

Le Coin du consommateur

La nécessité d'opérer des choix judicieux en matière agroalimentaire

JE l'ai évoqué, dernièrement. La préoccupation de la relance de la production agricole est, somme toute, justifiée. Justifiée, parce que notre pays dépense des sommes pharaoniques en importations alimentaires; justifiée aussi, par le fait que la prise en compte des échecs antérieurs sur les différents programmes agricoles finiront bien par réveiller l'orgueil des Gabonais.

Au moment où la création des richesses par le pétrole commence à donner de réels signes d'essoufflement, le rebondissement par l'agriculture permettra à notre pays d'atteindre plusieurs objectifs en même temps : d'abord celui de nourrir les populations par nos propres moyens; ensuite, de créer une industrie, et donc un pan entier de l'économie autour de ce secteur plus que stratégique; et enfin, sortir de la dépendance économique créée, depuis des années, par le pétrole.

Mais avant d'en arriver là, il faudra bien franchir des obstacles majeurs. Parmi ceux-ci, il y a les choix judicieux à opérer sur le type de production agricole que nous allons opérer. Je l'ai souligné dernièrement, le fait de viser la satisfaction des besoins alimentaires par le développement des cultures vivrières n'est pas une fin en soi, car il faudra aussi penser à s'enrichir par ce secteur. Or, très souvent, certaines cultures vivrières peuvent s'avérer incompatibles avec l'enrichissement, car n'intéressant pas les investisseurs.

C'est qu'en dehors du café, du cacao, de l'huile de palme et de bien d'autres produits cotés dans les plus grandes bourses des matières premières agricoles, des produits comme l'igname ou le gombo auront toujours du mal à se frayer un chemin dans ce secteur, où la rentabilité est une règle d'or. C'est bien pour cela que les acteurs de l'agroalimentaire sont parmi les plus remuants, en termes d'inventions de tous ordres; allant du choix des semences au consommateur final, en passant par la production.

Au stade des semences par exemple, les prouesses réalisées par les chercheurs ont permis de créer des espèces agricoles à haute rentabilité financière. Les exemples sont légion à citer ici, et presque tous les végétaux que nous consommons aujourd'hui ont, d'une manière ou d'autre, fait l'objet de manipulation en laboratoire pour améliorer, ou précisément en adapter certaines fonctions aux besoins du consommateur : cela va de la couleur, au goût, en passant par la résistance au pourrissement.

A l'avenir, selon les recherches en cours, l'humain pourra par exemple soigner certains maux par le simple fait de consommer une banane. C'est dire les efforts inlassables opérés à cet effet.

Au stade de la production, comme je l'ai souligné dernièrement, les nouvelles tendances agricoles vont dans le sens de privilégier une agriculture qui re-

pose sur la préservation de l'environnement. Notre pays doit s'en inspirer, ou plutôt conforter l'agriculture traditionnelle, qui n'utilise presque pas d'engrais chimique. Certes, la rentabilité de tels modes de culture est souvent minimale, mais nos paysans s'inscrivent résolument dans le courant écologique du moment. D'où la nécessité de ne pas trop s'en écarter.

Les choix judicieux en la matière doivent aussi concerner tout le volet agroalimentaire. Nos productions alimentaires souffrent encore de trop d'archaïsme technologique, qu'il s'agisse des conditions de présentation ou alors de celles relatives à la conservation. Les dernières innovations en matière de présentation doivent faire appel aux techniques de design les mieux élaborées. C'est le prix à payer, pour que notre vin de palme ou nos plats locaux soient compétitifs demain quand ils seront vendus dans le monde entier.

En matière agroalimentaire, de tels objectifs ne pourront être atteints sans tenir compte de deux éléments fondamentaux : l'hygiène et la nutrition. Les questions d'hygiène sont effectivement si incontournables qu'ils constituent une arme de guerre pour certains pays. Rappelons-nous la guerre agroalimentaire entre les États-Unis d'Amérique et les Européens sur les microbes contenus dans certains fromages. Pour les Américains, les fromages importés dans

leur territoire doivent avoir un nombre précis de microbes, ce que des pays comme la France refusent d'appliquer. Cette guerre des microbes, comme le décrivent certains spécialistes, a souvent fait l'objet d'après tractations, d'embargo, et pour terminer de conflit, réglé devant les instances comme l'OMC.

Cela dit, un peu partout dans les pays développés et même émergents, les conditions d'hygiène sont devenues un atout majeur pour attirer les investisseurs vers les hôtels et les restaurants. Par conséquent, nos opérateurs doivent se mettre dès maintenant à la page de ces questions.

En dehors de l'hygiène, la question de la nutrition doit être au programme de notre développement agricole. Cette question est aussi importante, au moment où les consommateurs exigent de plus en plus des précisions sur ce qu'ils ont dans leur assiette. La connaissance des nutriments est si précieuse que des nutritionnels industriels de l'agroalimentaire ont flairé le filon. Rivalisant d'imagination, ils ont développé tout un business à partir des produits dits « light », censés lutter contre les surpoids.

Pour se débarrasser de l'image de « cuisine trop grasse », la cuisine africaine en général et gabonaise en particulier, doivent tenir compte de ces paramètres nutritionnels.

Par Pedro DIANGA NGANZI

Dr en droit de la consommation et de la concurrence



Découvrez nos nouveaux tarifs
nouveaux menus
nouvelles recettes
Dans tous nos établissements

sur place ou à emporter*
livraison à domicile










Libreville, Pont de Cuégué
07 04 89 89 / 04 84 85 55
reservations@mayenafoods.com
www.lifebymayena.com

 Life By Mayena
 @lifebymayena

* Livraison : 2000Fda
Le SkyLife et Ovima ne proposent pas les livraisons ou les plats à emporter.