



Fibre, nourriture et beauté pour la réduction de la pauvreté – Faites bouger les choses!



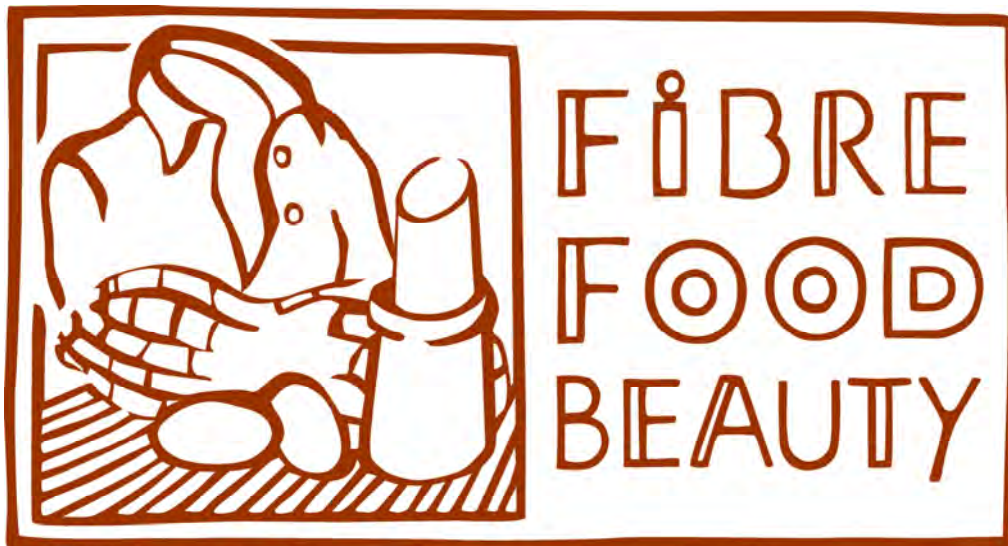
Recueil des leçons tirées d'un projet de trois ans
portant sur la réduction de la dépendance au coton
et la lutte contre la pauvreté

Un Monde sain pour tous.

Protégez l'humanité et l'environnement des pesticides. Promouvez les alternatives.



Fibre, nourriture et beauté
pour la réduction de la pauvreté –
Faites bouger les choses!



Recueil des leçons tirées d'un projet de trois ans
portant sur la réduction de la dépendance au coton
et la lutte contre la pauvreté

Cette publication a été produite avec l'assistance de:



Le contenu de cette brochure est de la seule responsabilité de PAN Germany, PAN UK, l'OBEPAB et Enda Pronat et ne peut en rien refléter l'opinion de l'Union Européenne ni de la Norddeutsche Stiftung für Umwelt und Entwicklung.

Impression

©Pestizid Aktions-Netzwerk e.V.
(PAN Germany)
Nernstweg 32
22765 Hamburg

Tel.: +49 (0) 40-399 19 10-0

Fax: +49 (0) 40-399 19 10-30

E-Mail: info@pan-germany.org

Homepage: www.pan-germany.org

Editeur: Alexandra Perschau

Layout: Kai Reimers

Hamburg, janvier 2011

Sources

Photos de couverture du haut à gauche au bas à droite:
PAN Germany[®]: Stand à la foire FA!R 2010, Enda Pronat[®]: Transformation du fonio aux quartiers généraux de la YNW, Britta Pichler[®]: Sésame de producteurs de coton biologique au Sénégal, PAN Germany[®]: Équipe du projet en action au salon SANA 2010 à Bologne, PAN Germany[®]: Étalage avec les produits et la documentation au salon BioFach 2010, PAN Germany[®]: Équipe du projet au salon BioFach 2010.

Contenu

À propos de ce recueil.....	6
PARTIE A: Logique et contexte.....	7
1. Coton et pesticides - une liaison dangereuse.....	8
2. Le coton biologique comme moyen de sortir de l'engrenage des pesticides.....	10
Excursus : L'agriculture biologique comme outil dans la lutte contre l'exode rural au Sénégal et au Bénin	12
3. Pourquoi le système agricole et la rotation des cultures : le problème du gaspillage des récoltes et la croissance démographique	14
4. Promouvoir des cultures dans le projet - chaque culture a une histoire à raconter.....	16
4.1 Le Fonio.....	16
4.2 Bissap	17
4.3 Sésame.....	17
4.4 Noix de cajou	18
4.5 Karité.....	18
Partie B: Les leçons tirées du projet.....	19
1. Les leçons tirées à partir d'une perspective européenne	19
La justification de l'intervention et les leçons tirées du point de vue africain.....	26
2.1 La situation au Bénin	26
2.2 La situation au Sénégal	27
Partie C: Ingrédients essentiels pour des approches de marché réussies.....	31
1. Ce dont le marché a besoin : de la récolte brute à la clôture de la vente	31
2. Législation applicable à l'exportation de culture vivrière biologique vers l'UE	34
2.1 Pesticides.....	34
2.2 Santé.....	34
2.3 Étiquetage.....	36
2.4 Législation sur le bio	37
2.5 Analyse des risques et maîtrise des points critiques	38
2.6 Étiquetage des produits	39
Partie D: Élargir la scène.....	40
L'organisation du Pavillon africain bio à BioFach : expérience de soutien pour les marchés d'exportation	40
Further reading and support	43
Appendices.....	44
Appendix 1: Pesticides and health legislation links.....	44
Appendix 2: HACCP	47
Appendix 3: Further information on legal requirements and EU Directives	47



À propos de ce recueil

PAN Germany, PAN UK, l'OBEPAB du Bénin et Enda Pronat du Sénégal se sont associés pour conscientiser les entreprises textiles, agro-alimentaires et cosmétiques, les ONG, les organisations donatrices et les consommateurs, sur l'importance d'élargir leurs horizons vers les producteurs de coton biologique dans les pays en développement. L'agriculture biologique a beaucoup d'avantages à offrir (voir les chapitres ci-dessous), mais les approches des cultures de rente ne sont pas suffisantes à elles seules pour s'attaquer au problème global de la pauvreté et de la destruction de l'environnement, quel que soit le système agricole de culture (conventionnel, biologique ou génétiquement modifié).

Avec "Fibres, alimentation et beauté pour la réduction de la pauvreté", nous cherchions des relations commerciales éthiques entre les projets de coton biologique d'Afrique de l'Ouest et des entreprises européennes agro-alimentaires et cosmétiques intéressées par des ingrédients biologiques de haute qualité, pouvant également « raconter une bonne histoire de développement » à propos de moyens d'existence durables. L'objectif du projet était de promouvoir la contribution que les systèmes de coton biologique, avec leurs cultures vivrières associées, peuvent apporter aux objectifs du Millénaire pour le développement, en vue d'éradiquer la pauvreté extrême et la faim, promouvoir l'égalité des sexes et l'autonomisation des femmes, et assurer un environnement durable¹.

Ce recueil propose des informations sur le contexte, les leçons que nous avons tirées au cours des trois dernières années et des conseils utiles pour d'autres associations - à la fois dans le Nord et le Sud - afin de donner des idées au lecteur sur la manière d'engager davantage de projets qui contribuent à réduire la dépendance au coton et à lutter contre la pauvreté des petits agriculteurs en Afrique.



Un agriculteur au Bénin en train d'appliquer des pesticides sur le coton, sans protection suffisante contre une contamination dangereuse. (Photo: Tilman Pzyrembel)

PARTIE A: Logique et contexte

PAN UK et PAN Allemagne ont commencé à travailler sur le coton dans le milieu des années 1990. C'est alors que de plus en plus de rapports et d'informations sur le terrain ont attiré l'attention sur l'utilisation massive de pesticides dans la production de coton, ses liens avec des cas d'intoxication et le début d'un mouvement qui voulait changer la situation des producteurs de coton.

Les premiers projets pilotes pour tester la faisabilité de réussir une culture du coton selon les principes de l'agriculture biologique furent lancés au Sénégal, en Turquie et ailleurs. Avec le nouveau millénaire, différents projets dans environ 20 pays producteurs de coton ont finalement atteint un point où la preuve du concept a été clairement établie.

En dépit de la faisabilité au niveau du terrain, le marché des vêtements et des textiles en coton biologique fut un créneau commercial. L'une des tâches du PAN a été de donner des conférences sur la différence entre le coton conventionnel et biologique, et pourquoi il était important de s'interroger en tant que consommateurs, mais aussi comme acteurs dans la chaîne d'approvisionnement, d'où vient le coton et comment il est produit.

¹ Voir par exemple United Nations (2008): The Millennium Development Goals Report 2008, New York. Or Setboonsarng S (2006): Organic Agriculture, Poverty Reduction, and the Millennium Development Goals. Asian Development Bank Institute Discussion Paper No 54



Bénin : un équipement de pulvérisation de pesticides resté sans surveillance à côté de l'école des enfants. (Photo: Tilman Pzyrembel)

PAN a été parmi les forces motrices de la croissance du marché du coton biologique. La production a augmenté de moins de 6.000 tonnes en 2000/01², à plus de 240.000 tonnes en 2009/10³, et représente désormais environ 1% de la production mondiale de coton. L'intégrité, la transparence et les relations équitables, avec un réel intérêt pour le bien-être des agriculteurs qui sont derrière la fibre, sont les ingrédients essentiels pour une production de coton vraiment durable, économiquement viable, socialement responsable et écologique. PAN et leurs organisations partenaires se sont consacrés à ces valeurs et ont donc exploré les moyens de continuer à soutenir les producteurs de coton biologique, non seulement par la promotion de leur coton, mais en étudiant de manière holistique leur système de production et les possibilités d'améliorer leurs conditions de vie en prenant en considération les ressources disponibles, mais non utilisées. Une demande des partenaires africains OBEPAB et Enda Pronat d'étudier les possibilités de commercialisation pour les cultures de rotation, remonte à un atelier commun au Bénin en 2004. Au début de 2008, nous avons finalement commencé un projet de trois ans afin de répondre à leur appel.

“La certification biologique couvre toutes les plantes cultivées par les agriculteurs. Le coton a été le seul à être exporté et à bénéficier d'une prime. Afin d'aider les agriculteurs à augmenter leurs revenus, il était important de valoriser les autres cultures, et c'est la raison pour laquelle l'OBEPAB s'est impliquée dans ce projet.”

D. Vodouhe, Directeur de OBEPAB

1. Coton et pesticides - une liaison dangereuse

Par Alexandra Perschau (PAN Germany), Stephanie Williamson (PAN UK), Davo Vodouhe (OBEPAB)

L'utilisation de pesticides menace la santé des agriculteurs, des ouvriers agricoles, de leurs familles et des communautés rurales, en particulier dans les pays en développement. La toxicité aiguë de plusieurs pesticides utilisés dans les pays en développement est bien connue et les cas d'empoisonnement souvent rapportés⁴, mais, dans un même temps, les chiffres dignes de confiance sur les intoxications mondiales aux pesticides ne sont pas disponibles. La littérature scientifique révèle une augmentation des chiffres publiés sur l'empoisonnement aigu par pesticides et les accidents mortels au cours des dernières décennies, de 500.000 accidents et 5.000 morts estimés dans les années 1970, on est passé à 5 millions d'incidents et plus de 200.000 décès dans le monde entier d'après les publications du nouveau millénaire⁵. Et de nombreux experts en santé considèrent que ces chiffres sont largement sous-estimés puisque seule une infime proportion de ces cas est effectivement déclarée et entre dans les statistiques officielles sur lesquelles se fondent ces estimations. On en sait encore beaucoup moins sur les impacts à long terme sur les êtres humains - y compris sur les systèmes nerveux, hormonal, reproductif et immunitaire - et sur l'environnement.

Le coton est responsable d'une quantité énorme d'utilisation des pesticides mondiaux. 16% des insecticides émis mondialement sont pulvérisés sur le coton seul - plus que sur toute autre culture. Dans un même temps, 99% des producteurs de coton dans le monde vivent dans des pays en développement, où de faibles niveaux de sensibilisation à la sécurité, le manque d'accès à – et d'argent pour – des vêtements et équipement de protection, l'analphabétisme, le mauvais étiquetage des pesticides, des garanties inadéquates et la pauvreté chronique se combinent pour former un dangereux cocktail, parfois

² PAN UK (2002): The international market for organic cotton and eco-textiles. ISBN 0-9521656-6-X

³ Textile Exchange (2011): Farm & Fibre Report 2010. Executive Summary. Available at www.organicexchange.org/oecms/organic-exchange-publications.html

⁴ PAN International (2010): Communities in Peril – Global report on health impacts of pesticide use in agriculture. ISBN 978-983-9381-52-8. Available at http://www.pan-germany.org/download/PAN-I_CBM-Global-Report_1006-final.pdf

⁵ PAN Germany (2005): Vergiftungen durch Pestizide. Available at www.pan-germany.org/download/fs_vergiftungen.pdf (in German)

mortel pour les producteurs de coton⁶.

Voici deux exemples récents qui illustrent bien que, malgré une réglementation plus stricte et une sensibilisation des décideurs aux dangers des pesticides ces dernières années, une intoxication grave continue de faire peser un fardeau personnel et économique sur les ménages agricoles. Ces cas mettent en évidence la nécessité d'abandonner l'utilisation des pesticides dans les systèmes de production de coton en raison des effets négatifs sur les agriculteurs et les travailleurs agricoles dans les pays en développement :

Fin juillet et début août 2010, les médias ont rapporté des intoxications par des pesticides au Bénin. L'enquête menée par l'OBEPAB a révélé que la nourriture avait été contaminée par des pesticides, très probablement par de l'endosulfan importé illégalement, destiné à être utilisés dans la production de coton, mais aussi «apprécié» par les commerçants pour son "efficacité" comme pesticide de stockage⁷.

Une étude pilote récente, réalisée en juin et juillet 2010 pour le compte du Secrétariat de la Convention de Rotterdam, sur l'empoisonnement par les pesticides agricoles au Burkina Faso, a montré un taux élevé d'incidents. L'enquête a été menée dans les plus grandes zones productrices de coton du pays, comptant pour 77,3% de la production de coton burkinabé. Parmi les 650 agriculteurs interrogés, 296 cas d'intoxication résultant de l'application de pesticides ont été enregistrés. Malgré le fait que l'endosulfan, un insecticide organophosphoré, est désormais interdit au Burkina Faso et dans d'autres pays du Sahel, la substance active se retrouve encore dans certaines formulations de pesticides qui, largement utilisées dans la production de coton, sont responsables, ensemble, de 46 cas d'intoxication liés à l'endosulfan,. En outre, dans les 42 centres de santé questionnés, un total de 922 cas d'intoxication a été signalé.

Les auteurs de l'étude ont conclu que les agriculteurs ne respectent pas les bonnes pratiques agricoles en matière d'utilisation de pesticides, ce qui explique la fréquence élevée des intoxications par les pesticides. Ils soulignent également que les pesticides relevant de la Classe 1B ou de Classe II de la Classification des pesticides à toxicité aiguë de l'Organisation mondiale de la Santé (OMS) ne doivent pas être utilisés par les agriculteurs qui n'ont pas reçu de formation, qui n'ont pas l'équipement personnel de protection et qui ont tendance à sous-estimer les risques liés aux pesticides. La population étudiée au cours de l'enquête présente un niveau limité d'éducation, un manque de formation et la tendance à ne pas se conformer aux exigences de sécurité et ne devrait donc "en aucun cas utiliser cette catégorie de pesticides"⁸.

Ces exemples montrent que même après 20 ans d'intenses efforts de formation par les organisations internationales, les gouvernements, l'industrie et les ONG, la soi-disant «utilisation sécuritaire » des pesticides est impossible à mettre en œuvre dans les pays en développement. Des systèmes de production qui réduisent au minimum — voire éliminent — la dépendance aux pesticides nocifs et coûteux constituent la solution la plus évidente pour sortir du dilemme. Les systèmes d'agriculture biologique sont les autres solutions possibles, auxquelles PAN et leurs partenaires l'OBEPAB et Enda Pronat contribuent activement par différents moyens.

« Lorsque nous cultivons le coton conventionnel, l'utilisation des produits chimiques nous rendait fréquemment malades. De plus, étant donné le coût des produits chimiques et des médicaments, cela n'en valait pas la peine ».
Un producteur de coton bio du Bénin.

⁶ EJF (2007): The Deadly Chemicals in Cotton. Environmental Justice Foundation in collaboration with PAN UK. ISBN 1-094523-10-2 Available at www.ejfoundation.org/pdf/the_deadly_chemicals_in_cotton.pdf

⁷ A Perschau (2010): 161 Menschen in Benin durch Pestizide vergiftet, Pestizid-Brief Sept/Okt 2010, p. 2

⁸ A.M. Toe (2010): Pilot Study on Agricultural Pesticides Poisoning in Burkina Faso. Available at www.pic.int/Workshop/Burkina/Rapport%20final%20SHPF_ENGLISHversion23sept.doc



Agriculteur de la Fédération Yakaar Niani Wulli du Sénégal présentant fièrement sa récolte de coton biologique. (Photo: Britta Pichler)

2. Le coton biologique comme moyen de sortir de l'engrenage des pesticides

Par *Stephanie Williamson, Alexandra Perschau, Davo Vodouhe*

Lorsqu'on se détourne des pesticides dangereux, l'agriculture biologique est une alternative viable. Il y a différentes écoles et philosophies d'agriculture biologique, mais en général il s'agit d'un changement systématique dans les pratiques agricoles. Ce n'est pas seulement laisser de côté les produits agrochimiques, mais plutôt viser à construire un système agricole axé sur une écologie en équilibre avec la nature. Les agriculteurs biologiques pratiqueront la rotation des cultures d'année en année, ils planteront peut-être aussi des cultures intercalaires et produiront et appliqueront du compost et du fumier de ferme. En ce qui concerne les interventions visant à lutter contre les insectes, les producteurs de coton bio utilisent une série de méthodes, comme des extraits botaniques de graines de neem, de piment ou de plantes indigènes, le piégeage physique ou la cueillette à la main des ravageurs. Au lieu d'utiliser des herbicides, ils enlèvent les mauvaises herbes à la main ou avec du matériel agricole tracté par des bœufs⁹.

Quand les familles agricoles africaines et leurs communautés cultivent du coton biologique, elles peuvent en bénéficier de plusieurs manières; l'agriculture biologique s'est avérée durable dans tous les sens du terme: sur le plan social, économique et environnemental^{10,11}.

Tout d'abord, la santé des familles agricoles s'est considérablement améliorée grâce à l'arrêt de l'utilisation et de l'exposition aux pesticides dangereux. La sécurité alimentaire de la famille s'améliore également par la production de cultures vivrières, de façon plus sécuritaire, sans résidus de pesticides, et l'augmentation de la production de haricots et de pois en particulier.

Une enquête sur les projets de coton bio en 2008¹² a souligné la contribution des agriculteurs à la sécurité alimentaire de la famille et de la communauté, par la production sûre d'aliments, diversifiés et sains, sans produits agrochimiques néfastes ou coûteux. Les producteurs de coton biologique ont également obtenu une plus grande régularité de résultats de production tout au long de l'année, en comparaison avec les systèmes agricoles traditionnels moins diversifiés.

En termes économiques, le coton biologique permet aux agriculteurs d'échapper au cercle vicieux de l'endettement, car ils n'ont pas besoin d'acheter à crédit, en début de saison, des intrants agricoles coûteux, tels que les pesticides et les engrais. Les économies sur les coûts de production, ainsi que les primes sur les produits biologiques et parfois sur les produits équitables, se traduisent par un meilleur revenu net des agriculteurs, même avec la baisse des rendements en début de culture biologique. Plusieurs études prouvent les avantages économiques qui, évidemment, dépendent de différents facteurs. Au

⁹ PAN UK, PAN Germany (2010): Organic cotton systems reduce poverty and food insecurity for African farm families. A Fibre, Food and Beauty project briefing. Available at http://www.pan-germany.org/download/cotton/FFB_stories_and_issues-briefing.pdf

¹⁰ PAN Germany (2004): "The farmers' perspective on organic cotton production and marketing". Conference proceedings. PAN Germany, Hamburg.

¹¹ Ferrigno S et al. (2006): Organic Cotton: A New Development Path for African Smallholders? Gatekeeper Series 120, International Institute for Environment & Development, London. Available at <http://www.iied.org/natural-resources/key-issues/biodiversity-and-conservation/gatekeeper-series>

¹² Organic Exchange (2009): Farm System Crops Baseline Report. Available at http://organicexchange.org/oecms/images/stories/documents/farm_baseline.pdf

Burkina Faso, la marge brute pour les producteurs de coton bio a été de 30% supérieure à celle de leurs homologues classiques pour la saison 2008¹³.

Dans de nombreux cas, les sociétés de coton biologique effectuent leurs paiements plus rapidement que les entreprises classiques.

La question de l'égalité des sexes a été traitée également. La culture de coton biologique augmente les possibilités et les revenus pour les femmes, qui ne sont souvent pas autorisées à inscrire leurs propres parcelles dans le système de culture du coton conventionnel. La production de coton bio est très intéressante pour les femmes car elles peuvent utiliser des traitements locaux (fumier organique, insecticides botaniques) à peu de frais. Elles peuvent par conséquent augmenter la culture commerciale du coton sans dépendre des organisations de producteurs dominées par les hommes. Les femmes enceintes ou allaitantes peuvent aussi produire du coton biologique sans prendre de risques pour leur santé et celle de leurs enfants.

Enfin, les exigences du travail et les risques de production sont répartis sur un plus large éventail de cultures que chez les agriculteurs conventionnels et conduisent à des entreprises agricoles plus souples et résistantes.

La formation est un autre domaine où l'agriculture biologique certifiée a une influence positive sur les communautés rurales. Les agriculteurs impliqués gagnent en matière de compétences et de formation, à travers les associations de producteurs biologiques. Les capacités de gestion des agriculteurs sont améliorées et renforcées à travers les systèmes de contrôle interne nécessaires pour la certification biologique. L'implication dans les associations d'agriculteurs garantit, en outre, que ces derniers aient un plus grand mot à dire dans les changements que les familles d'agriculteurs bio veulent voir se réaliser. L'impact va encore plus loin quand on voit les agriculteurs décider d'investir leurs revenus augmentés dans l'envoi à l'école (secondaire) de leurs enfants.

Au Bénin, par exemple, les discussions dans la famille de producteurs de coton bio montrent aux paysans toute l'importance de la scolarisation des enfants. Ainsi, personne n'est résolu à avoir ses enfants non scolarisés au moment où ceux des autres le sont. Les producteurs inscrivent gratuitement leurs enfants à l'école.

L'accès à une meilleure date des fonds de l'achat du coton bio vendu leur permet d'avoir des ressources pour l'achat des fournitures scolaires.

Avec l'amélioration de leur revenu issu de la production du coton biologique, les producteurs arrivent désormais à se tirer d'affaire pour leurs besoins familiaux dont la scolarisation de leurs enfants et assurer la sécurité alimentaire des membres de leur ménage.

Il n'est pas rare d'observer aujourd'hui l'emploi de main d'œuvre payante par de nombreux producteurs de coton bio; du fait que les enfants sont occupés à l'école et ne peuvent plus les aider dans les champs.

La scolarisation des enfants de producteurs de coton biologique permet surtout aux paysans de respecter les conventions internationales pour le droit à l'éducation de l'enfant et de la lutte contre le travail des enfants.

¹³ Helvetas (2009): Organic Cotton changes producers' lives. Leaflet on impact study on organic and fair-trade cotton in Burkina Faso. Available at http://www.helvetas.ch/wEnglish/competencies/documented_experiences/doc_resources.asp?navid=16



Un groupe de femmes membres de la famille agricole transforment du fonio « précuit ».
(Photo: Enda Pronat)

Les avantages pour l'environnement s'ajoutent aux impacts durables de la production de coton biologique. De toute évidence, les ressources en eau sont préservées de la contamination par les pesticides chimiques et les engrais. Les sols deviennent plus sains et plus fertiles grâce au compostage et à la plantation des légumineuses qui fixent l'azote. Les agriculteurs comprennent et utilisent mieux les ressources naturelles à la ferme, créant ainsi une situation gagnant-gagnant pour les agriculteurs et l'environnement. Les agriculteurs font un usage productif des haies, des arbres et des bordures des champs agricoles et, en même temps, contribuent à la lutte contre la dégradation des terres arables. La rotation des cultures, les cultures intercalaires et d'autres activités à la ferme stabilisent – ou même augmentent – la biodiversité dans les champs et dans la région.

Les évaluations de fermes de différents projets de coton bio en Afrique, en Inde et en Amérique latine, ont montré une perception positive spécifique des producteurs de coton biologique quant à leur capacité à cultiver de manière efficace. Des méthodes d'agriculture biologique qui soutiennent la biodiversité, la fertilité des sols et le faible risque de contamination chimique, apportent un avantage significatif en particulier pour les petits agriculteurs des pays en développement¹⁴.

Excursus : L'agriculture biologique comme outil dans la lutte contre l'exode rural au Sénégal et au Bénin

Par Malick Ndiaye, Enda Pronat, et Davo Vodouhe, OBEPAB

La situation au Sénégal

Le coton biologique est considéré comme une alternative importante dans le processus de développement d'une agriculture saine et durable pour la Fédération Yakaar Niani Wulli dès l'instant qu'elle augmente les ressources financières du monde rural. Elle stimule l'économie locale en permettant l'émergence, en amont et en aval de l'agriculture, de secteurs de transformation (artisanat) et de services (transport et communication), créant ainsi d'autres possibilités d'emploi, surtout pour les jeunes. En effet, la production du coton biologique constitue un levier pour sortir du cycle de la pauvreté. La démarche de Yakaar Niani Wulli consiste à faire de l'agriculture une activité qui procure, non seulement, de la nourriture saine dans un environnement sain, mais aussi, qui génère des revenus suffisants pour maintenir les jeunes ruraux dans leur terroir.

En d'autres termes, l'agriculture biologique est perçue comme un emploi satisfaisant pour ces promoteurs. Pour exploiter rationnellement et de manière durable la terre, la fédération pratique des rotations culturales qui lui ont permis d'ailleurs de diversifier ses cultures. Cette diversification lui ouvre plus de potentialités de marché et par conséquent plus de marge de manœuvre à accroître ses revenus, ce qui favorise aussi l'implication de plus de jeunes dans la production.

Elle s'est aussi lancée dans la transformation pour augmenter d'avantage ses gains:

- La transformation artisanale du coton: filature, tissage, taille et teinture naturelle ;
- La transformation du fonio: décorticage et pré cuisson ;
- La transformation du sésame: huile de sésame très prisée par les cosmétiques.

¹⁴ Organic Exchange (2010): Assessing sustainability – A closer look at sustainable development in organic cotton farming using Key performance indicators. Available at http://organicexchange.org/oeCMS/images/stories/documents/2009_OE_KPI_Report_Final_6.10.10.pdf

Cette nouvelle activité de transformation ouvre aussi de belles perspectives d'emploi pour les jeunes même si pour le moment ce n'est pas encore totalement le cas.

Il s'y ajoute que le revenu gagné dans la culture biologique (coton, fonio, sésame, bissap) par les producteurs, permet de payer les matériaux didactiques à leurs enfants, ce qui joue un grand rôle dans le maintien des enfants à l'école et dans leurs performances.

Les enfants sont épargnés de tous risques liés aux pesticides. La consommation des céréales biologiques contribuent considérablement à la santé des populations.

Les animaux cohabitent avec les cultures sans dommage, ce qui réduit, voire élimine les risques d'intoxication qui est la principale cause de mortalité chez le bétail. Cette situation encourage les éleveurs à s'engager d'avantage dans l'agriculture biologique, en particulier les couches sociales faibles comme les femmes et les jeunes.

La situation au Bénin

Dans les zones rurales, la production du coton biologique a redonné confiance aux jeunes qui autrefois étaient totalement découragés de ne pas pouvoir observer un gain économique de leurs nombreux efforts consentis dans la production du coton conventionnel. En effet, les jeunes quittaient les villages pour diverses raisons :

- Revenu faible car les frais d'intrants étaient déduits après la vente du coton à cause de la caution solidaire qui laissent en fin de compte très peu de revenus aux producteurs.
- La mauvaise gestion au niveau des organisations paysannes amenant certains producteurs à payer les frais d'intrants pour d'autres producteurs car les responsables ayant détournés les intrants et vendus à a) d'autres producteurs qui n'ont pas fait le coton pour une utilisation sur les cultures vivrières ou b) par conservation des produits tels que les cossettes d'ignames ou d'autres, ou c) à des producteurs qui ont déclarés plus de superficies de champ de coton pour avoir beaucoup d'intrants qu'ils utilisent sur d'autres cultures.
- Le retard très prononcé dans le paiement des achats de coton effectués pendant des années aux producteurs a causé la misère pour beaucoup de jeunes gens qui ont abandonné les terres au profit des activités très peu rémunérées comme le Zémidjan ou des activités très dangereuses comme la vente de l'essence frelatée et autres.

L'adoption de la production du coton biologique par le très peu de nombre de femmes et de jeunes gens qui étaient resté a fait revenir des jeunes qui se sont retournés à la terre pour plusieurs raisons à savoir :

- Absence de caution solidaire et de paiement d'intrants chimiques à crédit puisque l'essentiel des produits qui servent dans la fabrication des biopesticides existe dans le milieu de production et est fournis par les paysans eux-mêmes.
- Les paiements à temps des primes et des sommes dues à chaque paysan après sa vente.
- La transparence de la gestion des organisations paysannes car chaque producteur reçoit directement son revenu au prorata de ce qu'il a vendu au marché.
- La réduction de membre intermédiaire facilite les collaborations entre chaque producteur et l'Organisation Béninoise pour la Promotion de l'Agriculture.

«L'augmentation de la concurrence pour la terre, l'eau et l'énergie, en plus de la surexploitation de la pêche, aura une incidence sur notre capacité à produire de la nourriture, de même que la nécessité urgente de réduire l'impact du système alimentaire sur l'environnement. »

Godfray et al 2010

La production du coton biologique a entraîné la création des Organisations paysannes dans plusieurs localités rurales. Les producteurs sont encadrés par des agents techniques de terrain.

En somme, la production du coton biologique dans les zones rurales du Bénin continue de mettre en confiance d'énormes jeunes ruraux qui désormais produisent le coton biologique pour s'assurer une garantie économique et financière.

3. Pourquoi le système agricole et la rotation des cultures : le problème du gaspillage des récoltes et la croissance démographique

Par Simon Ferrigno, Consultant pour Sustainable and Organic Farm Systems

Partout où vous allez dans les fermes de coton biologique dans les pays en développement à la saison des mangues par exemple, vous voyez des fruits pourris non consommés sur le sol. Il y en a trop par récoltes et la capacité des marchés, de stockage et de traitement est insuffisante, de sorte que ce qui n'est pas utilisé est perdu – y compris en période de pénurie alimentaire – et ne peut être exploité sur les marchés de rente, ni à l'exportation.

En même temps que de tirer le meilleur parti du système alimentaire total dans la culture du coton biologique, les exploitations biologiques peuvent aborder d'autres questions telles que le problème des cultures gaspillées, à un moment où le monde est confronté au défi majeur de la croissance démographique.

L'IAASTD (2009) estime que quelque 40% de la production alimentaire mondiale est gaspillée, alors que l'industrie des OGM estime, quant à elle, qu'il est nécessaire d'augmenter la production d'une proportion similaire, même si le total est surestimé, selon certains, en termes de déchets¹⁵. Toutefois, la proportion dans laquelle la production alimentaire doit être augmentée, est également surestimée, car elle ne prend pas en compte un meilleur régime alimentaire, ainsi que la réduction des déchets de l'après-vente et de la consommation. Au lieu d'augmenter la production par l'intensification, ne devrions-nous pas devenir plus efficace avec la production déjà existante en nourriture et en fibres ? Le projet « Fibres, nourriture et beauté », en tentant d'améliorer la commercialisation de tous les produits des exploitations du coton biologique, contribue déjà à résoudre ce problème.

L'intensification est généralement centrée autour d'un petit nombre de cultures - soja, blé, maïs, colza, coton - les cultures qui nourrissent la tendance du monde à la restauration rapide et à la surconsommation plutôt qu'au régime alimentaire équilibré et à une bonne nutrition (y compris entrer dans le jeu de la machine des relations publiques de l'industrie des OGM, comme par exemple le problème de la déficience en vitamine A).

Pendant ce temps, au siège des entreprises agro-alimentaires, les communiqués de presse et les réunions d'information s'enchaînent, disant que la production alimentaire doit augmenter, et de nombreux lobbyistes frappent à la porte des politiciens pour obtenir des politiques encore plus favorables à l'agriculture d'entreprise et des politiques qui promeuvent l'idée que l'agriculture à grande échelle et à renfort d'OGM est la réponse au problème (inexistant?).

La réalité sur le terrain dit que nous avons déjà jeté trop de récoltes alimentaires avant qu'elles aient atteint ceux qui en ont besoin. Quel rôle peuvent jouer l'agriculture et les entrepreneurs bio en mettant plus de nourriture sur le marché, maximisant ainsi la production agricole dans son ensemble -

¹⁵ Parfitt J et al. (2010): Food waste within food supply chains: quantification and potential für change to 2050. Phil. Trans R. Soc B210 365 3065-3081

et qui va financer cette vague d'esprit d'entreprendre ?

Ce problème est partout, et ne se limite pas aux mangues. Peu est investi pour des interventions simples, comme les entrepôts de nourriture et de céréales ainsi que pour la transformation et la conservation alimentaire à petite échelle. Le réseau routier reste aussi de mauvaise qualité.

Des systèmes alimentaires biologiques produisent également des aliments destinés à compléter les régimes alimentaires locaux contrairement aux monocultures qui sont principalement destinées à l'exportation ou à la transformation en aliments finis pour les plus riches consommateurs. Le développement pourrait éliminer tous ces manguiers et autres aliments cultivés et sauvages du système d'exploitation agricole. Cela réduirait les déchets, peut-être, mais changerait irrévocablement le régime alimentaire et la position de ces agriculteurs. Beaucoup seraient amenés à quitter leurs terres pour aller chercher du travail en ville, alors que d'autres deviendraient des agriculteurs à plus grande échelle. D'autre part, un système alimentaire diversifié nourrit son peuple, sa communauté et permet la vente d'autres cultures, le traitement local permettant une valeur ajoutée et des possibilités économiques accrues pour les agriculteurs et d'autres groupes, tels que les femmes. Telle est la promesse des systèmes de petites exploitations agricoles biologiques en Afrique : la sécurité alimentaire, les cultures de rente, plus de traitement et de valeur ajoutée, et plus de revenus et de résilience.

Le grand argument utilisé par ceux qui plaident en faveur d'une agriculture à grande échelle basée sur la technologie, est la venue de 3 milliards de personnes supplémentaires^{16,17} et une augmentation de la consommation alimentaire, comme en Occident, en raison de l'augmentation de la richesse des consommateurs des pays en développement, et tout cela doit être réalisé sur la même quantité de terres arables et avec une quantité limitée d'eau. En effet, la pression est mise sur les terres agricoles à cause de l'urbanisation ainsi que des problèmes de salinisation, de perte de fertilité des sols et d'une demande pour les cultures non alimentaires comme les biocarburants. Des terres, dans de nombreuses régions pauvres, risquent également d'être détournées de la sécurité alimentaire locale au profit de la sécurité alimentaire d'autres régions, par exemple, le problème d'accaparement des terres¹⁸.

Le problème du maintien de systèmes viables et diversifiés est un aspect important de l'agriculture future auquel le bio peut répondre, tout comme elle peut répondre aux problèmes de stockage et d'accès à l'infrastructure. Une différence essentielle qu'apporte l'agriculture biologique, c'est que le seul rendement pour chaque culture n'est pas toujours une mesure suffisante de la productivité – c'est le rendement de l'ensemble de l'exploitation (cultures, récoltes sauvages, réduction des émissions des GES, propreté de l'eau et de l'air) qui doit être pris en compte.

En apportant une hausse des prix ou des revenus, l'agriculture biologique peut aborder certaines des causes de base des faibles rendements, puisque l'augmentation des profits sera finalement investie dans des domaines tels que les outils et l'équipement, ainsi que les articles ménagers, l'éducation et la santé de la famille des agriculteurs et de leurs collectivités.

¹⁶ Federoff NV et al.(2010): Radically Rethinking Agriculture for the 21st Century, Science 327, 833

¹⁷ Beddington J (2010): Global food and farming futures. Phil Trans. R. Soc B2010 365 2767

¹⁸ Godfray HCJ et al. (2010): Food Security: The Challenge of Feeding 9 Billion People. Science 327, 812

Charles H et al.(2010): The future of the global food system Phil. Trans. R.Soc B2010 365, 2769-2777



Grains de fonio paddy.
(Photo: Enda Pronat)

4. Promouvoir des cultures dans le projet - chaque culture a une histoire à raconter

Par Alexandra Perschau, Stephanie Williamson, Davo Vodouhe, Malick Ndiaye

Lorsque nous avons décidé quelles cultures choisir pour la promotion en Europe nous avons examiné différents aspects. L'enquête sur les récoltes disponibles dans le système de culture de coton biologique a montré que 16 cultures différentes y sont cultivées par les agriculteurs biologiques au Bénin et au Sénégal.

Nous avons ensuite élaboré une liste de critères pour voir laquelle de ces différentes cultures serait appropriée pour la promotion aux exportations :

- La sécurité alimentaire de la famille et de la communauté avant tout : Les cultures qui font partie du menu quotidien, comme le maïs ou le sorgho, ont été exclues de la promotion des marchés d'exportation en Europe.
- Approprié à la rotation de la culture du coton bio : Nous voulions nous assurer qu'un éco-système bien équilibré sur la ferme soit appuyé par le choix des cultures à promouvoir et en particulier que ces cultures n'entrent pas en concurrence avec celle du coton en terme de besoin en main d'œuvre pendant la saison de culture.
- Le potentiel de marché : Nous avons également évalué la demande réelle ou potentielle pour les différentes cultures sur les marchés des produits biologiques et/ou du commerce équitable, ou d'autres marchés spécialisés, par exemple pour les secteurs des régimes spéciaux, des aliments diététiques ou de l'alimentation santé.
- Une histoire de développement à raconter : «Raconter une histoire» est un outil de marketing important de nos jours. Nous avons réalisé qu'il y a quelques bonnes histoires à raconter au sujet de certaines cultures, par exemple qu'elles forment traditionnellement une partie du revenu des femmes, que les arbres plantés sont comme une forme de fonds de pension, ou qu'ils sont bons pour la santé des consommateurs. Ce genre d'information fait partie d'une stratégie visant à définir un argument clé de vente (ACV) pour un produit donné d'un groupement de producteurs spécifiques.

4.1 Le Fonio

Le Fonio¹⁹ (*Digitaria exilis*) plus petite espèce de millet, est une céréale dont la culture, remontant à 5.000 ans avant notre ère, est une des plus anciennes d'Afrique. Le fonio est une plante très rustique et pousse bien sur des sols pauvres. Il peut produire des semences dans les sols contenant de l'aluminium, toxiques pour d'autres cultures, et on peut même compter sur lui dans les terres arides de la savane, où les pluies sont brèves et imprévisibles.

En Afrique de l'Ouest, il est principalement cultivé et cuisiné par les femmes, comme met de choix tout indiqué pour la confection de friandises servies à l'occasion des mariages, baptêmes et autres cérémonies. Minuscules, les grains de fonio ne contiennent pas de gluten et sont riches en protéines. Le fonio est léger et facile à digérer, et peut être inclus dans de nombreuses recettes à base de céréales, ce qui en fait un ingrédient intéressant pour la diététique des personnes présentant une intolérance au gluten, en mauvaise santé ou en bas âge.

¹⁹ Pour plus d'information, voir la fiche-fonio, téléchargeable sur:

http://www.pan-germany.org/deu/projekte/cotton_connection/aktuell/publikationen.html (disponible en anglais, français, allemand et italien)

Les producteurs sénégalais de fonio explorent les moyens d'augmenter les marchés tant locaux que d'exportation. Enda Pronat a travaillé avec eux en vue d'introduire le fonio dans le cycle de rotation des cultures des producteurs de coton biologique de la YWN.

La plante est facile à cultiver, mais la longue et complexe transformation est un obstacle majeur, car la petite taille des grains rend très laborieux leurs décorticage et broyage. En même temps, la transformation et production des paquets de fonio précuit vendus à Dakar par assure travail pour cinq femmes de la fédération Yakaar Niani Wulli.

4.2 Bissap

L'hibiscus rouge²⁰ (*Hibiscus sabdariffa*) fait partie de la famille des Malvacées et est largement cultivé par les agriculteurs sénégalais en bordure de leurs champs, comme arbuste annuel ou vivace d'environ 2,5 m de haut. Les plantes sont cultivées pour leurs fleurs, utilisées dans la cuisine traditionnelle et à des fins thérapeutiques. Les fibres extraites des tiges peuvent quant à elles servir de substitut au jute.

Il faut compter environ 6 mois pour que la plante produise des fleurs. Les agriculteurs récoltent alors les calices épais et charnus, le verticille extérieur des sépales protégeant la base de chaque jeune fleur. Les calices séchés sont rouge vif et constituent la matière première de boissons aux fruits, de tisanes, de colorants, outre de nombreuses autres utilisations.

En 2006, la fédération des producteurs biologiques Yakaar Niani Wulli (YNW) dans la région du Koussanar dans l'est du Sénégal et l'ONG d'agriculture écologique Enda Pronat introduisent la culture de l'hibiscus rouge en bordure des parcelles de coton biologique, comme source supplémentaire de revenu pour les familles des cultivateurs.

Les boissons aux fruits à base d'hibiscus sont peu connues en dehors de l'Afrique, une poignée d'entreprises européennes les commercialisent désormais, en les présentant comme bonnes pour le cœur et comme alternative au jus de canneberges dans le traitement de la cystite. Les produits à base d'hibiscus sont riches en vitamine C et en antioxydants connus sous le nom d'anthocyanes, qui peuvent favoriser les échanges au niveau du sang et inhiber la croissance de bactéries nocives.

4.3 Sésame

Le sésame²¹ (*Sesamum indicum*) est une petite plante annuelle pouvant atteindre 1m de haut, originaire d'Afrique et aujourd'hui largement naturalisée dans les régions tropicales du monde entier. Le sésame est cultivé pour ses graines comestibles, qui poussent en gousses, et pour l'huile qui peut en être extraite. La couleur des graines peut changer selon les variétés, allant du crème pâle à l'anthracite foncé.

Le sésame est également riche en bons acides gras poly-insaturés, nutriments ferreux, magnésium, manganèse, cuivre et calcium et contient des vitamines B1 et E.

Le sésame se cultive aisément, s'intègre bien dans la rotation des cultures du coton biologique et offre des rendements modérés. Au Sénégal, la fédération des agriculteurs biologiques Yakaar Niani Wulli (YNW), dans la région du Kous-



Différentes façons de présenter l'hibiscus à l'exportation vers l'Europe: fleurs séchées, jus très concentré ou poudre.

(Photo: PAN Germany)



Graines de sésame au magasin de la fédération Yakaar Niani Wulli au Sénégal. (Photo: B. Pichler)

²⁰Pour plus d'information, voir la fiche-bissap téléchargeable sur:

http://www.pan-germany.org/deu/projekte/cotton_connection/aktuell/publikationen.html (disponible en anglais, français, allemand et italien)

²¹ Pour plus d'information, voir la fiche-sésame téléchargeable sur :

http://www.pan-germany.org/deu/projekte/cotton_connection/aktuell/publikationen.html (disponible en anglais, français, allemand et italien)



Les anacardiés à côté d'un champ de coton au Bénin. (Photo: OBEPAB)

sanar, et l'ONG d'agriculture écologique Enda Pronat furent les premières à en produire en 2004. La Fédération YNW traite la plupart de ses récoltes de sésame localement, en utilisant une presse manuelle afin d'extraire et de filtrer l'huile après avoir broyé, cuit à la vapeur et pressé les graines. Actuellement, presque toute cette production est vendue à Dakar soit aux entreprises cosmétiques, soit aux consommateurs des régions urbaines.

Le sésame étant peu consommé au Sénégal, sa demande au niveau du marché national est limitée et sa vente à l'étranger ne présente donc localement aucun problème de sécurité alimentaire.

4.4 Noix de cajou

L'anacardier²² (*Anacardium occidentale*) originaire du nord-est du Brésil, est à présent largement cultivé dans toutes les régions tropicales chaudes et humides, pour ses noix et ses fruits de cajou (appelés «pommes»). Les noix de cajou ne sont pas des noix au sens botanique du terme, mais des akènes, autrement dit amandes. Les amandes de cajou sont entourées d'une double coquille contenant une résine constituée d'acide anacardique, un puissant irritant pour la peau, chimiquement similaire à la toxine trouvée dans le sumac vénéneux. Les coquilles et la résine doivent être soigneusement supprimées pour éviter tout risque lors de la consommation.

Au Bénin, les arbres sont plantés en bordure des champs, permettent de contrôler l'érosion du sol moyennant un entretien facile. La récolte intervient à un autre moment de l'année que la cueillette du coton, permettant ainsi aux familles d'agriculteurs de gérer plus facilement les exigences de travail.

Cependant, avec moins de 10% de produits transformés, la culture de la noix de cajou n'est que peu valorisée en Afrique de l'Ouest. Le développement de ce créneau sous-exploité permettra la création d'emploi et assistera à la réduction de la pauvreté dans les communautés rurales.

La demande croissante de noix et d'huile de cajou bio, sur les marchés européens et régionaux. La rapide expansion du secteur du commerce équitable certifié ouvre aussi des marchés intéressants pour l'OBEPAB et les d'agriculteurs associés.



Karité cueilli et prêt pour le traitement. (Photo: Helvetas)

4.5 Karité

*Butyrospermum parkii*²³ (ou *Vitellaria paradoxa*), originaire d'Afrique, pousse à travers la région du Sahel, du Sénégal au Nigéria, et plus à l'est au Soudan et en Ouganda; en Afrique occidentale francophone, il est connu sous le nom de karité. L'arbre, grand et majestueux, n'est pas sans rappeler le chêne dans son aspect global. Il fournit les matières grasses comestibles de base aux habitants d'une région estimée à 1 million de km² de savane sèche.

Le fruit vert est composé d'une mince pulpe entourant une grosse graine oléagineuse dont on extrait le beurre de karité. Pour obtenir le beurre, on ôte la pulpe et la noix décortiquée est broyée dans un mortier à l'aide d'un pilon ; elle est ensuite torréfiée avant extraction des huiles par pressage.

Ces matières grasses sont commercialisées pour les soins de la peau et autres applications cosmétiques. Appréciables pour leur valeur nutritive, on leur suppose aussi des propriétés anti-vieillessement, anti-inflammatoires et thérapeutiques

²² For more see the Cashew fact-sheet.

Download at http://www.pan-germany.org/deu/projekte/cotton_connection/aktuell/publikationen.html (available in En, F, D, It).

²³ For more see the Sheanut fact-sheet.

Download at http://www.pan-germany.org/deu/projekte/cotton_connection/aktuell/publikationen.html (available in En, F, D, It)



pour la peau. Le beurre est riche en vitamine A et fonctionne à merveille comme crème hydratante.

Dans le nord du Bénin, les karités sauvages de la région sont très appréciés, et sont activement soignés et encouragés en bordure des champs ou disséminés dans ceux-ci. Appréciés par ailleurs pour leur ombre, ces arbres sont riches en ressources utiles. Les fruits tombés dans les champs sont ramassés, rincés, réduits en pâte et transformés pour l'usage domestique ou local.

L'OBEPAB et les associations d'agriculteurs ont identifié le karité comme l'une des deux cultures alimentaires propices à l'exportation. Mais en dépit de cette perspective, trop faible encore reste, parmi cette espèce répandue et productive au sein des villages de coton bio, la part des arbres qui font l'objet d'une véritable exploitation locale ou à des fins d'exportation.

Partie B: Les leçons tirées du projet

1. Les leçons tirées à partir d'une perspective européenne

Par Alexandra Perschau, Stephanie Williamson

En Europe, nous avons travaillé à différents niveaux dans la chaîne d'approvisionnement. La partie la plus importante était d'entrer en contact avec les entreprises du secteur alimentaire, et dans une moindre mesure du secteur cosmétique.

Le marché alimentaire mondial des produits biologiques a atteint une valeur de 60 milliards de dollars américains en 2010²⁴ l'Allemagne représentant le plus grand marché en Europe, suivi du Royaume-Uni, de l'Italie et de la France, pas loin derrière.

Nos activités ont donc ciblé ces pays, les partenaires du projet anticipant un certain niveau de connaissances et d'appréciation du concept d'agriculture biologique. Toutefois, l'offre en Europe continue de ne pas être suffisante pour de nombreuses catégories de produits biologiques, conduisant à des importations en provenance de divers pays.

Dans un même temps, les pays d'Afrique subsaharienne ne bénéficient pas suffisamment de ces marchés haut de gamme, tandis que, par exemple, l'Amérique latine est devenue un pourvoyeur important de fruits, légumes, viandes, graines, noix et ingrédients biologiques²⁵. Avec ce projet, nous avons cherché à attirer l'attention sur les agriculteurs biologiques africains et leurs produits afin d'accroître leur participation sur ce marché haut de gamme en pleine croissance.

La deuxième partie était d'augmenter la sensibilisation des consommateurs. Et nous avons aussi voulu, et eu besoin, de discuter avec d'autres organisations non-gouvernementales (ONG) actives dans le développement, les questions de commerce équitable et d'environnement, de certaines préoccupations d'ordre éthique à propos du coton en tant que stratégie de moyen de subsistance. Certaines ONG et des consommateurs individuels éthiquement motivés ont exprimé des préoccupations au sujet de la promotion du coton comme culture de rente pour les ménages de petits exploitants en Afrique sub-saharienne. Ces préoccupations ont pour base valable de nombreux aspects négatifs de la production du coton conventionnel, mais, le coton biologique a également été perçu plutôt négativement, en raison de malentendus et d'incompréhension.

24 Organic Monitor (2010) Research Report #7003-40 The GLOBAL Market for ORGANIC Food & drink: Business Opportunities & Future Outlook (3rd Edition), Introduction available at <http://www.organicmonitor.com/700340.htm>, published December 2010

25 See above: Organic Monitor (2010)



Noix de cajou du Bénin, crutes et traitées. (Photo: PAN Germany)

Ces personnes ont tendance à considérer toutes les cultures de rente comme indésirables et pensent que les petits exploitants devraient se concentrer sur les cultures vivrières pour leur famille. Certains ont estimé qu'il était non-éthique, en tant que consommateurs, d'acheter la nourriture de pauvres fermiers africains. Notre objectif était de répondre à ces idées fausses, en expliquant que, dans les systèmes de rotation biologique, les producteurs de coton développent une large gamme de cultures vivrières, pour la famille et la consommation locale. Nous avons également attiré l'attention sur les besoins des petits exploitants de gagner de l'argent pour couvrir les frais médicaux et de scolarisation ainsi que sur les facteurs qui font de la dépendance aux seules cultures vivrières pour subvenir aux besoins familiaux, une stratégie pour un salaire bas et imprévisible.

Leçons sur la promotion des cultures vivrières

Une découverte principale a été un intérêt varié pour les cultures présentées dans différents pays européens. Alors qu'il y avait un grand intérêt pour le fonio en Italie et aussi un bon intérêt en France, les consommateurs et les entreprises au Royaume-Uni appréciaient beaucoup le gâteau flapjack fonio, mais dans une moindre mesure la saveur du fonio lui-même. En Allemagne, l'intérêt pour le fonio était plutôt faible, bien que les consommateurs soient désireux d'y goûter quand nous avons eu un atelier culinaire au FAIR 2010 à Dortmund.

Le fonio est donc un bon exemple pour montrer aux projets agricoles combien il est important de prendre en compte les préférences alimentaires des différents états membres de l'UE. Alors que les Italiens utilisent pour la cuisine beaucoup de céréales différentes, les Allemands ne le font pas. La propriété du fonio d'être pauvre en gluten rend la céréale attrayante pour un certain nombre de petites et moyennes entreprises des secteurs de santé / aliments diététiques / aliments naturels. Mais pour en arriver à ce qu'au moins un grossiste dans le secteur importe du fonio pour le distribuer aux magasins intéressés, il y a un écart à surmonter, car les petits commerces de détail ne peuvent se permettre et n'ont pas l'expertise nécessaire pour importer directement. En outre, on doit prendre en compte que les consommateurs n'auront pas les ustensiles de cuisson appropriés. Au Sénégal, le fonio est préparé dans une « couscoussière », qui est à peine connue et disponible en Europe. Le fonio convient donc mieux comme grain mélangé dans les denrées alimentaires transformées, comme les barre muesli, ou il doit être moulu en farine.

Pour l'hibiscus, il y a eu une évolution rapide sur le marché britannique depuis que le projet a commencé, avec au moins deux entreprises qui vendent maintenant du jus d'hibiscus et plusieurs utilisations de l'hibiscus comme ingrédient dans les tisanes et les thés de fruits. Un bon nombre utilise l'hibiscus bio mais très peu de l'hibiscus bio issu du commerce équitable, alors cela pourrait être l'argument de vente pour les produits Yakaar Niani Wulli, ou toutes autres initiatives de commerce équitable et biologique. Le marché allemand de l'hibiscus est encore très lié à l'utilisation traditionnelle de thés aux fruits. Les variétés africaines doivent être testées pour leur teneur en acide, parce que les consommateurs allemands préfèrent un contenu plus faible en acide, et les producteurs de thé ont parfois besoin de mélanger différentes variétés d'hibiscus pour atteindre un thé très apprécié pour le marché allemand.

Dans un même temps, il y a une petite niche commerciale pour les fleurs d'hibiscus fraîches conservées dans du sirop d'hibiscus et utilisées dans la gastronomie à la mode pour les apéritifs et les cocktails. Comme il y a un potentiel pour ajouter de la valeur dans le pays et obtenir des prix plus élevés pour ces

produits, il vaut la peine d'investir dans l'équipement nécessaire pour satisfaire ce marché.

Le sésame est beaucoup plus difficile à vendre pour les projets africains. Bien qu'il y ait une demande croissante de sésame biologique, les entreprises sont très prudentes quand il s'agit d'acheter en Afrique. La qualité du produit en termes de propreté des graines, de risque d'aflatoxine fongique et de contamination bactériologique, en particulier les salmonelles, est une très grande préoccupation pour l'importation vers les états membres de l'UE. Néanmoins, il existe un intérêt de la part de certaines entreprises, pour combler les trous dans leurs calendriers d'approvisionnement, ou d'autres qui ne sont pas satisfaites de la fiabilité de leurs sous-traitants actuels.

Comme le sésame est surtout utilisé comme ingrédient dans des produits sucrés ou salés, les avantages des bonnes histoires de développement des projets du coton bio "offrant" d'ajouter de la valeur à leurs produits, ne peut pas fonctionner dans ce cas. Il y a une « guerre des prix » rude sur les marchés du sésame biologique, ce qui rend en outre difficile, pour des projets agricoles africains, de concurrencer les commerçants d'Asie ou d'Amérique latine.

Pour la noix de cajou, nous avons reconnu un bon intérêt dans tous les pays de l'UE, où nous avons été actifs. Les difficultés persistent puisque les fabricants béninois n'étaient pas familiers avec les standards de qualité communs dans le commerce international. Quelques liens vers des entreprises de commerce équitable ont été établis pour éventuellement apporter un soutien technique pour l'OBEPAB à l'amélioration de la qualité de classement et l'apparence de ses noix de cajou de haute qualité gustative.

Pour le karité, la situation est encore différente dans les états membres de l'UE. Le marché britannique est piégé par des entrepreneurs ghanéens qui montent des entreprises de pointe dirigées par des Ghanéens vivant au Royaume-Uni, et il n'y a que peu de possibilités pour l'OBEPAB d'entrer sur le marché britannique. En Allemagne, il y a un intérêt pour le beurre de karité de haute qualité, ce qui aurait nécessité, de la part des agriculteurs, une remise à niveau technique de leurs équipements de traitement et de capacité. Mais au cours de la période du projet, l'OBEPAB a pu établir des liens avec un producteur béninois rencontré au salon BioFach et intéressé d'intégrer le karité des producteurs de coton biologique dans son processus de transformation et de vente, principalement à destination de la France.

Dans l'ensemble, nous recommandons d'abord de se concentrer sur très peu de produits et de bien se préparer pour les ventes potentielles, par des informations complètes sur les aspects techniques, les prix, la quantité et le calendrier de disponibilité, l'identification des arguments clés de vente, au lieu d'essayer d'apporter trop de produits dans l'espoir qu'ils intéresseront quelqu'un.

Leçons sur les opérations avec les entreprises

L'approche de présenter notre projet à des foires commerciales a été couronnée de succès. Les partenaires du projet ont été en mesure de présenter le sujet au moyen de stands et de présentoirs d'aspect professionnel, attractifs et « ethniques ». Les informations que nous avons présentées et la sensibilisation que nous avons menée ont été meilleures que celles des stands de certaines entreprises à temps plein. Avec six foires commerciales visitées en Allemagne, en Italie, au Royaume-Uni et en France, nous avons parlé à plus de 1.500 professionnels sur nos stands et avons reçu de l'intérêt pour plus de 200 produits spécifiques de la part d'entreprises, principalement des états membres de l'UE, mais aussi au-delà. Ces salons couvraient BioFach en Allemagne, le plus grand salon mondial des produits biologiques alimentaires; SANA, une foire aux



SANA - une foire aux produits et services naturels – se tient annuellement début septembre à Bologne, Italie. (Photo: PAN Germany)



Participants à l'atelier des ONG en septembre 2008.
(Photo: PAN Germany)

produits et aux services naturels en Italie, qui attire principalement des entreprises italiennes et méditerranéennes ; Natural and Organic Products (NOP), un événement majeur pour les entreprises britanniques et irlandaises, et le SIAL en France, un «marché mondial» bi-annuel pour la nourriture, où les partenaires exposaient dans le «marché Bio». Les foires attirent toutes leur public spécifique avec peu de chevauchement dans les contacts. Il a été précieux pour les partenaires du projet de savoir comment les différents marchés potentiels réagissent envers des produits africains biologiques et équitables, ce qui est attendu par les entreprises et les consommateurs sur ces marchés et d'identifier des niches pour les différentes cultures vivrières dans le «portefeuille» des partenaires africains du projet.

L'équipe du projet, combinant l'expertise des ONG d'Europe avec des organisations partenaires d'Afrique, a été bien appréciée par les représentants des entreprises. Les partenaires africains ont généré plus d'intérêt parmi les visiteurs que si seuls les partenaires européens les avaient représentés et ils ont impressionné les commerçants par leur approche et leur expérience professionnelles. Dans un même temps, l'accompagnement européen auprès des organisations partenaires d'Afrique a ajouté à leur crédibilité, certaines entreprises étant plus ouvertes à leurs produits, en précisant leurs demandes, aussi bien en termes de quantité et de qualité des produits. Dans un même temps, l'association Afrique-Europe encourageait les visiteurs à discuter de questions éthiques et à poser des questions sur les petits agriculteurs, leurs systèmes de production et de développement ainsi que de la structure de l'organisation paysanne.

L'aspect de sensibilisation sur les systèmes agricoles, la nécessité de réduire la dépendance au coton et d'accroître les revenus par la vente de cultures marchait bien depuis le début du projet. Mais, être préparé à répondre aux besoins du marché européen des aliments, a été une tâche différente et a pris un certain temps de préparation pour les partenaires du projet. Les aspects techniques, tels que les exigences de sécurité alimentaire ou d'emballage, mais aussi l'identification des avantages nutritionnels des cultures vivrières, sont tout aussi importants quand il s'agit de commencer un partenariat d'affaires avec les entreprises alimentaires européennes. Les partenaires africains ont besoin d'identifier leur avantage compétitif et l'argument clé de vente (ACV) de leurs produits.

Les foires commerciales ont été un outil utile pour entrer en contact avec des représentants de nombreuses entreprises, mais un suivi rigoureux est attendu par les entreprises européennes, y compris des réponses dans un délai très court, mais aussi des informations sur les quantités disponibles, les options d'emballage et de transport, et le prix des cultures spécifiques. Il y avait beaucoup de leçons à apprendre sur cet aspect et il s'est avéré que les premiers contacts nécessitent un suivi immédiat mais aussi à moyen et à long terme pour construire une relation et ensuite la convertir en un véritable partenariat (voir aussi la Partie D de ce recueil).

Tableau 1: Vue d'ensemble des contacts d'affaires lors de différentes foires

	Bio-Fach 2010 Allemagne	SANA* 2009 Italie	Bio-Fach 2010 Allemagne	NOP 2010 RU	SANA* 2010 Italie	SIAL 2010 France
Visiteurs au stand	229	1019	316	>500	1053	>300
No. des demandes pour produits spécifiques	36	34	59	15	23	74
No. des demandes des pays UE	9	5	13	3	6	14
No. d'autres pays	9	3	24	n.a.	2	n.a.

*SANA est un événement qui s'adresse à la fois aux professionnels et au grand public, la plupart des visiteurs étant des consommateurs intéressés.

Leçons sur les opérations avec les organisations de la société civile

D'un manque initial de compréhension parmi les nombreuses ONG de développement identifiées au début du projet, des événements organisés avec ce groupe cible ont donné lieu à un large soutien à la stratégie « des cultures vivrières ainsi que du coton biologique ». Cela est particulièrement vrai pour le Royaume-Uni et l'Allemagne, où nous avons fait des présentations sur le projet au sein de différents forums, tels que dans le groupe UK Food (le premier réseau du Royaume-Uni pour les ONG travaillant sur les questions alimentaires et agricoles mondiales), ou le Groupe de travail allemand sur le coton biologique (une initiative multipartites pour promouvoir le coton biologique et les textiles durables).

Certains organismes de soutien des projets de coton (ONG, secteur privé et bailleurs de fonds publics) ont commencé à inclure des discussions sur la rotation des cultures et ses aspects économiques dans leurs concepts, qu'ils soient bio, du commerce équitable ou de durabilité.

Nous avons également réalisé un article positif sur le site internet du magazine The Ecologist. Ce forum écologiste influent s'était montré sceptique dans le passé sur le coton en tant que stratégie de subsistance des petits producteurs.

Leçons sur la sensibilisation des consommateurs

Malgré les idées fausses existantes, comme décrit ci-dessus, nous avons été en mesure de produire des documents informatifs très appréciés, ainsi que de faire des présentations à environ 10 manifestations différentes de consommateurs au Royaume-Uni, en Allemagne et en Italie. Nous avons ainsi acquis un large soutien au concept de l'achat de nourriture auprès des petits cultivateurs africains de la part du secteur LOHAS de consommation éthique - tant qu'il sert un objectif de développement clair et est de préférence biologique et équitable. La preuve en a été donnée par un mini-sondage à la Conférence de Rachel Carson de PAN UK en 2009 à Londres et par un autre bureau de sondage à FAIR 2010 en Allemagne, ainsi que par les réactions individuelles des consommateurs tant au Bristol Organic Food Festival (Royaume-Uni) et qu'au Salon Sana de Bologne (Italie), tous deux fréquentés en 2009 et 2010.



Consommateurs faisant la queue pour le couscous de fonio préparé à un atelier culinaire.
(Photo: PAN Germany)

Plusieurs séances de dégustation et un atelier culinaire ont amené des réponses très positives avec plus de 5.000 consommateurs britanniques, italiens et allemands, et tenanciers de boutiques bio et entreprises de toute l'Europe et au-delà.

Nous avons servi le «bissap» - une boisson froide aux fruits préparés dans un style sénégalais à partir l'hibiscus séché de la fédération Yakaar Niani Wulli. Les consommateurs n'étaient pas familiers avec ce style de préparation; la plupart d'entre eux avaient uniquement l'habitude de la préparation de tisanes d'hibiscus.

En outre, nous avons offert des noix de cajou du Bénin dans des styles différents - naturelles, salées, etc. Les consommateurs ont préféré les styles plus simples, où le bon goût de la noix de cajou elle-même a pu convaincre les consommateurs, plutôt que des goûts ajoutés.

Des collègues du Royaume-Uni ont fait des essais avec le fonio et ont finalement offert du « flapjack fonio » (un type populaire de biscuit / gâteau) à plusieurs reprises au Royaume-Uni. Au FAIR 2010 à Dortmund, un collègue de Enda Pronat a préparé un couscous de fonio dans le style traditionnel sénégalais, et de nombreux consommateurs étaient très désireux d'y goûter.

Tableau 2: Vue d'ensemble des événements avec dégustation

Événement	No. of consommateurs	Produits dégustés
SANA 2009* (Italie)	1019	Noix de cajou, fonio biscuits
BOFF 2009 (RU)	>1000	Jus de bissap, fonio flapjack
Rachel Carson Lecture 2009 (RU)	120	Jus de bissap
UK Aware Consumer Show 2010 (RU)	150	Jus de bissap, fonio flapjack
Semaine du Commerce Equitable en Hamburg 2010 (Allemagne)	200	Noix de cajou, fleurs d'hibiscus séchées, fonio couscous
SANA 2010* (Italie)	1053	Noix de cajou, jus de bissap
BOFF 2010 (RU)	>1000	Jus de bissap, fonio flapjack, noix de cajou
FAIR 2010 (Allemagne)	450	Jus de bissap, fonio couscous, fonio flapjack, noix de cajou

*SANA est un événement qui s'adresse à la fois aux professionnels et au grand public, la plupart des visiteurs étant des consommateurs intéressés.

Leçon globale sur la présentation du concept FFB

Beaucoup d'entreprises que nous avons rencontrées sont certainement attirées par l'histoire de développement d'aider les familles agricoles africaines à améliorer leurs moyens de subsistance.

C'est également vrai pour les consommateurs. Bien que les consommateurs que nous avons interrogés ne soient pas représentatifs de la population en général, mais ont plutôt des revenus plus élevés, sont issus de la classe moyenne avec son environnement social et ses préoccupations d'ordre éthique, nous n'avons pas rencontré d'opposition à la notion d'exportation des principales cultures vivrières des agriculteurs africains, tant qu'elles sont biologiques et issues du commerce équitable et qu'elles soutiennent la production locale par d'autres moyens.

Le projet a donc établi une très bonne base pour poursuivre la promotion des cultures vivrières. Les principaux défis sont:

- Améliorer la qualité de «l'offre» du produit (emballage, informations sur les spécifications techniques, classement et traitement, logistique d'expédition, etc.)
- Identifier et promouvoir l'argument clé de vente (ACV) pour les 5 cultures sélectionnées.
- Poursuivre la construction d'une relation de confiance avec ces entreprises qui sont certainement intéressées par les produits, mais n'ont pas encore signé un premier contrat pour l'achat de l'une des cinq cultures.

Pour relever ces défis, une expertise d'après récolte et de marketing est nécessaire, que ce soit en Europe ou pour un négociant basé en Afrique occidentale. Les partenaires du Bénin et du Sénégal ont déjà investi dans la formation à cette capacité, par exemple Enda Pronat a envoyé un membre du personnel acquérir une meilleure connaissance des concepts HACCP et des exigences phytosanitaires à l'Université de Dakar. Cependant, plus de soutien est nécessaire, éventuellement grâce à un partenariat public-privé avec des entreprises intéressées et disposées à appuyer les organisations paysannes du Sud à s'adapter aux exigences légales et aux exigences de qualité privées dans l'Union européenne.

Globalement, le projet a renforcé les programmes de promotion du coton biologique de PAN UK et PAN Allemagne et leur a même ajouté de la valeur et apporté un nouvel intérêt. La participation à des foires commerciales au Royaume-Uni a permis à PAN UK d'être mieux reconnu parmi les entreprises biologiques et du secteur de l'alimentation santé / diététique. Cela a été vrai également pour PAN Allemagne dans le secteur allemand du commerce alimentaire bio et équitable.

La participation à des salons de consommation a été très bénéfique pour entrer en contact avec plusieurs membres du public, pour attirer l'intérêt sur le coton et d'autres travaux de PAN UK et PAN Allemagne, et éduquer les consommateurs sur les systèmes de coton. Cela a aidé le personnel de PAN en Europe à bien mieux comprendre les systèmes de culture du coton ainsi qu'à établir et à approfondir les bons liens et une bonne collaboration avec Enda Pronat et l'OBEPAB.





La justification de l'intervention et les leçons tirées du point de vue africain

2.1 La situation au Bénin

Par Davo Vodouhe, OBEPAB

Au Bénin, la conversion du coton conventionnel en coton biologique est liée à plusieurs facteurs. Quelques – uns de ces facteurs sont relatifs aux cas d’empoisonnement auxquels font face les producteurs, la baisse de revenu issu du coton; la dégradation des ressources naturels (flore et faune) et la contamination des eaux de rivière. Les producteurs ont, à cause de ces problèmes qu’ils rencontrent et de leur désir de changer d’activités pour un meilleur revenu, accepté en 1996 de participer à l’expérimentation d’une agriculture alternative de coton pour laquelle existe un marché niche. La conversion au coton biologique avait pour premier objectif de réduire les effets des pesticides sur la santé des producteurs et à améliorer leur revenu en deuxième position. Se convertir en coton biologique amenait les producteurs à convertir non seulement leurs champs de coton conventionnel en champs de coton biologique mais aussi tous leurs champs. Le coton est presque entièrement exporté. Une infime partie est transformée localement. Les autres produits agricoles entrant dans la rotation sont le maïs, le niébé, le sésame, l’arachide, le pois d’angole. Ces produits sont cultivés pour la consommation familiale ou pour être vendus sur le marché local ou régional. Le karité est transformé sur le plant local en beurre de karité et est vendu sur le marché local pour divers usages dont l’utilisation dans les cosmétiques et dans l’alimentation humaine.

Quant aux noix de cajou, une petite quantité est transformée sur le plan local tandis que la plus grande proportion est exportée vers l’Inde pour y être transformée. La qualité du cajou béninois est très appréciée sur le plan international.

La certification

Au moment où la conversion prend en compte toute l’exploitation du producteur, seul le coton est soumis à la demande de certification à cause du fait que l’on peut facilement l’exporter et bénéficier de premium. Dans le souci d’aider les producteurs à améliorer leur revenue, il était important d’apporter une valeur ajoutée à la producteurs. C’est la raison principale de l’adhésion de OBEPAB au FFB dans lequel la promotion des cultures de rotation est faite.

Effets du projet FFB sur la production et sur le marketing au Bénin

Dans le cadre de ce projet, le Bénin a choisi de promouvoir le karité, le beurre de karité, les noix de cajou grillé ou non. La promotion de ces produits n’affecte nullement la sécurité alimentaire des paysans. En gagnant un peu plus d’argent sur le marché international pour ces produits, le revenu des producteurs est amélioré.

Le projet FFB a contribué à rendre les paysans sensibles et conscients de la possibilité d’exportation des produits agricoles de la rotation tout en préservant la sécurité alimentaire. Le coton avait été pour eux le produit d’exportation.

Les effets du projet sur les rôles de facilitation de L’ONG OBEPAB

OBEPAB n’avait pas de compétence quant aux exercices de mise sur le marché des produits tropicaux. Le projet, de part les facilités offertes, a permis à OBEPAB de comprendre qu’il faut apporter de la valeur ajoutée aux produits pour éviter de les vendre comme des matières brutes. Le projet a aussi permis de mieux comprendre les caractéristiques du marché européen. Par exemple, au Bénin, les noix de cajou torréfiées au beurre ou à l’huile sont très appréciées ce qui n’est pas le cas pour les consommateurs européens.

Nous avons aussi appris la nécessité d'une meilleure présentation de nos produits pour mieux faire face à la concurrence. Nous avons appris à faire des prévisions en termes de production pour toutes les cultures.

Un autre aspect très important de cet apprentissage concerne la recherche de clients, aspect dans lequel il y a eu une grande amélioration.

En ce qui concerne les producteurs. Bien que les producteurs ne soient pas les cibles directes du projet, nous pouvons mentionner quelques influences du projet sur eux. Le projet a aidé à développer à leur niveau la prise de conscience quant à la valeur de tous les produits issus de leurs activités agricoles et de la possibilité de vendre les surplus. Il a aussi impacté la maturité des organisations paysannes et la nécessité de s'organiser pour la commercialisation de leurs produits. En effet, il s'avère des fois nécessaire de grouper la production pour atteindre un volume acceptable pour la vente et ceci d'une manière durable. Les producteurs ont commencé par faire des prévisions de production annuelle et de la quantité à mettre sur le marché. Ce comportement est en train de se construire à travers les contacts avec les marchés et foires internationaux.

L'amélioration des revenus des paysans grâce à la conversion à l'agriculture biologique et à la vente des produits de rotation les a aidé à faire des réalisations qu'ils ne pouvaient pas s'offrir auparavant. Parmi ces réalisations on peut citer la scolarisation des enfants, acheter des biens pour la famille. La conversion au coton biologique a aidé des producteurs à rester au village au lieu de migrer comme certains producteurs le font. En effet, les producteurs biologiques deviennent autosuffisants et peuvent s'offrir l'essentiel dont ils ont besoin sans avoir besoin d'émigrer en ville.

2.2 La situation au Sénégal

Par Karfa Diallo, Enda Pronat

La Fédération Yakaar Niani Wulli s'est construite autour de la production de coton biologique puis équitable. Les 2000 producteurs maîtrisent parfaitement les normes de l'agriculture biologique et respectent de façon stricte les exigences des cahiers de charges équitables. La double certification de la Fédération Ecocert et FloCERT a facilité le changement de comportement par rapport à leur environnement dans leurs activités de tous les jours. Dès lors il a été facile d'élargir la certification aux autres cultures que l'on retrouve dans les exploitations agricoles que nous qualifions de familiales. Il s'agit essentiellement des cultures de rotations dont les plus importantes sont le Fonio, le Bisap et le sésame. Elles représentent plus d'un tiers de la production totale des cultures certifiées en terme de volume. D'autres cultures sont aussi produites suivant les mêmes exigences et pourront facilement être certifiées. Il s'agit de l'arachide, du sorgho, du fruit du baobab, du morringha principalement. Ces cultures sont produites en grande quantité dans la zone de Koussanar, celles-ci dépassent largement les besoins alimentaires des populations et sont très peu valorisées sur les marchés locaux. Donc ces produits ne rapportent pas grands chose aux producteurs car ils ne sont pas mis en valeur. La Fédération parvient pourtant chaque année à payer les frais liés à la double certification. Les marchés locaux ne permettent pas d'écouler les produits certifiés car ils sont généralement plus chers. Les consommateurs ne sont pas sensibilisés sur les avantages des produits certifiés ou alors s'ils le sont ils n'ont pas les moyens de les acheter.

Donc les producteurs se retrouvent dans une situation où ils ne profitent pas pleinement de la certification en terme d'amélioration de leur niveau de revenu. Ils payent les certificats très chers mais n'ont pas la possibilité d'écouler leur



production sur les marchés sensibles aux notions biologiques et équitables. Les consommateurs qui soutiennent ces dynamiques ne sont pas nombreux dans les marchés locaux pour adsorber ces produits d'un niveau supérieur. Un petit sondage auprès des consommateurs dans les supérettes et libres services montrent que les labels biologiques et équitables sont encore méconnus. Les consommateurs européens restent pour le moment les plus sensibles à ces notions. Ils ont un pouvoir d'achat plus élevé et le marché des villes européennes est plus grand. Bien qu'ils soient exigeants en termes de qualités, d'emballages, du respect des délais, des conditions de vente plus strictes, les marchés du Nord présentent plus d'opportunités pour les produits certifiés.

Pour développer le marché en Afrique, il faut forcément passer par une bonne politique de sensibilisation des consommateurs et des gouvernements ce qui n'est pas le rôle des organismes d'appui encore moins des organisations de producteurs mais bien celui des bénéficiaires des labels. Pourtant les consommateurs des marchés locaux restent ceux qui connaissent mieux les produits et se reconnaissent davantage à travers ces produits surtout quand ils sont alimentaires. Il y a beaucoup à faire pour développer le marché des produits certifiés en Afrique, si par une politique cohérente, les acteurs parviennent à trouver une place aux produits certifiés. Ils auront l'avantage d'être un marché de proximité et de permettre aux producteurs d'économiser les coûts de transports.

Pour se faire un changement d'approche est nécessaire, il faut une valorisation des cultures, on entend par ce terme créé de la valeur ajoutée au niveau local sur chaque culture de la Fédération. Les 2000 producteurs de YNW sont chacun à la tête d'une exploitation familiale constituée de plusieurs membres au minimum (10) dont au moins une épouse, plusieurs enfants au moins (5) et d'autres membres comme les personnes âgées, les cousins et amis de la famille. Cette exploitation famille est la principale source de revenu des producteurs et de leur famille. Ils sont aussi éleveurs et certains ont aussi un métier, tisserand, cordonnier, etc... Ce qui caractérise l'agriculture dans cette zone est qu'elle se pratique que pendant la saison des pluies qui dure généralement de Mai à Octobre. Il y a un travail de préparation des sols en amont et en aval la récolte, la transformation et commercialisation. Ces exploitations familiales n'occupent pas à 100% du temps de travail des producteurs et encore moins celui de leurs familles. Chaque année ces longues périodes d'inactivité, entraînent la migration des jeunes vers les villes pour y exercer de petits métiers souvent dans la précarité. Ils reviennent aux villages qu'à l'approche de la saison des pluies. Pendant leur absence, les chefs d'exploitations familiales, généralement aussi chefs de famille ont la lourde tâche de gérer les ressources issues de la vente des récoltes jusqu'à la prochaine récolte. Les femmes participent à la gestion des maigres ressources de la famille, elles font les travaux ménagers et bien d'autres activités pas toujours rémunératrices. Elles s'occupent en plus des membres encore présents parmi lesquelles les personnes âgées, des jeunes enfants ou des invalides.

Toutes ces personnes vivent en milieu rural et tirent leur principal revenu de la vente des récoltes, quand on connaît l'irrégularité des pluies et tous les risques liés à une campagne agricole. On devine aisément la fragilité de ce système. Les producteurs et chefs d'exploitation épuisent l'ensemble de leur ressource avant les prochaines récoltes et parviennent difficilement à subvenir aux besoins de la famille. Ils vivent que grâce aux autres revenus issus des jeunes, allés travailler en ville ou à l'étranger, de la vente du précieux bétail ou de l'exploitation des ressources forestières. Il est impératif de trouver des moyens d'augmenter les revenus des producteurs en trouvant des activités pendant le reste de l'année afin de ralentir les flux migratoires vers les zones urbaines,

réduire la pression sur les ressources forestières, protéger le bétail pour qu'ils puissent en jouir et développer d'autres formes d'élevages.

En allant voir les 2000 producteurs dans leur exploitation, on se rend vite compte de l'inefficacité des équipements de production. Ils sont tout simplement rudimentaires, les plus élaborés sont en attraction animale. Bien qu'ils disposent de grandes surfaces de terres, ils ne parviennent même pas à exploiter le 1/4 des surface de terres exploitables. Ce qu'ils parviennent à emblaver ne leur permettent pas d'avoir un seuil de rentabilité intéressante. Nous sommes donc en présence de producteurs qui malgré leur double certification ne disposent pas de matériels agricoles qui répondent à leur besoin de rendement. Leur principale activité et source de revenu ne se pratique qu'une partie de l'année. Malgré tout, ils sont parvenus à avoir pour l'année 2009, 68500 kg de coton graines, 15500 kg de sésame, 11000 kg de fonio, 2000 kg de Bissap et les perspectives pour l'année 2010 sont dans les mêmes proportions. Ces quantités obtenues prouvent leur engagement aux principes du commerce équitable et aux normes de productions biologiques. Cependant il y a d'importantes limites à l'augmentation des revenus des producteurs car bien que importantes, ces quantités obtenues ne suffisent pas pour répondre aux besoins du marché international s'ils sont vendues à l'état sans aucune forme de transformation.

Les exploitations familiales ne sont pas équipées en matériels agricoles. Les recettes issues de la vente suffisent uniquement à couvrir les besoins alimentaires de la famille et donc ne leur permettent d'acquérir ni matériels agricoles, ni de payer des soins de qualité ou d'acheter des médicaments, ou encore moins de faire des épargnes. L'investissement dans le matériel de production devient inévitable pour garantir la poursuite de cette belle aventure de l'agriculture biologique et de garantir la poursuite des relations commerciales plus équitables entres les acteurs à la base et améliorer la protection les couches sociales les plus fragiles.

Au niveau de la Fédération l'option choisie avec l'appui d'ENDA Pronat est la valorisation des produits par une transformation partielle ou totale d'une partie des récoltes. Cette nouvelle approche permet dans la filière coton de transformer artisanalement une partie de la récolte. Mis à part l'égrainage où elle fait appel à un industriel ce qui coûte cher à la fédération mais qui permet de garder les graines de cotons et d'avoir une fibre aux normes. La Fédération cherche à acquérir une égraineuse semi-industrielle qui permet d'économiser les coûts d'égrainage et de créer quelques emplois rémunérateurs. La filière de transformation de coton artisanale a permis de réintroduire la culture de l'indigotier. Il commençait à disparaître, un projet lui à donner un nouveau souffle ainsi qu'aux métiers coutumiers. Tout ceci dans une dynamique de création d'emplois rémunérateurs en milieu rural et qui s'adressent principalement aux membres de l'exploitation familiales qui effectuent des activités non rémunératrices ou très peu rémunératrices. Il s'agit particulièrement des femmes, des jeunes restés au village, des personnes handicapées ou âgées. Avec la valorisation du coton de façon artisanale, les métiers abandonnés sont entrain de reprendre dans les zones de production.

Ces métiers que les plus jeunes ne connaissaient pas recommencent à se faire plus souvent dans les villages de Makanding, Saraba counda, Diabou, Mboulémbou, Vélingara coto, Kolibantan, Yéro dondé, sita kuru, etc... Il s'agit de la filature (cadre, rouet ou quenouille), du tissage avec un métier traditionnel, de la teinture à l'indigo et des tailleurs. Une analyse simple du potentiel de la filière artisanale de coton a révélé qu'une tonne de coton transformé artisanalement et vendue rapporte autant que 100 tonnes de coton graines vendues à



l'état. Cette analyse ne tient pas compte de tous les retombés économiques et sociaux au niveau des fileuses, des tisserands, des teinturiers et des tailleurs. Tous ces artisans qui sont à la base des producteurs de coton ou des membres d'une exploitation familiale productrice de coton. Ils sont les acteurs à chacune des différentes étapes de la transformation du coton graine. Il passe par l'égrainage industriel, le suivi du cardage, la quenouille ou le rouet pour faire du nguéssé ou du falé, noms donnés aux deux catégories de fils. Cette étape est suivie du tissage de bande large de 15cm, de la teinture à l'indigo naturel. Cette étape essentielle est fait avec une technique ancestrale de fixation de la couleur bleue sans fixateur chimique avant de finir son long périple dans les ateliers des tailleurs. Ce projet de transformation s'est fait avec l'appui d'un volontaire de Enda Pronat du nom de Laure Brun, le concours de deux stylistes une anglaise dénommée Liz Cooper et d'un sénégalais Babacar Sow et d'une entreprise sénégalaise (MiCamisa Sarl). Une quarantaine d'articles textiles ont ainsi pu être créés et mis sur le marché, une cinquante d'artisans ont pu bénéficier de formation et ont tiré quelques revenus de la vente des articles. La Fédération est à la recherche de marchés pour ces différents articles textiles, biologiques et équitables.

Des projets sont élaborés sur la valorisation du fonio, ainsi qu'un autre sur le Bissap sur la base d'un protocole qui lie la Fédération à un partenaire leur permettant de fabriquer de la poudre et du concentré de Bissap non sucré. Elle réfléchit à la mise en place d'une presse semi-industrielle pour extraire l'huile de sésame, de coton, de fruit de baobab, de morringha. La fédération reste convaincue que l'amélioration du niveau de revenus ses 2000 membres et de leur famille passera par des équipements de production plus performants, l'installation d'unités de transformation en milieu rural et la participation aux foires. Afin de créer des emplois rémunérateurs en milieu avec les couches sociales les plus vulnérables.

Les différentes foires en Europe comme SANA en Italie, BIOFACH et FAIR 2010 en Allemagne, Natural and Organic Products à Londres et SIAL à Paris ont aidé les producteurs à connaître et comprendre le marché international et les besoins des fournisseurs, distributeurs et consommateurs. Cette expérience a permis à la fédération d'adapter l'ensemble de ces produits suivants les besoins des marchés. La Fédération a constaté que les quantités qu'elle produit dans les différentes cultures fonio, Bissap, sésame et coton sont très petites pour intéresser les traders ou les gros clients. Les producteurs n'ayant pas les moyens d'augmenter rapidement leur production ont décidé de changer de stratégie. Ils cherchent à transformer localement leur récolte pour avoir des produits finis et ou intermédiaires. Le Fonio est ainsi proposé dans un emballage cartonné de 1 kg qui permet de le vendre directement dans les villes du Sénégal et en Europe avec une valeur ajoutée certaine en milieu rurale car l'unité de transformation est à Koussanar. Pour le Bissap vu que la Fédération ne parvient pas à dépasser les 5 tonnes car c'est une culture de bordure de champ. La fédération évite de produire le Bissap en culture de plein champ car la plante lessive rapidement le sol mais surtout elle attire les insectes donc elle est plus utile en bordure de champ. Donc la solution est de transformer la fleur en concentré liquide, il est proposé en bidons de 5,10 et 20 litres et de la poudre de Bissap en sachet de 1 ou 5 kg. Le sésame reste la culture pour laquelle les quantité produites sont très faibles par rapport à la demande bien que la fédération produit 2 variétés, elle a du mal à trouver un acheteur sérieux. Notre projet est de décortiquer le sésame pour toucher une cible différente plus large et augmenter les possibilités de vendre. Nous avons déjà commencé à transformer et vendre le coton, la fédération cherche à trouver des revendeurs dans les boutiques de fairtrade en Europe. Une large réflexion au sein de la

fédération et à travers ces 2000 producteurs est en cours pour mieux repenser leur situation en milieu rural. Les différentes foires auxquelles ils ont été représentés leur à apporter une meilleure visibilité, une vision plus large et des contacts très intéressants qui seront exploités dès que les produits et les quantités pourront satisfaire à cette demande.

Partie C: Ingrédients essentiels pour des approches de marché réussies

Par Simon Ferrigno

1. Ce dont le marché a besoin : de la récolte brute à la clôture de la vente

De nombreux groupes de producteurs et de négociants des pays en développement peuvent déjà avoir certains produits sur le marché et l'expérience qui les accompagne. Pourtant, il est important de réitérer à nouveau l'importance d'être prêt avec autant d'informations que possible avant que le client ne vous contacte – les acheteurs, en particulier sur les marchés mondiaux, attendent une confirmation immédiate et des réponses rapides aux demandes de renseignements sur n'importe quoi de l'emballage au prix. Il y a aussi quelques éléments de base qui devraient être à portée de main, telles que les spécifications techniques et de qualité. Certains acheteurs spécialisés peuvent être plus compréhensifs, mais les acheteurs plus larges ou conventionnels ne sont pas habitués à traiter avec la réalité des petites entreprises fournisseurs de l'Afrique. Il est préférable d'essayer et d'être prêt plutôt que de tenter sa chance. Peu d'entreprises pourront ou voudront investir pour travailler avec vous alors que vous vous préparez pour le marché (il y a toujours des exceptions, bien sûr).

Il existe de nombreux outils de recherche disponibles pour s'informer sur les exigences juridiques et réglementaires. Les informations concernant le marché et les prix peuvent être plus ou moins faciles à trouver en fonction du produit.

Un acheteur attend de vous que vous disiez comment votre produit répond aux exigences juridiques mondiales et d'étiquetage selon le Codex Alimentarius²⁶ et les règles de l'UE, et on s'attendra à ce que les produits alimentaires soient conformes aux normes de sécurité et de santé. L'UE a un service d'assistance en ligne, où beaucoup d'informations peuvent être trouvées²⁷. D'autres sources d'informations peuvent être trouvées dans les annexes.

Certains produits peuvent avoir des associations professionnelles ou des portails en ligne avec des informations. Il est utile de prendre le temps de les consulter. Récemment, lors d'une foire commerciale, l'un des groupements de producteurs de ce programme a été soumis à un interrogatoire non-stop de 30 minutes sur le produit : paramètres de qualité, volumes, méthodes de conservation, types d'emballages, goût et les impacts du goût, ingrédients supplémentaires, méthodes de récolte, stockage, expédition, droits, taxes, certifications, etc. Dans ce cas, ils ont répondu parfaitement, mais une erreur ou une lacune risque de faire perdre la vente - et même des réponses parfaites peuvent ne pas garantir un résultat.



Un textile du coton bio présenté chez un défilé de mode
(Photo: Claudia Ernst)

²⁶ Le Codex est un recueil de normes alimentaires, lignes directrices et Codes d'usages http://www.codexalimentarius.net/web/index_en.jsp

²⁷ http://exporthelp.europa.eu/index_en.html

Les connaissances requises couvrent entre autres les informations techniques, les spécifications, l'emballage, la nutrition, le goût, les questions juridiques et réglementaires, les informations de marché et techniques dont les acheteurs auront besoin; un exportateur éventuel doit avoir cette information prête ou facilement accessible.

Cependant, vous n'aurez pas besoin de faire tout cela par vous-mêmes.

Certains des aspects juridiques peuvent être traités par des agents d'exportation, et il est utile pour les groupements de producteurs d'envisager une collaboration et un partenariat. Les entreprises travaillant avec des produits conventionnels pourraient également être disposées à collaborer avec vous, si elles peuvent être persuadées qu'il est commercialement intéressant pour elles d'entrer dans le secteur biologique. Si vous essayez cela, soyez préparés avec des statistiques sur la croissance du marché biologique du produit. Cela peut accélérer le processus, et la vitesse de transaction peut souvent être un facteur dans le traitement à l'exportation du produit. Un agent d'exportation aidera généralement à préparer les documents d'expédition et s'occupera de l'envoi et ainsi de suite (contre supplément). Les documents requis sont résumés dans l'encadré 1.

Les prescriptions techniques pour les différents produits varient, mais attendez-vous à beaucoup de complications et de variations. Le classement des noix de cajou est incroyablement complexe, par exemple, et très spécialisé.

Encadré 1: Documents exigés à l'exportation vers l'UE²⁸

1. Facture commerciale

Les données minimales généralement incluses sont les suivantes:

- coordonnées de l'exportateur et de l'importateur (nom et adresse),
- date d'émission,
- numéro de facture,
- description des articles (marque, type, etc.),
- unité de mesure,
- quantité de marchandises,
- valeur unitaire,
- valeur totale des articles,
- valeur totale de la facture et devise de paiement (le montant équivalent doit être indiqué dans une devise librement convertible en euro ou toute autre devise légale de l'état membre importateur);
- conditions de paiement (mode et date de paiement, ristournes, etc.),
- conditions de livraison, conformément à l'Incoterm adéquat,
- moyen de transport

2. Documents de transport

Cela peut généralement être un connaissance, mais il en existe d'autres types tels que le connaissance FIATA, la lettre de transport routier (CMR), la lettre de transport aérien (AWB), la lettre de transport ferroviaire (CIM), le carnet ATA, et le carnet TIR.

3. Liste de colisage

Il s'agit d'un inventaire de l'expédition qui comprend des informations telles que les coordonnées de l'exportateur, de l'importateur et du transporteur, la date de délivrance, le numéro de facture de fret, le type d'emballage, le nombre de colis, le contenu, et tous les numéros de référence, et également les poids et mesures.

4. Déclaration de valeur en douane

Il s'agit d'un formulaire spécifique (CV1²⁹) requis en vertu de la législation communautaire qui donne la valeur en douane de l'expédition lorsque la valeur est supérieure à 10.000 EUR (à l'heure actuelle).

5. Assurance-fret

La preuve de l'assurance est obligatoire même si certaines données peuvent être couvertes par la facture commerciale.

6. Déclaration de douane à l'importation

L'UE demande un document administratif unique (DAU) de déclaration des importations vers l'Union. Les informations minimales comprennent entre autres les suivantes:

- Coordonnées de toutes les parties
- Type d'importation
- Information sur les produits tels que les unités, poids ...
- Méthode de transport
- Pays d'origine, d'exportation et destination finale
- Informations commerciales (comme la facture, par exemple)
- Documents à l'importation
- Déclaration et mode de paiement des droits de douane.

²⁸ Cette liste résume l'information trouvée ici:

http://exporthelp.europa.eu/display.cfm?page=rt/rt_GeneralRequirements.html&docType=main&languageId=EN&status=PROD

²⁹ Voir un exemple ici: Annex 28 de Regulation (EEC) No 2454/93

2. Législation applicable à l'exportation de culture vivrière biologique vers l'UE

La plupart des produits alimentaires doivent se conformer aux directives spécifiques de l'UE à l'importation dans l'Union européenne. Les états membres de l'UE peuvent aussi avoir des exigences nationales supplémentaires (une liste de points de contacts sera disponible sur le service d'assistance en ligne de l'UE). Le service d'assistance en ligne à l'exportation de l'UE donne des liens vers les institutions et ministères nationaux compétents pour chaque état membre. Cela inclut également des informations sur les droits de douane nationaux, et également la TVA (taxe sur la valeur ajoutée), dont les taux varient d'un état à l'autre (et d'un produit à l'autre). La législation est détaillée en annexe. Ci-dessous sont résumés quelques-uns des points les plus pertinents:

2.1 Pesticides

Bien que biologiques, les produits certifiés comme tels doivent encore démontrer qu'ils répondent aux règlements de l'UE sur les pesticides. La directive 91/414/CEE du Conseil (*JO L-230 19/08/1991*) (*CELEX 31991L0414*) décrit « les produits phytopharmaceutiques autorisés », dont la liste peut être trouvée dans la Banque de données européenne des pesticides. Les produits doivent également se conformer au règlement des limites maximales de résidus (CE) n° 396/2005 du Parlement européen et du Conseil (*OJ L-70 16/03/2005*) (*CELEX 32005R0396*). La liste des produits couverts peut être consultée via le service d'assistance en ligne³⁰.

2.2 Santé

Les législations pour la santé et l'alimentation sont critiques pour tous les aliments et les aliments transformés importés dans l'UE en tant que produits biologiques. Les « principes généraux » sont couverts par le règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil (*OJ L-31 01/02/2002*) (*CELEX 32002R0178*); Les règles d'hygiène sont également couvertes par le règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil (*OJ L-139 30/04/2004*) (*CELEX 32004R0852*); Les producteurs doivent également vérifier les exigences couvrant les aliments génétiquement modifiés (OGM) et les nouveaux aliments, du règlement (CE) n° 1829/2003 du Parlement européen et du Conseil (*OJ L-268 18/10/2003*) (*CELEX 32003R1829*) et le règlement (CE) n° 258/97 du Parlement européen et du Conseil (*JO L-43 14/02/1997*) (*CELEX 31997R0258*), ce qui pourrait requérir, par exemple, des tests et un niveau de contamination maximale.

Toutes les denrées alimentaires importées dans l'UE sont couvertes par le règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil, qui couvre entre autres le respect et l'équivalence, c'est à dire, que les importations doivent être conformes ou équivalentes à la même nourriture préparée au sein de l'UE. Le règlement a également couvert les besoins de traçabilité, par exemple, « la capacité de tracer et de suivre des aliments et des ingrédients à travers toutes les étapes de la production, la transformation et la distribution ». Les opérateurs doivent également être traçables.

³⁰ http://exporthelp.europa.eu/update/requirements/ehir_eu10_99v001/eu/auxi/eu_heapestires_annex1_r396_2005.pdf

En ce qui concerne l'hygiène, les exploitants et les transformateurs doivent se conformer au règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil. Ce règlement couvre la surveillance de « la sécurité alimentaire des produits et des procédés » ainsi que les dispositions d'hygiène, et les exigences pour toutes les étapes de la chaîne de production, y compris les critères microbiologiques visés dans le règlement (CE) n° No 2073/2005 (OJ L-338 22/12/2005) (CELEX 32005R2073). Il fixe également les éléments nécessaires pour établir l'analyse des risques et la maîtrise des points critiques (HACCP) et « l'approbation et l'enregistrement des institutions ». Il y a des documents d'orientation disponibles sur le site internet de la Direction générale de la santé et des consommateurs (DG SANCO) de la Commission européenne, notamment :

- 'Questions-clés relatives aux exigences liées à l'importation, aux nouvelles règles sur l'hygiène alimentaire et aux contrôles officiels des denrées alimentaires:
http://ec.europa.eu/food/international/trade/interpretation_imports.pdf
- Document d'orientation sur l'application de certaines dispositions du règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil relatif à l'hygiène des denrées alimentaires: http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guidance_doc_852-2004_en.pdf
- Document d'orientation sur la mise en œuvre de procédures fondées sur les principes HACCP, et sur la facilitation de la mise en œuvre des principes HACCP dans certaines entreprises alimentaires :
http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guidance_doc_haccp_en.pdf³¹

Les règlements de l'UE fixent des teneurs maximales pour de nombreux contaminants. Les aliments couverts et les niveaux de contaminants sont précisés dans le règlement (CE) n° 1881/2006 (OJ L-364 20/12/2006) (CELEX 32006R1881). Ce règlement couvre quatre différentes catégories de contaminants : les nitrates, les aflatoxines, les métaux lourds (plomb, cadmium, mercure) et le 3-monochloropropane-1,2diol (3-MCPD). L'aflatoxine est pertinente pour de nombreux produits provenant de l'agriculture biologique en Afrique, tels que les noix de cajou et les arachides. Les niveaux s'appliquent à la « *partie comestible des denrées alimentaires et s'appliquent aussi à des ingrédients utilisés pour la production de denrées alimentaires composées* ». Les matériaux sont également couverts par la réglementation, tels que les produits utilisés dans la préparation ou l'emballage, et « *doivent être fabriqués de façon à ne pas transférer leurs constituants aux denrées alimentaires en quantités qui pourraient mettre en danger la santé humaine, le changement de la composition de l'aliment d'une manière inacceptable ou détériorer le goût et l'odeur des denrées alimentaires* ». Le règlement (CE) n° 1935/2004 du Parlement européen et du Conseil (OJ L-338 13/11/2004) (CELEX 32004R1935) fournit une liste des « *groupes de matériaux et articles (tels que les plastiques, les céramiques, les caoutchoucs, papier, verre, etc.)* ».

Il existe différentes exigences concernant la préparation des aliments pour les produits à importer dans l'UE, couvrant les ingrédients, l'hygiène, les additifs, la pureté et l'étiquetage. Pour beaucoup de ces produits il y a des listes de produits agréés. Les producteurs et les exportateurs peuvent vérifier les détails via le service d'assistance en ligne de l'UE.

³¹ Source : EU service d'assistance en ligne, septembre 2010

Les produits comme le cacao et le sucre et d'autres produits à application nutritionnelle spécifique répondent à des exigences ou des règles particulières. L'information est disponible sur le site de la Direction Générale de la Santé et des Consommateurs (DG SANCO) :

http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/nutritional/index_en.htm

Les contrôles sur les denrées alimentaires sont couverts par le règlement (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil (OJ L-165 30/04/2004) (32004R0882 CELEX). Il expose la façon dont le contrôle régulier des produits alimentaires importés se fera au sein de l'UE par les autorités des États membres. Les contrôles peuvent comprendre des documents ainsi que des contrôles physiques. Les produits considérés à risque plus élevé nécessitent un « Document communs d'entrée » et sont couverts par le règlement (CE) n° 669/2009 (OJ L-194 25/07/2009) (CELEX32009R0669). Plus d'informations sont disponibles sur le site de la Direction Générale de la Santé et des Consommateurs (DG SANCO)

http://ec.europa.eu/food/food/controls/index_en.htm

Un élément important de la législation des exigences générales est : «*Les produits alimentaires importés doivent être conformes aux prescriptions pertinentes de la législation alimentaire ou aux conditions que l'UE reconnaît au moins équivalentes*» (règlement (CE) n° 178/2002). Cette condition permet de reconnaître que les normes nationales peuvent être assimilées aux agréments de l'UE et ne nécessitent donc pas une inspection supplémentaire, par exemple, si cela est reconnu par l'importateur. Toutefois, il est essentiel de vérifier cela, et, par exemple, de rendre le traitement conforme aux normes HACCP décrites ci-dessous. Cette législation couvre également la traçabilité. Celle-ci exige que toutes les parties de la chaîne de production soient traçables, de la production au traitement. Il est intéressant d'examiner le potentiel d'appartenance à un système reconnu comme le système de chaîne de traçabilité « Historic Futures » disponible en ligne³².

2.3 Étiquetage

Les aliments doivent être étiquetés conformément à la directive 2000/13/CE du Conseil européen (OJ L-109 06/05/2000) (CELEX 32000L0013) et contenir les éléments suivants (copié à partir du service d'assistance en ligne de l'Union européenne):

- *Le nom sous lequel le produit est vendu.* Aucun nom de marque déposée, de marque ou nom de fantaisie ne peut substituer le nom générique mais peut être utilisé en plus. Les renseignements sur l'état physique de la denrée alimentaire ou le traitement spécifique qu'elle a subi (en poudre, lyophilisé, surgelé, concentré, fumé, irradié ou traité par ionisation) doivent être inclus quand l'omission de telles données pourrait induire l'acheteur en erreur.
- *La liste des ingrédients,* précédée de la mention "ingrédients", doit montrer tous les ingrédients (y compris les additifs) dans l'ordre décroissant de poids tel qu'enregistré au moment de leur utilisation dans la fabrique et désignés par leur nom spécifique. Dans le cas de produits qui peuvent contenir des ingrédients susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances, comme les boissons alcoolisées, une indication claire doit être donnée sur l'étiquette par le terme « contient » suivie du nom de l'ingrédient. Toutefois, cette indication ne sera pas nécessaire quand le nom spécifique est déjà inclus dans la liste des ingrédients.

³² Voir www.historicfutures.com

- *La quantité nette* de denrées alimentaires pré-emballées en unités métriques (litre, centilitre, millilitre) pour les liquides et (kilogramme, gramme) pour non-liquides.
- *La date de péremption* minimale comprenant le jour, le mois et l'année dans cet ordre et précédée de la mention «meilleur avant» ou «à consommer de préférence avant fin» ou la «date limite de consommation » pour les produits très périssables.
- Toutes *conditions particulières de conservation ou d'utilisation*.
- Le *nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant, du conditionneur ou de l'importateur* établi dans l'UE.
- *Lieu d'origine ou de provenance*
- Les *instructions d'utilisation*, le cas échéant.
- Indication du *titre en alcool volumique* acquis pour les boissons titrant plus de 1,2% en volume.
- Le *marquage de lot* sur les denrées alimentaires pré-emballés avec le marquage précédé de la lettre « L ».

Ces éléments doivent figurer sur l'emballage des produits emballés pour la vente individuelle, et sur les documents accompagnant les objets qui sont emballés en vrac ; dans le premier cas, les éléments doivent également figurer sur les factures et l'emballage extérieur, par exemple boîtes et récipients. Les règles disent aussi que « l'étiquetage ne doit pas induire en erreur l'acheteur sur les caractéristiques ou des effets de l'aliment, ni attribuer des propriétés spécifiques à la denrée alimentaire pour la prévention, le traitement ou la guérison d'une maladie humaine ». L'information doit être claire et lisible et être dans la langue officielle du pays de l'UE où il est commercialisé.

2.4 Législation sur le bio

La directive de base de la législation de l'UE concernant le bio est le règlement (CE) n° 834/2007 (OJ L-189 20/07/2007) (CELEX 32007R0834) qui « vise à la promotion de produits de qualité et à l'intégration de la conservation de l'environnement dans l'agriculture ». Avec le règlement (CE) n° 889/2008 (OJ L-250 18/09/2008) (CELEX 32008R0889) les règles de l'UE relatives à la production biologique couvrent la production, la transformation, l'emballage, l'expédition et le transport, le stockage, les produits et les substances autorisés, la non utilisation d'OGM, et l'utilisation du logo biologique de l'UE, ainsi que l'inspection et les contrôles. Une liste des ingrédients autorisés est disponible dans la base de données du site officiel de l'Organic Farming Information System (OFIS)³³.

Les importations de produits biologiques doivent respecter certaines règles supplémentaires concernant l'étiquetage, la production, l'inspection et l'équivalence. Le règlement (CE) n° 1235/2008 (OJ L-334 12/12/2008) (CELEX 32008R1235) couvre les importations. Les pays considérés comme ayant des règles de production équivalentes sont inclus dans une liste de « pays autorisés » établie dans l'Annexe III du règlement (CE) n° 1235/2008.

Des organismes ou des autorités de contrôle sont également ajoutés à une liste d'agences approuvées et reconnues pour « garantir que les produits ont été produits dans le respect des règles de production communautaire (art. 32 du règlement (CE) n° 834/2007) ou sont équivalents à la législation communautaire (art. 33.3 du règlement (CE) n° 834/2007) ».

³³ http://ec.europa.eu/agriculture/ofis_public/r7/ctrl_r7.cfm?targetUrl=home

Toutes les importations doivent être couvertes par des documents émanant des autorités du pays ou des organismes compétents en conformité avec la législation de l'UE. Le certificat de contrôle doit être conforme à l'annexe V du règlement (CE) n° 1235/2008 et l'original doit accompagner la marchandise au « premier destinataire ». Le certificat doit être conservé pour au moins deux ans. Des modèles de documents peuvent être trouvés dans l'Annexe II du règlement de la Commission (CE) n° 1235/2008. Le certificat d'origine est une condition préalable à la libération des importations. Voir aussi:

- Règlement (CE) n° 889/2008 du 5 septembre 2008 fixant les modalités d'application du règlement (CE) n° 834/2007 relatif à la production biologique et l'étiquetage des produits biologiques en accord avec la production biologique, l'étiquetage et de contrôle (*OJ L-250 18/09/2008*) (*CELEX 32008R0889*).
- Règlement (CE) n° 1235/2008 du 8 Décembre 2008 fixant les modalités d'application du règlement (CE) n° 834/2007 portant sur le régime d'importation de produits biologiques en provenance de pays tiers (*OJ L-334 12/12/2008*) (*CELEX 32008R1235*)
- Liste des organismes ou des autorités publiques en charge de l'inspection prévue à l'article 15 du règlement (CE) n° 2092/91 (*OJ C-72 26/03/2009*)

Des informations sur le logo biologique communautaire, la manière de le télécharger et les lignes directrices sur les importations peuvent être trouvées sur les sites suivants:

- Foire aux questions à propos du logo, informations sur le nouveau logo biologique de l'UE
- Lignes directrices sur l'importation de produits biologiques dans l'Union européenne, le document a été élaboré par l'Unité d'agriculture biologique de la Direction générale de l'agriculture et du développement rural.
- Le site de l'OFIS (*Organic Farming Information System*) contient un résumé de l'information comprenant les autorisations d'importation, les ingrédients autorisés et les organismes ou les autorités publiques en charge des inspections : http://ec.europa.eu/agriculture/ofis_public/index.cfm

2.5 Analyse des risques et maîtrise des points critiques

HACCP signifie « Hazard Analysis Critical Control Point ». Selon l'Agence britannique des normes alimentaires, c'est un système de gestion de la sécurité alimentaire, reconnu internationalement et recommandé. Il met l'accent sur l'identification des « points critiques » dans un processus où des problèmes de sécurité alimentaire (ou « risques ») pourraient se poser et sur la mise en place de mesures pour empêcher que les choses tournent mal : « la maîtrise des risques ». Essentiellement, il s'agit d'un système de gestion et de réduction des risques dans le processus de transformation et de commerce des aliments. La tenue des dossiers est un élément important des systèmes HACCP.

2.6 Étiquetage des produits

Selon la loi, les produits vendus dans l'Union européenne doivent au moins mentionner³⁴:

- Le nom sous lequel le produit est vendu. Cela ne signifie pas la marque mais le nom descriptif du produit, telles que « fonio précuit » ou « noix de cajou séchées ». Tout traitement doit être mentionné, comme « à l'étuvée », par exemple, ou « séchés ».
- La liste des ingrédients, qui doit également utiliser le mot « ingrédients ». Elle doit contenir les additifs et sera organisée par poids en ordre décroissant, c'est à dire, du plus grand au plus petit.
- La quantité nette doit être donnée, y compris la mesure utilisée (par exemple, en kilogrammes). Les unités doivent être métriques.
- Les dates de validité, par exemple, « meilleur avant » ou « à consommer jusqu'au »
- Toutes les conditions particulières d'emploi ou de stockage
- Le contact au sein de l'UE, par exemple, l'importateur ou le fabricant (nom et adresse)
- Le lieu d'origine ou de provenance
- Les instructions d'utilisation, par exemple, la préparation, etc.
- La teneur en alcool, le cas échéant
- Les numéros de lot et les marques.

La loi exige également un langage clair et ainsi de suite.

³⁴ Les étiquettes des denrées alimentaires, conformément aux règles générales fixées par la directive 2000/13/EC (OJ L-109 06/05/2000) (CELEX 32000L0013)



Le stand des partenaires du projet au sein du Pavillon africain bio au salon BioFach 2010.
(Photo: Kolbjörn Örjavik)

Partie D: Élargir la scène

L'organisation du Pavillon africain bio à BioFach : expérience de soutien pour les marchés d'exportation

Par Kolbjörn Örjavik, Grolink, Suède

Le premier Pavillon africain a été organisé en 2008 quand un groupe d'intervenants a identifié la nécessité pour l'Afrique d'afficher un front commun au salon BioFach du commerce des produits biologiques à Nuremberg, en Allemagne. BioFach est le plus grand salon mondial des produits biologiques. Le Pavillon africain bio est une exposition ouverte à toutes les entreprises et les organisations biologiques d'Afrique sub-saharienne. Déjà la première année s'est avérée être un succès avec de nombreux exposants, créant instantanément ce front commun. Des équipes de TV, des célébrités, des ministres et des cadres de la foire de Nuremberg ont visité le pavillon. La tendance s'est maintenue et le Pavillon africain reste un « point chaud » durant tout l'événement. Le pavillon africain est maintenant, en 2010, connu comme le point de négociation pour les opérateurs recherchant des produits biologiques en provenance d'Afrique, ce qui est clair quand on y voit les acheteurs et visiteurs de haute gamme. Le Pavillon africain est aussi la plaque tournante où les exportateurs, les ONG et les commerçants de l'Afrique se rencontrent et partagent connaissances et expériences.

Une variété de participants et d'exposants

Les exposants dans le pavillon sont divisés en mouvements nationaux et fournisseurs de services (25%) et entreprises exportatrices (75%) visant à trouver des partenaires et des acheteurs pour leurs produits. Entre 14 et 18 pays africains sont présents dans le pavillon chaque année.

Pendant l'exposition, entre 60 à 80 exposants se partagent plus de 1000 personnes visitant leurs stands quotidiennement.

Les produits

Les principaux produits exposés sont le café vert, le thé, le cacao, les épices, les fruits frais et secs, les noix et les graines. Au cours des années à BioFach de nombreux exportateurs ont ajouté de la valeur à leurs produits par la création d'emballages destinés au consommateur, la plupart des exportateurs de fruits ont maintenant séché une partie ou la plupart de leurs fruits³⁵ pour satisfaire la demande de l'acheteur.

L'importance d'être présent à BioFach

De nombreux exposants des années précédentes ont réalisé l'importance de rencontrer leurs acheteurs et leurs contacts internationaux régulièrement. Environ 30% des exposants sont des « exposants déjà inscrits », et environ 50% d'entre eux rapportent une augmentation de leurs ventes de 10 à 100%. Dans l'évaluation générale³⁶ faite par le Pavillon africain 86% des exportateurs ont déclaré souhaiter à nouveau exposer dans le Pavillon africain au BioFach l'année suivante. Le petit nombre des exposants déjà inscrits s'explique par le manque de financement provenant des organisations de soutien, mais aussi des exposants veulent répondre aux demandes des nouveaux acheteurs avant d'exposer à nouveau pour trouver de nouveaux contacts. - « Tout est vendu »

³⁵ En 2006, la demande pour les fruits bio séchés d'origine d'Afrique a augmenté rapidement (Grolink)

³⁶ Une évaluation générale est faite chaque année, les nombres présentés sont de 2010.

n'est pas une expression rarement utilisée par les exposants dans le pavillon. Tous les exportateurs disent avoir obtenu une meilleure compréhension de la concurrence, une meilleure connaissance des spécifications et des demandes de l'acheteur et leur capacité à trouver des informations pertinentes pour leurs entreprises a augmenté.

Quels services ont été utiles dans le processus pour atteindre le résultat ?

Le stand lui-même sert de plaque tournante pour les commerçants pour faire des affaires à partir de et avec l'Afrique. Beaucoup de commerçants en Europe qui viennent au Pavillon africain savent que les conseils d'experts fournis au sein de la structure sont disponibles. Dès le départ, le pavillon a mis l'accent sur l'augmentation du commerce en provenance d'Afrique et la génération de nouvelles relations commerciales, deux activités particulièrement bien réussies.

La facilitation des affaires

Les exposants et les participants du pavillon reçoivent la liste des commerçants exposants à BioFach au sein de la même catégorie de produits que celle où ils tentent de trouver des clients.

Des facilitateurs d'affaires étaient présents et aidaient les exposants:

- à la préparation de réunions d'affaires, et parfois même en y participant
- par leurs conseils sur les prix et l'emballage
- à trouver la paire correspondante quand il y a une demande pour un produit spécifique

Ce travail de mise en adéquation peut aller plus loin dans certains cas, lorsque vendeurs et commerçants ont besoin d'une petite main supplémentaire pour les aider à initier leur commerce. Les opérateurs européens ont également besoin de soutien, et le Pavillon africain peut faciliter, dans de nombreux cas, un accord commercial en donnant simplement un avis tiers.

En plus des interventions citées plus haut, le pavillon gère un site web très visité (www.organicafricapavilion.com) avec des nouvelles récentes et la liste des exposants et leurs produits de l'année.

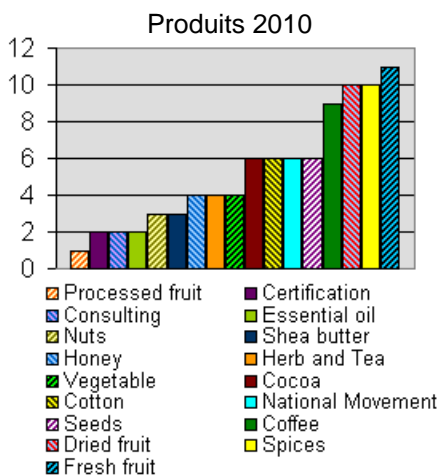
Le pavillon est rentable pour les exportateurs qui partagent les coûts d'un stand lors d'une foire dans un pays, organisée par les coordinateurs du pays.

Renforcement des capacités

Les pays coordonnateurs du Pavillon africain servent de lien entre les organisateurs du pavillon et les exposants. Les coordinateurs organisent des réunions pour préparer à l'exposition et travaillent à la mise en place d'équipes dans le pays. De temps en temps, un séminaire est organisé où l'organisateur visite et donne une présentation du pavillon et des conseils commerciaux.

Nous avons réalisé qu'il faut 2-3 ans de participation avant que les contacts commerciaux se mettent en route avec le nouvel exportateur. Ceci est particulièrement important pour les exportateurs qui n'ont pas exposé à de nombreux salons en Europe. Les exposants du Pavillon africain apprennent que l'importance des gros volumes est une nécessité, que la qualité est un facteur important, que les livraisons doivent se faire dans les temps, que la communication et les négociations de prix jouent un rôle important pour le succès du commerce. Cela prend simplement du temps de traiter avec les commerçants et de les laisser apprivoiser le vendeur et de ses produits.





Un symposium

En 2008 et 2010, le Pavillon africain a organisé un symposium d'une journée afin d'accroître l'intérêt et de se concentrer sur l'Afrique comme un continent prêt à l'exportation et aux produits biologiques de qualité. Les symposiums ont attiré à la fois des médias et des organisations comme l'Union africaine et la CNUCED.

Les résultats

Les exportateurs dans le pavillon ont généré beaucoup d'affaires. Le montant de vente directe estimé en 2010 était d'environ 20 millions de dollars. Des exemples de produits vendus sont les fruits, les noix, le café et les épices.

Lorsque l'on compare les commandes reçues par les exportateurs après l'exposition avec l'investissement que représente le pavillon africain, on voit que le budget de celui-ci est inférieur à 3 pour cent de la valeur de la commande totale déclarée. Bien que les bénéficiaires directs soient les entreprises d'exportation, l'événement subvient aux moyens de subsistance de quelque 150.000 petits exploitants, soit environ 1 million de personnes.

Produits en 2010

2 organismes de **certification** biologique; 6 exportateurs de **cacao**; 9 exportateurs de **café**; 2 sociétés de consultance; 6 exportateurs de **coton**; 10 exportateurs de **fruits secs**; 2 exportateurs d'**huiles essentielles**; 11 exportateurs de **fruits frais**; 4 exportateurs de **miel**; 4 exportateurs d'**herbes aromatiques** et de **thé**; 6 **mouvements nationaux**; 3 exportateurs de **noix**; 1 exportateur de **fruits transformés**; 3 exportateurs de **beurre de karité**; 6 exportateurs de **semences**; 10 exportateurs d'**épices**; 4 exportateurs de **légumes**.

Pays représentés en 2010

2 sociétés du **Bénin**; 1 du **Cameroun**; 5 d'**Éthiopie**; 1 d'**Allemagne**; 3 du **Ghana**; 1 de **Côte d'Ivoire**; 2 du **Kenya**; 1 du **Mali**; 1 du **Mozambique**; 1 des **Pays-Bas**; 1 du **Nigéria**; 15 du **Rwanda**; 1 du **Sénégal**; 1 de **Sierra Leone**; 1 d'**Afrique du Sud**; 1 de **Suède**; 10 de **Tanzanie**; 22 d'**Uganda**; 1 de **Zambie**; 2 du **Zimbabwe**.

Plus d'information sur le Pavillon africain Bio peut être téléchargée à partir du site Web : www.organicafripavilion.com

Pour en savoir plus

Il y a un certain nombre de manuels disponibles. La liste ci-dessous donne une vue d'ensemble non-exhaustive de la documentation:

Agro Eco BV, GroLink AB (2008): Organic Exports – A Way to a Better Life?
ISBN: 978-91-633-3233-3,

also available at <http://www.grolink.se/epopa/Publications/index.htm>

Bo van Elzakker, Frank Eyhorn (2010): The Organic Business Guide. Developing sustainable value chains with smallholders. 1st Edition. IFOAM.
ISBN 978-3-940946-67-6

EPOPA (2006): Organic Exporter Guide.

Available at <http://www.grolink.se/epopa/Publications/index.htm>

EU Export Helpdesk for Developing Countries (2009): Import Tariffs' Section User Guide. Available at

http://trade.ec.europa.eu/doclib/docs/2009/october/tradoc_145221.pdf

FAO (2010) Guide for decision makers for farming organizations and exporters wishing to export organic and fair trade certified products and for business support organizations. Rome ISBN-978-92-5-106581-5. Available at

http://www.fao.org/fileadmin/templates/organicexports/docs/Manual_EXP_EN_No_Margins_29.06.2010.pdf

FAO, EPOPA Tanzania, Cora Dankers, Antoine Fayossewo (2006): Regulations, Standards and Certification for Agricultural Exports.

Case Studies on different crops

http://www.fao.org/fileadmin/templates/organicexports/docs/Market_Organic_FT_Pineapple_Mango.pdf

Appendices

Appendix 1: Pesticides and health legislation links

- Regulation (EC) No 396/2005 of the European Parliament and of the Council (OJ L-70 16/03/2005) (CELEX 32005R0396) sets up harmonised maximum levels of pesticide residues for agricultural products or parts thereof intended for food to be used as fresh, processed and/or composite food in so far as they may contain pesticide residues.
- General principles and requirements of Food Law established in Regulation (EC) No 178/2002 of the European Parliament and of the Council (OJ L-31 01/02/2002) (CELEX 32002R0178);
- General foodstuffs hygiene rules according to Regulation (EC) No 852/2004 of the European Parliament and of the Council (OJ L-139 30/04/2004) (CELEX 32004R0852);
- General conditions concerning contaminants in food;
- Special provisions on Genetically Modified (GM) food and Novel food of Regulation (EC) No 1829/2003 of the European Parliament and of the Council (OJ L-268 18/10/2003) (CELEX 32003R1829) and Regulation (EC) No 258/97 of the European Parliament and of the Council (OJ L-43 14/02/1997) (CELEX 31997R0258);
- The relevant hygiene rules of food which need to be respected by food business operators in third countries are contained in Regulation (EC) No. 852/2004 of the European Parliament and of the Council:
- Microbiological criteria for certain products which are established in Commission Regulation (EC) No 2073/2005 (OJ L-338 22/12/2005) (CELEX 32005R2073);
- Key questions related to import requirements and the new rules on food hygiene and official food controls:
http://ec.europa.eu/food/international/trade/interpretation_imports.pdf
- Guidance document on the implementation of certain provisions of Regulation (EC) No 852/2004 of the European Parliament and of the Council on the hygiene of foodstuffs:
http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guidance_doc_852-2004_en.pdf
- Guidance document on the implementation of procedures based on the HACCP principles, and on the facilitation of the implementation of the HACCP principles in certain food businesses:
http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guidance_doc_haccp_en.pdf
- Contaminants: Commission Regulation (EC) No 1881/2006 (OJ L-364 20/12/2006) (CELEX 32006R1881)
- Regulation (EC) No 1935/2004 of the European Parliament and of the Council (OJ L-338 13/11/2004) (CELEX 32004R1935) establishes a list of groups of materials and articles (such as plastics, ceramics, rubbers, paper, glass, etc.) which may be covered by specific measures that include a list of the authorised substances, special conditions of use, purity standards, etc. Specific measures exist for ceramics, regenerated cellulose and plastics.

- There are also rules in relation with the manufacture, marketing and importation of foods and food ingredients that are subject to specific treatments such as Council Directive 89/108/EEC (OJ L-40 11/02/1989) (CELEX 31989L0108) on quick-freezing or Directive 1999/2/EC of the European Parliament and of the Council (OJ L-66 13/03/1999) (CELEX 31999L0002) on ionising radiation.
- Summaries and lists of legislation Foodstuffs for particular nutritional purposes may be found in Directorate General for Health and Consumers (DG SANCO) website:
http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/nutritional/index_en.htm
- Regulation (EC) No 882/2004 of the European Parliament and of the Council (OJ L-165 30/04/2004) (CELEX 32004R0882) establishes the EU framework of general rules for the organisation of official controls on foodstuffs.
- Commission Regulation (EC) No 669/2009 (OJ L-194 25/07/2009) (CELEX 32009R0669) establishes that imports of certain food products shall be subject to an increased level of official controls at the designated point of entry on the basis of a known or emerging risk. The release for free circulation of these products is subject to the presentation of a Common Entry Document (CED) according to the provisions of this Regulation.
- Key questions related to import requirements and the new rules on food hygiene and official food controls:
http://ec.europa.eu/food/food/controls/index_en.htm
- EU legislation on health control of foodstuffs of non-animal origin.
- Guidance on the implementation of articles 11, 12, 16, 17, 18, 19 and 20 of Regulation (EC) No 178/2002 of the European Parliament and of the Council on General Food Law. Conclusions of the Standing Committee on the food chain and animal health:
http://ec.europa.eu/food/food/foodlaw/guidance/guidance_rev_7_en.pdf
- Key questions related to import requirements and the new rules on food hygiene and official food controls:
http://ec.europa.eu/food/international/trade/interpretation_imports.pdf
- Guidance document on the implementation of certain provisions of Regulation (EC) No 852/2004 of the European Parliament and of the Council on the hygiene of foodstuffs:
http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guidance_doc_852-2004_en.pdf
- Guidance document on the implementation of procedures based on the HACCP principles, and on the facilitation of the implementation of the HACCP principles in certain food businesses:
http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guidance_doc_haccp_en.pdf
- Questions and answers on Residues and Contaminants in foodstuffs:
http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/residues/fcr_qanda_en.pdf
- Introduction to EC Pesticides residues legislation:
http://ec.europa.eu/food/plant/protection/resources/intro_en.pdf
- Questions and answers on the regulation of GMOs in the EU:
http://ec.europa.eu/food/food/biotechnology/gmfood/qanda_en.htm



- Questions and answers on EU legislation on Food Contact Materials:
http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/foodcontact/qanda_booklet_en.pdf
- General Food Law: http://ec.europa.eu/food/food/foodlaw/index_en.htm
- Microbiological Criteria:
http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/salmonella/microbio_en.htm
- Food Contaminants:
http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/index_en.htm
- Pesticide Residues:
http://ec.europa.eu/food/plant/protection/pesticides/index_en.htm;
http://ec.europa.eu/food/plant/protection/resources/publications_en.htm
- Database on Pesticide Maximum residue levels:
http://ec.europa.eu/food/plant/protection/pesticides/database_pesticide_en.htm
- Genetically Modified (GM) food:
http://ec.europa.eu/food/food/biotechnology/gmfood/index_en.htm
- Novel Food:
http://ec.europa.eu/food/food/biotechnology/novelfood/index_en.htm
- Food Additives:
http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/additives/index_en.htm
- Food flavourings:
http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/flavouring/index_en.htm
- Food irradiation:
http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/irradiation/index_en.htm
- Foodstuffs for particular nutritional purposes:
http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/nutritional/index_en.htm
- Food Contact Material:
http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/foodcontact/index_en.htm

Appendix 2: HACCP

- <http://www.food.gov.uk/foodindustry/regulation/hygleg/hygleginfo/foodhygknow/>
- UK Food Standards Agency Summary new EU Food legislation
<http://www.food.gov.uk/foodindustry/regulation/europeleg/eufoodhygieneleg>
- UK Food Standards Agency EU regulation of foodstuffs
<http://www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/hiojregulation.pdf>
- Organic HACCP Project Information on HACCP for organic products
<http://www.organichaccp.org/OrganicHACCP.asp>
- HACCP Now Information on software for setting HACCP procedures
<http://www.haccpnow.co.uk/Product.asp?ProductID=10>

Appendix 3: Further information on legal requirements and EU Directives

- Guidance on the implementation of articles 11, 12, 16, 17, 18, 19 and 20 of Regulation (EC) No 178/2002 of the European Parliament and of the Council on General Food Law.
- Key questions related to import requirements and the new rules on food hygiene and official food controls:
http://ec.europa.eu/food/international/trade/interpretation_imports.pdf
- Guidance document on the implementation of certain provisions of Regulation (EC) No 852/2004 of the European Parliament and of the Council on the hygiene of foodstuffs:
http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guidance_doc_852-2004_en.pdf
- Guidance document on the implementation of procedures based on the HACCP principles, and on the facilitation of the implementation of the HACCP principles in certain food businesses:
http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guidance_doc_haccp_en.pdf
- Questions and answers on Residues and Contaminants in foodstuffs:
http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/residues/fcr_qanda_en.pdf
- Introduction to EC Pesticides residues legislation:
http://ec.europa.eu/food/plant/protection/resources/intro_en.pdf
- Questions and answers on the regulation of GMOs in the EU:
http://ec.europa.eu/food/food/biotechnology/gmfood/qanda_en.htm
- Questions and answers on EU legislation on Food Contact Materials:
http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/foodcontact/qanda_booklet_en.pdf

Further useful information in European Commission's Directorate General for Health and Consumers (DG SANCO) website

- General Food Law: http://ec.europa.eu/food/food/foodlaw/index_en.htm
- Microbiological Criteria:
http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/salmonella/microbio_en.htm
- Food Contaminants:
http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/index_en.htm

- Pesticide Residues:
http://ec.europa.eu/food/plant/protection/pesticides/index_en.htm;
http://ec.europa.eu/food/plant/protection/resources/publications_en.htm
- Database on Pesticide Maximum residue levels:
http://ec.europa.eu/food/plant/protection/pesticides/database_pesticide_en.htm
- Genetically Modified (GM) food:
http://ec.europa.eu/food/food/biotechnology/gmfood/index_en.htm
- Novel Food:
http://ec.europa.eu/food/food/biotechnology/novelfood/index_en.htm
- Food Additives:
http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/additives/index_en.htm
- Food flavourings:
http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/flavouring/index_en.htm
- Food irradiation:
http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/irradiation/index_en.htm
- Foodstuffs for particular nutritional purposes:
http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/nutritional/index_en.htm
- Food Contact Material:
http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/foodcontact/index_en.htm

Further useful information in European Commission's Health and Consumer Protection Directorate General (DG SANCO) website

- General Food Law: http://ec.europa.eu/food/food/foodlaw/index_en.htm
- Microbiological Criteria:
http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/salmonella/microbio_en.htm
- Food Contaminants:
http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/index_en.htm
- Pesticide Residues:
http://ec.europa.eu/food/plant/protection/pesticides/index_en.htm;
http://ec.europa.eu/food/plant/protection/resources/publications_en.htm
- Database on Pesticide Maximum residue levels:
http://ec.europa.eu/food/plant/protection/pesticides/database_pesticide_en.htm
- Genetically Modified (GM) food:
http://ec.europa.eu/food/food/biotechnology/gmfood/index_en.htm
- Novel Food:
http://ec.europa.eu/food/food/biotechnology/novelfood/index_en.htm
- Food Additives:
http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/additives/index_en.htm
- Food flavourings:
http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/flavouring/index_en.htm
- Food irradiation:
http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/irradiation/index_en.htm
- Foodstuffs for particular nutritional purposes:
http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/nutritional/index_en.htm
- Food Contact Material:
http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/foodcontact/index_en.htm



Nernstweg 32, 22765 Hamburg
Tel 040 – 399 19 10-0 / Fax 040-399 19 10-30

E-Mail: info@pan-germany.org
Website: www.pan-germany.org

Un Monde sain pour tous.

Protégez l'humanité et l'environnement des pesticides. Promouvez les alternatives.

