



Qualité & Conformité Fruits & Légumes

PIP Magazine

www.coleacp.org/pip

N° 8 | NOVEMBRE 2005

Magazine d'information du Programme Initiative Pesticides

sommaire

Actualité – Utile à savoir | 2

Formation: "On ne peut pas
fixer de limite à la connaissance" | 3

Le litchi à Madagascar:
faire rimer qualité avec quantité | 7

L'action du PIP
sur les filières d'exportation ACP | 8

édito

Dans la course à la compétitivité des producteurs – exportateurs ACP, au maintien de leurs parts de marché et à la satisfaction des exigences commerciales de leurs clients, disposer dans les entreprises d'un personnel compétent, sensibilisé aux objectifs de qualité et formé au respect des consignes, est une nécessité vitale. La maîtrise de la qualité sanitaire ne peut en effet s'envisager qu'accompagnée d'un programme de renforcement des compétences des ressources humaines de l'entreprise.

Conscient qu'il est souhaitable de rendre les opérateurs autonomes, et nécessaire de les former à assurer eux-mêmes une veille réglementaire et technologique en sécurité sanitaire, le PIP a réussi à développer un programme de formation tout en créant dans l'entourage des entreprises une offre de qualité en prestataires de services. En renforçant les capacités des experts ACP et en s'assurant ensuite leurs services comme formateurs, le PIP garantit aussi aux entreprises une accessibilité à l'expertise et une durabilité dans les efforts de mise en conformité de leur production.

Bruno Schiffers
Responsable de la Cellule Formation du PIP



→ Actualité

Un annuaire des exportateurs ACP pour faciliter les contacts

Le Coleacp / PIP a constitué un annuaire des exportateurs ACP de fruits et légumes frais qui sont engagés dans une démarche de qualité sanitaire avec l'appui du Programme.



Looking for reliable producers of tropical fruits and vegetables?



A free electronic directory is now being made available by Coleacp/PIP to help exporters find reliable suppliers of their fruits and vegetables, facilitate all consumer enquiries and

visit

www.coleacp.org/pip

to find fresh tropical produce ... at the click of your mouse.

L'annuaire a été réalisé sous forme électronique et est disponible en ligne sur le site Internet du PIP, en français et en anglais. Des centaines d'entreprises productrices et exportatrices sont répertoriées dans la base de données. Un moteur de recherche à deux entrées, par pays et par culture, permet d'identifier facilement des entreprises. La fiche de chaque société comprend les coordonnées complètes de la société, le nom du responsable, le volume total exporté et la liste des cultures produites.

Avec ce nouvel outil, le PIP souhaite faciliter le contact direct entre importateurs européens et producteurs/exportateurs des pays de la zone ACP qui produisent dans le respect des normes sanitaires européennes.

Tolérances Imports: les dossiers progressent

Suite aux programmes d'essais en champs menés par le PIP, une quarantaine de combinaisons "culture-matière active" ont été identifiées comme nécessitant la préparation de dossiers de demandes de Tolérances Import (TI), en raison du dépassement des limites de résidus autorisées dans l'Union européenne. Les cultures concernées sont le haricot vert, la mangue, la papaye, l'ananas et le gombo.

Le PIP, en collaboration avec les fabricants, a préparé les dossiers et en juillet 2005, a soumis la liste complète de ses besoins en TI à la DG Santé et protection des consommateurs (SANCO) de la Commission Européenne. Pour rappel, avec le règlement 396/2005 il ne sera plus possible pour les Etats membres de l'Union européenne de fixer leurs propres limites maximales de résidus (LMR). L'harmonisation de ces LMR au niveau européen est en cours. Mais avant l'entrée en vigueur de ce règlement, prévue pour mi-2006, le PIP a déposé des demandes auprès du Royaume-Uni et de la Belgique pour l'établissement d'une LMR nationale, laquelle sera ultérieurement introduite dans la procédure d'harmonisation européenne des LMR. A ce jour, une dizaine de dossiers ont été introduits, desquels cinq Tolérances Import sur le haricot vert ont été accordées.

Par ailleurs, il faut savoir que le Royaume Uni est à ce jour le seul Etat Membre rapporteur ayant une procédure nationale d'établissement de LMR bien définie. En conséquence, et dans l'attente d'une généralisation de cette procédure aux autres Etats Membres, il est intéressant de profiter de cette procédure d'obtention de LMR nationales. De plus, le Royaume Uni a aussi accepté l'argumentation du PIP visant à extrapoler les LMR du haricot vers sur le gombo. Une quinzaine d'autres dossiers sont prêts et seront soumis aux Etats Membres avant la fin de l'année.

Utile à savoir

Agenda

8-11 décembre 2005	Agadir, Maroc: 3^{ème} édition de SIFEL Maroc, point de rencontre entre les filières fruits et légumes des pays du Maghreb et de l'Europe Plus d'information: http://www.iec-morocco.com/produits/sifel/index.html
21-23 décembre 2005	Bamako, Mali: Assemblée extraordinaire du CSP pour l'examen des demandes d'homologation introduites par le PIP Plus d'information: http://www.insah.org/agrosoc/Protectiondesvegetaux/csp/index.html
2-4 février 2006	Berlin, Allemagne: Fruit Logistica, foire internationale du commerce des fruits et légumes Plus d'information: http://www1.messe-berlin.de/vip8_1/website/MesseBerlin/htdocs/www.fruitlogistica.de/index_e.html
16-19 février 2006	Nuremberg, Allemagne: Bio-Fach, foire mondiale pour les produits bio Plus d'information: http://www.freshinfo.com/ext_redirect.php?fn=fs&stc=&pstvar=&exturl=http%3A%2F%2Fwww.biofach.de

Formation

“On ne peut pas fixer de limite à la connaissance”

La formation est un des axes prioritaires du PIP dans le cadre de ses actions de renforcement des capacités des entreprises et de l'ensemble de la filière horticole ACP. A ce jour, plus de 700 personnes ont participé à des sessions de formations collectives et formations en entreprise organisées par la Cellule formation du PIP, tandis que 130 consultants répartis dans plusieurs pays ont bénéficié d'une formation de formateurs.

“On ne peut pas fixer de limite à la connaissance,” déclare Edward Ngenga, jetant un regard circulaire sur ses 10 acres d'exploitation. Ce petit fermier de Kiseria, à une trentaine de kilomètres de Nairobi, au Kenya, a commencé une production certifiée EUREP-GAP en janvier 2005. Soucieux d'améliorer ses revenus en travaillant pour l'exportation, il s'est lancé dans la production de haricots verts et de pois mange-tout pour East African Growers (EAGA), un des plus importants opérateurs kenyans de la filière.

A 62 ans, cet ingénieur venu sur le tard à l'agriculture n'a pas été long à répartir son terrain en parcelles et à se doter de l'infrastructure nécessaire: toilettes, lave-mains, magasin de stockage de produits phytosanitaires, glacière à charbon, etc. Pour la protection des récoltes, il reconnaît son manque d'expérience: il applique à la lettre les instructions de l'agent technique d'East African Growers, que ce soit pour le choix des pesticides ou leur dosage. *“Vous savez, moi, je ne demande pas mieux d'apprendre”* poursuit-il en regardant avec satisfaction les nuages de pluie qui semblent vouloir crever au-dessus de ses récoltes.

Deux piliers

La stratégie de formation développée par le PIP repose sur deux piliers: les formations de formateurs et les formations collectives.

Les formations de formateurs consistent à renforcer les connaissances techniques d'experts locaux (agronomes, hygiénistes, etc.) tout en leur enseignant des méthodes pédagogiques. Ainsi, à l'issue de leur formation, les participants à ces ateliers doivent non seulement avoir acquis un bagage technique dans les domaines clés de la qualité sanitaire et de la protection des cultures, mais ils doivent également être capables de former à leur tour le personnel d'encadrement et technique dans les entreprises.



Yannick Van Landeghem, chef de culture chez Lecofruit (Madagascar), a reçu une formation de formateur à Dakar en octobre 2004: *“Une partie théorique était dispensée en salle sous forme de cours magistral et une partie pratique se déroulait sur le terrain avec une mise en situation de la théorie”,* se souvient-il. *“Le rôle principal du volet technique était de fournir des éléments concrets destinés à faciliter l'assimilation du volet pédagogique qui, lui, abordait des notions qui sont rarement enseignées dans le cadre des études. Ce que je retiens de ce séminaire, c'est la méthodologie qu'il m'a apportée. En l'appliquant, j'ai pu transmettre efficacement des informations et des consignes de travail en m'adaptant à mon public de petits paysans.”*

A ce jour, quelque 130 personnes ont bénéficié des formations de formateurs. Une grande partie se retrouve depuis 2004 dans un “pool” de prestataires/experts locaux sur lesquels le PIP s'appuie en permanence pour dispenser et animer les formations collectives.

Pour rappel, ces formations collectives sont destinées aux cadres des entreprises (responsables assurance qualité et traçabilité, responsables de production, chefs de production, chefs de stations de conditionnement, responsables de petits planteurs) afin de les préparer à mettre en place puis à assurer la continuité des systèmes de management de la qualité sanitaire.

Les matières dispensées lors de ces sessions portent sur la gestion des procédures de sécurité sanitaire, la réglementation européenne, l'utilisation sans risques des pesticides, l'hygiène, les outils de gestion de la traçabilité et de la production, l'identification des organismes nuisibles, la protection des récoltes...

Suite page 4 →

Une fois que les cadres des entreprises ont reçu un certain niveau de formation, on attend d'eux qu'ils utilisent sur le terrain le savoir-faire qu'ils ont acquis pour le transmettre jusqu'à la base de l'entreprise, comme par exemple aux ouvriers agricoles ou à ceux qui travaillent dans les stations de conditionnement, ou encore aux petits producteurs...

700 cadres techniques ont bénéficié jusqu'à présent de ces formations collectives. En 2004, ils étaient environ 330 à avoir participé aux 20 formations collectives organisées dans 6 pays. En 2005, 25 formations collectives ont permis de couvrir 12 pays et de réunir 370 personnes.

A côté des formations collectives, le PIP a organisé une série de formations en entreprise dont la demande émane de l'entreprise elle-même. En effet, le PIP peut aider à organiser et à mettre en œuvre un programme de formation sur mesure, conçu pour refléter les conditions de travail et les avancées de l'entreprise en matière d'amélioration ou d'application des systèmes de management de la qualité sanitaire.

Evaluer les formations

En septembre 2005, 18 stagiaires anglophones du PIP ayant suivi des formations de formateurs depuis deux ans, se sont réunis à Thika (Kenya), dans les locaux de l'*African Institute for Capacity Development*. Originaires du Kenya, d'Ouganda, de Zambie, du Zimbabwe et du Ghana, ils participaient à un séminaire d'évaluation du dispositif de formation du PIP. Il est en effet primordial pour le Programme de faire le point sur le niveau de ces formateurs, sur leur appréciation par ceux qui ont bénéficié de leurs services, et de redéfinir les lignes directrices de leur travail. Le même exercice a eu lieu quelques semaines plus tôt à Dakar (Sénégal), pour une quinzaine de formateurs francophones.

Ordinateurs portables ouverts, carnet de note à portée de main, ces formateurs ont participé activement aux échanges de vue orchestrés par les experts de la Cellule Formation du PIP, partageant leurs expériences et donnant leur avis sur les nouveaux outils pédagogiques.

En préparation à ces séminaires, un questionnaire avait été envoyé aux chefs d'entreprises partenaires du PIP, ainsi qu'à différents bénéficiaires des formations, afin de



connaître leur opinion sur l'efficacité du dispositif. Leurs réponses traduisent un bilan positif: le transfert de connaissances est effectif et les chefs d'entreprise constatent un renforcement sensible du niveau de compétence de leurs collaborateurs en matière de démarche qualité sanitaire.

Dans ce contexte, les Task Forces peuvent constituer un premier niveau de réponse à la problématique soulevée par la réglementation Feed and Food.

Ouvriers et petits producteurs

Autre cible à laquelle le PIP attache une attention toute particulière: les ouvriers travaillant dans les grandes exploitations appartenant aux exportateurs, et les petits fermiers indépendants qui, comme Edward Ngenga, produisent pour eux. Pour continuer à vendre leur production aux entreprises qui exportent vers les marchés européens, les petits planteurs doivent eux aussi adopter des modes de production conformes aux règles sanitaires en vigueur au sein de l'Union européenne. Et à ce niveau, la demande des entreprises est réelle.

"Nous avons besoin de les former, mais une formation ne serait pas suffisante, explique Ephraïm Muriuki, patron de Wamu Investments, un exportateur kenyan de taille moyenne. Nous devons également avoir les outils pour assurer le caractère permanent de cette formation, avec des évaluations, des rappels... Et surtout, il faut faire en sorte que sa portée ne se limite pas

aux cultures d'exportation, mais s'étende à la production destinée au marché local et même au potager familial qui devraient répondre aux mêmes exigences en matière de propreté et de résidus de pesticides. C'est une question de santé publique."

Le maintien des petits producteurs au sein de la filière d'exportation ACP est un objectif fondamental du PIP. Voilà pourquoi le Programme mise sur l'encadrement durable de cette cible. Outre l'encadrement technique fourni par les entreprises, le PIP a mené une vaste réflexion sur les méthodologies à adopter et les meilleurs outils pour communiquer: brochures illustrées, affiches à placarder sur les lieux de travail, matériel de démonstration, etc. De nouveaux supports didactiques, sous forme de brochures, seront bientôt disponibles à la fois sur support papier et en ligne sur le site Internet du PIP.

Des méthodes d'apprentissage en constante évolution

Ainsi, il apparaît que les patrons des entreprises d'exportation devront faire l'objet d'actions spécifiques. Etant entendu que ce n'est pas les patrons qui doivent être formés aux obligations techniques de la démarche qualité sanitaire, ils ont jusqu'à présent bénéficié d'actions de sensibilisation ponctuelles, destinées à leur faire comprendre l'intérêt économique de se diriger vers une telle démarche. *"Il faudrait maintenant aller plus loin dans la motivation du*

manager”, explique Bruno Schiffrers, responsable de la Cellule Formation. *“Son adhésion doit être plus étroite, car c’est sur lui que repose la continuité de la démarche qualité sanitaire: c’est lui qui désigne les personnes qu’il envoie aux formations collectives et c’est lui qui doit capitaliser sur les connaissances acquises par ses collaborateurs...”*

2006 sera une année charnière pour les formations collectives. Celles-ci continueront à être dispensées au même rythme dans les pays qui n’en ont pas encore accueilli, comme au Ghana, au Bénin, en République dominicaine ou en Jamaïque. Mais ailleurs, où la plupart des entreprises ont déjà bénéficié de ces formations, l’accent sera mis davantage sur les formations sur mesure. Cette évolution sera favorisée par le module d’auto-apprentissage (voir encadré) mis au point par le PIP et diffusé dans le cadre de la boîte à outils, module qui permettra d’adapter les formations aux besoins individuels de chacun.

Pour les formateurs ACP, la grande nouveauté sera précisément d’apprendre à utiliser ce module d’auto-apprentissage. Brique essentielle de l’édifice d’information et de formation du PIP, ce nouveau produit électronique ne supprimera pas le rôle pédagogique des formateurs, que du contraire. Lors de chaque session de formation, ils devront accompagner les personnes formées dans la découverte de la matière et dans les évaluations successives. Dans ce cadre – et c’est là un des avantages de la boîte à outils –,

La Boîte à outils: faciliter l’auto-apprentissage

Le dernier né des instruments de formation développés par le PIP se trouve dans la “boîte à outils”. Cette boîte à outil se présente sous la forme d’un jeu de plusieurs CD-Rom constituant une interface entre l’utilisateur et le PIP. Via cette interface, l’utilisateur peut en effet avoir accès à de nombreuses informations comme une base de données sur les pesticides, les itinéraires techniques, une photothèque, une vidéothèque, etc. Ces contenus pourront être régulièrement rafraîchis via le site Internet du PIP, grâce à un système de mise à jour.

Cette boîte à outils contient également un espace de formation. La matière a y été répartie en modules thématiques (impact des maladies et des ravageurs, protection

individuelle, hygiène personnelle, résidus, etc.). Chaque module se présente sous la forme d’une suite de sujets que l’utilisateur doit aborder successivement. Il doit satisfaire à une évaluation pour pouvoir passer au sujet suivant. A la fin de chaque module, une évaluation globale permet de vérifier le degré d’acquisition de la matière.

Destiné aux cadres techniques, ce système d’auto-apprentissage présente l’avantage de moduler les formations en fonction des besoins des personnes formées, chacune pouvant avancer à son rythme. Le rôle des formateurs sera d’accompagner leurs “élèves” en se concentrant sur les exercices pratiques et les mises en situation.

ils pourront consacrer plus de temps à l’aspect didactique de la formation, en élaborant des exercices de terrain et en développant des études de cas destinées à éclairer la matière sous un jour plus pratique.

Le caractère sur mesure des formations les obligera, en outre, à faire évoluer leur rôle de formateur. “Nous devons affiner

leur profil de consultants, précise Bruno Schiffrers. Les formations de formateurs devront dorénavant être axées sur cet aspect du métier: démarcher les entreprises, évaluer leurs besoins en formations, faire un itinéraire pédagogique sur mesure, gérer la logistique, etc.” ■

Paul Sigombe, formateur en Ouganda

Paul Sigombe est un formateur basé en Ouganda. Tout ce qui touche aux pesticides et à la formation ne lui est pas inconnu, car il a travaillé en tant qu’exploitant agricole, producteur, agronome et formateur lorsqu’il était au Kenya, avant de retourner dans son pays d’origine en 1996. En sa qualité de formateur local, M. Sigombe joue un rôle important dans les activités de formation menées par le PIP en Ouganda et dans les pays voisins.

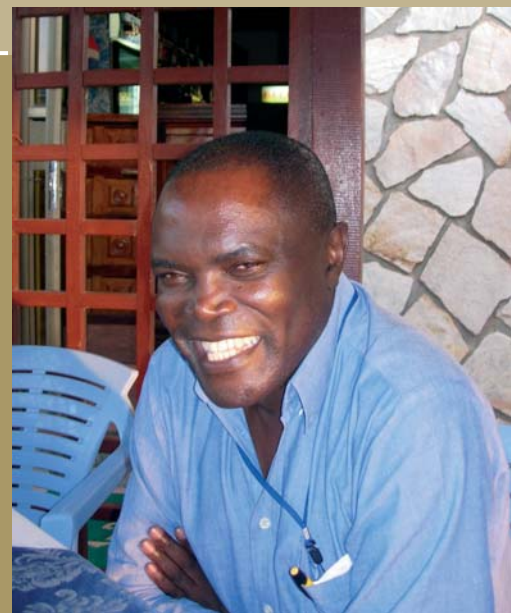
L’aventure de Paul Sigombe avec le PIP a débuté en août 2004, lorsqu’il prit part à une formation de formateurs au PIP à Kampala. Un mois plus tard, le PIP a fait appel à lui pour aider à l’organisation des sessions de formations collectives sur le terrain destinées aux dirigeants d’entreprise de son pays. Depuis, il est très actif dans le cadre des actions de formation mises en oeuvre par le PIP.

Lorsque M. Sigombe a commencé à travailler pour le PIP, il a pris conscience que nombre de producteurs et d’exportateurs des pays ACP connaissaient peu de choses sur la législation communautaire et ne faisaient pas la distinction entre celle-ci et les référentiels commerciaux tels que EurepGAP. Pour remédier à ces lacunes, il aborde ces sujets dans les nombreux stages de formations collectives qu’il organise pour le PIP, tout comme d’autres thèmes tels que les procédures en matière de sécurité sanitaire, l’hygiène et l’analyse des risques, le système HACCP ou la traçabilité.

De plus, il suit régulièrement des formations spécialisées afin de mettre à jour ses propres connaissances.

Paul Sigombe assure régulièrement le suivi de la mise en œuvre des programmes de formation par les entreprises dans la région de l’Afrique de l’Est. Une tâche qui nécessite de sa part d’évaluer les besoins des entreprises en matière de formation, de contrôler leurs activités de formation afin de s’assurer qu’elles restent sur la bonne voie, et même d’organiser et d’animer des séances de formation. Selon lui, *“Une des tâches les plus difficiles du formateur, c’est de former les bonnes personnes, avec le bon profil. Quand on a un groupe mixte rassemblant des expériences très différentes, il est difficile de faire passer le message.”*

Le travail de M. Sigombe dans le cadre du PIP consiste en outre à trouver des solutions pour former les petits agriculteurs et producteurs. À l’heure actuelle, les petits



cultivateurs représentent environ 80% du secteur de l’horticulture en Ouganda, nombre desquels sont petit à petit évincés du secteur. *“Le problème est de trouver comment rendre l’horticulture rentable. Les programmes tels que le PIP ont un impact considérable, mais dans des pays tels que l’Ouganda et le Kenya, ils n’atteignent que 50% des petits cultivateurs”*, explique Paul Sigombe.

S'unir pour être plus forts

Depuis 2004, le PIP a constitué dans les pays ACP un pool de consultants locaux, dont il a renforcé les capacités lors de sessions de formation de formateurs. Points de rencontres privilégiés, ces ateliers ont suscité la création de réseaux informels qui débouchent parfois sur de véritables alliances stratégiques.

En Côte d'Ivoire, le consortium CCDCE regroupe désormais trois cabinets d'experts, Cuecda, Deming Conseil et Cabinet Enval. "Nous nous sommes rencontrés à la faveur d'un atelier de formation des formateurs à Dakar en avril 2004. Les cabinets ne se connaissaient pas avant. C'est de là que tout est parti", nous explique au Cabinet Enval Richard Mea, titulaire d'un master en agronomie tropicale et formateur en science et technologies des aliments depuis plus de 20 ans. Les cabinets menaient des activités similaires, mais aussi complémentaires, et l'idée leur est venue de se regrouper pour être plus forts. Un coordinateur assure le suivi des contrats et gère les experts. Tous les trois mois, un comité de gestion qui rassemble des représentants de chaque cabinet se réunit pour faire le point. "Notre but est de se positionner à terme comme une structure de référence pour l'appui aux entreprises horticoles de Côte d'Ivoire, et de la sous-région, dans leurs efforts de mise en conformité avec la réglementation européenne", poursuit Richard Mea. Les experts ivoiriens de CCDCE collaborent par ailleurs régulièrement avec d'autres bureaux d'experts, basés au Sénégal ou au Cameroun, avec qui ils ont fait connaissance pour la plupart lors d'ateliers de formations du PIP.

"Africonforme", un réseau d'ambition panafricaine

A l'initiative de formateurs ACP ayant tous participé à des sessions de formations du PIP, un réseau d'ambition internationale vient de se constituer à Dakar, Sénégal, en juillet 2005: le Réseau d'experts pour la conformité des produits et entreprises d'Afrique, ou "Africonforme". "L'idée de constituer le réseau est née de la volonté d'une vingtaine d'experts ressortissants du Bénin, du Burkina-Faso, du Cameroun, de la Côte d'Ivoire, de la Guinée, du Mali et du Sénégal, de trouver une réponse locale aux difficultés de mise en conformité que traversent les filières africaines d'exportation de produits horticoles vers l'UE", nous explique Ibrahima Niang, Secrétaire Permanent d'Africonforme. Le réseau regroupe des experts professionnels privés, qui interviennent dans le domaine de l'appui aux entreprises agro-alimentaires. Ces interventions se font notamment dans le cadre de l'évolution des réglementations nationales et internationales en matière d'hygiène et d'analyse des risques, de limites maximales de résidus ou la mise en place de systèmes de traçabilité, mais peuvent également porter sur la certification et les

standards internationaux, "Ce réseau est une initiative d'experts francophones d'Afrique de l'Ouest mais l'objectif est de lui faire prendre rapidement une dimension continentale. A terme, nous voudrions lui conférer les attributs d'une véritable force de proposition pour le renforcement des filières africaines d'exportation horticole", conclut Ibrahima Niang. En Afrique de l'Est, des consultants formés eux aussi par le PIP ont déjà pris connaissance de l'existence d'Africonforme, et mûrissent l'idée d'agrandir le réseau à leur région.

La pyramide de la formation selon Lecofruit

Lecofruit, à Madagascar, produit et exporte chaque année vers l'Europe environ 2.700 tonnes de légumes frais: haricots verts et pois mangetout... L'entreprise s'approvisionne auprès de milliers de petits producteurs - 9.000 pour cette saison. Lecofruit a mis en place un système de formation en cascade qui permet d'apporter à chacun la formation nécessaire pour mener à bien ses tâches.

Basée à Antananarive, Lecofruit a une superficie de production de quelque 350 hectares, qui s'étend sur 5 régions. Chaque région est divisée en zones, qui sont elles-mêmes découpées en secteurs. Un secteur rassemble en moyenne 35 petits producteurs - les "mpaboli" comme on les appelle dans l'île, répartis par groupes de 5. Un responsable est affecté à chaque niveau du territoire: un chef de culture par région, des chefs de zones (50), des chefs de secteurs (250) et, enfin, des chefs de groupes - à savoir l'un des petits producteurs qui se révèle être le plus apte à maîtriser les fiches techniques et à encadrer les autres paysans de son groupe. Le chef de culture, agronome, est responsable de former les chefs de zone pour qu'ils respectent la qualité sanitaire, les techniques culturales, les objectifs de surfaces et de rendement, ainsi que les normes de qualité en vigueur

chez Lecofruit. Le chef de zone assume pour sa part la formation des chefs de secteurs.

Toutes les deux à trois semaines, les chefs de culture mènent des visites de terrain et contrôlent les centres d'agrégation. A cette occasion, le chef du secteur contrôle organise une visite d'un groupe de paysans. Lors de cette journée, des démonstrations sont effectuées sur chacune des parcelles en fonction du calendrier cultural: semis, arrosage, traitements etc. Les lots de pesticides et le pulvérisateur du groupe sont aussi contrôlés. "La formation des paysans passe surtout à travers des exercices pratiques, pas par la théorie", explique Christophe Berthou, Directeur agronomique. A l'issue de la visite, des recommandations sont faites aux producteurs, et des objectifs sont fixés pour la prochaine visite.

Chaque mois, les chefs de zones d'une même région se rassemblent à l'usine d'Antananarive, pour prendre part à une réunion animée par le chef de culture. C'est l'occa-



sion de faire le point sur la situation de la production, d'évaluer la qualité des légumes, de se pencher sur les éventuels problèmes... Un thème de vulgarisation agricole, planifié à l'avance, est développé au cours de la réunion: la procédure de traitement et l'entretien des pulvérisateurs, les techniques de semis, l'effet du compost sur les rendements, etc. Les chefs de zones sont chargés ensuite de transmettre les informations vers les chefs de secteurs, au cours de réunions hebdomadaires.

Enfin, une fois par an, un atelier de formation de 3 jours est organisé à l'attention de l'ensemble des chefs de zone avec le personnel d'encadrement de Lecofruit (chefs de culture, responsable Contrôle Qualité, responsable logistique, etc.).

Dans le cadre de cet atelier, les chefs de zones sont chargés de présenter aux autres des thèmes techniques. Cet événement annuel permet d'établir le bilan de la campagne passée, et de fixer les priorités pour la campagne à venir.

Le litchi à Madagascar: faire rimer qualité avec quantité



A Madagascar, on cultive et on exporte le litchi vers l'Europe depuis les années soixante. Au cours des dernières décennies, les quantités n'ont cessé de croître. Mais les exigences des marchés européens ont aussi évolué. Aujourd'hui, la filière s'organise pour assurer une production de litchi de qualité.

L'île de Madagascar est le premier pays fournisseur de litchi de l'Union européenne: la production est passée de 600 tonnes dans les années 60 à 20.000 tonnes actuellement. Le litchi est exclusivement récolté sur la côte Est de Madagascar. La zone traditionnelle entoure Toamasina, sur une bande de 400km. L'exportation y est facilitée par la proximité du port et des axes de transport. La deuxième zone se trouve à Manakara, dans le Sud-Est. Cette dernière région a une forte potentialité, mais l'absence de port en eau profonde handicape la capacité d'exportation. Enfin, la région de Fort-Dauphin, à l'extrême Sud-Est du pays, avec un peuplement d'arbres important concentré dans un rayon de 40 km autour de Fort-Dauphin, a un potentiel de production d'environ 2 000 tonnes. Cependant, l'éloignement de cette région et l'absence de port équipé limite les possibilités d'exportation. Théoriquement, la Grande Ile a une capacité de production estimée à plus de 50 000 tonnes par an.

La filière litchi a connu deux tournants majeurs: en 1987, avec l'autorisation par l'UE du traitement à base de soufre pour la conservation des fruits et, dans les années 1990, l'arrivée des bateaux réfrigérés qui ont permis de diminuer de moitié la durée de transport ainsi que les coûts. Si la quantité n'a cessé de croître au cours des années, tout n'est pas rose pour autant: le prix du litchi malgache stagne ou baisse. En cause, notamment: la montée en puissance de la concurrence de l'Afrique du Sud, de l'île Maurice et de La Réunion. Ces pays voisins exportent moins mais leurs produits rivalisent en qualité. Par ailleurs, l'augmentation des volumes a entraîné peu à peu une banalisation du produit qui, de produit d'appel, est devenu un produit de consommation de masse. Conscients de l'évolution en cours, les opérateurs malgaches réagissent et travaillent fermement à la revalorisation de l'image de leur litchi. Depuis quelques années, la filière s'organise et améliore ses méthodes de travail, en particulier pour être en phase avec les exigences du marché européen, son principal client.

Une campagne 2005 sous le signe de la traçabilité

"Nous encourageons toutes les initiatives qui peuvent conduire à une amélioration de la qualité du litchi exporté", explique Michel Jahiel du Centre Technique Horticole de Toamasina (anciennement Tamatave). Le CTHT regroupe les producteurs, exportateurs, transformateurs et importateurs de la côte est de Madagascar. Son rôle est d'organiser, de promouvoir et de représenter ces filières, particulièrement celle du litchi. Depuis plusieurs années, le Centre sensibilise les producteurs aux réglementations de l'UE relatives à la sécurité sanitaire des aliments.

En 2003, avec le soutien du PIP, le CTHT a lancé un projet pilote pour la mise en place de systèmes de qualité et de traçabilité dans les entreprises. *"Un diagnostic pour la mise en place de la traçabilité a été proposé aux entreprises, ainsi que des formations pratiques du personnel pour la collecte des données et l'établissement de fiches, le suivi des lots, l'utilisation du matériel",* explique Maryline Loquet. Petit à petit, les opérateurs prennent conscience des avantages qu'apporte la traçabilité, non seulement au plan de la qualité, mais aussi, par exemple, au niveau des relations avec l'importateur.

"La traçabilité est un plus qui nous apporte une sécurisation des recettes. Avant, nous étions à la merci des importateurs, qui refusaient parfois une bonne partie de nos expéditions. Désormais, si nos marchandises sont aux normes, nous ne risquons plus de voir nos produits refusés", explique M. Rakotomalala, responsable de production à la société Ramandraibe Exportation. Cependant, il déplore le fait que malgré sa volonté de soigner la marchandise, son effort ne soit pas rémunéré à juste titre *"le litchi malgache est toujours liquidé au même prix en Europe, quelle que soit la qualité"*.

Malgré tout, la traçabilité se met peu à peu en place. *"Pour que nos produits soient compétitifs, on ne peut pas échapper à la traçabilité",* affirme Akyl Cassam, directeur de la société Scim, exportateur de litchi. Grâce à l'action du CTHT et

aux formations dispensées avec l'appui du PIP, les maillons de la chaîne commencent à se souder. *"La traçabilité est une bonne chose. Les fruits de qualité médiocre vont disparaître du marché et les sanctions vont frapper les imprudents!"* déclare Pascale de la Giroday, directrice de l'entreprise Fruit de Caresse. Pour les exportateurs ACP, investir dans un bon système de traçabilité contribuera effectivement à renforcer à terme la confiance des importateurs européens et donc leur maintien sur le marché d'exportation. Actuellement, sur les 33 exportateurs de litchi de l'île, 27 d'entre eux ont exprimé leur adhésion au modèle de traçabilité proposé par le CTHT et ont eux mêmes mené des actions. Le résultat de certaines stations est très encourageant, selon le CTHT.

Tracer jusqu'au pied du litchi

Actuellement, la traçabilité commence au niveau de l'opération de soufrage, le seul traitement phytosanitaire effectué sur le litchi en post-récolte et qui permet sa conservation lors du transport. Il existe une limite maximale de résidus au niveau européen pour le soufre, fixée à 10mg/kg dans la pulpe et 250 mg/kg dans la coque. Selon les experts, il faudrait idéalement pouvoir tracer le litchi à partir du verger, afin de déterminer le délai entre la récolte et le soufrage. En effet, la perméabilité de la coque est d'autant plus grande que le fruit est traité tardivement.

"La traçabilité au pied du litchi est difficile et complexe, il faudra y mettre du temps", explique Maryline Loquet. Le système de collecte est proche de la cueillette, les paysans vendent à des collecteurs professionnels qui revendent auprès des exportateurs. *"Un pied de litchi peut se trouver en pleine forêt sans que nous ne sachions sa localisation!",* rapporte Rajery un ancien collecteur. Et de se demander aussi comment le marquer correctement dès lors que nombre de paysans sont illettrés? Cependant, le président du groupement des exportateurs de litchi, Sam Miock ne baisse pas les bras, invitant ses collaborateurs à chercher un marquage adapté à la réalité du pays.

L'action du PIP sur les filières d'exportation ACP

PAYS	Couverture PIP en pourcentage	LES BÉNÉFICIAIRES					LA FORMATION*		LE CADRE SPS	
		Exportateurs	Organisations professionnelles	Consultants	Laboratoires	Services publics d'appui	Formations collectives (**)	Formateurs (formés par le PIP)	Task Force PIP	Ajustement de la réglementation locale (en cours)
Bénin	86,1%	7	2	-	-	-	26	2	Montage en prévision	NON
Burkina Faso	89,6%	11	2	2	1	-	357	6	OUI	OUI
Cameroun	42,6%	3	2	6	1	-	220	6	OUI	OUI
Côte d'Ivoire	96,9%	17	1	11	1	-	428	11	Montage en cours	OUI
Gambie	8,9%	1	-	-	-	-	-	-	-	NON
Ghana	66,1%	20	2	2	1	2	375	5	OUI	OUI
Guinée Conakry	92,7%	3	-	3	-	-	143	3	OUI	NON
Jamaïque	88,6%	2	1	5	-	1	4	-	OUI	NON
Kenya	90,4%	33	2	30	1	2	1.178	34	OUI	OUI
Madagascar	48,9%	7	1	2	-	-	120	5	OUI	NON
Mali	69,2%	5	-	4	1	-	224	4	OUI	OUI
Mozambique	60,2%	1	-	-	-	-	-	-	Montage en cours	NON
Ouganda	92,5%	21	3	13	1	2	716	30	OUI	OUI
République Dominicaine	51,5%	11	-	-	1	-	-	-	-	OUI/Bio
Sénégal	92,7%	15	2	9	1	5	568	20	OUI	OUI
Mauritanie	90,9%	1	-	-	-	-	-	-	-	OUI
Suriname	5,0%	1	-	-	-	-	-	-	-	NON
Tanzanie	91,0%	3	-	-	-	1	82	-	-	OUI
Togo	50,5%	1	-	-	-	-	-	-	-	OUI
Zambie	60,6%	4	7	-	-	-	17	-	-	NON
Zimbabwe	46,9%	11	-	-	-	-	48	3	-	NON
TOTAL	82,4%	178	18	94	9	13	4.506	129	10	12

* Nombre total de jours de formations dispensés par le PIP

** Non inclus les formations "à la carte" organisées dans chaque entreprise

Programme Initiative Pesticides

c/o COLEACP

98, rue du Trône, bte 3

B-1050 Bruxelles - Belgique

Tél. + 32.2.508.10.90

Fax + 32.2.514.06.32

E-mail: pip@coleacp.org

www.coleacp.org/pip

Qualité & Conformité Fruits & Légumes



Le PIP (Programme Initiative Pesticides) est un programme financé sur les ressources du Fonds Européen de Développement. Le Groupe des Etats ACP et la Commission Européenne ont confié la responsabilité de sa mise en œuvre au COLEACP, organisation interprofessionnelle du commerce horticole ACP-UE.

Ce document a été réalisé avec l'assistance financière du Fonds Européen de Développement. Les points de vue qui y sont exposés reflètent l'opinion du COLEACP/PIP et, de ce fait, ne représentent en aucun cas le point de vue officiel de la Commission Européenne.