



WORLD COCOA CONFERENCE

**19 – 23 novembre 2012, Hôtel Ivoire
Abidjan, Côte d'Ivoire**

EXPERIENCE D'UN PRODUCTEUR FACE AUX EXIGENCES DE SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS

Lucien Kouamé (PhD)
Ministère de l'Agriculture
Côte d'Ivoire



PROBLEMATIQUE/ PREOCCUPATIONS/ PROPOSITIONS

PLAN DE L'EXPOSE

Introduction

I. Réglementations et normes internationales en SSA

- Législation (technique)
- Normes privées

II. Impacts

- Positifs
- Préoccupations/Défis des producteurs

III. Perspectives

Introduction

Consommateurs de plus en plus intéressés/
sensibilisés sur les risques à leur santé du fait des
aliments

Plus regardants / exigeants

Protection de la santé des consommateurs (et
environnement), des réglementations sont
élaborées et adoptées (directives, règlements,
normes)

=> prévenir et mieux contrôler les risques en
matière d'hygiène et de sécurité sanitaire des
aliments.

Règlements et Normes

« Officiels »

- Nationales
- Communautaires/Régionales
- Internationales : organisations internationales (CIPV, OIE, CCA =>> Accord SPS/OMC)
- Exigences de plus en plus fortes et difficiles à se conformer

- EU 178/2002 du 28/01/2002 (Autorité et procédures en matière de SSA); 882/2004 du 29/04/2004 (Food and Feed, contrôles officiels); 396/2005 du 23/02/2005 (LMRs de pesticides dans les aliments (hommes et animaux));

-USA

-Japon, etc.

- Côte d'Ivoire : Norme *NI 33-100* « *Café – cacao*
Guide pour le stockage et le transport

Normes 'privées'

- Conçues et mises en oeuvre par des entités non gouvernementales (pour un certain profit)
- Business – orientées
- “Volontaires”, non obligatoires ?? (par opposition aux normes techniques ‘gouv = volontaires ou d’application obligatoire)
- ont existé depuis longtemps mais pris de l’ampleur à partir des années 90 (globalisation du commerce, D
- développement des industries alim., changements dans les préférences alim., changements de réglementations, etc.

Normes privées

Différents types d'envergures

- **Compagnie individuelle** : Tesco Nature's Choice, Carrefour Filière Qualité
- **Envergure nationale collective** : Assured Food Standards, British Retail Consortium Global Standard - Food
- **Envergure collective internationale** : GlobalGAP, International Food Standard, ISO 22000: Food safety management systems
- *Systemes de certification AUSSI*

Normes privées

Systemes de certification

- Rain Forest Alliance
- UTZ Certified
- Commerce Equitable / Fair Trade

Impacts de la réglementation internationale en SSA sur le producteur

Positifs ??

- Critères spécifiques à respecter, pratiques définies et connues => compréhension commune, méthodes communes de description du produit
 - ⇒ pratiques qui donnent confiance aux consommateurs et aux autorités compétentes
 - ⇒ Amélioration notable de la qualité du produit
- Primes : amélioration du cadre social

→ Améliorer la compétitivité et donner accès au marché

Ex: Règlement (EC) n°396/2005) : harmonise les LMRs en Europe, élimine les différences de LMRs entre les pays de UE

- Certains standards mettent l'accent sur plusieurs autres aspects de la chaîne de production : santé et bien-être, vie sociale et culturelle du producteur, environnement, durabilité de la production, etc.

Préoccupations : Défis au producteur

- Grand nombre des réglementations et normes
- Trop diversifiées
- Non harmonisées
- Coûteux
- Certaines exigences pas facilement réalisables dans les conditions de production
- Nécessitent une bonne maîtrise des BPA

Or

Notre système de production :

- majoritairement les petits producteurs, 90% de la production

Défis au producteur

- ne disposent pas d'outils appropriés et de connaissance suffisante pour comprendre et gérer la bonne information
 - la plupart ne peut pas lire /écrire correctement, ont des connaissances limitées sur les BP culturales, séchage, entreposage, les BP phyto.
- => La mise en conformité avec les législations nécessite un certain degré de maîtrise des itinéraires techniques et bonnes pratiques agricoles, des moyens conséquents et du temps.**

Exemple : les LMRs dans les fèves de cacao

- Les pays importateurs/consommateurs ont adopté des législations qui établissent des LMRs pour certaines substances actives chimiques pesticides
 - Insectes ravageurs et maladies sont inféodés au cacao (mirides, mineurs de feuilles, foreurs e tiges, pourriture brune, etc)
 - Pertes importantes si pas traités
- => Nécessité d'utilisation de produits chimiques pesticides

LMRs dans cacao

- Interdiction d'utilisation de certains pesticides
- Existence sur le terrain de certains pesticides interdits, frauduleux, contrefaits : favorise la fraude et l'utilisation de pesticides non recommandés

Défi : Comment parvenir à produire un cacao respectant les exigences de LMR, avec ces réalités du terrain ??

Les attentes

Harmonisation de la législation internationale: pour avoir des législations dont les grandes lignes ne sont pas trop différentes; y compris les méthodes de détection des résidus.

Des législations phytosanitaires nationales adaptées, avec les moyens adéquats pour la lutte contre la fraude et contrefaçon sur les pesticides.



Adaptation des normes privées aux conditions locales : pour prendre en compte les conditions de production

Renforcement des capacités des partenaires de la chaîne de valeurs : formation, sensibilisation aux BPA (ex. bonne utilisation de pesticides (Projet SPS cacao Africain))

Projet SPS cacao Africain

“Renforcement des capacités SPS en Afrique pour atténuer les effets nocifs des résidus de pesticides dans le cacao et maintenir l'accès au marché ”

Cinq pays : Cameroun, Côte d'Ivoire, Ghana, Nigéria, Togo

Contexte : enquêtes => préoccupations majeures = problèmes de résidus de contaminants

Proposition de projet. Financement : ICCO + Pays + partenaires (STDF/FANDC)

Objectif global

Garantir l'accès des fèves de cacao africain au marché international par le renforcement des capacités sur les mesures sanitaires et phytosanitaires (mesures SPS) afin de produire du cacao de bonne qualité respectant la réglementation internationale en matière de résidus de pesticides et autres substances nocives.

Résultats

- Les principaux partenaires de la filière cacao sont plus informés et ont des connaissances plus approfondies sur les mesures SPS;
- Les capacités des partenaires sont renforcées pour la mise en œuvre des BPA et des BPE;
- Les capacités institutionnelles des pays sont renforcées pour mettre en application les mesures sanitaires et phytosanitaires;
- La collaboration régionale est accrue pour une meilleure application des mesures SPS recommandées.

Conclusion

Législation : exigences
Incontournables

⇒ renforcement des capacités des acteurs
de la chaîne :
formation, sensibilisation, etc.



**MERCI POUR VOTRE
AIMABLE ATTENTION**