

## **APPUI A LA RECHERCHE ET AU DEVELOPPEMENT AGRICOLE (AREA)**

### **PROGRAMME DE TECHNOLOGIE POST-RECOLTE ET INNOCUITE DES ALIMENTS**

**Aperçu des efforts d'AREA pour la réalisation de formations certifiées FSMA et HACCP pour les producteurs et exportateurs potentiels en Haïti**

**Antonio Antoine, Ing-Agr, MSc.**

**Hotel Caribe, 10-11 MARS 2020**



## APERÇU GÉNÉRAL SUR LE PROGRAMME DE TECHNOLOGIE POST-RECOLTE ET INNOCUITE DES ALIMENTS

- L'une des composantes du projet AREA est la gestion de la perte poste récolte et de l'innocuité des aliments.
- Les pertes post-récolte des cultures de fruits et légumes en Haïti peuvent atteindre 50%, en fonction de la commodité et de la situation de stockage.
- Les pertes post-récolte des céréales peuvent également dépasser un tiers du volume de récolte.
- En outre, les maladies d'origine alimentaire sont répandues en Haïti en raison de pratiques agricoles inadéquates et d'une mauvaise hygiène personnelle.





# FEED THE FUTURE

The U.S. Government's Global Hunger & Food Security Initiative

## APERÇU GÉNÉRAL SUR LE PROGRAMME DE TECHNOLOGIE POST-RECOLTE ET INNOCUITE DES ALIMENTS

- ❑ Le risque pour la santé humaine et l'impact économique négatif des maladies d'origine alimentaire sont très élevés en Haïti.
- ❑ L'objectif principal de cette composante est de ***réduire les pertes post-récolte par l'introduction de nouvelles technologies adaptées en Haïti tout en améliorant la qualité des produits.***



**USAID**  
FROM THE AMERICAN PEOPLE

**UF | IFAS**  
UNIVERSITY of FLORIDA



## APERÇU GÉNÉRAL SUR LE PROGRAMME DE TECHNOLOGIE POST-RECOLTE ET INNOCUITE DES ALIMENTS

❑ Les objectifs du programme de gestion de la perte post-récolte et de la sécurité alimentaire sont :

1. contribuer à la recherche sur la salubrité des aliments en Haïti en mettant l'accent sur la contamination par les aflatoxines et

2. élaborer des programmes de formation visant à **diminuer les pertes post-récolte**, à **améliorer la sécurité alimentaire** et **informer les exportateurs potentiels de la réglementation américaine relative aux exportations alimentaires**





# FEED THE FUTURE

The U.S. Government's Global Hunger & Food Security Initiative

## CONCEPTION ET LA RÉALISATION D'UNE FORMATION SUR LA GESTION DES PERTES POST-RÉCOLTE

- ❑ Il y a beaucoup à faire pour trouver des solutions aux pertes post-récoltes élevées en Haïti.
- ❑ Pour découvrir les moyens de lutter contre ces pertes, près de 20 professionnels issus d'institutions et d'entreprises agricoles haïtiennes ont assisté à la session de formation qui s'est tenue les 14 et 15 décembre à l'hôtel Villa Thérèse.



**USAID**  
FROM THE AMERICAN PEOPLE

**UF | IFAS**  
UNIVERSITY of FLORIDA



## CONCEPTION ET LA RÉALISATION D'UNE FORMATION SUR LA GESTION DES PERTES POST-RÉCOLTE

### OBJECTIFS

- ✓ Améliorer les systèmes de **manutention**, de **stockage** et de **transformation** post-récolte des produits agricoles afin de **réduire les pertes**
- ✓ Renforcer la **salubrité** des aliments, élargir les **débouchés commerciaux** et **étendre la saison de commercialisation** aux petits agriculteurs grâce à des pratiques améliorées en matière de post-récolte





# FEED THE FUTURE

The U.S. Government's Global Hunger & Food Security Initiative

## CONCEPTION ET LA RÉALISATION D'UNE FORMATION SUR LA GESTION DES PERTES POST-RÉCOLTE

Au cours de cette formation, nous avons étudié les **causes des pertes**, les meilleures **pratiques de récolte** et le rôle essentiel joué par le **stockage**, l'**emballage** et le **transport**.



**USAID**  
FROM THE AMERICAN PEOPLE

**UF | IFAS**  
UNIVERSITY of FLORIDA



# FEED THE FUTURE

The U.S. Government's Global Hunger & Food Security Initiative

## CONCEPTION ET LA RÉALISATION D'UNE FORMATION SUR LA GESTION DES PERTES POST-RÉCOLTE

En plus des sessions théoriques, les participants ont travaillé sur des exercices tels que l'élaboration d'un plan d'action pour la commercialisation des fruits et légumes frais, y compris une hygiène et une transformation appropriées.



**USAID**  
FROM THE AMERICAN PEOPLE

**UF | IFAS**  
UNIVERSITY of FLORIDA



## CONCEPTION ET LA RÉALISATION D'UNE FORMATION SUR LA TRANSFORMATION DES ALIMENTS A PETITE ECHELLE

- L'objectif de cette formation est de **renforcer la capacité et la compétitivité des Petites et Moyennes Entreprises (PME) de transformation des aliments gérées par des femmes**
- Les participants ont appris les principes **scientifiques de la transformation et du stockage** des produits alimentaires, comment trouver et utiliser **les informations sur le marché** et **les techniques de traitement et de stockage** après récolte





## CONCEPTION ET LA RÉALISATION D'UNE FORMATION SUR LA TRANSFORMATION DES ALIMENTS A PETITE ECHELLE

### IMPORTANCE DE CETTE FORMATION

- Les propriétaires des PME en Haïti affirment qu'ils doivent relever de nombreux **défis pour commercialiser leurs produits**.
- Il y a une pénurie de **matières premières**, une **pénurie d'équipements**, un manque **d'emballages appropriés** et un **accès limité au financement**.





# FEED THE FUTURE

The U.S. Government's Global Hunger & Food Security Initiative

## CONCEPTION ET LA RÉALISATION D'UNE FORMATION SUR LA TRANSFORMATION DES ALIMENTS A PETITE ECHELLE

La majorité des 50 participants à cette formation étaient des **femmes**, ce qui reflète le nombre croissant de femmes haïtiennes qui dirigent de petites entreprises alimentaires.



**USAID**  
FROM THE AMERICAN PEOPLE

**UF | IFAS**  
UNIVERSITY of FLORIDA



## FORMATION SUR LE SYSTÈME HACCP

- ✓ 57 professionnels du secteur agroalimentaire ont pris part à cette formation.
- ✓ **Public cible:** personnel des **CRDD**, le personnel du **MARDNR**, le département des sciences de l'alimentation de la **FAMV**, les participants d'autres établissements d'enseignement supérieur, les **universités partenaires**, les entreprises du **secteur privé**, en particulier les **usines agroalimentaires** locales intéressées à **exporter** leurs produits à long terme





## FORMATION SUR LE SYSTÈME HACCP

### IMPORTANCE DE LA CERTIFICATION HACCP

- Fournir aux entreprises un système rentable de contrôle de la **salubrité des aliments**, depuis les ingrédients jusqu'à la **production**, le **stockage** et la **distribution** jusqu'à la vente et le service du consommateur final.

**Plusieurs clients de la chaîne alimentaire ont exigé de leurs fournisseurs qu'ils disposent de systèmes HACCP certifiés.**





## FORMATION SUR LES CONTRÔLES PRÉVENTIFS DE SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS (FSPCA)

### À propos de la FSPCA

- La Food Safety Preventive Controls Alliance (FSPCA) (Alliance pour les contrôles préventifs de sécurité sanitaire des aliments) est issue d'un partenariat public-privé créé par la US Food and Drug Administration (FDA) (Administration américaine des denrées alimentaires et des médicaments), et le département de la sécurité sanitaire des aliments et de la santé de l'Institut de Technologie de l'Illinois (Illinois Institute of Technology's Institute for Food Safety and Health / IFSH).



FOOD SAFETY PREVENTIVE CONTROLS ALLIANCE



ILLINOIS INSTITUTE OF TECHNOLOGY



**USAID**  
FROM THE AMERICAN PEOPLE

**UF | IFAS**  
UNIVERSITY of FLORIDA



## FORMATION SUR LES CONTRÔLES PRÉVENTIFS DE SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS (FSPCA)

### MISSION DE LA FSPCA

- La mission principale de la FSPCA est **de soutenir la sécurité sanitaire dans la production** des aliments, en élaborant et en offrant un programme d'enseignement fondamental, en dispensant des formations, et en soutenant un réseau d'assistance technique\* et des programmes de sensibilisation qui aideront l'industrie alimentaire humaine et animale à **respecter la réglementation sur les contrôles préventifs**.

**Faire la liaison entre l'industrie alimentaire et la FDA, afin de communiquer des éléments techniques pour les contrôles préventifs.**

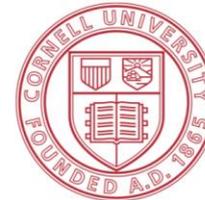




## QU'EST-CE QUE LA « PRODUCE SAFETY ALLIANCE (PSA) » ?

- La **Produce Safety Alliance** a été créée pour aider les producteurs de produits frais à préparer les exigences réglementaires incluses dans la **Food Safety Modernization Act (FSMA)** de la **Food and Drug Administration** des États-Unis.
- Le PSA est soutenu par un accord de coopération financé par l'USDA et la FDA.

**Produce Safety**  
ALLIANCE



Cornell University



**USAID**  
FROM THE AMERICAN PEOPLE

**UF | IFAS**  
UNIVERSITY of FLORIDA



## QU'EST-CE QUE LA « PRODUCE SAFETY ALLIANCE (PSA) »?

### POURQUOI LA PSA EST-ELLE IMPORTANTE?

- ✓ Le PSA fournit aux producteurs de fruits et légumes frais, aux organismes de réglementation et autres personnes intéressées par la sécurité des produits frais des compétences nécessaires pour l'évaluation des risques associés aux produits, la mise en œuvre de bonnes pratiques agricoles et la manière de répondre aux exigences réglementaires associées à la règle de sécurité des produits de la FSMA.
- ✓ Elle permet aussi aux producteurs de répondre aux exigences des clients en matière de sécurité alimentaire.





## FORMATION SUR LES CONTRÔLES PRÉVENTIFS DE SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS (FSPCA)

### SAVE THE DATE

- Le projet AREA organisera une formation sur les **contrôles préventifs de sécurité sanitaire des aliments du 25 au 27 mars 2020** et une autre pour les producteurs des fruits et légumes à la fin du mois d'avril 2020
- Ces formations aideront les producteurs et transformateurs d'aliments à se préparer à adhérer à la loi FSMA.
- Ces formations (PSA et FSPCA) sont des **programmes normalisés approuvés par la FDA** pour les producteurs de fruits et légumes et les transformateurs d'aliments.

Les entreprises haïtiennes exportant des aliments destinés à la vente aux États-Unis doivent se conformer **obligatoirement** à ces réglementations





# FEED THE FUTURE

The U.S. Government's Global Hunger & Food Security Initiative

## Merci de votre aimable attention

Pour des informations complémentaires, veuillez contacter:

*Antonio Antoine, Ing-agr, Msc*

[antonio.antoine@ufl.edu](mailto:antonio.antoine@ufl.edu)

Spécialiste en technologie post recolte et innocuité des aliments du projet AREA

*Dr Lemâne DELVA, PhD*

[lemanedelva@ufl.edu](mailto:lemanedelva@ufl.edu)

Directeur de recherche du projet AREA



**USAID**  
FROM THE AMERICAN PEOPLE

**UF | IFAS**  
UNIVERSITY of FLORIDA