

**RENSEIGNEMENTS CONCERNANT LES ACTIVITÉS DU CENTRE DU
COMMERCE INTERNATIONAL (ITC) DANS LE DOMAINE SPS
(JUILLET-OCTOBRE 2023)**

COMMUNICATION DE L'ITC

La communication ci-après, reçue le 9 novembre 2023, est distribuée à la demande de l'ITC.

Le Centre du commerce international (ITC) poursuit ses efforts pour aider les entreprises à respecter les prescriptions techniques du marché. Des renseignements actualisés sur certaines activités liées aux mesures sanitaires et phytosanitaires (SPS) qui présentent un intérêt pour les Membres de l'OMC sont communiqués ci-après.

1 PROJETS

1.1 Iraq: Renforcement de la chaîne de valeur agricole et agroalimentaire et amélioration de la politique commerciale (SAAVI) (septembre 2020-avril 2025/donateur: Union européenne)

1.1. Ce projet vise à favoriser la stabilisation et la bonne gouvernance en renforçant les capacités des principales institutions iraqiennes à fournir des services publics, ainsi que la création d'emplois durables grâce au développement du capital humain et au renforcement de la compétitivité du secteur privé. Il est centré sur l'élaboration et la mise en œuvre de stratégies sectorielles pour des produits à fort potentiel, ainsi que sur l'élaboration de politiques plus axées sur le marché afin d'améliorer la prévisibilité et l'efficacité de l'environnement économique. Le projet SAAVI comprend aussi une assistance au renforcement de la politique commerciale de l'Iraq et un soutien au pays dans son accession à l'OMC.

1.2. Dans le cadre d'une sous-activité du programme, un soutien est apporté à trois chaînes de valeur agroalimentaires en vue d'améliorer la sécurité sanitaire et la qualité des produits qui en relèvent (à savoir les pommes de terre, les tomates et la volaille). Certaines alliances d'agriculteurs et de producteurs reçoivent une formation concernant les bonnes pratiques d'hygiène, les prescriptions établies par les normes du Codex et les normes nationales ainsi que les pratiques d'entreposage et de magasinage, dans le but de satisfaire aux exigences des acheteurs nationaux et de préparer les exportations dans le même temps. Un soutien est apporté à une alliance d'agriculteurs du secteur agroalimentaire, qui cultivent des pommes de terre destinées à la consommation intérieure, afin d'améliorer les normes relatives à la sécurité sanitaire des produits alimentaires, les procédures opérationnelles normalisées et les pratiques d'entreposage à Mossoul. Une assistance est fournie à une alliance du secteur de la volaille de la région de Ninive pour renforcer les mesures de biosécurité et les pratiques d'hygiène en vue d'accroître la sécurité sanitaire des produits alimentaires. L'objectif est d'assurer la conformité avec les règlements gouvernementaux et le respect des normes des grands acheteurs nationaux. Dans un deuxième temps et dans une moindre mesure, les exportations sont aussi ciblées.

1.3. Un guide sur la sécurité sanitaire des produits alimentaires en arabe a été élaboré à l'intention des petites et moyennes entreprises iraqiennes; il est en cours d'impression et devrait être distribué au cours de la période de mise en œuvre à venir.

1.4. Un groupe de conseillers en qualité et sécurité sanitaire des produits alimentaires ont terminé leur formation et aident actuellement des micro, petites et moyennes entreprises (MPME) à améliorer leurs processus de production. La plate-forme "Qualité pour le commerce" de l'Iraq reste prête à être déployée. Le Ministère du commerce a obtenu une approbation pour répertorier les prescriptions SPS et les prescriptions en matière de qualité visant les "dattes, fraîches ou sèches", et des travaux de recherche commenceront d'ici à la fin de 2023.

1.2 Projet ARISE Plus Malaisie (février 2021-janvier 2024/donateur: Union européenne)

1.5. Mené en partenariat avec le Ministère du commerce et de l'industrie, ce projet vise à soutenir la croissance inclusive et durable du commerce et la réduction de la pauvreté en Malaisie, tout en contribuant à l'intégration économique dans la région de l'ASEAN.

1.6. Les activités portent entre autres sur la biosécurité de la pêche et de l'aquaculture, la préservation des végétaux, la santé animale et les pratiques agricoles durables, y compris les bonnes pratiques agricoles (BPA), l'agriculture biologique, l'élevage vert et la gestion des déchets agricoles.

1.7. Une deuxième série d'activités de formation et d'assistance sur place sous forme de conseils, destinée au Département des pêches (DOF), a été organisée du 18 au 28 juillet 2023 (après celles de septembre 2022) dans le cadre d'une mission avec deux experts internationaux, et a inclus des visites sur place concernant la surveillance des maladies du poisson ainsi que des conseils concernant les aspects pratiques de la mise en œuvre des prescriptions de l'Union européenne (UE). Des séances de travail sur les audits de l'UE et les contraintes spécifiques liées à l'exportation vers l'UE ont également eu lieu. Le programme national de surveillance des maladies a fait l'objet d'un examen et de conseils et le secteur de la pêche a fait l'objet de contrôles; des recommandations ont été formulées pour renforcer le programme. Vingt-deux participants du Département des pêches de la Malaisie ont participé aux séances de formation et de conseil tenues à Putrajaya.

1.8. Un atelier sur la détection des risques d'envahissement par des espèces aquatiques exotiques a eu lieu entre le 21 et le 24 août 2023. Pour remédier aux lacunes que présentait la méthode utilisée en Malaisie, cette formation s'appuyait sur la boîte à outils de détection des risques d'envahissement par des espèces aquatiques (AS-ISK), un ensemble d'outils d'aide à la prise de décisions mis au point par le Centre scientifique pour l'environnement, la pêche et l'aquaculture du Royaume-Uni en vue d'éclairer les décisions liées à la gestion et au contrôle des espèces aquatiques (envahissantes) non indigènes. La formation comprenait des séances sur les outils d'analyse des risques et d'aide à la prise de décisions dans le domaine de la biologie de l'invasion et de l'évaluation des risques liés aux plantes adventives, sur le protocole de détection des risques, sur l'utilisation de la boîte à outils de détection des risques d'envahissement par des espèces aquatiques et sur l'analyse et la publication de statistiques. Au total, 27 participants représentant 6 organismes nationaux (DOF, Centre national de ressources pour la santé des poissons, Département de la faune et de la flore sauvages et des parcs nationaux, Johor Biotechnology and Biodiversity Corporation, Département de l'agriculture (DOA) et Département de la sylviculture) ont participé à l'atelier, qui s'est tenu à Putrajaya. À la demande du partenaire national, un deuxième atelier a été prévu pour novembre à l'intention du personnel du DOF de la région de Sabah.

1.9. Un atelier de formation de cinq jours sur la traçabilité des œufs et des produits laitiers s'est tenu du 7 au 11 août 2023 à Putrajaya (Malaisie) et a inclus des séances théoriques et des visites d'installations de production d'œufs et de produits laitiers. L'atelier visait à fournir un soutien technique au Département des services vétérinaires (DVS) de la Malaisie pour la mise au point d'un système de traçabilité des œufs et des produits laitiers. Les séances ont entre autres porté sur: a) les outils de détermination et d'identification ou la méthode utilisée pour identifier les œufs et le lait et le système de suivi de leurs déplacements; b) la détermination de la méthode d'identification et de traçabilité des œufs et du lait la plus adaptée pour la Malaisie; et c) la familiarisation avec les règlements connexes de l'UE et la manière dont cette dernière applique et surveille le système de traçabilité des œufs et des produits laitiers. Une filiale d'une société néerlandaise de production de lait établie au Pakistan a fourni des renseignements pratiques sur la manière dont les systèmes de traçabilité sont mis en œuvre aux niveaux de la production et de la transformation. Cette société bénéficie d'un soutien dans le cadre du projet GRASP, financé par l'UE (mentionné dans une section ci-après) et mis en œuvre au Pakistan. Quarante-et-un participants du DVS et du Ministère de l'agriculture et de la sécurité alimentaire (MAFS) ainsi que de nombreux représentants d'entreprises agricoles privées des secteurs des produits laitiers et de la volaille ont participé.

1.10. Le programme intitulé "Système électronique de documentation des prises de l'ASEAN: outil de traçabilité de la mer à l'assiette" mis au point par le Centre de développement des pêches de l'Asie du Sud-Est (SEAFDEC) est actuellement en phase pilote sur deux sites en Malaisie. Le SEAFDEC fournit des conseils sur l'utilisation et la mise en œuvre effective du système. En outre, un expert de l'UE fournit des conseils sur la compatibilité et l'alignement avec le Règlement (CE) n° 1005/2008. À cet égard, une série d'ateliers de formation ont été organisés avec le DOF pour soutenir l'établissement et la mise en œuvre effective d'un système électronique de suivi et de traçabilité des prises. La formation a inclus des séances d'information sur les prescriptions prévues par le Règlement de l'UE n° 1005/2008 pour prévenir, décourager et éradiquer la pêche illicite, non déclarée et non réglementée (INN). Ces ateliers ont eu lieu entre le 3 septembre et le 27 octobre à Kuala Terengganu et Kota Kinabalu.

1.11. Quarante-cinq participants du Ministère de l'agriculture et de la sécurité alimentaire (MAFS) et du secteur privé ont assisté à une formation de trois jours sur la gestion des projets agricoles en vue d'assurer la durabilité globale des exploitations, et notamment la durabilité environnementale (19-21 septembre). La formation a donné un aperçu des problèmes, des défis, des réussites et des enseignements liés aux projets agricoles et a présenté les éléments fondamentaux concernant la gestion des projets agricoles et la durabilité environnementale.

1.12. Un atelier de formation de trois jours sur l'agriculture biologique et la durabilité a eu lieu les 22-24 août. La formation a porté sur le nouveau Règlement de l'UE relatif à la production biologique ((UE) 2018/848), ses effets sur les futurs échanges et les conséquences du passage, après 2024, d'un système de commerce des produits biologiques entrant dans l'Union européenne fondé sur l'équivalence à un système fondé sur la conformité.

1.13. Dans le cadre du projet, un soutien est également apporté à la Division de la biosécurité végétale du DOA concernant l'identification et la gestion des parasites soumis à quarantaine dans l'UE pour les légumes, les fleurs, les plantes tropicales et les plantes aquatiques. Une série de quatre cours de formation de fonctionnaires de la Division de la biosécurité végétale et de fonctionnaires chargés des questions agricoles du DOA a eu lieu entre juin et septembre 2023. Une compilation de renseignements sur 10 types importants de parasites et de maladies: a) affectant le riz, les légumes-feuilles et les légumes-fruits cultivés sous serre et au champ; et b) visés par la quarantaine dans les pays de l'UE, ainsi que sur leurs ennemis naturels, a été établie à l'avance et utilisée pendant les séances de formation.

1.14. Une série de quatre ateliers sur la lutte intégrée contre les parasites affectant les légumes, les fleurs et le riz a eu lieu entre juin et septembre 2023. Ces ateliers, auxquels ont participé 60 fonctionnaires du DOA chargé de la biosécurité végétale, ont porté sur les thèmes suivants: a) concept général et principes fondamentaux de la lutte écologique intégrée contre les parasites (IEPM); b) IEPM et lutte biologique concernant le riz; c) IEPM et lutte biologique concernant les légumes et les fleurs; et d) expériences de l'UE en lien avec l'IEPM, en particulier la lutte biologique concernant les légumes et les fleurs sous serre.

1.3 Projet ARISE Plus Philippines (mars 2021-février 2025/donateur: Union européenne)

1.15. Ce projet vise à soutenir la croissance économique inclusive et la réduction de la pauvreté aux Philippines en améliorant les résultats commerciaux et la compétitivité du pays, plus précisément en mettant en place une infrastructure nationale de la qualité qui stimule la compétitivité des exportations, et des systèmes de gestion et de contrôle de la qualité des produits alimentaires exportés qui correspondent davantage aux meilleures pratiques internationales.

1.16. La planification d'une série de formations sur les essais microbiologiques, y compris les méthodes avancées, la validation des méthodes connexes, la mise en œuvre d'une règle de décision et la stérilité commerciale a commencé et devrait être organisée au premier semestre de 2024.

1.17. À la suite de l'élaboration de guides composés de listes d'inspection fondées sur les risques, de lignes directrices, de manuels de procédure et de procédures opérationnelles normalisées dans les secteurs des fruits et légumes frais, des noix de coco transformées et de la pêche, une série de formations sur la mise en œuvre des protocoles élaborés a été organisée à l'intention des fonctionnaires des autorités compétentes (le Bureau de la pêche et des ressources aquatiques des Philippines (BFAR), le Bureau des productions végétales (BPI) du Ministère de l'agriculture et

l'Agence des produits alimentaires et pharmaceutiques) entre juin et août 2023. Quatre-vingt-dix participants, qui étaient tous des inspecteurs du siège principal et des bureaux régionaux desdites autorités, ont assisté aux formations. Les séances théoriques ont été complétées par des visites sur place et des inspections fictives pour pratiquer l'utilisation des protocoles d'inspection révisés.

1.18. Un soutien continue d'être apporté aux laboratoires régionaux du BFAR pour l'accréditation selon la norme ISO 17025:2017 en ce qui concerne les essais pour l'analyse des résidus de médicaments vétérinaires, dans le but d'étendre la capacité du BFAR aux nombreuses régions des Philippines.

1.19. Les prescriptions en matière de qualité et de sécurité sanitaire des produits alimentaires et les prescriptions SPS pour les combinaisons produit-marché prioritaires ont été identifiées dans le cadre du projet pour certains produits prioritaires: l'huile de noix de coco vierge, l'eau de coco et la farine de noix de coco. Ces renseignements sont désormais disponibles sur la plate-forme "Qualité pour le commerce" des Philippines (site Web: Qualityfortrade.intracen.org/Philippines/compass).

1.20. En outre, une équipe de 20 champions de la qualité, créée et formée dans le cadre du projet, a accompagné des entreprises sur une période de 5 mois pour améliorer la sécurité sanitaire des produits alimentaires, après avoir suivi une formation sur des aspects généraux connexes et des méthodes et des systèmes spécifiques (bonnes pratiques d'hygiène (BPH), analyse des risques et maîtrise des points critiques (HACCP), et ISO 22000). Il est maintenant envisagé que les champions de la qualité qualifiés organisent une série de formations à l'intention des MPME en collaboration avec les partenaires des institutions publiques nationales et du secteur privé.

1.4 Assistance liée au commerce pour le Myanmar (ARISE Plus – Myanmar) (juillet 2019-mai 2024/donateur: Union européenne)

1.21. Le projet ARISE Plus vise à établir une croissance inclusive et durable du commerce au Myanmar en fournissant un soutien aux MPME dans certaines chaînes de valeur, en améliorant la sécurité sanitaire des produits alimentaires et la conformité aux mesures SPS (visant le thé, le café, le miel et les produits horticoles) et en élaborant et mettant en œuvre des politiques commerciales.

1.22. Les travaux visant à développer la plate-forme du Myanmar sur la qualité et la sécurité sanitaire des produits alimentaires progressent. Le site contient déjà des renseignements sur les prescriptions SPS et en matière de qualité pour certaines combinaisons produit-marché (avocat, café, miel, thé, mangue séchée et ananas séché destinés aux marchés de l'UE) et des renseignements concernant des prescriptions similaires visant la purée de mangue et l'ananas en conserve ont été ajoutés. Le site comporte également 25 profils d'experts (formateurs-conseillers et champions de la qualité) et une liste de 12 établissements fournisseurs de services au Myanmar. L'organisation d'une série d'ateliers de sensibilisation pour chaque combinaison est à l'étude pour 2024.

1.23. Grâce à la présentation réussie du plan national de surveillance des résidus (NRMP) 2023, le Myanmar maintient l'accès au marché de l'UE pour le miel et des travaux continuent dans le cadre du projet pour assurer la poursuite et la durabilité du plan après la fin de la période de mise en œuvre (qui est prévue pour mai 2024). Un programme de formation adapté aux échantillons de miel non conformes a été élaboré, et les résidus de pesticides ont été identifiés comme étant un aspect crucial pour la future mise en conformité avec les prescriptions de l'UE. Un guide sur les résidus de pesticides dans le miel ainsi que des séances de formation sur ce sujet ont donc été mis au point.

1.24. Dans le cadre du projet, un soutien continue d'être apporté à un laboratoire privé d'essais de produits alimentaires pour assurer la conformité avec la norme ISO/CEI 17025. Le laboratoire a bénéficié d'une assistance pour démontrer ses capacités grâce à des vérifications de compétences. Plusieurs lots d'équipements ont été achetés pour les essais microbiologiques et chimiques.

1.25. Six entreprises (intersectorielles) bénéficient d'un accompagnement pour mettre en œuvre la norme FSSC 22000 v6. Cet accompagnement inclut une évaluation des lacunes et l'élaboration de plans d'action, étant donné que toutes les entreprises ont déjà mis en place un système HACCP.

1.26. Dix experts en sécurité sanitaire des produits alimentaires ont été formés en tant que responsables d'audit sur la norme ISO 22000 et ont réussi les examens organisés dans le cadre de

cours approuvés par l'International Register of Certificated Auditors (IRCA) du Chartered Quality Institute (CQI).

1.5 SYMST: Mécanisme systématique pour un commerce plus sûr (volet concernant la République démocratique populaire lao et le Viet Nam) (décembre 2018-octobre 2023/ donateur: Union européenne)

1.27. L'objectif global du projet est d'améliorer la sécurité sanitaire des produits alimentaires au moyen d'une meilleure gouvernance en République démocratique populaire lao (RDP lao) et au Viet Nam. Le projet vise à renforcer le cadre réglementaire relatif au contrôle phytosanitaire et au contrôle des pesticides dans le secteur des fruits et légumes, et en ce qui concerne d'autres produits végétaux au moyen de l'application de règles et de normes en vue d'améliorer l'accès aux marchés.

1.28. Sur les plates-formes "Qualité pour le commerce" du Viet Nam et de la RDP lao, les utilisateurs peuvent consulter les prescriptions en matière de qualité et de sécurité sanitaire des produits alimentaires et les prescriptions SPS pour les combinaisons produit-marché prioritaires identifiées dans le cadre du projet (par exemple le pomelo, le fruit du dragon, le poivre noir à destination de l'Union européenne et le café à destination de l'Union européenne, de la Corée et de la Thaïlande dans le cas du Viet Nam et le riz, les piments, le basilic et le café à destination de l'Union européenne dans le cas de la RDP lao).

1.29. Le Laboratoire phytosanitaire du Département de l'agriculture (DOA) de la RDP lao a bénéficié d'un soutien pour la mise en conformité avec la norme ISO/CEI 17025:2017. Une formation sur les prescriptions de la norme ISO/CEI 17025:2017 et l'identification des documents requis pour la mise en œuvre des prescriptions ISO/CEI 17025:2017 a été dispensée. L'élaboration du plan national de surveillance des résidus de pesticides a aussi été achevée.

1.30. Au Viet Nam, une formation a été dispensée à la Direction nationale de la protection des végétaux sur les besoins réglementaires d'un dossier concernant les tolérances à l'importation. La formation a également porté sur les travaux effectués par divers pays sur les limites maximales de résidus du Codex.

1.31. Les exploitations agricoles, les transformateurs et les exportateurs participant aux modèles de chaînes de valeur établis dans les deux pays dans le cadre du projet ont bénéficié d'une formation, d'un soutien et d'un accompagnement approfondis en matière d'hygiène et de sécurité sanitaire des produits alimentaires, y compris concernant la HACCP, le cas échéant.

1.32. Une formation a été dispensée à des inspecteurs et des fonctionnaires chargés de la quarantaine phytosanitaire. Une formation sur la plate-forme de certification SPS en ligne de l'UE, Trade Control and Expert System (TRACES), a été menée à bien.

1.33. Des activités de sensibilisation ont été organisées et des documents de sensibilisation ainsi que des manuels sur la sécurité sanitaire des produits alimentaires et les prescriptions SPS relatives à l'accès aux marchés et le respect des obligations connexes ont été élaborés.

1.34. Le projet a pris fin le 16 octobre 2023.

1.6 Projet ARISE Plus RDP lao (1^{er} novembre 2018-31 décembre 2023/donateur: Union européenne)

1.35. Diverses formations ont aidé les inspecteurs de produits alimentaires du Département des produits alimentaires et des médicaments (FDD) de la RDP lao à améliorer les inspections effectuées sur place afin d'assurer le respect des prescriptions relatives aux bonnes pratiques de fabrication et aux bonnes pratiques d'hygiène et de délivrer des certificats d'audit. Un atelier de formation de formateurs a eu lieu entre le 3 et le 7 juillet à Vientiane, la capitale, pour aider les inspecteurs de produits alimentaires du FDD à mieux comprendre le système thaïlandais de réglementation des produits alimentaires afin d'améliorer les exportations vers la Thaïlande. Cet atelier était axé sur les mesures d'application liées aux règlements thaïlandais prises par les inspecteurs des produits alimentaires, y compris les principes d'audit et de gestion d'un programme d'audit.

1.36. Dans le cadre du projet, des activités ont été menées pour créer et former une équipe de champions de la qualité rattachée à la Chambre de commerce et d'industrie de la RDP lao (LNCCI), avec laquelle des activités de sensibilisation sur la qualité et la sécurité sanitaire des produits alimentaires ont été organisées.

1.37. Une équipe de champions de la qualité et de membres du personnel du FDD et du DOA a suivi une formation pratique sur la sécurité sanitaire des produits alimentaires et a commencé à soutenir sept entreprises dans ce domaine.

1.7 Ouzbékistan: Faciliter le processus d'accession à l'OMC (février 2020-octobre 2024/donateur: Union européenne)

1.38. Dans le cadre de ce projet, une série de formations a été organisée de juin à août 2023 en vue de renforcer les capacités en matière d'analyse du risque phytosanitaire et de gestion intégrée des risques phytosanitaires de l'Agence ouzbèke chargée de la protection des végétaux et de la quarantaine. Le dernier atelier de formation sur les contrôles officiels fondés sur les risques a eu lieu entre le 31 juillet et le 4 août 2023. Au cours de la période qui fera l'objet du prochain rapport, il est envisagé d'œuvrer à l'élaboration de systèmes de gestion et de contrôles fondés sur les risques ainsi qu'à la mise à jour des mesures phytosanitaires en lien avec les prescriptions en matière de contrôle des importations.

1.39. Un soutien est en train d'être apporté au Comité de protection sanitaire et épidémiologique et de santé publique en vue d'élaborer une loi sur la sécurité sanitaire et la qualité des produits alimentaires. Il est aussi envisagé d'engager un examen des documents législatifs en lien avec les règles sanitaires et les additifs alimentaires au cours de la période qui fera l'objet du prochain rapport.

1.40. En réponse à une demande du Comité d'État pour le développement des services vétérinaires et de l'élevage, les chapitres pertinents de la dernière version révisée des Codes aquatique et terrestre de l'Organisation mondiale de la santé animale (OMSA) sont en cours de traduction en ouzbek en vue d'améliorer la mise en œuvre des normes relatives à la santé et au bien-être des animaux; cette traduction devrait être achevée en novembre 2023. Les travaux à venir porteront entre autres sur la traçabilité des animaux et l'élaboration d'un plan national de surveillance des résidus.

1.8 Pakistan: Croissance en faveur du développement rural et du progrès durable (GRASP) (juin 2019-décembre 2024/donateur: Union européenne)

1.41. L'ITC fournit une assistance technique aux organismes gouvernementaux dans les domaines de la sécurité sanitaire des produits alimentaires, de la protection des végétaux et de la santé des animaux dans les provinces du Sind et du Baluchistan (Pakistan) afin d'améliorer leurs fonctions techniques, leurs équipements et leurs capacités. Les organismes concernés incluent des autorités chargées des produits alimentaires des deux provinces, des départements chargés de la vulgarisation agricole, des départements chargés de l'élevage, des départements chargés de la protection des végétaux et des instituts de santé animale.

1.42. Dans ce contexte, l'ITC a doté les autorités chargées des produits alimentaires de laboratoires mobiles pleinement fonctionnels, a formé le personnel sur divers sujets techniques, y compris l'Accord SPS de l'OMC, a formulé des recommandations pour améliorer les cadres réglementaires et institutionnels et a contribué à l'élaboration d'un système d'information sur la santé des animaux, entre autres activités.

1.43. L'ITC apporte actuellement un soutien additionnel à ces institutions afin d'acheter d'autres équipements pour leurs laboratoires d'essai (y compris des kits d'essai et des produits consommables), d'élaborer des matériels de formation et des manuels pour leurs maîtres formateurs, de préparer des essais de précision et d'y participer, d'obtenir l'accréditation ISO 17025, de mettre au point des solutions logicielles pour assurer l'application effective de régimes de sécurité sanitaire des produits alimentaires, de former des inspecteurs sur l'échantillonnage, la gestion et la conduite d'évaluations fondées sur les risques, et de former le personnel chargé de la santé des animaux sur des sujets techniques tels que le fonctionnement des systèmes de surveillance, la production de vaccins, l'insémination artificielle, etc.

1.44. En ce qui concerne le secteur privé, l'ITC a élaboré des guides par étapes à l'intention des PME (productrices de mangues, de dattes, d'oignons, de tomates, de bananes, de raisins, de produits laitiers et de viande) pour la mise en œuvre de systèmes de gestion de la qualité et l'obtention de certificats de sécurité sanitaire des produits alimentaires. À l'avenir, l'ITC fournira des services d'encadrement et d'assistance à certaines PME pour les accompagner dans le processus de mise en œuvre (y compris les audits) et leur permettre d'obtenir des certifications telles que Global GAP, HACCP, ISO 22000 et BRCS, entre autres. L'ITC travaille aussi avec les milieux universitaires pour examiner leur offre de cours en lien avec le domaine SPS et leur fournir des cours et des matériels à jour afin d'améliorer leurs programmes.

1.9 Programme UE-CAE d'amélioration de l'accès aux marchés (MARKUP II) (1^{er} août 2023-31 juillet 2027/donateur: Union européenne)

1.45. La deuxième phase du programme UE/CAE d'amélioration de l'accès aux marchés (MARKUP II) a été lancée lors d'une cérémonie tenue le 3 octobre 2023 à Arusha. MARKUP II est une initiative régionale financée par l'UE en vue de libérer le plein potentiel des entreprises agroalimentaires de la région de la Communauté d'Afrique de l'Est (CAE) et mise en œuvre par l'ITC, en collaboration avec la délégation régionale de l'UE, le secrétariat de la CAE et les gouvernements de six États membres de la CAE.

1.46. MARKUP II vise à promouvoir la croissance économique dans la CAE grâce au développement du secteur privé et à la promotion des exportations. Il vise aussi à renforcer le commerce intra-africain durable et inclusif, le commerce panafricain et le commerce avec l'Union européenne. Dans le cadre du programme, les questions suivantes seront abordées: obstacles au commerce, ajout de valeur, mise en conformité, facilitation des échanges, investissement, transfert de technologie et soutien institutionnel.

1.47. MARKUP II s'appuie sur les résultats obtenus par le programme précédent, MARKUP I, qui a permis de rationaliser les procédures, de soutenir les entreprises et de faciliter les échanges internationaux. Les secteurs d'intervention sont les suivants: avocats, cacao, café, huiles essentielles, haricots verts, gomme arabique, horticulture, cuir, conditionnement, épices et thé. En collaboration étroite avec le Conseil des entreprises de l'Afrique de l'Est, les États partenaires de la CAE, les organisations de soutien aux entreprises et les institutions locales, MARKUP II permettra de renforcer les petites entreprises de la CAE.

1.48. Un autre objectif spécifique de MARKUP II est de renforcer la conformité en matière de qualité et les normes.

1.10 Philippines: Programme pour les entreprises agroalimentaires de Bangsamoro (BAEP) (12 septembre 2023-11 septembre 2026/donateur: Union européenne)

1.49. Ce programme fait partie d'un programme plus large (Soutien aux agriculteurs et aux pêcheurs et intégration dans des chaînes de valeur résilientes dans la région autonome de Bangsamoro au Mindanao musulman), dirigé par l'Organisation internationale pour les migrations (OIM) et mis en œuvre en collaboration avec l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) aux Philippines, qui vise à améliorer la production locale de produits agricoles et aquacoles en ce qui concerne la qualité, la diversité, la consolidation et la réponse aux besoins du marché. L'ITC se concentrera spécifiquement sur la mise en œuvre de systèmes de sécurité sanitaire des produits alimentaires et l'amélioration de la préparation à l'investissement de certaines entreprises.

1.50. L'initiative s'appuie sur une collaboration entre l'OIM, la FAO et l'ITC qui maximise les forces de chaque partenaire, en particulier en ce qui concerne la présence sur le terrain et les partenariats communautaires existants, les connaissances techniques et les liens avec les chaînes de valeur internationales, respectivement.

Pour de plus amples renseignements, veuillez contacter:

Khemraj Ramful, Conseiller principal, Gestion de la qualité à l'exportation, ITC

Téléphone: +41 22 730 04 87

Fax: +41 22 730 05 76

Courrier électronique: ramful@intracen.org

Hema Menon, Responsable de la formation au commerce, Gestion de la qualité à l'exportation, ITC
Téléphone: +41 22 730 05 84
Fax: +41 22 730 05 76
Courrier électronique: menon@intracen.org

GESTION DE LA QUALITÉ À L'EXPORTATION DE L'ITC
Site Web: <http://www.intracen.org/>
