



## Amélioration de la conformité avec les mesures SPS afin d'accroître les exportations de graines oléagineuses

---

Ce projet a pour but d'accroître les recettes d'exportation des agriculteurs, des transformateurs et des exportateurs de la chaîne de valeur des graines oléagineuses en améliorant la sécurité sanitaire des produits alimentaires et la conformité avec les mesures SPS aux fins de l'accès aux marchés.

Pour plus d'information, visitez la [page Facebook](#).

**STDF/PG/486**

**Status**

Completed

**Start Date**

17/08/2015

**End Date**

16/02/2019

**Project Value (US\$)**

\$977,658

**STDF Contribution (US\$)**

\$825,071

**Beneficiaries**

Myanmar

**Implementing Entities**

International Trade Centre (ITC)

**Partners**

Myanmar Trade Promotion Organization, Ministry of Commerce  
Food and Drug Administration, Ministry of Health and Sports  
Department of Agriculture, Ministry of Agriculture, Livestock and Irrigation  
Department of Research and Innovation, Ministry of Education  
The Myanmar Pulses Beans and Sesame Seeds Merchant Association

**Background**

Le Myanmar est l'un des plus gros producteurs mondiaux de graines oléagineuses, qui représentent la part la plus importante de l'activité agricole après les céréales et les légumineuses. En raison du fait qu'il peut contribuer au développement économique et social du Myanmar, le secteur des graines oléagineuses a été inclus dans les secteurs prioritaires au titre de la

stratégie d'exportation nationale (SEN). Toutefois, comme dans d'autres pays en développement, les secteurs public et privé ont indiqué que le non-respect des normes internationales de sécurité sanitaire des produits alimentaires et l'insuffisance des mécanismes de contrôle de la qualité étaient des problèmes majeurs qui affectaient la santé des personnes, la capacité d'exportation et la compétitivité du secteur. La question du non-respect des normes de sécurité sanitaire des produits alimentaires est due à des facteurs SPS qui influent sur l'ensemble de la chaîne de valeur, de la production agricole à la transformation, entravant ainsi l'accès aux marchés étrangers.

Les exportations de graines oléagineuses du Myanmar reposent sur quelques marchés essentiels, dont le Japon, la Chine et le Taipei chinois. Plus de 91% des exportations totales de graines oléagineuses sont destinées à ces trois marchés, la part des graines de sésame s'élevant à environ 94%. Compte tenu des préoccupations croissantes concernant la santé des consommateurs, la mise en œuvre de la sécurité sanitaire des produits alimentaires tout au long de la chaîne alimentaire devient essentielle et, pour les marchés d'exportation, le respect des prescriptions SPS devient obligatoire. Les secteurs public et privé ont indiqué que le non-respect des normes de sécurité sanitaire des produits alimentaires et l'insuffisance des mécanismes de contrôle de la qualité étaient des problèmes majeurs qui affectaient la santé des personnes, la capacité d'exportation et la compétitivité du secteur.

Les principales préoccupations en matière de sécurité sanitaire des graines oléagineuses concernent les aflatoxines, la rancidité de l'huile et les résidus de pesticides, qui peuvent tous survenir n'importe où dans la chaîne de valeur et qui peuvent être maîtrisés par la mise en œuvre de mesures d'hygiène à toutes les étapes. Ainsi, un certain nombre de problèmes SPS et de problèmes liés à l'évaluation de la conformité ont été identifiés à tous les niveaux de la chaîne de valeur, en particulier les suivants:

Pour les agriculteurs et les producteurs:

- manque de semences de qualité;
- utilisation inappropriée des pesticides/engrais;
- absence de bonnes pratiques agricoles et de lutte antiparasitaire et mauvaises pratiques pendant et après la récolte.

Pour les transformateurs et les triturateurs:

- pas d'utilisation systématique de systèmes de contrôle de la qualité et de la sécurité sanitaire des produits alimentaires;
- contamination des produits dans les huileries.

Pour les exportateurs:

- contamination par la mycotoxine et par d'autres substances dans toute la chaîne de valeur du secteur;
- manque de sensibilisation des parties prenantes aux mesures SPS internationales et manque de connaissance de ces mesures.

Pour les organismes publics:

- manque de spécialistes, d'agents de vulgarisation et d'inspecteurs locaux qualifiés, ce qui limite le transfert de connaissances SPS aux acteurs de la chaîne de valeur;
- manque d'une approche et d'un système cohérent pour appliquer les bonnes pratiques agricoles (BPA), les bonnes pratiques d'hygiène (BPH), les bonnes pratiques de fabrication (BPF) et l'analyse des risques et la maîtrise des points critiques (HACCP) tout au long de la chaîne de valeur.

## **Results**

Au Myanmar, ce projet a été l'un des premiers à adopter une approche fondée sur les chaînes de valeur (produits oléagineux: graines, huile et tourteaux de sésame, d'arachide et de tournesol) depuis les agriculteurs jusqu'au marché dans quatre régions (Mandalay, Sagaing, Magway et Yangon) et a permis d'atteindre un niveau élevé de sensibilisation à la nécessité impérieuse de régler les problèmes de sécurité sanitaire des produits alimentaires. Il reposait sur une nouvelle approche consistant à renforcer les capacités dans l'ensemble des chaînes de valeur grâce à une équipe de spécialistes locaux et dans le cadre de diverses institutions. Il a permis d'établir une vaste base de compétences en matière de sécurité sanitaire des produits alimentaires et de respect des normes internationales dans les secteurs public et privé, qui bénéficie à plus de 900 parties prenantes. Le projet a contribué à sensibiliser les citoyens du Myanmar à l'importance de la sécurité sanitaire des produits alimentaires pour la santé humaine et pour une production responsable, non seulement pour l'exportation mais aussi pour la consommation locale, comme dans le cas des huileries, qui ont participé au programme visant à mettre en place des systèmes de sécurité sanitaire des produits alimentaires afin d'améliorer la qualité de leurs produits et d'approvisionner les consommateurs locaux.

## **Renforcement des capacités pour améliorer le respect des BPA et des mesures SPS (y compris en ce qui concerne la lutte antiparasitaire, les pratiques pendant et après la récolte et l'utilisation de pesticides) par les agriculteurs**

Les activités étaient axées sur le transfert de connaissances et le renforcement des capacités locales. Plus de 20 agents de vulgarisation ont été formés pour aider les agriculteurs à mettre en œuvre les BPA. Le Département de l'agriculture est maintenant doté d'une solide équipe de onze agents de vulgarisation qui ont modifié leur approche pour aider les agriculteurs et qui ont montré qu'ils pouvaient conseiller ces derniers. Un programme de formation approfondie sur la sécurité sanitaire des produits alimentaires a aidé près de 500 agriculteurs bénéficiaires à mettre en œuvre les BPA. La formation des formateurs a aidé les agriculteurs à mettre en œuvre les BPA et comprenait un suivi des progrès accomplis. Grâce au renforcement des capacités en vue d'améliorer le respect des BPA et des mesures SPS, 150 agriculteurs (31%) ont obtenu la certification BPA nationale pour leurs cultures de sésame et, comme l'attestent les essais par échantillonnage réalisés sur les cultures au stade final, la qualité et l'innocuité des graines oléagineuses produites par les agriculteurs se sont globalement améliorées.

Le projet a aidé le Département de l'agriculture à promouvoir le nouveau protocole national en matière de BPA (fondé sur les BPA de l'ASEAN) et a permis d'aligner les matériels de formation sur ces lignes directrices. Il a également encouragé l'utilisation de l'application mobile du Département de la protection des végétaux pour les techniques de culture et la lutte antiparasitaire dans la production de graines oléagineuses.

## **Renforcement des capacités pour le triage des semences selon la qualité et l'application des BPH dans les installations de stockage**

Cinq collecteurs bénéficiaires ont amélioré leur compréhension des bonnes pratiques de stockage, de fabrication et d'hygiène à suivre pour préserver la qualité et l'innocuité du produit aux stades de la collecte et de la commercialisation, ainsi que leur mise en œuvre de ces pratiques dans leurs activités quotidiennes. La conception et la construction des entrepôts ont été grandement améliorées. Les pratiques suivies pour la réception, la manutention, le stockage et l'expédition des produits ont été améliorées, ce qui a renforcé l'innocuité et la qualité des produits échangés, y compris des semences.

Pour sensibiliser et encourager davantage les collecteurs à participer aux chaînes de valeur axées sur la qualité des graines oléagineuses, une collaboration a été établie dans le cadre du projet avec les quatre bourses de commerce régionales et avec des spécialistes issus d'institutions et d'organismes publics pertinents. Cette collaboration a permis de sensibiliser plus de 200 collecteurs et autres intermédiaires à l'amélioration de la mise en œuvre des bonnes pratiques d'hygiène et des bonnes pratiques de stockage. Le Manuel sur la qualité et la sécurité sanitaire des produits alimentaires pour le stockage des graines oléagineuses élaboré dans le cadre du projet a été le premier du genre en ce sens qu'il a été élaboré sur la base des nombreuses contributions de la population locale et qu'il a été largement diffusé auprès des utilisateurs. Ainsi, plus de 2 000 manuels contenant des renseignements sur la qualité et la sécurité sanitaire des produits alimentaires pour le stockage des graines oléagineuses ont été distribués. Le projet a également permis de donner 48 machines pour le contrôle de la qualité de 8 matières premières différentes à certains collecteurs afin qu'ils puissent améliorer leurs pratiques en matière de tri et de contrôle de la sécurité sanitaire des produits alimentaires.

## **Renforcement des capacités pour la mise en œuvre de systèmes de contrôle de la sécurité sanitaire des produits alimentaires fondés sur les BPH, les BPF et le système HACCP dans le secteur de la transformation des graines oléagineuses**

Onze entreprises (cinq transformateurs/exportateurs de graines oléagineuses et six huileries) ont mené à bien le programme de formation approfondie et d'assistance et ont amélioré leurs résultats commerciaux globaux et leur conformité aux normes internationales en mettant en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité sanitaire des produits alimentaires tout au long du processus de production sur la base des normes du Codex. Sept d'entre elles ont obtenu d'un organisme tiers la certification HACCP, qui vise à faciliter l'accès aux marchés. Une augmentation des ventes annuelles à l'exportation a été constatée par les transformateurs/exportateurs du secteur des graines oléagineuses appliquant les programmes de prérequis et le système HACCP. Par suite de la sensibilisation à la sécurité sanitaire des produits alimentaires dans ce secteur, l'Agence des médicaments et des produits alimentaires (FDA) a agréé plusieurs usines de transformation de graines oléagineuses et le nombre de certifications a augmenté chaque année (2 huileries en 2015, 7 en 2016, 28 en 2017 et 50 en 2018).

Les entreprises ont été aidées tout au long de la phase de mise en œuvre du système HACCP par une équipe de formateurs/conseillers formés et encadrés. Neuf d'entre eux sont maintenant en mesure de conseiller les entreprises sur les BPH et le système HACCP après avoir réussi un examen final. Ils sont présentés dans une brochure destinée à promouvoir leurs compétences et leurs services en matière de sécurité sanitaire des produits alimentaires. Diverses publications ont été produites et distribuées à plusieurs organisations et lors de foires commerciales, y compris une brochure sur les PME. Un guide du marché à l'intention des transformateurs de graines oléagineuses a été élaboré et remis au Ministère du commerce pour distribution à d'autres entreprises du secteur des graines oléagineuses.

## **Renforcement des liens le long de la chaîne de valeur du secteur et avec les marchés d'exportation**

Un certain nombre d'activités de rapprochement d'entreprises ont eu lieu dans le cadre du projet. Des entreprises ont été invitées à participer à des foires et manifestations commerciales internationales en vue d'établir de nouveaux contacts et ainsi de trouver des possibilités d'exportation. De multiples activités ont été organisées entre agriculteurs, collecteurs, transformateurs et exportateurs de différentes villes, ce qui a permis de réaliser des transactions commerciales avec une marge plus élevée par rapport au prix moyen du marché. En outre, des voyages d'étude ont été organisés dans les pays voisins pour échanger des données d'expérience, ce qui a permis d'améliorer les connaissances et la compréhension des transactions commerciales.

Au niveau national, le projet a favorisé la coopération au sein du secteur public et entre les secteurs public et privé. Plus de 250 agriculteurs ont noué de nouveaux contacts avec des collecteurs et des acheteurs locaux; 8 rapprochements ont eu lieu entre des groupements d'agriculteurs, des acheteurs locaux et des formateurs de municipalités concernées pour deux campagnes agricoles consécutives. Quatre chaînes de valeur distinctes devraient être durables une fois le projet achevé grâce au suivi exercé au niveau municipal par le Département de l'agriculture pour faciliter les accords commerciaux.

## **Recommandations**

Les recommandations ci-après ont été formulées lors d'une table ronde tenue dans le cadre de l'atelier final du projet.

### **Questions de politique générale et de réglementation:**

- Adopter un plan directeur pour l'élaboration d'une politique applicable au secteur des graines oléagineuses visant à promouvoir la production nationale, le remplacement des importations et l'amélioration de la sécurité sanitaire des produits alimentaires.
- Promouvoir les activités d'élaboration des politiques existantes aux fins de l'adoption et de l'application de la nouvelle Loi nationale sur l'alimentation et de la politique nationale en matière de sécurité sanitaire des produits alimentaires, ainsi que de l'élaboration, de l'adoption et de l'application de la Loi sur les laboratoires.
- Promouvoir les activités d'élaboration des politiques existantes aux fins de l'adoption et de la mise en œuvre de la Politique nationale de la qualité (PNQ) et élaborer des normes pour les secteurs de l'arachide (en particulier pour les activités des bourses de commerce) et des huiles végétales comestibles. Réexaminer la législation sur la normalisation et mettre en place un système de certification volontaire des produits pour les graines oléagineuses.
- Mettre en œuvre un plan national de surveillance des résidus dans le secteur des graines oléagineuses pour l'aflatoxine, les résidus de pesticides et les métaux lourds.
- Élaborer une réglementation pour les contaminants en vertu de la Loi sur l'alimentation et déterminer les moyens de la faire respecter.
- Élargir et faire respecter les prescriptions relatives aux huiles figurant dans la Loi sur l'étiquetage adoptée par le Département de la consommation.
- Mettre en place un mécanisme de coordination (groupe de travail) pour suivre et traiter des questions SPS spécifiques et faire appliquer les contrôles des risques (comme l'aflatoxine) et des certificats phytosanitaires pour l'exportation.

### **Renforcement des capacités en matière d'essais**

- Renforcer le réseau local de laboratoires d'analyse de produits alimentaires afin de délimiter les rôles et responsabilités de chacun dans le cadre du Plan national de surveillance des résidus et élaborer un programme d'accréditation des laboratoires du secteur.
- Soutenir l'accréditation des laboratoires d'analyse de produits alimentaires et l'élargissement de leurs compétences (aflatoxines, résidus de pesticides et métaux lourds).

### **Renforcement des capacités par la formation**

- Élargir la formation aux BPA dispensée par le STDF en s'engageant à recourir à des formateurs de formateurs et à des formateurs/conseillers pour les formations futures.
- Soutenir le renforcement des capacités des inspecteurs et élargir l'application de la certification BPF de la FDA.
- Utiliser et diffuser le manuel du STDF pour les collecteurs dans les entrepôts et développer la formation HACCP du STDF avec l'appui de formateurs/conseillers formés.
- Inclure la formation des formateurs dans l'élaboration des projets à venir pour contribuer à l'établissement de relations étroites entre les groupes d'agriculteurs concernés et les autorités locales.