

Renforcement de la chaîne de valeur des épices et amélioration de l'accès aux marchés

Le projet vise à stimuler les exportations d'épices indiennes sûres et de bonne qualité, en faisant face aux principales difficultés liées à la sécurité sanitaire des produits alimentaires tout au long de certaines chaînes de valeur des épices. Le projet devrait contribuer à créer des revenus pour la population rurale et à améliorer la santé des consommateurs et les moyens de subsistance en Inde.

STDF/PG/517

Status

On-going

Start Date

15/10/2019

End Date

30/06/2024

Project Value (US\$)

\$892,030

STDF Contribution (US\$)

\$508,830

Beneficiaries

Inde

Implementing Entities

Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO)

Partners

Export Inspection Council (EIC), India

Integrated Tribal Development Authority (ITDA), India

Spices Board of India

Background

La pauvreté reste un défi majeur en Inde, une économie à croissance rapide où la population rurale est très touchée par ce phénomène et dont la subsistance dépend principalement de l'agriculture. Plus de 60% de la population indienne exerce directement ou indirectement des activités agricoles. Compte tenu de la diversité des zones agroclimatiques en Inde, le potentiel de l'agriculture pour stimuler le développement dans les zones rurales, accroître les exportations et réduire la pauvreté est considérable.

L'Inde est un important producteur et exportateur d'épices, avec une production annuelle de plus de 3 millions de tonnes métriques. Néanmoins, le volume de ses exportations semble faible puisqu'il représente, au total, seulement 0,8 million de tonnes environ. Les problèmes de sécurité sanitaire des produits alimentaires ont suscité des alertes et entraîné des refus aux frontières des pays importateurs, notamment de l'Australie, du Japon, des États-Unis et de l'Union européenne. Des déficits de capacités demeurent en ce qui a trait aux pratiques relatives à la sécurité sanitaire des produits alimentaires et à l'hygiène et de nombreux exportateurs ne sont pas en mesure de répondre aux exigences des marchés de destination, notamment en ce qui concerne les aflatoxines et les résidus de pesticides. En conséquence, les exportations ont été orientées vers le Moyen-Orient où les prix des épices sont considérablement inférieurs, ce qui entraîne des pertes de revenu potentiel.

Le projet sera axé sur trois épices en graines – le cumin, le fenouil et la coriandre – et sur le poivre noir, quatre épices pour lesquelles la résolution des problèmes de sécurité sanitaire des produits alimentaires permettrait potentiellement de maximiser les profits pour les petits producteurs vulnérables et les autres parties prenantes intervenant dans les chaînes de valeur. Ce projet est le résultat d'un don pour l'élaboration de projets du STDF ([STDF/PPG/517](#)).

Expected Results

Renforcement des capacités et meilleure connaissance des bonnes pratiques tout au long des chaînes de valeur des épices

Le projet ciblera les questions de sécurité sanitaire des produits alimentaires au niveau de la production, de l'après-récolte, de la transformation et de la commercialisation des épices en question. Il renforcera les capacités des parties prenantes et des petits exploitants à mettre en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et de bonnes pratiques agricoles (BPA) ainsi que de bonnes pratiques de fabrication (BPF), et à améliorer leurs systèmes de gestion de la sécurité afin de se conformer aux prescriptions SPS internationales. La mise en œuvre de pratiques relatives à la sécurité sanitaire des produits alimentaires et à l'hygiène tout au long des phases de production et de fabrication devrait réduire la contamination microbiologique, limiter la présence d'agents pathogènes et les niveaux d'aflatoxine et améliorer la propreté des produits.

D'importantes ressources de renforcement des capacités seront élaborées, notamment quatre ensembles de pratiques pour chaque épice, liés aux prescriptions en matière de certification et aux prescriptions spécifiques des marchés d'importation (Union européenne, États-Unis et Japon), ainsi que des modules de formation normalisés basés sur ces ensembles et des supports de communication. Jusqu'à 60 personnes devraient être formées à l'aide du programme de formation des formateurs, et environ 1 200 agriculteurs et 50 autres parties prenantes de la chaîne de valeur devraient recevoir une formation sur les systèmes de contrôle interne, les BPH, les BPF, les BPA, le système HACCP, la certification biologique et la gestion des documents et des dossiers.

Les capacités des agriculteurs et des autres acteurs de la chaîne de valeur seront accrues grâce à la création d'organisations de producteurs agricoles et à l'amélioration de celles qui existent déjà. Ces organisations seront renforcées au niveau communautaire afin d'améliorer la production et l'utilisation de technologies à valeur ajoutée. Avec le soutien de l'ITDA, des pépinières seront créées et des plants seront fournis aux agriculteurs (pour le poivre noir uniquement).

Les résultats et les enseignements tirés seront communiqués au moyen de visites d'études d'agriculteurs dans différentes exploitations ainsi qu'à l'aide de supports de communication et de promotion tels que spectacles de rue, affiches et émissions de télévision.

Connexion des chaînes de valeur des épices avec les acheteurs internationaux

Le projet améliorera les liens tout au long des chaînes de valeur et avec les acheteurs au moyen d'un portail en ligne, "E-spice Bazaar". Les quatre épices seront intégrées au portail en ligne en vue de faciliter la mise en relation des agriculteurs avec les acheteurs nationaux, régionaux et mondiaux. Les exigences des acheteurs dans le domaine SPS seront disponibles sur le portail.

Avec le soutien de l'Office des épices, une foire commerciale internationale sera organisée pour le poivre noir. Diverses activités de promotion, de publicité et de marketing auront lieu concernant les épices en graines biologiques/ayant obtenu la certification relative aux BPA.

Renforcement du réseau de laboratoires

Sur la base des résultats d'un exercice de cartographie des capacités des laboratoires mené dans différents États et districts, les laboratoires seront approuvés par l'Office des épices pour tester les épices et les paramètres. Un

programme national de suivi des contaminants et des résidus sera élaboré et mis en œuvre pour les épices. Les essais devant être effectués serviront à valider les ensembles de pratiques élaborés et ils contribueront à mettre l'accent sur la mise en œuvre d'une approche préventive en matière de bonnes pratiques.