



Amélioration de la situation sanitaire et phytosanitaire du poivre de Penja

L'objectif du projet était d'améliorer la qualité sanitaire et phytosanitaire (SPS) du poivre de Penja pour faciliter son accès aux marchés et réduire la pauvreté. Par conséquent, le projet visait à rendre la production de poivre de Penja conforme aux exigences internationales des marchés en matière SPS sans altérer sa qualité traditionnelle. Ces exigences impliquaient l'introduction de bonnes pratiques agricoles, de bonnes pratiques phytosanitaires, de bonnes pratiques d'hygiène et de bonnes pratiques de production reposant sur le système HACCP (analyse des risques et maîtrise des points critiques).

Le projet a été développé grâce à un don pour l'élaboration de projets (DEP) du STDF (STDF/PPG/593) fondé sur la recherche et des consultations approfondies avec les secteurs public et privé du Cameroun. De plus amples informations sur le projet et les résultats spécifiques (brochures, vidéos, etc.) peuvent être consultées sur la [page web](#) du COLEAD.

STDF/PG/593

Status

Completed

Start Date

01/10/2019

Project Value (US\$)

\$814,238

STDF Contribution (US\$)

\$562,321

Beneficiaries

Cameroun

Implementing Entities

Europe-Africa-Caribbean-Pacific Liaison Committee (COLEACP)

Partners

Penja Pepper Geographical Indication Group (IGPP)

Chamber of Commerce, Industry, Mines and Crafts of Cameroon (CCIMA)

Background

Le poivre de Penja est situé parmi les meilleurs poivres du monde. C'était le premier produit en Afrique subsaharienne à obtenir une indication géographique protégée (IGP). Les caractéristiques du sol, le microclimat de la zone de production géographique, et ses qualités organoleptiques font du poivre du Penja un produit exceptionnel.

La filière compte à ce jour environ 450 acteurs répertoriés, dont environ 20% de femmes, qui se concentrent dans cinq bassins

de production: Mbangá; Njombe; Penja; Loum; Bouba I, II et III. Les producteurs identifiés cultivent le poivre sur environ 420 hectares.

L'Europe est le premier marché d'exportation des plants et produits du Cameroun. Entre 2015 et 2017, 159 interceptions ont été enregistrées du fait de la présence de parasites. Les changements des règles phytosanitaires européennes ont accentué la nécessité d'améliorer les mesures de gestion des risques phytosanitaires et de se conformer aux prescriptions concernant la certification phytosanitaire.

Le projet visait à dynamiser les exportations de poivre de Penja à travers l'identification des risques SPS à tous les stades de la production, de la récolte et du conditionnement; la formation d'agriculteurs et de producteurs à la mise en œuvre de bonnes pratiques agricoles et hygiéniques; et l'adoption de bonnes pratiques phytosanitaires et de production fondées sur le système HACCP. Le Cameroun espère, en continuant à produire des produits de qualité, accroître ses exportations de poivre de Penja et diversifier ses exportations agricoles vers des marchés de niche aux niveaux régional et international.

Bien que ce projet mette l'accent sur le poivre de Penja, les mêmes compétences et pratiques pourront être transposées à d'autres cultures présentant des risques similaires.

Results

Meilleure compréhension des risques sanitaires et phytosanitaires, des bonnes pratiques et des prescriptions relatives à l'accès aux marchés

- De février à juin 2022, une analyse détaillée des risques SPS a été effectuée à chaque étape de la chaîne de valeur. À la suite de l'identification de risques SPS, un guide SPS a été élaboré en anglais et en français. Ce document présente une synthèse détaillée des risques SPS et des bonnes pratiques à appliquer pour la production de poivre de qualité qui satisfait aux exigences du marché.

Le guide sectoriel a servi de référence pour l'élaboration des outils de formation suivants:

- Un guide des bonnes pratiques SPS (français et anglais)
- Cinq brochures didactiques (français et anglais):
 - Bonnes pratiques de récolte
 - Bonnes pratiques de séchage et de tri
 - Bonnes pratiques pour le traitement du poivre blanc (rouissage)
 - Bonnes pratiques pour le traitement du poivre noir (blanchiment)
 - Bonnes pratiques de conditionnement et de stockage
- Huit fiches sur les maladies/parasites du poivre (français et anglais):
 - *Phytophthora capsici*: Pourriture des racines et du collet
 - *Armillaria camerunensis*: Pourriture des racines
 - *Rigidiporus lignosus*: Pourridié blanc
 - *Fusarium oxysporum*: Flétrissement lent
 - *Mythimna* sp., *Leucania* sp.: Chenilles défoliatrices (larves des papillons)
 - *Acanthotermitidae*/ *Kalotermitidae*: Termites
 - *Radopholus similis*, *Meloidogyne* spp., Nématodes
 - *Wasmannia auropunctata*: Fourmi de feu
 - *Aulacophora foveicollis*: Coléoptère défoliateur

Renforcement des capacités des acteurs du secteur du poivre de Penja au Cameroun

- Avant de démarrer le renforcement de capacités et pour s'assurer de la mise en œuvre des bonnes pratiques, il est primordial de disposer d'une cartographie et d'un relevé des acteurs du secteur. Le projet a permis l'élaboration d'une base de données de 374 acteurs dont 26 pépiniéristes, 186 producteurs et 162 distributeurs.
- Différents acteurs ont été formés via une cascade de formations. Les facilitateurs, qui sont des agents agricoles en poste dans les différentes zones de production, ont été dotés des compétences techniques et pédagogiques requises pour dispenser des formations:
 - aux pépiniéristes en ce qui concerne les mesures d'hygiène au niveau de la sélection de boutures saines et d'un substrat adéquat et les mesures de biosécurité dans les pépinières;
 - aux producteurs et négociants d'intrants agricoles en ce qui concerne les méthodes de lutte et de contrôle des maladies et des parasites, ainsi que les bonnes pratiques agricoles et de stockage;
 - aux producteurs en ce qui concerne la sélection des plantules, l'évaluation du sol, les tuteurs, le piquetage,

- l'entretien/l'exploitation des champs et la récolte dans des conditions sanitaires adéquates;
 - aux employés des unités de traitement, de tri et de conditionnement ainsi qu'aux distributeurs en ce qui concerne les bonnes pratiques de traitement et de stockage
 - aux inspecteurs et au personnel de vulgarisation du gouvernement en ce qui concerne la notion de procédures et méthodes de contrôle et d'inspection fondés sur les risques.
- Nombres d'acteurs formés grâce au projet:
 - 15 consultants locaux formés comme formateurs
 - 32 séances de formation et/ou de sensibilisation ont été organisées à l'intention des acteurs du secteur, qui ont réuni 722 participants (dont 31% de femmes):
 - 25 pépiniéristes
 - 155 producteurs
 - 41 responsables de la transformation
 - 149 applicateurs de produits phytosanitaires
 - 64 négociants agricoles (vendeurs d'intrants)
 - 195 distributeurs
 - 66 responsables du conditionnement
 - 27 contrôleurs/auditeurs et inspecteurs phytosanitaires
 - En septembre 2022, une enquête visant à mesurer les effets de la formation a été administrée. L'enquête a révélé que la formation avait une incidence positive sur les pratiques des acteurs du secteur.

Amélioration des capacités des installations de fournir un environnement approprié pour le développement et la mise en œuvre de bonnes pratiques

- Afin d'améliorer les activités de renforcement des capacités, il est important de disposer des infrastructures et équipements nécessaires pour garantir que le poivre non conforme est enlevé du centre de transformation dès que possible. Sur base de l'analyse des risques réalisée, des points de contrôle seront identifiés.
- Le projet a financé une nouvelle aire de séchage à proximité du centre de calibrage actuel. Cette aire permettra le séchage du produit sur site lorsqu'un lot aura à son arrivée une teneur d'humidité supérieure à la norme.

Sensibilisation et promotion du dialogue public privé

- Un film de sensibilisation aux bonnes pratiques SPS dans le secteur du poivre de Penja a été réalisé en [français](#) et en [anglais](#).
- Une vidéo promotionnelle de trois minutes, éditée par l'équipe du COLEAD et destinée à la télévision locale sensibilisait les consommateurs aux efforts déployés par le secteur pour leur offrir du poivre de qualité.
- Une table ronde a été organisée à la fin du projet qui a réuni des acteurs des secteurs public et privé, ainsi que des partenaires techniques et financiers. L'objectif de la table ronde était d'examiner et de classer par ordre de priorité les recommandations découlant de l'évaluation externe, ainsi que d'élaborer un plan d'action pour la poursuite du développement du secteur de manière durable.
-

Recommandations

Formations

La durabilité des cours de formation exige une approche multiforme qui comprend des partenariats collaboratifs, une planification financière prudente, des stratégies rentables, une évaluation constante et une culture de l'apprentissage continu. Afin d'améliorer la qualité de la formation et de faciliter le transfert de connaissances, des partenariats devraient être forgés

avec des formateurs et des consultants locaux. Une ligne budgétaire ou un fonds de formation contribuera à financer les formations en cours.

Amélioration de l'accès au marché

L'identification de salons professionnels spécialisés et la participation à ces salons en vue de promouvoir le poivre de Penja permettront d'améliorer l'accès aux marchés. La coopération avec des organisations telles que la chambre de commerce, de l'industrie et des mines et de l'agriculture du Cameroun, et le COLEAD fournira un soutien et des ressources essentielles pour la présentation des produits à des acheteurs et investisseurs potentiels.

Il est primordial de comprendre la logistique, les cadres réglementaires et les exigences commerciales afin de surmonter les barrières qui entravent l'accès aux marchés. Travailler en collaboration avec le Programme de partenariats commerciaux du Royaume Uni et le COLEAD permettra aux acteurs du projet d'acquérir les compétences nécessaires pour appréhender les règlements complexes relatifs au commerce, les normes de conformité et les difficultés liées à la chaîne d'approvisionnement.

Suivi et évaluation

Il est essentiel de renforcer le suivi des bonnes pratiques et du respect des spécifications, tout en mettant en place des mécanismes d'évaluation réguliers pour garantir la réussite et la durabilité des projets agricoles. En anticipant les lacunes et en évaluant en continu les effets du projet sur le secteur, les acteurs peuvent favoriser l'intégration à long terme des meilleures pratiques SPS parmi les intervenants du secteur.