (35%), quantité transformées (57%), pertes (6%) et enfin utilisations à d'autres fins (2%). L'huile de palme occupe la première place dans les disponibilités intérieures des huiles végétales (84%) ; elle est également et la plus utilisée dans la consommation humaine (69,5%), car elle est un ingrédient essentiel dans la préparation de nombreux repas au Cameroun.

Les disponibilités pour l'alimentation humaine qui en découlent sont de 4 Kg/personne/an, soit un apport énergétique journalier individuel de 60 Kcal, et de 12 grammes de lipides.

### 3.5.1.7 Les légumes et produits dérivés

Ce groupe est composé des choux, de la tomate, des oignons secs, de l'ail, du gombo et des autres légumes (*okok*). La quasi-totalité des disponibilités provient des productions locales et se répartie comme suit dans le poste des utilisations : l'alimentation humaine représente 59%, les quantités transformées sont de 18%, les pertes se chiffrent à 14%, et les utilisations à d'autres sont de 9%.

**Graphique 3.5.7 :** Disponibilité et consommation intérieures des légumes en 2015 (en %)



**Source :** MINADER/DESA

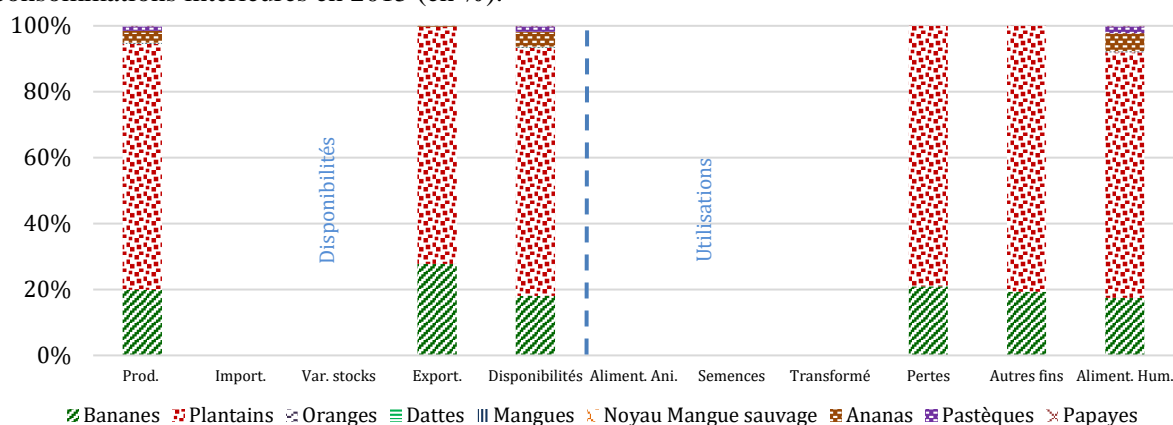
Il en découle une disponibilité pour l'alimentation humaine de 37 Kg/personne/an, soit un apport énergétique journalier de 8 Kcal/personne et de 2 grammes de protéines par personne.

### 3.5.1.8 Les fruits et dérivés

Les disponibilités en fruits et dérivés au Cameroun en 2015 sont de 4 437 000 tonnes, essentiellement constituée de la production locale de banane douce, de banane plantain, de mangues, d'ananas, de pastèques et de noyau de mangue sauvage. Notons tout de même que cette disponibilité a connu une baisse de 7,73% par rapport à 2014 où elle se situait à 4 808 000 tonnes. Cette baisse pourrait être due à la diminution de 34,95% qu'a connu la production de banane douce en 2015 par rapport à 2014, la tendance des exportations de cette denrée étant restée la même ces deux années. Le graphique 3.5.8 ci-après montre la répartition des disponibilités et des utilisations des fruits et dérivés



**Graphique 3.5.8:** Proportion des principaux fruits et dérivés dans les disponibilités et les consommations intérieures en 2015 (en %).



**Source :** MINADER/DESA

Les fruits exportés sont le plantain (71,99%), la banane (27,78%) et l’ananas (0,23%). Les fruits ont enregistré le niveau le plus élevé des exportations (1 019 000 tonnes) en 2015 suivi des stimulants (323 000 tonnes). Les utilisations des fruits sont dominées par la consommation humaine (82%), les pertes (12%) et les autres fins (7%). Il faut relever que les pertes enregistrées concernent uniquement la banane plantain et la banane douce.

Il s’en suit une disponibilité en fruits et dérivés de 164 Kg/personne/an ; soit un apport énergétique journalier de 312 Kcal/personne, 6 grammes de protéines et 2 grammes de lipides par personne.

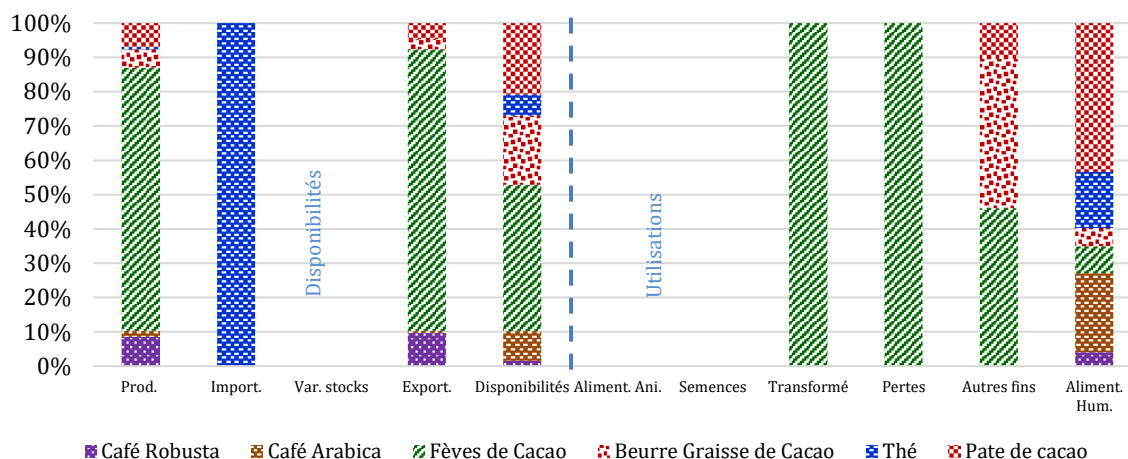
### 3.5.1.9 Les stimulants

Ce groupe est composé du café (arabica et robusta), des fèves de cacao, du thé, du beurre et pâte de cacao. Les disponibilités des stimulants sont évaluées à 52 000 tonnes en 2015, soit une baisse de près de 57,9% par rapport à 2014 (123 000 tonnes). Cette baisse de la disponibilité cette année pourrait s’expliquer par le fait que, les cours mondiaux du cacao incitatifs et bénéfiques pour les producteurs, les ont poussés à vendre une grande part de leur production vers les pays étrangers. Ce phénomène a donc entraîné une hausse des exportations de cette denrée, de pratiquement 37,3% par rapport à 2014, réduisant ainsi les quantités disponibles pour les utilisations intérieures du pays.

Cette disponibilité est principalement constituée de fèves de cacao (43%), des produits dérivés du cacao (40%), des cafés (11%) et du thé (6%). Comme le montre le graphique 3.5.9 ci-dessous, une grande partie de la production (86,1%) des stimulants est orientée vers l’exportation, qui entraîne certes une diminution des disponibilités intérieures, mais qui est rappelons le, pourvoyeuse de devises.

De cette disponibilité intérieure, seulement 38% sont destinées à l’alimentation humaine, soit environ 1 Kg/personne/an, pour un apport énergétique de 2 Kcal/personne/jour, une disponibilité en protéine de 1 gramme/jour et un apport en lipide 1 gramme/personne/jour.

**Graphique 3.5.9 :** Proportion des principaux stimulants dans les disponibilités et les consommations intérieures de ce groupe en 2015 (en %).



**Source :** MINADER/DESA.

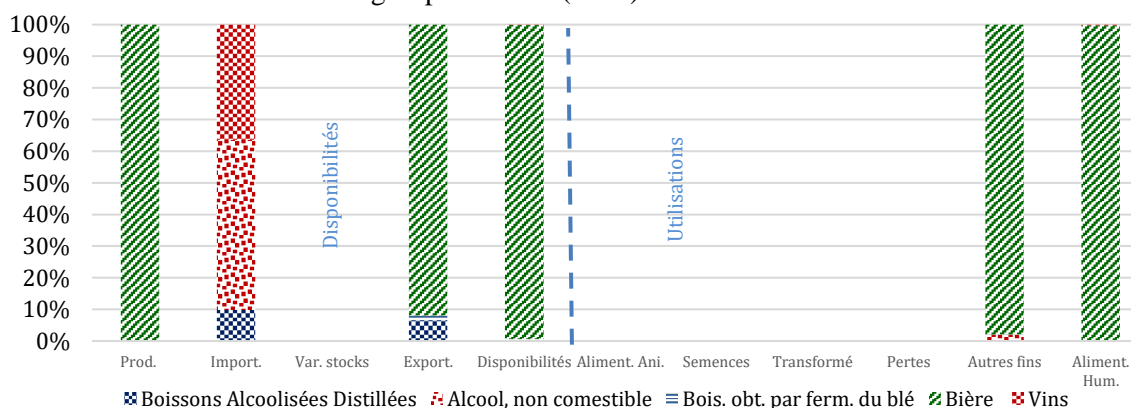
### 3.5.1.10 Les épices

Les épices sont composées du piment et du gingembre. Au Cameroun en 2015, environ 108 000 tonnes d'épices ont été disponibles provenant entièrement de la production intérieure constituée à 51,3% de gingembre et 48,6% de piment. La part des épices allouée à l'alimentation humaine est de 78,4% de la disponibilité intérieure. De cette disponibilité, il en résulte que les populations camerounaises consomment 4 Kg d'épices par personne pour l'année 2015 ; soit un apport énergétique d'environ 20 Kcal/personne/jour, une disponibilité en protéine de 1 g/personne/jour et un apport en lipide de 1 g/personne/jour.

### 3.5.1.11 Les boissons alcoolisées

Ce groupe comprend les boissons alcoolisées distillées, l'alcool non comestible, les boissons obtenues par fermentation du blé, la bière et les vins divers.

**Graphique 3.5.10 :** Proportion des principales boissons alcooliques dans les disponibilités et les consommations intérieures de ce groupe en 2015 (en %).



**Source :** MINADER/DESA

Il ressort de ce graphique 3.5.10 que la disponibilité en boissons alcoolisées est de 6 592 000 tonnes en 2015. Cette disponibilité a été constituée par la production locale à hauteur de 6 622 000 tonnes et des importations qui s'élèvent à 33 000 tonnes (principalement l'alcool non comestibles et les vins).

En ce qui concerne les utilisations de boissons alcoolisées 87% ont été consommées par les populations et le reste a été utilisé pour les autres fins. Par ailleurs, une part non négligeable (64 000 tonnes) de la production locale a été exportée vers les pays voisins.

Il en découle une disponibilité annuelle par habitant de 258 Kg, soit un apport énergétique de 105 Kcal/personne/jour et de 3 g/personne/jour de protéines.

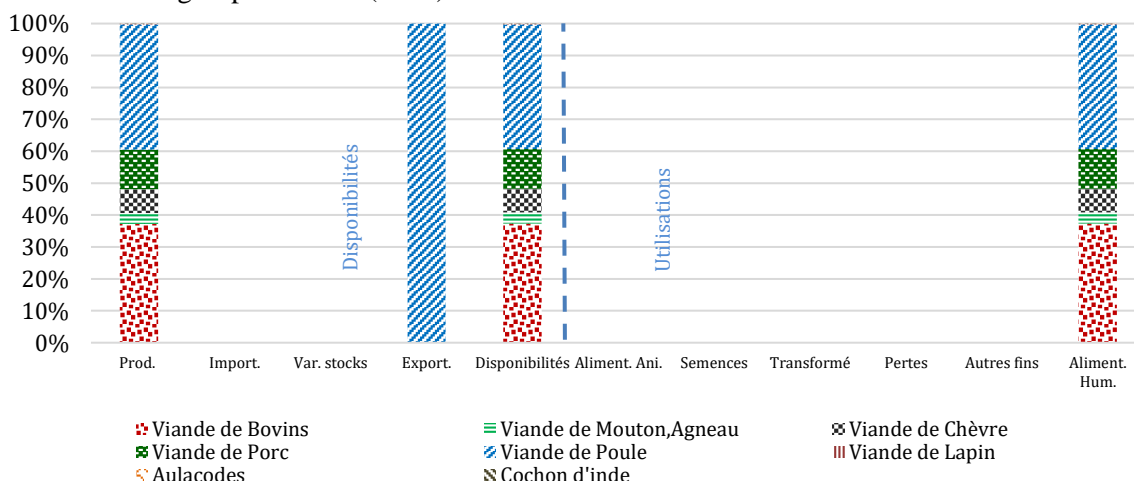
### 3.5.2. Les produits de l'élevage

#### 3.5.2.1. Les viandes

Les viandes sont constituées de viande de bovins, de viande d'ovins/caprins, de viande de porc, de viande de poule/volaille, viande d'équins, viandes issue des élevages non conventionnelles (aulacode, lapin, escargot, etc.) et d'autres viandes.

La disponibilité intérieure en viandes a été de 327 000 tonnes en 2015 constituée essentiellement de la production nationale et, répartie comme suit : viande de poule (38%), viande de bœuf (37%), viande de porc 12%, viande de chèvre 7% et viande de mouton/agneau 3%.

**Graphique 3.5.11:** Proportion des principales viandes dans les disponibilités et les consommations intérieures de ce groupe en 2015 (en %).



**Source :** MINEPIA/DEPCS et calculs de la DESA.

De cette disponibilité intérieure de viande, il en résulte une disponibilité moyenne de 15 Kg/personne/an pour l'alimentation humaine. Soit un apport énergétique de 64 Kcal/personne/jour, de 5 grammes de protéines par personne/jour et 7 grammes de lipides personne/jour.

#### 3.5.2.2. Les œufs

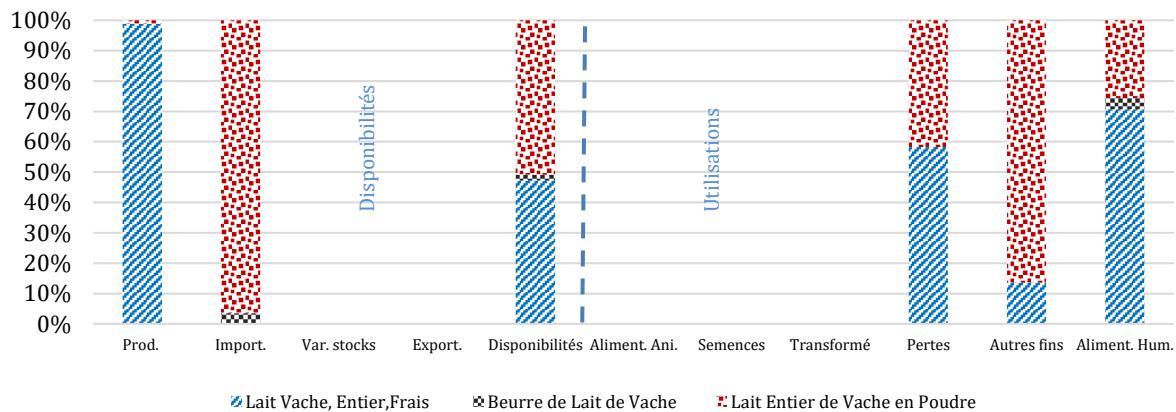
Ce groupe ne concerne que les œufs de poule. 79 000 tonnes ont été produites au Cameroun, 59 000 tonnes utilisées dans l'alimentation humaine, 10 000 tonnes de pertes ont été enregistrés, 6 000 tonnes sont entrés en couvoir pour alimenter les fermes de production en poussin d'un jour et 4 000 tonnes ont été utilisés à d'autres fins. La disponibilité pour l'alimentation humaine qui en découle est de 3 Kg/personne/an, soit un apport énergétique de 7 Kcal/personne/jour, une disponibilité en protéine de 1 gramme/personne/jour et un apport en lipide de 1 gramme/personne/jour.

### 3.5.2.3. Les laits

Les disponibilités en laits sont de 240 000 tonnes en 2015 réparties comme suit : 29 000 tonnes d'importations et 211 000 tonnes de production intérieure. Le lait entier de vache en poudre représente 10% des disponibilités bien que faiblement produit au Cameroun (0,95%). La production intérieure est dominée par le lait de vache entier, frais (99,05%).

En ce qui concerne les utilisations de laits, l'alimentation humaine représente 70%, les utilisations à d'autres fins 16% et les pertes sont de 14%. Le lait de vache entier, frais (y compris le yaourt) est dominant dans l'alimentation humaine (92%), suivi par le beurre de lait de vache (5%) et enfin le lait entier de vache en poudre (3%) (Voir graphique 3.5.12).

**Graphique 3.5.12:** Proportion des laits dans les disponibilités et les consommations intérieures en 2015 (en %).



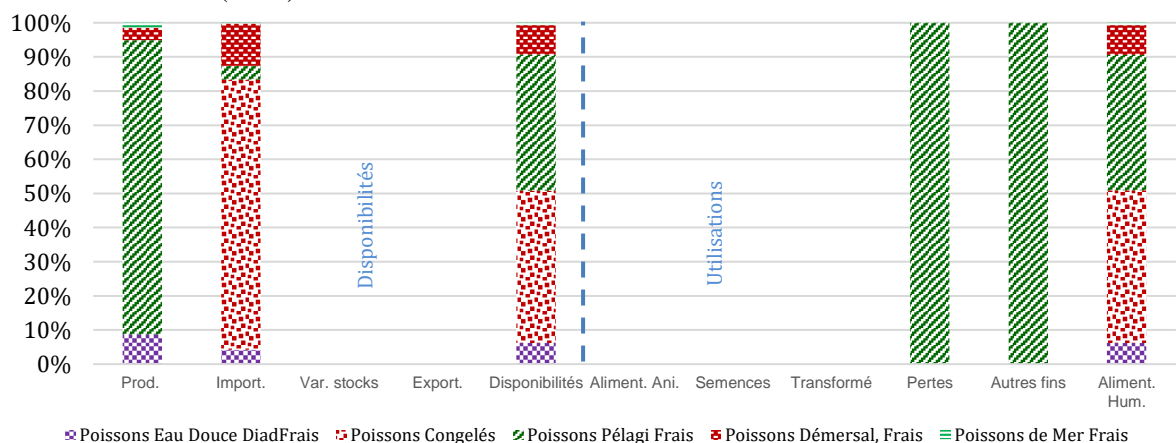
**Source :** MINEPIA/DEPCS et calculs de la DESA.

Il en découle une disponibilité annuelle de 8 Kg/personne en 2015, Soit un apport énergétique de 9 Kcal/personne/jour.

### 3.5.2.4. Les poissons crustacés

Ce groupe comprend les poissons d'eau douce, les poissons congelés, les poissons de mer, les poissons démersal et les poissons pélagiques frais. Les disponibilités et utilisations sont proposées par le graphique 3.5.13.

**Graphique 3.5.13 :** Proportion des poissons et fruits de mer dans les disponibilités et les consommations intérieures en 2015(en %).



**Source :** MINEPIA/DEPCS et calculs de la DESA.

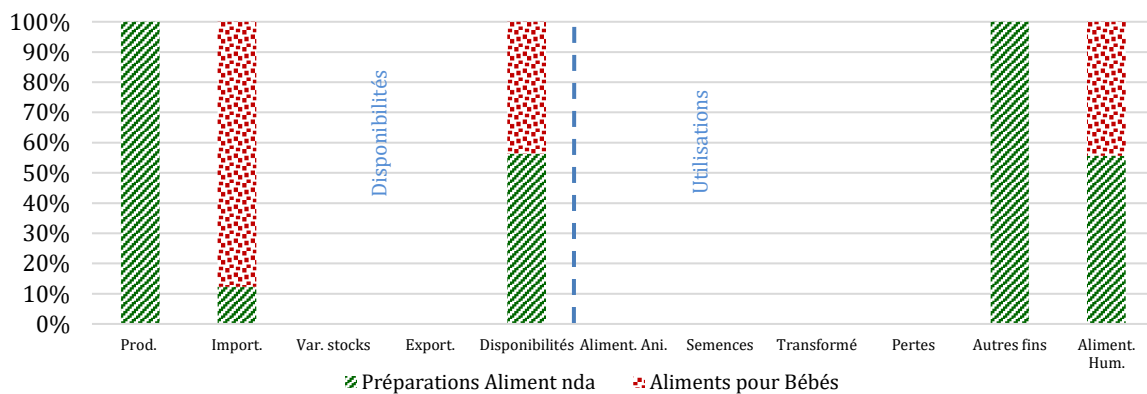
La disponibilité des poissons et crustacées en 2015 a été de 493 000 tonnes, soit une baisse de 3,75% par rapport à 2014 (513 000 tonnes). Cette baisse fait suite à celle qu'a connue la production nationale de poisson en 2015 par rapport à 2014 qui était de l'ordre de 14,68%.

Cette disponibilité locale se répartie comme suit : 279 000 tonnes d'importation et 215 000 tonnes de production intérieure. La production intérieure a été dominée par le poisson pélagiques (86%) tandis que le poisson congelé a été dominé par l'importation (79%). Tous les poissons et crustacées disponibles en 2015 ont été exclusivement utilisés dans l'alimentation humaine. Soit une disponibilité de 22 Kg/personne/an, un apport énergétique de 22 Kcal/personne/jour, une disponibilité en protéine de 2 grammes/personne/jour et un apport en lipide de 1 gramme/personne/jour.

### 3.5.3. Les produits divers

Ce groupe comprend les aliments pour la préparation (arômes alimentaires...) et les aliments pour enfants. La disponibilité et l'utilisation de ce groupe sont présentés dans le graphique 3.5.14 ci-dessous.

**Graphique 3.5.14 :** Proportion des produits divers dans les disponibilités et les consommations intérieures en 2015(en %).



**Source :** MINADER/DESA

Le graphique ci-dessus montre que 48 000 tonnes d'autres aliments ont été disponibles en 2015, soit 24 000 tonnes pour la production intérieure et 24 000 tonnes pour les importations. Tandis que les aliments pour bébés ont dominés dans l'importation soit 87,7%, les préparations d'aliments quant à elles ont le plus contribué dans la production locale. Il en ressort que la consommation humaine moyenne de ces aliments est de 2 Kg/personne/an, soit 3 Kcal/personne/jour, 2 grammes/personne/jour de protéines et 1 gramme/personne/jour de lipides.

---

# APERCU RETROSPECTIF DES BILANS ALIMENTAIRES 2010-2015 DU CAMEROUN

---

L'élaboration des Comptes de Disponibilités et Utilisations (CDU) est un processus dynamique visant à produire un outil de suivi et d'analyse de la situation alimentaire des populations de notre pays à une période de référence. Cette analyse s'appréhende à travers plusieurs variables dont les fluctuations sont aussi nombreuses que diversifiées.

L'analyse rétrospective des bilans alimentaires permet de ressortir les différentes variations de la consommation alimentaire au Cameroun au cours de la période allant de 2010 à 2015 ; le but étant de montrer l'évolution des disponibilités alimentaires totales du Cameroun, afin 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.

## 4.1. Analyse de la disponibilité intérieure

### 4.1.1 Analyse de la disponibilité alimentaire intérieure par habitant

La disponibilité alimentaire humaine représente la quantité moyenne d'aliments disponibles pour nourrir un habitant sur une année donnée. Cette disponibilité alimentaire par habitant est exprimée en kilogramme par an et en grammes par jour.

Le tableau 4.1 ci-dessous laisse apparaître une prédominance des racines et tubercules (en moyenne 267 Kg/personne/an), des boissons alcoolisées (en moyenne 250 Kg/personne/an), des fruits et dérivés (en moyenne 166 Kg/personne/an) et des céréales (en moyenne 142 Kg/ personne/an) dans les habitudes alimentaires des populations camerounaises sur la période de référence. Cependant, il convient de relever qu'une part non négligeable (environ 27% en moyenne) de la disponibilité en céréales provient des importations.

Par contre, les œufs (en moyenne 2 Kg/personne/an), les autres aliments pour enfants (en moyenne 2 Kg/personne/an), les stimulants (en moyenne 2 Kg/personne/an), les épices (en moyenne 3 Kg/personne/an), les laits (en moyenne 6 Kg/personne/an), les huiles végétales (en moyenne 7 Kg/personne/an) et les sucres et édulcorants (en moyenne 8 Kg/personne/an) sont les aliments les moins consommés par les camerounais au cours de la période allant de 2010 à 2015.

Tableau 4.1:Disponibilités alimentaires par habitant de 2010 à 2015 (en Kg/personne/an)

Groupe d'aliments	2010	2011	2012	2013	2014	2015	Moyenne 2010 - 2015
Céréales	143	128	136	153	148	142	142
Racines et tubercules	221	269	268	269	269	304	267
Sucres et édulcorants	9	9	7	7	7	6	7
Légumineuses sèches	24	29	31	27	28	31	21

Groupe d'aliments	2010	2011	2012	2013	2014	2015	Moyenne 2010 - 2015
et fruits à coque							
Oléagineux	22	25	28	30	30	26	27
Huiles végétales	5	8	6	5	6	4	6
Légumes et produits dérivés	34	34	32	33	36	37	34
Fruits et dérivés	160	159	163	165	182	164	166
Boissons alcoolisées	218	253	257	253	264	258	250
Stimulants	4	2	2	2	1	1	2
Epices	3	3	3	3	3	4	3
Laits	7	5	6	6	7	8	6
Œufs	1	2	2	2	2	3	2
Viandes	16	16	14	13	14	15	14
Poissons et fruits de mer	14	20	19	22	23	22	20
Autres Aliments	0	1	2	2	2	2	2

Source : MINADER/DESA

Le détail de ces disponibilités alimentaire moyennes annuelles par habitant est donné au tableau 4.2 ci-après :

**Tableau 4.2:** Disponibilités alimentaires par habitant des différents produits de 2010 à 2015 (en Kg/personne/an)

Groupe	Produits	2010	2011	2012	2013	2014	2015	Moyenne 2010 - 2015
<b>Céréales</b>	Blé	37	19	22	21	22	25	24
	Riz	23	32	32	44	32	40	34
	Malt	3	0	1	1	1	1	1
	Maïs	41	41	46	49	53	55	48
	Sorgho/Mil	39	36	35	38	39	22	35
<b>Racines et tubercules</b>	Pommes de Terre	7	8	9	9	9	13	9
	Patates Douces	11	14	15	15	15	16	14
	Manioc	123	159	157	156	156	184	156
	Ignames	18	22	22	22	22	23	22
	Macabo/Taro	62	66	66	67	66	67	66
<b>Sucres et édulcorants</b>	Canne à Sucre	3	0	0	0	0	0	0
	Betteraves à Sucre	0	0	1	0	1	1	1
	Sucre Centrifugé, Brut	0	0	0	0	0	0	0
	Sucre Raffiné	5	8	6	6	5	5	6
	Mélasses	0	0	0	0	0	0	0
	Miel	1	0	0	0	1	1	1
<b>Légumineuses sèches</b>	Haricots Secs	9	9	10	6	6	7	8
	Voandzou	0	1	1	1	1	1	1
	Niébé	5	9	11	11	12	14	10
	Fruit à coque	0	9	9	9	9	10	8
	Pistaches/concombre	9	9	9	9	9	10	9
<b>Oléagineux</b>	Graines de Soja	0	1	1	1	1	1	1

Groupe	Produits	2010	2011	2012	2013	2014	2015	Moyenne 2010 - 2015
	Arachides	21	22	25	27	27	22	24
	Noix de Coco	0	0	0	0	0	0	0
	Sésame	1	2	2	3	3	3	2
	Graine de Coton	0	0	0	0	0	0	0
<b>Huiles végétales</b>	Huile de Soja	0	0	0	0	0	0	0
	Huile d'Arachide	1	1	1	1	1	1	1
	Huile de Palme	4	5	4	3	3	3	4
	Huile d'Olive	0	1	1	1	1	0	1
	Huile de Tournesol	0	1	1	1	1	0	1
<b>Légumes et produits dérivés</b>	Choux	0	3	0	0	0	0	1
	Tomates	19	21	21	22	21	22	21
	Condiments verts	0	0	0	0	0	0	0
	Oignons Secs	3	8	8	9	12	11	8
	Ail	0	0	0	0	0	0	0
	Gombos	11	3	3	3	3	3	4
	Okok	0	0	0	0	0	0	0
<b>Fruits et dérivés</b>	Bananes	46	47	49	49	52	29	45
	Plantains	101	102	103	103	117	122	108
	Oranges	0	0	0	0	0	0	0
	Citrons et Limes	0	0	0	0	0	0	0
	Dattes	2	0	0	0	0	0	0
	Mangues	0	1	1	1	0	0	0
	Noyau Mangue sauvage	0	0	0	0	0	0	0
	Ananas	9	8	8	8	8	9	8
	Pastèques	2	2	2	3	3	3	3
	Papayes	0	0	0	0	0	0	0
<b>Boissons alcoolisées</b>	Boissons Alcoolisées Distillées	0	0	0	0	0	1	0
	Alcool, non comestible	0	0	0	0	0	0	0
	Bois. obt. par ferm. du blé	0	1	1	1	1	0	1
	Bière	217	251	255	251	263	257	249
	Vins	0	0	1	1	1	1	1
<b>Stimulants</b>	Café Robusta	1	1	0	1	0	0	0
	Café Arabica	0	0	0	0	0	0	0
	Fèves de Cacao	3	0	0	0	0	0	1
	Beurre Graisse de Cacao	0	0	0	0	0	0	0
	Thé	0	0	0	0	0	0	0
	Pate de cacao	0	0	1	0	0	0	0
<b>Epices</b>	Piment	0	1	1	1	2	2	1
	Gingembre	2	2	2	2	2	2	2
<b>Laits</b>	Lait Vache, Entier, Frais	7	5	5	5	7	7	6
	Beurre de Lait de Vache	0	0	0	0	0	0	0
	Lait Entier de Vache en Poudre	0	0	0	0	0	0	0



Groupe	Produits	2010	2011	2012	2013	2014	2015	Moyenne 2010 - 2015
<b>Œufs</b>	Œufs de Poule	1	2	2	2	2	3	2
	Viande de Bovins	4	4	4	4	5	5	5
	Viande de Mouton, Agneau	3	0	1	0	1	1	1
	Viande de Chèvre	0	2	2	1	1	1	1
<b>Viandes</b>	Viande de Porc	3	4	2	2	1	2	2
	Viande de Poule	5	5	5	6	6	6	5
	Chevaux	0	0	0	0	0	0	0
	Viande de Lapin	0	0	0	0	0	0	0
	Aulacodes	0	0	0	0	0	0	0
	Cochon d'inde	0	0	0	0	0	0	0
	Escargots	-	0	0	0	0	0	0
	Poissons Eau Douce DiadFrais	0	2	2	2	1	1	1
	Poissons Congelés	0	11	9	10	9	10	8
<b>Poissons et crustacées</b>	Poissons Pélagi Frais	9	7	7	8	10	9	8
	Poissons Démersal, Frais	2	1	1	2	2	2	2
	Poissons de Mer Frais	2	0	0	0	0	0	0
	<b>Autres Aliments</b>	Préparations Aliment nda	0	1	1	1	1	1
Aliments pour Bébés		0	0	1	1	1	1	1

Source : MINADER, MINEPIA, INS, MINCOMMERCE et calculs de la DESA.

Il ressort que, les aliments les plus consommés par les populations du Cameroun entre 2010 et 2015 sont : la bière avec une consommation annuelle moyenne de 249 kg/personne, suivi du manioc avec une consommation moyenne de 156 kg/personne/an, ensuite vient le plantain avec une consommation moyenne annuelle de 108 kg/personne, puis le macabo/taro avec une moyenne annuelle de 66 kg/personne, ensuite le maïs avec une consommation annuelle moyenne de 48 kg/personne, suivi de la banane avec en moyenne 45 kg/personne/an, puis vient le sorgho/mil avec en moyenne 35 kg/personne/an, suivi du riz avec un consommation moyenne de 34 kg/personne/an sur la période de référence.

Cela confirme la domination des racines/tubercules et des céréales dans les habitudes alimentaires des populations du Cameroun, même si on note une forte ascension de la consommation des bières sur la période de référence, pour se mettre au premier rang des aliments consommés par les Camerounais ces dernières années.

#### 4.1.2 Analyse de la disponibilité calorique par habitant

La disponibilité calorique permet d'apprécier les apports en énergie des nutriments consommés par les habitants d'un pays à un moment donné.

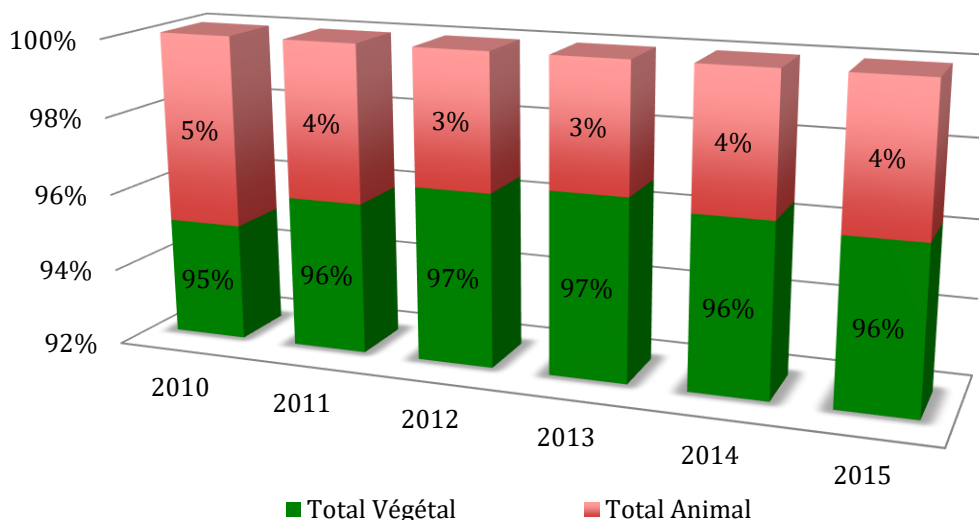
La FAO estime que les populations des pays africains sont en équilibre alimentaire, les apports en énergie des nutriments, si l'ensemble des valeurs des apports des groupes de produits est supérieur ou égal à 2 414 kilocalories par personne et par jour.

L'analyse de cet indicateur permet de donner une idée globale de la qualité de l'alimentation des populations tant sur le plan national que sur le plan international au regard du seuil fixé par la FAO.

#### 4.1.2.1. Contribution des grands groupes de produits

Pendant la période de référence, les produits végétaux contribuent en moyenne à 96% dans les disponibilités caloriques par personne par jour, contre 4% en moyenne pour les produits animaux (Cf. graphique 4.1).

**Graphique 4.1 :** Contribution totale des principaux groupes de produits dans les apports énergétiques de 2010 à 2015.

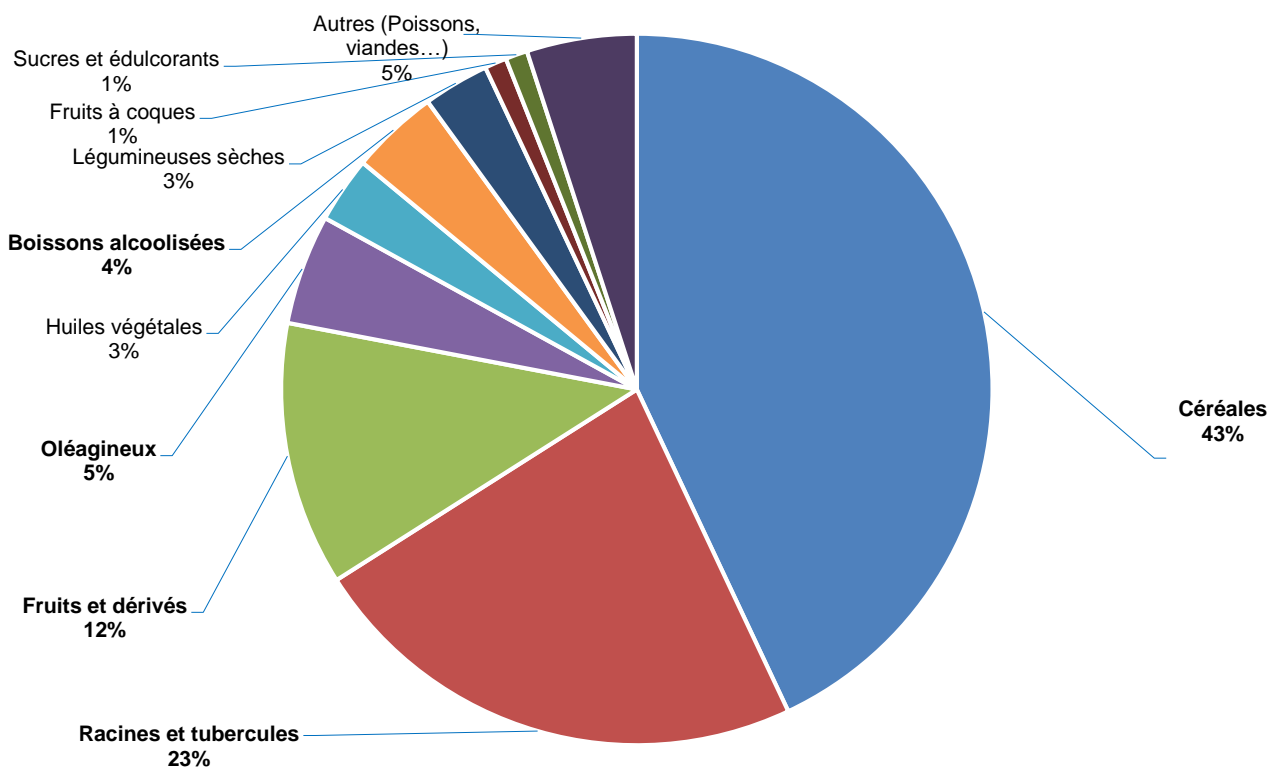


**Source :** MINADER/DESA

Les données ci-dessus traduisent une forte domination des aliments végétaux dans l'alimentation des populations du Cameroun de 2010 à 2015, même si l'on note une amélioration des apports en protéine animale observée depuis 2011. Cette domination des produits végétaux sur les produits d'origine animale pourrait s'expliquer entre autres par le fait que les produits végétaux dans l'ensemble sont généralement bon marché, contrairement aux produits d'origine animale qui sont pour la plus part du temps réservés aux familles nantis. De plus, certaines productions animales ont été freinées par les phénomènes exogènes négatifs tels que la grippe aviaire qui a sévi depuis le début des années 2013 sur l'ensemble du territoire national et la peste porcine qui a refait son apparition au Cameroun en 2014.

De cette tendance général des apports des produits végétaux et animaux, il ressort la contribution moyenne des différents groupes de produits dans les apports énergétiques au Cameroun entre 2011 et 2015 comme le montre le graphique 4.2 ci-dessous. Les céréales et les racines tubercules apparaissent comme les groupes de produits qui procurent le plus de l'énergie aux habitants. En effet, le graphique 4.2 ci-dessous montre que les céréales contribuent en moyenne à 44% dans les apports caloriques sur la période de référence. Elles sont directement suivies par les racines et tubercules qui contribuent en moyenne à hauteur de 23% dans les apports énergétiques des populations du Cameroun.

**Graphique 4.2 :** Contribution moyenne des différents groupes de produits dans les apports énergétiques entre 2011 et 2015 (en %).



**Source :** MINADER/DESA

Le gouvernement devrait dynamiser d'avantage sa politique d'amélioration de la croissance de production et de rendement pour les céréales (principalement le riz, le maïs et le sorgho/mil), les racines et tubercules (principalement le manioc, le macabo/taro et l'igname) et les fruits et dérivés (notamment : le plantain et la banane douce) qui sont des denrées très prisées par les populations. Cette amélioration de la production de ces trois groupes de produits pourrait :

- suffire à satisfaire les demandes des populations,
- couvrir les apports énergétiques nécessaires à l'alimentation des populations et,
- rendre le pays autosuffisant en termes de nutrition.

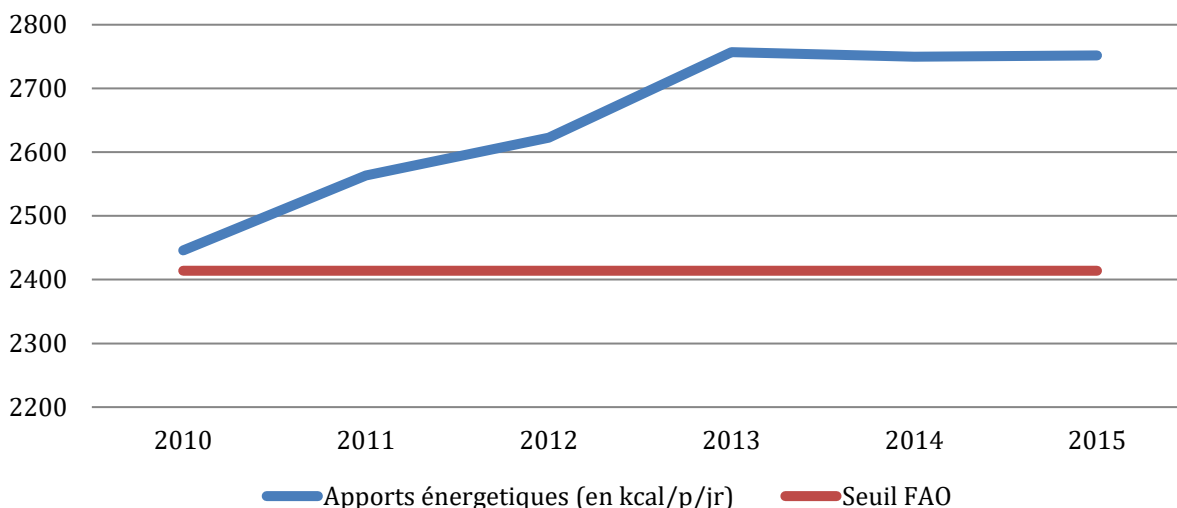
#### 4.1.2.2. Apport énergétique de l'alimentation au Cameroun de 2010 à 2015

L'apport énergétique qui résulte des disponibilités alimentaires par habitant est présenté par le graphique 4.3 ci-dessous.

Globalement, il ressort qu'entre 2010 et 2015 l'apport énergétique moyen par habitant est de 2 648 Kcal/personne/jour, et évolue de façon croissante avec un taux moyen pondéré de 2,41%. Ces apports sont supérieurs au seuil fixé par la FAO (2 414 kcal/personne/jour, pour les pays en développement) et traduisent les multiples efforts consentis par le gouvernement depuis la fin des années 2009, pour améliorer son agriculture et atteindre l'autosuffisance alimentaire total à l'horizon 2035 (en termes de quantité d'aliments, de qualité de nutrition et de condition d'accès aux denrées).

Par ailleurs, l'on souligne une évolution croissante de ces apports énergétiques sur la période de référence bien qu'en 2013, cette croissante a atteint son pic pour stagner entre 2014 et 2015.

**Graphique 4.3 :** Apport énergétique de l'alimentation au Cameroun de 2010 à 2015

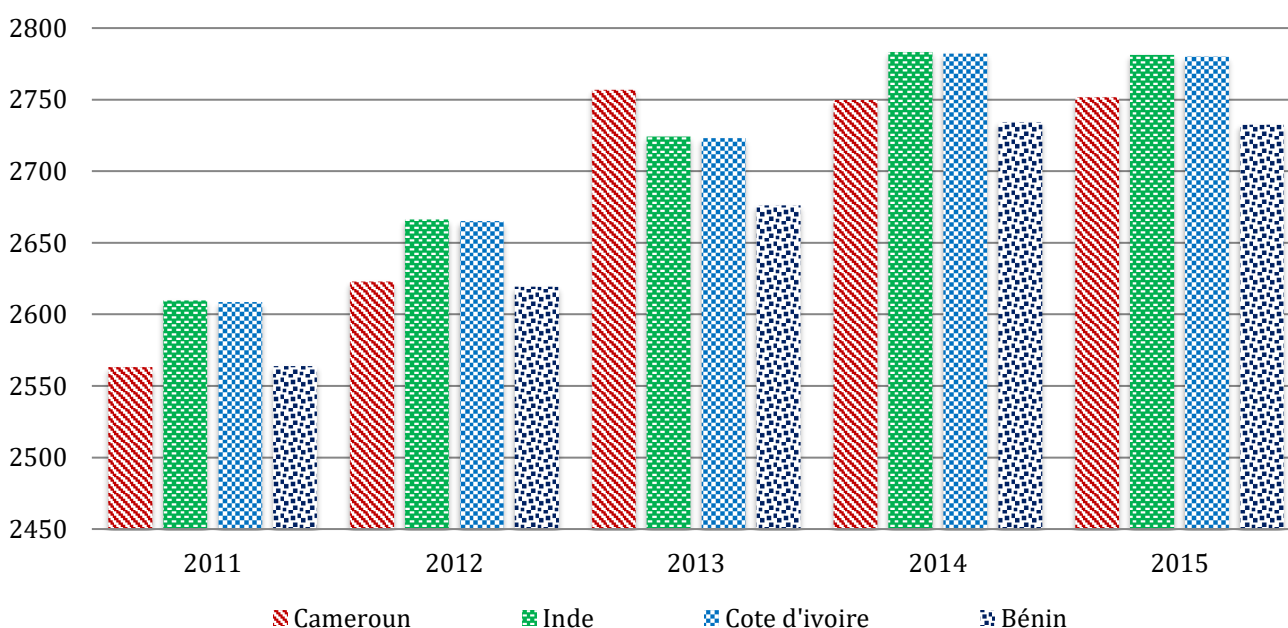


**Source :** MINADER/DESA

De cet apport énergétique, il découle des disponibilités moyennes en protéine de 77 grammes/personne/jour et des apports en lipides moyens de 63 grammes/personne/jour, sur la période allant de 2010 à 2015. On observe donc une domination des apports en protéines sur les lipides dans la contribution des macronutriments pour l'alimentation des populations camerounaises. Toutefois, ces apports restent assez élevés comme le montre le graphique 4.5 ci-dessous.

Par ailleurs, le graphique 4.4 ci-après montre l'évolution journalière des disponibilités calorifiques par personne pour certains pays en développement. On constate que, dans l'ensemble, le Cameroun doit encore fournir quelques efforts pour améliorer la qualité de l'alimentation de ses populations, bien que celle-ci soit déjà à un niveau acceptable.

**Graphique 4.4 :** Disponibilités calorifiques de certains pays



**Source :** FAOSTAT et calculs DESA.

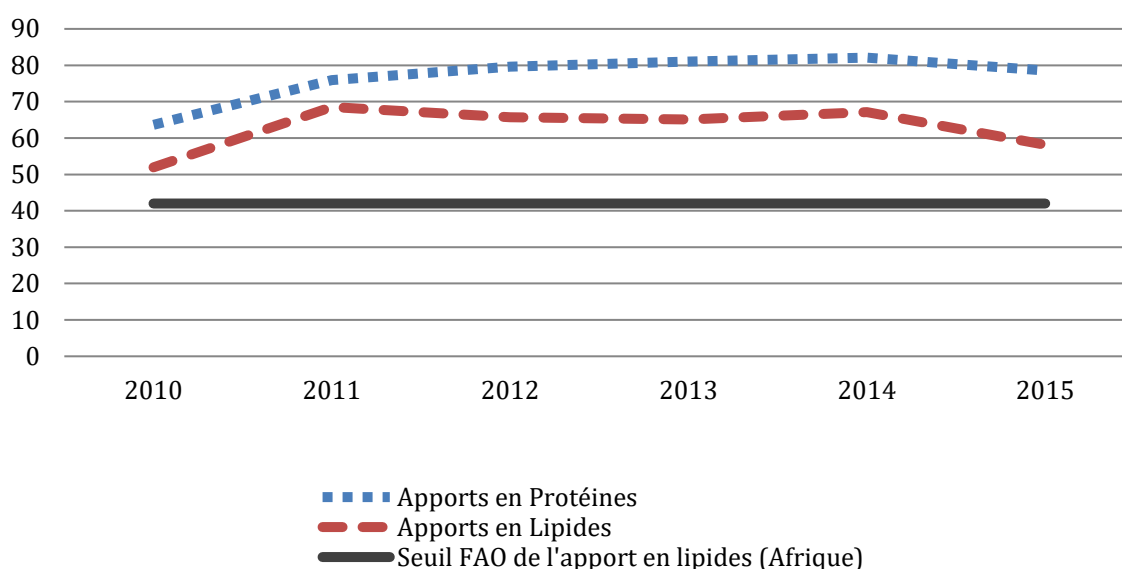
En effet, le Cameroun enregistre un apport en calorie croissant de 2011 à 2013, ceci grâce entre autre à l'évolution de la disponibilité intérieure des denrées de grande consommation (Céréales, Racines et

tubercules, Fruits et dérivés). A partir de 2014, on observe une légère baisse de ces apports énergétiques par habitant qui serait due entre autres aux effets pervers de l'insécurité dans la partie septentrionale à cause de la secte « *Boko haram* », qui a engendré un afflux de réfugiés et des déplacements internes des populations.

#### 4.1.3 Analyse de la disponibilité protéinique et lipidique par habitant

Les apports en lipides et protéines par habitants qui découlent de la disponibilité alimentaire intérieure se présentent au graphique 4.5 ci-après.

**Graphique 4.5 :** Disponibilité alimentaire en protéines et en lipides au Cameroun de 2010 à 2015



**Source :** MINADER/DESA

Il en résulte que, les disponibilités en protéines et en lipides évoluent en dents de scie entre 2010 et 2015. Le graphique ci-dessus montre que la disponibilité en protéines est légèrement supérieure à celle des lipides sur la période de référence. Ces apports en protéines et lipides croissent avec des taux respectifs de 4,61% et de 3,30% de 2010 à 2015 ; même si entre 2014 et 2015 on relève une légère baisse de 4% pour les apports en protéines et de 13% pour les lipides.

Les tendances moyennes obtenues au cours de cette période de référence sont respectivement de 76,8 g/personne/jour pour les protéines et de 62,7 g/personne/jour pour les lipides. Les statistiques obtenues pour l'apport en lipides pendant ces années sont supérieures au seuil de la FAO qui est de 43,1 g/personne/jour pour l'Afrique, ce qui traduit une propension à la surconsommation des aliments riches en lipides (principalement les oléagineux et les huiles) par les populations camerounaises.

#### 4.1.4 Analyse de l'équilibre du régime alimentaire

Selon la FAO, un régime alimentaire est équilibré si l'énergie calorifique consommée fournie par les nutriments se répartit dans les proportions suivantes:

- 11 à 15% pour les protéines ;
- 30 à 35% pour les lipides ;
- 50 à 55% pour les glucides.

Les taux d'énergie fournis par les macronutriments sont calculés à partir des disponibilités calorifiques, lipidiques et protéiniques, moyennes nationales et des rendements calorifiques de ces

macronutriments. Le tableau ci-dessous présente les taux d'énergie générés par macronutriment dans les disponibilités calorifiques par personne et par jour de 2010 à 2015.

**Tableau 4.3:** Taux d'énergie par macronutriments dans les disponibilités calorifiques de 2010 à 2015 (en %)

Macronutriments	2010	2011	2012	2013	2014	2015	Moyenne 2010-2015
Protéines	10,43	11,85	12,13	11,79	11,98	11,46	11,5
Lipides	19,15	24,11	22,59	21,30	22,01	19,05	21,4
Glucides	70,42	64,05	65,27	66,90	66,01	69,49	67,0

**Source :** MINADER/DESA

Les taux d'énergie fournies par les macronutriments et constituant les disponibilités calorifiques, comparés à l'intervalle de normes d'équilibre alimentaire, montrent que l'alimentation camerounaise est quelque peu déséquilibrée.

En effet, sur la période de référence, l'on observe une surconsommation dans les apports énergétiques fournis par les glucides ; cette surconsommation culmine à +14,4% en 2015 par rapport au seuil maximum fixé par la FAO. Par contre, il est relevé des sous-apports de lipides dans les taux d'énergie fournis par ces micronutriments, dont les taux atteignent -8,6% en 2015 par rapport aux seuils minimums fixés par les normes de la FAO. Seuls les apports en protéines sont compris dans les normes de la FAO en 2015.

#### 4.2. Analyse de la dépendance aux importations

La dépendance à l'importation est appréciée par un indice principal, à savoir, le Taux de Dépendance des Importations (TDI). Ce taux traduit la part des importations dans la constitution de la disponibilité intérieure, et montrent si de manière globale le pays est dépendant ou non aux importations dans son ensemble pour le groupe de produit en question.

Les racines et tubercules, légumineuses sèches, fruits à coque, oléagineux, fruits et dérivés, épices, œufs et viandes enregistrent des taux de dépendance des importations quasiment nuls sur la période 2010 à 2015. Cela traduit le fait que le Cameroun produit en quantité suffisante ces denrées pour ne pas avoir à en importer des pays étrangers. Globalement le Cameroun ne dépend pas des importations de ces groupes de produits comme le montre le tableau 4.4.

Par contre, l'on observe que les taux de dépendance des importations des céréales, des laits, des poissons et des autres aliments pour enfants évoluent en dents de scie et restent supérieurs à 30% en moyenne sur la période de référence.

Même si les TDI de ces groupes de produits tendent à décroître entre 2010 et 2015 (avec des taux de décroissance moyens respectifs de : -0,29% pour les céréales, -3,03% pour les poissons et -19,97% pour les laits), ces derniers montrent tout de même une forte dépendance aux importations, bien que leurs productions respectives soient en hausse sur la période de référence.

Les importations massives des denrées de ces groupes démontrent les efforts que le gouvernement devrait consentir pour accroître la production nationale et ainsi satisfaire la demande des populations en céréales, laits, poissons et autres aliments pour enfants.

**Tableau 4.4:** Taux de dépendance des importations (en %) des groupes d'aliments de 2010 à 2015.

Groupe d'aliments	2010	2011	2012	2013	2014	2015
<b>Céréales</b>	31,86	24,69	25,31	27,64	23,80	29,34
<b>Racines et tubercules</b>	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>Sucres et édulcorants</b>	14,30	6,65	8,15	8,10	4,63	4,76
<b>Légumineuses sèches</b>	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>Fruits à coque</b>	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>Oléagineux</b>	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>Huiles végétales</b>	10,30	17,03	17,98	23,80	27,16	5,82
<b>Légumes et produits dérivés</b>	0,62	0,33	0,56	0,37	0,15	0,14
<b>Fruits et dérivés</b>	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>Boissons alcoolisées</b>	0,69	0,50	0,51	0,55	0,53	0,50
<b>Stimulants</b>	5,62	0,00	0,00	0,37	0,46	1,01
<b>Epices</b>	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>Laits</b>	77,92	65,29	63,93	60,81	53,32	52,13
<b>Œufs</b>	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>Viandes</b>	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>Poissons et fruits de mer</b>	69,71	52,51	47,08	54,27	51,14	55,44
<b>Autres Aliments</b>	50,67	36,89	42,36	44,31	48,31	49,80

Source : MINADER/DESA

En ce qui concerne les huiles végétales, les sucres et édulcorants, les boissons alcoolisées, les légumes et produits dérivés et les stimulants, ils enregistrent des taux de dépendance des importations relativement bas qui oscillent sur la période de référence avec un pic de 27,16% en 2014 pour les huiles végétales et un creux de 0,14% en 2015 pour les légumes et produits dérivés. Ces faibles taux de dépendance des importations ne devraient tout de même pas occulter le fait que des efforts particuliers doivent être menés par les exploitants de palmeraies pour améliorer la production d'huile de palme et réduire ainsi le recours aux importations de cette denrée en particulier et des autres huiles raffinées, qui sont des aliments essentiels pour les populations camerounaises.

S'agissant des boissons alcoolisées, le gouvernement devrait promouvoir des actions en faveur de la réduction de la consommation des vins et liqueurs en provenance des pays étrangers et encourager la production de nouvelles boissons à base de sorgho/mil qui sont des denrées produites en quantité suffisante jusqu'ici.

Le tableau 4.5 ci-après ressort en détail les taux de dépendance des importations de certains groupes de produits.

Il en ressort que le blé, le malt (orge), le poisson congelé, la betterave à sucre, les huiles raffinées, les vins et liqueurs, les beurres et laits en poudre, les aliments pour enfants et le riz sont les aliments les plus importés sur la période de référence.

**Tableau 4.5:** Taux de dépendance aux importations (en %) de certains produits de 2010 à 2015.

Groupe	Produits	2010	2011	2012	2013	2014	2015
<b>Céréales</b>	Blé	100,25	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00
	Riz	74,25	74,56	75,24	81,27	75,29	72,48
	Malt	101,43	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00
	Maïs	2,39	0,39	0,98	0,57	1,60	0,44
<b>Sucres et édulcorants</b>	Canne à sucre	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	Betteraves à sucre	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00
	Sucre centrifuge brut	87,61	76,00	60,96	61,17	31,59	29,74
	Sucre raffiné	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>Huiles végétales</b>	Huile de palme	9,19	4,52	0,22	2,75	3,67	0,84
	Huile d'olive	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00
	Huile de tournesol	100,09	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00
<b>Légumes et produits dérivés</b>	Tomates	0,13	0,55	0,89	0,51	0,22	0,21
	Oignons secs	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>Boissons alcoolisées</b>	Boissons alcoolisées distillées	22,97	18,97	23,87	54,16	50,36	28,50
	Bière	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	Vins	100,03	110,77	100,00	100,00	100,00	100,00
<b>Stimulants</b>	Café robusta	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	Café arabica	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	Thé	20,35	0,00	0,00	12,78	21,76	16,23
<b>Laits</b>	Beurre de lait de vache	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00
	Lait entier en poudre	98,67	99,13	99,02	98,87	99,05	98,91
<b>Poissons et fruits de mer</b>	Poissons d'eau douce	10,08	10,09	10,12	14,31	21,71	5,98
	Poissons congelés	123,40	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00
	Poissons pélagiques frais	0,43	0,53	0,58	0,43	4,88	0,76
	Poissons démersal frais	93,23	29,57	21,68	80,36	82,29	81,40
	Poissons de mer frais	50,67	40,00	40,00	40,50	33,38	16,11
<b>Autres Aliments</b>	Préparations aliments nda	10,98	7,53	7,82	8,66	10,33	10,9
	Aliments pour enfants	101,45	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00

**Source :** MINADER, MINEPIA, INS, MINCOMMERCE et calculs de la DESA.

### 4.3. Analyse de l'autosuffisance

Cette section est consacrée à l'analyse de l'importance de la production nationale, par rapport à la consommation intérieure. Cette analyse sera faite par une étude du Taux d'Autosuffisance (TAS). Le TAS représente la part de la production nationale dans la disponibilité intérieure pour chacun des groupes de produits concernés. A l'instar des TDI, l'analyse des Taux d'Autosuffisance s'effectue par groupes d'aliments retenus pour l'élaboration des bilans alimentaires.

Le tableau 4.6 montre que les racines et tubercules, les fruits à coque, les oléagineux, les légumes et produits dérivés, les fruits et dérivés et les stimulants affichent des TAS élevés de plus de 100% en moyenne sur la période allant de 2010 à 2015. Ces TAS élevés traduisent bien un apport important des productions locales de ces produits dans les disponibilités alimentaires.



**Tableau 4.6:** Taux d'autosuffisance (en %) des groupes d'aliments de 2010 à 2015.

Groupes d'aliments	2010	2011	2012	2013	2014	2015
<b>Céréales</b>	70,18	75,97	75,33	73,84	76,67	71,08
<b>Racines et tubercules</b>	102,31	101,91	101,91	101,93	101,93	101,92
<b>Sucres et édulcorants</b>	88,31	98,43	96,48	96,55	96,84	96,75
<b>Légumineuses sèches</b>	110,61	102,03	101,84	101,95	101,96	101,05
<b>Fruit à coque</b>	100,64	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00
<b>Oléagineux</b>	115,88	107,42	109,00	109,88	109,00	113,77
<b>Huiles végétales</b>	114,25	82,97	82,02	77,02	73,62	95,05
<b>Légumes et produits dérivés</b>	105,99	138,86	141,07	99,65	99,92	100,34
<b>Fruits et dérivés</b>	127,62	127,95	127,31	128,57	119,90	122,98
<b>Boissons alcoolisées</b>	99,47	100,96	100,94	101,14	101,39	100,47
<b>Stimulants</b>	571,66	329,93	272,93	303,79	304,43	725,62
<b>Epices</b>	100,17	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00
<b>Laits</b>	25,06	83,88	84,24	85,46	90,24	88,03
<b>Œufs</b>	100,00	108,70	100,00	100,00	100,00	100,00
<b>Viandes</b>	96,77	99,94	99,61	98,65	100,00	99,99
<b>Poissons et fruits de mer</b>	34,47	49,56	54,44	47,14	49,07	44,56
<b>Autres Aliments</b>	69,66	63,11	57,64	55,69	51,69	50,20

Source : MINADER/DESA

Les fluctuations les plus remarquables sont observées sur les stimulants qui affichent un taux d'autosuffisance moyen de 418,0% sur la période de référence, avec un pic de 725,6% en 2015. Les fruits et dérivés quant à eux enregistrent un taux d'autosuffisance moyen de 125,7% sur l'ensemble de la période avec un pic de 128,5% en 2013 où il est enregistré les plus grandes quantités d'exportations de bananes, soit environ 1,2 millions de tonnes. Les racines et tubercules enregistrent un taux d'autosuffisance moyen de 101,99% de 2010 à 2015 ; ceci pourrait s'expliquer par les exportations de manioc vers les pays voisins.

Les céréales, les sucres et édulcorants, les boissons alcoolisées, les épices, les laits, les poissons et fruits de mer et les autres aliments pour enfants présentent des taux d'autosuffisance relativement faibles (moins de 90%) dans l'ensemble sur la période de référence, avec un creux de 25,06% pour les laits en 2010; toute chose qui tend à traduire le fait que les quantités allouées aux utilisations intérieures sont supérieures à celles effectivement produites par le pays pour les denrées en question. Pour le cas spécifique des laits, poissons et fruits de mer et les autres aliments pour enfants, les productions locales sont inférieures aux quantités disponibles pour l'alimentation humaine sur la période de 2010 à 2015. Il est relevé un déficit moyen de 41 000 tonnes de laits, de 275 000 tonnes de

poissons et fruits de mer et 14 000 tonnes d'autres aliments pour enfants sur la période allant de 2010 à 2015.

Le tableau 4.7 ci-après ressort en détail les taux d'autosuffisance des différents groupes de produits.

**Tableau 4.7:** Taux d'autosuffisance (en %) des produits de 2010 à 2015

Groupes	Produits	2010	2011	2012	2013	2014	2015
<b>Céréales</b>	Blé	0	0	0	0	0	0
	Riz	30	26	25	19	26	29
	Malt	0	0	0	0	0	0
	Maïs	100	100	99	103	98	100
	Sorgho/Mil	101	102	102	101	101	101
<b>Racines et tubercules</b>	Pommes de Terre	100	101	100	100	100	99
	Patates Douces	100	100	100	100	100	100
	Manioc	104	103	103	103	103	103
	Ignames	100	100	100	100	100	100
	Macabo/Taro	100	100	100	100	100	100
<b>Sucres et édulcorants</b>	Canne à Sucre	101	102	102	102	102	102
	Betteraves à Sucre	0	0	0	0	0	0
	Sucre Centrifugé, Brut	70	76	65	65	68	70
	Sucre Raffiné	100	100	100	100	100	100
	Miel	100	100	100	100	100	100
<b>Légumineuses sèches</b>	Haricots Secs	113	103	102	103	103	103
	Voandzou	100	100	100	100	100	100
	Niébé	108	102	102	101	101	100
	Pistaches/concombre	100	100	100	100	100	100
<b>Oléagineux</b>	Graines de Soja	100	100	100	100	100	100
	Arachides	101	100	100	100	100	100
	Sésame	100	100	100	100	100	100
	Graine de Coton	152	143	151	162	150	170
<b>Huiles végétales</b>	Huile de Soja	100	100	100	100	100	100
	Huile d'Arachide	100	100	100	100	100	100
	Huile de Palme	96	95	100	98	98	100
	Huile d'Olive	0	0	0	0	0	0
	Huile de Tournesol	0	0	0	0	0	0
<b>Légumes et produits dérivés</b>	Choux	100	100	100	100	100	100
	Tomates	101	100	99	99	100	100
	Oignons Secs	95	100	100	100	100	100
	Ail	100	100	100	100	100	100
	Gombos	119	100	100	100	100	100
	Okok	100	100	100	100	100	100
<b>Fruits et dérivés</b>	Bananes	122	121	119	120	119	135
	Plantains	133	133	133	135	122	122
	Mangues	100	100	100	100	100	100
	Ananas	100	108	106	101	101	101
	Pastèques	572	100	100	100	100	100
	Papayes	222	100	100	100	100	100

Groupes	Produits	2010	2011	2012	2013	2014	2015
<b>Boissons alcoolisées</b>	Alcool, non comestible	0	0	0	0	0	0
	Bois. obt. par ferm. du blé	0	0	0	0	0	0
	Bière	100	101	101	102	102	101
	Vins	0	0	0	0	0	0
<b>Stimulants</b>	Café Robusta	222	234	159	264	443	403
	Fèves de Cacao	166	440	283	335	318	305
	Thé	100	100	100	87	78	84
<b>Epices</b>	Piment	98	100	100	100	100	100
	Gingembre	99	100	100	100	100	100
<b>Laits</b>	Lait Vache, Entier, Frais	90	100	100	100	100	100
	Beurre de Lait de Vache	0	0	0	0	0	0
	Lait Entier de Vache en Poudre	10	12	12	13	12	11
<b>Œufs</b>	Œufs de Poule	0	109	100	100	100	100
<b>Viandes</b>	Viande de Bovins	97	100	100	100	100	100
	Viande de Mouton, Agneau	100	100	100	100	100	100
	Viande de Chèvre	100	100	100	100	100	100
	Viande de Porc	96	100	100	100	100	100
	Viande de Poule	100	100	100	100	100	101
<b>Poissons et crustacées</b>	Poissons Eau Douce DiadFrais	100	100	100	86	78	61
	Poissons Congelés	0	0	0	0	0	0
	Poissons Pélagiques Frais	96	105	103	103	95	94
	Poissons Démersal, Frais	25	34	45	23	20	19
	Poissons de Mer Frais	78	100	100	60	67	84
<b>Autres Aliments</b>	Préparations Aliment nda	99	92	92	91	90	89
	Aliments pour Bébés	7	0	0	0	0	0

Source : MINADER/DESA

---

## CONCLUSION

---

Le bilan alimentaire est un outil d'analyse et de suivi de la situation alimentaire et nutritionnelle d'un pays sur une période donnée. Cette édition avait pour objectif de relancer le processus d'élaboration de cette publication au Cameroun, dont la dernière parution remonte à l'année 2010. Par rapport aux années antérieures, cette édition a connu une amélioration avec l'analyse de l'équilibre du régime alimentaire et l'implication des agro-industries qui produisent elles-mêmes leurs matières premières dans la phase de collecte.

Au terme de l'analyse retrospective de la situation alimentaire et nutritionnelle des populations camerounaises sur la période allant de 2011 à 2015, il peut être affirmé que la situation alimentaire était dans l'ensemble satisfaisante sur la période étudiée. En effet, les apports énergétiques moyens par habitant enregistrés au cours de cette période sont de l'ordre de 2 648 kcal/personne/jour. Ces apports croissent avec un taux moyen pondéré de 2,4% par an, et sont au-dessus du seuil fixé par la FAO qui est de l'ordre de 2 414 kcal/personne/jour. Les apports moyens en protéines et lipides qui en découlent sont respectivement de 76,8 g/personne/jour et de 62,7 g/personne/jour.

Pendant cette période d'analyse, les productions n'ont pas toujours suffi pour couvrir l'ensemble des utilisations. C'est ainsi que le pays est resté dépendant à l'importation pour certaines denrées à savoir : les poissons et fruits de mer, le lait, les céréales (principalement le riz et le blé), le sucre et les autres aliments pour enfants.

Par ailleurs, les fruits et dérivés (bananes d'exportation), les stimulants (cacao, café arabica, café robusta), les racines et tubercules, les légumes et produits dérivés sont les plus exportés entre 2010 et 2015 avec un volume moyen de 1,083 million de tonnes de fruits et dérivés, 262 000 tonnes de stimulants, 140 000 tonnes de racines et tubercules, 131 000 tonnes de légumes et produits dérivés et 93 000 tonnes d'oléagineux.

Au regard des différents résultats ci-dessus, le gouvernement devrait davantage dynamiser sa politique d'amélioration de la production nationale de certaines spéculations prioritaires pour l'alimentation des camerounais, notamment en ce qui concerne le **riz, le maïs, le sorgho/mil, le manioc, le macabo/taro, l'igname, le plantain de la banane douce, l'huile palme, la viande (bovin, volaille, porc, ovin et caprin) et le poisson**. L'amélioration de la production de ces denrées pourrait notamment :

- suffire à satisfaire les demandes des populations en termes de quantité de nourriture,
- couvrir les apports énergétiques nécessaires à l'alimentation des populations et,
- rendre le pays autosuffisant en termes de nutrition.

Par ailleurs, des statistiques pas toujours disponibles au moment voulu, la difficulté liée à la réalisation d'enquêtes agricoles annuelles et d'études récentes pour actualiser certains coefficients de calcul d'indicateurs servant à l'élaboration des comptes de disponibilités/utilisations, rendent difficile

l'élaboration des bilans alimentaires. C'est ainsi que la réalisation du Recensement Général de l'Agriculture et de l'Elevage (RGAE) et la mise sur pied effective du Système Permanent Intégré des Statistiques Agropastorales permettront d'atteindre l'objectif de production des statistiques agricoles fiables et à temps pour mieux servir d'outil d'aide à la prise de décision.

La Direction des Enquêtes et des Statistiques Agricoles s'attèle à rattraper le retard accusé dans la production des bilans alimentaires du Cameroun et préconise des axes d'amélioration en ce qui concerne les données de certains postes des disponibilités/utilisations. Il s'agit principalement des postes : des stocks, des pertes et des autres utilisations qui nécessitent des enquêtes spécifiques.

## ANNEXES

### Annexe 1 : Disponibilités caloriques totales pour la période 2010 - 2015

	2010	2011	2012	2013	2014	2015
Total général	2446	2563	2623	2757	2750	2752
Produits végétaux	2325	2459	2531	2666	2652	2649
Produits animaux	121	104	92	91	98	103
Seuil FAO	2414	2414	2414	2414	2414	2414

Source : MINADER/DESA

### Annexe 2 : Disponibilités totales par personnes de protéines pour la période 2010 - 2015

	2010	2011	2012	2013	2014	2015
Disponibilités de protéines	64	76	80	81	82	79
Produits végétaux	52	67	71	73	74	70
Produits animaux	11	9	8	8	8	9

Source : MINADER/DESA

### Annexe 3 : Disponibilités totales par personnes de lipides pour la période 2010 - 2015

	2010	2011	2012	2013	2014	2015
Disponibilités de lipides	52	69	66	65	67	58
Produits végétaux	41	58	58	58	60	50
Produits animaux	11	11	8	7	7	8

Source : MINADER/DESA

### Annexe 4 : TDI (%) des racines et tubercules, Oléagineux, Fruits et dérivés de 2010 - 2015

	2010	2011	2012	2013	2014	2015
Racines et tubercules	0,04	0,00	0,00	0,00	0,00	0,04
Oléagineux	3,99	0,00	0,00	0,04	0,15	0,00
Fruits et dérivés	0,36	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

Source : MINADER/DESA

**Annexe 5 : Disponibilités pour l'alimentation humaine (en Kg/personne/an) de 2010 - 2015**

	2010	2011	2012	2013	2014	2015
Céréales	143	128	136	153	148	142
Racines et tubercules	221	269	268	269	269	304
Sucres et édulcorants	15	9	7	7	7	6
Légumineuses sèches	24	28	31	27	28	31
Oléagineux	22	25	28	30	30	26
Huiles végétales	10	8	6	5	6	4
Légumes et produits dérivés	33	34	32	33	36	37
Fruits et dérivés	161	159	163	165	182	164
Boissons alcoolisées	218	253	257	253	264	258
Stimulants	4	2	2	2	1	1
Epices	3	3	3	3	3	4
Laits	7	5	6	6	7	8
Oeufs	1	2	2	2	2	3
Viandes	18	16	14	13	14	15
Poissons et crustacés	12	20	19	22	23	22
Autres Aliments pour enfants	0	1	2	2	2	2

**Source :** MINADER/DESA

**Annexe 6 : Contribution des groupes de produits dans les apports en énergie (Kcal/pers/jour) de 2010 - 2015**

	2010	2011	2012	2013	2014	2015
Céréales	1013	1070	1134	1292	1228	1186
Racines et tubercules	501	627	624	626	624	721
Sucres et édulcorants	63	8	6	6	5	5
Légumineuses sèches	50	74	84	62	64	72
Fruits à coques	79	17	18	16	18	18
Oléagineux	122	132	146	157	160	136
Huiles végétales	84	105	83	70	75	60
Légumes et produits dérivés	18	7	7	7	8	8
Fruits et dérivés	324	296	304	306	340	312
Boissons alcoolisées	45	102	104	102	106	105
Stimulants	2	4	4	3	3	2
Epices	23	14	16	17	18	20
Laits	12	7	7	7	9	9
Oeufs	3	5	6	7	7	7
Viandes	76	70	60	54	60	64
Poissons et crustacés	31	22	19	23	21	22
Autres Aliments	2	2	2	3	3	3

**Source :** MINADER/DESA

**Annexe 7 : Evolution des apports en énergie de certains pays (en kcal/personne/jour) de 2010 - 2015**

	2011	2012	2013	2014	2015
Cameroun	2563	2623	2757	2750	2752
Inde	2610	2666	2724	2783	2781
Cote d'ivoire	2609	2665	2723	2782	2780
Bénin	2564	2619	2676	2734	2732

**Source :** MINADER/DESA

**Annexe 8 : part des micronutriments dans les apports calorifiques entre 2010 et 2015.**

	2010	2011	2012	2013	2014	2015
Glucides	72,01	69,20	73,19	74,21	73,17	75,78
Protéines	8,28	9,36	8,39	8,20	8,55	8,15
Lipides	19,72	21,44	18,41	17,59	18,28	16,06

**Source :** MINADER/DESA



## Annexe 9 : Données du bilan alimentaire du Cameroun en 2011

Population : 20 139 000 individus.

PRODUITS	DISPONIBILITES INTERIEURES					CONSOUMMATIONS INTERIEURES						DISPONIBILITES PAR PERSONNE			
	Prod.	Import.	Var. stocks	Export.	Disponibilités	Aliment. Ani.	Semences	Transformé	Pertes	Autres fins	Aliment. Hum.	PAR ANNÉE	PAR JOUR		
												Aliment. Humaine	Calories	Protéines	Lipides
Métrique 1000 tonnes												Kg	Kcal	gr	gr
<b>Total général</b>													2563	76	69
<b>Total Végétal</b>													2459	67	58
<b>Total Animal</b>													104	9	11
<b>Céréales</b>	2987	970	-73	26	3858	665	77	260	232	77	2547	128	1070	26	7
<b>Blé</b>	0	417	0	0	417	33	0	0	5	0	379	19	146	4	0
<b>Riz</b>	174	507	-38	1	642	0	4	0	6	0	632	32	315	5	0
<b>Malt</b>	0	40	0	0	40	0	0	27	1	3	9	0	3	0	0
<b>Maïs</b>	1572	6	0	0	1578	475	40	103	114	20	826	41	304	8	4
<b>Sorgho/Mil</b>	1241	0	-35	25	1181	157	33	130	106	54	701	36	302	9	3
<b>Racines et tubercules</b>	6673	0	0	125	6548	0	19	79	578	458	5413	269	627	6	1
<b>Pommes de Terre</b>	197	0	0	1	196	0	0	0	16	14	166	8	16	0	0
<b>Patates Douces</b>	308	0	0	0	308	0	1	0	0	22	285	14	28	0	0
<b>Manioc</b>	4083	0	0	123	3960	0	12	79	396	277	3195	159	467	3	0
<b>Ignames</b>	517	0	0	1	516	0	1	0	41	36	438	22	59	1	0
<b>Macabo/Taro</b>	1569	0	0	0	1569	0	4	0	126	110	1329	66	57	1	0
<b>Sucres et édulcorants</b>	1927	130	0	99	1958	57	0	1621	14	89	176	9	8	0	0
<b>Canne à Sucre</b>	1450	0	0	29	1421	0	0	1421	0	0	0	0	0	0	0
<b>Betteraves à Sucre</b>	0	10	0	0	10	0	0	0	0	0	9	0	0	0	0
<b>Sucre Centrifugé, Brut</b>	156	121	0	70	207	0	0	200	6	0	0	0	0	0	0
<b>Sucre Raffiné</b>	255	0	0	0	255	0	0	0	8	89	158	8	8	0	0
<b>Mélasse</b>	57	0	0	0	57	57	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>Miel</b>	9	0	0	0	9	0	0	0	0	0	9	0	0	0	0
<b>Légumineuses sèches</b>	605	0	-74	12	519	0	14	0	44	68	393	20	74	7	0
<b>Haricots Secs</b>	286	0	-35	7	243	0	7	0	23	36	178	9	50	6	0
<b>Voandzou</b>	36	0	0	0	36	0	1	0	2	3	30	1	3	0	0
<b>Niébé</b>	283	0	-39	5	239	0	7	0	19	29	185	9	21	1	0
<b>Fruit à coque</b>	199	0	0	0	199	0	5	0	0	18	177	9	17	1	1
<b>Pistaches/concombre</b>	199	0	0	0	199	0	5	0	0	18	176	9	17	1	1
<b>Oléagineux</b>	809	0	0	56	753	0	10	166	20	51	507	25	132	12	24
<b>Graines de Soja</b>	13	0	0	0	13	0	0	0	0	0	13	1	6	1	0
<b>Arachides</b>	564	0	0	0	564	0	10	39	17	51	447	22	115	11	23
<b>Noix de Coco</b>	2	0	0	0	2	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0

PRODUITS	DISPONIBILITES INTERIEURES					CONSOUMATIONS INTERIEURES						DISPONIBILITES PAR PERSONNE			
	Prod.	Import.	Var. stocks	Export.	Disponibilités	Aliment. Ani.	Semences	Transformé	Pertes	Autres fins	Aliment. Hum.	PAR ANNÉE	PAR JOUR		
												Aliment. Humaine	Calories	Protéines	Lipides
	Métrique 1000 tonnes											Kg	Kcal	gr	gr
Sésame	45	0	0	0	45	0	0	0	0	0	45	2	12	0	1
Graine de Coton	185	0	0	56	129	0	0	127	3	0	0	0	0	0	0
<b>Huiles végétales</b>	<b>378</b>	<b>78</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>455</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>245</b>	<b>24</b>	<b>30</b>	<b>157</b>	<b>8</b>	<b>105</b>	<b>0</b>	<b>20</b>
Huile de Soja	6	0	0	0	6	0	0	3	0	0	3	0	1	0	0
Huile d'Arachide	18	0	0	0	18	0	0	1	1	0	16	1	12	0	2
Huile de Palme	354	17	0	0	371	0	0	241	22	0	108	5	79	0	15
Huile d'Olive	0	46	0	0	46	0	0	0	0	30	16	1	7	0	1
Huile de Tournesol	0	15	0	0	15	0	0	0	0	0	15	1	6	0	2
<b>Légumes et produits dérivés</b>	<b>1169</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1172</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>213</b>	<b>163</b>	<b>98</b>	<b>694</b>	<b>34</b>	<b>7</b>	<b>2</b>	<b>0</b>
Choux	65	0	0	0	65	0	0	0	0	0	65	3	1	0	0
Tomates	853	3	0	0	856	0	2	213	145	77	419	8	1	0	0
Condiments Verts	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Oignons Secs	184	0	0	0	184	0	0	0	15	13	156	8	2	1	0
Ail	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0
Gombos	64	0	0	0	64	0	1	0	3	8	52	3	1	0	0
Okok	2	0	0	0	2	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0
<b>Fruits et dérivés</b>	<b>5056</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1106</b>	<b>3951</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>482</b>	<b>261</b>	<b>3208</b>	<b>159</b>	<b>296</b>	<b>5</b>	<b>2</b>
Bananes	1395	0	0	238	1157	0	0	0	139	81	937	47	75	1	0
Plantains	3426	0	0	856	2569	0	0	0	343	180	2047	102	218	3	1
Oranges	2	0	0	0	2	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0
Citrons et Limes	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0
Dattes	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Mangues	12	0	0	0	12	0	0	0	0	0	12	1	0	0	0
Noyau Mangue sauvage	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0
Ananas	165	0	0	12	154	0	0	0	0	0	154	8	2	0	0
Pastèques	46	0	0	0	46	0	0	0	0	0	46	2	0	1	0
Papayes	7	0	0	0	7	0	0	0	0	0	7	0	0	0	0
<b>Boissons alcoolisées</b>	<b>5933</b>	<b>29</b>	<b>0</b>	<b>86</b>	<b>5877</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>778</b>	<b>5099</b>	<b>253</b>	<b>102</b>	<b>4</b>	<b>0</b>
Boissons Alcoolisées Distillées	9	1	0	6	4	0	0	0	0	0	4	0	1	0	0
Alcool, non comestible	0	18	0	0	18	0	0	0	0	18	0	0	0	0	0
Bois. obt. par ferm. du blé	27	0	0	2	25	0	0	0	0	3	22	1	1	0	0
Bière	5897	0	0	77	5821	0	0	0	0	757	5064	251	101	3	0
Vins	0	10	0	1	9	0	0	0	0	0	9	0	0	0	0
<b>Stimulants</b>	<b>337</b>	<b>7</b>	<b>0</b>	<b>242</b>	<b>102</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>20</b>	<b>7</b>	<b>36</b>	<b>39</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>1</b>
Café Robusta	38	7	0	29	16	0	0	0	0	0	16	1	0	0	0
Café Arabica	9	0	0	2	7	0	0	0	0	0	7	0	0	0	0
Fèves de Cacao	246	0	0	190	56	0	0	20	7	25	4	0	1	1	1
Beurre Graisse de Cacao	17	0	0	8	9	0	0	0	0	8	1	0	0	0	0
Thé	3	0	0	0	3	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0

PRODUITS	DISPONIBILITES INTERIEURES					CONSOUMATIONS INTERIEURES						DISPONIBILITES PAR PERSONNE			
	Prod.	Import.	Var. stocks	Export.	Disponibilités	Aliment. Ani.	Semences	Transformé	Pertes	Autres fins	Aliment. Hum.	PAR ANNÉE	PAR JOUR		
												Aliment. Humaine	Calories	Protéines	Lipides
	Métrique 1000 tonnes											Kg	Kcal	gr	gr
Pate de cacao	24	0	0	13	11	0	0	0	0	2	9	0	2	1	0
Epices	74	0	0	0	74	0	0	6	12	0	56	3	14	0	0
Piment	33	0	0	0	33	0	0	6	5	0	23	1	9	0	0
Gingembre	41	0	0	0	41	0	0	0	7	0	33	2	5	0	0
Laits	111	21	0	0	133	0	0	0	9	13	111	5	7	0	0
Lait Vache, Entier, Frais	109	0	0	0	109	0	0	0	8	3	98	5	6	0	0
Beurre de Lait de Vache	0	8	0	0	8	0	0	0	0	0	8	0	0	0	0
Lait Entier de Vache en Poudre	2	14	0	0	15	0	0	0	1	10	4	0	1	0	0
Œufs	58	0	0	5	54	0	4	0	8	1	41	2	5	1	0
Œufs de Poule	58	0	0	5	54	0	4	0	8	1	41	2	5	1	0
Viandes	314	0	0	0	314	0	0	0	0	0	314	16	70	6	9
Viande de Bovins	86	0	0	0	86	0	0	0	0	0	86	4	22	2	2
Viande de Mouton, Agneau	9	0	0	0	9	0	0	0	0	0	9	0	2	0	0
Viande de Chèvre	45	0	0	0	45	0	0	0	0	0	45	2	11	1	1
Viande de Porc	71	0	0	0	71	0	0	0	0	0	71	4	18	1	5
Viande de Poule	102	0	0	0	102	0	0	0	0	0	102	5	17	2	1
Chevaux	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Viande de Lapin	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Aulacodes	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Cochon d'inde	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Escargots	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Poissons et crustacées	206	218	0	9	416	0	0	0	1	3	411	20	22	3	1
Poissons Eau Douce DiadFrais	33	0	0	0	33	0	0	0	0	0	33	2	3	0	0
Poissons Congelés	0	212	0	0	212	0	0	0	0	0	212	11	18	2	0
Poissons Pélagi Frais	157	0	0	8	149	0	0	0	1	3	145	7	0	0	0
Poissons Démersal, Frais	15	6	0	1	20	0	0	0	0	0	20	1	1	0	0
Poissons de Mer Frais	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0
Autres Aliments	19	11	0	0	31	0	0	0	0	1	30	1	2	1	1
Préparations Aliment nda	19	2	0	0	21	0	0	0	0	1	20	1	0	1	1
Aliments pour Bébés	0	10	0	0	10	0	0	0	0	0	10	0	1	0	0

## Annexe 10 : Données du bilan alimentaire du Cameroun en 2012

Population : 20 637 000 individus.

PRODUITS	DISPONIBILITES INTERIEURES (DI)					CONSOMMATIONS INTERIEURES						DISPONIBILITES PAR PERSONNE			
	Prod.	Import.	Var. stocks	Export.	Disponibilités	Aliment. Animale	Semences	Transformé	Pertes	Autres fins	Aliment. Humaine	PAR ANNÉE		PAR JOUR	
												Aliment. Humaine	Calories	Protéines	Lipides
Métrique 1000 tonnes											Kg	Kcal	gr	gr	
<b>Total général</b>													2623	79	66
<b>Total Végétal</b>													2531	71	58
<b>Total Animal</b>													92	8	8
<b>Céréales</b>	3358	1128	-73	29	4384	745	57	384	295	100	2803	136	1134	28	8
<b>Blé</b>	0	509	0	0	509	5	0	0	5	36	463	22	174	5	0
<b>Riz</b>	182	552	-38	0	696	0	4	0	7	21	665	32	323	5	0
<b>Malt</b>	0	45	0	0	45	0	0	30	1	3	10	1	3	0	0
<b>Maïs</b>	1750	17	0	0	1767	424	24	217	159	0	943	46	339	9	5
<b>Sorgho/Mil</b>	1426	5	-35	29	1366	316	29	137	123	40	722	35	295	8	3
<b>Racines et tubercules</b>	6976	0	0	131	6846	0	20	83	729	479	5534	268	624	6	1
<b>Pommes de Terre</b>	210	0	0	1	209	0	0	0	17	15	177	9	16	0	0
<b>Patates Douces</b>	327	0	0	0	327	0	1	0	0	23	303	15	29	1	0
<b>Manioc</b>	4287	0	0	129	4159	0	12	83	541	291	3231	157	461	3	0
<b>Ignames</b>	538	0	0	1	537	0	1	0	43	38	455	22	60	1	1
<b>Macabo/Taro</b>	1614	0	0	0	1614	0	5	0	129	113	1367	66	57	1	0
<b>Sucres et édulcorants</b>	1579	133	0	76	1637	47	0	1369	12	68	141	7	6	0	0
<b>Canne à Sucre</b>	1200	0	0	24	1176	0	0	1176	0	0	0	0	0	0	0
<b>Betteraves à Sucre</b>	0	12	0	0	12	0	0	0	0	0	12	1	0	0	0
<b>Sucre Centrifugé, Brut</b>	129	121	0	52	199	0	0	193	6	0	0	0	0	0	0
<b>Sucre Raffiné</b>	193	0	0	0	193	0	0	0	6	68	120	6	6	0	0
<b>Melasse</b>	47	0	0	0	47	47	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>Miel</b>	10	0	0	0	10	0	0	0	0	0	9	0	0	0	0
<b>Légumineuses sèches</b>	739	0	-74	13	652	0	18	0	71	109	455	22	84	8	0
<b>Haricots Secs</b>	383	0	-35	9	340	0	9	0	49	76	205	10	57	6	0
<b>Voandzou</b>	35	0	0	0	35	0	1	0	2	3	29	1	3	0	0
<b>Niébé</b>	321	0	-39	5	277	0	8	0	19	30	221	11	24	2	0
<b>Fruit à coque</b>	219	0	0	0	219	0	5	0	0	20	194	9	18	1	1
<b>Pistaches/concombre</b>	219	0	0	0	219	0	5	0	0	20	194	9	18	1	1
<b>Oléagineux</b>	935	0	0	77	858	0	11	193	22	58	574	28	146	14	27
<b>Graines de Soja</b>	12	0	0	0	12	0	0	0	0	0	12	1	5	1	0
<b>Arachides</b>	643	0	0	1	642	0	11	45	19	58	509	25	127	13	26
<b>Noix de Coco</b>	2	0	0	0	2	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0
<b>Sésame</b>	51	0	0	0	51	0	0	0	0	0	51	2	13	0	1
<b>Graine de Coton</b>	227	0	0	76	151	0	0	148	3	0	0	0	0	0	0
<b>Huiles végétales</b>	291	64	0	0	355	0	0	176	18	31	130	6	83	0	16
<b>Huile de Soja</b>	5	0	0	0	5	0	0	2	0	0	3	0	1	0	0

Huile d'Arachide	20	0	0	0	20	0	0	1	1	0	18	1	13	0	3
Huile de Palme	266	1	0	0	266	0	0	173	16	0	77	4	55	0	10
Huile d'Olive	0	47	0	0	47	0	0	0	0	31	16	1	7	0	1
Huile de Tournesol	0	16	0	0	16	0	0	0	0	0	16	1	7	0	2
<b>Légumes et produits dérivés</b>	<b>1161</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1166</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>222</b>	<b>171</b>	<b>104</b>	<b>666</b>	<b>32</b>	<b>7</b>	<b>2</b>	<b>0</b>
Choux	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Tomates	890	5	0	0	895	0	2	222	152	81	438	21	4	1	0
Oignons Secs	198	0	0	0	198	0	0	0	16	14	168	8	2	1	0
Ail	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Gombos	69	0	0	0	69	0	1	0	3	9	56	3	1	0	0
Okok	4	0	0	0	4	0	0	0	0	0	4	0	0	0	0
<b>Fruits et dérivés</b>	<b>5284</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1133</b>	<b>4151</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>504</b>	<b>274</b>	<b>3373</b>	<b>163</b>	<b>304</b>	<b>5</b>	<b>2</b>
Bananes	1471	0	0	232	1239	0	0	0	147	87	1005	49	79	1	1
Plantains	3569	0	0	892	2677	0	0	0	357	187	2133	103	221	3	1
Oranges	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Citrons et Limes	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Dattes	4	0	0	0	4	0	0	0	0	0	4	0	0	0	0
Mangues	13	0	0	0	13	0	0	0	0	0	13	1	0	0	0
Noyau Mangue sauvage	2	0	0	0	2	0	0	0	0	0	2	0	1	0	0
Ananas	168	0	0	9	159	0	0	0	0	0	159	8	2	0	0
Pastèques	50	0	0	0	50	0	0	0	0	0	50	2	0	1	0
Papayes	7	0	0	0	7	0	0	0	0	0	7	0	0	0	0
<b>Boissons alcoolisées</b>	<b>6171</b>	<b>31</b>	<b>0</b>	<b>89</b>	<b>6113</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>809</b>	<b>5304</b>	<b>257</b>	<b>104</b>	<b>4</b>	<b>0</b>
Boissons Alcoolisées Distillées	9	1	0	6	4	0	0	0	0	0	4	0	1	0	0
Alcool, non comestible	0	19	0	0	19	0	0	0	0	19	0	0	0	0	0
Bois. obt. par ferm. du blé	28	0	0	3	25	0	0	0	0	3	23	1	1	0	0
Bière	6133	0	0	80	6053	0	0	0	0	787	5266	255	102	3	0
Vins	0	11	0	0	11	0	0	0	0	0	11	1	0	0	0
<b>Stimulants</b>	<b>367</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>233</b>	<b>134</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>33</b>	<b>12</b>	<b>56</b>	<b>33</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
Café Robusta	42	0	0	39	3	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0
Café Arabica	10	0	0	2	8	0	0	0	0	0	8	0	0	0	0
Fèves de Cacao	269	0	0	174	95	0	0	33	12	43	7	0	1	1	1
Beurre Graisse de Cacao	19	0	0	8	11	0	0	0	0	10	1	0	0	0	0
Thé	3	0	0	0	3	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0
Pate de cacao	24	0	0	9	15	0	0	0	0	3	12	1	2	1	1
<b>Epices</b>	<b>82</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>82</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>14</b>	<b>0</b>	<b>63</b>	<b>3</b>	<b>16</b>	<b>1</b>	<b>0</b>
Piment	37	0	0	0	37	0	0	6	6	0	26	1	10	0	0
Gingembre	45	0	0	0	45	0	0	0	8	0	37	2	5	0	0
<b>Laits</b>	<b>121</b>	<b>23</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>144</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>17</b>	<b>115</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
Lait Vache, Entier,Frais	119	0	0	0	119	0	0	0	11	6	102	5	6	0	0
Beurre de Lait de Vache	0	8	0	0	8	0	0	0	0	0	8	0	0	0	0
Lait Entier de Vache en Poudre	2	15	0	0	17	0	0	0	1	11	5	0	1	0	0
<b>Oeufs</b>	<b>63</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>63</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>1</b>	<b>49</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
Oeufs de Poule	63	0	0	0	63	0	4	0	8	1	49	2	6	1	1
<b>Viandes</b>	<b>280</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>281</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>281</b>	<b>14</b>	<b>60</b>	<b>5</b>	<b>7</b>

<b>Viande de Bovins</b>	87	0	0	0	88	0	0	0	0	0	88	4	22	2	2
<b>Viande de Mouton,Agneau</b>	11	0	0	0	11	0	0	0	0	0	11	1	3	0	0
<b>Viande de Chèvre</b>	33	0	0	0	33	0	0	0	0	0	33	2	8	1	1
<b>Viande de Porc</b>	41	0	0	0	41	0	0	0	0	0	41	2	10	1	3
<b>Viande de Poule</b>	107	0	0	0	107	0	0	0	0	0	107	5	18	2	1
<b>Chevaux</b>	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0
<b>Viande de Lapin</b>	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>Aulacodes</b>	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>Cochon d'inde</b>	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>Escargots</b>	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

<b>Poissons et crustacées</b>	212	183	0	6	389	0	0	0	2	3	384	19	19	2	1
<b>Poissons Eau Douce DiadFrais</b>	34	0	0	0	34	0	0	0	0	0	34	2	3	0	0
<b>Poissons Congelés</b>	0	180	0	0	180	0	0	0	0	0	180	9	15	2	0
<b>Poissons Pélagi Frais</b>	163	0	0	5	158	0	0	0	2	3	154	7	0	0	0
<b>Poissons Démersal, Frais</b>	13	3	0	1	15	0	0	0	0	0	15	1	1	0	0
<b>Poissons de Mer Frais</b>	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0
<b>Autres Aliments</b>	19	14	0	0	33	0	0	0	0	1	32	2	2	1	0
<b>Préparations Aliment nda</b>	19	2	0	0	21	0	0	0	0	1	20	1	0	1	0
<b>Aliments pour Bébés</b>	0	12	0	0	12	0	0	0	0	0	12	1	2	0	0

## Annexe 11 : Données du bilan alimentaire du Cameroun en 2013

Population : 21 143 000 individus.

PRODUITS	DISPONIBILITÉ INTERIEURE					CONSOMMATION INTERIEURE						DISPONIBILITÉ PAR PERSONNE			
	Prod.	Import.	Stock	Export.	Disponibilités	Alimen. Animale	Semences	Transformées	Pertes	Autres fins	Alimen. Humaine	Par année	Par jour		
												Alim. Humaine	Calories	Protéines	Lipides
	Métrique (1000 tonnes)											Kg	Kcal	gr	gr
<b>Total général</b>													2757	81	65
<b>Total Végétal</b>													2666	73	58
<b>Total Animal</b>													91	8	7
<b>Céréales</b>	3776	1414	-73	76	5041	534	55	472	341	409	3230	153	1292	31	8
Blé	0	503	0	0	503	5	0	0	15	35	448	21	164	5	0
Riz	190	820	-38	1	971	0	4	0	10	29	928	44	440	7	0
Malt	0	80	0	0	80	0	0	0	2	6	18	1	5	0	0
Maïs	1948	11	0	58	1900	323	25	209	171	133	1039	49	364	10	4
Sorgho/Mil	1638	0	-35	16	1587	206	25	209	143	206	797	38	317	9	3
<b>Racines et tubercules</b>	7293	0	0	138	7155	0	22	87	850	501	5695	269	626	6	1
Pommes de Terre	224	0	0	1	223	0	0	0	18	16	189	9	17	0	0
Patates Douces	347	0	0	0	347	0	2	0	0	24	321	15	30	1	0
Manioc	4502	0	0	135	4367	0	13	87	655	306	3305	156	461	3	0
Ignames	559	0	0	2	557	0	1	0	45	39	472	22	60	1	0
Macabo/Taro	1661	0	0	0	1661	0	5	0	133	116	1407	67	57	1	0
<b>Sucres et édulcorants</b>	1579	132	0	76	1635	47	0	1369	12	68	139	7	6	0	0
Canne à Sucre	1200	0	0	24	1176	0	0	1176	0	0	0	0	0	0	0
Betteraves à Sucre	0	11	0	0	11	0	0	0	0	0	10	0	0	0	0
Sucre Centrifugé, Brut	129	122	0	52	199	0	0	193	6	0	0	0	0	0	0
Sucre Raffiné	193	0	0	0	193	0	0	0	6	68	120	6	6	0	0
Mélasses	47	0	0	0	47	47	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Miel	10	0	0	0	10	0	0	0	0	0	9	0	0	0	0
<b>Légumineuses sèches</b>	610	1	-74	12	524	0	14	0	50	77	382	18	62	6	0
Haricots Secs	260	1	-35	8	217	0	6	0	32	49	130	6	35	4	0
Voandzou	33	0	0	0	33	0	1	0	2	3	27	1	3	0	0
Niébé	317	0	-39	4	274	0	8	0	16	25	224	11	24	2	0
Fruit à coque	204	0	0	0	204	0	5	0	0	18	181	9	16	1	1
Pistaches/concombre	204	0	0	0	204	0	5	0	0	18	181	9	16	1	1
<b>Oléagineux</b>	1020	0	0	92	928	0	10	195	24	64	634	30	157	15	29
Graines de Soja	11	0	0	0	11	0	0	0	0	0	11	1	5	1	0
Arachides	712	0	0	1	712	0	10	50	21	64	566	27	138	14	27
Noix de Coco	3	0	0	0	3	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0
Sésame	54	0	0	0	54	0	0	0	0	0	54	3	13	0	1
Graine de Coton	240	0	0	92	148	0	0	145	3	0	0	0	0	0	0
<b>Huiles végétales</b>	227	70	0	2	294	0	0	135	14	31	114	5	70	0	14

PRODUITS	DISPONIBILITÉ INTERIEURE					CONSOMMATION INTERIEURE						DISPONIBILITÉ PAR PERSONNE			
	Prod.	Import.	Stock	Export.	Disponibilités	Alimen. Animale	Semences	Transformées	Pertes	Autres fins	Alimen. Humaine	Par année	Par jour		
												Alim. Humaine	Calories	Protéines	Lipides
Métrique (1000 tonnes)												Kg	Kcal	gr	gr
Huile de Soja	5	0	0	0	5	0	0	2	0	0	3	0	1	0	0
Huile d'Arachide	22	0	0	0	22	0	0	1	1	0	20	1	14	0	3
Huile de Palme	199	6	0	2	202	0	0	132	12	0	59	3	41	0	8
Huile d'Olive	0	48	0	0	48	0	0	0	0	31	16	1	7	0	1
Huile de Tournesol	0	16	0	0	16	0	0	0	0	0	16	1	7	0	2
<b>Légumes et produits dérivés</b>	<b>1226</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1231</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>232</b>	<b>180</b>	<b>109</b>	<b>707</b>	<b>33</b>	<b>7</b>	<b>2</b>	<b>0</b>
Choux	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Tomates	928	5	0	0	933	0	2	232	159	84	456	22	4	1	0
Oignons Secs	218	0	0	0	218	0	0	0	17	15	185	9	3	1	0
Ail	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0
Gombos	75	0	0	0	75	0	1	0	4	10	60	0	0	0	0
Okok	4	0	0	0	4	0	0	0	0	0	4	2	1	0	0
<b>Fruits et dérivés</b>	<b>5540</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1231</b>	<b>4309</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>527</b>	<b>283</b>	<b>3499</b>	<b>165</b>	<b>306</b>	<b>6</b>	<b>2</b>
Bananes	1552	0	0	262	1290	0	0	0	155	90	1044	49	80	1	0
Plantains	3719	0	0	967	2752	0	0	0	372	193	2187	103	222	3	1
Oranges	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Citrons et Limes	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Dattes	4	0	0	0	4	0	0	0	0	0	4	0	0	0	0
Mangues	14	0	0	0	14	0	0	0	0	0	14	1	0	0	0
Noyau Mangue sauvage	3	0	0	0	3	0	0	0	0	0	3	0	1	0	0
Ananas	170	0	0	3	168	0	0	0	0	0	168	8	2	0	0
Pastèques	70	0	0	0	70	0	0	0	0	0	70	3	1	1	1
Papayes	8	0	0	0	8	0	0	0	0	0	8	0	0	0	0
<b>Boissons alcoolisées</b>	<b>6240</b>	<b>34</b>	<b>0</b>	<b>104</b>	<b>6170</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>817</b>	<b>5352</b>	<b>253</b>	<b>102</b>	<b>4</b>	<b>0</b>
Boissons Alcoolisées Distillées	10	2	0	8	3	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0
Alcool, non comestible	0	20	0	0	20	0	0	0	0	20	0	0	0	0	0
Bois. obt. par ferm. du blé	30	0	0	3	27	0	0	0	0	3	24	1	1	0	0
Bière	6200	0	0	93	6107	0	0	0	0	794	5313	251	101	3	0
Vins	0	12	0	0	12	0	0	0	0	0	12	1	0	0	0
<b>Stimulants</b>	<b>360</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>242</b>	<b>119</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>29</b>	<b>11</b>	<b>47</b>	<b>32</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>
Café Robusta	31	0	0	19	12	0	0	0	0	0	12	1	0	0	0
Café Arabica	7	0	0	2	5	0	0	0	0	0	5	0	0	0	0
Fèves de Cacao	275	0	0	193	82	0	0	29	11	37	6	0	1	1	1
Beurre Graisse de Cacao	19	0	0	10	9	0	0	0	0	8	1	0	0	0	0
Thé	3	0	0	0	3	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0
Pate de cacao	25	0	0	18	7	0	0	0	0	1	6	0	1	0	0
<b>Epices</b>	<b>91</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>91</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>15</b>	<b>0</b>	<b>70</b>	<b>3</b>	<b>17</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
Piment	41	0	0	0	41	0	0	6	6	0	29	1	11	0	0
Gingembre	50	0	0	0	50	0	0	0	9	0	41	2	6	0	0
<b>Laits</b>	<b>142</b>	<b>24</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>166</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>19</b>	<b>24</b>	<b>123</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

Bilans alimentaires de 2011 à 2015 du Cameroun



PRODUITS	DISPONIBILITÉ INTERIEURE					CONSOMMATION INTERIEURE						DISPONIBILITÉ PAR PERSONNE			
	Prod.	Import.	Stock	Export.	Disponibilités	Alimen. Animale	Semences	Transformées	Pertes	Autres fins	Alimen. Humaine	Par année	Par jour		
												Alim. Humaine	Calories	Protéines	Lipides
Métrique (1000 tonnes)												Kg	Kcal	gr	gr
<b>Lait Vache, Entier,Frais</b>	139	0	0	0	139	0	0	0	17	13	110	5	6	0	0
<b>Beurre de Lait de Vache</b>	0	9	0	0	9	0	0	0	0	0	9	0	0	0	0
<b>Lait Entier de Vache en Poudre</b>	2	16	0	0	18	0	0	0	2	12	5	0	1	0	0
<b>Oeufs</b>	65	0	0	0	65	0	5	0	8	1	51	2	7	1	1
<b>Oeufs de Poule</b>	65	0	0	0	65	0	5	0	8	1	51	2	7	1	1
<b>Viandes</b>	266	4	0	0	270	0	0	0	0	0	270	13	54	5	6
<b>Viande de Bovins</b>	92	0	0	0	92	0	0	0	0	0	92	4	22	2	2
<b>Viande de Mouton,Agneau</b>	5	0	0	0	5	0	0	0	0	0	5	0	1	0	0
<b>Viande de Chèvre</b>	15	0	0	0	15	0	0	0	0	0	15	1	3	0	0
<b>Viande de Porc</b>	35	0	0	0	35	0	0	0	0	0	35	2	8	1	3
<b>Viande de Poule</b>	119	0	0	0	119	0	0	0	0	0	119	6	19	2	1
<b>Chevaux</b>	0	4	0	0	4	0	0	0	0	0	4	0	0	0	0
<b>Viande de Lapin</b>	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>Aulacodes</b>	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>Cochon d'inde</b>	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>Escargots</b>	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>Poissons et crustacés</b>	217	250	0	7	461	0	0	0	2	3	456	22	23	3	1
<b>Poissons Eau Douce DiadFrais</b>	35	6	0	0	41	0	0	0	0	0	41	2	4	0	0
<b>Poissons Congelés</b>	0	204	0	0	204	0	0	0	0	0	204	10	16	2	0
<b>Poissons Pélagi Frais</b>	170	0	0	5	165	0	0	0	2	3	160	8	0	0	0
<b>Poissons Démersal, Frais</b>	11	39	0	1	49	0	0	0	0	0	49	2	3	0	0
<b>Poissons de Mer Frais</b>	1	1	0	0	2	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0
<b>Autres Aliments</b>	21	17	0	0	38	0	0	0	0	1	37	2	3	1	1
<b>Préparations Aliment nda</b>	21	2	0	0	23	0	0	0	0	1	22	1	0	1	1
<b>Aliments pour Bébés</b>	0	15	0	0	15	0	0	0	0	0	15	1	2	0	0

## Annexe 12 : Données du bilan alimentaire du Cameroun en 2014

Population : 21 657 000 individus.

PRODUITS	DISPONIBILITÉ INTERIEURE					CONSOMMATION INTERIEURE						DISPONIBILITÉ PAR PERSONNE			
	Prod.	Import.	Stock	Export.	Disponibilités	Alimen. Animale	Semences	Transformées	Pertes	Autres fins	Alimen. Humaine	Par année	Par jour		
	Métrique (1000 tonnes)											Alim. Humaine	Calories	Protéines	Lipides
												Kg	Kcal	gr	gr
<b>Total général</b>													2750	82	67
<b>Total Végétal</b>													2652	74	60
<b>Total Animal</b>													98	8	7
<b>Céréales</b>	3999	1241	-95	24	5121	579	52	491	365	430	3204	148	1228	31	9
Blé	0	545	0	0	545	5	0	0	16	38	486	22	174	5	0
Riz	201	591	-52	7	733	0	3	0	7	22	700	32	324	5	0
Malt	0	71	0	0	71	0	0	48	2	5	16	1	5	0	0
Maïs	2063	34	0	0	2097	356	27	231	189	147	1147	53	393	11	5
Sorgho/Mil	1735	0	-43	17	1675	218	21	213	151	218	855	39	332	10	3
<b>Racines et tubercules</b>	7449	0	0	141	7308	0	22	89	869	512	5817	269	624	6	1
Pommes de Terre	225	0	0	1	224	0	0	0	18	16	190	9	17	0	0
Patates Douces	355	0	0	0	355	0	1	0	0	25	329	15	30	1	0
Manioc	4601	0	0	138	4463	0	14	89	669	312	3378	156	459	3	0
Ignames	572	0	0	2	569	0	1	0	46	40	483	22	60	1	0
Macabo/Taro	1697	0	0	0	1697	0	5	0	136	119	1437	66	57	1	0
<b>Sucres et édulcorants</b>	1599	76	0	24	1651	48	0	1381	12	66	144	7	5	0	0
Canne à Sucre	1219	0	0	24	1195	0	0	1195	0	0	0	0	0	0	0
Betteraves à Sucre	0	16	0	0	16	0	0	0	0	0	15	1	0	0	0
Sucre Centrifugé, Brut	131	61	0	0	192	0	0	186	6	0	0	0	0	0	0
Sucre Raffiné	186	0	0	0	186	0	0	0	6	65	116	5	5	0	0
Mélasses	48	0	0	0	48	48	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Miel	14	0	0	0	14	0	0	0	0	0	13	1	0	0	0
<b>Légumineuses sèches</b>	633	0	-74	13	547	0	15	0	50	77	404	19	64	6	0
Haricots Secs	270	0	-35	8	227	0	6	0	33	51	137	6	36	4	0
Voandzou	18	0	0	0	18	0	0	0	1	2	15	1	2	0	0
Niébé	346	0	-39	4	302	0	8	0	16	25	253	12	26	2	0
Fruit à coque	223	0	0	0	223	0	6	0	0	20	197	9	18	1	1
<b>Pistaches/concombre</b>	223	0	0	0	223	0	6	0	0	20	197	9	18	1	1
<b>Oléagineux</b>	1083	1	0	91	993	0	10	231	26	66	660	30	160	15	29
Graines de Soja	13	0	0	0	13	0	0	0	0	0	13	1	6	1	0
Arachides	737	1	0	0	738	0	10	52	22	66	588	27	140	14	28
Noix de Coco	2	0	0	0	2	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0
Sésame	57	0	0	0	57	0	0	0	0	0	57	3	14	0	1
Graine de Coton	274	0	0	91	183	0	0	180	4	0	0	0	0	0	0
<b>Huiles végétales</b>	240	89	0	3	326	0	0	145	15	39	127	6	75	0	15
Huile de Soja	6	0	0	0	6	0	0	3	0	0	3	0	1	0	0
Huile d'Arachide	23	0	0	0	23	0	0	1	1	0	21	1	14	0	3

PRODUITS	DISPONIBILITÉ INTERIEURE					CONSOMMATION INTERIEURE						DISPONIBILITÉ PAR PERSONNE			
	Prod.	Import.	Stock	Export.	Disponibilités	Alimen. Animale	Semences	Transformées	Pertes	Autres fins	Alimen. Humaine	Par année	Par jour		
												Alim. Humaine	Calories	Protéines	Lipides
	Métrique (1000 tonnes)											Kg	Kcal	gr	gr
Huile de Palme	211	8	0	3	217	0	0	141	13	0	63	3	43	0	8
Huile d'Olive	0	60	0	0	60	0	0	0	1	39	21	1	8	0	1
Huile de Tournesol	0	20	0	0	20	0	0	0	0	0	20	1	8	0	3
<b>Légumes et produits dérivés</b>	<b>1328</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1329</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>237</b>	<b>189</b>	<b>116</b>	<b>783</b>	<b>36</b>	<b>9</b>	<b>2</b>	<b>0</b>
Choux	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Tomates	950	2	0	1	951	0	2	237	162	86	464	21	4	1	0
Oignons Secs	297	0	0	0	297	0	1	0	24	21	252	12	0	0	0
Ail	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	4	1	0
Gombos	76	0	0	0	76	0	1	0	4	10	62	3	0	0	0
Okok	5	0	0	0	5	0	0	0	0	0	5	0	1	0	0
<b>Fruits et dérivés</b>	<b>5765</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>957</b>	<b>4808</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>550</b>	<b>318</b>	<b>3940</b>	<b>182</b>	<b>340</b>	<b>6</b>	<b>2</b>
Bananes	1665	0	0	265	1399	0	0	0	166	98	1135	52	85	1	0
Plantains	3834	0	0	690	3144	0	0	0	383	220	2541	117	251	3	1
Oranges	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Citrons et Limes	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Dattes	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0
Mangues	9	0	0	0	9	0	0	0	0	0	9	0	0	0	0
Noyau Mangue sauvage	2	0	0	0	2	0	0	0	0	0	2	0	1	0	0
Ananas	176	0	0	1	174	0	0	0	0	0	174	8	2	0	0
Pastèques	71	0	0	0	71	0	0	0	0	0	71	3	1	1	1
Papayes	7	0	0	0	7	0	0	0	0	0	7	0	0	0	0
<b>Boissons alcoolisées</b>	<b>6682</b>	<b>35</b>	<b>0</b>	<b>127</b>	<b>6590</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>872</b>	<b>5718</b>	<b>264</b>	<b>106</b>	<b>4</b>	<b>0</b>
Boissons Alcoolisées Distillées	8	3	0	6	5	0	0	0	0	0	5	0	1	0	0
Alcool, non comestible	0	20	0	0	20	0	0	0	0	20	0	0	0	0	0
Bois. obt. par ferm. du blé	14	0	0	1	12	0	0	0	0	1	11	1	0	0	0
Bière	6660	0	0	120	6540	0	0	0	0	850	5690	263	105	4	0
Vins	0	12	0	0	12	0	0	0	0	0	12	1	0	0	0
<b>Stimulants</b>	<b>373</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>251</b>	<b>123</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>31</b>	<b>12</b>	<b>50</b>	<b>30</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>
Café Robusta	37	0	0	29	8	0	0	0	0	0	8	0	0	0	0
Café Arabica	8	0	0	2	6	0	0	0	0	0	6	0	0	0	0
Fèves de Cacao	281	0	0	193	89	0	0	31	12	40	6	0	1	1	1
Beurre Graisse de Cacao	20	0	0	10	10	0	0	0	0	9	1	0	0	0	0
Thé	2	1	0	0	3	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0
Pate de cacao	25	0	0	17	8	0	0	0	0	2	6	0	1	0	0
<b>Epices</b>	<b>97</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>97</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>16</b>	<b>0</b>	<b>75</b>	<b>3</b>	<b>18</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
Piment	46	0	0	0	46	0	0	6	7	0	33	2	13	0	0
Gingembre	51	0	0	0	51	0	0	0	9	0	42	2	6	0	0
<b>Laits</b>	<b>194</b>	<b>21</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>215</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>27</b>	<b>29</b>	<b>159</b>	<b>7</b>	<b>9</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
Lait Vache, Entier,Frais	192	0	0	0	192	0	0	0	25	17	150	7	8	0	0
Beurre de Lait de Vache	0	5	0	0	5	0	0	0	0	0	5	0	0	0	0

PRODUITS	DISPONIBILITÉ INTERIEURE					CONSOMMATION INTERIEURE						DISPONIBILITÉ PAR PERSONNE			
	Prod.	Import.	Stock	Export.	Disponibilités	Alimen. Animale	Semences	Transformées	Pertes	Autres fins	Alimen. Humaine	Par année	Par jour		
												Alim. Humaine	Calories	Protéines	Lipides
Métrique (1000 tonnes)												Kg	Kcal	gr	gr
Lait Entier de Vache en Poudre	2	16	0	0	18	0	0	0	2	12	5	0	1	0	0
<b>Oeufs</b>	71	0	0	0	71	0	5	0	9	4	53	2	7	1	1
Oeufs de Poule	71	0	0	0	71	0	5	0	9	4	53	2	7	1	1
<b>Viandes</b>	300	0	0	0	300	0	0	0	0	0	300	14	60	5	6
Viande de Bovins	112	0	0	0	112	0	0	0	0	0	112	5	26	2	2
Viande de Mouton&Agneau	13	0	0	0	13	0	0	0	0	0	13	1	3	0	0
Viande de Chèvre	25	0	0	0	25	0	0	0	0	0	25	1	6	1	0
Viande de Porc	28	0	0	0	28	0	0	0	0	0	28	1	7	0	2
Viande de Poule	121	0	0	0	121	0	0	0	0	0	121	6	19	2	1
Chevaux	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Viande de Lapin	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Aulacodes	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Cochon d'inde	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Escargots	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>Poissons et crustacées</b>	252	262	0	1	513	0	0	0	2	5	506	23	21	2	1
Pois Eau Douce DiadFrais	22	6	0	0	28	0	0	0	0	0	28	1	2	0	0
Poiss Congelés	0	206	0	0	206	0	0	0	0	0	206	9	16	2	0
Poiss Pélagi Frais	219	11	0	0	230	0	0	0	2	5	223	10	0	0	0
Poiss Démersal, Frais	9	38	0	1	47	0	0	0	0	0	47	2	3	0	0
Poiss de Mer Frais Nda	2	1	0	0	2	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0
<b>Autres Aliments</b>	22	21	0	0	43	0	0	0	0	1	42	2	3	1	1
Préparations Aliment nda	22	3	0	0	25	0	0	0	0	1	24	1	0	1	1
Aliments pour Bébés	0	18	0	0	18	0	0	0	0	0	18	1	3	0	0

## Annexe 13 : Données du bilan alimentaire du Cameroun en 2015

Population : 22 180 000 individus.

PRODUITS	DISPONIBILITES INTERIEURES (DI)					CONSOMMATIONS INTERIEURES						DISPONIBILITES PAR PERSONNE			
	Prod.	Import.	Stock	Export.	Disponibilités	Alimen. Animale	Semences	Transformées	Pertes	Autres fins	Alimen. Humaine	Par année	Par jour		
												Alim. Humaine	Calories	Protéines	Lipides
Métrique 1000 tonnes.												Kg	Kcal	gr	gr
<b>Total général</b>													2752	79	58
<b>Total Végétal</b>													2649	70	50
<b>Total Animal</b>												103	9	8	
<b>Céréales</b>	3390	1399	-95	20	4674	487	58	327	306	349	3147	142	1186	28	7
Blé	0	610	0	0	610	5	0	0	18	43	544	25	190	5	1
Riz	278	707	-52	10	924	0	6	0	9	28	881	40	399	7	0
Malt	0	73	0	0	73	0	0	49	2	5	17	1	5	0	0
Maïs	2071	9	0	0	2080	354	29	146	187	146	1218	55	407	11	5
Sorgho/Mil	1041	0	-43	10	987	128	23	132	89	128	486	22	185	5	2
<b>Racines et tubercules</b>	8322	4	0	161	8166	0	24	101	723	572	6746	304	721	6	1
Pommes de Terre	346	4	0	1	349	0	1	0	28	24	296	13	26	1	0
Patates Douces	392	0	0	0	392	0	2	0	0	27	363	16	33	1	0
Manioc	5225	0	0	157	5068	0	15	101	507	355	4090	184	543	4	0
Ignames	602	0	0	2	600	0	1	0	48	42	509	23	62	1	0
Macabo/Taro	1757	0	0	0	1757	0	6	0	141	123	1488	67	58	1	0
<b>Sucres et édulcorants</b>	1457	72	0	23	1506	44	0	1256	11	58	136	6	5	0	0
Canne à Sucre	1113	0	0	23	1090	0	0	1091	0	0	0	0	0	0	0
Betteraves à Sucre	0	21	0	0	21	0	0	0	1	0	20	1	0	0	0
Sucre Centrifugé, Brut	120	51	0	0	171	0	0	166	5	0	0	0	0	0	0
Sucre Raffiné	166	0	0	0	166	0	0	0	5	58	103	5	5	0	0
Melasse	44	0	0	0	44	44	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Miel	14	0	0	0	14	0	0	0	0	0	14	1	0	0	0
<b>Légumineuses sèches</b>	719	0	-74	8	638	0	17	0	55	85	480	22	72	6	0
Haricots Secs	287	0	-35	8	244	0	7	0	35	54	148	7	38	4	0
Voandzou	31	0	0	0	31	0	1	0	2	3	26	1	3	0	0
Niébé	401	0	-39	0	362	0	10	0	18	28	306	14	31	2	0
Fruit à coque	241	0	0	0	241	0	6	0	0	22	213	10	18	1	1
Pistaches/concombre	240	0	0	0	240	0	6	0	0	22	212	10	18	1	1
<b>Oléagineux</b>	985	0	0	119	865	0	10	210	22	55	568	26	136	13	24
Graines de Soja	21	0	0	0	21	0	0	0	0	0	21	1	9	1	0
Arachides	609	0	0	0	609	0	10	43	18	55	483	22	112	11	22
Noix de Coco	3	0	0	0	3	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0
Sésame	61	0	0	0	61	0	0	0	0	0	61	3	14	0	1
Graine de Coton	290	0	0	119	171	0	0	168	3	0	0	0	0	0	0
<b>Huiles végétales</b>	257	16	0	2	270	0	0	153	15	7	95	4	60	0	12
Huile de Soja	10	0	0	0	10	0	0	4	0	0	5	0	2	0	1

Bilans alimentaires de 2011 à 2015 du Cameroun

PRODUITS	DISPONIBILITES INTERIEURES (DI)					CONSOMMATIONS INTERIEURES						DISPONIBILITES PAR PERSONNE			
	Prod.	Import.	Stock	Export.	Disponibilités	Alimen. Animale	Semences	Transformées	Pertes	Autres fins	Alimen. Humaine	Par année	Par jour		
												Alim. Humaine	Calories	Protéines	Lipides
Métrique 1000 tonnes.												Kg	Kcal	gr	gr
Huile d'Arachide	19	0	0	0	19	0	0	1	1	0	17	1	11	0	2
Huile de Palme	228	2	0	2	227	0	0	148	14	0	66	3	44	0	8
Huile d'Olive	0	10	0	0	10	0	0	0	0	7	4	0	1	0	0
Huile de Tournesol	0	3	0	0	3	0	0	0	0	0	3	0	1	0	0
<b>Légumes et produits dérivés</b>	<b>1405</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>7</b>	<b>1400</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>255</b>	<b>201</b>	<b>123</b>	<b>818</b>	<b>37</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>0</b>
Choux	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Tomates	1021	2	0	7	1016	0	2	255	173	91	495	23	4	1	0
Condiments verts	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Oignons Secs	300	0	0	0	300	0	1	0	24	21	255	11	3	1	0
Ail	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0
Gombos	78	0	0	0	78	0	1	0	4	10	63	3	1	0	0
Okok	5	0	0	0	5	0	0	0	0	0	5	0	0	0	0
<b>Fruits et dérivés</b>	<b>5456</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1019</b>	<b>4437</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>516</b>	<b>290</b>	<b>3631</b>	<b>164</b>	<b>312</b>	<b>6</b>	<b>2</b>
Bananes	1083	0	0	283	800	0	0	0	108	56	635	29	46	1	0
Plantains	4077	0	0	734	3343	0	0	0	408	234	2702	122	261	3	1
Oranges	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Citrons et Limes	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Dattes	2	0	0	0	2	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0
Mangues	10	0	0	0	10	0	0	0	0	0	10	0	0	0	0
Noyau Mangue sauvage	2	0	0	0	2	0	0	0	0	0	2	0	1	0	0
Ananas	200	0	0	2	198	0	0	0	0	0	198	9	2	0	0
Pastèques	74	0	0	0	74	0	0	0	0	0	74	3	1	1	1
Papayes	8	0	0	0	8	0	0	0	0	0	8	0	0	0	0
<b>Boissons alcoolisées</b>	<b>6622</b>	<b>33</b>	<b>0</b>	<b>64</b>	<b>6592</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>869</b>	<b>5722</b>	<b>258</b>	<b>105</b>	<b>3</b>	<b>0</b>
Boissons Alcoolisées Distillées	12	3	0	4	11	0	0	0	0	0	11	1	2	0	0
Alcool, non comestible	0	18	0	0	18	0	0	0	0	18	0	0	0	0	0
Bois. obt. par ferm. du blé	10	0	0	1	9	0	0	0	0	1	8	0	0	0	0
Bière	6600	0	0	59	6541	0	0	0	0	850	5691	257	103	3	0
Vins	0	12	0	0	12	0	0	0	0	0	12	1	0	0	0
<b>Stimulants</b>	<b>375</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>323</b>	<b>52</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>3</b>	<b>21</b>	<b>20</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
Café Robusta	32	0	0	31	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0
Café Arabica	7	0	0	2	5	0	0	0	0	0	5	0	0	0	0
Fèves de Cacao	287	0	0	265	22	0	0	8	3	10	2	0	0	0	0
Beurre Graisse de Cacao	20	0	0	10	10	0	0	0	0	9	1	0	0	0	0
Thé	3	1	0	0	3	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0
Pate de cacao	26	0	0	15	11	0	0	0	0	2	8	0	2	1	0
<b>Epices</b>	<b>108</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>108</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>85</b>	<b>4</b>	<b>20</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
Piment	53	0	0	0	53	0	0	6	8	0	39	2	14	1	1
Gingembre	55	0	0	0	55	0	0	0	10	0	45	2	6	0	0

PRODUITS	DISPONIBILITES INTERIEURES (DI)					CONSOMMATIONS INTERIEURES						DISPONIBILITES PAR PERSONNE			
	Prod.	Import.	Stock	Export.	Disponibilités	Alimen. Animale	Semences	Transformées	Pertes	Autres fins	Alimen. Humaine	Par année	Par jour		
												Alim. Humaine	Calories	Protéines	Lipides
	Métrique 1000 tonnes.											Kg	Kcal	gr	gr
<b>Laits</b>	211	29	0	0	240	0	0	0	34	38	168	8	9	0	0
Lait Vache, Entier,Frais	209	0	0	0	209	0	0	0	31	23	154	7	8	0	0
Beurre de Lait de Vache	0	8	0	0	8	0	0	0	0	0	8	0	0	0	0
Lait Entier de Vache en Poudre	2	21	0	0	23	0	0	0	2	15	6	0	1	0	0
<b>Œufs</b>	79	0	0	0	79	0	6	0	10	4	59	3	7	1	1
Œufs de Poule	79	0	0	0	79	0	6	0	10	4	59	3	7	1	1
<b>Viandes</b>	327	1	0	1	327	0	0	0	0	0	327	15	64	5	7
Viande de Bovins	122	0	0	0	122	0	0	0	0	0	122	5	28	2	2
Viande de Mouton, Agneau	11	0	0	0	11	0	0	0	0	0	11	1	3	0	0
Viande de Chèvre	24	0	0	0	24	0	0	0	0	0	24	1	5	1	0
Viande de Porc	41	0	0	0	41	0	0	0	0	0	41	2	9	1	3
Viande de Poule	128	0	0	1	127	0	0	0	0	0	127	6	19	2	1
Chevaux	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0
Viande de Lapin	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0
Aulacodes	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Cochon d'inde	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Escargots	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>Poissons et crustacés</b>	215	279	0	0	493	0	0	0	0	1	493	22	22	2	1
Poissons Eau Douce DiadFrais	19	12	0	0	31	0	0	0	0	0	31	1	3	0	0
Poissons Congelés	0	220	0	0	220	0	0	0	0	0	220	10	17	2	0
Poissons Pélagiques Frais	185	11	0	0	196	0	0	0	0	1	196	9	0	0	0
Poissons Démersal, Frais	8	35	0	0	43	0	0	0	0	0	43	2	2	0	0
Poissons de Mer Frais	3	1	0	0	4	0	0	0	0	0	4	0	0	0	0
<b>Autres Aliments</b>	24	24	0	0	49	0	0	0	0	1	48	2	3	2	1
Préparations Aliment nda	24	3	0	0	27	0	0	0	0	1	27	1	0	1	1
Aliments pour Bébés	0	21	0	0	21	0	0	0	0	0	21	1	3	0	0

---

## REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES

---

- [1] Adeprina, 2006. « Panorama des analyses prospectives sur l'évolution de la sécurité alimentaire mondiale à l'horizon 2020-2030 », Rapport de recherche, Ref : MAP 05 G6 02 01.
- [2] ACDIC, 2006. Filière laitière au Cameroun. ALIMENTERRE, SOS FAIM. Yaoundé, Cameroun.
- [3] BUCREP, 2010. Projections démographiques du 3<sup>eme</sup> RGPH. Yaoundé, Cameroun.
- [4] Crêtes – ACDIC, « Rapport d'enquête sur les habitudes de consommation des produits laitiers au Cameroun », Mai 2006.
- [5] FAO, 2003, «Aperçu nutritionnel par pays – Benin», ESNA-FAO, Rome, Italie.
- [6] FAO, 2003, « les Bilans alimentaires, Manuel».
- [7] FAO, 2008, «Méthodologie de la FAO pour mesurer la prévalence de la sous-alimentation». Rome, Italie.
- [8] FAOSTAT, 2010, Site web de la FAO. Statistics database. FAO, Rome.
- [9] FAO/PAM, 2011. «Comprehensive Food Security and Vulnerability Analysis». Yaoundé, Cameroun.
- [10] INS, 2014. Enquête Camerounaise Auprès des Ménages, Yaoundé, Cameroun.
- [11] INS, 2010. La population du Cameroun en 2010, Rapport du troisième RGPH Cameroun.
- [12] INS, 2015. Annuaire Statistique du Cameroun. Yaoundé, Cameroun.
- [13] Ministère de l'Agriculture, 2010. «Bilan alimentaire de la Cote d'ivoire», Abidjan, Cote d'ivoire.
- [14] MINADER, 2011. «Bulletin d'informations et d'alerte rapide». Yaoundé, Cameroun.
- [15] MINADER, 2012, « Annuaire des statistiques du secteur agricole campagnes 2009 et 2010 (AGRISTAT 17)». Yaoundé, Cameroun.
- [16] MINADER. 2012, «Bilans alimentaires du Cameroun 2009-2010». Yaoundé, Cameroun.
- [17] MINCOMMERCE, 2016. « Annuaire statistiques sur le commerce ». Yaoundé, Cameroun.
- [18] MINEPAT, 2012. Liste des entreprises camerounaises par branches d'activités. Yaoundé Cameroun.
- [19] MINEPIA, 2017. Données statistiques sur l'élevage, la pêche et les industries animales au Cameroun. Yaoundé, Cameroun.



- [20] MINFOF, 2015. « Annuaire statistique du Ministère des forêts et de la faune 2010-2014 ». Yaoundé, Cameroun.
- [21] MINFOF, 2016. « Annuaire statistique du Ministère des forêts et de la faune ». Yaoundé, Cameroun.
- [22] MINRESI-CRAN, 2017. Les coefficients d'énergie de quelques produits forestiers non ligneux au Cameroun. Yaoundé Cameroun.
- [23] SABC, 2012. Assemblée Général ordinaire, Rapport, Yaoundé, Cameroun.
- [24] SABC, 2015. Assemblée Général ordinaire, Rapport, Yaoundé, Cameroun.
- [25] TATA P., AWONO A., 2014. « Enquêtes socio-économiques sur les filières Mangue sauvage, Ndjansan et Okok au Cameroun : rapport d'activités ». IRAD, CIFOR, Yaoundé, Cameroun.
- [26] TELEU NGADEU E. NGATCHOU A., 2006. Evaluation du secteur avicole au Cameroun : Rapport des consultants nationaux, Yaoundé - Cameroun.

---

## EQUIPE DE REALISATION

---

### 1. Supervision Générale

S.E. Monsieur Henri EYEBE AYISSI, Ministre de l'Agriculture et du Développement Rural

### 2. Supervision Générale Adjoint

S.E. Madame Clémentine ANANGA MESSINA, Ministre Déléguée auprès du Ministre de l'Agriculture et du Développement Rural en charge du Développement Rural

### 3. Coordination Générale

Monsieur Patrick MVONDO NNA, Secrétaire Général du Ministre de l'Agriculture et du Développement Rural

### 4. Supervision technique

Monsieur Laurent MANGA BELA, Directeur des Enquêtes et des Statistiques Agricoles

### 5. Coordination technique

Monsieur Joé Clauvis DIFFO, Chef de la Cellule des Synthèses Statistiques et des Revenus Agricoles

### 6. Représentants des administrations et institutions publiques impliquées au sein du Secrétariat Technique du Comité de suivi de l'élaboration des bilans alimentaires du Cameroun

- Docteur Pierre Nolasque MEKE SOUNG, Ministère l'Elevage, des Pêches et des Industries Animales
- Madame Cécile Patricia NGO SAK, Ministère de la Santé Publique
- Monsieur Mirabeau FOKO KAMDEM, Ministère du Commerce
- Monsieur Azer NANTCHOUANG DJIOKOUE, Institut National de la Statistique
- Madame Diane Vanessa NANA WANDJOU, Ministère de l'Economie, de la Planification et de l'Aménagement du Territoire
- Monsieur Alexandre NAMA, Comité de Gestion de l'Assistance FAO/PAM
- Docteur Gabriel MEDOUA NAMA, Ministère de la Recherche Scientifique et de l'Innovation
- Madame Mary Oulianov MANDENG NYOBE, Ministère des Forêts et de la Faune

## **7. Rédaction du document final**

- Monsieur Joé Clauvis DIFFO, CCSSRA
- Monsieur Stéphane KOUAMO NGONGANG , CEA/CSSRA
- Madame Annita MAGUIP A KEDI, CSERA/SDEES
- Monsieur Armel FOTSING TCHIDA, IE/SDEES
- Monsieur Marcel MBEMYA SAHA, IE/SDEES
- Monsieur Jean Marie ATOKA BELIBI, Cadre/CSSRA
- Madame Gisèle TSOKOU, Cadre/CSSRA
- Monsieur Dimitri DOMTCHOM DOMKAM, Cadre/CIAR
- Monsieur Nicolas ELONG NDOBO, Cadre/SDEES
- Madame Félicité MAÏHAOUSSA NGAFWE, Cadre/CSSRA

## **8. Participation à la collecte des données**

- Monsieur Joseph FANMENI, CSRESA/Adamaoua
- Monsieur Emmanuel SEH NGOUN, CSRESA/Centre
- Monsieur Salomon ENDOM ASSENGUE, CSRESA/Est
- Madame Madeleine WABI, CSRESA/Extrême-Nord
- Madame Josée Cécile FEUDJIO, CSRESA/Littoral
- Monsieur Aaron NAIMA, CSRESA/Nord
- Monsieur Martin NSAIDZEKA, CSRESA/Nord-Ouest
- Mme Béatrice KOM, CSRESA/Ouest
- Monsieur David Richard EKO, CSRESA/Sud
- Monsieur KUM Jude KAWZU, CSRESA/Sud-Ouest

## **9. Exploitation et traitement des données**

- Monsieur Stéphane KOUAMO NGONGANG, CEA/CSSRA
- Monsieur Marcel MBEMYA SAHA, IE/SDEES
- Monsieur Jean Marie ATOKA BELIBI, Cadre/CSSRA

**MINISTRE DE L'AGRICULTURE ET DU DEVELOPPEMENT RURAL**

**Site web : [www.minader.cm](http://www.minader.cm)**

**Tél. : (237) 222 217 795 / (237) 222 230 440**

**Une Publication de la Direction des Enquête et des  
Statistiques Agricoles**

**©DESA, Octobre 2018**