Amélioration de la mise en œuvre des normes relatives à la sécurité sanitaire des produits alimentaires à Sainte-Lucie

L'objectif de ce PPG est d'élaborer une proposition de projet pour renforcer le système national de sécurité sanitaire des produits alimentaires et les capacités des MPME à respecter les normes en la matière. Cela permettra d'améliorer l'accès aux marchés régionaux et internationaux potentiels et existants. L'accent sera mis sur la mousse de mer, un produit d'exportation qui fait l'objet d'une demande mondiale accrue. La proposition de projet qui en résultera devrait prévoir une formation sur les normes en matière de sécurité sanitaire des produits alimentaires, les systèmes d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques et les bonnes pratiques de fabrication, afin de renforcer les capacités des agriculteurs, des producteurs et des négociants à respecter les normes internationales en matière de sécurité sanitaire des produits alimentaires.

STDF/PPG/970

Status
Awaiting

Project Value (US$)
$30,000

STDF Contribution (US$)
$30,000

Beneficiaries
Saint Lucia

Background

Parmi les principaux produits agricoles de Sainte Lucie figurent la mousse de mer, le miel, les noix de coco, le cacao et divers fruits et légumes frais tels que les bananes, les fruits de l'arbre à pain, les plantains et les corossols. Le pays bénéficie d'un accès aux marchés en franchise de droits et sans contingent à plusieurs marchés à forte valeur, y compris les États Unis, le Canada, l'UE, le Royaume Uni et les îles des Caraïbes voisines membres de la CARICOM. Cet accès profite principalement aux grands fabricants du secteur agroalimentaire national. Les autres entreprises agroalimentaires, en particulier les micro, petites et moyennes entreprises (MPME) ayant un potentiel d'exportation, ne peuvent pas accéder à ces marchés en raison de leur incapacité à satisfaire aux prescriptions SPS des pays importateurs, notamment les normes en matière de sécurité sanitaire des produits alimentaires.