



Renforcer les capacités dans la chaîne de valeur de la cannelle

Les principaux objectifs de ce projet étaient d'accroître le volume de cannelle destinée aux marchés d'exportation en apportant un soutien aux parties prenantes de la filière de la cannelle, et d'améliorer la qualité et la conformité avec les prescriptions en matière de sécurité sanitaire des produits alimentaires imposées par les marchés haut de gamme. Ce projet visait également à lutter contre la stigmatisation sociale des emplois liés à la transformation de la cannelle, qui a une incidence sur la production locale en raison du manque de main d'œuvre lié à l'urbanisation et aux tendances des migrations.

Le 21 juin 2016, le STDF et l'ONUDI ont organisé [une séance d'information conjointe](#) sur le projet.

Un compte rendu des résultats du projet peut être consulté [ici](#).

STDF/PG/343

Status

On-going

Start Date

01/07/2012

End Date

31/10/2016

Project Value (US\$)

\$2,205,600

STDF Contribution (US\$)

\$705,600

Beneficiaries

Sri Lanka

Implementing Entities

United Nations Industrial Development Organization (UNIDO)

Partners

The Spice Council of Sri Lanka (TSC)

Background

L'un des produits d'exportation sri lankais les plus connus est la cannelle de Ceylan "véritable" (*Cinnamomum zeylanicum* Blume) qui est toujours bien implantée sur le marché mondial en raison de l'exceptionnelle valeur ajoutée de sa production primaire. Cependant, la part des exportations sri lankaises de cannelle dans le total mondial a régulièrement diminué au cours des dernières années, en particulier vers les marchés européen et nord américain. Les entreprises de la filière cannelle pensaient que les raisons principales de cette baisse de compétitivité étaient le prix (plus élevé que celui de la cannelle de Chine) et l'incapacité à fournir un volume approprié et conforme aux spécifications définies par les acheteurs et aux normes applicables en matière de produits alimentaires et d'hygiène (les normes sanitaires et phytosanitaires). Plusieurs autres facteurs tels que le manque de disponibilité des ressources humaines, les connaissances pratiques, l'infrastructure de formation, etc. pèsent également sur cette chaîne de valeur.

Ce projet visait à établir un mécanisme institutionnel de formation et un cadre national pour la formation des opérateurs de la filière cannelle, en vue de produire de la cannelle "véritable" correspondant aux spécifications définies par les acheteurs et aux normes applicables en matière de produits alimentaires et d'hygiène. Le projet visait également à soutenir les parties prenantes locales dans le processus d'obtention de l'indication géographique pour la cannelle de Ceylan, ou cannelle "véritable".

Results

Renforcement des capacités en termes d'hygiène et de sécurité sanitaire des produits alimentaires dans la chaîne de valeur de la cannelle

Le projet a entraîné des améliorations en matière de sécurité sanitaire des produits alimentaires et d'hygiène dans la chaîne de valeur de la cannelle grâce à la promotion des bonnes pratiques de fabrication (BPF) et à la formulation de normes nationales de compétence pour la culture et le traitement de la cannelle. L'ensemble du processus, des normes de compétence à l'élaboration du programme de formation, était fondé sur les prescriptions des normes SLS 81: 2010, ISO 22000, sur le système HACCP et sur les principes des BPA. En outre, les contenus de formation ont été élaborés de manière à garantir les normes de qualité de la Pure cannelle de Ceylan, qui sont également énoncées dans la norme SLS 82: 2010.

Au cours de la période d'élaboration du programme de formation, le projet a permis de maintenir des consultations étroites avec toutes les parties prenantes, et il a requis l'adoption de documents élaborés par les autorités nationales compétentes, y compris la Commission de l'enseignement supérieur et professionnel (TVEC). Pour mettre en œuvre ce cadre de formation, une documentation complémentaire a été élaborée, y compris un programme général, des plans de formation, des ressources consacrées aux évaluations et des supports de formation audio et vidéo. Le projet a permis de renforcer la capacité institutionnelle de l'Académie de formation de la filière cannelle afin de garantir un soutien constant à la chaîne de valeur par le biais de services de formation et de consultation au delà de la durée du projet.

Renforcement des capacités pour assurer une formation en matière d'hygiène et de sécurité sanitaire des produits alimentaires sur l'ensemble de la chaîne de valeur de la cannelle (institutions, producteurs, cultivateurs et main d'œuvre)

Le cadre national pour la qualification professionnelle (NVQ) et les normes de compétence élaborés pour la culture et le traitement de la cannelle permettront aux ouvriers de la chaîne de valeur de la cannelle de recevoir une formation qualifiante reconnue au niveau national, avec un volet relatif à la sécurité sanitaire et à la qualité des produits alimentaires dispensé en anglais, en singalais et en tamoul. Cela aura également une incidence au niveau social, étant donné que les conditions de travail et de vie seront améliorées grâce à un système davantage industrialisé ("line system"). Un plus grand nombre de jeunes sans emploi devraient alors être attirés par les possibilités d'emploi offertes par ce secteur à fort coefficient de main d'œuvre, dont les métiers sont reconnus socialement et bien rémunérés. Cet apport futur de main d'œuvre qualifiée permettra de remédier au problème de la rareté des éplucheurs de cannelle et, partant, d'augmenter les capacités et les volumes de production de manière à répondre à la demande mondiale. Cette initiative en tant que telle peut contribuer à la politique du gouvernement visant à "créer 1 million de nouveaux emplois" et à "faire de la cannelle un secteur pesant 1 milliard de dollars".

Le projet a également appuyé le renforcement des capacités institutionnelles de l'Académie de formation de la filière cannelle (CTA). En particulier, il a permis de fournir des supports de formation et des documents officiels à la CTA et de créer une plantation modèle sur son site, à des fins de formation. La CTA est le résultat d'un partenariat public privé dirigé par la branche de production et soutenu par le gouvernement sri lankais et par le projet ONUDI/TSC/STDF. Un audit préalable a été mené et un contrat a été conclu avec une société de gestion reconnue au niveau international pour l'élaboration d'un plan stratégique sur cinq ans visant à assurer la pleine durabilité. Le projet a également permis d'élaborer un plan d'entreprise pour la CTA. Le programme de travail pour la CTA, qui comporte un calendrier de recrutement de ressources humaines, des supports de formation pour une phase pilote et un mécanisme d'évaluation et de délivrance de certificats aux diplômés, a été élaboré sur la base des normes de compétence établies pour la filière. Il a donc été procédé à l'enregistrement de la CTA comme fournisseur de formation conforme au NVQ et, à la suite de cela, ses fonctions de formation ont été homologuées au niveau national étant donné que son infrastructure de formation a été complètement mise en place. Cela permettra également à la CTA de dispenser des formations normalisées et de délivrer des certificats reconnus au niveau national. À l'issue du projet, une campagne de commercialisation a été lancée pour promouvoir les programmes de formation conformes au NVQ mis en œuvre par la CTA,

tout en atténuant la stigmatisation sociale des opérateurs de la filière cannelle. En coopération avec la CTA, le projet a permis d'organiser des sessions de sensibilisation et de formation dans les principales zones de production de cannelle, et plus de 1 000 personnes y ont participé.

Amélioration de la conformité des opérateurs de la filière cannelle grâce à une certification basée sur des normes nationales et internationales

L'incapacité à fournir les volumes demandés parce que la cannelle n'était conforme ni aux spécifications définies par les acheteurs ni aux normes applicables en matière de produits alimentaires et d'hygiène constituait un obstacle majeur pour la filière. Le soutien apporté aux opérateurs de la filière pour améliorer la conformité de leur production au moyen d'une certification permettra de répondre aux prescriptions imposées par les marchés haut de gamme d'Europe et d'Amérique du Nord. Il appuiera également les efforts déployés par le gouvernement pour faire reconnaître la marque "cannelle de Ceylan" au niveau international. Le projet s'est heurté à la réticence des producteurs de cannelle à être certifiés BPF, notamment parce qu'ils ne connaissaient ni la valeur ajoutée de cette certification en termes d'atténuation du risque ni le coût à prévoir pour l'infrastructure dédiée. De ce fait, le projet a dirigé la modernisation vers les bonnes pratiques de fabrication (BPF) de six centres de transformation de la cannelle présélectionnés qui avaient accepté de participer à ce programme de soutien et qui remplissaient des conditions spécifiques, sur la base d'une analyse de l'écart réalisée par un organisme sri lankais de certification et de formation à but non lucratif appelé "IndExpo Ltd.". Parmi ces centres figure la plantation Kahawatte, où la majorité des travailleurs sont des femmes. En outre, le projet a permis d'élaborer une brochure sur les BPF pour la chaîne de valeur de la cannelle, avec des orientations sur les aspects pratiques de l'adoption, de la mise en œuvre et du maintien des BPF dans une installation de transformation de la cannelle, rendant ainsi possible la diffusion des connaissances requises pour les propriétaires et les entrepreneurs qui envisageaient de moderniser leurs installations pour obtenir la certification BPF. Par la suite, cette brochure a été utilisée pour l'élaboration d'une norme nationale agréée en matière de bonnes pratiques de fabrication pour la cannelle de Ceylan.

Amélioration de l'image de marque de la cannelle exportée par Sri Lanka vers les marchés de destination grâce au lancement de la marque "Pure cannelle de Ceylan"

Dans le but de regagner la part de marché qui revient à la cannelle, le projet a apporté un soutien qui s'est traduit par un grand nombre de rapports et de lignes directrices, et a permis de franchir les étapes nécessaires pour exploiter les possibilités à long terme offertes par le marché, notamment grâce à l'évaluation de la conformité de la marque "Pure cannelle de Ceylan" en tant que système de certification des produits, pour obtenir à terme l'indication géographique pour la cannelle de Ceylan.

Soutien à la marque "Pure cannelle de Ceylan" dans la phase de conception et dans la phase pilote, avec la formation qualifiante et la certification BPF au cœur de la marque

Le gouvernement sri lankais s'efforce par l'intermédiaire de l'Office de développement des exportations (EDB) de signaler la qualité des produits de la cannelle de Sri Lanka sur le marché mondial grâce à une marque de certification "Pure cannelle de Ceylan". Le projet a aidé le pays à créer un consensus entre les parties prenantes sur l'importance du cadre de formation et de la certification BPF en tant que parties intégrantes de la marque "Pure cannelle de Ceylan", et sur la nécessité d'élaborer un cadre et une stratégie relatifs à l'établissement de cette marque.

L'accès à une main d'œuvre ayant reçu une formation qualifiante reconnue au niveau national et la conformité avec les normes nationales et internationales en matière de qualité, de sécurité sanitaire et d'hygiène des produits alimentaires contribuera à la compétitivité des prix de la filière cannelle sri lankaise sur le marché mondial. Cela permettrait de maintenir sa position dominante sur le marché de la cannelle en offrant des produits sains et de haute qualité aux consommateurs.

Soutien à la marque "Pure cannelle de Ceylan" pour en faire à terme une indication géographique (IG)

Le gouvernement sri lankais s'efforce également par l'intermédiaire de l'EDB d'obtenir une indication géographique pour la cannelle de Ceylan dans l'Union européenne (UE). L'enregistrement de la marque "Pure cannelle de Ceylan" comme IG lui permet de bénéficier d'un haut niveau de protection de la propriété intellectuelle sur les marchés de l'UE, valorisant ses qualités intrinsèques et sa réputation de longue date. En outre, l'IG offrira à la cannelle véritable une protection contre les produits concurrents de nature à induire en erreur, ainsi qu'une crédibilité valeur pour la commercialisation et la promotion au niveau international. En outre, le contrôle local de la qualité garantira par ailleurs le respect par tous les producteurs des prescriptions et normes nationales et internationales en matière de qualité et de sécurité sanitaire des produits alimentaires.

Étant donné que l'indication géographique est un concept nouveau pour le pays comme pour la filière de la cannelle, toutes les parties prenantes souhaitent contribuer et participer au processus d'obtention de l'IG. De ce fait, le projet a soutenu, avec la FAO, la réalisation d'une analyse approfondie visant à identifier les lacunes dans les connaissances et les processus nécessaires à l'obtention d'une IG pour la cannelle de Ceylan, et à recommander des activités de suivi.

Recommandations

Académie de formation de la filière cannelle (CTA)

Il est recommandé que la CTA établisse des partenariats stratégiques avec d'autres instituts locaux afin d'entamer la diversification de son portefeuille de services sur la base de la portée définie dans le plan stratégique validé. Par exemple, établir un contact avec des universités et des instituts spécialisés dans la science et la technologie alimentaires permettra à la CTA de mener des études sur la chaîne de valeur de la cannelle et d'élaborer les meilleures pratiques pour accroître la production.

Compte tenu des résultats du programme pilote sur les BPF, la CTA élaborera et mettra en place un mécanisme pour diffuser largement les BPF auprès des acteurs de la chaîne de valeur. En outre, la CTA collaborera et coordonnera ses actions avec les autorités nationales compétentes et avec des experts du secteur, lorsque cela sera nécessaire, pour aider les opérateurs de la filière cannelle à moderniser leur production et pour continuer à diffuser des renseignements sur les avantages qui découlent de la certification BPF.

Les programmes conjoints de l'Autorité nationale d'apprentissage et de formation industrielle (NAITA) et de la CTA se sont révélés efficaces, ce qui a permis au projet d'appuyer l'élaboration d'un document conceptuel et une discussion avec la NAITA, avec la participation de la CTA. À la suite de cette coopération préliminaire, la NAITA a dit qu'elle était disposée à intensifier la coopération avec la CTA, une initiative appuyée par le Ministère des industries primaires. Il est recommandé de procéder à une diversification du portefeuille d'activités pour avoir également la possibilité de devenir un "centre d'excellence".

Conseil des épices de Sri Lanka (TSC)

Il est recommandé que le TSC continue à soutenir la CTA et à promouvoir ses services au niveau gouvernemental et auprès des parties prenantes du secteur. Il est nécessaire que le TSC et la CTA consacrent davantage de ressources en personnel pour accélérer et pour achever les travaux d'élaboration et d'agrément des normes en matière de bonnes pratiques de fabrication (BPF) pour la cannelle de Ceylan, et pour l'établissement d'un système de certification unique pour les exportations de cannelle de Ceylan qui garantira la traçabilité grâce au logo du lion associé à la Pure cannelle de Ceylan.

Secteur public

Il est nécessaire que le secteur public examine les meilleures pratiques et les résultats du projet pour unifier les efforts destinés à développer le secteur à une plus grande échelle et ainsi contribuer à réaliser ses objectifs, à savoir "créer 1 million de nouveaux emplois" et "faire de la cannelle un secteur pesant 1 milliard de dollars". Étant donné que la cannelle de Ceylan est l'une des chaînes de valeur avec la plus forte intensité de main d'œuvre de Sri Lanka, suivie du thé et du cacao, et vu son potentiel d'exportation découlant de sa valeur ajoutée (par exemple ses bienfaits pour la santé), elle peut ouvrir la voie à d'autres épices produites à Sri Lanka. De ce fait, la promotion de la cannelle de Ceylan, aussi bien à l'échelle nationale qu'à l'échelle mondiale, devrait se poursuivre pour réaliser ces objectifs.

Il est également recommandé de mener des études sur la certification des produits au regard des normes acceptées au niveau international sur la sécurité sanitaire et l'hygiène des produits alimentaires afin de couvrir tous les besoins en matière de certification des produits. Cela pourrait permettre d'éviter les doubles emplois et d'économiser des ressources, notamment dans le cas de la marque "Pure cannelle de Ceylan" et de l'élaboration d'un dossier technique pour l'indication géographique (IG).