Renforcement des capacités de gestion de la sécurité sanitaire des produits alimentaires de la filière fruits et légumes kirghizes

L'objectif général du projet est d'accroître la compétitivité et la durabilité de la filière kirghize des fruits et légumes, entraînant une augmentation des ventes sur les marchés à forte valeur ajoutée qui aura une incidence positive sur les moyens de subsistance de 323,000 petits exploitants agricoles.

STDF/PG/569

Status
On-going

Start Date
01/01/2020

End Date
31/12/2024

Project Value (US$)
$746,210

STDF Contribution (US$)
$570,000

Beneficiaries
République kirghize

Implementing Entities
Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO)

Partners
Association of Fruit and Vegetable Enterprises (AFVE), Kyrgyz Republic

Background

La République kirghize a adhéré à l'Union économique eurasiatique (UEE) le 12 août 2015 et est tenue de se conformer aux mesures sanitaires et phytosanitaires (SPS) du cadre réglementaire de l'UEE, avec une période de transition de trois ans. Alors que le gouvernement kirghiz s'attendait à une expansion des marchés d'exportation pour les produits agroalimentaires, la première conséquence de l'adhésion à l'Union a été une baisse marquée des exportations et une hausse importante des importations de produits agroalimentaires en provenance de Russie et du Kazakhstan. Malgré la période de transition, les partenaires commerciaux dans les pays de l'UEE ont demandé aux exploitants du secteur alimentaire du Kirghizistan de démontrer la conformité avec les règlements de l'UEE en matière d'accès au marché. Dans le même temps, les supermarchés

nationaux se font concurrence pour proposer des produits sûrs de haute qualité qui respectent les mesures SPS de l'UEE. Afin de mettre en place des systèmes efficients et efficaces, les organismes de contrôle officiels du gouvernement kirghiz, les experts nationaux et les exploitants du secteur alimentaire doivent adopter les normes internationales pour la durabilité du système de contrôle SPS à long terme.

Les transformateurs de produits alimentaires et agriculteurs kirghiz sont confrontés à des difficultés majeures dans l'adoption de systèmes modernes de gestion de la sécurité sanitaire des produits alimentaires fondés sur l'analyse des risques. Les exploitants du secteur alimentaire et les agriculteurs sont peu familiarisés avec les systèmes de contrôle fondés sur l'analyse des risques et ont besoin d'un soutien spécialisé. Il existe un nombre limité d'experts nationaux en matière de gestion de la sécurité sanitaire des produits alimentaires disponibles, ayant de l'expérience dans l'évaluation des risques et les aspects pratiques du système HACCP et des BPA. Il est urgent d'améliorer les connaissances et les capacités des experts nationaux et des exploitants du secteur alimentaire à l'aide d'un programme régulier de cours de formation. Cet objectif peut être atteint grâce à la normalisation de la formation sur la sécurité sanitaire des produits alimentaires avec des programmes de cours pour différents niveaux de compétence, permettant l'accès à des conseils et matériels de formation en matière de gestion de la sécurité sanitaire des produits alimentaires de haute qualité, en russe (langue officielle) ou en kirghiz (langue nationale).

Parallèlement, les organismes de contrôle officiels du gouvernement kirghiz doivent actualiser leurs connaissances et leurs pratiques pour passer d'une certification de la conformité basée sur le produit final et des normes d'État (GOST) à des systèmes modernes de gestion de la sécurité sanitaire des produits alimentaires, à des méthodes modernes d'inspection/d'audit de ces systèmes et aux normes internationales (Codex et ISO). Les normes GOST sont essentiellement des normes par produit et regroupent dans un même document à la fois des mesures SPS et des règlements OTC.

Le projet jouera un rôle essentiel pour permettre au Kirghizistan de respecter les obligations SPS énoncées dans les accords commerciaux de l'OMC et de l'UEE, et d'éviter l'exclusion des marchés de l'UEE en raison du non respect des prescriptions en matière de sécurité sanitaire des produits alimentaires. Le projet permettra en outre au gouvernement du Kirghizistan de fournir des preuves de son intention de se mettre en conformité suffisantes pour qu'il obtienne une prorogation de la période de transition pour la mise en conformité avec la réglementation de l'UEE. Les exploitants du secteur alimentaire se trouveront en position de force pour montrer à leurs clients dans les principaux partenaires commerciaux (par exemple la Russie et le Kazakhstan) que des améliorations sont actuellement apportées pour assurer une gestion efficace des risques liés à la sécurité sanitaire des produits alimentaires et la pleine conformité avec la réglementation pendant la durée de vie du projet.

Expected Results

Renforcement de la capacité de la filière kirghize des fruits et légumes d'adopter les BPA, les BPH et l'HACCP

Dans le cadre du projet, on recueillera des données de référence auprès du secteur privé et des organismes de contrôle officiels afin de s'assurer de la validité de l'approche choisie pour la sensibilisation et la formation des agriculteurs et des exploitants du secteur alimentaire, et de mener une analyse fondée sur le genre du groupe cible dans le secteur privé. La coopération entre les membres de l'Association des entreprises de fruits et légumes (AFVE), les petits producteurs et les autres acteurs pertinents de la chaîne de valeur des fruits et légumes sera renforcée grâce à la signature d'accords formels avec chaque entreprise. Pour la mise en œuvre des systèmes de gestion de la sécurité sanitaire des produits alimentaires, des séances de sensibilisation et de signature seront organisées à l'intention des petits exploitants agricoles qui fournissent des produits aux entreprises agroalimentaires.

Un audit de base simple de l'infrastructure et des pratiques actuelles de gestion de la sécurité sanitaire des produits alimentaires sera effectué pour les exploitants du secteur alimentaire sélectionnés et leurs petits fournisseurs, le but étant de déterminer les risques probables en matière de sécurité sanitaire des produits alimentaires, les faiblesses du système actuel, ainsi que les modifications et ajouts nécessaires aux fins de la conformité avec le règlement technique TR/021/2011. Des ensembles de documents d'appui et de modèles seront élaborés pour la tenue de registres concernant les BPH/HACCP dans les usines de transformation et les BPA visant à garantir la sécurité sanitaire des produits alimentaires dans les exploitations agricoles. Les exploitants du secteur alimentaire et leurs petits fournisseurs bénéficieront continuellement de conseils d'experts, d'un soutien technique et d'un encadrement en vue de l'adoption de systèmes de gestion de la sécurité sanitaire des produits alimentaires conformes aux prescriptions des règlements de l'UEE.

Renforcement des capacités des fournisseurs de services kirghiz concernant l'évaluation des risques, les BPA, les BPH et l'HACCP conformément aux normes internationales

Des matériels d'appui relatifs à la gestion de la sécurité sanitaire des produits alimentaires seront préparés, en russe et en anglais, sur la base des normes de la Commission du Codex Alimentarius (CAC) et de l'Organisation internationale de normalisation (ISO). Les matériels de formation sur la sécurité sanitaire des produits alimentaires déjà existants, en particulier ceux qui sont en russe, seront également révisés et utilisés. Les connaissances, expériences et compétences de la plupart des

experts nationaux identifiés en sécurité sanitaire des produits alimentaires qui travaillent pour des fournisseurs de services du secteur privé, des organismes du secteur public, et en tant que conseillers techniques pour certaines usines de transformation de fruits et légumes, feront l'objet d'une évaluation officielle. Les experts nationaux sélectionnés recevront une formation d'instructeur afin de constituer un noyau d'experts kirghiz de haut niveau en matière de sécurité sanitaire des produits alimentaires. Ces experts mèneront le processus de mise en œuvre du projet proposé, fourniront une base solide pour la durabilité des compétences nationales et réduiront le recours à des experts externes.

Un système de formation normalisé prévoyant des programmes et des résultats de formation concernant les qualifications techniques et professionnelles nationales (NVQ) en matière de gestion de la sécurité sanitaire des produits alimentaires, avec quatre niveaux de compétence et conforme aux normes internationales, sera mis en place. Des matériels de formation appropriés concernant l'évaluation des risques, les BPA, les BPH, l'HACCP et des techniques modernes d'inspection/d'audit pour différents groupes cibles (exploitations agricoles, transformateurs, fournisseurs de services et services d'inspection du gouvernement) sont prévus.

Des programmes de formation seront dispensés selon une approche en cascade aux bénéficiaires, comprenant les petits exploitants, les experts nationaux, les conseillers techniques des entreprises, les ministères compétents, les universités techniques et les instituts de formation professionnelle pertinents. Les versions électroniques de l'ensemble des matériels de formation et d'appui établis seront transmises au STDF et accessibles gratuitement sur le site Web de l'AFVE.

Renforcement de la capacité des autorités compétentes d'inspecter et de certifier les systèmes HACCP dans les industries de transformation des fruits et légumes kirghizes comme étant conformes aux prescriptions réglementaires de l'UEE

Les procédures d'évaluation des risques et d'inspection de la conformité réglementaire des systèmes de gestion de la sécurité sanitaire des produits alimentaires pour les industries de transformation des fruits et légumes seront élaborées conformément aux normes internationales (ISO 19011) en partenariat avec le Ministère de la santé. Le rôle et les responsabilités du Ministère de l'agriculture concernant les audits et les inspections dans les exploitations agricoles seront renforcés, et un système clair, efficient et rationalisé d'inspection par les deux ministères sera mis en place. Les exploitants du secteur alimentaire et les producteurs agricoles seront informés des prescriptions et des processus auxquels ils devront se conformer.

Les règlements nationaux secondaires visant à soutenir l'utilisation des BPA ou des BPH/de l'HACCP dans la filière des fruits et légumes seront réexaminés et actualisés au besoin. Le règlement TR/021/2011, en tant que règlement de l'UEE, est directement transposé dans la législation nationale et ne nécessite aucune rédaction juridique. Cependant, le réexamen peut montrer que d'autres tâches complémentaires doivent être menées à bien pour que les prescriptions juridiques que les exploitants du secteur alimentaire et les agriculteurs doivent respecter soient clairement définies.