

ORGANISATION MONDIALE DU COMMERCE

G/SPS/GEN/181/Add.4
22 juin 2004

(04-2704)

Comité des mesures sanitaires et phytosanitaires

Original: anglais

ASSISTANCE TECHNIQUE OCTROYÉE PAR LES ÉTATS-UNIS AUX PAYS EN DÉVELOPPEMENT

Communication des États-Unis

Addendum

La communication ci-après, datée du 17 juin 2004, est distribuée à la demande de la délégation des États-Unis.

1. En réponse à la demande figurant dans le document G/SPS/W/101, les États-Unis ont adressé au Secrétariat la liste ci-après des activités d'assistance technique menées en faveur des pays en développement et des États ayant accédé récemment à l'indépendance, de juillet 2003 à juin 2004, conformément à l'article 9 de l'Accord sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires. Pendant cette période, les États-Unis ont parrainé 126 projets d'assistance technique dans 81 pays en développement et États ayant accédé récemment à l'indépendance, dans les domaines de la sécurité sanitaire des produits alimentaires, de la santé des animaux et de la préservation des végétaux. Les États-Unis poursuivent leurs efforts pour adapter l'assistance technique aux demandes formulées par les pays en développement grâce au questionnaire élaboré par le Comité des mesures sanitaires et phytosanitaires de l'OMC.

2. Les États-Unis attirent par ailleurs l'attention sur les documents G/SPS/GEN/181, Add.1, Add.2 et Add.3, élaborés par les organismes gouvernementaux américains participant à l'octroi d'assistance technique liée aux mesures SPS. On trouvera ci-après la description de plusieurs projets spécifiques, ainsi que le tableau des autres activités relatives à l'assistance technique.

I. ENGAGEMENT DES ÉTATS-UNIS EN FAVEUR DE L'ASSISTANCE TECHNIQUE DANS LE CADRE DE L'ACCORD SPS

Sécurité sanitaire des viandes et formation à l'application de la réglementation

3. En 2004, une assistance technique est fournie au Costa Rica, à El Salvador, au Guatemala, au Honduras, au Nicaragua et à la République dominicaine afin de faciliter la mise en œuvre du système des points de contrôle critique pour l'analyse des risques (HACCP) dans les établissements d'abattage de volailles et de traitement des viandes. Les programmes de formation à la sécurité sanitaire des viandes et des volailles octroyés par les États-Unis répondent aux besoins en renforcement des capacités commerciales qui ont été détectés au cours des négociations de l'accord de libre-échange souscrit entre les États-Unis et les pays mentionnés.

Assistance au développement de la chaîne du froid au niveau mondial

4. Depuis 1998, entre 3 000 et 4 000 représentants du secteur de la distribution des produits alimentaires ont assisté aux séminaires de formation organisés par le Service des affaires agricoles étrangères (FAS) dans le cadre de l'Initiative pour l'amélioration de la chaîne du froid. Ce projet vise à aider les pays en développement à adopter des pratiques et des techniques plus perfectionnées, afin d'améliorer la sécurité sanitaire des produits alimentaires et de maintenir une qualité élevée des produits périssables. Malgré une augmentation rapide de la consommation de produits alimentaires coûteux et adaptés aux besoins du consommateur au cours des dernières années, la réfrigération, le contrôle de l'humidité, la manutention et le stockage (c'est-à-dire les maillons essentiels de la "chaîne du froid") des produits nationaux et importés sont souvent déficients, voire inexistantes. Pour remédier à ces insuffisances, le FAS, en collaboration avec plus d'une douzaine de délégations de l'USDA à l'étranger, a fourni une assistance technique à plus de 20 pays, notamment à la République dominicaine (février 2004, phases II et III), au Guatemala, à El Salvador, au Honduras, au Mexique (septembre 2003, phases II et III), au Costa Rica, au Nicaragua (juin 2004, phase III) et au Panama.

II. PROGRAMMES AMÉRICAINS DE SENSIBILISATION AU BIOTERRORISME: 2003/04

5. Les États-Unis se sont livrés à un travail de sensibilisation de grande envergure en prévision de l'incidence des nouvelles règles relatives au bioterrorisme sur les importations de produits alimentaires aux États-Unis.

6. Le 29 janvier 2003, l'Office de contrôle des médicaments et des produits alimentaires (FDA) a organisé une réunion publique (par liaison satellite) pour débattre des propositions de règlements relatifs à l'enregistrement des établissements et à la notification préalable. Près de 1 000 participants en Amérique du Nord, en Amérique latine et dans les Caraïbes ont assisté à l'émission en direct. La réunion a été ensuite rediffusée en Europe, en Asie, en Afrique et dans la région Pacifique. Des transcriptions de l'émission sont disponibles sur le site du FDA, en anglais, en français et en espagnol.

7. Les 22 et 28 avril, et le 8 mai 2003, le FDA a effectué, à Washington D.C., trois démonstrations à l'intention des intervenants, concernant le système d'enregistrement par Internet des établissements du secteur alimentaire, auxquelles ont assisté des représentants de gouvernements étrangers, de l'industrie nationale et des organismes fédéraux.

8. Le 28 octobre 2003, une réunion publique a eu lieu, par liaison satellite, pour expliquer les règles. La réunion a été ensuite rediffusée en Europe, en Asie, en Afrique et dans la région Pacifique. Des transcriptions de l'émission sont disponibles sur le site du FDA en anglais, en français et en espagnol.

9. Les 6 et 7 novembre 2003, les ambassades étrangères ont été invitées, à Washington, D.C., à un séminaire au cours duquel les nouvelles règles ont été présentées, et des informations communiquées à leur sujet, pendant une journée entière.

10. Les 21, 23, 27 et 29 avril 2004, le FDA a parrainé à Beijing, Chine, à Séoul, Corée, à Tokyo, Japon et à Bangkok, Thaïlande, une série de séminaires d'une demi-journée intitulés "Le respect des nouveaux règlements des États-Unis relatifs au bioterrorisme – Ce que vous devez savoir". Les séminaires étaient destinés notamment aux fabricants, aux entreprises de transformation, d'emballage et de transport, aux entreprises étrangères de conditionnement/mise en conservation, aux courtiers, aux exportateurs et aux importateurs de produits alimentaires aux États-Unis. Les participants ont eu la possibilité de discuter des nouveaux règlements avec des hauts fonctionnaires du FDA et de rencontrer des représentants influents de la branche.

II. Membre: États-Unis

Tableau 1 - Assistance technique fournie aux Membres: 2003/04

Secteur	Description du programme	Forme d'assistance	Octroyée à	Contacts
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En mai 2004, le FAS et le Service d'inspection zoosanitaire et phytosanitaire (APHIS) du Ministère de l'agriculture des États-Unis (USDA) ont pris part en Zambie, en Namibie et au Botswana à des études préliminaires visant à identifier les étapes suivantes de l'analyse des risques liés aux parasites.	Envoi d'un conseiller en matière d'analyse des risques liés aux parasites de l'APHIS auprès du Centre pour le commerce en Afrique australe (<i>Southern Africa Trade Hub</i>).	Zambie, Namibie, Botswana, Lesotho, Swaziland et Afrique du Sud	Jacquelyn King Jacquelyn.king@fas.usda.gov Tél.: 202-690-1951
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En avril/mai 2004, le programme de bourses Cochran a financé un projet visant à faire connaître les produits à base de soja, axé sur la production de margarine et de matière grasse, à l'université de Texas A&M.	Formation à la cuisson et au traitement de l'huile végétale.	Deux ingénieurs produits tunisiens appartenant au secteur privé	Joyann Binsley Joyann.binsley@fas.usda.gov Tél.: 202-690-0731
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En avril/mai 2004, le programme de bourses Cochran a financé un projet de formation aux principes et aux méthodes du stockage salubre.	Formation de huit responsables de supermarchés au stockage et à la manutention de biens de consommation aux États-Unis.	Tunisie, Égypte, Liban, Jordanie et Inde	Joyann Binsley Joyann.binsley@fas.usda.gov Tél.: 202-690-0731
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En avril/mai 2004, le programme de bourses Cochran a financé un atelier de formation aux techniques de traitement des produits de soja et du lait de soja.	Formation de 12 importateurs et transformateurs de céréales et de soja.	Mexique, Philippines, Chine et Indonésie	Margaret McDanial Tél.: 202-690-0036 Joyann Binsley Tél.: 202-690-0731 Don Evans Tél.: 202-720-2151
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En avril/mai 2004, le programme de bourses Cochran a financé un atelier de formation au stockage de produits alimentaires.	Formation de quatre responsables vietnamiens et de quatre responsables thaïlandais aux normes américaines applicables aux fruits et légumes frais et aux produits secs.	Viet Nam et Thaïlande	Phuong Mai Phuong.mai@fas.usda.gov Tél.: 202-720-9959

II. Membre: États-Unis				
Tableau 1 - Assistance technique fournie aux Membres: 2003/04				
<i>Secteur</i>	<i>Description du programme</i>	<i>Forme d'assistance</i>	<i>Octroyée à</i>	<i>Contacts</i>
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En avril/mai 2004, le programme de bourses Cochran a financé un projet de formation aux pratiques en matière de vente au détail des aliments aux États-Unis.	Quatre détaillants en alimentation russes ont pris part à une session de formation aux pratiques américaines en matière de vente au détail des aliments et ont assisté à l'exposition de l'Institut de commercialisation des produits alimentaires (<i>Food Marketing Institute</i>) à Chicago.	Russie	Fred Johnston Fred.johnston@fas.usda.gov Tél.: 202-690-1950
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En avril/mai 2004, le programme Cochran a financé un projet de formation sur les produits biologiques.	Cinq responsables de la commercialisation des produits alimentaires ont reçu une formation à la gestion des ventes de produits biologiques au détail et en gros aux États-Unis.	Bosnie, Croatie, République tchèque et Hongrie	Phil Harlan Phil.harlan@fas.usda.gov Tél.: 202-690-1243
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En avril/mai 2004 le programme Cochran a financé un atelier de formation aux normes applicables aux produits alimentaires et aux boissons.	Cinq responsables de supermarchés ont reçu une formation aux normes de qualité des produits et des vins de grande valeur.	Lettonie et Estonie	Phil Harlan Phil.harlan@fas.usda.gov Tél.: 202-690-1243
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En avril 2004, le Service de la coopération internationale et du développement (ICD) du FAS a formé des représentants des autorités sanitaires et zoosanitaires de Serbie-et-Monténégro à l'application de la réglementation en matière de traitement de la viande et des produits laitiers.	Des formateurs du FDA, du Service de contrôle de l'innocuité et d'inspection des produits alimentaires (FSIS), du secteur privé et du secteur universitaire des États-Unis ont élaboré des modèles de formation pratique concernant le rôle joué par le gouvernement pour superviser les programmes HACCP au niveau des usines.	Serbie-et-Monténégro	Ellen McCloskey Ellen.mccloskey@fas.usda.gov Tél.: 202-690-2981
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En avril 2004, le FAS/ICD a financé un atelier de formation technique sur les framboises.	Formation aux méthodes d'emballage et aux règlements HACCP à l'intention du personnel de 20 installations d'entreposage frigorifique.	Serbie	Ellen McCloskey Ellen.mccloskey@fas.usda.gov Tél.: 202-690-2981

II. Membre: États-Unis

Tableau 1 - Assistance technique fournie aux Membres: 2003/04

<i>Secteur</i>	<i>Description du programme</i>	<i>Forme d'assistance</i>	<i>Octroyée à</i>	<i>Contacts</i>
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En avril 2004, le FAS/ICD a financé un atelier de formation relatif à la sécurité sanitaire des produits alimentaires, portant sur le traitement des viandes.	Deux consultants privés spécialistes du système HACCP ont dispensé une formation pratique à des responsables de la sécurité vétérinaire et de la sécurité sanitaire des produits alimentaires. Le programme consistait essentiellement à fournir une formation pratique aux inspecteurs du traitement des viandes. Les consultants ont également donné des conseils d'ordre technique au personnel de deux établissements de traitement des viandes souhaitant obtenir l'approbation de l'USDA/FSIS pour exporter leurs produits sur le marché des États-Unis.	Roumanie	Brian Guse Brian.guse@fas.usda.gov Tél.: 202-690-2870
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	Du 14 avril au 1 ^{er} mai 2004, cours dispensé, en Serbie-et-Monténégro, par un expert du Centre de sécurité sanitaire des produits alimentaires et de nutrition appliquée (CFSAN) du FDA, en collaboration avec l'USDA/FAS.	Élaboration d'un programme de formation – parrainé par le Programme de soutien aux démocraties d'Europe de l'Est (SEED) du Département d'État – portant sur le cadre réglementaire, le système HACCP, l'inspection, l'application des normes, dans le cadre d'une laiterie modèle.	Fonctionnaires gouvernementaux de la Serbie-et-Monténégro	Robert Childers rchilders@cfsan.fda.gov Tél.: 301-436-1494
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	Du 18 avril au 2 mai 2004, mise en œuvre progressive des règlements relatifs au bioterrorisme, par le FDA-CFSAN, aux ambassades des États-Unis à Beijing, Séoul et Tokyo, et, en collaboration avec l'Association nationale des entreprises de transformation des produits alimentaires (NFPA), à Bangkok.	Débat sur les règlements intérimaires concernant l'enregistrement des établissements du secteur alimentaire et la notification préalable des expéditions d'aliments destinés à l'importation.	Chine, Corée, Japon et Thaïlande	Camille Brewer cbrewer@cfsan.fda.gov Tél.: 301-436-1574

II. Membre: États-Unis				
Tableau 1 - Assistance technique fournie aux Membres: 2003/04				
<i>Secteur</i>	<i>Description du programme</i>	<i>Forme d'assistance</i>	<i>Octroyée à</i>	<i>Contacts</i>
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	Le 29 avril 2004, mise en œuvre progressive des règlements relatifs au bioterrorisme en Équateur, par le FDA-CFSAN.	Radiodiffusion du CFSAN – parrainée par l'Agence pour le développement international (USAID) – dans six villes importantes: Quito, Guayaquil, Cuenca, Machala, Manta, Quevedo.	Environ 300 participants en Équateur	Camille Brewer cbrewer@cfsan.fda.gov Tél.: 301-436-1574
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	11 et 12 mai 2004, table ronde pour la région Pacifique relative à la lutte contre le terrorisme, à Wellington, Nouvelle-Zélande, par l'attaché agricole de l'USDA-FAS pour le compte du FDA.	Débats sur les règlements relatifs au bioterrorisme au sein d'un groupe d'experts.	24 participants des îles Cook, de la Micronésie, des Fidji, de la Kiribati, de la Nauru, de la Nioué, des Palaos, de la Papouasie-Nouvelle-Guinée, des îles Marshall, du Samoa, des Îles Salomon, des Tonga, de Tuvalu et de Vanuatu	David Rosenbloom david.rosenbloom@fas.usda.gov
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	Du 18 au 22 mai 2004, École pour renforcer la maîtrise des processus, à Bangkok, Thaïlande.	Cours sur le traitement et l'inspection des conserves à faible acidité, parrainé par l'Université technologique du Roi Mongkut, à Thornburi.	Thaïlande	Dennis Dignan ddignan@cfsan.fda.gov Tél.: 301-436-2051
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En avril 2004, l'USDA/APHIS a confirmé la mise à la disposition de l'Afrique subsaharienne de trois experts en analyse des risques liés aux parasites.	Trois experts de l'APHIS ont dispensé aux pays africains une formation à l'analyse des risques liés aux parasites, pour aider ces pays à se conformer aux normes sanitaires et phytosanitaires internationales.	Afrique subsaharienne	Bruce White Bruce.white@fas.usda.gov Tél.: 202- 690-3747

II. Membre: États-Unis**Tableau 1 - Assistance technique fournie aux Membres: 2003/04**

<i>Secteur</i>	<i>Description du programme</i>	<i>Forme d'assistance</i>	<i>Octroyée à</i>	<i>Contacts</i>
Préservation des végétaux	En avril 2004, le programme de bourses Cochran a parrainé un atelier de formation sur la protection phytosanitaire.	Le Centre de perfectionnement professionnel de l'APHIS a dispensé une formation aux fonctionnaires chargés de la protection phytosanitaire. La formation était axée sur l'identification des insectes et autres parasites, sur les risques liés à ces ravageurs, sur les programmes et les services de l'APHIS dans le domaine phytosanitaire, ainsi que sur la création d'un réseau pour résoudre les futurs problèmes dans le domaine phytosanitaire.	Maroc	Joyann Binsley Joyann.binsley@fas.usda.gov Tél.: 202-690-0731
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En mars/avril 2004, le programme de bourses Cochran a financé un projet de formation portant sur le système alimentaire américain.	Trois représentants des autorités sanitaires ont pris part à une formation sur le système américain de réglementation de la sécurité sanitaire des produits alimentaires issus de la biotechnologie moderne.	Chili	Yvette Wedderburn Bomersheim Yvette.wedderburn@fas.usda.gov Tél.: 202-690-0036
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En avril 2004, le FAS/ICD a financé des séminaires portant sur la sécurité sanitaire et la qualité des produits alimentaires. Les séminaires donnés par les experts du FSIS au personnel de direction et aux préposés au laboratoire du nouveau centre d'analyse des produits alimentaires à base de viande et de volailles de Dekhela ont surtout porté sur l'assurance de qualité. L'équipe du FSIS a également réalisé, au Caire, un séminaire sur l'analyse de la sécurité sanitaire des produits alimentaires à l'intention des conseillers scientifiques et des décideurs de haut niveau.	La formation était axée sur l'amélioration de la compétence et l'homologation du laboratoire. Les aspects essentiels des prescriptions réglementaires en vigueur aux États-Unis et dans l'Union européenne dans le domaine de l'analyse de la sécurité sanitaire des produits alimentaires ont aussi fait l'objet d'une révision. Les thèmes abordés comprenaient notamment l'évaluation et la réduction des risques, ainsi que la validation en fonction du risque de la gestion de la sécurité sanitaire des produits alimentaires dans l'ensemble de l'Égypte.	Égypte	Micah Rosenblum Micah.rosenblum@fas.usda.gov Tél.: 202-720-5876

II. Membre: États-Unis				
Tableau 1 - Assistance technique fournie aux Membres: 2003/04				
<i>Secteur</i>	<i>Description du programme</i>	<i>Forme d'assistance</i>	<i>Octroyée à</i>	<i>Contacts</i>
Préservation des végétaux	En mars/avril 2004, le programme Cochran a financé un séminaire de formation à la production horticole. Un chercheur de l'université de Stellenbosch a reçu une formation à la lutte contre les parasites et au contrôle de la qualité dans le domaine horticole, afin de soutenir le développement de systèmes durables en Afrique du Sud. Le participant a également reçu une formation au contrôle de qualité du thé et des tisanes.	Formation à la production horticole. Le participant a également assisté au symposium de la Société internationale des sciences horticoles (<i>International Society for Horticultural Science</i>).	Afrique du Sud	Don Evans Don.evans@fas.usda.gov Tél.: 202-720-2151
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En mars 2004, le programme Cochran a financé un séminaire de formation sur la sécurité sanitaire des produits de la mer. Les participants ont rencontré des représentants d'entreprises de commercialisation des produits de la mer dans les États du Massachusetts, de Washington et de Californie et ont assisté au Salon international des produits de la mer de Boston (<i>Boston International Seafood Show</i>).	Trois importateurs de produits de la mer ont reçu une formation dans le domaine de la sécurité sanitaire et de la manutention des produits de la mer.	Philippines et Thaïlande	Phuong Mai Phuong.mai@fas.usda.gov Tél.: 202-720-9959
Santé des animaux	En mars 2004, les scientifiques de l'APHIS et du Service de la recherche agricole (ARS) ont organisé une formation appliquée portant sur les trousse de dépistage rapide. Les scientifiques ont utilisé des échantillons de stomatite vésiculaire préalablement recueillis, ainsi que des cas concrets de cette maladie.	Formation au dépistage rapide de la fièvre aphteuse, dispensée à des scientifiques de l'École vétérinaire du Costa Rica.	Costa Rica	Angel Cielo angel.b.cielo@usda.gov

II. Membre: États-Unis**Tableau 1 - Assistance technique fournie aux Membres: 2003/04**

<i>Secteur</i>	<i>Description du programme</i>	<i>Forme d'assistance</i>	<i>Octroyée à</i>	<i>Contacts</i>
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En février/mars 2004, le FAS/ICD a financé une analyse des risques liés aux parasites (ARP) à Madagascar. L'expert en ARP a également été consulté par le gouvernement concernant l'amélioration de l'infrastructure organisationnelle en matière de préservation des végétaux.	Préparation pratique à l'ARP appliquée au litchi.	Madagascar	Bruce White Bruce.white@fas.usda.gov Tél.: 202-690-3747
Santé des animaux	En février 2004, le FAS/ICD a financé 40 vétérinaires du Ministère de l'agriculture, de l'académie et des instituts vétérinaires régionaux à la gestion des risques et aux maladies du bétail. L'atelier a pour objet de développer les capacités de lutte contre les maladies du bétail, nationales et internationales, et permettra de mettre en place un système d'alerte rapide.	Formation en matière de santé animale portant sur la gestion des résultats des diagnostics et sur l'intégration des services vétérinaires aux niveaux du terrain, de l'État et de la région aux États-Unis.	Serbie-et-Monténégro	Edwin Lewis Edwin.lewis@fas.usda.gov Tél.: 202-720-5028
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En mars 2004, l'APHIS a organisé un atelier portant sur l'épidémiologie et l'analyse des risques.	Formation à l'analyse des risques.	Bosnie-Herzégovine	Dan Sheesley dan.sheesley@usda.gov
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En mai 2004, l'APHIS a organisé une formation d'une semaine relative à l'épidémiologie, qui sera suivie, en juin ou en septembre 2004, d'une formation d'une semaine à l'analyse des risques.	Programme de formation en épidémiologie. Formation à l'analyse des risques.	Russie	Dan Sheesley dan.sheesley@usda.gov

II. Membre: États-Unis				
Tableau 1 - Assistance technique fournie aux Membres: 2003/04				
<i>Secteur</i>	<i>Description du programme</i>	<i>Forme d'assistance</i>	<i>Octroyée à</i>	<i>Contacts</i>
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En janvier/février 2004, le programme Cochran a financé un projet de formation portant sur la gestion des volailles, la lutte contre les maladies aviaires et la transformation des volailles, à l'intention des aviculteurs et des vétérinaires, à l'Université de Géorgie.	30 aviculteurs et vétérinaires ont reçu une formation à la gestion et à la transformation des volailles.	Nigéria	Don Evans Don.Evans@fas.usda.gov Tél.: 202-720-2151
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En janvier/février 2004, le programme Cochran a financé une formation portant sur les stratégies de commercialisation des fruits et des légumes frais, à l'intention de représentants de la branche de production.	Cinq représentants de la branche de production ont reçu une formation au traitement des fruits et des légumes à l'Université de Californie, à Davis.	Tadjikistan	Gretchen Hopley Gretchen.hopley@fas.usda.gov Tél.: 202-690-0947
Préservation des végétaux	En janvier 2004, le programme Cochran a financé un atelier de formation à l'intention de responsables bulgares et macédoniens de la protection phytosanitaire. Ce groupe, dont faisait partie le Directeur général du Service national de protection phytosanitaire bulgare, a participé à des réunions avec l'EPA, l'APHIS, le Service d'État commun de recherche, d'éducation et de vulgarisation (CSREES), le Service de commercialisation agricole (AMS), des consultants privés, des agriculteurs, des représentants d'entreprises chimiques, des éducateurs et des chercheurs des milieux universitaires.	Les chefs des services de protection phytosanitaire ont participé à un programme de formation axé sur l'élaboration, l'enregistrement, l'utilisation des pesticides et l'éducation des utilisateurs de ces produits. La formation a également mis l'accent sur la réglementation et les mesures de sécurité relatives aux pesticides, les règlements concernant les biotechnologies et la vulgarisation à l'intention des agriculteurs et des opérateurs antiparasitaires.	Bulgarie et Macédoine	Phillip Harlan Phil.harlan@fas.usda.gov Tél.: 202-690-1243

II. Membre: États-Unis**Tableau 1 - Assistance technique fournie aux Membres: 2003/04**

<i>Secteur</i>	<i>Description du programme</i>	<i>Forme d'assistance</i>	<i>Octroyée à</i>	<i>Contacts</i>
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En janvier 2004, le programme Cochran a financé un projet de formation à l'intention de dix aviculteurs. Le groupe a visité la Foire internationale de la volaille (<i>International Poultry Expo</i>) d'Atlanta.	Organisation d'une formation portant sur la gestion et la nutrition des volailles, la formulation, le contrôle de qualité des aliments et la gestion des ateliers de fabrication de ces aliments, la sélection et la production des poulets, l'analyse des déchets de couvoir, les diagnostics de maladies, la biosécurité et l'économie avicole aux États-Unis.	Quatre agriculteurs provenant d'Albanie et six du Kosovo	Lindsey Itle Lindsey.itle@fas.usda.gov Tél.: 202-690-2744
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En janvier 2004, le programme Cochran a financé un projet de formation portant sur la sécurité sanitaire des viandes et des volailles à l'intention de trois vétérinaires du Ministère de l'agriculture égyptien. Le programme comportait notamment des visites sur site en collaboration avec la Fédération des exportateurs de viande des États-Unis (<i>U.S. Meat Export Federation</i>), l'Association nationale des éleveurs de bétail (<i>National Cattlemen's Beef Association</i>) et plusieurs entreprises importantes de la filière viande.	Cette formation visait à mieux faire saisir les principes du système HACCP et les règlements américains en matière de sécurité sanitaire des produits alimentaires, et de les faire utiliser avec une confiance accrue.	Égypte	Joyann Binsley Joyann.binsley@fas.usda.gov Tél.: 202-690-0731

II. Membre: États-Unis				
Tableau 1 - Assistance technique fournie aux Membres: 2003/04				
<i>Secteur</i>	<i>Description du programme</i>	<i>Forme d'assistance</i>	<i>Octroyée à</i>	<i>Contacts</i>
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En décembre 2003, le programme Cochran a financé un atelier de formation au contrôle de l'alimentation des volailles à l'intention de deux exploitants avicoles turkmènes, du Président d'une entreprise avicole et du vétérinaire en chef azerbaïdjanais. Les participants ont visité des usines d'aliments et rencontré des spécialistes de la nutrition des volailles, ainsi que des responsables de l'Association américaine des producteurs de soja (<i>American Soybean Association</i>) et de l'Association américaine des producteurs de maïs (<i>Corn Growers Association</i>).	Sessions de formation au contrôle et à la commercialisation des aliments pour volailles, à la formulation et à l'échantillonnage des aliments ainsi qu'aux problèmes d'hygiène des volailles.	Azerbaïdjan et Turkménistan	Grethen Hopley Grethen.hopley@fas.usda.gov Tél.: 202-690-0947
Santé des animaux et préservation des végétaux	En décembre 2003, le FAS/ICD a organisé un atelier de formation relatif au système intégré de gestion sanitaire et phytosanitaire à l'intention de la Communauté andine. Des responsables informatiques des services zoosanitaires et phytosanitaires de chacun des cinq pays ont reçu une formation à l'utilisation du système sur Internet. Le système facilitera considérablement l'accès des responsables sanitaires de l'agriculture à des données tenues à jour concernant les organismes et maladies soumis à quarantaine.	Atelier de formation complet portant sur un système intégré de gestion et de base de données destiné au contrôle et à la surveillance des problèmes phytosanitaires et zoosanitaires.	Bolivie, Colombie, Équateur, Pérou et Venezuela	Scott Goldman Scott.goldman@fas.usda.gov Tél.: 202-690-1913

II. Membre: États-Unis**Tableau 1 - Assistance technique fournie aux Membres: 2003/04**

<i>Secteur</i>	<i>Description du programme</i>	<i>Forme d'assistance</i>	<i>Octroyée à</i>	<i>Contacts</i>
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En décembre 2003, un entomologiste et un phytopathologiste de l'APHIS ont réalisé une évaluation de l'analyse des risques liés aux parasites en Namibie. Dans le cadre de cette évaluation, des renseignements ont été recueillis concernant la production de raisin. Le projet fait partie d'un programme de plus grande envergure financé par l'USAID et visant à aider les pays sud-africains dans le domaine sanitaire et phytosanitaire.	Formation aux méthodes de collecte d'informations sur les récoltes, la transformation et les problèmes causés par les ravageurs, à l'appui d'une analyse des risques phytosanitaires que représenterait une exportation de raisins namibiens à destination des États-Unis.	Namibie	Bruce White Bruce.white@fas.usda.gov Tél.: 202-690-3747
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En novembre/décembre 2003, un entomologiste de l'APHIS s'est rendu en Tanzanie pour apporter une assistance sur la mouche méditerranéenne des fruits aux responsables du Projet national relatif aux services phytosanitaires.	Formation aux procédures de piégeage de la mouche méditerranéenne des fruits et à la lutte contre ce parasite.	Tanzanie	Bruce White Bruce.white@fas.usda.gov Tél.: 202-690-3747
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En novembre 2003, l'APHIS a organisé un cours d'épidémiologie et d'utilisation des systèmes d'information géographique (SIG) dans la lutte contre les maladies infectieuses. Dix vétérinaires salvadoriens spécialistes de l'épidémiologie et travaillant pour le Ministère de l'agriculture et de l'élevage ont pris part avec succès à la formation.	Le cours de formation était centré sur les notions d'épidémiologie des maladies infectieuses, sur l'enquête épidémiologique, sur l'utilisation du GPS et sur les applications des SIG. Un exercice d'épidémiologie a été mené, permettant de simuler la réaction à l'apparition d'un foyer de fièvre aphteuse.	El Salvador	Angel Cielo Angel.b.cielo@usda.gov

II. Membre: États-Unis				
Tableau 1 - Assistance technique fournie aux Membres: 2003/04				
<i>Secteur</i>	<i>Description du programme</i>	<i>Forme d'assistance</i>	<i>Octroyée à</i>	<i>Contacts</i>
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En octobre/novembre 2003, l'APHIS et l'Université de Tuskegee ont organisé un atelier de formation intitulé "Analyse des risques et modélisation du renforcement des capacités en matière sanitaire et phytosanitaire en Afrique subsaharienne" à Pretoria, Afrique du Sud.	Formation pratique à l'analyse des risques liés aux parasites.	Sénégal, Mali, Ghana, Nigéria, Kenya, Tanzanie, Ouganda, Swaziland, Botswana, Namibie, Zambie et Afrique du Sud	Daniel Sheesley Dan.sheesley@usda.gov
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En novembre 2003, le programme Cochran a financé un projet d'inspection des viandes et des volailles.	La formation de 14 responsables du secteur privé a été orientée principalement sur le système d'inspection du FSIS, le système d'inspection du FDA, le système HACCP et les initiatives de réduction des agents pathogènes.	Argentine, Colombie, Costa Rica, République dominicaine, Équateur, Guatemala, Pérou et Uruguay	Susana Garcia Susanna.Garcia@fas.usda.gov Tél.: 202-720-3382
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En novembre 2003, le FAS a présenté un atelier sur la sécurité sanitaire des produits alimentaires à l'intention de 50 participants des secteurs public et privé.	La formation a porté essentiellement sur la sécurité sanitaire des produits alimentaires, l'hygiène et les bonnes pratiques de fabrication des produits alimentaires transformés.	Serbie-et-Monténégro	Ellen McCloskey Ellen.mccloskey@fas.usda.gov Tél.: 202-690-2981
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En octobre/novembre 2003, le programme Cochran a financé un atelier de formation au système HACCP organisé par l'Université de Purdue à l'intention de cinq responsables du secteur privé.	La formation s'est concentrée sur l'utilisation du système HACCP pour les produits alimentaires transformés.	Colombie, El Salvador et Guatemala	Shawn Phillips Shawn.Phillips@fas.usda.gov Tél.: 202-690-2735
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En octobre/novembre 2003, le programme Cochran a financé une formation de deux fonctionnaires du Ministère de la santé à la sécurité sanitaire des produits alimentaires.	Formation sur les prescriptions relatives à la sécurité sanitaire des produits alimentaires importés aux États-Unis. La formation a porté notamment sur les nouvelles règles du FDA concernant l'enregistrement et la notification préalable, sur l'étiquetage, les additifs et les procédures d'importation.	Honduras	Shawn Phillips Shawn.Phillips@fas.usda.gov Tél.: 202-690-2735

II. Membre: États-Unis**Tableau 1 - Assistance technique fournie aux Membres: 2003/04**

<i>Secteur</i>	<i>Description du programme</i>	<i>Forme d'assistance</i>	<i>Octroyée à</i>	<i>Contacts</i>
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En octobre/novembre 2003, le programme Cochran a financé la formation à l'élevage du bétail d'un professeur d'université.	L'aide se composait d'une formation pratique à l'élevage bovin et à la gestion des associations d'éleveurs de races bovines à Washington, D.C., et dans les États du Missouri, du Nebraska et du Kentucky. Les participants ont également assisté à la Foire internationale de l'élevage d'Amérique du Nord (<i>North American International Livestock Exposition</i>).	Hongrie	Phillip Harlan Phil.Harlan@fas.usda.gov Tél.: 202-690-1243
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En octobre/novembre 2003, le programme Cochran a financé la formation de vétérinaires du gouvernement à Washington, D.C., et dans les États du Maryland, de l'Iowa et du Texas. La formation portait sur la médecine vétérinaire et la politique dans le domaine des services vétérinaires.	La formation de trois hauts fonctionnaires a surtout porté sur les questions de sécurité sanitaire des produits alimentaires, sur l'identification des maladies animales et la prévention contre ces maladies, et sur l'éducation dans le domaine vétérinaire. Le programme de formation a également porté sur la manière dont les États-Unis luttent contre des épidémies telles que la maladie de Newcastle, forme exotique, chez les volailles.	Pologne	Phillip Harlan Phil.Harlan@fas.usda.gov Tél.: 202-690-1243
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En novembre 2003, l'APHIS-Guatemala a présenté un atelier de formation aux règlements de l'APHIS en matière phytosanitaire. Les participants étaient composés d'exportateurs, de techniciens et d'entreprises liées au secteur des services.	Le séminaire de formation, d'une durée de trois jours, a surtout porté sur les réglementations relatives aux plantes d'ornement.	Guatemala	Angel Cielo Angel.b.cielo@usda.gov

II. Membre: États-Unis				
Tableau 1 - Assistance technique fournie aux Membres: 2003/04				
<i>Secteur</i>	<i>Description du programme</i>	<i>Forme d'assistance</i>	<i>Octroyée à</i>	<i>Contacts</i>
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En octobre 2003, l'APHIS a organisé un atelier de formation sur la mise en quarantaine et l'inspection des animaux. Les participants comprenaient des fonctionnaires du Ministère de l'agriculture et de l'Institut de la quarantaine et de l'inspection des animaux de Beijing.	La formation comportait une vue d'ensemble des règlements de l'APHIS en matière d'importation/exportation et des procédures d'établissement des règles.	Chine	Gary Greene Gary.greene@aphis.usda.gov
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En novembre 2003, l'APHIS-El Salvador a organisé un atelier de formation en épidémiologie des maladies infectieuses. Dix vétérinaires du Ministère de l'agriculture et de l'élevage, spécialisés en épidémiologie, ont assisté au séminaire de formation.	Le programme a surtout porté sur la stratégie de développement au niveau local visant à améliorer la surveillance des maladies animales endémiques et exotiques.	El Salvador	Angel Cielo Angel.b.cielo@usda.gov
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En octobre/novembre 2003, l'APHIS et l'Université de Tuskegee ont organisé un atelier de perfectionnement sur l'analyse des risques sanitaires et phytosanitaires.	L'atelier de formation a porté sur l'analyse des risques et la modélisation du renforcement des capacités en matière sanitaire et phytosanitaire en Afrique subsaharienne.	Afrique subsaharienne	Dan Sheesley Dan.sheesley@usda.gov

II. Membre: États-Unis**Tableau 1 - Assistance technique fournie aux Membres: 2003/04**

<i>Secteur</i>	<i>Description du programme</i>	<i>Forme d'assistance</i>	<i>Octroyée à</i>	<i>Contacts</i>
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En octobre/novembre 2003, le programme Cochran a financé la formation de deux responsables du secteur privé à la manutention des viandes et aux règlements relatifs à l'assurance de qualité. Les participants ont également assisté à la Foire internationale de la viande, des volailles et des produits de la mer (<i>International Meat, Poultry and Seafood Expo</i>) de l'Industrie américaine des viandes (AMI), à Chicago.	La formation comportait essentiellement des directives relatives à une manutention et à un traitement adéquats.	Guatemala	Susana Garcia Susana.Garcia@fas.usda.gov Tél.: 202-720-3382
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En octobre/novembre 2003, le programme Cochran a financé un atelier de formation à la gestion de la chaîne du froid. Le participant a également assisté à la Convention et à l'exposition sur la productivité (<i>Productivity Convention and Expo</i>) à Nashville.	Un directeur d'entrepôt a reçu une formation à la logistique et à la distribution des produits réfrigérés et périssables, ainsi que des instructions générales sur la manutention et le stockage de produits alimentaires thermosensibles, le contrôle de la qualité du transport et l'entretien des entrepôts frigorifiques.	République dominicaine	Susana Garcia Susana.Garcia@fas.usda.gov Tél.: 202-720-3382

II. Membre: États-Unis				
Tableau 1 - Assistance technique fournie aux Membres: 2003/04				
<i>Secteur</i>	<i>Description du programme</i>	<i>Forme d'assistance</i>	<i>Octroyée à</i>	<i>Contacts</i>
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En octobre/novembre 2003, le programme Cochran a financé un atelier de formation sur la commercialisation et la manutention des fruits et légumes frais. L'atelier de formation, conçu conjointement par les Départements de l'agriculture des États de Washington et de Californie et l'Université de Californie/Davis, comprenait la Convention et l'exposition de l'Association de commercialisation des fruits et légumes frais (<i>Produce Marketing Association</i>) à Orlando, Floride.	La formation était axée sur la production, l'emballage, la manutention après récolte, l'expédition et l'exportation des fruits et légumes frais.	Philippines, Thaïlande, Malaisie et Afrique du Sud	Phoung Mai Phuong.mai@fas.usda.gov Tél.: 202-720-9959
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En octobre/novembre 2003, le programme Cochran a financé un projet de formation à la gestion et à la commercialisation des troupeaux laitiers.	La formation de cinq employés de l'industrie laitière privée a porté sur la gestion des aliments et de la nutrition, les méthodes de tenue des livres relatifs aux vaches/veaux, la sélection des reproducteurs, les techniques d'insémination artificielle et d'élevage.	Turquie	Gretchen Hopley Gretchen.hopley@fas.usda.gov Tél.: 202-690-0947

II. Membre: États-Unis

Tableau 1 - Assistance technique fournie aux Membres: 2003/04

<i>Secteur</i>	<i>Description du programme</i>	<i>Forme d'assistance</i>	<i>Octroyée à</i>	<i>Contacts</i>
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En octobre 2003, le programme Cochran a financé un atelier de formation relatif à l'élaboration et à la commercialisation des produits à base de soja. Le programme de formation a été organisé par l'Initiative mondiale pour l'utilisation du soja pour la santé humaine (WISHH - <i>World Initiative for Soy in Human Health</i>) de l'Association américaine des producteurs de soja, conjointement avec le Programme international pour le soja (<i>International Soybean Program</i>), à l'Université de l'Illinois, à Urbana-Champaign.	La formation de neuf boursiers a porté sur l'incorporation de protéines de soja dans les produits alimentaires commercialisables, en particulier dans les régions touchées par le VIH/SIDA.	Afrique du Sud, Sénégal, Botswana et Tanzanie	Don Evans Don.evans@fas.usda.gov Tél.: 202-720-2151
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En octobre 2003, le programme Cochran a financé la formation d'un chercheur du Conseil de la recherche agricole d'Afrique du Sud.	Le participant a étudié les techniques d'extraction des huiles essentielles, la commercialisation et l'exploitation de cultures de remplacement.	Afrique du Sud	Don Evans Don.evans@fas.usda.gov Tél.: 202-720-2151
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En octobre 2003, l'APHIS a dispensé une formation à l'analyse des risques liés aux parasites à l'intention de fonctionnaires publics.	L'aide a notamment porté sur la mise en place d'une stratégie d'analyse des risques liés aux parasites pour diverses cultures dont les produits sont susceptibles d'être exportés vers les États-Unis.	Ouganda	Bruce White Bruce.white@fas.usda.gov Tél.: 202-690-3747

II. Membre: États-Unis				
Tableau 1 - Assistance technique fournie aux Membres: 2003/04				
<i>Secteur</i>	<i>Description du programme</i>	<i>Forme d'assistance</i>	<i>Octroyée à</i>	<i>Contacts</i>
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En octobre 2003, le FAS a organisé un atelier de formation sur les aliments du bétail et les fourrages pour 40 participants. Le programme de formation visait à aider à améliorer les pratiques de gestion des entreprises agricoles et à renforcer la capacité de la Serbie-et-Monténégro à répondre à la demande de produits laitiers de qualité sur le marché intérieur et les marchés d'exportation.	La formation comprenait deux ateliers portant sur les aliments et les fourrages, à Krusevac et Belgrade.	Serbie-et-Monténégro	Brian Guse Brian.guse@fas.usda.gov Tél.: 202-690-2870
Sécurité sanitaire des produits alimentaires/Préservation des végétaux et santé des animaux	En octobre 2003, le FAS et le Programme de développement du droit commercial du Ministère du commerce (CLDP) ont organisé un programme de formation de quatre jours portant sur les mesures sanitaires et phytosanitaires.	L'atelier a porté sur la mise en place d'un mécanisme de coordination régionale et sur la reconnaissance mutuelle des mesures SPS équivalentes.	Albanie, Bosnie-Herzégovine, Bulgarie, Croatie, Macédoine, Roumanie et Serbie-et-Monténégro	Erick Hansen Erick.Hansen@fas.usda.gov Tél.: 202-720-0760
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En octobre 2003, le programme Cochran a financé un atelier de formation sur la technologie des usines d'aliments et sur la gestion des porcins.	Formation technique dans les domaines de l'alimentation et de la génétique.	Pérou	Shawn Phillips Shawn.Phillips@fas.usda.gov Tél.: 202-690-2735
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En octobre 2003, le programme Cochran a financé un projet de formation au traitement de l'huile végétale, à l'intention de responsables du secteur privé.	La formation a porté sur l'étude des principes et des pratiques du raffinage, de la décoloration, de l'hydrogénation et de la désodorisation des huiles de soja, de maïs, de coton, de colza et de tournesol, de la production de produits à base de graisses et d'huiles, et de l'obtention d'une qualité durable des produits.	Maroc, Tunisie et Trinité	Joyann Binsley Joyann.binsley@fas.usda.gov Tél.: 202-690-0731

II. Membre: États-Unis

Tableau 1 - Assistance technique fournie aux Membres: 2003/04

<i>Secteur</i>	<i>Description du programme</i>	<i>Forme d'assistance</i>	<i>Octroyée à</i>	<i>Contacts</i>
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En octobre 2003, le programme Cochran a financé un projet de formation à la technologie de la pomme de terre, destiné à des importateurs et des responsables.	Le Conseil national de promotion de la pomme de terre (<i>National Potato Board</i>) a dispensé une formation aux technologies et aux méthodes de manutention des produits à base de pomme de terre.	Corée, Mexique et Philippines	Phuong Mai Phuong.mai@fas.usda.gov Tél.: 202-720-9959
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En octobre 2003, le programme Cochran a financé un atelier de formation portant sur la production et la qualité du vin, à l'intention d'importateurs et de responsables.	La formation visait à donner aux participants une meilleure compréhension des techniques de production du vin et un savoir-faire en matière de reconnaissance de la qualité.	Argentine, Colombie, Équateur et Pérou	Shawn Phillips Shawn.Phillips@fas.usda.gov Tél.: 202-690-2735
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En octobre 2003, le programme Cochran a financé un atelier sur la manutention des fruits et légumes frais à l'intention des importateurs, des détaillants et des responsables des ventes.	La formation des employés du secteur privé avait pour objet de présenter les méthodes de manutention des fruits frais.	Argentine, Équateur, Guatemala, Jamaïque et Uruguay	Susana Gracia Susana.Garcia@fas.usda.gov Tél.: 202-720-3382
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En octobre 2003, le programme Cochran a financé un atelier de formation de la Fédération des exportateurs de viande des États-Unis sur le système de classement des carcasses de bœuf.	La formation de six fonctionnaires du gouvernement avait pour objet de présenter le système de classement des carcasses en vigueur aux États-Unis.	Chili	Fred Johnston Fred.Johnston@fas.usda.gov Tél.: 202-690-0731
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En octobre 2003, le programme Cochran a financé la formation de spécialistes en vulgarisation agricole.	La formation d'un spécialiste du Ministère tunisien de l'agriculture et d'un spécialiste omanais dans le Dakota du Nord et à Washington D.C. était axée sur le rôle des services de vulgarisation en tant que soutien des activités liées à l'élevage bovin et à la pêche.	Tunisie et Oman	Joyann Binsley Joyann.binsley@fas.usda.gov Tél.: 202-690-0731

II. Membre: États-Unis				
Tableau 1 - Assistance technique fournie aux Membres: 2003/04				
<i>Secteur</i>	<i>Description du programme</i>	<i>Forme d'assistance</i>	<i>Octroyée à</i>	<i>Contacts</i>
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En octobre 2003, le programme Cochran a financé un atelier de formation sur le système HACCP, à l'intention des responsables des viandes du secteur privé. Les participants ont assisté à la conférence sur la recherche dans l'industrie des viandes (MIRC) dans le cadre du Salon mondial de l'alimentation (<i>World Wide Food Expo</i>), ainsi qu'aux conférences de l'Institut américain dans le Kansas, le Missouri et l'Illinois.	L'atelier a été conçu pour mettre l'accent sur le système HACCP et le traitement des viandes.	Croatie	Phillip Harlan Phil.Harlan@fas.usda.gov Tél.: 202-690-1243
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En octobre 2003, le FAS et l'USDA/ARS ont financé un atelier technique sur l'utilisation rationnelle de l'eau au Moyen-Orient.	L'atelier de formation technique a porté sur la réutilisation dans l'agriculture des eaux usées après traitement.	Israël, Cisjordanie et Jordanie	Sylvana Li Sylvana.li@fas.usda.gov Tél.: 202-690-2868
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En octobre 2003, le FAS a financé un atelier de formation à l'intention de responsables du contrôle phytosanitaire.	L'atelier a porté sur les manières d'améliorer les procédures administratives, sur la clarification des prescriptions d'importation/exportation des semences, sur l'homologation des producteurs de semences pour qu'ils puissent effectuer des inspections phytosanitaires sur le terrain et des essais en laboratoire, et sur l'élimination des réglementations inopérantes en matière de quarantaine.	Inde, Indonésie, Philippines, Thaïlande et Viet Nam	Micah Rosenblum Micah.rosenblum@fas.usda.gov Tél.: 202-720-8096

II. Membre: États-Unis

Tableau 1 - Assistance technique fournie aux Membres: 2003/04

<i>Secteur</i>	<i>Description du programme</i>	<i>Forme d'assistance</i>	<i>Octroyée à</i>	<i>Contacts</i>
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En octobre 2003, le programme Cochran a fourni des fonds pour évaluer le Programme des jeunes scientifiques. Le programme a assuré la prise en charge de jeunes scientifiques par des chercheurs du domaine agricole des universités de l'État de l'Iowa, de Texas A&M et de Cornell.	Organisation d'un programme de cinq jours portant sur l'étude de la qualité des vins et des techniques œnologiques.	Serbie-et-Monténégro	Clemen Gehlar Clement.gehlar@fas.usda.gov Tél.: 202-720-1891
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En septembre/octobre 2003, le programme Cochran a financé un projet de formation à la gestion des troupeaux et à la génétique dans le domaine de la production laitière, à l'intention de vétérinaires. Le programme comprenait un cours de brève durée sur les techniques de transfert d'embryons, au Kansas.	Cinq vétérinaires ont étudié les méthodes de gestion des troupeaux laitiers et d'insémination artificielle.	Kenya et Tanzanie	Don Evans Don.evans@fas.usda.gov Tél.: 202-720-2151
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En septembre/octobre 2003, le programme Cochran a financé un projet de gestion de la production laitière. Les participants ont visité la Foire mondiale de l'industrie laitière (<i>World Dairy Expo</i>), à Madison, Wisconsin.	La formation, à laquelle ont participé des représentants du secteur privé, a porté sur les pratiques de gestion des troupeaux laitiers, les méthodes d'élevage et les questions de qualité génétique.	Équateur et Pérou	Susana Garcia Susana.Garcia@fas.usda.gov Tél.: 202-720-3382
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En septembre 2003, le FAS a financé un séminaire de formation relatif à la chaîne du froid.	Les 140 participants étaient des représentants des organismes de réglementation et des spécialistes du secteur privé. La formation a porté sur la gestion des entrepôts frigorifiques, la gestion après récolte et la gestion des viandes. Le séminaire a également identifié et examiné les faiblesses des installations de la chaîne du froid de 24 pays du monde.	Pérou	Megan Schildgen Megan.schildgen@fas.usda.gov Tél.: 202-690-3985

II. Membre: États-Unis				
Tableau 1 - Assistance technique fournie aux Membres: 2003/04				
<i>Secteur</i>	<i>Description du programme</i>	<i>Forme d'assistance</i>	<i>Octroyée à</i>	<i>Contacts</i>
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En septembre 2003, le FAS a financé un séminaire de formation relatif à la chaîne du froid.	Les 200 participants étaient des représentants des organismes de réglementation et des spécialistes du secteur privé. La formation a porté sur la gestion des entrepôts frigorifiques, la gestion après récolte et la gestion des viandes. Le séminaire a également identifié et examiné les faiblesses des installations de la chaîne du froid de 24 pays du monde.	Colombie	Megan Schildgen Megan.schildgen@fas.usda.gov Tél.: 202-690-3985
Préservation des végétaux	En septembre 2003, le FAS a financé un séminaire relatif à la prévention des risques biotechnologiques.	L'APHIS a organisé une formation portant sur l'innocuité des plantes génétiquement modifiées à l'égard de l'environnement.	Brésil	Edwin Lewis Edwin.lewis@fas.usda.gov Tél.: 202-720-5028
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En septembre/octobre 2003, le FAS a financé un atelier de formation relatif au contrôle des résidus chimiques.	L'atelier de formation, d'une durée de deux semaines, organisé par le laboratoire des Services d'aide aux consommateurs du Département de l'agriculture de Floride, a mis l'accent sur l'analyse des résidus chimiques.	Belize	Scott Goldman Scott.goldman@fas.usda.gov Tél.: 202-690-2937
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En septembre 2003, l'USAID a financé un atelier de formation du Centre de perfectionnement professionnel de l'APHIS relatif à l'analyse des risques liés aux parasites.	L'atelier a porté sur la conception et la mise en œuvre de l'analyse des risques liés aux parasites des mangues, des gombos, des papayes, des poivrons, des piments et des aubergines. Le programme de formation technique comportait en outre un cours à l'intention des nouveaux fonctionnaires. Un responsable des services phytosanitaires a également reçu une formation de taxinomiste/identificateur d'insectes.	Ghana	Dan Sheesley Dan.sheesley@usda.gov

II. Membre: États-Unis**Tableau 1 - Assistance technique fournie aux Membres: 2003/04**

<i>Secteur</i>	<i>Description du programme</i>	<i>Forme d'assistance</i>	<i>Octroyée à</i>	<i>Contacts</i>
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En septembre 2003, l'APHIS a financé un cours d'épidémiologie et d'utilisation des SIG dans la lutte contre les maladies infectieuses.	Onze épidémiologistes régionaux ont reçu une formation à différents programmes de surveillance. La formation portait sur l'utilisation de récepteurs GPS et sur l'emploi de logiciels d'épidémiologie et basés sur les SIG.	Guatemala	Angel Cielo Angel.b.cielo@usda.gov
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En octobre 2003, l'USDA a financé un atelier relatif à l'analyse des risques liés aux parasites.	L'atelier a fourni une vue d'ensemble de l'accès des denrées agricoles au marché des États-Unis. Les ateliers, auxquels ont participé environ 250 fonctionnaires, se sont tenus en trois endroits différents en Tanzanie (Dar es-Salaam, Morogoro et Arusha).	Tanzanie	Dan Sheesley Dan.sheesley@usda.gov
Préservation des végétaux	En septembre 2003, l'APHIS a financé un atelier relatif à la préservation des végétaux. Quatre spécialistes du Programme de préservation des végétaux (PPQ) de l'APHIS ont participé à cet atelier.	La formation était axée sur l'éradication de la mouche du fruit, le programme de lutte contre la cochenille du papayer, et le scirtothrips.	Saint-Vincent et Guyana	Angel Cielo Angel.b.cielo@usda.gov
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En septembre 2003, le programme Cochran a financé un atelier relatif à la sécurité sanitaire des produits alimentaires concernant les herbes et les plantes médicinales.	Le programme de formation d'une durée de trois mois, auquel ont pris part deux chercheurs de l'Institut des régions arides de Tunisie, a présenté les méthodes et les applications de la recherche et du développement concernant les produits naturels.	Tunisie	Joyann Binsley Joyann.binsley@fas.usda.gov Tél.: 202-690-0731

II. Membre: États-Unis				
Tableau 1 - Assistance technique fournie aux Membres: 2003/04				
<i>Secteur</i>	<i>Description du programme</i>	<i>Forme d'assistance</i>	<i>Octroyée à</i>	<i>Contacts</i>
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En août/septembre 2003, le programme Cochran a financé un projet relatif à la sécurité sanitaire des produits alimentaires à base de soja. Le programme a été conçu en collaboration avec l'initiative WISHH de l'Association américaine des producteurs de soja.	Deux chercheurs ont étudié les produits alimentaires à base de soja et le traitement des protéines végétales texturées.	Mozambique et Botswana	Don Evans Don.evans@fas.usda.gov Tél.: 202-720-2151
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En septembre 2003, l'USAID a financé un programme relatif à la sécurité sanitaire des produits alimentaires portant sur la framboise. Cette formation, organisée dans le cadre du projet de soutien de l'Union de Serbie-et-Monténégro de l'USAID, comportait un atelier à l'Université de Cornell et des visites d'exploitations agricoles en Pennsylvanie et dans le Maryland en collaboration avec l'USDA/AMS et l'USDA/ARS.	Cinq fonctionnaires de l'Institut de la recherche sur les fruits, du Ministère de l'agriculture, de l'Université de Belgrade, du Centre horticole et du Centre de recherche sur les fruits et les raisins de la Serbie-et-Monténégro ont analysé les programmes de recherche américains relatifs à la framboise, ainsi que la production, la commercialisation et les exportations de ce fruit.	Serbie-et-Monténégro	Marc Hebert Marc.Hebert@fas.usda.gov Tél.: 202-690-4872
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En septembre 2003, le programme Cochran a financé un projet dénommé "Pork 101", conçu conjointement avec l'Association scientifique américaine de la viande (<i>American Meat Science Association</i>).	La formation a fourni un aperçu des différences de valeur des carcasses de porc, des coupes primaires de porc et des produits de charcuterie transformés, générées par les variations de qualité.	Guatemala	Shawn Phillips Shawn.Phillips@fas.usda.gov Tél.: 202-690-2735
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En septembre 2003, le programme Cochran a financé un projet sur la sécurité sanitaire des produits alimentaires portant sur les légumes.	Un chercheur de l'Université du Costa Rica a étudié la production, la transformation, l'emballage et le contrôle de qualité des produits à base de fruits et de légumes frais coupés.	Costa Rica	Shawn Phillips Shawn.Phillips@fas.usda.gov Tél.: 202-690-2735

II. Membre: États-Unis

Tableau 1 - Assistance technique fournie aux Membres: 2003/04

<i>Secteur</i>	<i>Description du programme</i>	<i>Forme d'assistance</i>	<i>Octroyée à</i>	<i>Contacts</i>
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En septembre 2003, le programme Cochran a financé un projet relatif à l'abattage des volailles.	Un responsable du secteur privé a étudié l'abattage des volailles et les principes essentiels du système HACCP.	Jamaïque	Susana Garcia Susana.Garcia@fas.usda.gov Tél.: 202-720-3382
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En septembre 2003, le Département d'État a financé un atelier relatif à la lutte intégrée contre les ravageurs. Ce programme mettait un terme à un projet de trois ans, financé par le Département d'État, qui visait à améliorer la coopération régionale pour mettre au point de meilleures pratiques de gestion des serres destinées à la production maraîchère. Un manuel grand public intitulé "Guide pratique des insectes, acariens et maladies des poivrons, des concombres et des tomates cultivés sous serre" a été publié en anglais et en arabe.	Une formation à l'entomologie et aux stratégies de lutte intégrée contre les ravageurs a été dispensée à des agriculteurs, à des techniciens et à des fonctionnaires des Ministères de l'agriculture.	Israël, Jordanie et Égypte	Terence Albrecht Terence.Albrecht@fas.usda.gov Tél.: 202-690-1916
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En août 2003, le FAS et l'USAID ont financé un atelier relatif à la chaîne du froid appliquée au secteur des denrées périssables. Le FAS a présenté un séminaire de formation à l'intention de 50 responsables palestiniens. Il s'agit de la première activité réalisée dans le cadre d'un accord en trois parties signé par l'USAID et l'USDA afin d'encourager le renforcement des capacités dans le domaine agro-alimentaire en Palestine.	L'atelier était conçu pour aider à améliorer la gestion de la chaîne d'approvisionnement des produits périssables.	Jordanie, Cisjordanie et Gaza	Mark Hawthorne Mark.hawthorne@fas.usda.gov Tél.: 202-690-1858

II. Membre: États-Unis				
Tableau 1 - Assistance technique fournie aux Membres: 2003/04				
<i>Secteur</i>	<i>Description du programme</i>	<i>Forme d'assistance</i>	<i>Octroyée à</i>	<i>Contacts</i>
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En septembre 2003, le programme Cochran a financé un projet relatif à l'inspection des produits alimentaires.	Deux inspecteurs de la municipalité de Mascate et un chimiste du Ministère omanais de la santé ont reçu une formation dispensée par le FDA, le FSIS et l'Université de Texas A&M et portant sur les principes du système HACCP, les principes de la sécurité sanitaire des produits alimentaires et les réglementations destinées aux établissements du secteur alimentaire institutionnel.	Oman	Joyann Binsley Joyann.binsley@fas.usda.gov Tél.: 202-720-0731
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En septembre 2003, le programme Cochran a financé un atelier relatif à l'inspection des viandes et à la sécurité sanitaire des produits alimentaires.	La formation dispensée par le FSIS à deux vétérinaires et à trois inspecteurs a porté sur les réglementations concernant les produits alimentaires d'origine animale. Le programme de formation comprenait une étude détaillée de l'inspection des abattoirs aux fins de vérification de l'innocuité des produits alimentaires, des systèmes de rappel des produits carnés, de l'évaluation des produits du bétail et du système HACCP.	Nigéria, Ghana et Ouganda	Don Evans Don.evans@fas.usda.gov Tél.: 202-720-2151
Santé des animaux	En septembre 2003, le programme Cochran a financé un programme relatif à la santé des animaux en collaboration avec l'APHIS.	L'APHIS a dispensé à un directeur de la santé animale et à un vétérinaire une formation portant sur le système de contrôle américain des importations et des exportations d'animaux vivants, de sperme, d'embryons et de produits d'origine animale.	Thaïlande	Phuong Mai Phuong.mai@fas.usda.gov Tél.: 202-720-9959

II. Membre: États-Unis**Tableau 1 - Assistance technique fournie aux Membres: 2003/04**

<i>Secteur</i>	<i>Description du programme</i>	<i>Forme d'assistance</i>	<i>Octroyée à</i>	<i>Contacts</i>
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En septembre 2001, le programme Cochran a financé un projet relatif à la sécurité sanitaire des produits alimentaires portant notamment sur le maïs.	Un chercheur de la Corporation colombienne de la recherche agricole a reçu une formation portant sur la mesure des acides aminés aux fins de développement de variétés de maïs à valeur nutritionnelle améliorée, destinées à la consommation humaine.	Colombie	Susana Garcia Susana.Garcia@fas.usda.gov Tél.: 202-720-3382
Préservation des végétaux	En septembre 2003, le programme Cochran a financé un projet relatif à la préservation des végétaux concernant les maladies du cacao.	L'Université de Rutgers et l'USDA/ARS ont dispensé à un chercheur une formation sur les maladies du cacao, les agents de lutte biologique antiparasitaire et leur identification.	Panama	Susana Garcia Susana.Garcia@fas.usda.gov Tél.: 202-720-3382
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En août/septembre 2003, le programme Cochran a financé un projet relatif à l'inspection des viandes et à la sécurité sanitaire des produits alimentaires.	Le FSIS a organisé un séminaire de formation à l'intention de trois vétérinaires et portant sur les réglementations concernant les produits alimentaires d'origine animale. La formation a mis l'accent sur l'inspection des abattoirs aux fins de vérification de l'innocuité des produits alimentaires, les systèmes de rappel des produits carnés, l'évaluation des produits du bétail et le système HACCP.	Corée	Phuong Mai Phuong.mai@fas.usda.gov Tél.: 202-720-9959
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En août 2003, le programme Cochran a financé un projet relatif à la sécurité sanitaire des produits alimentaires visant à améliorer les compétences en matière d'analyse des risques.	Formation technique à l'analyse des risques et aux réglementations en matière d'aliments de consommation aux États-Unis.	Tunisie et Égypte	Joyann Binsley Joyann.binsley@fas.usda.gov Tél.: 202-690-0731

II. Membre: États-Unis				
Tableau 1 - Assistance technique fournie aux Membres: 2003/04				
<i>Secteur</i>	<i>Description du programme</i>	<i>Forme d'assistance</i>	<i>Octroyée à</i>	<i>Contacts</i>
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En août 2003, le FAS et le bureau du Codex aux États-Unis ont financé un séminaire technique relatif à la sécurité sanitaire des produits alimentaires. Le programme a réuni 40 responsables de l'élaboration des politiques de près de 20 pays de la région de l'Afrique australe et d'Afghanistan.	Le séminaire a donné des directives relatives à la sécurité sanitaire des produits alimentaires et à la manière d'éviter de créer des obstacles potentiels aux protocoles sanitaires et phytosanitaires. Il a également traité de l'équivalence entre les Accords SPS et OTC de l'OMC, des directives du Codex et de l'analyse des risques.	20 pays de la région de l'Afrique australe et Afghanistan	Anna Ferus Annna.ferus@fas.usda.gov Tél.: 202-690-4896
Préservation des végétaux	En août 2003, le FAS a financé un séminaire relatif à la science agronomique. Cette action a pris place dans le cadre du Programme de liaison agricole entre le FAS/ICD et le Ministère ouzbek de l'agriculture et des ressources en eau. L'équipe était composée d'un scientifique de l'université agraire de l'État de Tachkent et d'un chercheur de l'Institut de multiplication et de sélection de semences de coton d'Ouzbékistan.	Un scientifique et un chercheur ont pris part à des projets de recherche collectifs. Le premier projet avait pour objectif de créer des cultivars de coton hautement productifs, précoces et résistants aux parasites qui seraient en outre résistants à des facteurs écologiques extrêmes. Le deuxième projet analysait la variabilité de la résistance des nouvelles variétés de coton à un organisme pathogène vivant dans le sol dans des zones où était pratiquée la rotation blé-coton, en fonction de l'emplacement géographique.	Ouzbékistan	Jim Stevenson Jim.Stevenson@fas.usda.gov Tél.: 202-720-0788
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En août 2003, le programme Cochran a financé un projet de coopérative de produits alimentaires d'origine agricole.	Formation portant sur les structures et la gestion des coopératives aux États-Unis.	Lesotho	Don Evans Don.evans@fas.usda.gov Tél.: 202-720-2151
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En août 2003, le programme Cochran a financé un séminaire de formation relatif à la qualité et aux systèmes de certification des semences. Le groupe était composé de deux Kényens et d'un Ougandais.	Formation au traitement des semences, à leur échantillonnage, à l'assurance de leur qualité et à leur évaluation, aux essais sur les OGM, à la prévention des risques biotechnologiques, ainsi qu'aux systèmes de certification des semences, l'accent étant placé sur l'homologation et l'audit des pouvoirs publics.	Kenya et Ouganda	Don Evans Don.evans@fas.usda.gov Tél.: 202-720-2151

II. Membre: États-Unis**Tableau 1 - Assistance technique fournie aux Membres: 2003/04**

<i>Secteur</i>	<i>Description du programme</i>	<i>Forme d'assistance</i>	<i>Octroyée à</i>	<i>Contacts</i>
Préservation des végétaux	En août 2003, le programme Cochran a financé un atelier de formation relatif aux céréales fourragères.	Données et formation technique concernant les systèmes de production, de commercialisation, de transport et d'exportation de céréales fourragères vers les États-Unis.	Chine	Phuong Mai Phuong.mai@fas.usda.gov Tél.: 202-720-9959
Santé des animaux	En août 2003, le programme Cochran a financé un projet de formation sur la génétique des vaches laitières.	Séminaires présentant l'évaluation du sperme, le soin des reproducteurs et la sélection des ascendants, ainsi que les techniques modernes de repérage des vaches, de nutrition et d'hygiène.	Serbie-et-Monténégro	Phillip Harlan Phil.Harlan@fas.usda.gov Tél.: 202-690-1243
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En août 2003, le programme Cochran a financé un projet relatif à l'épidémiologie vétérinaire.	La formation a porté sur les techniques élémentaires de l'analyse des risques et sur les principes épidémiologiques essentiels requis pour organiser les opérations de surveillance et de contrôle.	Argentine, Bolivie, Chili, Costa Rica, Guatemala, Haïti, Paraguay, Pérou, Uruguay et Venezuela	Shawn Phillips Shawn.Phillips@fas.usda.gov Tél.: 202-690-2735
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En août 2003, le programme Cochran a financé un projet relatif à la sécurité sanitaire des produits alimentaires portant sur le classement des viandes.	Trois fonctionnaires du gouvernement ont reçu une formation concernant le système de classement américain des carcasses de bétail.	Chili	Fred Johnston Fred.Johnston@fas.usda.gov Tél.: 202-690-1950

II. Membre: États-Unis				
Tableau 1 - Assistance technique fournie aux Membres: 2003/04				
<i>Secteur</i>	<i>Description du programme</i>	<i>Forme d'assistance</i>	<i>Octroyée à</i>	<i>Contacts</i>
Sécurité sanitaire des produits alimentaires/ Préservation des végétaux	En août 2003, l'APHIS a financé un atelier de formation portant sur l'éradication de la mouche méditerranéenne des fruits et sur les zones exemptes de ce parasite. Le programme a réaffirmé les objectifs du Programme régional de lutte contre la mouche méditerranéenne des fruits, qui sont: 1) d'établir une zone indemne du parasite dans l'ensemble du Chiapas et du Tabasco avant la fin de l'année 2005; 2) d'éradiquer le parasite du Guatemala, du Honduras et d'El Salvador avant 2010; et 3) d'établir, en Amérique centrale, des zones exemptes de toutes les mouches des fruits préoccupantes sur le plan économique, et de régionaliser les pays en vue d'augmenter le commerce de produits actuellement interdits.	Formation à l'éradication de la mouche méditerranéenne des fruits.	Mexique, Guatemala, Honduras et El Salvador	Gordon Tween gtween@aphisguate.com
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En août 2003, le programme Cochran a financé un cours de formation à la préservation des végétaux à l'Université de Cornell.	Formation pratique, présentations, échange de renseignements et formation sur les marqueurs moléculaires, l'accent étant mis sur l'analyse et l'interprétation des données destinées au typage génique moléculaire.	Colombie	Susana Garcia Susana.Garcia@fas.usda.gov Tél.: 202-720-3382