

**STDF – FORMULAIRE DE DEMANDE DE DONS POUR
LA RÉALISATION DE PROJETS**

Le Fonds pour l'application des normes et le développement du commerce (STDF) accorde des dons aux projets qui encouragent le respect des prescriptions internationales dans le domaine SPS. Les organisations admissibles peuvent présenter une demande de financement de projet au STDF en remplissant le présent formulaire. Les requérants peuvent demander jusqu'à 1 000 000 dollars EU pour des projets d'une durée maximale de trois ans.

Le Groupe de travail du STDF rend les décisions concernant les demandes de financement. Les types de projets suivants sont considérés favorablement.

- projets relatifs à l'identification, à l'élaboration et à la diffusion de bonnes pratiques en matière de coopération technique dans le domaine SPS, y compris ceux qui conçoivent et appliquent des approches novatrices et reproductibles;
- projets liés aux travaux du STDF concernant des sujets transversaux d'intérêt commun;
- projets destinés à remédier à des contraintes SPS grâce à des approches régionales; et
- projets collaboratifs et interdisciplinaires axés sur l'interface/les liens entre la santé des personnes, la santé animale et la préservation des végétaux et le commerce et auxquels participent au moins deux partenaires ou autres organisations pertinentes.

Vous trouverez tous les renseignements nécessaires sur les critères d'admissibilité et autres prescriptions dans la *Note d'orientation pour la présentation de demandes de financement*, disponible sur le site Web du STDF (<http://www.standardsfacility.org/>). Veuillez lire la *Note d'orientation* avant de remplir le présent formulaire. Les demandes dûment établies devront être envoyées par courrier électronique (sous forme de documents Word) à l'adresse suivante : STDFSecretariat@wto.org.

Intitulé du projet	Amélioration de la qualité sanitaire et phytosanitaire du poivre de Penja au Cameroun pour faciliter l'accès aux marchés internationaux
Objectif	Produire et commercialiser du poivre de Penja conforme aux normes SPS internationales
Budget demandé au STDF	Euros 494,876
Budget total du projet	Euros 720,846
Nom complet et coordonnées de l'organisation ou des organisations requérantes (s)	<p>GROUPEMENT INDICATION GEOGRAPHIQUE POIVRE DE PENJA</p> <p>CHAMBRE DE COMMERCE, D'INDUSTRIE, DES MINES ET DE L'ARTISANAT DU CAMEROUN</p>
Nom complet et coordonnées des personnes à contacter	<p>Monsieur METOMO ELOGO René Claude Président du Groupement de l'Indication Géographique Poivre de Penja (IGPP) BP 40 PENJA - CAMEROUN Tél. 00 237 699.93.87.22, E-mail : metomorrc@yahoo.fr</p> <p>Monsieur Jean Marie SOP Secrétaire Général IGPP Secrétaire Général COLEACP BP: 190 LOUM CAMEROUN Tél: 00 237 677 75 03 95, Email: sopjm05@hotmail.com</p> <p>Monsieur HALIDOU BELLO Secrétaire Général de la Chambre de Commerce, d'Industrie, des Mines et de l'Artisanat du Cameroun BP 4011 Douala Tél : 00 237 233 42 85 87, Email : siege@ccima.cm/halidou2000@yahoo.fr</p>

	<p>Monsieur KOFFO Pierre Directeur Adjoint des Etudes Expert SPS niveau IV de l'OMC Point focal à la Chambre de Commerce, d'Industrie, des Mines et de l'Artisanat du Cameroun BP 4011 Douala - CAMEROUN Email : koffopierre@yahoo.fr / Tél : 00 237 699 85 60 95</p>
--	---

Liste des acronymes

Abréviations	Définitions
AFD	Agence Française de Développement
ANOR	Agence des Normes et de la Qualité
AOC	Appellation d'Origine Contrôlée
API	Agence de Promotion des Investissements du Cameroun
APE	Accord de Partenariat Économique
APME	Agence de Promotion des Petites et Moyennes Entreprises du Cameroun
BPA	Bonnes Pratiques Agricoles ou culturelles
BPH	Bonnes Pratiques d'Hygiène
BPT	Bonnes Pratiques de Transformation
BPC	Bonnes Pratiques de Conditionnement
BPD	Bonnes Pratiques de Distribution
C2D	Contrat de Désendettement et de Développement
CCIMA	Chambre de Commerce d'Industrie des Mines et de l'Artisanat du Cameroun
CdD	Cahier des Charges
CDE	Centre pour le Développement des Entreprises
CIRAD	Centre International de Recherche Agronomique pour le Développement
CNP	Conseil National Phytosanitaire
COLEACP	Comité de Liaison Afrique Caraïbe et Pacifique
DSCE	Document de Stratégie pour la Croissance et l'Emploi
FAO	Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture
F4M ou FFM	Programme Fit For Market (du COLEACP)
GAP	Good Agricultural Practices
GIC	Groupe d'Initiatives Communautaires
GIE	Groupement d'Intérêt Economique
HACCP	Hazard Analysis Critical Control Point
IGP	Indication Géographique Protégée
IGPP	Indication Géographique Poivre de Penja
IRAD	Institut de Recherche Agronomique pour le Développement
LMR	Limites Maximales de Résidus
MINADER	Ministère de l'Agriculture et du Développement Rural du Cameroun
MINCOMMERCE	Ministère du Commerce
MINEP	Ministère de l'Environnement et de la Protection de la Nature
MINEPIA	Ministère de l'Élevage, des Pêches et des Industries Animales
MINIMIDT	Ministère de l'Industrie, des Mines et du Développement Technologique
MINPMEESA	Ministère des Petites et Moyennes Entreprises de l'Économie Sociale et de l'Artisanat.
MINSANTE	Ministère de la Santé Publique
MINEP	Ministère de l'Environnement et de la Protection de la Nature
MUPECI	Mutuelle pour la Promotion de l'Épargne et du Crédit d'Investissement
OAPI	Organisation Africaine de la Propriété intellectuelle
OMC	Organisation Mondiale du commerce
PAMPIG	Projet d'Appui à la Mise en place des Indications Géographiques
PDDAA	Programme Détaillé pour le Développement de l'Agriculture Africaine
PHP	Plantations de Haut Penja
PIP	Programme Initiative Pesticide (du COLEACP)
PME	Petites et Moyennes Entreprises
PMI	Petites et Moyennes Industries
SPS	Sanitaire et Phytosanitaire
STDF	Le Fonds pour l'application des normes et le développement du commerce

I. CONTEXTE ET RAISON D'ÊTRE

I. Pertinence au regard du STDF

Les grands chefs situent le poivre de Penja parmi les meilleurs poivres du monde. Le Poivre de Penja est la première Indication Géographique Protégée (IGP) de l'Afrique sub-saharienne, dont les caractéristiques du sol et le microclimat de l'aire géographique de production, ainsi que ses qualités organoleptiques, font de ce produit exceptionnel, un poivre d'exception. Au regard de la grande notoriété du poivre de Penja, le produit pourrait facilement prendre une part de marché relativement importante sur le segment de marché des poivres d'origine (100 tonnes commercialisées en 2010 sur le marché français), à travers son enregistrement comme indication géographique (ce label garantit la qualité et la traçabilité).

La filière compte à ce jour environ 450 acteurs répertoriés dont environ 20% de femmes qui se concentrent dans cinq bassins de production: MBANGA – NJOMBE ; PENJA ; LOUM ; BOUBA I ; BOUBA II et III. Les producteurs (hommes et femmes) identifiés exploitent environ 420 hectares de poivre dont environ une cinquantaine exploitée par les Plantations de Haut Penja (PHP) (une filiale de la Compagnie Fruitière basée à Marseille en France) membre du Groupement IGPP, pour une production estimée en 2010 à 160 tonnes. Le Kilogramme de poivre blanc est vendu entre 8 000 FCFA (14,54 Dollars) et 13 000 FCFA (26,63 Dollars) bord champ. La filière comprend trois principaux maillons dont chacun est animé par une association professionnelle : les pépiniéristes, les producteurs et les distributeurs.

Actuellement, moins de 20% de la production est exportée sur le marché de l'Union européenne. Après l'entrée en vigueur le 04 Août 2016, de l'Accord de Partenariat Économique (APE) entre le Cameroun et l'Union Européenne (UE), le secteur privé camerounais devrait faire face à une rude concurrence face aux produits européens plus compétitif et respectant les normes internationales en matière SPS. A cet effet, les entreprises locales devraient améliorer leur point fort afin de s'offrir des niches de marchés sur lesquels elles sont plus compétitives, comme le cas du poivre de Penja qui a une renommée internationale. L'Europe étant le principal marché de destination des exportations de végétaux et produits du Cameroun, la revue et l'analyse des notifications d'interceptions par les autorités européennes renseignent sur l'ampleur des principaux problèmes SPS à l'exportation: au plan sanitaire¹ et phytosanitaire.²

La situation phytosanitaire reste alarmante : 70, 69, 20 notifications respectivement en 2015, 2016 et 2017 du fait de la présence d'organismes nuisibles et 3 notifications depuis le début de l'année. C'est pour cette raison que l'Office Alimentaire et Vétérinaire de la Direction Générale de la Santé et des Consommateurs (DGSANCO) de l'UE a organisé en mai 2017, un audit du système d'inspection et de certification au Cameroun. Suite à cet audit, un plan d'action avait été convenu avec la Direction de la réglementation et du Contrôle de la qualité des intrants et produits agricoles qui est l'autorité compétente en charge de la certification phytosanitaire au Cameroun. Il s'y ajoute les nouveaux changements intervenus dans la réglementation européenne pour la santé des plantes qui accentuent les défis à considérer pour améliorer les mesures de maîtrise des risques phytosanitaires en amont de la filière et le système d'inspection et de certification phytosanitaire.

Le Cameroun vise à augmenter ses exportations de poivre de Penja et diversifier ses exportations agricoles vers les marchés niches au niveau régional et international (Communauté européenne et notamment la France) et pour y parvenir il devrait être capable d'assurer une qualité des produits irréprochable à mettre sur le marché local, régional et international en fonction des normes internationales et le Règlement phytosanitaire de l'UE (Règlement (UE) 2016/2031, entrée en vigueur le 13 décembre 2016. Pour cela, le projet d'amélioration de la qualité sanitaire et phytosanitaire du poivre de Penja vise à élaborer une stratégie assortie de plans d'action opérationnels inclusifs qui seront intégrés dans la mise en œuvre du projet d'amélioration de la qualité sanitaire et phytosanitaire du poivre de Penja, la protection des végétaux, du fait de son importance depuis la production jusqu'aux démarches d'exportations.

Le renforcement des capacités de l'ensemble des acteurs de la chaîne de valeur en ce qui concerne les Bonnes Pratiques Agricoles ou culturelles (BPA); les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH); les Bonnes Pratiques de Transformation (BPT); les Bonnes Pratiques de Conditionnement (BPC) et les Bonnes Pratiques de Distribution (BPD) favorisera des améliorations à la fois de la santé des plantes et la sécurité sanitaire du poivre. Les bonnes pratiques d'utilisation des produits agrochimiques homologuées devraient contribuer de manière significative à la diminution de la contamination

1 RASFF : <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/portal/>

2 Europhyt : https://ec.europa.eu/food/plant/plant_health_biosecurity/europhyt/interceptions_en

dangereuse du sol et de l'eau. Le projet devrait sensibiliser également à la contamination des cultures par les métaux lourds, les résidus de pesticides et les aflatoxines ainsi que des tuteurs du poivre.

Les parties prenantes ciblées par le projet comprendront les pépiniéristes, les petits producteurs, les grands producteurs, les distributeurs d'intrants agricoles, les transformateurs et les exportateurs, impliquant également les autorités nationales et régionales responsables de la délivrance des certificats phytosanitaires et de la recherche sur le poivre et les questions SPS et dans les zones d'intervention soient les cinq (5) bassins de production de l'Indication Géographique Poivre de Penja.

La diffusion et le partage des connaissances relatives aux bonnes pratiques en matière SPS et de sécurité alimentaire seront un fil conducteur de toutes les activités du projet utilisant des campagnes publicitaires, des formations et des approches de partage des connaissances ciblant les acteurs aux différentes étapes de la chaîne de valeur du poivre. Les liens seront facilités entre les parties prenantes du projet, y compris les entreprises privées et les organisations publiques.

La promotion des activités de l'indication géographique Poivre de Penja est aussi une ligne d'action gouvernementale faisant partie de la Stratégie d'intégration régionale et diversification des échanges commerciaux exprimés dans la rubrique 3.4 du Document de Stratégie pour la croissance et l'emploi (DSCE page 18) indiquant que la politique de développement et de diversification des échanges commerciaux du Cameroun, s'inscrit dans la perspective de renforcement de l'intégration sous régionale et régionale puis vers la recherche des débouchés dans les marchés européens, américains et asiatiques et visant la connexion durable des filières agricoles au marché local et international à forte valeur ajoutée. Les autres lignes d'action du DSCE sont le développement des infrastructures, la modernisation de l'appareil de production, le développement humain et le financement de l'économie. Cette dynamique est soutenue par l'Organisation Africaine de la Propriété intellectuelle (OAPI) et les bailleurs de fonds (FAO et AFD). Un comité national des IG est fonctionnel depuis 2011.

L'indication géographique du poivre de Penja ouvre de bonnes perspectives de développement de marché (local et international) mais en même temps peut engendrer des risques de fraudes par l'usurpation du nom d'origine pour prendre des parts de marché. L'enregistrement comme IG reconnue à la fois par l'OAPI (Organisation africaine de la Propriété Intellectuelle) et les agences de protection des Appellations d'Origine Contrôlée (AOC) en Europe devrait renforcer les moyens juridiques pour protéger le marché en luttant efficacement contre la fraude. Le logo de l'Indication Géographique a été remis au groupement au mois de mai 2018 par le Ministère de l'Agriculture et du Développement Rural (MINADER) et du Représentant résidant de l'OAPI au Cameroun.

Le poivre de Penja est la première indication géographique protégée (IGP) de l'Afrique sub-saharienne. Pour améliorer sa qualité et faciliter son accès aux marchés extérieurs, le poivre de Penja a besoin d'appuis divers et des compétences spécialisées en matière SPS à développer. La présente demande vise à assurer que le poivre de Penja sera produit et transformé dans des meilleures conditions SPS par l'harmonisation des cahiers de charge actuels avec les normes SPS internationales, l'adoption de Bonnes pratiques agricoles (BPA), Bonnes pratiques phytosanitaires (BPP), Bonnes pratiques d'Hygiène (BPH) et Bonnes Pratiques de Fabrication (BPF) basées sur la norme HACCP. Bien que ce projet se concentre sur le poivre de Penja, les mêmes compétences et pratiques seront transférables non seulement à la production du poivre qui a depuis belle lurette quittée sa zone ancestrale pour se retrouver dans tout le grand sud du Cameroun, mais encore à d'autres cultures présentant des risques comparables.

2. Contexte SPS et question/problème spécifique à résoudre

Les questions relatives aux mesures sanitaires et phytosanitaires se présentent ainsi qu'il suit au niveau international, national et de manière spécifique aux produits agricoles.

Les ministères, comités, Agence et autres types d'organisations ci-dessous interviennent dans les mesures SPS :

- le Ministère de l'Agriculture et du Développement Rural (MINADER) ;
- le Ministère de l'Élevage, des Pêches et des Industries Animales (MINEPIA) ;
- le Ministère de la Santé Publique (MINSANTE) ;
- le Ministère du Commerce (MINCOMMERCE)
- le Ministère de l'Industrie, des Mines et du Développement Technologique (MINIMIDT) ;
- le Ministère de l'Environnement et de la Protection de la Nature (MINEP)
- le Comité Ad hoc sur la Sécurité Alimentaire (02 mars 2004).
- le Conseil National Phytosanitaire (6 avril 2005);
- le Comité du Codex Alimentarius (14 février 2008); et
- l'Agence des Normes et de la Qualité (ANOR) (17 septembre 2009);

Au niveau national

Pour les végétaux

- Loi N° 2003/003 du 21 Avril 2003 portant protection phytosanitaire ;
- Décret N° 2011/2581/PM du 23 août 2011 portant réglementation des substances chimiques nocives et/ou dangereuses
- Décret N° 2005/0772/PM du 06 avril 2005 fixant les modalités d'exécution des opérations de la quarantaine végétale;
- Décret N° 2005/0771/PM du 06 avril 2005 fixant les conditions d'homologation et de contrôle des produits phytosanitaires
- Décret N°2005/0770/PM du 06 avril 2005 fixant les modalités de lutte phytosanitaire ;
- Décret N° 2005/0769/PM du 06 Avril 2005 portant organisation du Conseil National Phytosanitaire

Le point d'information des mesures SPS du Cameroun se trouve au MINADER, et l'autorité de notification se trouve au MINCOMMERCE. Force est de constater que malgré la désignation des responsables en charge d'œuvrer pour la transparence dans la prise des mesures SPS, aucune notification n'a été enregistrée jusqu'en 2017. Preuve que cela ne fonctionne pas du tout. Il n'existe pas de comité SPS fonctionnel au Cameroun.

Les limites maximales de résidus (LMR) au Cameroun sont basées sur les exigences du marché de destination dont l'Union Européenne pour le cas du poivre de Penja. Les notifications des 5 dernières années (2012-2017) révèlent que les principales sources de non-conformité sont respectivement le dépassement de la limite maximale en résidu d'étéphon sur l'ananas et de la limite maximale en résidu d'ochratoxine sur le café.

- La Loi 2003/003 du 21 avril 2003 portant protection phytosanitaire
Seuls les produits phytosanitaires homologués ou bénéficiant d'une autorisation provisoire de vente doivent être importés, distribués conditionnés ou utilisés au Cameroun.
- Le décret 2005/0772 du 6 avril 2005 fixant les conditions d'homologation et de contrôle des produits phytosanitaires.
 - Art3: Tout produit phytosanitaire est soumis à la procédure d'homologation, préalablement à son importation, sa distribution et son utilisation.
 - Art 11: Le retrait de l'homologation d'un produit phytosanitaire est prononcé lorsque le produit n'est plus efficace ou s'il présente des effets indésirables sur les végétaux ou produits végétaux.
- Au 30 Juin 2011 le Cameroun avait environ 426 formulations de produits homologués pour 171 matières actives.

Question SPS spécifique sur le poivre de Penja à résoudre

Elle porte sur la conformité du poivre de Penja aux normes sanitaires et phytosanitaires internationales par la formation des acteurs des divers paliers, incluant les pépiniéristes/Semenciers, producteurs, stations de transformation (rouissage, lavage, séchage), centre d'agrégage et conditionnement (emballage, codage et traçabilité), les distributeurs ainsi que les transporteurs.

Le Poivre de Penja est cultivé dans la zone de Njombé-Penja depuis une cinquantaine d'années. Les facteurs pédologiques, agroécologiques et les qualités organoleptiques, ont permis à ce produit de définir les critères essentiels de son cahier des charges (CDC) et de bénéficier du soutien du Projet d'Appui à la Mise en place des Indications Géographiques (PAMPIG), résultat de la coopération entre l'OAPI, l'AFD et le CIRAD.

Malgré la structuration de la filière, la spécialisation des acteurs et la coordination des activités, l'organisation fait face à quelques problèmes qui freinent son évolution normale et pourrait à l'avenir devenir un frein majeur à l'accès à des marchés de niche. L'on peut noter entre autres :

→ Au niveau sanitaire :

- Non-respect systématique du cahier de charges des bonnes pratiques destiné aux petits producteurs membres de l'IGPP en ce qui concerne l'utilisation des pesticides et engrais homologués par les administrations compétentes au Cameroun; il s'agit actuellement d'un document basé sur les bonnes pratiques et non les normes internationales.

- Le non-respect systématique des limites maximales des résidus (LMR) acceptable dans l'Union Européenne pour divers produits végétaux camerounais et identifié sur les sites Web du RASFF (références ci-haut) et portant préjudice aux diverses productions agricoles. Il est important de noter qu'aucun produit antiparasitaire n'est actuellement homologué au Cameroun pour contrer les maladies et insectes dans le poivre.
- *Comme les ravageurs (champignons qui attaquent les racines et encore non identifié par des spécialistes)* et les maladies du poivre de Penja continuent d'être un défi pour la production, l'utilisation de pesticides (fongicides, insecticides) demeure le moyen le plus efficace de les contrôler. Des mesures sont donc nécessaires pour minimiser les niveaux de substances nocives dans le poivre de Penja résultant de l'utilisation de pesticides. L'IGPP travaille à réduire l'utilisation des Herbicides par les producteurs. En plus des pesticides, une préoccupation majeure en matière de sécurité sanitaire du poivre de Penja est le risque de contamination par des toxines fongiques (mycotoxines) au cours du traitement et du stockage (quand il n'est pas sec généralement à 75% des cas) du poivre après la récolte. Parmi les mycotoxines, les aflatoxines et l'ochratoxine A (OTA) sont particulièrement préoccupantes en raison de leur présence (sous forme de moisissure) et de leur toxicité. La contamination peut se produire dans de nombreux points critiques de la chaîne de production du poivre de Penja. La législation européenne en matière de sécurité alimentaire sur les niveaux de mycotoxines devient de plus en plus stricte. La présence de mycotoxines peut être considérée comme un échec dans la lutte antiparasitaire, le traitement et le stockage, et en tant que telle est évitable grâce à de bonnes pratiques.
- Moins de 10% des acteurs du Groupement Indication Géographique Poivre de Penja utilisent de manière systématique les Équipements de Protection Individuel (EPI) dans la chaîne des valeurs du processus de production, transformation, conditionnement et distribution du poivre;
- La qualité des eaux utilisées pour le lavage du poivre n'est pas contrôlée pour au moins 50% des acteurs du Groupement Indication Géographique Poivre de Penja.
- Les aires de séchage du poivre ne sont pas protégées par des serres contre la poussière et les excréments des animaux volants au-dessus de ladite aire de séchage.

➔ **Au niveau phytosanitaire :**

- Présence des ravageurs (champignon qui attaquent les racines et encore non identifié par des spécialistes) et des coccinelles qui rongent des feuilles et abîment les poivres sur 60% des plantations pas encore certifiées GLOBALGAP.
- En outre, le 13 décembre 2016, il a été introduit le nouveau règlement sur la santé des végétaux de l'UE - Règlement UE 2016/2031. Il constitue une révision majeure de la législation phytosanitaire de l'Union européenne actuelle, qui était en vigueur depuis 1977. Le règlement abroge et remplace les sept directives existantes du Conseil sur les organismes nuisibles. Il deviendra pleinement applicable le 14 décembre 2019. D'ici là, une série d'actes délégués et d'actes d'exécution vont être adoptés et les autorités compétentes ainsi que les opérateurs doivent s'adapter aux règles prévues par la nouvelle législation. C'est pourquoi il est important de se tenir informé et de collaborer étroitement avec les représentants des pays ACP au Comité SPS de l'OMC, les autorités compétentes des pays ACP ainsi que les représentants de l'industrie pour éviter toute perte ou rupture dans le commerce qui aurait un impact négatif sur le développement de leurs entreprises et de leur pays. Le poivre n'est pas encore inclus dans ce nouveau règlement mais pourrait être concerné à moyen terme.

Au niveau de la qualité du poivre :

L'existence de débris végétaux dans les produits finis ; le non-respect du taux d'humidité accepté dans certains produits finis ; les difficultés dans le choix des emballages spécifiques par type de poivre (Blanc, Noir, Rouge), et l'existence sur le marché des poivres Penja mélangé avec d'autres poivres d'origines douteuses.

De manière générale, il n'existe pas un programme spécifique périodique de renforcement des capacités techniques et managériales des acteurs (pépiniéristes, producteurs, distributeurs) sur le respect relatif aux mesures sanitaires et phytosanitaires. Il en est de même pour le contrôle de la mise en œuvre des bonnes pratiques.

Les sources de contamination pendant la phase de production, le séchage, le stockage (stockage post-récolte, collecte par les commerçants locaux, les exportateurs et les transformateurs) et le traitement sont décrits ci-dessous. Le déclin de la qualité ou l'introduction de contaminants peut se produire à plusieurs étapes de la chaîne d'approvisionnement, à partir de sources naturelles, de pratiques à la ferme ou pendant le stockage, le traitement et le conditionnement.

La première étape de ce projet permettra d'identifier tous les problèmes sanitaires et phytosanitaires qui peuvent survenir lors des différentes phases de production du poivre. Les appuis techniques prévus seront dimensionnés selon l'importance des différents problèmes identifiés. Selon la première analyse réalisée, les principaux problèmes qui touchent la filière poivre sont des problèmes d'ordre sanitaire.

Toutes les parties prenantes de la chaîne, y compris celles impliquées dans la production et celles impliquées après la récolte, doivent donc être conscientes des réglementations et des normes de sécurité sanitaire et phytosanitaire que le poivre de Penja doit respecter pour permettre l'accès aux marchés finaux. Ce projet vise à cibler les points d'intervention clés dans la chaîne afin de minimiser le risque d'introduction de ces contaminants et défauts.

Certains problèmes peuvent être liés, par exemple, à la manière dont les poivres sont séchés et stockés, à la manipulation et à l'utilisation des produits chimiques, à l'utilisation d'équipements de protection individuelle (EPI) et à la pénurie d'information, de formation et de conseil.

Lors du diagnostic de ce projet, parmi les actions proposées qui bénéficieraient à un grand nombre de petits exploitants et qui offrent un fort potentiel de croissance et d'expansion de l'industrie du poivre de Penja, il y avait le besoin de formation et d'assistance technique pour améliorer les pratiques. Ces derniers ont également mis en évidence la nécessité de sensibiliser davantage le grand public aux messages relatifs à l'amélioration de la production de poivre de Penja. Le besoin de partage des connaissances est au premier plan, car les préoccupations sont élevées en matière de conformité.

Le Poivre de Penja est la première indication géographique protégée (IGP) de l'Afrique sub-saharienne. Pour améliorer sa qualité et conquérir les marchés extérieurs, le poivre de Penja a besoin d'appuis divers et des compétences spécialisées à développer.

3. Liens avec les plans, politiques et stratégies de développement au niveau national/régional

Le Document de Stratégie pour la Croissance et l'Emploi (DSCE) adopté par le gouvernement camerounais en fin d'année 2009 constitue le cadre de référence de la stratégie de développement à long terme du pays. Sa vision à long terme est de faire du Cameroun à l'horizon 2035 un pays «émergent, démocratique et uni dans la diversité». Le secteur privé apparaît comme le moteur de la croissance pour relever ce défi. Le projet va ainsi contribuer à la Stratégie d'intégration régionale et diversification des échanges commerciaux exprimés dans la rubrique 3.4 du Document de Stratégie pour la croissance et l'emploi et aux cinq lignes d'actions suivantes : le développement des infrastructures, la modernisation de l'appareil de production, le développement humain, l'intégration régionale et diversification des échanges commerciaux et le financement de l'économie.

Les secteurs industries et agriculture constituent à cet effet une des cibles privilégiées des réformes visant à renforcer la compétitivité de l'économie, avec les PME comme acteurs majeurs. Spécifiquement sur ce plan, «le Gouvernement s'engage à procéder aux réformes requises pour rendre l'environnement de ces secteurs plus attractif, puis de mettre en place un dispositif opérationnel d'incitation et d'accompagnement de l'investissement privé, afin que celui-ci puisse effectivement jouer son rôle moteur dans la croissance économique. Il s'agira notamment de combler le déficit en infrastructures, de réduire les difficultés d'accès aux financements, de déployer sur le long terme un programme général de développement des filières de production et, sur le moyen terme et en liaison avec certains partenaires au développement, des programmes spéciaux d'impulsion de la compétitivité dans certaines filières à fort potentiel de croissance et de mise à niveau des entreprises, notamment des PME et PMI».

Aussi, selon la déclaration des chefs d'États Africain à Malabo de 2014, le Département de l'économie rurale et de l'agriculture de la Commission de l'Union Africaine (UA) a recommandé l'élaboration d'une stratégie et d'une feuille de route de mise en œuvre du Programme Détaillé pour le Développement de l'Agriculture Africaine (PDDAA) ainsi qu'un plan opérationnel de soutien (2018-2020). Les plans visent à aider les entités de l'UA et ses États membres à générer des résultats stratégiques à partir de la mise en œuvre des actions clés. Il a été également envisagé comme primordial d'avoir un cadre politique continental sur les normes sanitaires et phytosanitaires (SPS) et des structures pour s'assurer que les pays membres de l'UA ont mis en place des mesures sanitaires et phytosanitaires (SPS)

efficaces, avec un accent particulier sur la sécurité alimentaire afin d'élargir les échanges commerciaux.

Le poivre de Penja est référencié dans la stratégie continentale de l'Union Africaine pour le développement des indications géographiques en Afrique (2018-2023), ce qui a été établie avec l'appui de la FAO. Cette stratégie souligne l'importance des IGs pour le développement économique et durable. Ce projet abordera les questions SPS dans le contexte d'une IG, s'attaquant aux obstacles SPS affectant l'accès au marché, et renforçant les dynamiques de coordination. En facilitant la production du poivre dans des meilleures conditions SPS, le projet contribuera à la durabilité de l'IG, l'accès au marché et le développement durable.

4. Programmes et projets passés, en cours et planifiés

Le Groupement de l'Indication Géographique Poivre de Penja œuvre avec l'accompagnement technique et financier de l'Ambassade de France avec l'appui du Programme de Développement Solidaire (PRODESO) de Développement pour la création et l'exploitation d'un Centre d'Agréage et de Conditionnement du Poivre. Les travaux sont à 60%.

Dans le but d'améliorer la qualité de l'eau utilisée pour le traitement du poivre après la récolte, le Groupement a bénéficié d'un don japonais via le Ministère de l'Économie, de la Planification et de l'Aménagement du Territoire (MINEPAT), pour la construction de cinq forages d'eau dont trois ont été réalisés à ce jour. Les deux derniers demeurent en négociation. L'état d'avancement des travaux est à environ 55%. Néanmoins, il demeure l'absence de pompe avec source d'énergie.

Le Projet d'amélioration de la qualité du poivre de Penja à travers la mise en place et le suivi de la mise en œuvre effective des mesures sanitaires et phytosanitaires s'inscrit en droite ligne avec les projets du Centre d'Agréage et de Traitement (Projet CAC soutenu par le Programme de Développement Solidaire Français (PRODESO et visant à centraliser en un seul lieu les activités de classement et emballage/codage du poivre de Penja), celui d'accès à une eau potable pour le traitement du poivre et la nécessité de mettre en place un système fiable de traçabilité.

Quelques initiatives visant à améliorer la qualité de la production de l'Indication Géographique Poivre de Penja sont en cours, notamment :

- La demande d'intervention au COLEACP/PIP/FIT4MARKET, pour l'identification des parcelles, la rédaction de la fiche technique et la mise sur pied d'un système unique de traçabilité. Une demande d'appui a été envoyée par l'IGPP au COLEACP. Cette demande est en cours d'analyse et concerne principalement : (i) l'identification des parcelles, (ii) l'amélioration de la fiche technique, (iii) la mise sur pied d'un système unique de traçabilité, (iv) un appui à la gestion et à la valorisation des déchets de production, (v) la mise en place d'un système de contrôle, (vi) la formation pour le personnel en station (gestion des flux, hygiène, traçabilité, analyse des risques) et la finalisation d'un manuel de procédures. Le COLEACP, via son programme FIT FOR MARKET, évalue la possibilité de financer plusieurs de ces points en concertation avec les autres acteurs qui appuient actuellement l'IGPP comme le programme PAMPIG.
- La demande d'appui à la recherche pour la caractérisation du matériel végétal, la conservation génétique et la lutte phytosanitaire (projet Fonds semencier) ;
- Le projet Agropole dont l'objectif est la production, la transformation et la commercialisation du Poivre et notamment :
 - Porter la production annuelle des membres de l'agropole de 62 à 271 tonnes par campagne
 - Produire 200 tonnes/an de Poivre Blanc
 - Commercialiser toute la production obtenue
 - Créer 385 emplois directs et 1150 emplois indirects.

Le projet Agropole touche uniquement la zone de production de Kolla, zone différente de la zone de production de l'IGPP qui se situe à Penja.

En outre, des synergies sont envisageables avec les initiatives suivantes :

- Le programme PIDMA financé par la banque mondiale dont l'objectif est de favoriser la production en qualité et en quantité pour satisfaire le marché et pour améliorer les revenus et le quotidien des producteurs réunis en coopératives dans les cinq zones agro-écologiques du Cameroun. Il se focalise sur trois filières (maïs, sorgho et manioc). Le programme se termine en septembre 2019 mais les résultats et expériences pourront servir à améliorer l'impact du programme.
- L'appui au renforcement des organisations de producteurs à travers le programme « Agribusiness leadership » et l'outil « ScopeInsight evaluation » développés par IFC.
- Un projet du STDF approuvé en 2018 pour renforcer la chaîne de valeur des épices en Inde et améliorer l'accès aux marchés (STDF PG 517). Ce projet qui sera mis en œuvre par la FAO a comme objectif d'améliorer la capacité des producteurs dans trois chaînes de valeur d'épices. Le projet ciblera les principales difficultés liées à la sécurité sanitaire pour faciliter l'accès aux marchés et le développement durable.

Enfin, le COLEACP travaille actuellement avec l'ONPV camerounaise via son programme FFM-SPS dans le but de renforcer le système national SPS notamment sur les volets gouvernance, processus opérationnels, gestion des compétences et dynamique de communication. Des synergies importantes sont prévues, notamment en ce qui concerne le renforcement des capacités des agents de terrain et des inspecteurs.

Ces différents projets d'appui et initiatives qui visent l'amélioration des pratiques de production permettront d'augmenter la quantité et la qualité du poivre produit. Une concertation avec les différents projets sera menée en début de programme afin de garantir la complémentarité des actions au bénéfice de la filière et d'éviter les duplications. Cette activité sera réalisée par le Comité de pilotage.

La présente demande vise donc à utiliser et appliquer les investissements passés en assurant que le poivre de Penja sera produit et transformé dans des conditions sanitaires et phytosanitaires par l'harmonisation des cahiers de charge actuels avec les normes sanitaires et phytosanitaires internationales, l'adoption de Bonnes pratiques agricoles (BPA), Bonnes pratiques phytosanitaires (BPP), Bonnes pratiques d'Hygiène (BPH) et Bonnes Pratiques de Fabrication (BPF) basées sur la norme HACCP.

5. Coopération au sein du secteur public ou entre le secteur public et le secteur privé

Grâce à la franche collaboration avec la principale structure consulaire qui représente le secteur privé camerounais, la Chambre de Commerce d'Industrie, des Mines et de l'Artisanat dans son rôle de promotion économique et d'accompagnement professionnelle, accompagne depuis 2014 le Groupement Indication Géographique Poivre de Penja, notamment dans le projet Cluster porté par le Centre pour le Développement des Entreprises (CDE) à l'époque.

C'est ainsi qu'elle a accompagné techniquement le montage du dossier de demande de don pour l'élaboration de projet en 2016 auprès du Fonds pour l'Application des Normes et le Développement du Commerce (STDF), un don pour l'élaboration d'un projet d'amélioration de la qualité sanitaire et phytosanitaire du poivre de Penja. L'étude diagnostique réalisée par un consultant international commis par le STDF du 25 février au 03 mars 2018 a été restituée respectivement le 06 Juin 2018 auprès des responsables des différentes administrations à caractère économique, notamment, le MINADER, le MINSANTE, le MINCOMMERCE, l'ANOR, l'APME, l'API ; le MINPMEESA, le MINMIDT et le 08 juin 2018 au foyer municipal de Penja le 08 juin 2018 auprès des principaux acteurs de la filière poivre et des autorités locales.

Les différents acteurs de la chaîne des valeurs de la production du poivre de Penja regroupés par niveau (pépiniéristes, producteurs, distributeurs) travaillent ensemble pour informer leurs membres et les consommateurs sur les risques pouvant impacter négativement l'accès aux marchés dudit poivre.

Chaque groupe d'acteurs a des organisations de soutien et d'appui spécifiques :

- de façon générale, les pépiniéristes sont accompagnés au niveau national par le MINADER (à travers ses structures décentralisées) qui a délivré à l'IGPP une attestation d'activité semencière tel que prévue par la loi semencière camerounaise.
- les producteurs sont accompagnés au niveau national par les structures déconcentrées de certains ministères (MINADER, MINRESI, MINEPAT, MINPMEESA, ...).

- les distributeurs sont encadrés par des animateurs et des contrôleurs internes qui veillent au respect des exigences du cahier des charges. Ils sont accompagnés techniquement au niveau national par la Chambre de Commerce, d'Industrie, des Mines et de l'Artisanat (CCIMA) et le MINCOMMERCE.

Le Groupement a été également accompagné par d'autres organisations et prestataires de services notamment : L'OAPI, le C2D, Projet Agropole, COLEACP/PIP/FIT FOR MARKET, AGRO-PME.

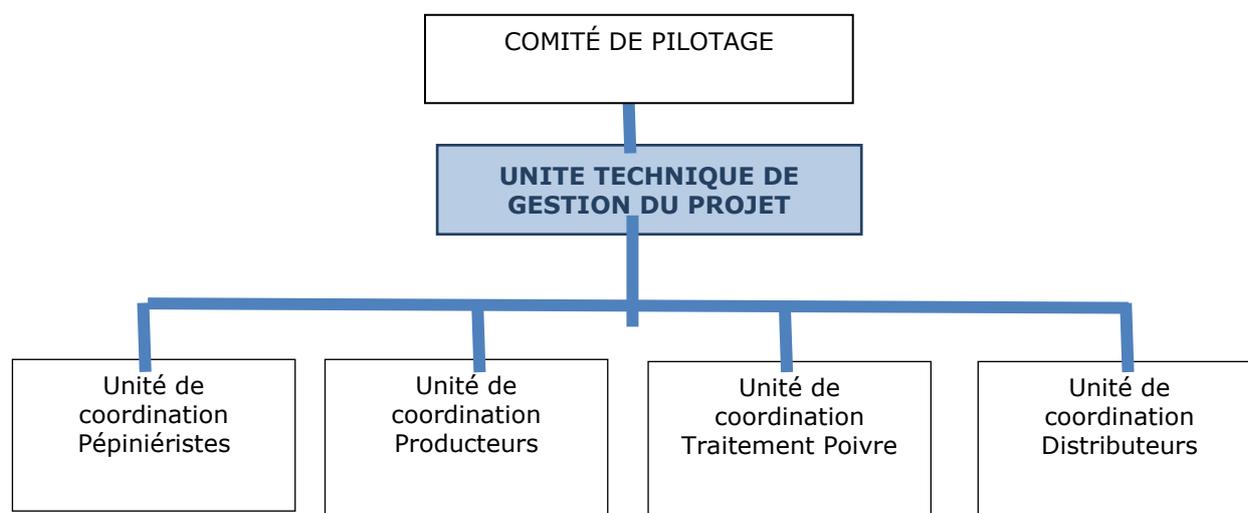
La demande d'élaboration d'un projet visant l'amélioration de la qualité sanitaire du poivre de Penja en vue d'améliorer l'accès aux marchés et réduire le niveau de pauvreté des acteurs a été discutée avec le gouvernement et les parties prenantes du secteur privé concerné et a reçu l'aval de :

- la Chambre de Commerce, d'Industrie, des Mines et de l'Artisanat du Cameroun ;
- la Sous-Préfecture de Njombé-Penja;
- la délégation d'arrondissement du Minader
- la Mairie de Penja;
- AGRO-PME;
- Le CIRAD;
- Le MINADER;
- Le MINSANTE;
- L'ANOR;
- L'APME;
- L'API;
- L'IRAD :
- Le COLEACP;
- La MUPECI;
- L'OAPI.

6. Appropriation et engagement des parties prenantes

La mise en œuvre de ce projet est soutenue par le Groupement de l'Indication Géographique Poivre de Penja (GIGPP); Agro PME Fondation (AGROPME); la Chambre de Commerce d'Industrie des Mines et de l'Artisanat (CCIMA); le Délégué de l'Arrondissement du Njombé-Penja du Ministère de l'Agriculture et du Développement Rural; la Mutuelle pour la Promotion de l'Épargne et du Crédit d'Investissement (MUPECI); et le Sous-préfet de l'Arrondissement de Njombé-Penja; l'Agence de Promotion des PME; l'Agence de Promotion des Investissements; le Délégué Régional de la Santé pour le Littoral; le CIRAD; l'OAPI; l'IRAD; le COLEACP.

Le travail des différentes parties prenantes sera structuré autour de plusieurs niveaux organisationnels avec une représentation par activité et par zone d'intervention. Une coordination technique des responsables de l'identification géographique, de l'organisme d'accompagnement et des administrations présentes dans les bassins de production.



Les quatre unités de coordination sont des structures organisées par composante ou métier. Chaque unité développe les activités conformément aux différents cahiers de charges, directives, normes et

processus pour contribuer à l'amélioration effective de la qualité sanitaire du produit fini et phytosanitaire pour le poivrier à partir du choix à la pépinière. Les unités sont animées par des professionnels des différentes composantes du projet à travers l'organisation des sessions de formation avec les principaux acteurs, le suivi de la mise en œuvre effective des bonnes pratiques d'hygiène et des bonnes pratiques agricoles.

Les responsables des unités de coordination participent tous aux travaux de l'unité technique de gestion du projet.

II. BUT, OBJECTIF, RÉSULTATS ET ACTIVITÉS (CADRE LOGIQUE)

7. But/Impact du projet

Le projet vise à contribuer à améliorer la qualité sanitaire et phytosanitaire du poivre de Penja en vue de faciliter son accès aux marchés et réduire le niveau de pauvreté des acteurs de ladite filière. Il vise particulièrement à conformer le poivre de Penja aux exigences internationales des marchés en matière de SPS sans altérer sa qualité traditionnelle.

L'objectif de développement global de ce projet est d'assurer la production et le commerce du poivre de Penja conforme aux normes SPS internationales. La promotion des meilleures pratiques à tous les stades de la chaîne de valeur du poivre de Penja, de la production à l'exportation, se traduira par la production de poivres de bonnes qualités conformes aux réglementations internationales et à la législation sur les résidus de pesticides et autres substances nocives.

Comme d'autres produits alimentaires, les consommateurs de poivre dans le monde sont de plus en plus préoccupés par l'utilisation de produits chimiques potentiellement nocifs dans la production et la transformation. De nombreux pays ont adopté des mesures législatives et réglementaires et établi des normes sanitaires et phytosanitaires; la conformité du poivre de Penja importé à ces normes est nécessaire pour continuer à accéder à leurs marchés de grande valeur.

Le poivre de Penja est une source majeure d'emplois ruraux puisque la quasi-totalité est produite par des petits exploitants pauvres disposant de terres de moins de trois hectares. L'amélioration de la situation économique des poivriers de Penja est essentielle pour accélérer les progrès vers l'éradication de la pauvreté et des conditions de vie précaires.

Au stade de la production, le projet vise à améliorer la santé des plantes en renforçant la capacité des producteurs de pépinières (plantes saines, matériel de plantation, plantes à fort potentiel, etc.) et des producteurs agricoles à gérer les parasites. Les pratiques de stockage et de traitement seront également renforcées en favorisant des conditions de stockage améliorées et plus sûres. Bien que ce projet se concentre sur le poivre de Penja, les mêmes compétences et pratiques seront transférables non seulement à la production du poivre qui a depuis belle lurette quitté sa zone ancestrale pour se retrouver dans tout le grand sud du Cameroun, mais encore à d'autres cultures présentant des risques comparables.

Le projet abordera directement la santé humaine, avec un contenu de formation sur la sécurité des travailleurs encourageant l'utilisation d'équipements de sécurité personnelle, et fournissant des alternatives aux applications chimiques dangereuses. Les avantages pour la santé découleront également indirectement du projet, puisque les applications chimiques seront plus ciblées, ce qui réduira la contamination du sol et de l'eau. De telles réductions éviteraient aussi que les pesticides contaminent les cultures et améliorent ainsi la santé des familles et des communautés agricoles.

L'accent sera mis sur les opportunités que le marché offre pour obtenir des revenus du poivre de Penja, en particulier les prix plus élevés qui peuvent être obtenus en maintenant et en garantissant la réputation de poivre de Penja de qualité, ce que le marché exige de plus en plus.

Le non-respect de la Réglementation phytosanitaire de l'UE (Règlement UE 2016/2031 entré en vigueur le 13 décembre 2016) aura un impact négatif et direct sur les moyens de subsistance des petits producteurs de poivre de Penja. En revanche, l'amélioration de la croissance économique améliore également la capacité d'un pays à investir dans des programmes sociaux visant à réduire la pauvreté, en particulier dans les zones rurales où le poivre de Penja est cultivé.

8. Bénéficiaires cibles

La mise en œuvre du projet bénéficiera aux opérateurs intervenant dans toute la chaîne de valeur de la production et de la commercialisation du Poivre de Penja, notamment : les pépiniéristes, les producteurs, les transformateurs, les distributeurs, les transporteurs, le personnel de l'État en charge des contrôles (sanitaires et phytosanitaires) ainsi que de l'établissement des documents officiels pour garantir la qualité des végétaux ainsi que les autres acteurs intervenant de manière indirecte qui sont

les responsables de l'IGPP et les organismes intermédiaires en renforcement des capacités technique dans l'accompagnement des groupes organisés. La situation reste alarmante avec 159 notifications en 2015, 2016 et 2017 du fait de la présence d'organismes nuisibles dont la mouche méditerranéenne, la mouche des fruits et le carpocapse. Suite à l'audit par DGSANCO, un plan d'actions avait été convenu avec la Direction de la Réglementation et du Contrôle de la qualité des intrants en charge de la certification phytosanitaire au Cameroun.

Le projet prévoit ainsi des activités de renforcement des capacités des :

- Cadres locaux du Ministère en charge de l'Agriculture (encadrement et conseils en champs) et l'identification précise des certificats d'origine et du certificat phytosanitaire émis par les autorités compétentes officiellement désignée, la Direction Générale des Douanes des associations professionnelles, des groupes organisés par domaine d'activité et des organismes intermédiaires (Chambres Consulaires, Patronats, syndicats), GIE, GIC, Association des Consommateurs, sur les questions SPS et une meilleure diffusion des informations règlementaires et d'actualités;
- Les pépiniéristes de poivriers et autres acteurs s'occupant de la sélection et de la production des semences sur les techniques et outils de production des plants sains exceptent de maladies;
- Les Producteurs bénéficieront d'actions de sensibilisations, d'information sur les exigences sanitaires et phytosanitaires. Ceci devrait favoriser la maîtrise des procédures SPS dans le cadre de la production et de l'exportation des produits et la saisine des opportunités commerciales;
- Les distributeurs seront formés sur les bonnes pratiques et les exigences du commerce international; et
- Les commerçants d'intrants agricoles bénéficieront de formations sur les types d'engrais, pesticides et spécifications des produits pouvant être utilisés sur le poivrier.

(a) Égalité hommes/femmes

L'amélioration de la qualité du poivre de Penja à travers l'implémentation et le suivi de la mise en œuvre effective des mesures sanitaires et phytosanitaires fait intervenir aussi bien les femmes que les hommes dans les trois groupes : pépiniéristes, producteurs et distributeurs. Par un effet d'entraînement, l'amélioration de la qualité va conduire à réduire la pauvreté des acteurs des deux sexes, la balance commerciale et surtout stimulé un intérêt à de nouveaux entrepreneurs pour investir dans le poivre.

Les femmes qui représentent environ 20% des acteurs affiliés légalement à l'Indication Géographique Poivre de Penja dans les villages environnants pourront à travers l'implémentation de ce projet voir leur nombre s'augmenter considérablement compte-tenu de l'amélioration de la quantité des produits à exporter, d'où la création de nouveaux emplois dans la chaîne de production du poivre, notamment dans la cueillette, le tri, le traitement et du conditionnement du poivre, activités régulièrement dominées par le genre féminin.

En plus des producteurs, d'autres groupes de parties prenantes le long de la chaîne de valeur bénéficieront également, tels que les distributeurs d'intrants agricoles. Les activités de formation proposées par le projet renforceront leur capacité à offrir des conseils efficaces et à vendre des intrants ciblés aux agriculteurs. Leur capacité accrue de conseiller et de fournir des intrants aux agriculteurs améliorera et favorisera leurs relations avec les clients. Les connaissances et les capacités des producteurs et des commerçants seront également renforcées par le projet, encourageant les bonnes pratiques et le respect de normes élevées en matière de stockage et de transformation.

La structure actuelle de la répartition des acteurs en fonction du genre est la suivante :

Distributeurs/ Distributrices inscrits : 115 dont 60 femmes
Circuits informels de vente au détail : 50-50
Producteurs/Productrices : 200 dont 80 % hommes, 20% femmes
Pépiniéristes : 30 dont 5 femmes
Partenaires (Organisation publique) 20%*
Partenaires (Organisation privée) : 20%*

9. Objectifs, résultats et activités (y compris le cadre logique et le plan de travail)

Le projet s'articule autour de quatre composantes principales qui sont :

- Meilleure compréhension des risques sanitaires et phytosanitaires, des bonnes pratiques et des exigences d'accès aux marchés

- Renforcement des capacités des parties prenantes du poivre de Penja au Cameroun sur l'amélioration de la qualité et de la sécurité du poivre de Penja;
- Amélioration des capacités des installations à fournir un environnement approprié pour le développement et la mise en œuvre de bonnes pratiques basées sur les normes HACCP; et
- Création et structuration d'une plate-forme d'échange des parties prenantes du projet et sensibilisation au-delà des interventions directes de projet/ Promotion du dialogue public/privé;

Résultat I. Meilleure compréhension des risques sanitaires et phytosanitaires, des bonnes pratiques et des exigences d'accès aux marchés

La première étape de ce projet permettra d'identifier tous les problèmes sanitaires et phytosanitaires qui peuvent survenir lors des différentes phases de production du poivre. Les appuis techniques prévus seront dimensionnés selon l'importance des différents problèmes identifiés. Selon la première analyse réalisée, les principaux problèmes qui touchent la filière poivre sont des problèmes d'ordre sanitaire.

Cette composante servira à mieux comprendre les problèmes sanitaires et phytosanitaires dans la chaîne de valeur. Il servira aussi à développer un guide sectoriel de bonnes pratiques qui pourra servir de base à l'élaboration d'outils de formation pour les différentes parties prenantes de la filière poivre de Penja. Ce document reprendra de manière exhaustive les risques sanitaires et phytosanitaires et les bonnes pratiques à appliquer afin de produire un poivre de qualité pour répondre aux exigences du marché notamment en ce concerne le respect des mesures SPS reliées à la conformité sur les limites maximales sur les résidus de pesticides, le contrôle d'aflatoxine et de maladies végétales et les normes de Qualité.

Le document servira de références pour tous les producteurs de poivre de Penja en particulier, mais plus généralement à l'ensemble des producteurs de poivre au Cameroun. Car celui de Penja a été de tout temps la référence en la matière et continuera à porter la spéculation.

I.1 : Analyser les différentes étapes de production du poivre et réaliser une analyse des risques

Activité(s) à mener	Résultat(s) attendu(s)	Bénéficiaire(s)
Analyser les différentes étapes de production du poivre et réaliser une analyse des risques	<i>Revue exhaustive des risques sanitaires et phytosanitaires liés aux étapes de la production</i>	<i>Toutes les parties prenantes de la filière</i>

I.2. Rédiger le guide sectoriel de bonnes pratiques

Activité(s) à mener	Résultat(s) attendu(s)	Bénéficiaire(s)
Rédiger le guide sectoriel de bonnes pratiques en Français et en Anglais	<i>Un guide sectoriel de bonnes pratiques du poivre de Penja existe</i>	<i>Toutes les parties prenantes de la filière</i>

I.3. Production du guide sectoriel de bonnes pratiques

Activité(s) à mener	Résultat(s) attendu(s)	Bénéficiaire(s)
Production du Guide sectoriel de bonnes pratiques en Français et en Anglais	<i>Le Guide sectoriel de bonnes pratiques du poivre de Penja est imprimé en 1 000 exemplaires et distribué pendant les formations aux acteurs de la filière poivre</i>	<i>Principaux acteurs de la filière poivre</i>

I.4 : Développement du matériel de formation adaptés localement et aux publics cibles

Activité(s) à mener	Résultat(s) attendu(s)	Bénéficiaire(s)
<i>Développement du matériel de formation adapté localement en français et anglais (il s'agit de traduire le cahier des charges en matériel</i>	<i>Cahier de charges</i>	<i>Pépiniéristes</i>
	<i>Ligne directrice</i>	
	<i>Guide de production et de protection des poivriers</i>	<i>Producteurs/Productrices</i>
	<i>Cahier de charges</i>	
	<i>Ligne directrice</i>	
	<i>Guide de production et protection</i>	

<i>pédagogique pour la formation)</i>	<i>Comptes d'exploitation pour les producteurs du poivre;</i>	
	<i>Cahier de charges Ligne directrice pour les activités opérationnelles Ligne directrice pour les activités sanitaires</i>	<i>Station(s) de transformation</i>
	<i>Cahier de charges Ligne directrice pour les activités opérationnelles Ligne directrice pour les activités sanitaires</i>	<i>Centre d'agrégation et de conditionnement</i>
	<i>Cahier de charges Lignes directrices pour les activités de transport et nature du produit transporté et formation dans les diverses sous-régions</i>	<i>Transporteurs</i>
	<i>Cahier de charges Lignes directrices pour les activités opérationnelles et sanitaires</i>	<i>Distributeurs</i>
	<i>Cahier de charges pour la formation des animateurs (adaptée aux principaux points d'intervention de la chaîne de valeur)</i>	<i>Formateurs des formateurs</i>

Pour la formation des animateurs et les événements de formation en cascade organisés par les animateurs, des matériels de formation complets (en Français et en Anglais) seront nécessaires. Ceux-ci seront développés par un cabinet conseil retenu à l'issue d'un appel d'offre avec la contribution d'experts d'autres organisations partenaires. Ils incluront des programmes complets pour la production de poivre de Penja, y compris la sensibilisation et les meilleures pratiques en matière de BPA, pesticides, mycotoxines, sécurité alimentaire, mélange / groupage, traçabilité, sécurité des travailleurs et normes exigibles. Les messages clés repris dans le matériel de formation (en français et en anglais) se baseront sur le guide sectoriel de bonnes pratiques développé en 1.2 afin d'assurer une consistance dans les contenus.

Le matériel de formation comprendra des manuels, de l'équipement et du matériel pour les démonstrations, les questionnaires, les exercices et les présentations. Dans la mesure du possible, nous utiliserons le matériel existant du COLEACP (PIP-EDES / FIT FOR MARKET) et d'autres modèles. Les matériaux seront soumis à un processus de test et de validation préalable par les organes du pilotage du projet à mettre en œuvre.

RÉSULTAT II. Renforcement de la capacité des parties prenantes du poivre de Penja au Cameroun à améliorer la qualité et la sécurité du poivre de Penja

L'objectif global de cette composante est d'améliorer la capacité des acteurs du poivre de Penja tout le long de la chaîne de valeur en ce qui concerne l'amélioration de la qualité et de la sécurité: Renforcer les capacités d'amélioration de la qualité du poivre de Penja en respectant les normes relatives à l'utilisation des produits chimiques (fertilisants, pesticides), l'utilisation de matériel végétal souche exempt de maladies et le contrôle des contaminants de la production, de l'ensachage et du transport des produits et finalement les contrôles des contaminants lors du séchage.

Constat :

En l'absence d'un diagnostic par une structure compétente en la matière l'on observe tout de même dans le comportement des membres du Groupement et d'autres acteurs des carences au niveau de l'application des cahiers de charge de bonnes pratiques et des normes internationales en matière de qualité et de la sécurité du poivre. Les acteurs furent informés sur les cahiers de charge mais peu d'explications furent fournies sur les normes internationales en matière SPS et les exigences des marchés d'importation et comment leur application quotidienne pourrait les amener à assurer la conformité de leur poivre.

II.1 : Création d'une base de données (BDD et localisation GPS) des acteurs de l'IGPP

La multitude et la dispersion des acteurs intervenants dans la chaîne de valeur de la production à la commercialisation du poivre dans les cinq bassins inégalement répartis géographiquement ne facilite pas de maîtriser les facteurs pouvant affecter la qualité du poivre de Penja.

Dans la perspective de réaliser la traçabilité, les statistiques, le suivi évaluation de la mise en œuvre effective des bonnes pratiques et du respect des différents lignes directrices et des cahiers de charges, une base de données des principaux acteurs du système production à la distribution sera élaborée et fonctionnelle.

Activité(s) à mener	Résultat(s) attendu(s)	Bénéficiaire(s)
Création et animation d'une base des données des principaux acteurs	Base des données des acteurs de la chaîne de valeur Géolocalisation des principaux acteurs Base des données sur les statistiques Traçabilité des actions (BP) des acteurs	IGPP Comité de pilotage Partenaires

II.2 Formation des facilitateurs

Une des principales faiblesses du système de développement de manière pérenne des bonnes pratiques d'hygiène, de production, de transformation, de conditionnement, de transport et de distribution est l'absence de facilitateurs formés disponibles.

Les facilitateurs seront constitués des agents agricoles des différents bassins de production, à savoir le personnel de recherche de l'IRAD, le personnel de vulgarisation gouvernemental et des organisations intermédiaires, des autorités compétentes et le personnel spécialisé dans la production du poivre de Penja.

Activité(s) à mener	Résultat(s) attendu(s)	Bénéficiaire(s)
Formation des facilitateurs pour la mise en œuvre des actions à développer	15 facilitateurs (10 d'expression Française, dont au moins 3 femmes et 5 d'expression anglaise dont au moins 2 femmes) pour former des formateurs sur les différents sujets retenus et couvrant toute la chaîne de valeur de production du poivre.	Facilitateurs

Chaque événement comprendra 10 jours de formation et aura lieu dans les six premiers mois de mise en œuvre du projet suivant son démarrage. La formation sera assurée par un groupe d'experts, dont certains seront des spécialistes de certains aspects du programme. La formation exigera des ressources, y compris la location d'installations de laboratoire et la mise à disposition de champs de poivriers de Penja, l'achat de matériel pour les démonstrations.

Les entreprises du secteur privé ont indiqué leur volonté d'aider ce projet en fournissant des experts dans différents domaines couverts, afin de bénéficier d'un large éventail de compétences et d'acquérir les meilleures personnes des autorités compétentes et du personnel spécialisé des producteurs de poivre de Penja.

Ces experts seront partiellement impliqués dans les sessions de formation. Des paires d'animateurs organiseront des cours de formation dans leur foyer (bassin); cibler les leaders des coopératives agricoles, les distributeurs d'intrants agricoles et / ou les commerçants / transformateurs. L'expérience acquise dans les précédentes formations à l'endroit de l'IGPP avec le soutien des partenaires techniques au développement (l'AFD et l'OAPI) précédent a montré que pour la formation des animateurs, au moins deux formateurs doivent être présents pour le bon déroulement des sessions.

Le projet financera initialement trois événements en tant que projet pilote pour tester l'efficacité de ce concept, le contenu sera évalué pour obtenir la rétroaction de certains membres représentant les divers échelons de la chaîne de valeur.

II.3. Formation des pépiniéristes (sanitaire et phytosanitaire)

Lors des visites effectuées dans le cadre du diagnostic, plusieurs points furent identifiés dont des carences au niveau des mesures hygiéniques au niveau de la sélection et collection des boutures saines, sélection d'un substrat adéquat et de mesures de biosécurité dans les pépinières.

Une équipe de deux facilitateurs organisera des sessions de formation pour les producteurs de pépinières du poivre de Penja (avec 10-12 participants chacune) dans le contexte de SPS / GAP dans les questions et les meilleures pratiques relatives à ces sujets. La formation sera d'une durée de 3 jours dont 2 jours en salle et 1 journée sur le terrain et il y aura 3 sessions (2 en langue française et 1 en langue anglaise)

Activité(s) à mener	Résultat(s) attendu(s)	Bénéficiaire(s)
Formation des producteurs des pépiniéristes	24 producteurs pépiniéristes maîtrisent les bonnes pratiques d'hygiène, de sélection, collection des boutures saines de poivriers dans un contexte de SPS/GAP	Producteurs des pépinières

Les entraînements auront lieu entre les six premiers mois du projet. Une seconde séance de renforcement aura lieu après 12 à 16 mois pour assurer le suivi, la compréhension et la mise en place des exigences au niveau de la sélection, des mesures d'hygiène et de la biosécurité des sites. Le soutien aux activités de formations complémentaires sera recherché auprès des partenaires privés et du gouvernement local par la création de partenariats (y compris des invitations à suivre des formations, à publier les principaux changements dans cette activité et d'autres similaires). Au début, les animateurs effectueront leurs activités de formation avec la supervision du projet.

II.4. Formation des producteurs de Poivre de Penja et les commerçants d'intrants agricoles.

Lors de visites chez les producteurs pendant la mise en œuvre du DEP, plusieurs producteurs ont souligné leur manque d'information sur les moyens appropriés à utiliser pour le contrôle des maladies et des insectes. Plusieurs champs furent visités avec présence de maladies, insectes.

Des pesticides non homologués par rapport à la spéculation (poivrier) sont présentement utilisés et les applicateurs n'utilisent pas de méthodes sécuritaires autant pendant le stade du mélange que pour les épandages.

Des engrais sont également utilisés sans connaître les besoins en apport d'éléments ou oligoéléments ayant un impact négatif sur l'absorption des engrais.

II.4.a Formation destinée spécifiquement aux producteurs (200 producteurs)

Une équipe de deux facilitateurs conduira des séances de formation qui font partie des initiatives en cours (avec jusqu'à 12 participants par session). Il s'appuiera sur les connaissances et les capacités des formateurs. Les programmes et initiatives incluront des modules de 6 demi-journées de la sélection des plantules, de l'évaluation du sol, des tuteurs utilisés, du piquetage, de l'entretien/conduite des champs et de la récolte dans des conditions sanitaires. Le programme sera complet afin de couvrir de nombreux aspects SPS, BPA, sécurité, production et pratiques post-récolte. Les groupes de travail prévus s'appuieront sur les connaissances et les capacités des formateurs dans le cadre de ces initiatives existantes, notamment en se concentrant principalement sur les questions relatives aux mesures SPS. Les formations auront lieu dans les divers bassins afin de toucher tous les 200 producteurs. Il y aura environ 16 sessions (6x 0.5 jours) en langue française et 4 sessions (6 x 0.5 jours) en langue anglaise.

II.4.b Formation conjointe des producteurs de poivre de Penja et des agro-commerçants de pesticides et de fertilisants.

Une équipe de deux formateurs animeront des cours conjoints pour les producteurs et les représentants des associations d'agro-commerçants (engrais et fertilisants de la région avec environ 20 participants par session. Les négociants agricoles ont peut-être reçu une formation dans le passé, mais il est peu probable que cela ait été spécifique au poivre de Penja, et cela pourrait provenir d'une seule entreprise de produits chimiques. La formation améliorera leurs connaissances en SPS / GAP et renforcera leur capacité à transmettre des informations précises à leurs clients; les producteurs.

Bien que le programme utilisé soit susceptible d'être adapté pour couvrir les aspects qui intéressent les agriculteurs (notamment en ce qui concerne l'utilisation des engrais et des pesticides), la formation inclura également des informations sur les problèmes de stockage / traitement.

Lors d'une visite chez l'Agro-commerçant de Penja, les engrais et pesticides étaient entreposés côte-à-côte dans la même salle avec les risques que l'on connaît. Cette formation de 2 demi-journées se déroulera à partir de la 2^e année du projet. Les représentants des associations d'agro-commerçants partageront alors leurs connaissances avec les membres de leur association et leur client, initialement avec une certaine supervision du projet. Chaque représentant sera alors entièrement équipé pour se corriger et être à même de fournir des conseils judicieux aux clients concernant les meilleures pratiques en matière de BPP / SPS, en particulier en ce qui concerne les intrants qu'ils fournissent. Le projet financera initialement deux événements dans chaque zone en tant que projet pilote pour tester l'efficacité de ce concept, avec un soutien pour des activités de formation supplémentaires comme décrit pour l'activité 1.4, et en tenant compte de l'efficacité de cette activité.

Activité(s) à mener	Résultat(s) attendu(s)	Bénéficiaire(s)
Formation des producteurs et des agro-commerçants sur l'utilisation des intrants et pesticides	200 producteurs sont formés sur les aspects SPS, BPP, sécurité, production et pratiques post-récolte	Producteurs des pépinières
	40 Agro-commerçants sont formés sur la composition des engrais et pesticides utilisés sur le poivrier	Agro-commerçants

II.5 Formation des unités de traitement (stations de traitement et centre d'agrégation et de conditionnement) et des distributeurs aux meilleures pratiques en matière de réception, d'entreposage, de traitement et d'emballage.

Une équipe de deux formateurs animera une session d'un jour (5 sessions pour couvrir les 90 distributeurs francophones et les 10 distributeurs anglophones et les employés travaillant sur les sites, les gestionnaires des sites et les distributeurs). Ces formations auront lieu au cours du 4^e et 5^e trimestre de la mise en œuvre du projet. Chaque participant serait alors entièrement équipé pour fournir des conseils judicieux concernant les meilleures pratiques en matière de SPS et de qualité, en particulier en ce qui concerne le traitement et le stockage. Cependant, les négociants / transformateurs doivent comprendre toute la chaîne de valeur et les questions relatives à la gestion pré-récolte et d'autres questions relatives aux BPA seront également incluses.

Une session additionnelle d'une journée sera fournie aux employés des unités de traitement (5 stations et 1 Centre) pour assurer leur maîtrise des éléments de transformation, d'assainissement et de contrôle des risques biologiques et physiques au cours des processus de transformation.

Activité(s) à mener	Résultat(s) attendu(s)	Bénéficiaire(s)
Formation des distributeurs et des employés du Centre d'agrégation et de conditionnement du poivre	100 distributeurs de poivre sont formés sur les meilleures pratiques d'hygiène, qualité et environnement.	Distributeurs
	Les employés du Centre d'agrégation et de conditionnement sont formés sur les meilleures pratiques d'hygiène, qualité et environnement.	Employés du Centre d'Agrégation et de conditionnement

II.6. Formation du personnel des inspections gouvernementales.

Une équipe de deux formateurs donnera deux sessions de formation (Yaoundé et Douala) pour les cadres et le personnel de vulgarisation du gouvernement (MINADER, Ministère de la Santé, Chambres Consulaires, MINCOMMERCE, MINSANTE, etc). Il convient que le gouvernement camerounais renforce les ressources humaines au sein de la DPV (Direction de la Protection des Végétaux). Par ailleurs, il convient également de développer et de mettre en place un plan de renforcement des capacités des agents du contrôle, notamment ceux impliqués dans l'inspection et la certification phytosanitaire des produits destinés à l'exportation vers l'Union européenne en ce qui concerne la notion de contrôle basé sur le risque, les procédures et techniques d'inspections afin que les inspecteurs aient une meilleure connaissance des enjeux et implications des mesures sanitaires et phytosanitaires.

Les inspecteurs des diverses filières végétales, seront associés dans la mesure du possible à certaines sessions de formations afin de s'imprégner des améliorations à envisager dans le cadre des contrôles officiels basés sur le risque et dans l'approche multisectorielle de l'OMS « Un monde, une santé » visant une meilleure collaboration entre les domaines de la sécurité sanitaire des aliments, de la lutte contre les zoonoses et la lutte contre la résistance aux produits chimiques. Cela permettrait, d'un point de vue technique et budgétaire de travailler à fond sur une filière en accompagnant les autres services d'inspection dans l'amélioration de leurs activités. Ces sessions pourraient être répliquées par la suite pour les autres denrées agro-alimentaires du Cameroun. Car pour le principal marché d'exportation des produits d'origine Cameroun, qu'est l'Union Européenne, les règles seront de plus en plus contraignantes à partir du 14 décembre 2019 et dans la mise en œuvre totale de la nouvelle loi (UE2016-2031) sur la santé des végétaux. Jusqu'à cette date, le Règlement 2029 et ses annexes demeurent applicables.

Activité(s) à mener	Résultat(s) attendu(s)	Bénéficiaire(s)
Organisation de deux sessions de formation des acteurs du commerce extérieur aux frontières	40 agents et cadres en charge de la délivrance et du contrôle des certificats phytosanitaires dans les villes de Douala et Yaoundé sont formés sur les mesures SPS et l'inspection	Agent en charge de la délivrance et de l'inspection des certificats phytosanitaires

II.7 Enquête de référence : réaliser des enquêtes sur les indicateurs pour mesurer l'impact des activités

Les formateurs collecteront des informations de base au cours de la première année à partir des données et des informations recueillies auprès des participants. Cela comprend, par exemple,

- leurs connaissances des bonnes pratiques agricoles et phytosanitaires
- l'utilisation de pesticides (niveaux d'utilisation et types),
- les pratiques / préférences de séchage,

- les estimations des quantités de produits sur le marché et les revenus.

Les niveaux de production et de revenu seront captés par les revendeurs d'agro-alimentaire demandés des dossiers de ventes avant d'assister à leur formation. De même, les dirigeants des coopératives seront invités avant la formation à recueillir des données auprès de leurs membres, en mesurant la production, les ventes et les revenus de leurs pairs. Ceci est fait pour tous les participants et les informations recueillies à l'aide de questionnaires.

Pour contribuer à l'évaluation de l'impact du projet, une enquête sera réalisée à la fin du projet pour atteindre les participants au projet. Les enquêtes comprendront une mission dans chaque zone dans le but de comparer les indicateurs aux données de base saisies lors de la formation des participants. Les indicateurs à mesurer incluront le nombre de formations organisées et suivies, les matériels de formation et les matériels publicitaires distribués, les changements de production et de revenus au cours de la dernière saison / année, les changements dans les connaissances SPS / GAP / qualité après et depuis la formation. Un an après les événements de formation, une enquête devrait réévaluer les mêmes agriculteurs qui ont assisté à des événements de formation en utilisant un questionnaire relatif aux éléments de danger pour la sécurité sanitaire et aux bonnes pratiques agricoles.

Activité(s) à mener	Résultat(s) attendu(s)	Bénéficiaire(s)
Évaluation des actions de formation pour améliorer la qualité sanitaire et phytosanitaire du poivre	Les actions de renforcement des capacités des acteurs sont évaluées et des améliorations proposées.	Comité de pilotage et les formateurs

RÉSULTAT III. Sur base de l'analyse des risques, améliorer la capacité des installations à fournir un environnement approprié pour le développement, la mise en œuvre de bonnes pratiques de réception, de fabrication et d'entreposage

Les outils pédagogiques seront élaborés sous forme d'image, des jeux de cartes, des graphiques, de vidéo et de diapositive illustrant les bonnes pratiques à présenter de manière fréquente à des intervalles définies. Cela pourrait se faire en fonction de l'actualité ou des activités en cours pendant l'année. Les acteurs de l'IGPP devraient participer financièrement pour la pérennisation de ces activités. Il s'agit dans ce cas d'infrastructures localisées dans les bassins de trempage (4) pour recueillir le poivre directement des producteurs et l'acheminer par la suite à un Centre de conditionnement pour examen final, emballage, codage pour traçabilité et vente aux distributeurs.

III.1 Fournir des installations de laboratoire et un équipement minimal pour s'assurer que le poivre non conforme est retiré du centre de transformation des aliments le plus tôt possible dans la chaîne de valeur

Sur base de l'analyse des risques réalisée en activité 1.1. des points de contrôle seront identifiés. Pour réaliser ces contrôles, l'achat de petit matériel est prévu, par exemple, il pourra s'agir de :

- Au niveau des postes d'inspection :
 - Table (roulante) avec lumière
 - Désinfectants (alcool, eau de javel)
 - Pour les prélèvements d'échantillons : Sacs plastiques, récipient dur avec couvercle (pour les organismes vivants), étiquettes
 - Appareil photo (pour disposer d'une banque d'images pouvant servir lors des formations)

- Au niveau individuel :
 - Loupe de poche (avec lumière) (grossissement x 8 ou x 10)
 - Couteau de poche ;
 - Trousse à dissection ;
 - Sécateur ;
 - Pinceaux (pour prélèvement des insectes)
 - Nécessaire d'analyse rapide (Neogen- résidus de pesticides et mycotoxine)
 - GPS pour traçabilité des 200 producteurs

Activité(s) à mener	Résultat(s) attendu(s)	Bénéficiaire(s)
Acquisition d'un kit de matériel de contrôle qualité et d'inspection du poivre	Les points de contrôles et d'inspection sont équipés d'un kit de contrôle et d'inspection de la qualité du poivre de Penja	Comité de pilotage et les formateurs

III.2 Améliorer le séchage (temps et qualité) des produits

Il existe actuellement une station de transformation avec divers bassins de trempage, rouissage et lavage ainsi qu'une plate-forme de ciment divisée en 4 sections et protégée contre les animaux domestiques. Toutefois, le site ne comprend aucune protection contre les petits ravageurs et les oiseaux et aucune protection contre la pluie et retardant ainsi le séchage.

Dans le cadre de la mise en œuvre de ce projet une serre témoin pourrait être construite dans la station de transformation de BOUBA I permettant un séchage rapide et une protection sanitaire contre les oiseaux en plus d'autres animaux domestiques. Des financements complémentaires pourraient être trouvés auprès d'autres partenaires techniques et financier pour la construction des serres sur les autres sites de transformation du poivre. Quatre serres devraient donc être construites avec l'aide financière d'autres partenaires.

Activité(s) à mener	Résultat(s) attendu(s)	Bénéficiaire(s)
Acquisition du matériel et construction d'une serre de protection de l'air de séchage pour la station de BOUBA I	Le site de transformation du poivre de BOUBA I est doté d'une serre moderne pour l'aire de séchage du poivre	Producteurs de la zone de BOUBA I

RÉSULTAT IV. Plate-forme d'échange de connaissances pour les groupes de parties prenantes du projet et sensibilisation au-delà des interventions directes de projet/ Promotion du dialogue Public / privé

L'objectif global de la Composante IV est de promouvoir et de faciliter le partage des connaissances entre les groupes de parties prenantes (organisations clés, organisations gouvernementales et participants) et de sensibiliser les parties prenantes du Poivre de Penja au-delà des interventions directes du projet. Cela se fera en facilitant le partage des connaissances entre les participants au projet et la diffusion de matériel publicitaire et de communication sur l'ensemble des actions de la mise en œuvre du projet. Cela sera fait en partageant les informations entre IG et d'autres groupes dans la production de poivre (à l'instar de l'Agropole poivre).

Les besoins du secteur privé, en particulier ceux tournés vers l'exportation internationale sont méconnus des services publics (aussi bien en termes de matériel, de logistique, ou d'exigences commerciales).

Aussi, il importe que la communication avec les services publics soit renforcée, pour favoriser leur connaissance et leur compréhension et notamment, à propos de la problématique des interceptions. Il n'existe aucun dispositif formalisé dans le but de favoriser la communication, les échanges d'informations et d'expériences entre l'administration centrale et les inspecteurs sur le terrain d'une part, et entre les équipes d'inspections du port et de l'aéroport d'autre part. Cette situation ne favorise pas les échanges d'expérience et une dynamique d'amélioration continue.

IV.1 Organisation de réunions périodique (trimestrielles) :

Des réunions sont organisées avec les exportateurs, producteurs et responsables des Organisations gouvernementales à l'effet d'échanger sur les enjeux de conformité et des exigences des pays importateurs et l'organisation du système d'inspection et de certification, en lien avec les exigences à l'importation.

Activité(s) à mener	Résultat(s) attendu(s)	Bénéficiaire(s)
Organisation des réunions d'information et de sensibilisation des parties prenantes	Les parties prenantes sont sensibilisées et informées au moins une fois par trimestre sur les actions passées, en cours et futures du projet.	Les parties prenantes de la mise en œuvre du projet

IV.2 Production de documents imprimés (en anglais et en français) pour diffusion aux points clés de la chaîne d'approvisionnement.

Des matériels, notamment des affiches et des manuels sur les SPS, les BPA, la qualité et la sécurité sanitaire des aliments et sur les pratiques de travail sécuritaires, seront produits à l'intention des

agriculteurs, des coopératives agricoles, des kiosques d'agro-distributeurs et des commerçants. L'objectif de l'activité est d'assurer une communication constante entre tous les membres des diverses organisations et assurer la transparence. Tous les acteurs doivent connaître et être au fait des exigences nationales, internationales et européennes. Environ 50 affiches et 500 manuels seront distribués.

Activité(s) à mener	Résultat(s) attendu(s)	Bénéficiaire(s)
Production des supports d'information et de communications sur les Bonnes Pratiques	Les outils de communications sur le projet et les bonnes pratiques sont conçus, imprimés et diffusés auprès du public cible	Ensemble des parties prenantes et des populations

Coordination, gestion et évaluation du projet

V.1. Coordination et suivi du projet

L'organisation choisie par les principaux acteurs sera responsable de la coordination de la mise en œuvre du projet par les différentes organisations nationales. Le gestionnaire de projet fournira des conseils stratégiques, des conseils techniques et, au besoin, un appui technique pour assurer une mise en œuvre harmonieuse du projet et une utilisation efficace des ressources. Un soutien administratif et logistique supplémentaire sera également fourni.

La gestion du projet sera assurée par trois unités :

- Le comité de pilotage
- La Coordination nationale;
- L'équipe interne du COLEACP

Le projet devrait être exécuté par une expertise avérée et un suivi évaluation rigoureuse sera mis en place. Une antenne de relais local devrait coordonner les activités du projet au niveau national.

Activité(s) à mener	Résultat(s) attendu(s)	Bénéficiaire(s)
Création et animation des structures de coordination, gestion, suivi et évaluation de la mise en œuvre du projet	Les organes de coordination, gestion, suivi et évaluation sont créés et fonctionnent normalement.	Ensemble des parties prenantes du projet

V.2. Atelier de lancement du projet

Un atelier de lancement sera organisé afin de sensibiliser les parties prenantes et les autorités clés, notamment les partenaires au développement, les décideurs, les chercheurs, les principales organisations de protection des végétaux (ONPV) / de quarantaine et les fournisseurs de services de vulgarisation. Cela se tiendra au lendemain de la notification du financement de la mise en œuvre par le bailleur de fonds, cet atelier permettra de finaliser et d'approuver le plan de travail, les jalons, les budgets et les plans de formation et de saisir l'accessibilité des utilisateurs et les exigences pour la plate-forme d'échange de connaissances.

De plus, des critères pour la sélection de l'animateur principal seront établis et distribués aux intervenants du projet. D'autres autorités internationales et parties prenantes potentielles seront invitées à participer, telles que les ONPV nationales, l'expert du pays en développement du STDF et des participants d'autres organisations, notamment la FAO le COLEACP, etc.

Activité(s) à mener	Résultat(s) attendu(s)	Bénéficiaire(s)
Organisation d'un atelier de lancement des activités de mise en œuvre	Toutes les parties prenantes sont informées et apportent leurs contributions pour la mise en œuvre du projet	Ensemble des parties prenantes du projet

V.3. Atelier de fin de projet couplé à des journées portes ouvertes

Un atelier de fin de projet sera organisé pour faciliter la comparaison des leçons apprises, et rassembler les données relatives aux indicateurs mesurés, pour les comparer avec les données de base lors de l'évaluation du projet. Cet atelier sera couplé à deux journées portes ouvertes pour la présentation des principaux résultats de la mise en œuvre du projet. Une action de communication institutionnelle et publique sera nécessaire pour mobiliser les acteurs économiques camerounais. Ces

journées portes ouvertes pourraient se dérouler dans l'enceinte de l'esplanade du siège de la Chambre de Commerce à Douala.

Activité(s) à mener	Résultat(s) attendu(s)	Bénéficiaire(s)
Organisation d'un atelier de clôture des activités de mise en œuvre du projet d'amélioration de la qualité sanitaire et phytosanitaire du poivre de Penja	Un atelier bilan et deux journées portes ouvertes sont organisés à la Chambre de Commerce, d'Industrie, des Mines et de l'Artisanat à Douala	Ensemble des parties prenantes du projet et le grand public

V.4. Évaluation externe de la mise en œuvre du projet

Dans la perspective d'une amélioration continue, il serait judicieux pour des besoins de transparence qu'à la fin de la mise en œuvre du projet, une évaluation (Audit externe) puisse donner son appréciation sur la mise en œuvre.

Cette activité sera réalisée à l'issue d'un appel d'offre pour la sélection d'un cabinet d'expertise ayant des références internationales. L'obtention d'un bon résultat pourra permettre au Cameroun de réaliser d'autres projets de développement des filières.

Activité(s) à mener	Résultat(s) attendu(s)	Bénéficiaire(s)
Audit externe de la mise en œuvre du projet par une	Une évaluation externe de la mise en œuvre du projet est faite et les résultats publiés auprès des différentes parties prenantes	Ensemble des parties prenantes du projet

10. Environnement

La mise en place des structures de protection de l'environnement et de la santé humaine n'entrent pas encore dans les priorités quotidiennes des acteurs de la filière poivre au Cameroun, ceux-ci étant concentrés sur la recherche des voies et moyens de production.

La sensibilisation et l'information sur les dangers liés aux activités de production du poivre restent encore faibles.

La mise en œuvre du projet devrait accorder une attention particulière aux aspects liés à : (i) la gestion des eaux usées ; (ii) l'établissement des stations de nettoyage et de séchage ; (iii) la sensibilisation, l'information sur les méthodes d'utilisation responsable et efficace des produits phytosanitaires en général et les approches de gestion des ravageurs et produits phytosanitaires en particulier ; (iv) l'utilisation rationnelle des pesticides par l'émission d'avis phytosanitaires et la lutte intégrée ne sollicitant l'utilisation de produits chimiques que lors d'infestation ou niveau majeur de maladie et aux étapes efficaces ; (v) l'utilisation de produits biologiques (i.e. Vesicular Arbuscular mycorrhizae).

11. Risques

Le risque majeur demeure l'engagement des principaux acteurs de la filière poivre avec l'appui des différents départements ministériels ainsi que les organisations de promotion économique. Cet engagement devrait être soutenu par un engagement politique formel du gouvernement. Un second risque pourrait être l'absence ou le manque de compétences techniques, humaines et l'organisation des différentes parties prenantes privées et publiques qui pourraient limiter l'appropriation et la participation effective au projet.

Compte tenu de l'importance du projet et de son lien étroit avec les lignes d'actions gouvernementales, le Comité de pilotage pourra compter sur l'appui des autorités ministérielles. Les acteurs principaux ont démontré leur intérêt dans la proposition lors des sessions de restitution de mai 2018 avec le Consultant international.

Pour pallier tout enjeu de main d'œuvre qualifiée, l'accent sera mis sur la formation des formateurs pour leur permettre de développer leurs compétences techniques tout en établissant un calendrier de mise en œuvre correspondant aux ressources disponibles. Il sera également possible d'utiliser les services de certains producteurs plus qualifiés et des représentants du secteur privé qui ont déjà démontré un intérêt.

Nous pouvons également énumérer les autres risques ci-dessous :

Risques	Mesures d'atténuation
Fiche technique du Poivre de Penja non précisée et laissant libre cours à la fraude	Un système de traçabilité devra être renforcé tout au long de la chaîne de la production avec des contrôles plus sévères au niveau des distributeurs et vérifier leur approvisionnement à partir de producteurs et transformateurs connus.
Contrôle limité des éléments biologiques (aflatoxine, mycotoxine, etc.)	Une mesure sera de procéder à des analyses en laboratoire de façon aléatoire pour sensibiliser les producteurs et établir des données sur l'ensemble de la production de poivre de Penja.
Incapacité d'obtenir une homologation pour les produits phytosanitaires requis pour le contrôle des maladies et insectes du poivrier.	Le contrôle des maladies et des insectes devra s'effectuer par l'utilisation de produits biologiques sans effets résiduels et par des pratiques culturales améliorées.
Le financement provenant d'autres sources n'est pas disponible en temps opportun	Le risque financier sera réduit en s'assurant que les partenaires (y compris les co-financiers) sont conscients de leurs rôles et responsabilités dès le début jusqu'à l'atelier de démarrage afin que le financement de toutes les sources soit disponible en temps voulu conformément aux activités prévues. La réalisation des jalons sera annoncée dans les rapports de projet, ce qui déclenchera la libération du financement.
De nouvelles épidémies de ravageurs peuvent annuler les résultats du projet	Alors que de sérieuses flambées de nouveaux parasites, ou la réapparition de problèmes existants, auraient un impact sur la production de poivre de Penja, la gestion de ces problèmes serait incorporée dans les programmes de formation. En outre, un aspect secondaire de ce projet sera la surveillance: il sera possible de détecter de nouveaux problèmes et d'évaluer le niveau des problèmes par le biais de questionnaires de rétroaction et d'études d'impact avec les parties prenantes participant directement aux activités du projet.

Face à ces différents risques, l'on devrait être assez vigilant dans la mise en œuvre du projet afin de réduire ces risques par une surveillance à travers des outils appropriés de contrôle et proposition d'action corrective ou réorientations.

12. Durabilité

À l'issue de ce projet, il est prévu que les structures de contrôle SPS et les appuis aux producteurs, pépiniéristes, transporteurs, transformateurs et distributeurs pourront bénéficier de services compétents afin de remplir les exigences des marchés d'exportation à la suite des contrôles SPS efficaces qui seront établis.

La mise en œuvre du projet permettra de sensibiliser les acteurs aux risques liées au non-respect des mesures SPS et les bénéfices liés une application effective de ces mesures. Ceci permettra de garantir l'allocation des ressources nécessaires au fonctionnement des institutions SPS.

Les stratégies à adopter, les procédures à mettre en place et la formation de formateurs à assurer tout le long du projet permettront de capitaliser le savoir-faire institutionnel en matière de maîtrise des risques sanitaires et environnementaux des différents acteurs concernés ; capital garant de la durabilité en matière de services fournis par ces institutions. Aussi les structures SPS veilleront à réunir les conditions humaines et matérielles nécessaires à la capitalisation du savoir-faire et à l'utilisation durable des résultats des différents volets du projet.

Le projet cherchera à établir des liens et des synergies avec les autres initiatives liées au développement des filières agricoles notamment de réfléchir aux moyens d'attirer des investissements privés et d'établir des partenariats public-privé dans le secteur SPS afin de pérenniser les résultats du projet.

A l'issue du projet, il est attendu que tous les acteurs de la filière bénéficiaire soient capables d'identifier l'institution compétente pour délivrer des conseils techniques ou des documents liés aux formalités d'exportation. Il est attendu que les exigences SPS des marchés cibles soient parfaitement connues et que les autorités compétentes soient capables de fournir les services y afférant aux

exportateurs potentiels ou au moins de les orienter tel que nécessaire (laboratoires régionaux et nationaux, fournisseurs de services en vue d'application des préalables en matière d'assurance salubrité, etc.).

Ces mesures, ainsi que les améliorations en matière de sécurité alimentaire et de renforcement des capacités détaillées ci-dessus, augmenteront l'accès au marché du poivre de Penja pour les particuliers et les institutions, affectant ainsi directement les moyens de subsistance et contribuant à réduire la pauvreté. Ces résultats seront durables au-delà de la vie du projet, car ils se produiront avec la participation intégrale des institutions nationales dont le MINADER, le MINCOMMERCE, le MINSANTE, le CCIMA et le CIRAD.

La viabilité financière sera fortement encouragée et soulignée tout au long de la période du projet. Les partenaires du projet engagent des contributions en nature, qui sont détaillées dans le budget du projet. Ceux-ci comprennent des activités et des ressources financées par l'IGPP à travers un fonds interne constitué par les membres, la Coopérative d'Épargne et de Crédit qui octroie actuellement des crédits d'engrais aux producteurs et la Chambre de Commerce d'Industrie des Mines et de l'Artisanat par la mise à disposition des espaces de réunions et d'échanges ainsi que l'accompagnement technique des cadres dédiés, ce qui pourraient donc continuer après l'achèvement du projet.

Enfin, pour le cas des unités de transformation et de conditionnement, une première évaluation socio-économique a été réalisée par les membres du Groupement IGPP et estime qu'une retenue d'environ 08% du prix du kilogramme du poivre bord champs (état frais) pourra contribuer au financement des charges de fonctionnement des stations de traitement et du centre de conditionnement et d'agrégation. Pour la viabilité du projet, le coût final des contributions devra faire l'objet d'une étude et d'une détermination participative des responsables de l'IGPP avec l'appui de ses partenaires techniques traditionnels afin de rallier la grande majorité et d'assurer ainsi la pérennité de ces unités.

Les membres de l'Indication Géographique devraient participer à la création d'un fonds de suivi qui devrait leur permettre de pérenniser les acquis de l'appui qui leur a été accordé afin de garantir la qualité sanitaire des poivres produits et mis sur le marché. Ce fonds mutualisé devrait permettre de financer les activités de suivi effectif de la mise en œuvre des bonnes pratiques et du respect des normes.

III. BUDGET

I3. Budget estimatif

Le budget estimatif détaillé est disponible dans l'annexe III.

I4. Rapport coût-efficacité

Ce projet vise à implémenter et déployer plusieurs outils (BPA, BPH, BPS, BPF), des méthodes et outils de contrôle et d'inspection sanitaire pouvant satisfaire l'ensemble des acteurs de la filière poivre de Penja afin d'assurer l'accès aux marchés sous régionaux, régionaux et internationaux. De par son approche, le projet vise la formation de formateurs qui seront responsables dans chacune des 5 régions identifiées de Penja et assurer un suivi sanitaire et phytosanitaire auprès de plus de 300 producteurs. De par cette délégation, les producteurs auront accès rapidement aux informations et une utilisation plus rationnelle des produits antiparasitaires.

Il vise plus particulièrement l'amélioration de la sécurité sanitaire et phytosanitaire du poivre de Penja, mais pourrait servir d'initiatives déclencheur de nouvelles approches de productions pouvant être exploitées par les autres filières au vu des principaux résultats qui feront l'objet d'une large diffusion à travers des journées portes ouvertes et d'autres canaux de communications. De ce fait, le projet va servir de fil conducteur à d'autres initiatives futures visant le développement des capacités SPS.

Toutes les formations et outils développés se feront dans les deux langues de communication officielle au Cameroun, compte tenu des producteurs membres de l'IGPP et des zones de production couvertes par le projet.

Malgré les difficultés d'estimation exacte à priori des bénéfices à tirer de la mise en œuvre de l'ensemble des activités proposées pour la production d'un poivre de qualité, ce projet par sa portée horizontale en ce concerne les outils et méthodes de production peut être considéré comme économiquement rationnel.

IV. MISE EN ŒUVRE ET GESTION DU PROJET

15. Organisation chargée de la mise en œuvre

Considérant son expertise et son action dans certaines plantations de poivre certifiée, le Comité de Liaison Afrique Caraïbes Pacifique – COLEACP conduira la mise en œuvre de ce projet ambitieux. Le COLEACP est une association qui appuie les opérateurs du secteur horticole à se mettre en conformité avec les exigences réglementaires et commerciales sur les thématiques de la qualité sanitaires et de la production durable. L'association gère depuis longtemps des projets de cette nature avec des succès évidents. Le COLEACP entreprend et coordonne des projets de nature similaire dans la région du littoral au Cameroun et spécifiquement l'amélioration des techniques de production du poivre de Penja.

16. Gestion du projet

Afin de bien coordonner les activités de gestion de ce projet, nous proposons la mise en place d'un comité de Pilotage composé de sept (07) membres qui seront :

- Deux membres de l'IGPP (Président de l'Indicatif Poivre de Penja et un autre membre) ;
- Un représentant de la Chambre de Commerce, d'Industrie, des Mines et de l'Artisanat ;
- Un représentant du MINADER ;
- Un représentant de l'AGROPOLE Poivre
- Un représentant d'une structure d'appui (à choisir parmi : OAPI, COLEACP ou AFD)
- Un représentant des distributeurs

Ce comité se réunira au démarrage du projet, pour valider la programmation annuelle. Il sera ensuite mis à contribution deux fois l'an pour les besoins de suivi-évaluation du projet, y compris la validation des rapports d'activités et la programmation des années n+1. Il a ainsi pour attribution :

- Entretien d'une dynamique collaborative entre les différents acteurs impliqués ;
- Nommer le coordonnateur national du projet ;
- Valider la programmation du financement des activités ;
- S'assurer que le projet ne dérive pas, qu'il reste en phase avec les objectifs initiaux ;
- Définir et suivre les grandes étapes et échéances associées ;
- Prendre des décisions si certains points nécessitent d'être revus, par exemple décalage des livrables ;
- Valider les étapes clés en donnant son feu vert pour passer à la suivante ;
- Etc...

Le projet sera géré au quotidien par une agence d'exécution retenue pour ses compétences avérées en matière de mise en œuvre des mandats similaires et qui travaillera de concert avec le COLEACP, le secrétariat exécutif de l'IGPP et le Comité de pilotage pour rendre dans les délais les attendus du Projet.

A cet effet, cette agence dotera le secrétariat exécutif d'une équipe opérationnelle pour assurer la coordination nationale et quotidienne du projet.

V. ÉTABLISSEMENT DE RAPPORTS, SUIVI ET ÉVALUATION

17. Établissement de rapports

Les rapports semestriels techniques et financiers devraient être transmis au STDF par le COLEACP après validation par le Comité de Pilotage qui devrait se réunir quinze jours avant la date butoir de transmission. Les rapports seront préparés par le COLEACP et approuvés par le Comité de Pilotage avant leur soumission au STDF.

Un rapport final sera compilé à la fin du projet et diffusé largement à travers le site web du STDF, de la CCIMA, de l'IGPP, de l'OAPI et autres canaux de transmission. Outre les rapports semestriels, des comptes rendus concernant les principaux ateliers du projet ainsi que les procès-verbaux des réunions seront nécessaires. Ces rapports ainsi que les guides, les rapports techniques des missions des experts etc. seront soumis au STDF par voie électronique, soit ponctuellement (à la demande), soit en annexe du rapport semestriel.

18. Suivi et évaluation, y compris les indicateurs de résultats

Le COLEACP devra assurer la supervision de la mise en œuvre du projet en suivant à partir d'un tableau de bord les principaux indicateurs de performance du projet. Les informations du cadre logique validé seront suivies à la lettre. Des réunions trimestrielles seront organisées pour s'assurer de l'exécution du projet suivant les prescriptions du Comité de pilotage et des différents cahiers de

charges. Chaque activité mise en œuvre fera l'objet d'un rapport restitué auprès du Comité de Pilotage. L'entité de mise en œuvre se chargera du recrutement d'un cabinet indépendant pour faire une évaluation externe de fin de projet selon les critères du STDF.

19. Diffusion des résultats du projet

Dans la mesure du possible tous les principaux ateliers et sessions de formation seront couverts par les médias locaux et des supports DVD enregistrés pour documenter la mise en œuvre du projet ainsi que via le site web du STDF. Les comptes rendus, les rapports semestriels, les procès-verbaux des réunions ainsi que les rapports techniques des experts seront diffusés à travers les canaux de communications validés par le COLEACP, le STDF et le Comité de Pilotage.

Les principaux résultats obtenus dans la mise en œuvre de ce projet seront présentés au grand public à l'esplanade de la Chambre de Commerce, d'Industrie, des Mines et de l'Artisanat à Douala pendant deux journées portes ouvertes.

PIÈCES JOINTES

Appendice 1 : Cadre logique

Appendice 2 : Plan de travail

Appendice 3 : Budget du projet

Appendice 4 : Lettres de soutien de chacune des organisations appuyant la demande.

Appendice 5 : Consentement écrit d'un partenaire du STDF acceptant de mettre en œuvre le projet **et** preuve de la capacité technique et professionnelle d'une autre organisation proposée pour mettre en œuvre le projet (COLEACP).

Appendice 1: Cadre logique de la mise en œuvre du projet d'amélioration de la qualité sanitaire et phytosanitaire du poivre de Penja

Description	Résultat attendu(s)	Indicateur objectivement vérifiables	Sources de vérification	Hypothèse, risques
<p>Impact : Amélioration de la sécurité sanitaire, phytosanitaire et de la qualité du poivre de penja au Cameroun</p>	<p>Accès plus facile aux marchés</p> <p>Meilleure appréciation pour le poivre de penja</p> <p>Diversification des produits</p> <p>Meilleure qualité de vie des acteurs</p>	<p>Nombre de nouvelles destinations du poivre de penja, niveau d'attractivité</p> <p>Niveau d'investissement dans le secteur</p> <p>Nombre de nouveaux produits</p> <p>Niveau de revenus des producteurs ; nombre d'emplois nouveaux</p>	<p>Balance commerciale</p> <p>Statistiques des ventes et rapport de production nationale</p> <p>Diffusion des résultats du projet ; couverture médiatique</p> <p>Rapports de l'IGPP</p>	<p>Niveau de sincérité des acteurs</p> <p>Non implication des différents partenaires techniques</p> <p>Non adhésion totale des acteurs</p>
<p>Objectif immédiat : Produire et commercialiser le poivre de penja conforme aux normes sanitaires et phytosanitaires internationales</p>	<p>Meilleure compréhension des risques sanitaires et phytosanitaires et des exigences d'accès au marché</p> <p>Renforcement de la capacité des parties prenantes à améliorer la qualité et la sécurité du poivre de penja</p> <p>Renforcement des installations, coordination et coopération</p> <p>Production, commercialisation et exportation du poivre de penja conforme aux normes SPS</p>	<p>Plus d'information sur les ravageurs et les maladies dans la chaîne de production</p> <p>Quantité de production</p> <p>Valeur commercialisée</p> <p>Valeur d'exportation</p> <p>Niveau de motivation des acteurs</p> <p>Amélioration des installations</p> <p>Nombre de parties prenantes participant aux activités du secteur</p>	<p>Guide et appui technique</p> <p>Rapport d'évaluation ; enquête de référence</p> <p>Rapports de l'IGPP</p> <p>Rapport économique et la Commune de Njombé/Penja</p> <p>Base de données opérationnelle</p>	<p>Temps d'appropriation des bonnes pratiques long</p> <p>Difficulté pour les consommateurs ou exportateurs à distinguer les améliorations apportées aux produits</p>

Description	Résultats Attendus	Indicateurs objectivement vérifiables	Sources de vérification	Hypothèse, Risques
RÉSULTAT I. Meilleure compréhension des risques sanitaires et phytosanitaires, des bonnes pratiques et des exigences d'accès aux marchés				
I.1. Analyser les différentes étapes de production du poivre et réaliser une analyse des risques	Revue exhaustive des risques sanitaires et phytosanitaires liés aux étapes de la production	Étude disponible	Rapport de réunion du Comité de coordination du projet	Il est important de tirer les conclusions appropriées pour solutionner et améliorer la situation actuelle
I.2. Rédiger et produire le guide sectoriel de bonnes pratiques	Un guide sectoriel de bonnes pratiques du poivre de penja existe	Guide sectoriel disponible	Rapport de réunion du Comité de coordination du projet	Difficulté à trouver les experts pour réviser le matériel actuel ;
I.3. Produire le guide sectoriel de bonnes pratiques en français et en anglais	Le guide sectoriel est imprimé	- 1,000 exemplaires imprimés	Copies des guides sectorielles en deux langues	
I.4. Développer du matériel technique et pédagogique adaptés aux publics cibles	Élaboration des documents : Cahier de charge, Ligne directrice, Guide de production et protection, Comptes d'exploitation pour les producteurs, lignes directrices pour les activités opérationnelles et sanitaires.	- 7 Cahiers de charges disponibles - 7 Ligne directrices disponibles - 7 Guide de production élaboré et disponible - Compte d'exploitation disponible - 4 Lignes directrices pour les activités opérationnelles et sanitaires disponibles	Rapport de restitution des cahiers de charge, des guides de production et des lignes directrices, Rapport du comité de coordination du projet	Accès difficiles aux informations Indisponibilité des acteurs
RÉSULTAT II. Renforcement de la capacité des parties prenantes du poivre de penja au Cameroun à améliorer la qualité et la sécurité du poivre de penja				
II.1 Assistance technique pour la création et animation d'une base des données géolocalisation des principaux acteurs	Base des données des acteurs de la chaîne de valeur Géolocalisation des principaux acteurs Base des données sur les statistiques Traçabilité des actions (BP) des acteurs	- Base de données avec les contacts fiables pour tous les producteurs, pépiniéristes transporteurs et distributeurs - Références de géolocalisation des acteurs - Base des données - Répertoire des données sur les acteurs de l'IGPP	Rapport de réunion du Comité de coordination du projet	- Absence de réseau Internet - Difficultés d'accès à des sites - Inadéquation des outils - Incompatibilité des interfaces
II.2 Formation des facilitateurs pour la mise en œuvre des actions à développer	Facilitateurs sont pleinement capables de former des formateurs sur les différents sujets retenus et couvrant toute la chaîne de valeur de production du poivre	-15 facilitateurs (10 d'expression Française, dont 03 femmes et 05 d'expression anglaise dont 2 femmes) - Niveau d'appropriation des connaissances par les facilitateurs	Rapport de formation du Comité de coordination du projet	- Prérequis non respecté - langue d'expression des formateurs

		<ul style="list-style-type: none"> - rapport d'évaluation de la formation par les participants - rapport d'activités de la formation et liste de présences - Attestations de formation 		- logistique d'accueil formation
II.3 Formation des producteurs des pépiniéristes (02 sessions X 3 jours)	Les producteurs pépiniéristes maîtrisent les bonnes pratiques d'hygiène, de sélection, collection des boutures saines de poivriers dans un contexte de SPS/GAP	<ul style="list-style-type: none"> -24 producteurs pépiniéristes - Rapport d'évaluation de la formation par les participants - rapport d'activités de la formation -Examen écrit/oral des participants - Attestations de formation 	Rapport de formation du Comité de coordination du projet	<ul style="list-style-type: none"> - Prérequis non respecté - langue d'expression des formateurs -logistique d'accueil formation
II.4. a. et b. Formation des producteurs et des agro-commerçants sur l'utilisation des intrants et pesticides (18 sessions de formations)	<p>200 producteurs sont formés sur les aspects SPS, BPA, sécurité, production et pratiques post-récolte</p> <p>40 Agro-commerçants sont formés sur la composition des engrais et pesticides utilisés sur le poivre</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 200 producteurs formés et 40 Agro-commerçants formés - Rapport de formation (attestations, liste de présence, examen des participants) - Liste des BPA, BPS, BPH, - Liste des engrais et des pesticides 	Rapport de formation du Comité de coordination du projet	Agro-commerçants agréés à des produits non homologués
II.5 Formation des distributeurs et des employés du Centre d'agrégation et de conditionnement du poivre (Six sessions de formations)	<p>100 distributeurs de poivre sont formés sur les meilleures pratiques d'hygiène, qualité et environnement</p> <p>Les employés du Centre d'agrégation et de conditionnement sont formés sur les meilleures pratiques d'hygiène, qualité et environnement</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 100 distributeurs formés -100% des employés du Centre d'agrégation et de conditionnement formés - Niveau de maîtrise des Bonnes Pratiques de Distribution et de Conditionnement - Rapport de formation (attestations de formation, rapport de formation, liste des présences) - Liste des BPA, BPS, BPH, - Base des données des BP de conditionnement 	Rapport de formation du Comité de coordination du projet	<p>Niveau de compréhension des participants</p> <p>-Indisponibilité des employés du Centre d'Aggrégation et de Conditionnement</p>
II.6 Organisation de deux sessions de formation des acteurs du commerce extérieur aux frontières	Formation des agents et cadres en charge de la délivrance et du contrôle des certificats phytosanitaires dans les villes de	<ul style="list-style-type: none"> -40 participants formés - Niveau d'appropriation des connaissances par les participants 	Rapport de formation du Comité de coordination du projet	Absence de motivation des agents de l'Etat

	Douala et Yaoundé sont formés sur les mesures SPS et l'inspection à l'exportation	- rapport d'évaluation de la formation par les participants (attestations de formation, rapport de formation, liste de présences) - rapport d'activités de la formation		
II.7 Évaluation des actions de formation pour améliorer la qualité sanitaire et phytosanitaire du poivre	Les actions de renforcement des capacités des acteurs sont évaluées et des améliorations proposées.	- Rapport d'évaluation - Base des données des formations organisées à évaluer - Grille d'évaluation	Rapport de formation du Comité de coordination du projet	Retard dans l'organisation de certaines formations
RÉSULTAT III. Améliorer la capacité des installations à fournir un environnement approprié pour le développement, la mise en œuvre de bonnes pratiques de réception, de fabrication et d'entreposage				
III.1 Acquisition du matériel de contrôle qualité et d'inspection du poivre	Les CINQ (5) points de contrôles et d'inspection sont équipés d'un kit de contrôle et d'inspection de la qualité du poivre de Penja	- Liste du matériel acquis - Rapport d'acquisition du matériel - Nombre de Kit de contrôle et d'inspection disponible - Bordereau de réception des kits de contrôle et d'inspection	Rapport de réunion du Comité de coordination du projet	- Indisponibilité de fournisseurs locaux - Accès aux consommables des kits de test
III.2 Acquisition du matériel et construction d'une serre de protection de l'air de séchage pour la station de BOUBA I	Le site de transformation du poivre de BOUBA I est doté d'une serre moderne pour l'aire de séchage du poivre	- Rapport d'acquisition du matériel de serre - Nouveau aire de séchage entièrement couvert et opérationnel	Rapport de réunion du Comité de coordination du projet	Indisponibilité des serres -
RÉSULTAT IV. Plate-forme d'échange de connaissances pour les groupes de parties prenantes du projet et sensibilisation au-delà des interventions directes de projet, promotion du dialogue public/privé				
IV.1 Organisation des réunions d'information et de sensibilisation des parties prenantes (6 réunions)	Les parties prenantes sont sensibiliser et informer au moins une fois par trimestre sur les actions menées, en cours et futures du projet	- Nombre de réunions d'information et de sensibilisation sur les questions SPS - liste des participants - niveau de couverture médiatique	- Rapport des réunions - Publication dans les journaux télévisés, la presse et la radio, site web de STDF	Qualité de la retransmission des informations
IV.2 Production des supports d'information et de communications sur les Bonnes Pratiques	Les outils de communications sur le projet et les bonnes pratiques sont conçus, imprimés et diffusés auprès du public cible	- Nombre de support de communication - Espaces de communication - Qualité des supports de communication - Messages diffusés	Présence des supports de communication sur la place publique	Emplacement mal choisi
Coordination, gestion et évaluation du projet				
V.1 Création et animation des structures de coordination, gestion, suivi et évaluation de la mise en œuvre du projet	Les organes de coordination, gestion, suivi et évaluation sont créés et fonctionnent normalement.	- Comité de Pilotage créé - Unité de gestion du projet fonctionnelle - Organisation d'évaluation créé et fonctionnelle	Décision constatant la liste des membres des différents structure de gestion	Profil des membres des structures de gestion
V.2 Organisation d'un atelier de lancement des activités de mise en œuvre	Toutes les parties prenantes sont informées et apportent leurs contributions pour la mise en œuvre du projet	- Nombre de participant au lancement - Présence des parties prenantes au Projet - Liste de présences - Présentation du projet	Rapport de l'atelier de lancement	Qualité des participants

V.3 Organisation d'un atelier de clôture des activités de mise en œuvre du projet d'amélioration de la qualité sanitaire et phytosanitaire du poivre de penja	Un atelier bilan et deux journées portes ouvertes sont organisés à la Chambre de Commerce, d'Industrie, des Mines et de l'Artisanat à Douala	<ul style="list-style-type: none"> - Niveau d'aménagement des espaces pour les journées portes ouvertes - Nombre d'exposant - Nombre de participants - Nombre de relations d'affaires 	<ul style="list-style-type: none"> - Retour d'information dans les médias - Niveau de satisfaction des membres de l'IGPP 	Météo le jour de l'exposition - Qualité des visiteurs
V.4 Évaluation externe de fin de projet par un cabinet	Une évaluation externe de la mise en œuvre du projet est faite et les résultats publiés auprès des différentes parties prenantes	Rapport d'évaluation	Recommandations d'amélioration adressées au Comité de Pilotage	Durée de réalisation - Prise en compte de l'environnement économique

Appendice 2 : Plan de travail de la mise en œuvre du projet d'amélioration de la qualité sanitaire et phytosanitaire du poivre de Penja

		Responsables	ANNEE I				ANNEE II				ANNEE III			
Activité(s)			T 1	T 2	T 3	T 4	T 1	T 2	T 3	T 4	T 1	T 2	T 3	T 4
RÉSULTAT I. MEILLEURE COMPREHENSION DES RISQUES SANITAIRES ET PHYTOSANITAIRES, DES BONNES PRATIQUES ET DES EXIGENCES D'ACCÈS AUX MARCHÉS														
1.1	Analyser les différentes étapes de production du poivre et réaliser une analyse des risques sanitaires et phytosanitaires	COLEACP												
1.2	Rédiger le guide sectoriel de bonnes pratiques	COLEACP												
1.3	Production du guide sectoriel de bonnes pratiques poivre en 1000 exemplaires (français et anglais)	COLEACP												
1.4	Développement des curricula et des matériels de formation adaptés localement	COLEACP												
RÉSULTAT II. RENFORCEMENT DE LA CAPACITE DES PARTIES PRENANTES DU POIVRE DE PENJA AU CAMEROUN A AMELIORER LA QUALITE ET LA SECURITE DU POIVRE DE PENJA														
2.1	Assistance technique pour la création et animation d'une base des données géolocalisation des principaux acteurs	COLEACP												
2.2	Formation des facilitateurs pour la mise en œuvre des actions à développer	COLEACP												
2.3	Formation des producteurs des pépiniéristes (02 sessions X 3 jours)	COLEACP												
2.4	Formation des producteurs et des agro-commerçants sur l'utilisation des intrants et pesticides (18 sessions de formations)	COLEACP												
2.5	Formation des distributeurs, des employés des Stations de traitement, du Centre d'agrégage et de conditionnement du poivre (Six sessions de formations)	COLEACP												
2.6	Organisation de deux sessions de formation des acteurs du commerce extérieur aux frontières	COLEACP												
2.7	Évaluation des actions de formation pour améliorer la qualité sanitaire et phytosanitaire du poivre	COLEACP												
RÉSULTAT III. AMELIORER LA CAPACITE DES INSTALLATIONS A FOURNIR UN ENVIRONNEMENT APPROPRIE POUR LE DEVELOPPEMENT, LA MISE EN ŒUVRE DE BONNES PRATIQUES DE RECEPTION, DE FABRICATION ET D'ENTREPOSAGE														
3.1	Acquisition d'un kit de matériel de contrôle qualité et d'inspection du poivre	COLEACP												
3.2	Acquisition du matériel et construction d'une serre de protection de l'air de séchage pour la station de BOUBA I	COLEACP												

		Responsables	ANNEE I				ANNEE II				ANNEE III			
Activité(s)			T 1	T 2	T 3	T 4	T 1	T 2	T 3	T 4	T 1	T 2	T 3	T 4
RÉSULTAT IV. PLATE-FORME D'ÉCHANGE DE CONNAISSANCES POUR LES GROUPES DE PARTIES PRENANTES DU PROJET ET SENSIBILISATION AU-DELÀ DES INTERVENTIONS DIRECTES DE PROJET/ PROMOTION DU DIALOGUE PUBLIC/PRIVÉ														
4.1	Organisation des réunions d'information et de sensibilisation des parties prenantes (6 réunions)	COLEACP			X									
4.2	Production des supports d'information et de communications sur les Bonnes Pratiques	COLEACP				X				X				X
COORDINATION, GESTION ET EVALUATION DU PROJET			T 1	T 2	T 3	T 4	T 1	T 2	T 3	T 4	T 1	T 2	T 3	T 4
5.1	Coordination du programme	COLEACP				X				X				X
5.2	Organisation d'un atelier de lancement des activités de mise en œuvre	COLEACP												
5.3	Organisation d'un atelier de clôture des activités de mise en œuvre du projet d'amélioration de la qualité sanitaire et phytosanitaire du poivre de Penja	COLEACP												
5.4	Évaluation externe de fin de projet par un cabinet	COLEACP												

Appendice 3 : Budget estimatif

Activité(s)	Résultat (s)	Budget (Euros)	Contribution STDF	Contribution COLEACP/FFM-SPS	Contribution IGPP (en nature et technique)	Contribution CCIMA (en nature et technique)	Contribution des autres partenaires (MINCOMMERCE)
RÉSULTAT I. Meilleure compréhension des risques sanitaires et phytosanitaires, des bonnes pratiques, et des exigences d'accès aux marchés							
I.1 Analyser les différentes étapes de production du poivre et réaliser une analyse des risques	<i>Revue exhaustive des risques sanitaires et phytosanitaires liés aux étapes de la production</i>	8,970	6,279		2,691		
I.2. Rédiger le guide sectoriel de bonnes pratiques	<i>Un guide sectoriel de bonnes pratiques du poivre de Penja existe</i>	13,455	10,764		2,691		
I.3. Production et distribution du Guide sectoriel de bonnes pratiques du poivre en français et en anglais	<i>Le Guide sectoriel de bonnes pratiques du poivre de Penja est imprimé en 1000 exemplaires et distribuer pendant les formations aux acteurs de la filière poivre</i>	5,382	4,485		897		
I.4. Développer du matériel technique et pédagogique adapté aux publics cibles	<i>Élaboration des documents 7 Cahier de charges 7 Ligne directrice 7 Guide de production et protection 01 Comptes d'exploitation pour les producteurs. 04 lignes directrices pour les activités opérationnelles. 04 lignes directrices pour les activités sanitaires</i>	35,880	26,910		5,382	3,588	
Sous total		63,687	48,438		11,661	3,588	

RÉSULTAT II. Renforcement de la capacité des parties prenantes du poivre de Penja au Cameroun à améliorer la qualité et la sécurité du poivre de Penja							
II.1. Assistance technique pour la création et animation d'une base des données géolocalisation des principaux acteurs	Base des données des acteurs de la chaîne de valeur Géolocalisation des principaux acteurs Base des données sur les statistiques Traçabilité des actions (BP) des acteurs	15,249	8,970		4,485	1,794	
II.2. Formation des facilitateurs pour la mise en œuvre des actions à développer (2 sessions de 10 jours)	15 facilitateurs (10 d'expression Française, dont au moins 03 femmes et 05 d'expression anglaise dont au moins 02 femmes) sont pleinement capables de former des formateurs sur les différents sujets retenus et couvrant toute la chaîne de valeur de production du poivre	44,851	40,365		2,243	2,243	
II.3 Formation des producteurs des pépiniéristes (02 sessions X 3 jours)	24 producteurs pépiniéristes (dont au moins 5 femmes) maîtrisent les bonnes pratiques d'hygiène, de sélection, collection des boutures saines de poivriers dans un contexte de SPS/GAP	29,601	25,116		4,485		
II.4 Formation des producteurs et des agro-commerçants sur l'utilisation des intrants et	200 producteurs sont formés sur les aspects SPS, BPA, sécurité, production et pratiques post-récolte	143,520	107,640		33,189	2,691	

pesticides (18 sessions de formations)	40 Agro-commerçants sont formés sur la composition des engrais et pesticides utilisés sur le poivre	17,940	14,352		3,588		
II.5 Formation des distributeurs, des employés des Stations de traitement, du Centre d'agrégation et de conditionnement du poivre	100 distributeurs de poivre sont formés sur les meilleures pratiques d'hygiène, qualité et environnement	53,820	35,880		17,940		
(Six sessions de formations)	Les employés du Centre d'agrégation et de conditionnement sont formés sur les meilleures pratiques d'hygiène, qualité et environnement	10,764	7,176		3,588		
II.6 Organisation de deux sessions de formation des acteurs du commerce extérieur aux frontières	40 agents et cadres en charge de la délivrance et du contrôle des certificats phytosanitaires dans les villes de Douala et Yaoundé sont formés sur les mesures SPS et l'inspection	28,704		21,528	2,691	4,485	
II.7 Évaluation des actions de formation pour améliorer la qualité sanitaire et phytosanitaire du poivre	Les actions de renforcement des capacités des acteurs sont évaluées et des améliorations proposées	14,352	10,764		1,794	1,794	
Sous Total		358,801	250,263	21,528	74,003	13,007	
RÉSULTAT III. Améliorer la capacité des installations à fournir un environnement approprié pour le développement, la mise en œuvre de bonnes pratiques de réception, de fabrication et d'entreposage							

III.1 Acquisition d'un kit de matériel de contrôle qualité et d'inspection du poivre	Les points de contrôles et d'inspection sont équipés d'un kit de contrôle et d'inspection de la qualité du poivre de Penja	22,425	17,940		4,485		
III.2 Acquisition du matériel et construction d'une serre de protection de l'air de séchage pour la station de BOUBA I	Le site de transformation du poivre de BOUBA I est doté d'une serre moderne pour l'aire de séchage du poivre	31,395	19,734		2,691		8,970
Sous total		53,820	37,674		7,176		8,970
RÉSULTAT IV. Plate-forme d'échange de connaissances pour les groupes de parties prenantes du projet et sensibilisation au-delà des interventions directes de projet/ Promotion du dialogue Public / privé.							
IV.1 Organisation des réunions d'information et de sensibilisation des parties prenantes (6 réunions)	Les parties prenantes sont sensibiliser et informer au moins une fois par trimestre sur les actions mener, encours et futur du projet	16,146	13,455		2,691		
IV.2 Production des supports d'information et de communications sur les Bonnes Pratiques	Les outils de communications sur le projet et les bonnes pratiques sont conçus, imprimés et diffusés auprès du public cible	17,940	13,455		1,794	2,691	
Sous total		34,086	26,910		4,485	2,691	
TOTAL		510,394	363,285	21,528	97,325	19,286	8,970
Coordination, gestion et évaluation du projet							

V.1. Coordination du programme	Coordination nationale des activités incluant le monitoring et reporting (1000 euros /mois*36 mois)	52,200	36,000			16,200	
	Coordination - équipe interne du COLEACP (2 jours/mois * 36 mois) - incluant monitoring et reporting	36,000		36,000			
	Mission de coordination (5 missions/ 3ans) - équipe du COLEACP	24,000	12,000	12,000			
	Réunions du comité de pilotage (2 réunions/an)	9,000	6,000		1,500	1,500	
V.2 Organisation d'un atelier de lancement des activités de mise en œuvre (communication, logistique, pause-café, décoration rafraichissement)	Toutes les parties prenantes sont informées et apportent leurs contributions pour la mise en œuvre du projet	10,764	8,073			2,691	

V.3 Organisation d'un atelier de clôture des activités de mise en œuvre du projet d'amélioration de la qualité sanitaire et phytosanitaire du poivre de Penja (communication, logistique, pause-café, décoration rafraichissement)	Un atelier bilan et deux journées portes ouvertes sont organisés à la Chambre de Commerce, d'Industrie, des Mines et de l'Artisanat à Douala	31,395	22,425		2,691	6,279	
V.4 Évaluation externe de fin de projet	Une évaluation externe de la mise en œuvre du projet est faite et les résultats publiés auprès des différentes parties prenantes	10,764	10,764				
V.5 Coûts administratifs	Coût administratifs COLEACP (10%)	36,329	36,329				
Sous total		210,452	131,591	48,000	4,191	26,670	-
GRAND TOTAL BUDGET (euros)		720,846	494,876	69,528	101,516	45,956	8,970