



CocoaSafe: renforcement des capacités et partage des connaissances dans le domaine SPS pour le secteur du cacao en Asie du Sud-Est

L'objectif global de développement de ce projet était de produire et de commercialiser du cacao qui respecte les normes relatives à la sécurité sanitaire des produits alimentaires et les normes phytosanitaires. À cette fin, le projet avait pour objectifs: i) d'améliorer les pratiques en matière de sécurité sanitaire des produits alimentaires et les pratiques SPS le long de la chaîne d'approvisionnement du cacao en Indonésie, en Malaisie et en Papouasie-Nouvelle-Guinée; et ii) de sensibiliser davantage les parties prenantes de la chaîne d'approvisionnement aux questions SPS par la diffusion de connaissances innovantes.

L'objectif global du projet était de garantir le maintien de la production et de la commercialisation du cacao, dans le respect des normes relatives à la sécurité sanitaire des produits alimentaires et des normes SPS. La promotion des meilleures pratiques à toutes les étapes de la chaîne de valeur du cacao, de la production à l'exportation, permettra de produire un cacao de bonne qualité et conforme à la réglementation et à la législation internationale sur les résidus de pesticides et autres substances nocives. Comme pour les autres produits alimentaires, les consommateurs de cacao et de produits à base de cacao sont, dans le monde entier, de plus en plus préoccupés par l'utilisation de produits chimiques potentiellement dangereux dans la production et la transformation du cacao. De nombreux pays ont adopté des mesures législatives et réglementaires et établi des normes sanitaires et phytosanitaires, auxquelles le cacao et les produits à base de cacao importés doivent satisfaire pour continuer d'avoir accès à leurs marchés à valeur élevée.

Les résultats du projet peuvent être consultés [ici](#).

STDF/PG/381

Status

On-going

Start Date

01/11/2013

End Date

31/10/2015

Project Value (US\$)

\$945,279

STDF Contribution (US\$)

\$652,851

Beneficiaries

Indonésie
Malaisie
Papouasie-Nouvelle-Guinée

Implementing Entities

CAB International (CABI)

Partners

Indonesian Coffee and Cocoa Research Institute (ICCRI)
International Cocoa Organization (ICCO)
Malaysian Cocoa Board (MCB)
Mars
Papua New Guinea Cocoa and Coconut Research Institute (PNG-CCIL)
CropLife Asia

Background

Dans la région de l'Asie du Sud Est, le cacao est surtout produit par des petits exploitants agricoles (dont la plupart font habituellement partie de groupements d'agriculteurs), mais la productivité est généralement faible et la qualité des fèves de cacao est moyenne ou bonne. Les rendements sont menacés notamment par des parasites et des maladies tels que le foreur des cabosses, le dépérissement vasculaire et la pourriture brune des cabosses causée par le phytophthora.

Dans les petites exploitations agricoles, les meilleures pratiques sont rarement appliquées en ce qui concerne la production de cacao et les produits peuvent être contaminés pendant la phase de production (par exemple par des pesticides), mais aussi durant le séchage, le stockage (stockage après récolte, enlèvement par les commerçants locaux, les exportateurs et les entreprises de transformation), et la transformation.

Des mesures doivent être prises pour réduire au minimum le niveau de substances nocives dans les produits à base de cacao, en particulier du fait que le nombre croissant de mesures législatives et réglementaires relatives à la sécurité sanitaire des produits alimentaires risque de créer des obstacles commerciaux pour les pays producteurs de cacao. Des marchés à valeur élevée, tels que l'UE, le Japon et les États Unis, appliquent une législation sur les produits alimentaires importés, y compris sur les matières premières et transformées comme le cacao. C'est pourquoi le renforcement des capacités en matière de respect des réglementations SPS (telles que les limites maximales de contaminants) est aujourd'hui une priorité dans de nombreux pays en développement. Dans toute l'Asie du Sud Est, l'exportation de cacao représente une importante source de revenus pour des milliers de petits exploitants agricoles. En respectant durablement les normes, les pays producteurs pourront conserver un accès aux marchés, assurer la subsistance des producteurs et renforcer la confiance des consommateurs dans les produits à base de cacao provenant de la région.

Results

Promotion de la collaboration régionale et de l'appropriation

Le projet a maintenu une structure de gestion régionale solide, dirigée par CABI par l'intermédiaire de son bureau malaisien. L'OIC a joué le rôle d'un organe consultatif, apportant ainsi une garantie supplémentaire dans la structure de gestion. CABI et le projet ont grandement bénéficié des conseils de l'OIC, notamment des enseignements tirés de la gestion d'un projet similaire, "Cocoa SPS Africa" (STDF/PG/298), mis en œuvre récemment en Afrique de l'Ouest. La constitution d'un comité directeur du projet et de comités directeurs nationaux pour les activités menées en Malaisie et en Indonésie ont permis d'assurer une communication et une collaboration excellentes entre les partenaires et de ne pas perdre les objectifs de vue pendant tout le déroulement du projet. Les partenaires locaux se sont pleinement appropriés les activités et ont pu les mettre en œuvre en temps voulu, et ils ont engagé les ressources convenues pour la réalisation de toutes les activités prévues ainsi que d'activités supplémentaires. Les équipes des pays participants ont effectué des visites réciproques dans le cadre de certains ateliers et les réunions organisées ont grandement amélioré l'échange d'idées et d'informations.

Élaboration et production de matériel de formation adapté aux besoins locaux

Élaboration, production et diffusion de matériel de formation: Un manuel "principal", rédigé en anglais, contient des informations sur les réglementations applicables aux questions SPS et liées à la sécurité sanitaire du cacao, sur les bonnes pratiques agricoles et sur les bonnes pratiques d'entreposage, des exercices de découverte, d'apprentissage et de formation, ainsi qu'une série de documents sur les parasites et les maladies. Ce manuel a été remanié pour inclure des normes et des renseignements propres à chacun des trois pays et a été traduit dans les langues locales au besoin. Ces manuels adaptés à chaque pays ont ensuite été utilisés dans le cadre de la formation des facilitateurs experts et des facilitateurs. Ils contiennent également des renseignements complémentaires dépassant le simple cadre du projet, de manière à constituer un manuel général sur le cacao qui puisse être utilisé pour d'autres activités. En outre CABI a élaboré une série d'exposés complétant la formation dispensée par des experts locaux aux facilitateurs experts. De plus, des matériels de vulgarisation supplémentaires ont été produits et

diffusés pendant le déroulement du projet, comme par exemple de nombreuses affiches et vidéos complémentaires aux séances de formation.

Renforcement des capacités grâce au programme de formation des formateurs

Deux groupes de facilitateurs experts ont été constitués en Indonésie et en Malaisie. Les séances de formation ont été organisées par les partenaires locaux, avec l'aide de CABI et de CropLife en Malaisie. La participation d'experts locaux a été encouragée autant que possible afin de promouvoir l'appropriation des activités de formation. Ce sont au total 40 facilitateurs experts qui ont ensuite formé près de 500 facilitateurs, y compris des agents de vulgarisation, des gros exploitants, des entreprises de transformation et des négociants en produits agricoles. À la suite de cette formation, les facilitateurs ont pu transmettre leurs connaissances à leurs pairs et fournir des conseils de meilleure qualité aux exploitants. Le modèle original de ces activités de formation a été revu à plusieurs reprises afin de mieux l'adapter aux différentes situations locales, ce qui a permis d'accroître encore l'appropriation des matériels. De nombreux acteurs du secteur du cacao ont bénéficié de ce projet, y compris des agriculteurs, des négociants en produits agricoles, des négociants exportateurs, des entreprises de transformation, des agents de vulgarisation et des chercheurs.

Sensibilisation aux questions SPS

Dans le cadre des activités de sensibilisation aux questions liées à la sécurité sanitaire des produits alimentaires, un site Web a été créé pour permettre un partage des renseignements et des matériels liés au projet CocoaSafe (www.cocoasafe.org). Ce site Web comprend des nouvelles et des renseignements sur les normes et réglementations SPS concernant le cacao, des informations sur les activités menées dans le cadre du projet, ainsi que des matériels de formation et une galerie d'images et de vidéos. Il contient également des liens vers des sites Web et des organisations qui traitent du même sujet.

Le site Web du projet a facilité la création de liens entre les parties prenantes, y compris les entreprises privées et les organismes publics, pour faire en sorte que l'approche globale en matière de sécurité sanitaire des produits alimentaires dans le secteur du cacao soit plus cohérente. Le MCB et l'ICCRI ont créé et hébergé des pages consacrées au projet CocoaSafe sur leur site Web, dont le contenu est disponible dans les langues locales: (<http://www.koko.gov.my/cocoasafe/home.html> et <http://www.cocoasafeindonesia.id/>). Le contenu actuel du site de CocoaSafe restera accessible jusqu'en mars 2019.

Renforcement des liens avec les parties prenantes et collaboration future

Lors de la réunion de fin de projet, il a été recommandé d'organiser un atelier afin d'analyser la situation en Indonésie, avec la participation des principaux acteurs du secteur du cacao, et dont l'objectif serait de répertorier les programmes et les activités liés au projet mis en œuvre actuellement dans le pays, d'identifier les principales contraintes et d'étudier la manière dont ces dernières pourraient être surmontées grâce à une collaboration plus étroite. Suite à cette recommandation, un atelier sur les partenariats dans le secteur du cacao a été organisé les 26 et 27 juin 2016 par l'ICCRI, avec la collaboration de CABI. Il a rassemblé 16 participants, parmi lesquels des représentants du Cocoa Sustainability Partnership, de l' IDH The Sustainable Trade Initiative, de la World Cocoa Foundation, de MARS Cocoa Sustainability Research et de Swiss Contact. Cette réunion a permis de rassembler les acteurs clés du secteur du cacao qui, avec l'ICCRI, ont volontiers échangé des renseignements sur les activités qu'ils menaient à ce moment là, sur l'identification des lacunes dans les connaissances, sur les domaines de synergie et sur les prochains axes de leurs initiatives. La réunion s'est avérée un exercice extrêmement utile pour tous les partenaires, et l'on peut espérer que l'élan qu'elle a insufflé renforcera la collaboration à l'avenir.

Recommandations

Améliorer la durabilité

Adoption et appropriation durables des meilleures pratiques SPS et du programme élaboré dans le cadre du projet. Étude d'autres sources de financement et de nouveaux partenariats avec d'autres organisations afin d'étendre la portée de la composante de renforcement des capacités mise en œuvre dans le cadre du projet, en vue de sensibiliser un plus grand nombre d'exploitants et d'entreprises de transformation après récolte dans d'autres régions productrices de cacao des pays concernés.

Améliorer les capacités de diffusion

Examiner et mettre à jour en permanence les matériels de formation, les meilleures pratiques et les renseignements en vue de leur diffusion, conformément à la nouvelle législation SPS, de manière à garantir le respect constant des normes pertinentes. Mettre à jour le site Web de CocoaSafe créé par CABI, envisager de nouvelles méthodes de diffusion de l'information auprès des différents groupes de parties prenantes qui ne sont pas sensibilisés via un site Web, notamment grâce aux réseaux sociaux ou à des plates formes de messagerie pour les exploitants et les entreprises de transformation après récolte.

Étendre la portée pour sensibiliser davantage d'agriculteurs

Le projet devrait être élargi afin de créer des écoles pratiques d'agriculture en Indonésie et dans de nouvelles régions de Malaisie, ce qui renforcerait ses retombées en garantissant que les agriculteurs mettent véritablement en application les activités enseignées dans le cadre des séances de formation des facilitateurs. Il est recommandé de reproduire le modèle des écoles pratiques d'agriculture en Indonésie et dans le reste des régions malaisiennes productrices de cacao.

Adapter le message pour sensibiliser toutes les parties prenantes

Envisager un autre modèle de formation pour les fournisseurs d'intrants. Ces derniers sont des acteurs importants de la chaîne d'approvisionnement du cacao et il a été difficile d'obtenir la participation de ce groupe au projet en raison de la durée des ateliers auxquels leur présence était requise. Il est sans doute possible de réduire cette durée afin de rendre la formation plus attrayante ou d'inclure les sujets traités dans d'autres séances auxquelles ces acteurs sont tenus d'assister.

Étendre la sensibilisation

Les pays partenaires devraient poursuivre la collaboration instaurée dans le cadre du projet et échanger des renseignements sur les normes et les meilleures pratiques. Élargir le nombre de pays pouvant bénéficier du projet en créant une instance consacrée aux questions SPS dans le domaine du cacao, par l'intermédiaire d'une organisation régionale comme le Cocoa Club de l'ASEAN.

Veiller au respect des normes internationales

Œuvrer à la mise en place d'un système national de suivi dans chaque pays, afin d'effectuer des contrôles réguliers des niveaux de contaminants (résidus de pesticides, métaux lourds, HAP, etc.) présents dans les fèves de cacao, en faisant appel à des laboratoires homologués pour veiller au respect des normes internationales et fournir un cadre de référence aux exportateurs.

Effectuer des contrôles pour évaluer l'efficacité et l'adoption des meilleures pratiques

Analyse chimique annuelle (pesticides, métaux lourds, HAP, etc.) des fèves de cacao produites par les agriculteurs participants afin de contrôler l'efficacité et l'adoption des meilleures pratiques SPS diffusées dans le cadre de la formation des facilitateurs.

Assurer la participation des partenaires adéquats

Une analyse des parties prenantes au cours de la phase d'élaboration des propositions bénéficierait sans aucun doute aux initiatives régionales multipartites comme celle dont il est question ici pour ce qui est de garantir la participation au projet de tous les partenaires concernés aux niveaux régional et national. Il est également impératif, pendant la phase de conception, de veiller à ce que les pays prennent part à la préparation des propositions et y contribuent de façon adéquate, de manière à ce qu'il ne soit pas présumé à tort des besoins des partenaires, de la capacité institutionnelle et des efforts de sensibilisation dans les pays concernés.

Garantir une meilleure durabilité

Les projets SPS comprennent généralement une composante de renforcement des capacités et, pour améliorer la durabilité du transfert de connaissances et des matériels de formation au delà de la durée de vie du projet, il est essentiel que les partenaires prennent part à des débats de manière adéquate et fournissent des garanties pendant la phase de planification du projet. S'engager à intégrer le programme de formation dans les plans nationaux serait déjà une première étape en ce sens. Il est essentiel de comprendre que, du fait que la législation SPS est constamment mise à jour, les renseignements fournis aux acteurs du secteur du cacao doivent être réexaminés constamment afin qu'ils restent pertinents une fois le projet terminé.

Accroître les retombées au niveau régional

Au moment d'élaborer des projets avec des organisations basées dans les pays membres, il conviendrait de tenir compte du fait que seuls les membres de l'organisation considérée soient autorisés à participer et que d'autres pays qui pourraient bénéficier de l'initiative dans la même région en soient exclus. Dans ce cas, il faut étudier la création d'un mécanisme qui permettrait aux pays non Membres de participer. L'élargissement de la participation permettrait aussi d'accroître les retombées et la portée d'un projet régional.