

4. Les importations des PDEM en Europe

4.1. Remarque générale sur le contexte réglementaire pour l'importation de PEDM dans l'UE

On verra ci-dessous à travers l'analyse des 3 marchés nationaux étudiés que les importations de PEDM en Europe suivent plusieurs filières distinctes :

- Une filière très "officielle", avec des opérateurs de taille nationale voire transnationale, bien établis et ayant pignon sur rue, commercialisant en général sous leurs marques commerciales propres et déclarant leurs opérations à l'administration :
 - *ces opérateurs, établis dans la durée, respectent en général l'intégralité des prescriptions réglementaires exposées ci-dessous.*

Ils sont bizarrement les plus contrôlés par l'administration, même s'ils sont ceux qui présentent a priori le moins d'irrégularités.
- Une filière encore officielle mais commercialisant principalement des produits sur le segment bas de gamme du marché (premiers prix) :
 - ces opérateurs respectent seulement une partie des exigences règlementaires, mais leurs opérations sont souvent assez largement entachées d'irrégularités (déficiences de traçabilité, insuffisances de l'étiquetage, normes d'hygiène approximatives...). On verra qu'ils bénéficient en général d'une espèce de "frange de tolérance", jusqu'au jour où un contrôle un peu plus rigoureux qu'un autre les met en difficulté et les oblige éventuellement à plier boutique – peut-être pour renaître ensuite sous une autre enseigne commerciale après quelque temps
- et enfin un certain nombre d'opérateurs opérant en marge de la légalité, dans ce qui doit être qualifié de marché noir ou gris :
 - les pratiques de ces derniers se situent carrément en dehors de la légalité – et les opérateurs "officiels" (d'origine européenne ou africaine) sont les premiers à se plaindre de la concurrence déloyale qu'exerce cette économie semi-clandestine à leur encontre.

Selon les discussions tenues avec les opérateurs officiels pendant l'étude, on peut s'attendre à rencontrer toutes sortes de pratiques perverses voire franchement illégales sur le marché noir clandestin :

- déclarations de douane inexactes (notamment en poids), voire carrément falsifiées
- normes sanitaires non respectées, analyses non fiables, hygiène douteuse
- aucune traçabilité des produits
- utilisation de main d'oeuvre non déclarée, travail au noir
- non règlement de la TVA due
- etc...

Bizarrement les pays étudiés/et l'Union Européenne par-dessus eux semblent avoir une tolérance plus laxiste pour ces pratiques sur le marché des produits ethniques que sur le marché des aliments "ordinaires" consommés par les populations européennes :

- soit que les volumes impliqués soit considérés comme "négligeables" et ne méritant pas une mobilisation régulière et soutenue des services officiels ;
- soit que l'on considère qu'il n'est pas nécessaire d'appliquer les normes européennes fortement protectrices à des populations qui cherchent plutôt le prix que la qualité et la sécurité alimentaire dans leur pays d'origine ;
- ou bien encore que l'Europe achète ainsi à bon compte une forme de "paix sociale" avec ses populations immigrées¹³.

¹³ les tentatives pour remettre dans le "droit chemin" sanitaire les importations à haut risque sanitaire de différents poissons et crustacés "ethniques" ont ainsi été mal vécues par les consommateurs immigrés, qui se sont plaints qu'on leur "interdisait de manger leur nourriture"... (entretien avec des opérateurs ½ grossistes Londoniens)

Il n'empêche que le respect des obligations légales n'est pas une pratique "optionnelle", et qu'il s'impose tôt ou tard à tous ceux qui veulent perdurer sur le marché et éviter de s'enfuir un jour ou l'autre avec la police à ses trousses.

Voyons donc l'éventail complet des obligations légales qui s'imposent aux opérateurs – même si elles restent dans un certain nombre de cas plus ou moins "théoriques".

4.2. Droits de douane

Les PEDM relèvent des rubriques douanières suivantes : 07141091, 07141099 et 11062090 (cf infra 4.5).

Pour les trois rubriques douanières concernées, les marchandises bénéficient d'une exemption de droits de douanes pour les pays ACP.

Les pays tiers sont soumis à un droit de 9.5 €/100kg pour les codes 07141091 et 07141099. Pour le code 11062090, ce droit est équivalent mais traduit dans la réglementation de façon différente : 95€/1.000kg.

Il existe un contingent tarifaire non préférentiel pour certains pays adhérents de l'OMC (6% ad valorem).

On retiendra que **les pays d'Afrique de l'Ouest et de l'Afrique Centrale peuvent exporter vers l'Europe avec un droit de douane de 0%.**

4.3. Obligations réglementaires d'application générale

4.3.1. Définition des produits et normes sanitaires selon le Codex Alimentarius

Les textes, définitions et standards internationaux suivants extraits du Codex Alimentarius s'appliquent aux PEDM :

a) Norme du Codex pour la farine comestible de Manioc - CODEX STAN 176-1989 (Rev. 1 - 1995)

1. Champ d'application

La présente norme s'applique à la farine de manioc destinée à la consommation humaine directe, obtenue par la transformation de manioc comestible (Manihot esculenta crantz).

2. Description

2.1 Définition du produit

La farine comestible de manioc (Manihot esculenta crantz) est le produit obtenu à partir de flocons de manioc ou d'une pâte de manioc séché par procédé de pilage, mouture ou broyage, suivi d'un passage au tamis visant à séparer la fibre de la farine. Dans le cas de farine comestible de manioc préparée à partir de manioc amer (Manihot Utilísima Pohl), la détoxification s'effectue en laissant tremper les tubercules dans l'eau pendant plusieurs jours, avant de les faire sécher sous forme de tubercule entière, tubercule pilée (pâte) ou en morceaux.

3. Facteurs essentiels de composition et de qualité

3.1 Facteurs de qualité - Critères généraux

3.1.1 La farine comestible de manioc doit être saine, propre à la consommation humaine et de qualité alimentaire.

3.1.2 La farine comestible de manioc doit être exempte d'odeurs et de goûts anormaux ainsi que d'insectes vivants.

3.1.3 La farine comestible de manioc doit être exempte de souillures (impuretés d'origine animale, y compris les insectes morts) en quantités susceptibles de présenter un risque pour la santé humaine.

3.2 Facteurs de qualité - Critères spécifiques

3.2.1 Teneur en eau

13,0 % m/m maximum

Une teneur moindre en eau peut être exigée pour certaines destinations, compte tenu du climat, de la durée du transport et de celle du stockage. Les gouvernements acceptant la norme sont priés d'indiquer et de justifier les critères applicables dans leur pays.

La teneur total en acide hydrocyanique de la farine comestible de manioc ne doit pas dépasser 10 mg/kg.

4. Contaminants

4.1 Métaux lourds

La farine comestible de manioc doit être exempte de métaux lourds en quantités susceptibles de présenter un risque pour la santé.

4.2 Résidus de pesticides

La farine comestible de manioc doit être conforme aux limites maximales de résidus fixées par le Comité du Codex sur les résidus de pesticides pour cette denrée.

4.3 Mycotoxines

La farine comestible de manioc doit être conforme aux limites maximales de mycotoxines fixées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants pour cette denrée.

5. Hygiène

5.1 Il est recommandé que le produit visé par les provisions de la présente norme soit préparé et manipulé conformément aux sections applicables du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969) et des autres Codes d'usages recommandés par la Commission du Codex Alimentarius applicables à ce produit.

5.2 Dans la mesure où le permettent les bonnes pratiques de fabrication, le produit doit être exempt de matières indésirables.

5.3 Lorsqu'il est soumis à des méthodes appropriées d'échantillonnage et d'examen, le produit doit être:

- exempt de microorganismes en quantités susceptibles de présenter un risque pour la santé;
- exempt de parasites susceptibles de présenter un risque pour la santé;
- exempt de substances provenant de microorganismes en quantités susceptibles de présenter un risque pour la santé.

6. Conditionnement

6.1 La farine de manioc doit être emballée dans des conteneurs préservant les qualités hygiéniques, nutritionnelles, technologiques et organoleptiques du produit.

6.2 Les conteneurs, y compris les matériaux d'emballage, doivent être fabriqués avec des matériaux sans danger et convenant à l'usage auquel ils sont destinés. Ils ne doivent transmettre au produit aucune substance toxique, ni aucune odeur ou saveur indésirable.

6.3 Lorsque le produit est emballé dans des sacs, ceux-ci doivent être propres, robustes et solidement cousus ou scellés.

7. Etiquetage

Outre les dispositions de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985), les dispositions spécifiques ci-après sont applicables:

7.1 Nom du produit

7.1.1 Le nom du produit déclaré sur l'étiquette doit être "farine comestible de manioc".

7.2 Etiquetage des conteneurs non destinés à la vente au détail

Les renseignements sur les conteneurs non destinés à la vente au détail doivent figurer soit sur le conteneur, soit dans les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot et du nom et de l'adresse du fabricant ou de l'emballleur qui doivent figurer sur le conteneur. Cependant, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette marque puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

8. Méthodes d'analyse et d'échantillonnage

Voir textes pertinents du Codex concernant les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

FACTEUR/DESCRIPTION	LIMITE	METHODE D'ANALYSE
---------------------	--------	-------------------

FIBRE BRUTE	MAX: 2,0 %	ISO 5498 (1981)-Détermination de la teneur en fibre brute - Séparation B.S. par filtrage dans des filtres de papier - Méthode générale
CENDRE	MAX: 3,0 %	Méthode ISO 2171 (1980) - Céréales, légumes secs et produits dérivés - Détermination de la teneur en cendre (Méthode de Type I)
ADDITIFS ALIMENTAIRES	Conforme à la législation nationale du pays où le produit est vendu	Pas de méthode définie
DIMENSION DES PARTICULES - Farine fine - Farine à gros grains	MIN: 90% doit passer au travers d'un tamis de 0,60 mm MIN: 90% doit passer au travers d'un tamis de 1,20 mm	Pas de méthode définie

b) Norme Codex pour le Gari - CODEX STAN 151-1989 (Rév. 1 - 1995)

1. Champ d'application

La présente norme porte sur le gari destiné à la consommation humaine directe obtenu à partir du traitement des tubercules du manioc (*Manihot esculenta* Crantz).

2. Description

2.1 Définition du produit

Le gari est le produit fini résultant du traitement artisanal ou industriel des tubercules du manioc (*Manihot esculenta* Crantz). Ce traitement consiste à éplucher, laver et râper les tubercules, puis à les soumettre à la fermentation, au pressage, à la fragmentation, à la fragmentation-granulation, au séchage éventuel, au tamisage et au traitement thermique approprié¹⁴. Le gari se présente sous forme de farine de granulométrie variable.

3. Facteurs essentiels de composition et de qualité

3.1 Facteurs de qualité - Critères généraux

3.1.1 Le gari doit être sain et propre à la consommation humaine.

3.1.2 Le gari doit être exempt d'odeurs et de goûts anormaux ainsi que d'insectes vivants.

3.1.3 Le gari doit être exempt de souillures (impuretés d'origine animale, y compris les insectes morts) en quantités susceptibles de présenter un risque pour la santé humaine.

3.2 Facteurs de qualité - Critères spécifiques

3.2.1 Teneur en eau

12,0 % m/m maximum.

Une teneur en eau plus basse peut être exigée pour certaines destinations, compte tenu du climat, de la durée du transport et de celle du stockage. Les gouvernements acceptant la norme sont priés d'indiquer et de justifier les critères applicables dans leur pays.

3.2.2 Glycosides cyanogéniques et acide hydrocyanique

La teneur totale en acide hydrocyanique ne doit pas dépasser 2 mg/kg sous forme d'acide hydrocyanique à l'état libre.

3.3 Matières étrangères

¹⁴ Un traitement thermique approprié signifie torréfaction, rôtissage ou toute autre méthode de cuisson pouvant produire les propriétés organoleptiques caractéristiques du produit. Le traitement thermique entraîne la gélatinisation partielle de l'amidon et la déshydratation des grains de gari.

Conformément à de bonnes pratiques de fabrication, le gari doit être pratiquement exempt de matières étrangères.

4. Contaminants

4.1 Métaux lourds

Le gari doit être exempt de métaux lourds en quantités susceptibles de présenter un risque pour la santé humaine.

4.2 Résidus de pesticides

Le gari doit être conforme aux limites maximales de résidus fixées par la Commission du Codex Alimentarius pour cette denrée.

4.3 Mycotoxines

Le gari doit être conforme aux limites maximales de mycotoxines fixées par la Commission du Codex Alimentarius pour cette denrée.

5. Hygiène

5.1 Il est recommandé que le produit visé par les provisions de la présente norme soit préparé et manipulé conformément aux sections applicables du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1 -1969, Rév. 2-1985, Codex Alimentarius volume 1B) et des autres Codes d'usages recommandés par la Commission du Codex Alimentarius applicables à ce produit.

5.2 Dans la mesure où le permettent les bonnes pratiques de fabrication, le produit doit être exempt de matières indésirables.

5.3 Lorsqu'il est soumis à des méthodes appropriées d'échantillonnage et d'examen, le produit doit être:

- exempt de microorganismes en quantités susceptibles de présenter un risque pour la santé;
- exempt de parasites susceptibles de présenter un risque pour la santé; et
- exempt de substances provenant de microorganismes en quantités susceptibles de présenter un risque pour la santé.

6. Conditionnement

6.1 Le gari doit être emballé dans des conteneurs préservant les qualités hygiéniques, nutritionnelles, technologiques et organoleptiques du produit.

6.2 Les conteneurs, y compris le matériaux d'emballage, doivent être fabriqués avec des matériaux sans danger et convenant à l'usage auquel il sont destinés. Ils ne doivent transmettre au produit aucune substance toxique, ni aucune odeur ou saveur indésirable.

6.3 Lorsque le produit est emballé dans des sacs, ceux-ci doivent être propres, robustes et solidement cousus ou scellés.

7. Etiquetage

Outre les dispositions de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1 -1985, Rév. 1-1991, Codex Alimentarius volume 1A), les dispositions spécifiques ci-après sont applicables:

7.1 Nom du produit

Le nom du produit déclaré sur l'étiquette doit être «gari».

7.2 Etiquetage des conteneurs non destinés à la vente au détail

Les renseignements sur les conteneurs non destinés à la vente au détail doivent être indiqués soit sur le conteneur, soit dans les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot et du nom et de l'adresse du fabricant ou de l'emballer qui doivent figurer sur le conteneur. Cependant, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballer peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette marque puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

8. Méthodes d'analyse et d'échantillonnage

Voir le volume 13 du Codex Alimentarius.

FACTEUR/DESCRIPTION	LIMITE	MÉTHODE D'ANALYSE
ACIDITÉ TOTALE	MIN: 0,6 % déterminée comme acide lactique - et - MAX: 1 % déterminée comme acide lactique	Méthode AOAC 1975 14.064 - 14.065 - ou - ISO/DP 7305
FIBRE BRUTE	MAX: 2 %	ISO 5498:1981
CENDRE	MAX: 2,75 %	ISO 2171 (1980) - Détermination de la teneur en cendre des céréales, légumes secs et produits dérivés- (Méthode de Type I)
ENRICHISSEMENT · vitamines · protéines · autres substances nutritives	Conforme à la législation nationale du pays où le produit est vendu	Pas de méthode définie
ADDITIFS ALIMENTAIRES	Conforme à la législation nationale du pays où le produit est vendu	Pas de méthode définie
INGRÉDIENTS FACULTATIFS · huiles ou graisses comestibles · sel	Conforme à la législation nationale du pays où le produit est vendu	Pas de méthode définie
CLASSIFICATION · gari extrafin · gari à grains fins · gari à grains moyens · gari à gros grains	MIN: 100 % du poids doit passer au travers d'un tamis de 0,50 mm - et - MAX: 40 % du poids doit passer au travers d'un tamis de 0,25 mm MIN: 100 % du poids doit passer au travers d'un tamis de 1 mm - et - MAX: 40% du poids doit passer au travers d'un tamis de 0,5 mm MIN: 100 % du poids doit passer au travers d'un tamis de 1,25 mm - et - MAX: 40 % du poids doit passer au travers d'un tamis de 1,00 mm MIN: 100 % du poids doit passer au travers d'un tamis de 2 mm - et - MAX: 40 % du poids doit passer au travers d'un tamis de 1,25 mm	ISO 2591-1073, tamisage d'essai. Les tamis employés sont des tamis AFNOR à mailles carrées

· gari non classifié	Préférence de l'acheteur	
----------------------	--------------------------	--

4.3.2. Réglementation européenne d'application générale

a) *Rappel sur les principes de la réglementation européenne en matière d'hygiène et de sécurité des aliments*

Le règlement EC 178/2002 est le règlement socle de la sécurité sanitaire des aliments. Il a pour buts de :

- Obtenir un niveau élevé de protection de la santé humaine ;
- Assurer la libre circulation des denrées alimentaires dans la Communauté ;
- Simplifier les textes pour assurer une meilleure lisibilité et permettre de répondre à toutes les situations (nature, taille des entreprises, spécificités diverses ...) ;
- Permettre l'évolution technologique tout en assurant la sécurité ;
- Tenir compte des progrès scientifiques et techniques ;
- Tenir compte des obligations internationales et en particulier de celles de l'accord sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires de l'OMC et des normes internationales de sécurité alimentaire contenues dans le Codex alimentarius.

Il pose comme principes :

- la séparation claire des responsabilités entre opérateurs et autorités de contrôle.
La responsabilité première en matière de sécurité des aliments incombe au producteur des denrées.
Tout au long de la chaîne alimentaire et pour chaque étape, depuis la production primaire (élevage ou champ) jusqu'à la remise au consommateur final, chaque exploitant doit s'assurer que la sécurité des aliments n'est pas compromise.
- la fixation par la réglementation d'objectifs à atteindre en laissant aux professionnels le choix des moyens.

Il fixe un certain nombre de grands principes (principe de recours à l'analyse des risques par les autorités compétentes, principe de précaution, principe de transparence, principe d'innocuité...) et définit des obligations spécifiques aux professionnels : obligation de traçabilité, obligation de retrait de produits susceptibles de présenter un risque pour la santé publique, obligation d'information des services de contrôle.

Pour atteindre les objectifs réglementaires, l'exploitant, y compris au stade de la production primaire, doit respecter des règles générales et des règles spécifiques d'hygiène imposées réglementairement et doit élaborer des procédures fondées sur les principes HACCP (sauf en ce qui concerne la production primaire). L'exploitant peut s'appuyer sur des guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP validés par les autorités compétentes (nationale ou communautaire selon le cas).

L'exploitant doit respecter les critères microbiologiques et les critères de température fixés par la réglementation.

Il doit être en mesure d'identifier toute personne lui ayant fourni une denrée alimentaire et les entreprises auxquelles les produits ont été fournis (traçabilité).

Il a l'obligation de se faire enregistrer et/ou agréer auprès des autorités de contrôle et de fournir les mises à jour nécessaires (changement d'activité, fermeture d'établissement...), et de coopérer avec les services de contrôles officiels.

Enfin il a des obligations en matière de formation dans le domaine de l'hygiène alimentaire et d'application des principes HACCP.

Voyons quelles sont les conséquences concrètes de ce cadre réglementaire pour les importateurs de PEDM:

b) Certificat d'importation

Pour les marchandises relevant des codes 07141091 et 07141099 (produits frais), il est demandé un **certificat d'importation** uniquement applicable pour une quantité de produits supérieure à 5000 kg net.

Pour les marchandises répertoriées sous le code 11062090 (produits secs), le certificat d'importation est uniquement applicable pour une quantité supérieure à 1000 kg net.

c) Respect des règles générales relatives à l'hygiène et à la sécurité alimentaire

Les marchandises doivent répondre aux exigences réglementaires sur les aspects sanitaires des denrées alimentaires destinées à la consommation humaine.

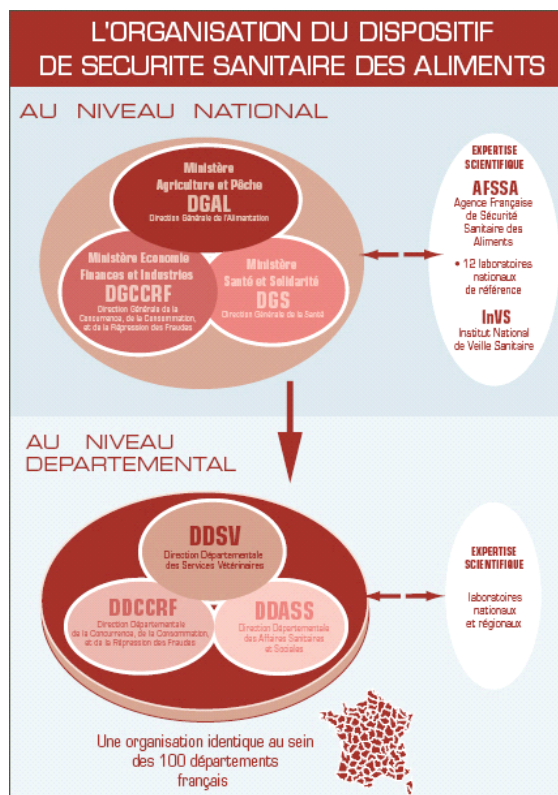
Il s'agit :

- Du règlement (CE) N° 178/2002 du parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 dit ; et
- Du règlement (CE) 852/2004 du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (aussi appelé "Règlement H1"), fixant les règles générales d'hygiène applicables à toutes les denrées alimentaires à l'attention des exploitants du secteur alimentaire

L'application de ces règles est assurée par un important dispositif de contrôle.

Par exemple, en France, les principaux acteurs du contrôle de la sécurité alimentaire sont les suivants :

- Direction Générale de l'Alimentaire (DGAL) du Ministère de l'Agriculture et de la Pêche
- Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF) du Ministère de l'Economie, de l'Industrie et de l'Emploi
- Direction Générale de la Santé du Ministère de la Santé, de la Jeunesse, des Sports et de la Vie Associative



d) Obligation de traçabilité des produits

Les produits doivent se soumettre aux dispositions concernant la traçabilité instituées par le Règlement communautaire (CE) 178/2002.

Ceci veut dire que chaque dépositaire de la marchandise doit être en mesure de fournir aux autorités compétentes les indications sur la provenance des produits (amont) et l'identité des structures auxquelles ils ont été cédés (aval).

e) Respect des règles d'étiquetage

L'étiquetage des produits doit également répondre aux exigences imposées par la réglementation : les marchandises doivent présenter un étiquetage clair et indélébile, mentionnant :

- le nom et l'origine du produit,
- le nom et l'adresse de l'expéditeur,
- et éventuellement des indications sur le poids des produits.

Ces mentions doivent être réalisées dans une langue véhiculaire de l'UE. Il est préférable que l'étiquetage soit fait dans la langue du pays destinataire des produits.

Si le conditionnement des produits est destiné directement aux consommateurs, il doit mentionner le nom et les coordonnées de l'importateur (dans l'Union Européenne) et porter un code à barre (s'il est commercialisé dans la grande distribution)

f) Autres documents requis

Les autres conditions d'accès au marché sont similaires à celles requises pour tous produits, à savoir :

- facture commerciale,
- documents de transport,
- liste de colisage,
- déclaration de la valeur en douane,
- assurance-fret,
- document administratif unique (DAU).

4.4. Variations et barrières spécifiques à l'importation par pays de l'étude

4.4.1. Variations nationales

Les contrôles opérés sur les importations varient selon les points d'arrivée.

Le port français du Havre est ainsi donné pour un point d'entrée où les contrôles sont assez stricts : les containers sont fréquemment passés au scanner (mais pas toujours vérifiés en contre-pesée).

Le port de Rotterdam serait parfois plus laxiste sur ses contrôles.

Les ports anglais auraient des exigences intermédiaires.

4.4.2. Variations individuelles par opérateur

Plus que des réglementations nationales spécifiques, ce sont les **opérateurs** individuels qui rajoutent éventuellement des exigences qualitatives par rapport aux exigences a minima.

Nous prenons ici pour exemple un gros importateur français :

Si la société base ses exigences sur les normes qualité définies par le Codex alimentarius – à savoir :

Gari	Farine de Fufu
Acidité totale	

Teneur en HCN	Teneur en HCN
Teneur en eau	Teneur en eau
Teneur en cellulose	Teneur en fibre
Teneur en cendres	Teneur en cendres

elle rajoute également des exigences concernant les teneurs en métaux lourds, pesticides, mycotoxines et "corps étrangers"¹⁵ similaires à celles communément définies dans la réglementation Européenne pour d'autres produits de la même famille (produits secs/ farines) :

- D'un point de vue **microbiologique** (gari / farine / attiéké):
 - FMAR < 300 000 UFC/g
 - Coliformes totaux < 1 000 UFC/g
 - Levures / moisissures < 10 000 UFC/g
 - Staph aureus <100 UFC/g
 - Bacillus cereus < 1 000 UFC/g
 - Salmonelles abs./25g
- D'un point de vue chimique :
 - **Pesticides** :
 - respect de la réglementation européenne sur les teneurs en résidus de pesticides des produits végétaux
 - **Mycotoxines** :
 - Ochratoxines : 3µg/kg : (regl. ce n°1881/2006) => produits dérivés de céréales (Regl. CE n°1881/2006)
 - Aflatoxines (B1), (B1+B2, G1+G2) : 2 et 4 µg/kg => fruits séchés / céréales (Regl. CE n°1881/2006)
 - **Métaux lourds** :
 - Plomb : 0.10mg/kg => réglementation légumes (Regl. CE n°1881/2006)
 - Cadmium : 0.2mg/kg => réglementation légumes (Regl. CE n°1881/2006)
 - **Sulfites** :
 - teneur inf. à 10mg de SO2/kg

ainsi que :

- **Filth test**
 - abs. d'acariens ou d'insectes entiers

4.4.3. Pour éventuellement commercialiser demain les PEDM en GMS : les normes supplémentaires de sécurité alimentaire demandées par la Grande Distribution

On verra ci-dessous que le potentiel de développement des ventes de PEDM en Grande Distribution dans les pays de l'étude et la zone Europe est encore largement discuté.

Si certains opérateurs envisageaient de se porter sur ces marchés, ils devraient respecter les exigences de contrôle qualité supplémentaires demandées par la Grande Distribution Européenne – en sus du respect des textes législatifs de base (paquet "hygiène") vus ci-dessus.

a) Pour le simple référencement, un package minimum : le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)

Le Plan de Maîtrise Sanitaire du produit fini représente la condition minimum pour un référencement de l'entreprise auprès de la Grande Distribution.

Il a deux composantes principales :

1. L'écriture de **Plans d'Hygiène**, indiquant les dispositions mises en oeuvre pour assurer les bonnes pratiques d'hygiène de base – et la mise en application ultérieure de ces plans ; et

¹⁵ Pour lesquelles aucune valeur n'est donnée directement dans le Codex ou la réglementation européenne, en ce qui concerne le manioc et ses PEDM

- L'analyse des **risques sanitaires et situations dangereuses spécifiques**, et des dispositions spécifiques prises pour maîtriser ces risques, par la **méthode HACCP**

Même pour ce package "minimum", le niveau de rigueur et le volume de documentation à produire sont déjà très importants – ce qui implique forcément des coûts induits non négligeables pour les opérateurs désirant approcher ces marchés. On trouvera en annexe des documents décrivant les différentes composantes du PMS.

b) Pour produire sous M.D.D. : les référentiels complets (BRC, IFS, demain ISO 22000)

Si le transformateur envisage de produire certains produits sous marque distributeur (M.D.D.), il associe alors étroitement son image de marque à celle de l'enseigne qui va apposer son nom sur ces produits.

La Grande Distribution lui demandera alors l'application intégrale de normes de certification très exigeantes¹⁶ :

Le référentiel BRC :

Il a été développé dès 1999 par le British Retail Consortium qui représente les plus importants distributeurs britanniques.

Sa version la plus récente – BRC Food version 4, reconnue par le GFSI¹⁷ – exige :

- L'adoption d'un plan HACCP
- Un système de management de la qualité documenté
- La maîtrise du site de production, du produit, des process et des ressources humaines

Le référentiel définit les exigences spécifiques pour une certification "niveau de base" ou "niveau supérieur", ainsi qu'un ensemble de recommandations et de bonnes pratiques.

Initialement réservé aux produits sous marque distributeur propre (MDD), **le certificat BRC est de plus en plus demandé par les distributeurs britanniques.**

Le référentiel IFS :

Le référentiel IFS (International Food Standard) a été créé en 2002 par le Hauptverband des Deutschen Einzelhandels, réunissant les principaux distributeurs allemands, auxquels s'est adjointe en 2003 la Fédération du Commerce et de la Distribution française.

Sa version la plus récente – IFS version 4, reconnue par le GFSI – présente des exigences organisées en 5 chapitres :

- Système de Management de la qualité (incluant l'HACCP)
- Responsabilité de la Direction
- Management des ressources
- Réalisation du produit
- Mesures, analyses et amélioration

Les critères du référentiel sont là aussi classés selon 3 niveaux : niveau de base (standards minimum pour la certification IFS), niveau supérieur et les recommandations.

Certaines non-conformités classées "non-conformités majeures" entraînent une perte de points, de même que certains critères "KO" peuvent entraîner une note négative et le refus de la certification.

La certification est approuvée ou non selon le résultat final : certification au niveau de base pour un résultat compris entre 75% et 90% des exigences de base, et certification au niveau supérieur pour une note de 90% au moins pour les exigences de base et 70% au moins pour les exigences du niveau supérieur.

Les distributeurs allemands et français demandent de plus en plus la certification IFS de leurs principaux fournisseurs.

¹⁶ s'y ajoute la certification GlobalGAP (www.globalgap.org) pour la partie production agricole de la chaîne de production

¹⁷ Global Food Safety Initiative, mise en place en 2000 par la majorité des distributeurs européens, nord-américains et australiens (75% du marché alimentaire global)

4.5. Les mouvements de produits alimentaires dérivés du manioc tels qu'appréhendés au travers des statistiques de commerce extérieur de l'UE

4.5.1. Données Eurostat

Afin de quantifier le marché actuel des produits du manioc sur les marchés européens, des extractions statistiques ont été réalisées à partir des données de l'Union Européenne (Eurostats). Ce travail s'est concentré sur les années 2000 à 2006, dernières données disponibles.

Les extractions ont porté sur trois numéros de la codification douanière correspondant aux produits étudiés et vérifiés auprès d'importateurs (07141091, 07141099 et 11062090).

Il n'existe pas, dans la nomenclature douanière européenne et internationale, de code spécifique pour les produits du manioc ; aussi a-t-on eu recours à des rubriques regroupant plusieurs types de produits similaires.

Les numéros de nomenclature retenus font partie de deux chapitres distincts de la codification douanière. Il s'agit :

- du Chapitre 07 : Légumes, plantes, racines et tubercules alimentaires et
- du Chapitre 11 : Produits de la minoterie, malt, amidons et féculs, inuline gluten de froment.

On précisera par ailleurs que si les statistiques européennes sont intéressantes, il convient de les apprécier avec prudence. D'une part, des erreurs de codification peuvent intervenir dans la mesure où ces produits sont peu connus en Europe. D'autre part, la grande variété de produits regroupés sous les rubriques retenue est une source éventuelle d'erreur dans les déclarations douanières. Enfin, les importations "illégalles" échappent à ces statistiques.

a) Rubrique 07 14 10 91

Cette rubrique concerne : racines de manioc des types utilisés pour la consommation humaine, en emballages immédiats d'un contenu net \leq 28kg, soit fraîches, soit congelées sans peau, même coupées en morceaux.

Les statistiques sont les suivantes :

(en tonnes)

sources: Eurostat

Evolutions des importations européennes de manioc

code douanier 07141091

Racines de manioc des types utilisés pour la consommation humaine, en emballages immédiats d'un contenu net = 28kg, soit fraîches, soit congelées sans peau, même coupées en morceaux

	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006
Eur27	6 391	8 525	11 093	14 458	17 133	17 041	23 439
Belg	404	575	980	1 022	1 671	2 599	1 283
FR	728	727	1 074	1 459	1 853	1 702	1 717
UK	1 337	1 566	1 543	1 874	2 090	2 050	2 559

Orig	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006
Ghana	54	117	310	835	1 979	1 771	2 865
Cameroun		1	101	245	414	522	590
Brésil	124	56	535	764	723	371	586
Equateur	273	428	720	345	369	904	323
Chine		5				91	239
Malaisie	80	87	92	115	156	95	96
Viet Nam	5	68	5	14	23	42	79
Côte d'Ivoire	48		5	3	51	3	72
Indonésie	18	6			11	44	70

Les produits de cette rubrique connaissent une évolution positive et régulière depuis l'année 2000, avec un total importé dans l'Union Européenne de 23 439 tonnes en 2006.

Le Royaume Uni arrive en tête des pays importateurs retenus dans l'étude, avec environ 11% des importations totales. Il est suivi par la France avec 7% et la Belgique avec 5%.

Le Ghana est le principal fournisseur de l'UE avec une participation à hauteur de 12% des apports globaux. Les autres origines sont nombreuses et n'interviennent dans les importations européennes que pour des quantités modestes, voire marginales¹⁸.

b) Rubrique 07 14 10 99

Cette rubrique concerne : racines de manioc, fraîches ou séchées, même débitées en morceaux ou agglomérées sous forme de pellets (à l'exception des pellets obtenus à partir de farines et semoules) ainsi que les racines des types utilisés pour la consommation humaine en emballages ≤ 28kg, soit fraîches et entières, soit congelées sans peau, même coupées en morceaux.

Les statistiques sont les suivantes :

(en tonnes)

sources: Eurostat

Evolutions des importations européennes de manioc

Code douane 07141099

Racines de manioc, fraîches ou séchées, même débitées en morceaux ou agglomérées sous forme de pellets (à l'exception des pellets obtenus à partir de farines et semoules) ainsi que les racines des types utilisés pour la consommation humaine en emballages = 28kg, soit fraîches et entières, soit congelées sans peau, même coupées en morceaux.

	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006
Eur27	3 594 906	2 868 423	1 577 366	1 629 266	2 208 935	342 586	211 599
Belg	591 695	475 421	504 876	572 957	446 239	85	36 926
FR	74 324	32 137	116	164	100 648	75	35
UK	25	22	1	12	43	6	22

Orig	2 000	2 001	2 002	2 003	2 004	2 005	2 006
Thaïlande	3 575 025	2 868 098	1 540 387	1 627 025	2 207 531	341 199	211 361
Brésil	87	124	201	120	196	201	60
Costa Rica			7	66	339	934	36
Equateur	21	10	6	2	30	67	27
Ghana	5520	37	28	1866	700	43	27
Cameroun	140	44	43	76	21	26	22
Togo	17	25	26	50	21	12	18

On notera que cette rubrique est une rubrique mixte, ce qui rend son interprétation très difficile. Elle rassemble d'avantage de produits frais ou secs, plus ou moins transformés.

C'est également *sous cette rubrique que sont enregistrées les importations de Gari de Racines S.A.* (France).

Les volumes très importants importés depuis la Thaïlande concernent clairement d'autres utilisations que les PEDM visés par la présente étude...

Au final, les chiffres sont peu utilisables en l'état, avec une très grande variation des volumes importés d'une année sur l'autre, selon l'évolution de la codification.

c) Rubrique 11 06 20 90

Cette rubrique concerne : farines, semoules et poudres de sagou et de racines de manioc, d'arrow root et de salep, de topinambours, de patates douces et de racines et tubercules similaires à haute teneur en fécule ou en inuline (à l'exclusion des produits rendus impropres à l'alimentation humaine).

Les statistiques sont les suivantes :

¹⁸ c'est sans doute sous cette rubrique qu'on a été enregistré des essais d'importation de cossettes de manioc doux surgelé origine Brésil – Yucca – qui ont duré quelques années puis ont disparu du marché...

(en tonnes)

sources: Eurostat

Evolution des importations communautaires de manioc

code douanier 11062090

Farines, semoules et poudres de sagou et de racines de manioc, d'arrow root et de salep, de topinambours, de patates douces et de racines et tubercules similaires à haute teneur en fécule ou en inuline (à l'exclusion des produits rendus impropres à l'alimentation humaine)

	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006
Eur27	6 335	1 432	1 988	1 556	1 411	1 574	1 975
Belg	198	230	206	772	44	9	1
FR	296	544	431	534	245	187	25
UK	100	122	200	181	1	4	4

Orig	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006
Brésil	541	924	605	793	771	824	913
Côte d'Ivoire	58	95	128	104	84	240	320
Cameroun	29	112	108	190	102	96	182
Ghana	30	38	98	114	111	172	149
Nigeria	64	35	65	38	63	64	138
USA	21	73	86	102	49	12	76
Togo	12	9	42	68	60	42	61
Sri Lanka	15	35	45	54	38	19	30

Cette rubrique qui réunit les produits dérivés du manioc sous forme de farine et semoule, est moins importante en terme de volume.

C'est sous ce code douanier qu'apparaissent les produits plus particulièrement ciblés dans la présente étude, notamment les farines de Fufu et Lafu, mais à l'exception des produits de type bâtons de manioc (et, comme on l'a dit, du Gari qui est classé en France sous le **code 07 14 10 99...**).

Les quantités importées restent modestes et à un niveau relativement stable depuis plusieurs années : les quantités recensées sont très vraisemblablement inférieures à la réalité du commerce.

Un approvisionnement intra communautaire plus actif permet, sans doute, une plus large répartition de volumes.

Pour ces produits, le Brésil se place en tête des pays fournisseurs avec plus de 45% des importations totales. Les autres pays fournisseurs, majoritairement africains, interviennent dans les importations communautaires de façon plus limitée.

d) Conclusion

Au final, les statistiques douanières sont peu ou pas utilisables en l'état. Nous avons préféré estimer les marchés à partir des déclarations des principaux importateurs, corrigées d'une estimation de l'importance des importations clandestines.