



27 mars 2013

(13-1656)

Page: 1/5

Comité des mesures sanitaires et phytosanitaires

Original: anglais

**RENSEIGNEMENTS SUR LES ACTIVITÉS D'ASSISTANCE ET AUTRES ACTIVITÉS
LIÉES AUX MESURES SPS ORGANISÉES RÉCEMMENT OU PROCHAINEMENT
PAR LE CENTRE DU COMMERCE INTERNATIONAL (ITC)
(NOVEMBRE 2012-FÉVRIER 2013)**

La communication ci-après, reçue le 20 mars 2013, est distribuée à la demande de l'ITC.

1 PROJETS

1.1 Cadre intégré renforcé (CIR) – Compétitivité des secteurs et diversification des exportations en Gambie (2012-2015)

1.1. Ce projet vise **les obstacles techniques** qui entravent l'accès aux marchés des exportations gambiennes d'arachides, de noix de cajou et de sésame grâce à la mise en œuvre, entre autres, des activités suivantes:

- a. la mise à niveau des capacités d'essai en laboratoire (aflatoxines) et leur reconnaissance au niveau international;
- b. la fourniture d'une aide au Bureau des normes de Gambie pour élaborer des normes conformément au Code de pratique de l'Accord OTC;
- c. la fourniture d'une aide pour la mise en place d'un contrôle des préemballages conformément aux recommandations de l'OIML;
- d. une offre de formation et la fourniture d'outils en vue d'améliorer le triage des arachides en fonction de leur qualité par des inspecteurs chargés du contrôle de la qualité;
- e. le renforcement de la sécurité sanitaire des arachides grâce à la mise en œuvre du système HACCP¹ et à la mise en place de conditions préalables comme les BPA² et les BPF³;
- f. l'élaboration d'un cadre pour l'assurance de la qualité de la noix de cajou et du sésame; et
- g. le renforcement des capacités dont disposent les agriculteurs pour cultiver des arachides, des noix de cajou et du sésame de meilleure qualité et l'amélioration de la productivité grâce aux écoles paysannes de terrain.

1.2 Projet de développement des échanges régionaux de la CEI à l'intention du Bélarus, du Kazakhstan et de la Russie

1.2. Il s'agit d'un projet dans le cadre duquel un manuel pour l'exportation vers l'Union européenne de produits alimentaires d'origine non animale (en particulier de pâtes alimentaires et

¹ Analyse des risques et maîtrise des points critiques.

² Bonnes pratiques agricoles.

³ Bonnes pratiques de fabrication.

de farine) a été finalisé sur la base d'une étude sur les infrastructures qualité et SPS dans ces pays et des tables rondes avec les parties prenantes organisées en octobre et novembre 2012. Ce manuel, disponible en anglais et en russe, peut être obtenu en s'adressant à l'ITC.

1.3 STDF/PG/172: "Augmentation des exportations de graines de sésame et de noix/beurre de karité grâce au renforcement des capacités SPS dans le secteur privé et le secteur public"

1.3. Le Conseil nigérian de promotion des exportations (NEPC) est l'organisme chargé de la mise en œuvre du projet 172 du STDF, sous la supervision de l'ITC. Il a été accédé à une demande de financement supplémentaire (40 000 dollars EU) et accordé une nouvelle prolongation de six mois jusqu'en septembre 2013 (décision du Groupe de travail du STDF de novembre 2012). Au cours de la dernière période, le projet a avancé, quatre sites dotés des équipements nécessaires ayant été achevés. Une formation sur la mise en œuvre du système HACCP est prévue en avril 2013 sur les quatre premiers sites achevés. Le consultant engagé antérieurement n'étant plus disponible, il est actuellement procédé au recrutement d'un autre consultant international pour superviser la formation assurée par les institutions locales.

1.4 STDF/PG/354: "Amélioration de la sécurité sanitaire et de la qualité des fruits et légumes sri-lankais"

1.4. Ce projet a pour objectif d'analyser les contraintes sanitaires et phytosanitaires tout au long des chaînes de valeur, de renforcer les capacités des parties prenantes des secteurs public et privé à se conformer aux prescriptions SPS internationales et d'améliorer la coopération et la constitution de réseaux entre les secteurs public et privé. Sa mise en œuvre est assurée par l'ITC en étroite coordination au niveau national avec la Chambre de commerce de Ceylan. L'arrangement entre l'ITC et l'OMC relatif à la mise en œuvre a été signé récemment, le 5 mars 2013. La durée du projet est de deux ans (mars 2013-mars 2015). L'atelier destiné à assurer son lancement est provisoirement prévu en juin 2013.

1.5 Pérou – Accroissement des exportations dans le corridor septentrional du Pérou⁴

1.5. Le volet du projet relatif à la gestion de la qualité des exportations a pour objectif de renforcer la capacité des institutions liées au commerce dans la zone côtière du Pérou à mettre en œuvre leurs programmes visant à accroître la compétitivité des petites entreprises par le respect des prescriptions en matière d'hygiène et de sécurité sanitaire des produits alimentaires sur les marchés internationaux, et à consolider et augmenter leurs exportations. Le volet du projet relatif à la sécurité sanitaire des produits alimentaires (avril 2012-mars 2013), qui est à présent achevé, a permis de renforcer les compétences de dix formateurs/conseillers ayant été sélectionnés pour aider dix petites et moyennes entreprises de Chiclayo et de Piura à comprendre et à mettre en œuvre les systèmes de sécurité sanitaire des produits alimentaires fondés sur le système HACCP; il s'est appuyé pour ce faire sur la méthode des formateurs/conseillers et le module de formation connexe mis au point par l'ITC.

1.6. Au cours des six derniers mois, la formation pratique sur la mise en œuvre du système HACCP, organisée à l'intention des formateurs/conseillers et des entreprises, a été achevée; les activités suivantes ont été menées:

- atelier de trois jours sur la vérification interne, 12-14 novembre 2012, Chiclayo;
- audits internes fictifs dans chaque entreprise participante et suivi de la documentation en novembre et décembre 2012;
- cours de responsables d'audit sur la norme ISO 22000 organisé par Quara Argentina à l'intention de dix formateurs/conseillers, 21-25 janvier 2013, Piura;
- audits internes d'entreprises sélectionnées, janvier 2013;
- atelier d'échange de données d'expérience sur le système HACCP, qui a réuni plus de 120 participants, 28 février 2013; au cours de cet atelier, les entreprises participantes ont fait part de leur expérience concernant les difficultés rencontrées, les résultats obtenus et les enseignements tirés.

⁴ Ce projet est financé par le centre de prestations Coopération et développement économiques du secrétariat d'État suisse à l'économie (SECO).

1.7. PromPeru a exprimé le souhait d'organiser le programme de formation et de conseil sur le système HACCP et d'en faire bénéficier d'autres entreprises pour qu'elles appliquent ce système avec le concours de certains des formateurs/conseillers ayant été formés.

1.6 Fidji – "Amélioration des principaux services à l'agriculture"

1.8. Ce programme de l'UE, financé par le Programme indicatif pluriannuel sur les mesures d'accompagnement en faveur de l'industrie sucrière (AAP2011) et mis en œuvre par l'ITC et le Secrétariat général de la Communauté du Pacifique (SPC), vise à améliorer les principaux services au secteur agricole non sucrier pour améliorer et consolider les systèmes d'exploitation agricole aux Fidji, le but ultime étant de générer des revenus en optant pour d'autres moyens de subsistance afin de réduire la pauvreté.

1.9. Le volet relatif à la sécurité sanitaire des produits alimentaires a pour objectifs i) d'identifier les infrastructures existantes pour la sécurité sanitaire/qualité des produits alimentaires et les principales parties prenantes du secteur agroalimentaire ainsi que leurs besoins, ii) de renforcer les capacités des entreprises et des formateurs/conseillers locaux pour assurer le respect des prescriptions relatives à la sécurité sanitaire des produits alimentaires et la fourniture de conseils en la matière (Loi des Fidji sur les produits alimentaires, système HACCP, bonnes pratiques agricoles), iii) d'établir un système d'enregistrement pour les formateurs et les services de conseil et de formation dans le domaine de la sécurité sanitaire des produits alimentaires et iv) d'assurer la fourniture de conseils pour la simplification et l'harmonisation avec les normes des organismes internationaux de normalisation s'occupant de la qualité, de la sécurité sanitaire des produits alimentaires et de l'évaluation de la conformité.

1.10. L'ITC a effectué jusqu'ici deux missions portant sur la sécurité sanitaire des produits alimentaires, en septembre 2012 et février 2013.

1.11. L'ITC a aidé à créer un groupe de travail sur la sécurité sanitaire des produits alimentaires entre plusieurs institutions et organismes de développement œuvrant dans ce domaine, en vue de coordonner les différentes interventions et de créer des synergies entre elles.

1.12. En février 2013, le programme de formation et de conseil concernant la sécurité sanitaire des produits alimentaires a été lancé. Onze entreprises et dix formateurs/conseillers ont été admis à en bénéficier. Un atelier de sensibilisation aux pratiques d'hygiène et aux systèmes de sécurité sanitaire des produits alimentaires a été organisé le 14 février, à Nadi, à l'intention de plus de 50 participants, et un atelier de trois jours sur "L'application des pratiques d'hygiène et du système HACCP" a réuni 22 participants parmi les représentants des entreprises, formateurs/conseillers et inspecteurs sélectionnés. Des visites ont été effectuées dans les entreprises sélectionnées pour entreprendre l'analyse des écarts par rapport au système HACCP.

1.13. Une formation théorique et pratique sur la sécurité sanitaire des produits alimentaires sera dispensée aux entreprises sélectionnées et aux professionnels qu'elles auront désignés qui seront par ailleurs guidés par un consultant international de l'ITC et des formateurs/conseillers pour mettre en place des systèmes de sécurité sanitaire des produits alimentaires. La prochaine mission de l'ITC est prévue en juin 2013.

2 PUBLICATIONS

2.1. La deuxième édition du Guide sur la gestion de la qualité à l'exportation destiné aux petites et moyennes entreprises exportatrices, publié par l'ITC conjointement avec l'Institut allemand de métrologie (PTB) est parue en décembre en français et en espagnol. Cette publication peut être consultée sur le site Web de l'ITC.

3 AUTRES PROJETS DE L'ITC PRÉSENTANT UN INTÉRÊT PARTICULIER

3.1 Projet sur les mesures non tarifaires

3.1. Ce projet vise à accroître la transparence et à améliorer la compréhension des mesures non tarifaires afin de faciliter le commerce à long terme. Il aide les pays à mieux comprendre les obstacles non tarifaires au commerce auxquels sont confrontées leurs entreprises ainsi qu'à définir

des stratégies et solutions qui répondent aux besoins de leurs exportateurs pour accélérer et faciliter les échanges transfrontières. Ce projet est mis en œuvre avec l'étroite collaboration des ministères, organismes de promotion des exportations, instituts de recherche, associations professionnelles et experts locaux dans chaque pays.

3.2. L'ITC a lancé des enquêtes à grande échelle auprès des entreprises sur les mesures non tarifaires et les obstacles au commerce dans 23 pays en développement du monde entier. Au début de mars 2013, les résultats de ces enquêtes ont été analysés et commentés en détail dans 15 pays dans le cadre de réunions entre les secteurs public et privé. Ces ateliers qui réunissaient les parties prenantes ont permis de valider les résultats des enquêtes et d'élaborer des recommandations techniques, des politiques et des solutions pratiques pour les problèmes signalés par le secteur privé. Les résultats des ateliers sont utilisés pour finaliser des rapports par pays détaillés. Ces rapports, qui sont actuellement disponibles pour cinq pays (Burkina Faso, Malawi, Maroc, Pérou et Sri Lanka), peuvent être consultés à l'adresse suivante: <http://www.intracen.org/publicationlist.aspx?taxid=2314>.

3.3. Un des ateliers à l'intention des parties prenantes a par exemple été organisé à Maurice le 24 janvier 2013 et réuni plus de 60 participants des secteurs public et privé du pays. Les résultats de l'enquête sont des éléments que le gouvernement mauricien pourra mettre en avant dans les négociations régionales et bilatérales en cours avec, entre autres, 1) les partenaires du COMESA dont il est disproportionnellement difficile, d'après l'enquête, d'accéder aux marchés, et 2) la Commission européenne, en particulier pour ce qui est des certificats d'origine et d'un certain nombre de prescriptions techniques, concernant notamment l'étiquetage, auxquelles il est difficile de satisfaire pour les exportateurs mauriciens. Il a également été recommandé dans le cadre de la réunion des parties prenantes d'élaborer une stratégie nationale pour le contrôle des produits alimentaires ainsi qu'une législation complète sur les produits alimentaires portant notamment sur la sécurité sanitaire de ces produits. L'ITC a été invité à prêter son concours pour ce faire en fournissant une assistance technique pour les questions SPS et d'autres prescriptions techniques. Par ailleurs, à la suite de cette réunion, l'Administration des douanes de Maurice a supprimé la nécessité d'obtenir l'autorisation de l'Office du thé pour importer du thé rooibos, changement qui était demandé par les entreprises mauriciennes.

3.4. Pour en savoir plus au sujet du projet sur les mesures non tarifaires, veuillez adresser un courriel à l'adresse suivante: ntm@intracen.org.

3.2 Projet sur le commerce au service du développement durable (T4SD)

3.5. Le site Standards Map de l'ITC permet aux utilisateurs de comparer les normes privées en ce qui concerne, par exemple, les critères sociaux, environnementaux et économiques, le champ d'application géographique et le champ d'application lié aux produits, les politiques relatives à la conformité et les prescriptions en matière de mise en œuvre. Bien que le respect de ces normes ne soit pas juridiquement prescrit par les gouvernements ou les règlements, il pourrait aboutir à l'adoption de pratiques sociales et environnementales plus durables et à une amélioration de la compétitivité des exportateurs.

3.6. En mars 2013, Standards Map couvre plus de 100 normes volontaires, codes de conduite et cadres de viabilité en vigueur dans plus de 200 pays et applicables à plus de 80 secteurs/sous-secteurs. Parmi les normes, codes et cadres ajoutés récemment sur ce site figurent le Pacte mondial des Nations Unies, les Principes directeurs de l'OCDE à l'intention des entreprises multinationales et le Programme national de l'USDA pour les productions biologiques. L'équipe étudie 30 autres systèmes de normes et certifications qui seront publiés sur le site Web d'ici à la fin de 2013, notamment des normes relatives au tourisme durable, des systèmes de certification concernant l'aquaculture et des codes de conduite concernant la finance et l'investissement. L'équipe a également copublié plusieurs documents au cours des derniers mois, dont les documents d'information suivants sur le commerce et l'environnement: Sustainability Standards, The World of Organic Agriculture et The Interplay of Public and Private Standards. Ces publications peuvent être consultées à l'adresse suivante: <http://www.standardstmap.org>.

3.7. L'équipe élabore également, en collaboration avec la plate-forme de l'Initiative pour une agriculture durable (SAI), l'Initiative néerlandaise pour un commerce durable (IDH) et la plate-forme pour la gestion durable des entreprises d'IMD, un guide sur l'approvisionnement

durable à l'intention des entreprises. Cet ouvrage, qui sera publié au cours des prochains mois, expose les principales questions que les sociétés doivent prendre en considération lorsqu'elles planifient et mettent en œuvre une stratégie d'approvisionnement durable, l'accent étant mis en particulier sur le développement d'une chaîne d'approvisionnement durable. Le guide, qui contiendra des exemples des principaux problèmes rencontrés par les entreprises en matière de création de chaînes d'approvisionnement durable, indiquera une série de mesures concrètes et de réponses stratégiques en vue d'aider les entreprises à faire face aux problèmes relatifs à la viabilité de la chaîne d'approvisionnement.

3.8. Nous espérons que, d'ici à la fin de 2013, 130 normes environ seront publiées dans leur intégralité sur le site Web. Si vous êtes intéressé par une présentation du site Web en direct ou par un séminaire en ligne, veuillez-vous adresser à Joseph Wozniak, Directeur du programme (wozniak@intracen.org).

Pour de plus amples renseignements:

Ludovica Ghizzoni, Conseillère en gestion de la qualité à l'exportation, ITC
Tél.: +41 22 730 06 38 – Fax: +41 22 730 05 76 – Courriel: ghizzoni@intracen.org

Khemraj Ramful, Conseiller principal en gestion de la qualité à l'exportation, ITC
Tél.: +41 22 730 04 87 – Fax: +41 22 730 05 76 – Courriel: ramful@intracen.org

Site Web: <http://www.intracen.org/exporters/quality-management/>
Courriel: quality@intracen.org
