

# 2011

FONDS INTERPROFESSIONNEL POUR LA  
RECHERCHE ET LE CONSEIL AGRICOLE



PROJET SPS CACAO AFRICAIN

REPUBLIQUE DE COTE D'IVOIRE  
Union – Discipline – Travail



## **TERMES DE REFERENCE DE L'ATELIER NATIONAL DE LANCEMENT DU PROJET SPS CACAO AFRICAIN EN COTE D'IVOIRE**

### **CONTEXTE ET JUSTIFICATION**

Les nuisibles et les maladies provoquent des pertes de rendement considérables dans la production cacaoyère à travers le monde. Bien qu'il existe des moyens non chimiques de les contrôler, l'utilisation de produits agrochimiques reste actuellement inévitable. Parallèlement, les pays consommateurs de cacao ont exprimé leur préoccupation vis-à-vis des risques de santé liés à l'emploi de produits agrochimiques dans la production de cacao. En conséquence, certains pays importateurs de cacao ont adopté des mesures législatives et réglementaires pour établir des normes sanitaires et phytosanitaires (SPS) à appliquer au cacao importé. Les problèmes de sécurité sanitaire des aliments qui concernent le cacao sont liés aux résidus de pesticides et à d'autres substances nocives telles que l'Ochratoxine A (OTA), les Hydrocarbures Aromatiques Polycycliques (HAP), les Acides Gras Libres (AGL) et les métaux lourds tels que le Plomb et le Cadmium.

Si les normes sanitaires et phytosanitaires ne sont pas correctement observées, les réglementations sur les résidus de pesticides publiées par l'Union Européenne (UE), les États-Unis d'Amérique (USA) et le Japon pourraient perturber le commerce de cacao et priver en conséquence les petits cacaoculteurs et leurs gouvernements de recettes vitales pour la mise en œuvre des programmes de réduction de la pauvreté.

Les pays africains producteurs de cacao représentent 75% des exportations mondiales de cacao (source : ICCO). Il est donc crucial d'aider les pays producteurs de cacao à renforcer leur expertise et leur capacité à observer les normes SPS internationales, afin d'améliorer leurs accès au marché des fèves de cacao. Cette approche inclut l'amélioration de la capacité des cacaoculteurs et autres opérateurs de la filière cacao à adopter les Bonnes Pratiques Agricoles (BPA) et les Bonnes Pratiques d'Entreposage (BPE).

Une étude réalisée par l'Organisation Internationale du Cacao (ICCO) dans les pays africains producteurs de cacao, afin de déterminer la capacité de ces pays à observer les normes Sanitaires et Phytosanitaires (SPS) internationales, a révélé trois principaux volets à aborder pour renforcer la capacité SPS dans les pays producteurs de cacao africains, à savoir :

- (a) la quantification des niveaux de risque des contaminants et autres substances nocives introduites dans la filière cacao ;
- (b) la communication d'informations spécifiques sur les pesticides et autres aspects SPS à tous les acteurs de la filière ;
- (c) les infrastructures adéquates pour assurer le suivi et l'application des normes SPS.

Le projet sur le «**Renforcement des capacités SPS en Afrique pour atténuer les effets nocifs des résidus de pesticides dans le cacao et maintenir l'accès au marché**» a été donc élaboré par l'ICCO, en collaboration avec cinq pays africains producteurs de Cacao, à savoir, le Cameroun, la Côte d'Ivoire, le Ghana, le Nigeria et le Togo. Ce projet est financé en parti par le Fonds pour l'Application des Normes et le Développement du Commerce (FANDC), EDES/COLEACP CROPLIFE Afrique et Moyen-Orient, l'ONUDI et les pays participants.

Le projet est conçu pour améliorer la capacité des pays africains à produire du cacao conforme aux normes et réglementations internationales sur les résidus de pesticides et autres substances nocives.

Du 07 au 10 juin 2011, l'ICCO, en collaboration avec le Gouvernement de la République du Cameroun a procédé au lancement régional du Projet à Yaoundé.

Aussi, chaque pays participant devra – t – il procéder au lancement officiel de ses activités. C'est dans ce cadre qu'est organisé l'atelier national de lancement du projet en Côte d'Ivoire. L'atelier national de lancement du projet constitue la première activité à mener de façon officielle.

## **OBJECTIFS DE L'ATELIER**

L'objectif général de l'atelier est de marquer le démarrage officiel des activités du projet en Côte d'Ivoire en respect des engagements des pays participants audit projet et conformément aux instructions de l'ICCO.

De façon spécifique, l'atelier de lancement créé un cadre formel d'information et d'échanges avec les acteurs nationaux sur les objectifs, résultats attendus et activités du projet. Ainsi, les contributions des parties prenantes faciliteront la mise en œuvre du projet.

Pour atteindre ces objectifs, les travaux de l'atelier porteront sur :

- 1) la présentation publiquement le projet aux autorités, aux acteurs et aux partenaires de la filière Cacao en Côte d'Ivoire.
- 2) l'information sur les normes et réglementations SPS appliquées sur les principaux marchés importateurs (essentiellement l'UE, les États-Unis et le Japon) et leur impact sur le commerce du Cacao ;
- 3) l'information sur la situation sanitaire et phytosanitaire du Cacao ivoirien et les actions entreprises pour l'amélioration de la qualité des fèves d'origine ivoirienne.

**PARTICIPANTS (structures invitées)**

N° d'ordre	Structures	Nombre de personne
1.	<b>Ministère de l'Agriculture</b> : Services chargé de : <ul style="list-style-type: none"> <li>- l'homologation et de l'utilisation des pesticides,</li> <li>- la quarantaine des plantes,</li> <li>- des productions d'exportations,</li> <li>- la sécurité alimentaire,</li> <li>- coopération internationale.</li> </ul>	10
2.	<b>Ministère de l'Economie et des Finances</b> : Services de la DOUANE	05
3.	<b>Ministère du Commerce</b> : Services chargé du Commerce du Cacao et des questions SPS	05
4.	<b>Ministère de l'Industrie</b> : Service chargé des industries cacaoyères	05
5.	<b>Commission de la CEDEAO</b>	02
6.	<b>COPAL</b>	02
7.	<b>Commission de l'Union Européenne en Côte d'Ivoire</b>	02
8.	<b>Ambassade des USA en Côte d'Ivoire</b>	02
9.	<b>Ambassade du Japon en Côte d'Ivoire</b>	02
10.	<b>CGFCC</b>	05
11.	<b>FIRCA</b>	05
12.	<b>GEPEX</b>	05
13.	<b>UCOOPEX CI</b>	05
14.	<b>ANADER</b>	05
15.	<b>CROPLIFE-CI</b>	05
16.	<b>LANADA</b>	05
17.	<b>CODINORM</b>	05
18.	<b>AMEPHCI</b>	05
19.	<b>LANEMA</b>	02
20.	<b>Union des industriels du Cacao en Côte d'Ivoire</b>	05
21.	<b>Comité Food and Feed CI (Sécurité alimentaire)</b>	05
22.	<b>Comité du Codex Alimentarius CI</b>	05
23.	<b>Centre National de Recherche Agronomique</b>	03
24.	<b>Coopératives (3 par région productrice)</b>	48
	<b>TOTAL</b>	150

Au total, l'atelier va accueillir 150 participants.

## PROGRAMME DE L'ATELIER

**Date** : Jeudi 29 septembre 2011

**Lieu** : Hôtel Belle-Côte de la Riviera (à confirmer par le FIRCA)

Heure	Activité	Intervenants
08h00	Accueil, enregistrement et installation	Comité d'organisation (CO) et Hôtesse
09h00	Salutations et Présentation du programme de l'atelier	Président du CO
09h05	Cérémonie d'ouverture	
	- Allocution du Directeur Exécutif du FIRCA	Directeur Exécutif ou Représentant
	- Allocution de la Présidente du CGFCC	Présidente ou Représentant
	- Discours d'ouverture de l'atelier du Ministre de l'Agriculture	Ministre ou Représentant
09h35	Présentation du Projet SPS Cacao Africain  Echanges autour de la présentation	Coordonnateur national
<b>10h15</b>	<b>Cocktail d'ouverture</b>	
10h30	Exposé sur la contribution du Programme Qualité-Quantité-Croissance (2QC) dans la recherche de la qualité sanitaire et phytosanitaire du Cacao de Côte d'Ivoire  Echanges autour de l'exposé	CGFCC
11h00	Présentation sur les normes ivoiriennes admises dans le Cacao (Bonnes Pratiques Agricoles : conduite de la culture, récolte, écabossage, fermentation, séchage ; Bonnes Pratiques d'Entreposage (Transport et stockage)  Echanges autour de la présentation	MINAGRI/DPEX  CODINORM
11h30	Présentation des produits de transformation du Cacao en Côte d'Ivoire et des mesures prises par les entreprises nationales pour traiter les questions liées aux contaminations (résidus de pesticides, Mycotoxines, HAP, AGL, métaux lourds, autres).  Echanges autour de la présentation	Industriels du chocolat (SACO, ADM COCOA)
12h00	Présentation des exigences internationales dans le Commerce du Cacao  Echanges autour de la présentation	Ministère du Commerce

Heure	Activité	Intervenants
12h30	Présentation sur la procédure d'homologation des pesticides et la gestion saine des parasites (plantation et stock) du Cacao en Côte d'Ivoire	MINAGRI/DPVCQ
<b>13h00</b>	<b>DEJEUNER</b>	
14h00	Exposé sur les normes sanitaires et phytosanitaires internationale dans le secteur du Cacao  Echanges autour de l'exposé	Coordonnateur régional du Projet
14h30	Exposé sur la fraude relative aux produits phytosanitaires en Côte d'Ivoire et ses effets néfastes sur la qualité du Cacao ivoirien  Echanges autour de l'exposé	CROPLIFE et AMEPHICI
15h00	Exposé sur les effets nocifs des résidus de pesticides, des mycotoxines et des contaminants chimiques sur la santé humaine et sur l'environnement  Echanges autour de l'exposé	Ministère de la Santé et de la lutte contre le SIDA  Ministère de l'environnement et du Développement durable
15h30	Cérémonie de clôture	
	- Recommandations de l'atelier	Coordonnateur national
	- Discours de clôture du Ministre de l'Agriculture	Ministre de l'Agriculture ou Représentant