

Amélioration de la situation sanitaire et phytosanitaire du poivre de Penja

Le projet vise à contribuer à améliorer la qualité sanitaire et phytosanitaire du poivre de Penja en vue de faciliter son accès aux marchés et réduire le niveau de pauvreté des acteurs de ladite filière. Il vise particulièrement à conformer le poivre de Penja aux exigences internationales des marchés en matière SPS sans altérer sa qualité traditionnelle.

Le projet s'articulera autour de plusieurs axes, notamment l'identification des risques sanitaires et phytosanitaires à tous les stades de production, de récolte et de conditionnement et la définition des bonnes pratiques en lien avec les risques identifiés. Le renforcement des capacités des différents acteurs de la filière afin qu'ils appliquent les bonnes pratiques à tous les stades de production et l'amélioration des installations permettront de produire des poivres conformes aux exigences SPS et qui répondent aux demandes des clients.

STDF/PG/593

Status

On-going

Start Date

01/10/2019

End Date

30/09/2022

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

Les grands chefs situent le poivre de Penja parmi les meilleurs poivres du monde. Le Poivre de Penja est la première Indication Géographique Protégée (IGP) de l'Afrique sub-saharienne, dont les caractéristiques du sol et le microclimat de l'aire géographique de production, ainsi que ses qualités organoleptiques, font de ce produit exceptionnel, un poivre d'exception (100 tonnes commercialisées en 2010 sur le marché français).

La filière compte à ce jour environ 450 acteurs répertoriés dont environ 20% de femmes qui se concentrent dans cinq bassins de production: MBANGA – NJOMBE ; PENJA ; LOUM ; BOUBA I ; BOUBA II et III. Les producteurs identifiés exploitent environ 420 hectares de poivre.

L'Europe étant le principal marché de destination des exportations de végétaux et produits du Cameroun, la revue

et l'analyse des notifications d'interceptions par les autorités européennes renseignent sur l'ampleur des principaux problèmes SPS à l'exportation: 70, 69, 20 notifications respectivement en 2015, 2016 et 2017 du fait de la présence d'organismes nuisibles. Il s'y ajoute les nouveaux changements intervenus dans la réglementation européenne en matière de santé des plantes qui accentuent les défis à considérer pour améliorer les mesures de maîtrise des risques phytosanitaires en amont de la filière et le système d'inspection et de certification phytosanitaire.

Le Cameroun vise à augmenter ses exportations de poivre de Penja et diversifier ses exportations agricoles vers les marchés de niches au niveau régional et international et pour y parvenir doit être capable d'assurer une qualité des produits irréprochable en continu.

Malgré la structuration de la filière, la spécialisation des acteurs et la coordination des activités, l'organisation fait face à des problèmes qui freinent son évolution normale et pourrait à l'avenir devenir un frein majeur à l'accès à des marchés de niche. L'on peut noter entre autres :

Au niveau sanitaire :

- Le non-respect systématique du cahier de charges des bonnes pratiques destiné aux petits producteurs membres de l'IGPP en ce qui concerne l'utilisation des pesticides et engrais homologués;
- Le non-respect des limites maximales des résidus (LMR) européennes. Aucun produit antiparasitaire n'est actuellement homologué au Cameroun pour contrer les maladies et insectes du poivre.
- Le risque de contamination par des mycotoxines au cours du traitement et du stockage;
- Moins de 10% des acteurs du Groupement Indication Géographique Poivre de Penja utilisent de manière systématique les Équipements de Protection Individuel (EPI);

- La qualité des eaux utilisées pour le lavage du poivre est peu contrôlée;
- La protection des aires de séchage du poivre n'est pas systématique.

Au niveau phytosanitaire:

- La présence de ravageurs qui rongent des feuilles et abîment le poivre;
- Le nouveau règlement sur la santé des végétaux de l'UE - Règlement UE 2016/2031 applicable le 14 décembre 2019 qui pourrait avoir un impact sur la filière.

Au niveau de la qualité du poivre :

- L'existence de débris végétaux dans les produits finis ; le non-respect du taux d'humidité accepté dans certains produits finis ; les difficultés dans le choix des emballages spécifiques par type de poivre (Blanc, Noir, Rouge), et l'existence sur le marché des poivres Penja mélangés avec d'autres poivres ne respectant pas le cahier des charges imposé par l'IGP.

Le projet vise à s'assurer que le poivre de Penja sera produit et transformé dans des meilleures conditions SPS par l'harmonisation des cahiers de charge actuels avec les normes SPS internationales, l'adoption de Bonnes pratiques agricoles (BPA), Bonnes pratiques phytosanitaires (BPP), Bonnes pratiques d'Hygiène (BPH) et Bonnes Pratiques de Fabrication (BPF) basées sur la norme HACCP. Bien que ce projet se concentre sur le poivre de Penja, les mêmes compétences et pratiques seront transférables non seulement à la production du poivre qui a depuis longtemps quitté sa zone ancestrale pour se retrouver dans tout le grand sud du Cameroun, mais encore à d'autres cultures présentant des risques similaires.

Expected Results

Mieux comprendre les risques sanitaires et phytosanitaires, les bonnes pratiques et les exigences d'accès aux marchés

La première phase de ce projet permettra d'identifier tous les problèmes sanitaires et phytosanitaires qui peuvent survenir lors des différentes phases de production du poivre. Cette identification servira de base pour développer un guide sectoriel de bonnes pratiques. Ce document reprendra de manière exhaustive les risques sanitaires et phytosanitaires et les bonnes pratiques à appliquer afin de produire un poivre de qualité pour répondre aux exigences du marché notamment en ce concerne le respect des mesures SPS.

Le guide sectoriel servira de référence pour l'élaboration d'outils de formation pour les différentes parties prenantes de la filière poivre de Penja. En effet, pour la formation des animateurs et les événements de formation en cascade organisés par les animateurs, du matériel de formation complets sera nécessaire.

Le matériel de formation comprendra des manuels, de l'équipement et du matériel pour les démonstrations, les questionnaires, les exercices et les présentations. Dans la mesure du possible, le matériel existant sera utilisé. Les appuis techniques prévus seront dimensionnés selon l'importance des différents problèmes identifiés.

Renforcer les capacités des parties prenantes du poivre de Penja au Cameroun sur l'amélioration de la qualité et de la sécurité du poivre de Penja

L'objectif global de cette composante est de renforcer les capacités des acteurs du poivre de Penja tout le long de la chaîne de valeur en matière de bonnes pratiques sanitaires et phytosanitaires.

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 de la filière. Une base de données des principaux acteurs du système de la production à la distribution sera élaborée et fonctionnelle (avec localisation GPS).

La formation des différents acteurs sera réalisée via une cascade de formations avec en première étape, la formation de facilitateurs (formation de formateurs) anglophones et francophones. Les facilitateurs seront des agents agricoles des différents bassins de production. Ces formations de formateurs équiperont les facilitateurs de compétences techniques et pédagogiques pour former les différents acteurs de la filière à savoir :

- Les pépiniéristes, sur les mesures d'hygiène au niveau de la sélection et collection des boutures saines, la sélection d'un substrat adéquat et les mesures de biosécurité dans les pépinières;
- Les producteurs et les commerçants d'intrants agricoles, principalement sur les méthodes de lutte et de contrôle des maladies et ravageurs ainsi que sur les bonnes pratiques agricoles et les bonnes pratiques de stockage;
- Les producteurs, sur la sélection des plantules, l'évaluation du sol, les tuteurs, le piquetage, l'entretien/conduite des champs et la récolte dans des conditions sanitaires adéquates;
- Les employés des unités de traitement, d'agrégage et de conditionnement ainsi que les distributeurs sur les bonnes pratiques de traitement et de stockage;
- Les inspecteurs et le personnel de vulgarisation du gouvernement sur la notion de contrôle basé sur le risque, les procédures et les techniques d'inspections.

Pour mesurer l'impact de ces formations, une enquête sera réalisée en début et en fin de projet auprès des différentes cibles.

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

Afin de valoriser les activités de renforcement des capacités, il est important d'avoir à disposition des infrastructures et un équipement minimal qui permettent (i) de s'assurer que le poivre non conforme est retiré du centre de transformation le plus tôt possible dans la chaîne de valeur ; (ii) d'améliorer la qualité du séchage des produits.

Sur base de l'analyse des risques réalisée, des points de contrôle seront identifiés. Pour réaliser ces contrôles de

manière optimale, l'achat de petit matériel est prévu.

Il existe actuellement une station de transformation avec divers bassins de trempage, rouissage et lavage ainsi qu'une plate-forme de ciment divisée en 4 sections et protégée contre les animaux domestiques. Toutefois, le site ne comprend aucune protection contre les petits ravageurs et les oiseaux et aucune protection contre la pluie et retardant ainsi le séchage.

Dans le cadre de la mise en œuvre de ce projet une serre témoin pourrait être construite dans la station de transformation de BOUBA I permettant un séchage rapide et une protection sanitaire contre les oiseaux en plus d'autres animaux domestiques.

Sensibiliser et promouvoir le dialogue public/privé à travers la création et la structuration d'une plateforme d'échange des parties prenantes

Actuellement, il n'existe aucun dispositif formalisé favorisant la communication, les échanges d'informations et d'expériences entre les différentes parties prenantes privées et publiques impliquées dans la filière. Cette situation ne permet pas de mettre en place une dynamique d'amélioration continue.

L'échange et la diffusion d'information seront dynamisés par la création d'une plateforme de discussion public/privé et via la diffusion de matériel publicitaire et de communication sur la filière en général, les problématiques et les bonnes pratiques ainsi que sur les actions mises en œuvre par le projet.