



Renforcement de la sécurité sanitaire des produits alimentaires et de la conformité aux normes de qualité dans certaines épices à Sri Lanka

Ce DEP visait à formuler une proposition de projet pour établir un système de traçabilité fondé sur les TIC, afin de renforcer la conformité avec les normes internationales (par exemple le Codex Alimentarius) et les exigences du marché en matière de sécurité sanitaire et de qualité des produits alimentaires. Un système de traçabilité fondé sur les TIC, visant la chaîne d'approvisionnement de certaines épices sri-lankaises, devrait permettre de renforcer le respect des prescriptions SPS et doter les acteurs en aval de la chaîne d'approvisionnement des capacités techniques nécessaires pour harmoniser leurs pratiques au moyen d'un cadre commun, incluant des règles de production et des procédures de contrôle et favorisant la qualité. Les épices sri-lankaises visées par la proposition de projet ont été choisies sur la base d'analyses préliminaires des chaînes de valeur du poivre, des clous de girofle et des noix muscades menées pendant la phase de mise en œuvre du DEP, qui a permis de déterminer la pertinence, l'opportunité et la faisabilité du projet en ce qui concerne les possibilités de développement du marché de chaque épice par la promotion des exportations.

STDF/PPG/721

Status

Completed

Start Date

01/12/2020

End Date

31/01/2023

Project Value (US\$)

\$45,836

STDF Contribution (US\$)

\$45,836

Beneficiaries

Sri Lanka

Implementing Entities

United Nations Industrial Development Organization (UNIDO)

Partners

Ministère de l'Agriculture

State Ministry of Investment Promotion

Associations of Producers, Processors, Exporters of Agri-food Products

National and Regional Chambers of Commerce, Industry and Exporters

Background

Sri Lanka est bien connue pour produire des épices d'une qualité exceptionnelle, grâce à son sol et à son climat favorable. Le poivre, les clous de girofle et les noix muscades font partie des principales épices cultivées sur l'île. Ce secteur joue un rôle fondamental dans l'économie sri-lankaise, puisqu'il est source d'emplois et permet à des milliers de petits agriculteurs et à leurs familles de subvenir à leurs besoins. Au cours des deux dernières décennies, la production d'épices est devenue la principale activité génératrice de revenus pour de nombreux agriculteurs des régions dans lesquelles elles sont cultivées. Les petits exploitants dominent le secteur: en effet, plus de 70% des terres cultivées correspondent à des petites exploitations et à des potagers privés de moins d'un hectare en moyenne.

Sri Lanka exporte environ 30 000 tonnes d'épices différentes par an. Plus de 90% de ces épices et d'autres produits apparentés fabriqués à Sri Lanka sont utilisés par le secteur mondial des produits alimentaires et des boissons, le secteur pharmaceutique et les entreprises qui fabriquent des produits de soins corporels. Le pays fait partie des 10 principaux exportateurs de clous de girofle et de noix muscades, et est le 12ème exportateur mondial de poivre. Il existe d'immenses possibilités inexploitées d'accroître les exportations d'épices sri lankaises, notamment vers des marchés spécialisés et haut de gamme, afin de soutenir la génération de revenus et le développement socioéconomique du secteur.

Néanmoins, pour exploiter ces possibilités, le pays doit remédier à une série de difficultés sanitaires et phytosanitaires (SPS) qui empêchent actuellement le secteur des épices de tirer parti des avantages découlant des accords commerciaux et de l'accès aux marchés internationaux. Parmi les préoccupations figurent les risques de contamination par les aflatoxines, le non-respect des limites maximales de résidus et les risques de contamination au plomb dus à l'insuffisance du contrôle de la qualité du sol et de l'eau. Les agriculteurs et les fabricants n'ont pas les capacités et les connaissances suffisantes pour appliquer de bonnes pratiques agricoles, réduire au minimum l'utilisation de produits agrochimiques et respecter les règlements et les normes en matière de sécurité et de qualité. Les laboratoires ne sont pas accrédités, et les inspecteurs chargés de la sécurité sanitaire des produits alimentaires manquent de capacités techniques et de connaissances réglementaires.

Results

Renforcement de la coordination entre les parties prenantes nationales

Le DEP a réuni les principaux exportateurs d'épices, des organismes d'évaluation de la conformité, des institutions chargées de l'infrastructure nationale de la qualité, des institutions d'appui au commerce, des organisations internationales et des ONG dans le pays, dans le cadre d'un certain nombre d'ateliers et de consultations. Par exemple, la proposition de projet et le rapport sur l'analyse des chaînes de valeur qui ont résulté de ce DEP ont été présentés et validés lors d'un atelier final organisé le 4 novembre 2022 à l'intention des parties prenantes. Chaque partie prenante a pu formuler des observations et des recommandations et présenter son rôle stratégique et sa contribution au projet envisagé.

Un rapport présentant les conclusions de l'analyse des chaînes de valeur du poivre, des clous de girofle et des noix muscades

L'analyse des chaînes de valeur, menée par deux experts extérieurs, a servi de base pour la formulation de la proposition de projet sur le renforcement de la conformité avec les normes internationales, les règlements techniques et les exigences du marché en matière de sécurité sanitaire et de qualité des produits alimentaires, pour chaque étape ou maillon de la chaîne d'approvisionnement du poivre, des clous de girofle et des noix muscades.

Une proposition de projet intitulée Épices de Ceylan: retracer l'origine pour garantir l'excellence

Une proposition de projet a été élaborée sous la direction de l'ONUDI, en étroite collaboration avec les parties prenantes des chaînes de valeur du poivre, des clous de girofle et des noix muscades et sur la base des conclusions de l'analyse de ces chaînes de valeur. Le projet proposé a pour but de reproduire l'expérience réussie du [projet financé par le STDF en faveur de la cannelle de Ceylan](#) et de s'appuyer sur ce succès en renforçant le respect des normes internationales relatives à la sécurité sanitaire et à la qualité des produits alimentaires pour le poivre, les clous de girofle et les noix muscades. Ce projet permettra aussi d'établir un système de traçabilité fondé sur les TIC, qui devrait renforcer le respect des prescriptions SPS et doter les acteurs en aval de la chaîne d'approvisionnement des capacités techniques nécessaires pour harmoniser leurs pratiques au moyen d'un cadre commun, incluant des règles de production et des procédures de contrôle et favorisant la qualité. Cela permettra l'accès à des marchés haut de gamme et accroîtra les volumes d'exportation et les recettes du pays, au-delà de la chaîne de valeur de la cannelle. Au bout du compte, cela bénéficiera aux petits producteurs, en particulier aux femmes et aux jeunes, en créant des emplois et en améliorant les moyens de subsistance.