

Académie de formation de la filière cannelle (CTA) à Sri Lanka

Calendrier: de 2012 à aujourd'hui

CASD'EXPIÉRIENCE



MENÉ PAR

SECTEUR PRIVÉ

Conseil des épices de Sri Lanka
(association professionnelle des
cultivateurs et exportateurs d'épices)

Avec la participation de l'Association de la
cannelle de Ceylan

SECTEUR PUBLIC

Ministère de l'industrie et du commerce

Ministère des finances

Ministère des cultures d'exportation
secondaires

Ministère de la formation professionnelle et
du développement des compétences

Département national de la planification

Commission de l'enseignement supérieur
et professionnel

Autorité nationale d'apprentissage et de
formation industrielle



GOVERNANCE

Le partenariat a débuté avec un mécanisme de
gouvernance fondé sur un projet qui promouvait
la concertation et le dialogue entre les parties
prenantes. L'administration du Conseil des épices
et l'Association de la cannelle de Ceylan assuraient
la supervision stratégique de l'Académie, et un
représentant du gouvernement faisait partie de
son conseil d'administration. La CTA est aujourd'hui
une organisation indépendante à but non lucratif
dont l'administration se compose de représentants
des exportateurs, des producteurs et des
transformateurs.

FINANCEMENT

Ce partenariat a été soutenu par un projet du
STDF mis en œuvre de 2012 à 2016 par l'ONUDI
en coopération avec les secteurs public et
privé. Le gouvernement sri lankais a financé la
construction de l'Académie et son infrastructure.
Les parties prenantes de la filière cannelle ont
fait don de terrains pour l'Académie et ont investi
des fonds additionnels. Le projet du STDF a
financé l'élaboration de normes de compétence
et d'un cursus adapté fondé sur des normes
internationales, et il a mis en place et dirigé le
programme de formation dans le cadre d'une
collaboration.



OBJECTIF

Ce partenariat a été créé pour
améliorer les connaissances et
compétences en matière de sécurité
sanitaire des produits alimentaires
et d'hygiène dans la chaîne de valeur
de la cannelle et pour remédier
aux difficultés rencontrées dans le
domaine des exportations. Il a établi
l'Académie de formation de la filière
cannelle (CTA) en tant qu'organisation
d'enseignement à but non lucratif
pour dispenser aux petits opérateurs
et transformateurs des formations
pratiques sur les bonnes pratiques de
fabrication (BPF), l'analyse des risques
et la maîtrise des points critiques
(HACCP), la norme ISO 22000 et les
systèmes de normes professionnelles
concernant la transformation de la
cannelle. La structure du programme
de formation professionnelle a été
homologuée par la Commission
de l'enseignement supérieur et
professionnel.

RÔLES ET RESPONSABILITÉS

SECTEUR PRIVÉ

- Promouvoir de meilleures pratiques dans les domaines de la sécurité sanitaire des produits alimentaires et SPS pour les opérateurs de la chaîne de valeur de la cannelle de Ceylan.
- Participer au conseil d'administration de la CTA.
- Diriger la gestion de la CTA au quotidien par l'intermédiaire du Directeur général et du coordonnateur du programme.
- Dispenser aux opérateurs des exploitations agricoles et des usines de la filière cannelle des formations sur les BPF, le système HACCP, la norme ISO 22000 et les systèmes de normes professionnelles.

SECTEUR PUBLIC

- A participé en tant que membre du conseil d'administration de la CTA au moment de son lancement.
- A approuvé les cursus de formation professionnelle sur les pratiques en matière de sécurité sanitaire des produits alimentaires et d'hygiène destinés aux transformateurs et au personnel d'encadrement.

ENSEIGNEMENTS

- En raison du nombre de parties prenantes impliquées dans le soutien au secteur de la cannelle, une approche coordonnée de la planification et des investissements était cruciale pour créer des synergies et assurer une cohérence.
- L'établissement de l'Académie en tant qu'organisme à but non lucratif et le partage des coûts entre les secteurs public et privé, à savoir par des contributions financières et en nature, ont renforcé l'appropriation, qui a joué un rôle important dans le succès à long terme.
- Il faut poursuivre les travaux pour adapter le modèle d'activité de la CTA et trouver de nouvelles sources de recettes rémunératrices pour qu'elle soit viable à plus long terme. Le fait de dépendre d'une formation payante pose des problèmes, en particulier lorsque d'autres institutions (par exemple le Département des exportations agricoles) proposent une formation similaire gratuite.

POSSIBILITÉS DE DÉVELOPPEMENT

- La CTA étudie des possibilités d'élargir son objet pour inclure d'autres épices comptant parmi les principales produites à Sri Lanka.
- Le modèle de la formation professionnelle dispensée dans le cadre de ce partenariat pourrait être élargi en vue de renforcer les capacités en matière de sécurité sanitaire des produits alimentaires dans d'autres chaînes de valeur stratégiques clés tournées vers l'exportation.
- L'Académie joue un rôle vital dans le processus d'enregistrement en cours concernant l'indication géographique (IG) cannelle de Ceylan visant à ajouter de la valeur aux exportations de cannelle vers les marchés haut de gamme.

RESULTS

CE PARTENARIAT A PERMIS AUX SECTEURS PUBLIC ET PRIVÉ DE REMÉDIER À DES PROBLÈMES DE SÉCURITÉ SANITAIRE DES PRODUITS ALIMENTAIRES ET D'HYGIÈNE QUE RENCONTRAIT LA CHAÎNE DE VALEUR DE LA CANNELLE DE CEYLAN, CE QUI A MODIFIÉ EN PROFONDEUR LA FILIÈRE ET A FAVORISÉ UN ACCROISSEMENT DES EXPORTATIONS VERS LES MARCHÉS HAUT DE GAMME.

PREMIER PROGRAMME DE FORMATION PROFESSIONNELLE

Dans le cadre de ce partenariat a été élaboré le premier programme de formation professionnelle agréé au niveau national visant à promouvoir la certification de sécurité sanitaire des aliments reconnue au niveau international axé sur une chaîne de valeur particulière.

6 centres de transformation

Six centres de transformation de la cannelle ont été modernisés, ce qui leur a permis d'obtenir la certification BPF, condition préalable essentielle pour le respect des normes internationales en matière de sécurité sanitaire des produits alimentaires et des exigences des acheteurs. Davantage d'écorceurs et de transformateurs de cannelle (y compris des femmes) ont rejoint le secteur en raison de la formation professionnelle certifiée et des conditions de travail décentes.



FINANCEMENTS ADDITIONNELS

Au vu des bons premiers résultats, des financements additionnels de l'Union européenne ont été mobilisés afin d'examiner les normes nationales de compétence pour permettre à l'Académie d'étendre son cursus de formation aux services de transformation qui ajoutent de la valeur à la cannelle. Dans le cadre de cette initiative a également été construite et équipée l'usine de transformation "Bought Tree Processing Factory" qui vise à soutenir les petits exploitants et la viabilité financière de la CTA pendant la saison des récoltes lors de laquelle la demande de formation diminue.