



Réduction de la teneur élevée en cadmium du cacao en Colombie et en Équateur

Le but de ce projet est d'améliorer les capacités institutionnelles de la Colombie et de l'Équateur à maîtriser les concentrations de cadmium (Cd) dans le cacao et les produits du cacao pour se conformer au Règlement CE n° 1881/2006 de l'Union européenne (UE) et respecter les limites du Codex pour les contaminants d'origine naturelle présents dans le chocolat, en suivant une approche régionale.

L'incidence attendue du projet est que la filière du cacao en Colombie et en Équateur reste compétitive et qu'elle maintienne sa zone de production actuelle, voire qu'elle l'étende. On espère que la croissance du secteur du cacao se traduira par une hausse du taux d'emploi dans la branche de production et une réduction de la pauvreté, en particulier en milieu rural.

STDF/PG/681

Status

On-going

Start Date

01/09/2020

End Date

31/08/2023

Project Value (US\$)

\$617,999

STDF Contribution (US\$)

\$516,989

Beneficiaries

Colombie

Équateur

Implementing Entities

KU Leuven

Partners

Federación Nacional de Cacaoteros (Fedecacao) - Colombia

Escuela Politécnica del Litoral (ESPOL) - Ecuador

International Center for Tropical Agriculture (CIAT)

Wageningen University & Research

Background

L'UE a établi des limites pour le Cd dans les produits à base de cacao (Règlement UE n° 488/2014 de la Commission du 12 mai 2014 modifiant le Règlement CE n° 1881/2006). Ces limites sont entrées en vigueur le 1^{er} janvier 2019. Le 2 juillet 2018, la Commission du Codex Alimentarius a aussi défini des limites pour les contaminants naturellement présents dans le chocolat. L'État de Californie est convenu, en février 2018, de limites encore plus strictes pour le Cd dans les produits du chocolat en vertu de la Proposition 65, au-dessus desquelles les consommateurs doivent être avertis par l'étiquetage des produits.

Ces limites visent principalement la filière du cacao dans la région andine, car les sols y sont naturellement plus riches en Cd que ceux des autres régions productrices de cacao. Les études sur les concentrations en Cd dans les fèves indiquent que 30 à 50% des fèves ne peuvent pas être acceptées sauf si l'on mélange celles qui présentent une forte teneur en Cd avec celles qui ont une faible teneur en Cd. Les institutions locales ne sont pas prêtes à se conformer aux nouvelles normes, qu'il s'agisse de la surveillance ou de la mise en œuvre des bonnes pratiques agricoles.

Expected Results

Harmonisation des méthodes d'échantillonnage du cacao et de mesure du niveau de Cd dans le cacao et le sol selon les normes internationales

La première activité consiste à organiser des essais comparatifs avec des échantillons représentatifs de fèves de cacao et de sol afin de déterminer les teneurs en Cd. En second lieu, des recherches empiriques seront menées sur les méthodes de traitement des échantillons de fèves et le nombre d'échantillons (essais d'homogénéité) sur le terrain. Enfin, tous ces éléments permettront d'établir des directives à l'intention des laboratoires, qui aideront en outre le gouvernement à mettre au point ses programmes d'accréditation. Tout ceci pour préparer les pays à des inspections adaptées et à des programmes potentiels de certification/d'accréditation

Améliorer les références en matière de cartographie et les capacités de cartographie pour la détermination des zones vulnérables (zonage) dans les deux pays

Une carte des zones vulnérables dans les deux pays, basée sur des méthodes et des données harmonisées concernant les niveaux de Cd dans les fèves de cacao, sera établie. La carte actuelle des concentrations de Cd dans les sols et les fèves en Colombie et en Équateur est incomplète. Les données actuelles seront regroupées et complétées avec des échantillons manquants de fèves de cacao, et grâce à une analyse géostatistique des données permettant de produire des cartes des teneurs en Cd du cacao pour la Colombie et l'Équateur.

Élaborer des directives scientifiquement fondées et pertinentes au regard du contexte concernant les bonnes pratiques agricoles

Les stratégies et la documentation existantes, ainsi que des informations tirées des projets en cours, seront utilisées pour élaborer des directives à l'intention des producteurs de cacao et du gouvernement. On établira ainsi un manuel facile à comprendre sur les stratégies de maîtrise du Cd. Cet ouvrage contribuera aux travaux actuellement menés par le Comité du Codex sur les contaminants dans les produits alimentaires (CCCCF) en vue de mettre au point un code de pratique pour la prévention et la réduction de la contamination des fèves de cacao par le Cd.