

# REPUBLIQUE DU SENEGAL

Un Peuple-Un But-Une Foi



## **RAPPORT**

**Formation des Producteurs Membres de l'Association des Unions**

**Maraichères des Niayes (AUMN) sur la lutte intégrée contre les**

**déprédateurs d'importance économique, les normes de**

**commercialisation, de contrôle de qualité et le système de**

**certification avant exportation**

**Période : du 06 au 11 mai 2013**

**Dakar, mai 2013**

# Sommaire

<i>REMERCIEMENTS</i> .....	3
Sigles et Abréviations.....	4
1. Introduction .....	5
2. Contexte .....	5
3. Objectifs .....	5
4. Activités .....	6
4.1. Les participants.....	6
4.2. Programmation des sessions .....	6
4.3. Animation des ateliers .....	7
<u>    4.4. Les attentes des participants .....</u>	<u>7</u>
4.5. Contenu des exposés des formateurs.....	8
5. Conclusions et recommandations .....	10
<i>Annexe 1 : Les thématiques des formations</i> .....	11
<i>Annexe 2 : Cahier des charges de l'AUMN</i> .....	12
<i>Annexe 3 : Programme détaillé des formations</i> .....	15
<i>Annexe 4 : Listes de présence aux trois sessions de formation.....</i>	<i>17</i>

## **REMERCIEMENTS**

*Nos remerciements à tous les producteurs ayant participé aux différentes sessions de formation sur «la lutte intégrée contre les déprédateurs d'importance économique du chou, les normes de commercialisation, de contrôle de qualité et le système de certification avant exportation».*

*Nous remercions particulièrement le staff administratif et technique de l'AUMN à travers son Président Monsieur Masséye NDiongue, pour avoir renouvelé une nouvelle fois leur confiance à la DPV à piloter ces séries de sessions de formation, après celles déjà réalisées au mois de décembre 2012.*

*Nous saluons les efforts personnels consentis par Messieurs Mamadou Diarra Ndiaye et Abdoulaye Camara respectivement Coordonnateur National et Coordonnateur Technique du projet « **Projet d'Appui à la Production Durable et Compétitive du Chou dans la Zone des Niayes au Sénégal** » pour la réussite de l'ensemble des sessions.*

## **Sigles et Abréviations**

<b>AUMN</b>	: Association des Unions Maraichères des Niayes
<b>ACDI</b>	: Agence Canadienne de Développement International
<b>BEAML</b>	: Bureau Etudes et Adaptation des Méthodes de Lutte
<b>BPA</b>	: Bonnes Pratiques Agricoles
<b>BQ</b>	: Bureau Qualité
<b>CIPV</b>	: Convention Internationale de la Protection des Végétaux
<b>DLQ</b>	: Division Législation et Quarantaine
<b>DPV</b>	: Direction de la Protection des Végétaux
<b>EPI</b>	: Equipement Individuel de Protection
<b>FAN</b>	: Fonds d'Appui aux Niayes
<b>FANDC</b>	: Fonds d'Application des Normes pour le Développement du Commerce
<b>GIPD</b>	: Gestion Intégrée de la Production et des Déprédateurs
<b>LMR</b>	: Limite Maximale de Résidu
<b>ONPV</b>	: Organisation Nationale pour la Protection des Végétaux

## 1. Introduction

Cette série de formations sur « **la lutte intégrée contre les déprédateurs d'importance économique du chou, les normes de commercialisation, de contrôle de qualité et le système de certification avant exportation** » organisée du 06 au 11 mai 2013 au siège du « **Projet d'Appui à la Production Durable et Compétitive du Chou dans la Zone des Niayes au Sénégal** » sis à Thiès. Elle constitue une suite logique des formations sur les Bonnes Pratiques Agricoles (BPA) tenues au mois de décembre 2012 et rentre dans le cadre du programme de renforcement de capacité destiné à 100 producteurs membres de l'Association des Unions Maraichères des Niayes (AUMN), issus des zones de Rao, Potou, Notto, Mboro et Sangalkam,.

## 2. Contexte

La filière chou est en pleine évolution du point de vue de la production, mais cette production doit respecter les normes de commercialisation internationale pour être mieux valorisée, en vue de gagner de nouvelles parts de marchés nationales et sous-régionales. Il urge d'opter pour une lutte plus saine contre les ravageurs notamment la teigne du chou (*Plutella xylostella*), le borer (*Hellula undalis*) et le puceron cendré (*Brevicoryne brassicae*) qui permettrait de maintenir cette tendance croissante de la production et sécuriser la consommation. Pour ce faire, les producteurs doivent adopter une nouvelle stratégie de lutte plus naturelle, en vue de limiter l'impact des pesticides utilisés sur la qualité des choux cultivés. De même, une meilleure compréhension des normes de commercialisation, de contrôle de la qualité des produits et du système de certification avant exportation par les producteurs pourraient les motiver à mieux améliorer la qualité de la production avant et après récolte. Ce changement d'attitude doit nécessairement se traduire par une rationalisation de l'utilisation des produits phytosanitaires et l'adoption de méthodes physiques ou mécaniques, culturelles et biologiques beaucoup plus écologiques ayant moins de risques sur la santé des personnes et respectueux de l'environnement.

Par cette démarche, les résidus de pesticides pourraient être significativement amoindris pour produire des choux de qualité, qui répondent aux normes édictées par le Codex Alimentarius.

## 3. Objectifs

Tenir trois (3) sessions de formation de deux jours chacune, dont un (1) consacré à la **lutte intégrée contre les principaux ravageurs du chou** et un (1) jour sur les **normes de commercialisation, de contrôle de qualité et le système de certification du chou avant exportation** ;

A l'issue de ces formations, l'AUMN attend des producteurs de chou membres ayant participé aux sessions:

- Une meilleure maîtrise des différentes méthodes de lutte intégrée applicables à la culture du chou;
- Utilisation raisonnée des produits phytosanitaires ;
- Une meilleure connaissance des auxiliaires naturels et de leur utilisation comme agents de lutte biologique
- Une meilleure connaissance des dispositions concernant la qualité, les caractéristiques, la classification, le calibrage, les tolérances, la présentation et le marquage durant la commercialisation du chou sur le marché international;
- Une bonne maîtrise du système de contrôle, d'inspection et de certification avant exportation

## 4. Activités

Sur demande du Coordinateur National du projet, les thématiques sur la base desquels les sessions devraient être conduites ont été préparées par les formateurs de la DPV après proposition et discussion (annexe 1).

A partir de ces thématiques et du cahier des charges proposées par le Coordonnateur (annexe 2), les formateurs ont élaboré un programme détaillé (annexe 3). Plusieurs séances de travail ont été tenues, afin de réunir le matériel, les supports pédagogiques et préparer les présentations **power point** à projeter.

### 4.1. Les participants

Le nombre total de participants prévu pour participer aux sessions s'élève à cent (100) producteurs parmi lesquels il y'a 30 femmes. Les participants sont répartis en trois groupes composés deux comprenant chacun 33 producteurs et un de 34 producteurs. Le niveau participation aux différentes sessions se présente comme suit:

- Trente et un (31) dont huit (8) femmes au **premier groupe**
- Trente et deux (32) dont neuf (9) femmes au **deuxième groupe**
- Trente (30) dont sept (7) femmes au **troisième groupe**
- Nombre de producteurs maraichers absents : sept (7)

Liste des participants (annexe 4).

### 4.2. Programmation des sessions

- Premier groupe: du 25 au 26 mars 2013;
- Deuxième groupe: du 27 au 28 mars 2013;
- Troisième groupe: du 29 au 30 mars 2013.

### 4.3. Animation des ateliers

- Session d'ouverture (première journée) : Messieurs Mamadou Diarra Ndiaye et Abdoulaye Camara, respectivement Coordonnateur National et Coordonnateur Technique du projet, ont souhaité la bienvenue aux participants et aux formateurs. Ils ont magnifié l'excellence de la collaboration de l'AUMN avec la Coopération Canadienne (ACDI) et le Ministère de l'Agriculture. Ils ont fait savoir que l'AUMN reste attachée à son objectif de relever le niveau de productivité et de qualité du chou produit par ces membres, en vue de relancer la filière.
- Animation des séances : Elles ont été co-animées par messieurs Abdoulaye Ndiaye, Samba Diao Ba et Elhadji Omar Dieng, respectivement Chef de la Division Législation et Quarantaine (DLQ), Chef du Bureau Qualité (BQ) et Chef du Bureau des Etudes et Adaptation des Méthodes de Lutte (BEAML) au niveau de la DPV. Au début de chaque séance, Monsieur Abdoulaye Ndiaye procède à l'introduction des thématiques, des objectifs, de la méthodologie d'approche, du timing et l'intérêt de la lutte intégrée, du respect des normes de commercialisation, de contrôle de la qualité du chou destiné à l'exportation et du système de certification.

### 4.4. Les attentes des participants

En vue de prendre en considération toutes les préoccupations des producteurs, les attentes de tous les participants ont été répertoriées et synthétisées. Elles ont été les suivantes :

- Comprendre comment les agents biologiques lutte contre les ravageurs ;
- Reconnaître un insecte auxiliaire ;
- Savoir dans quelles conditions les choux sont exporter sur le marché international ;
- Savoir comment faire la lutte intégrer;
- Savoir pourquoi les teignes des crucifères sont difficiles à éliminer ;
- Savoir combien de temps doit rester avant de traiter une parcelle ;
- Savoir les périodes pendant lesquelles les traitements effectués ;
- Savoir pourquoi et comment les choux sont inspecter et qui doit les inspecter;
- Savoir comment faire le calibrage;
- Savoir comment traiter un périmètre maraicher sans tuer les insectes utiles pour la culture (auxiliaires) ;
- Savoir comment agir pour augmenter les populations d'auxiliaires dans un périmètre maraicher.

#### 4.5. Contenu des exposés des formateurs

##### ➤ Module 1 : Lutte intégrée contre les principaux ravageurs du chou

- Au niveau de la Pépinière : Choix variétal, préparation du sol, protection physique des plants, densité et profondeur de semis, apport d'eau, apports en fumure, entretien et élimination des foyers, réduction des ravageurs;
- Au niveau du périmètre : Choix et préparation du terrain, mode de culture, soins et entretien de la culture, irrigation, fertilisation, désherbage ;
- Utilisation raisonnée des pesticides : les bio pesticides, les produits chimiques écologiques ou bio rationnels, les produits chimiques classiques ;
- Valorisation des auxiliaires.

##### ➤ **Module 2** : Normes de commercialisation et de contrôle de la qualité du chou

- Dispositions concernant la qualité : avant et après exportation, respect de la conformité ;
- Caractéristiques minimales : dispositions particulières prévues pour chaque catégorie, tolérances admises ;
- Classification : définition des catégories ;
- Dispositions concernant le calibrage : détermination du diamètre maximal, l'homogénéité;
- Dispositions concernant les tolérances : les tolérances de qualité et de calibre admises dans un lot ;
- Dispositions concernant la présentation : homogénéité, mode de conditionnement, matériaux utilisés ;
- Dispositions concernant le marquage : identification, nature du produit, origine du produit, caractéristiques commerciales, marque officielle de contrôle.

##### ➤ Module 3 : Procédures d'inspection avant exportation du chou en application des normes 7 et 12

- ✓ Pour la Norme7 :

- L'Autorité juridique : les moyens juridiques ou administratifs de l'Organisation nationale de la protection des végétaux (ONPV) pour le suivi et la délivrance des certificats phytosanitaires ;
- La Responsabilité administrative : le système de gestion permettant de vérifier le respect des exigences, la personne ou le bureau responsable du système de certification à l'exportation, les tâches et les liaisons administratives de tout le personnel chargé d'activités dans le cadre de la certification phytosanitaire, le personnel et de ressources adéquates permettant d'assumer les tâches ;
- La Documentation : certificat phytosanitaire, certificat phytosanitaire pour la réexportation, procédures, conservation des données, suivi des envois ;
- Les Moyens de communication : à l'intérieur et à l'extérieur du pays exportateur;
- Les Mécanismes de communication : révision du système, réaction aux incidents ;

✓ Pour la Norme12 :

- Considérations générales : L'article V.2a de la Convention International de la Protection des Végétaux (CIPV) de 1997 relatif à l'inspection et les autres activités nécessaires à l'établissement des certificats phytosanitaires, l'Article V.3 relatif à la non exigence par les parties contractantes de certificats phytosanitaires non conformes aux modèles standards de la CIPV devant accompagner les envois de végétaux, produits végétaux ou autres articles réglementés importés dans son territoire ;
- Objectif du certificat phytosanitaire, modalités de délivrance, pièces jointes, certificats phytosanitaires irrecevables, certificats phytosanitaires non valides, certificats phytosanitaires frauduleux, prescriptions supplémentaires formulées par le pays importateur concernant la préparation et la délivrance des certificats phytosanitaires ;
- Principes et directives spécifiques pour la préparation et la délivrance de certificats phytosanitaires : mode de remplissage du certificat phytosanitaire ;
- Principes et directives spécifiques pour la préparation et la délivrance de certificats phytosanitaires pour la réexportation : Conditions pour la délivrance d'un certificat phytosanitaire pour la réexportation, Conditions pour la délivrance d'un certificat phytosanitaire pour un envoi importé, transit.

Au cours des discussions en plénière, les participants ont apprécié le contenu et le déroulement des différentes sessions en ces termes :

- La formation à été très intéressante car c'est une première fois que des thématiques sur les normes de commercialisation et le système de certification abordées ;

- La formation est encourageante pour les producteurs qui visent à atteindre le niveau international;
- La formation va apporter un changement radical dans la conduite des périmètres maraichers, du fait de la nouvelle compréhension de l'environnement de la culture ;
- La formation a dépassé nos attentes car de nouvelles choses ont été apprises ;
- La formation nous a permis de comprendre la démarche à suivre pour réduire l'utilisation des pesticides ;
- La formation nous appris à respecter notre environnement ;
- La formation nous a permis d'être plus ambitieux.

## 5. Conclusions et recommandations

Les sessions de formation sur « **la lutte intégrée contre les déprédateurs d'importance économique du chou, les normes de commercialisation, de contrôle de qualité et le système de certification avant exportation** » se sont déroulées conformément au programme arrêté de commun accord avec l'AUMN. Contrairement aux formations dispensées au mois de décembre 2012, la plus part des producteurs n'ont jamais été formés sur les thématiques abordées. Pour consolider ces nouvelles connaissances acquises par les producteurs au cours de ses sessions, nous recommandons:

1. Des séances de recyclage et la formation d'un nombre beaucoup plus important de producteurs ;
2. Un suivi des producteurs bénéficiaires de la formation dans leur terroir pour voir si des améliorations ont été opérées dans leurs périmètres ;
3. Une évaluation de l'impact des formations sur les autres périmètres maraichers pour voir si elles ont eu un effet de tâche d'huile ;
4. L'organisation d'ateliers de démultiplication des formations pour partager les connaissances reçues ;
5. L'organisation de visites d'échanges pour profiter des expériences des producteurs de chou dans d'autres zones ;
6. L'édition d'un bulletin d'information local en ouolof et pulaar pour mieux partager les expériences entre producteurs de l'AUMN.

## *Annexe 1 : Les thématiques des formations*

Module 1 : Lutter intégrée contre les principaux ravageurs du chou (théorie et pratique)

Module 2 : Normes de commercialisation et de contrôle de la qualité du chou (théorie)

Module 3 : Procédures d'inspection avant exportation du chou en application des normes 7 et 12 (théorie et illustrations)

## *Annexe 2 : Cahier des charges de l'AUMN*

### **TDR DE LA FORMATION DES PRODUCTEURS SUR LA LUTTE INTEGREE, LES NORMES DE COMMERCIALISATION, DE CONTROLE DE QUALITE ET LE SYSTEME DE CERTIFICATION**

#### **1. CONTEXTE ET JUSTIFICATION**

En 2008-2009, le Fond d'Appui aux Niayes (FAN) de l'Agence Canadienne de Développement International (ACDI) a financé une Étude des impacts des pesticides sur les ressources et la santé humaine. Cette étude a fait ressortir chez les cultivateurs membres de l'Association des Unions Maraîchères des Niayes (AUMN) un besoin évident d'informations supplémentaires concernant les normes sanitaires et phytosanitaires.

Eu égard à l'acuité des dégâts des ravageurs du chou (Borer et teigne du chou), et parce que la demande des consommateurs pour ce produit est croissante, tant au Sénégal que dans la Sous-région, ce besoin d'information s'est révélé très important sur ladite culture.

Ainsi, avec le soutien du FANDC, les cultivateurs de l'AUMN ont choisi d'initier un projet d'appui à la production durable et compétitive du chou au Sénégal.

Pour remporter le combat contre la teigne du chou et le Borer, relancer la production et gagner de nouvelles parts de marchés, l'AUMN a décidé d'initier également la formalisation de la filière du chou au Sénégal.

Ces idées ont fait l'objet d'une prospection et une concertation avec les producteurs membres de l'AUMN depuis octobre 2009 et, au finish, se sont concrétisés en un projet dont les objectifs sont les suivants :

- Combattre la pauvreté en milieu rural et freiner l'exode rural;
- Réduire les effets négatifs de certaines pratiques agricoles sur l'environnement;
- Améliorer la qualité des choux du Sénégal pour la santé des consommateurs; et,
- Améliorer l'accès du chou du Sénégal aux marchés de la Sous-région.

Le document dudit projet a été soumis aux bailleurs de fonds partenaires de ladite organisation paysanne, qui, eu égard à sa pertinence de celui-ci, ont consenti à lui accordé un financement.

Pour atteindre les objectifs mentionnés supra, entre autres actions, le renforcement des capacités joue un rôle essentiel. Ainsi, plusieurs formations seront menées, parmi lesquelles celle des producteurs sur la protection du chou et les bonnes pratiques agricoles.

## **2. OBJECTIFS :**

- Permettre aux producteurs de maîtriser la lutte intégrée en matière de production du chou,
- Connaître les normes de commercialisation, de contrôle de qualité et le système de certification avant exportation,
- Outiller les producteurs sélectionnés, afin qu'ils soient à même de reconnaître et de valoriser les auxiliaires naturels,
- Permettre aux producteurs d'utiliser les produits phytosanitaires dans des conditions permettant l'efficacité contre les ennemis du chou, la sécurité pour eux, leurs familles et les consommateurs, avec des effets minimes pour l'environnement,
- Amener les producteurs à maîtriser et appliquer la démarche GIPD ;
- Arriver à une production de chou conforme aux normes LMR (limite maximale de résidus) du CODEX ;

## **3. RESULTATS ATTENDUS :**

- Les producteurs maîtrisent et s'approprient la lutte intégrée;
- Les producteurs savent reconnaître les ravageurs du chou et les auxiliaires naturels;
- Les producteurs sont aptes à utiliser les pesticides de façon raisonnée;
- Les producteurs maîtrisent la lutte intégrée et sont à même de l'appliquer ;
- Les producteurs sont capables de produire un chou conforme aux normes LMR du CODEX ;

## **4. PERIODE D'EXECUTION DE LA FORMATION :**

Cette formation est prévue pour le quatrième trimestre (mars 2013)

## **5. PROFIL DU/DES FORMATEURS**

L'expert sénior chargé de la présente formation doit répondre au profil suivant

- Au moins un niveau bac+5 en agronomie avec spécialisation en horticulture, protection des végétaux ou tout autre domaine pertinent en la matière ;
- Une expérience d'au moins cinq (05) ans en horticulture et en formation des producteurs ;
- Une bonne connaissance des enjeux de l'horticulture et de la zone des Niayes.

## **6. MANDAT DE(S) EXPERTS**

L'expert chargé de l'exécution de la formation devra

- Proposer une méthodologie, un module et un planning de formation de 3 groupes de 33 producteurs à présenter à l'administration de l'AUMN et à la coordination du projet chou pour validation ;
- Exécuter la formation dans ses aspects théoriques et pratiques ;
- A l'issue de la formation, présenter un rapport de l'administration de l'AUMN et à la coordination du projet chou pour validation.

## **7. EXTRANTS**

- Rapport de formation.

### Annexe 3 : Programme détaillé des formations

<i>Jour 1 -</i>		<b>Intervenants</b>
<b>DEMARRAGE DES ACTIVITES</b>		
08h00 - 08h45	Accueil des participants	Représentants AUMN et ACDI
08h45 - 09h00	Discours de bienvenue à l'endroit des participants	Représentants AUMN DPV
09h00 - 09h20	Présentation des participants (qualifications, activités, responsabilités, expériences professionnelles)	A. NDIAYE, Représentants AUMN
<i>09h20 - 10h00 Pause café</i>		
10h00 - 10h30	<u>Introduction</u> : Généralités sur l'importance écologique de la lutte intégrée, le respect des normes de commercialisation, de contrôle de la qualité du chou destiné à l'exportation et le système de certification.	A. NDIAYE (DPV)
<b>MODULE 1 : Lutte intégrée contre les principaux ravageurs du chou</b>		
10h30 - 11h30	Les différentes méthodes de lutte intégrée applicables à la culture du chou.	E. O. DIENG
11h30 - 12h30	Utilisation raisonnée des produits phytosanitaires.	E. O. DIENG
12h30 - 13h00	La valorisation des auxiliaires naturels	E. O. DIENG
<i>13h00-14h30 Pause déjeuner</i>		
14h30 - 16h30	Visite de périmètres maraichers	E. O. DIENG
<i>16h30-17h00 Pause café</i>		
<i>Jour 2 -</i>		<b>Intervenants</b>
<b>MODULE 2 : Normes de commercialisation et de contrôle de la qualité du chou</b>		

08h30 -10h30	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dispositions concernant la qualité</li> <li>• Caractéristiques minimales</li> <li>• Classification</li> <li>• Dispositions concernant le calibrage</li> <li>• Dispositions concernant les tolérances</li> <li>• Dispositions concernant la présentation</li> <li>• Dispositions concernant le marquage</li> </ul>	D. BA
<i>10h30-11h00 Pause café</i>		
<b>MODULE 3 : Procédures d'inspection avant exportation du chou en application des normes 7 et 12</b>		
11h00 -13h00	<p>Exigences de la Norme7 :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Autorité juridique</li> <li>• Responsabilité administrative</li> <li>• Ressources</li> <li>• Documentation</li> <li>• Moyens de communication</li> <li>• Mécanismes de communication</li> </ul>	D.BA
<i>13h00-14h30 Pause déjeuner</i>		
14h00 -15h00	<p>Normes 12 : Prescriptions relatives aux certificats phytosanitaires :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Considérations générales</li> <li>• Principes et directives spécifiques pour la préparation et la délivrance de certificats phytosanitaires</li> <li>• Principes et directives spécifiques pour la préparation et la délivrance de certificats phytosanitaires pour la réexportation</li> </ul>	A.NDIAYE E.O.DIENG
<i>15h00 - 15h30 Pause café</i>		
15h30 -17h00	Plénière	D.BA E.O.DIENG

**Annexe 4 : Listes de présence aux trois sessions de formation**

Groupe 1

<i>No</i>	<i>Prénoms Noms</i>	<i>Unions</i>	<i>Sexe</i>
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			
21			
22			

23			
24			
25			
26			
27			
28			

Groupe 2

<i>N°</i>	<i>Prénoms Noms</i>	<i>Unions</i>	<i>Sexe</i>
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			

17			
18			
19			
20			
21			
22			
23			
24			
25			
26			
27			
28			
29			
30			
31			
32			

Groupe 3

<i>No</i>	<i>Prénoms Noms</i>	<i>Unions</i>	<i>Sexe</i>

