



OUTIL D'ESTIMATION DES COÛTS DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS

MANUEL DE L'UTILISATEUR | Février 2023



Citation proposée : Phiri, C. ; Gale, T. ; Ishau, A. ; et Ick, I. (2023), Outil d'estimation des coûts de la sécurité sanitaire des aliments, Projet d'établissement d'un dispositif d'amélioration des outils financé par l'AMEA, Washington, DC.

Photos autorisées par Corus International

AVERTISSEMENT :

La production de cet outil a été possible grâce au financement de l'Agribusiness Market Ecosystem Alliance (AMEA). Le contenu relève de la responsabilité de Corus International et ne reflète pas nécessairement les points de vue du réseau AMEA.

Cet outil et ce manuel d'utilisation ne doivent pas être reproduits, même partiellement, sans l'autorisation expresse de Corus International.

REMERCIEMENTS

Les auteurs tiennent à remercier les personnes de Mountain Harvest, Corus International, le World Vegetable Center, SCOPEInsight et d'autres membres du réseau AMEA pour leur contribution et leur aide précieuses en ce qui concerne la révision de l'outil d'estimations des coûts de la sécurité sanitaire des aliments.

TABLE DES MATIÈRES

Synthèse : Outil d'estimation des coûts de la sécurité sanitaire des aliments	4
1. Feuille de calcul -- Vue d'ensemble	6
2. Feuille de calcul -- Informations sur l'exploitation agricole	8
3. Feuille de calcul -- Tableau de bord	11
4. Feuille de travail -- Synthèse des coûts agricoles	13
5. Feuille de calcul -- Calculatrice	15
6. Feuille de calcul -- Coûts agricoles	17
7. Feuille de calcul -- Conformité.....	20
8. Termes et définitions des éléments de coûts agricoles.....	23
9. Termes et définitions pour les listes de contrôle de conformité.....	38
10. Ressources sur la sécurité sanitaire des aliments	49



CORUS



amea

SYNTHÈSE : OUTIL D'ESTIMATION DES COÛTS DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS

La sécurité sanitaire des aliments est l'ensemble des systèmes, processus et pratiques de production, de transformation et de conditionnement/stockage des aliments destinés à la consommation humaine qui garantissent une hygiène, une conservation et une qualité adéquates, depuis la production jusqu'au consommateur final.

Les aspects de la sécurité sanitaire des aliments sont de plus en plus reconnus et pris en compte par les consommateurs et les instances dirigeantes du monde entier. La préoccupation pour la sécurité sanitaire des aliments mondiale a pris de l'ampleur en 2008 lorsque les pays du G7 se sont réunis et ont convenu qu'il était nécessaire de mettre en place une initiative de sécurité alimentaire à l'échelle mondiale.

La sécurité sanitaire des aliments fait partie intégrante d'une population bien nourrie. Les maladies d'origine alimentaire coûtent chaque année aux pays à faible revenu et à revenu intermédiaire 110 milliards de dollars en perte de productivité et en dépenses médicales. L'Asie du Sud, l'Asie du Sud-Est et l'Afrique subsaharienne représentent 41 % de la population mondiale, mais cette population enregistre 53 % de toutes les maladies d'origine alimentaire et 75 % des décès qui y sont liés.

Pour favoriser la demande des consommateurs et leur confiance dans la sécurité sanitaire des aliments des chaînes d'approvisionnement alimentaire, de nombreuses organisations commerciales internationales exigent désormais que les mesures sanitaires et phytosanitaires (SPS) répondent aux normes les plus strictes. Les petits exploitants agricoles, les organisations paysannes, les acheteurs et les gouvernements des pays en développement doivent respecter ces normes phytosanitaires afin d'éviter que leurs exportations ne soient rejetées. Les systèmes internationaux obligent les gouvernements des pays en développement à faire des choix stratégiques concernant l'établissement de normes nationales, la modernisation de leurs infrastructures et l'élargissement de la base de connaissances des petits exploitants agricoles (cf. Le rapport *Achieving Food Safety White Paper* sur la réalisation de la sécurité sanitaire des aliments pour de plus amples détails sur ce rapport).

Le besoin de disposer d'aliments sûrs et de qualité s'étant accru, il est important de respecter les normes de sécurité alimentaire des acheteurs et des organismes de réglementation. Les agriculteurs et les organisations paysannes devront continuellement mettre à jour leurs pratiques agricoles et de manipulation des denrées alimentaires pour assurer leur compétitivité sur le marché national, régional ou international.

Pour combler ces lacunes importantes, le projet d'amélioration des outils (Tool Facility Improvement) de l'Agribusiness Market Ecosystem Alliance (AMEA), mis en œuvre par Corus International, une organisation internationale à but non lucratif basée aux États-Unis, a développé l'outil d'estimation des coûts de la sécurité sanitaire des aliments pour aider les utilisateurs à :

- i. Comprendre les lacunes existantes en matière de ressources dans leurs exploitations agricoles et entreprises agroalimentaires,
- ii. plaider pour que les acheteurs du marché final disposent de ressources pour mettre à niveau leurs opérations, et
- iii. Élaborer une stratégie pour planifier les futurs prêts et investissements pour les exploitations agricoles et les entreprises agroalimentaires.

Le présent guide de l'utilisateur est un document qui accompagne le classeur Excel de l'outil d'estimation des coûts de la sécurité sanitaire des aliments (appelé outil d'estimation des coûts). L'outil d'estimation des coûts se divise en quatre classeurs distincts selon les catégories suivantes : (1) Légumineuses/Céréales, (2) Horticulture à forte valeur ajoutée, (3) Café/Cacao/Épices, et (4) Bétail/Volaille ; et un cinquième classeur supplémentaire qui rassemble ces quatre classeurs distincts en un seul document. Il peut être téléchargé sur le site Internet de Corus International (www.corusinternational.org). L'outil d'estimation des coûts est conçu pour être utilisé par les agriculteurs, les organisations paysannes, les coopératives et les entreprises, les collecteurs et les négociants, les transformateurs et les acheteurs. Il leur permettra également de savoir comment se conformer aux normes de sécurité alimentaire. Les utilisateurs de l'outil d'estimation des coûts et du manuel de l'utilisateur doivent examiner les orientations par rapport aux lois locales de leur pays et aux lois du pays importateur en matière de sécurité alimentaire et de systèmes sanitaires et phytosanitaires (SSP).

Qui peut utiliser l'outil d'estimation des coûts ?

L'outil d'estimation des coûts peut être utilisé par tout agriculteur individuel, toute organisation paysanne, association, coopérative, micro-entreprise, petite et moyenne entreprise et entreprise agroalimentaire, tout négociant, agrégateur, intermédiaire ou transformateur.

L'utilisateur doit avoir une compréhension raisonnable des coûts budgétaires, des niveaux d'alphabétisation et la capacité d'utiliser un classeur Excel. Si ce n'est pas le cas, veuillez contacter d'autres personnes, telles que le personnel du projet ou les prestataires de services de développement des entreprises, qui vous aideront.

Qui peut profiter de l'utilisation de l'outil d'estimation des coûts ?

Agriculteur, organisation paysanne, associations, coopératives, micro-entreprises, petites et moyennes entreprises et entreprises agroalimentaires, négociants, collecteurs, intermédiaires et transformateurs.

Nous savons qu'il se peut que les agriculteurs et les organisations paysannes ne tiennent pas de registres agricoles ou budgétaires de manière régulière. L'outil d'estimation des coûts est conçu pour être pratique et logique. L'agriculteur ou l'organisation paysanne saisit des informations qui lui sont propres. L'outil d'estimation des coûts peut être adapté et mis à jour en continu.

Pourquoi utiliser l'outil d'estimation des coûts ?

L'outil d'estimation des coûts sert de guide à la mise en place de nouvelles pratiques de planification et de calcul des coûts qui intègrent les exigences en matière de sécurité alimentaire. L'outil d'estimation des coûts ne se substitue pas à la gestion habituelle du budget agricole d'un agriculteur ou d'une organisation paysanne. C'est un outil qui vient s'ajouter à cette gestion. Il est anticipé que cet outil d'estimation des coûts permettra aux agriculteurs et aux organisations paysannes de mieux comprendre leurs propres normes de sécurité sur l'exploitation agricole et de planifier l'avenir.

Comment utiliser le classeur de l'outil d'estimation des coûts de la sécurité sanitaire des aliments

Le classeur de l'outil d'estimation des coûts se divise en huit feuilles de calcul (ou onglets), comme suit : (1) Vue d'ensemble, (2) Informations sur l'exploitation agricole, (3) Tableau de bord, (4) Synthèse des coûts agricoles, (5) Calculatrice, (6) Coûts agricoles, (7) Conformité et (8) Ressources.

L'utilisateur saisit des informations dans les feuilles de calcul : (2) Informations sur l'exploitation agricole, (5) Calculatrice, (6) Coûts agricoles et (7) Conformité. À la fin du manuel de l'utilisateur se trouve une section qui décrit les termes/définitions des coûts agricoles, ainsi que les termes/définitions de la liste de contrôle de conformité que l'utilisateur doit lire avant de saisir des informations dans les feuilles de calcul.



CORUS



amea

FEUILLE DE CALCUL VUE D'ENSEMBLE



CORUS



amea

1 // FEUILLE DE CALCUL VUE D'ENSEMBLE

La feuille de calcul **Vue d'ensemble** fournit un aperçu rapide de la façon d'utiliser le tableur de l'outil d'estimation des coûts. Il vous est recommandé d'utiliser à la fois la description de l'onglet Vue d'ensemble et le manuel de l'utilisateur lors de la saisie d'informations dans la feuille de calcul.



Aperçu

[Cliquez pour consulter le Manuel de l'utilisateur](#)

Aperçu

Informations sur la ferme

Tableau de bord

Projections des coûts

Calculatrice

Coûts de l'exploitation

Conformité

Ressources

L'outil d'estimation des coûts de la sécurité sanitaire des aliments est conçu pour aider les agriculteurs et les organisations paysannes à mieux analyser les coûts associés à la mise à niveau de la salubrité des aliments nécessaires pour les aider à respecter les normes de sécurité des aliments au niveau mondial. Lorsque ces mises à jour seront mises en œuvre correctement, elles aideront les agriculteurs et les organisations paysannes à mieux se préparer à demander et à recevoir des certificats de sécurité des aliments qui les aideront à respecter les normes des gouvernements individuels, à atteindre un niveau de compétitivité plus élevé sur leurs marchés et à réduire les risques de maladies d'origine alimentaire.

Les agriculteurs ou les organisations paysannes entreront des informations dans l'outil et certaines zones seront ensuite peuplées automatiquement pour mieux aider les agriculteurs ou les organisations paysannes à planifier et à mettre en œuvre des pratiques de sécurité des aliments.

Étape 1 : Entrez vos informations dans la feuille de calcul des activités de la ferme.

Étape 2 : Examinez les feuilles de calcul des coûts de la ferme et des exigences de conformité dans le classeur du calcul des coûts et dans le manuel de l'utilisateur.

Étape 3 : Élaborer une stratégie sur la meilleure façon de commencer à mettre à jour votre exploitation agricole/ organisation paysanne pour vous conformer au mieux aux normes de l'industrie en matière de sécurité sanitaire des aliments. La calculatrice est un outil utile. Certains pourraient trouver utile de répartir leurs mises à jour sur la sécurité des aliments sur une période de trois ans plutôt que de faire toutes les mises à jour en une seule année. Si des mises à jour sont réparties sur de multiples années, les estimations de la feuille de calcul des coûts de la ferme devront être mises à jour chaque année pour tenir compte de l'évolution des coûts.

Étape 4 : Entrez les coûts prévus pour chacun des articles de l'exploitation. Encore une fois, assurez-vous de les mettre à jour au cours des années à venir si les mises à jour pour la sécurité sanitaire des aliments sont réparties sur de multiples années.

Étape 5 : Mettre à jour la feuille de calcul de la liste de conformité pour la première année.

Il est utile que l'agriculteur ou l'organisation paysanne rencontre votre/ vos acheteur(s) pour vous assurer que vous comprenez bien ses/ leurs besoins. Les indices de conformité généraux et les variables de conformité ont été répertoriés sur chacun de ces onglets, mais de l'espace vous a été alloué pour que vous puissiez ajouter une exigence supplémentaire au besoin.

Vous prendrez ensuite un échantillon aléatoire de votre/ vos produit(s) et vous le(s) comparez aux normes de variables de la conformité. Évaluez les échantillons pour chacune des variables de conformité avec un 1, un 2, ou un 3.

1 = signifie que l'échantillon ne répond PAS du tout à la norme

2 = signifie que l'échantillon répond QUELQUE PEU à la norme

3 = signifie que l'échantillon répond TOUJOURS à la norme

Si l'une ou plusieurs des variables de conformité ne s'applique(nt) pas à votre/ vos produit(s), veuillez ne pas remplir la/ les ligne(s) concernée(s).

Étape 6 : Répétez à nouveau ces étapes lors des mises à jour de la deuxième et de la troisième années de l'exploitation/ l'organisation paysanne.

Veuillez consulter le manuel de l'utilisateur pour acquérir une compréhension plus complète de la meilleure façon d'utiliser ce classeur pour le calcul des coûts ainsi que des descriptions détaillées des termes utilisés dans cet outil, y compris les différents coûts associés à la sécurité sanitaire des aliments et aux normes de conformité pour chaque type de produit agricole.



CORUS



amea

FEUILLE DE CALCUL INFORMATIONS SUR L'EXPLOITATION AGRICOLE



Table des
matières

Synthèse

Vue d'ensemble

Informations
sur l'exploitation
agricole

Tableau de bord

Synthèse des
coûts agricoles

Calculatrice

Coûts agricoles

Conformité

Termes pour
éléments de coûts
agricoles

Termes pour les
listes de contrôle de
conformité

Ressources sur la
sécurité sanitaire
des aliments



2 // FEUILLE DE CALCUL INFORMATIONS SUR L'EXPLOITATION AGRICOLE

L'outil d'estimation des coûts a pour but d'aider les agriculteurs et les organisations paysannes à intégrer les composantes de la sécurité sanitaire des aliments dans les pratiques agricoles. Chaque exploitation agricole et organisation paysanne est unique. L'outil d'estimation des coûts permet à l'utilisateur de saisir les informations de son exploitation agricole ou de son organisation paysanne. Certaines sections ne s'appliqueront pas à vous, à votre exploitation agricole ou à votre organisation paysanne. Si tel est le cas, il est possible d'ignorer la saisie ou de ne rien inscrire, de mettre zéro ou sans objet (n/a).

EXEMPLES :

- L'agriculteur A cultive des bananes et des ananas (**Horticulture à haute valeur ajoutée**). L'agriculteur A saisit les données et les informations dans le tableur Horticulture à haute valeur ajoutée de l'outil d'estimation des coûts.
- L'agriculteur B ne produit que des chèvres (**Bétail/Volaille**). L'agriculteur B saisit les données et les informations dans le tableur Bétail/Volaille de l'outil d'estimation des coûts.
- L'organisation paysanne B cultive deux produits alimentaires (ou plus) (produits de base agricoles), tels que le maïs (**Céréales**) et les tomates (**Horticulture à haute valeur ajoutée**). L'organisation paysanne B saisit les données et les informations dans deux tableurs : (1) le tableur Légumineuses/Céréales et (2) le tableur Café/Cacao/Épices de l'outil d'estimation.

1

Étape 1: Saisir les informations sur l'exploitation agricole

Cliquez sur l'onglet Détails de l'exploitant et remplissez les informations relatives à votre exploitation/ organisation agricole individuelle. Les informations saisies dans cette section seront automatiquement introduites dans les sections correspondantes de l'outil d'établissement des coûts.

Étape 1: Saisir les informations sur l'exploitation agricole

Ouvrez le tableur du produit choisi (par ex. Bétail/Volaille) dans le classeur de l'outil d'estimation.

- Cliquez sur le tableur (onglet) **Informations sur l'exploitation agricole** pour l'ouvrir. **Les informations saisies dans le tableur Informations sur l'exploitation agricole seront reprises automatiquement dans les autres tableurs de l'outil de calcul.**

Saisissez les données et les informations relatives à votre **exploitation agricole et/ou organisation paysanne**. Cela consiste à saisir le type de produit / produit de base agricole que vous produisez.

- Sélectionnez la catégorie de produit agricole (production primaire) dans le menu déroulant. Cela se fait en cliquant tout à droite de la case et en choisissant parmi une liste d'options.
- Énumérez maintenant tous les produits agricoles qui appartiennent à cette catégorie.
- Vous avez la possibilité d'énumérer une catégorie « autre » de produit agricole. Par exemple, si vous produisez un produit agricole qui ne correspond à aucune des principales catégories énumérées.
- Veillez noter que pour le moment, il n'y a pas d'onglet **Coûts agricoles** ou **Conformité** pour les catégories répertoriées comme « Autre ».

EXEMPLE :

L'agriculteur A cultive des produits horticoles de haute valeur et prévoit de remplir cet outil d'estimation des coûts. Saisissez le nom de la personne et de l'organisation. Saisissez les données des cases restantes, comprenant notamment le pays, le lieu, la devise locale, le taux de change par rapport au dollar américain (au taux du jour), l'année en cours, et la date à laquelle la personne utilise l'outil d'estimation des coûts.

Ainsi qu'Année 1, Année 2, Année 3. Par exemple, l'agriculteur A a produit au cours de l'année 2023. La saisie de l'Année 1 est la date (jour-mois-année), par ex. 01-01-2023. Saisissez ensuite 01-01-2024 (Année 2) et 01-01-2025 (Année 3).

Les années rempliront automatiquement l'ensemble du tableur.

- La saisie suivante concerne le type de **produit agricole** obtenu. La catégorie **Principal** des produits agricoles correspond au principal produit de base/bétail de l'agriculteur A, par ex. les bananes. Le produit **Secondaire** est l'ananas. L'agriculteur A clique à l'intérieur de chaque case pour insérer l'information. Tout d'abord, horticulture à haute valeur ajoutée (à gauche), puis le type de produit d'horticulture à haute valeur ajoutée, à savoir les bananes (à droite).
- Lorsque l'agriculteur A remplit toutes les cases, passez à l'**Étape 2. Termes des coûts de l'exploitation agricole.**



CORUS

Aperçu

Informations sur la ferme

Tableau de bord

Projections des coûts

Calculatrice

Coûts de l'exploitation

Conformité

Ressources

Informations sur la ferme

Horticulture

Produits agricoles

(à haute valeur ajoutée)

Données sur les agriculteurs / organisations paysannes

Nom de l'agriculteur:	Agriculteur A	Nom de l'organisation paysanne:	Agriculteur A
Pays:	Kenya	Lieu (Province/District/Municipalité):	Comté de Kakamega

Devise locale:	Shilling du Kenya	Taux de change de la devise par rapport au dollar des États-Unis:	126.41 Shillings
----------------	-------------------	---	------------------

La date où l'outil de calcul des coûts a été mis à jour la dernière fois

Année en cours:	2023
Exemple : 2023	
	DD-MM-YY
Année 1	03/01/23
Année 2	
Année 3	

Quel(s) Horticulture produit(s) agricole(s) est/sont récolté(s) sur votre exploitation ?

Primaire:	Bananes
Secondaire:	Ananas
Supplémentaire:	
Supplémentaire:	

FEUILLE DE CALCUL TABLEAU DE BORD



Table des
matières

Synthèse

Vue d'ensemble

Informations
sur l'exploitation
agricole

Tableau de bord

Synthèse des
coûts agricoles

Calculatrice

Coûts agricoles

Conformité

Termes pour
éléments de coûts
agricoles

Termes pour les
listes de contrôle de
conformité

Ressources sur la
sécurité sanitaire
des aliments



3 // FEUILLE DE CALCUL TABLEAU DE BORD

La feuille de calcul suivante (de gauche à droite) du classeur Outil d'estimation des coûts est la feuille de calcul **Tableau de bord**. *Aucune information n'est à saisir dans la feuille de calcul Tableau de bord. Elle se met à jour automatiquement lorsque vous saisissez des données dans d'autres sections du classeur Outil d'estimation des coûts.*

La feuille de calcul Tableau de bord comprend le type de produit agricole, les postes de dépenses (poste) et le coût **prévu** (dépenses) pour chaque élément. La colonne **Effectif** se met également à jour automatiquement. Il s'agit des coûts effectifs engagés une fois les dépenses terminées. La colonne **Écart** est la différence entre la colonne **Prévision** et la colonne **Effectif**. Elle indiquera si le coût était supérieur ou inférieur au budget.

Les deux cercles avec les couleurs noire, rouge, jaune et verte indiquent les **Exigences de conformité pour les acheteurs** et les **Exigences de conformité réglementaires**. Un agriculteur ou une organisation paysanne dont le cercle comporte davantage de couleur verte est plus conforme. Alors qu'un cercle comportant davantage de couleur rouge indique une conformité moindre. Cela se mettra également à jour automatiquement au fur et à mesure que vous saisissez des données dans les sections sur la conformité.

CORUS

Horticulture: Bananes, Ananas

2023			
Année 1 - Horticulture Projections des coûts / écarts			
Article	Projeté	Effectif	Écart
Préproduction	800.00	800.00	0
Préparation des sites	900.00	920.00	-20
Production	2100.00	1900.00	200
Récolte	1900.00	1950.00	-50
Post-récolte et transformation	1750.00	1700.00	50
Stockage	2600.00	2700.00	-100
Assainissement, outils et équipement	1000.00	1000.00	0
Tests et certifications	0.00	0.00	0
TOTAL	10250.00	10670.00	

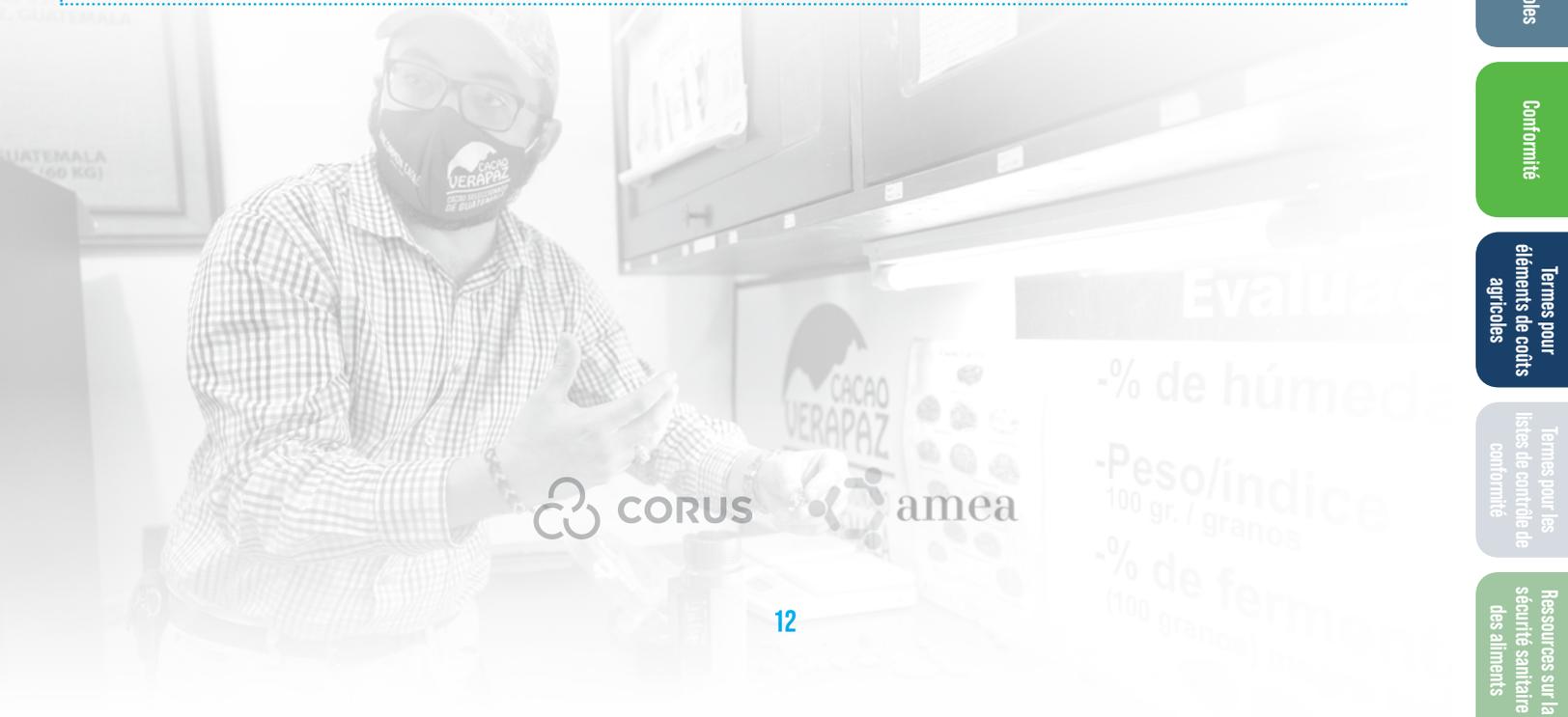
Conformité - Exigences de l'acheteur pour l'année 1: 1.44
 Conformité - Exigences réglementaires de l'année 1: 1.11

2024			
Année 2 - Horticulture Projections des coûts / écarts			
Article	Projeté	Effectif	Écart
Préproduction	0.00	0.00	0
Préparation des sites	900.00	920.00	-20
Production	1500.00	1310.00	190
Récolte	1400.00	1250.00	150
Post-récolte et transformation	1650.00	1600.00	50
Stockage	2600.00	2700.00	-100
Assainissement, outils et équipement	1000.00	0.00	1,000
Tests et certifications	0.00	0.00	0
TOTAL	9050.00	7700.00	

Conformité - Exigences de l'acheteur pour l'année 2: 1.78
 Conformité - Exigences réglementaires de l'année 2: 1.33

2025			
Année 3 - Horticulture Projections des coûts / écarts			
Article	Projeté	Effectif	Écart
Préproduction	0.00	0.00	0
Préparation des sites	900.00	920.00	-20
Production	1500.00	1350.00	150
Récolte	1400.00	1300.00	100
Post-récolte et transformation	1150.00	1100.00	50
Stockage	2600.00	2700.00	-100
Assainissement, outils et équipement	1000.00	800.00	200
Tests et certifications	0.00	0.00	0
TOTAL	8550.00	8170.00	

Conformité - Exigences de l'acheteur pour l'année 3: 1.89
 Conformité - Exigences réglementaires de l'année 3: 1.89



FEUILLE DE TRAVAIL SYNTHÈSE DES COÛTS AGRICOLES



Table des
matières

Synthèse

Vue d'ensemble

Informations
sur l'exploitation
agricole

Tableau de bord

Synthèse des
coûts agricoles

Calculatrice

Coûts agricoles

Conformité

Termes pour
éléments de coûts
agricoles

Termes pour les
listes de contrôle de
conformité

Ressources sur la
sécurité sanitaire
des aliments



4 // FEUILLE DE TRAVAIL SYNTHÈSE DES COÛTS AGRICOLES

La feuille de calcul **Synthèse des coûts agricoles** montre un résumé de chaque année de la période de trois ans. Elle affiche les valeurs totales et les valeurs individuelles des éléments de coût pour le **Coût Prévisionnel** le **Coût effectif** et l'**Écart**.

- La **Synthèse des coûts agricoles** fournit un résumé de l'onglet **Coûts agricoles** avec les neuf catégories suivantes : préproduction, préparation du site, production, récolte, post-récolte et transformation, stockage, assainissement/outils/équipement, certification, et total.
- Les informations sur les **Coûts prévus** se mettent automatiquement à jour lorsque vous saisissez des données dans la section de l'onglet **Coûts agricoles**.
- La colonne **Écart** affiche la différence (positive ou négative) pour chacun des postes budgétaires. Au début de l'année, l'Écart correspondra au Coût prévu.
- À la fin de l'année, par ex. en décembre 2023, retournez dans la feuille de calcul et saisissez le Coût effectif engagé pour chacune des neuf catégories. Cela montrera l'**Écart** entre le Coût prévu et le Coût effectif, avec un signe plus ou un signe moins.
- La colonne **Observation** comprend toutes les observations (commentaires) qui ont été saisies dans les sections Remarques des **Coûts agricoles**.

Projections des coûts pour trois ans pour Horticulture: Bananes, Ananas

CORUS	2023				2024				2025			
	Coûts prévus	Coûts effectifs	Écart	Remarque	Coûts prévus	Coûts effectifs	Écart	Remarque	Coûts prévus	Coûts effectifs	Écart	Remarque
Préproduction	800.00	800.00	0.00		0.00	0.00	0.00		0.00	0.00	0.00	
Préparation des sites	900.00	920.00	-20.00	Deficit	900.00	920.00	-20.00	Deficit	900.00	920.00	-20.00	Deficit
Production	2100.00	1900.00	200.00	Surplus	1500.00	1310.00	190.00	Surplus	1500.00	1350.00	150.00	Surplus
Récolte	1800.00	1650.00	150.00	Surplus	1400.00	1250.00	150.00	Surplus	1400.00	1300.00	100.00	Surplus
Post-récolte et transformation	1750.00	1700.00	50.00	Surplus	1650.00	1600.00	50.00	Surplus	1150.00	1100.00	50.00	Surplus
Stockage	2600.00	2700.00	-100.00	Deficit	2600.00	2700.00	-100.00	Deficit	2600.00	2700.00	-100.00	Deficit
Assainissement, outils et équipement	1000.00	1000.00	0.00		1000.00	0.00	1000.00	Surplus	1000.00	800.00	200.00	Surplus
Tests et certifications	0.00	0.00	0.00		0.00	0.00	0.00		0.00	0.00	0.00	
Total:	10950.00	10670.00	280.00		9050.00	7780.00	1270.00		8550.00	8170.00	380.00	

FEUILLE DE CALCUL CALCULATRICE



Table des
matières

Synthèse

Vue d'ensemble

Informations
sur l'exploitation
agricole

Tableau de bord

Synthèse des
coûts agricoles

Calculatrice

Coûts agricoles

Conformité

Termes pour
éléments de coûts
agricoles

Termes pour les
listes de contrôle de
conformité

Ressources sur la
sécurité sanitaire
des aliments



CORUS



amea

FEUILLE DE CALCUL COÛTS AGRICOLES



6 // FEUILLE DE CALCUL COÛTS AGRICOLES

Avant de saisir des données et des informations dans la feuille de calcul Coûts agricoles, veuillez consulter la section du manuel de l'utilisateur sur les Termes/Définitions des coûts agricoles et les Exigences de conformité et examiner les descriptions. Vous saurez ainsi quelle terminologie est utilisée pour chaque coût agricole et vous pourrez saisir correctement les données et les informations relatives à votre exploitation agricole ou à votre organisation paysanne. Les **Termes/Définitions** sont disponibles pour chacune des quatre catégories de produits agricoles.

2

Étape 2: Termes des coûts agricoles

Passez en revue les onglets Coûts agricoles et Exigences de conformité dans l'outil d'établissement du budget et les termes relatifs aux coûts agricoles et à la conformité dans le Manuel de l'utilisateur associés à vos produits agricoles.

Étape 2: Termes des coûts agricoles

Remarque : certains des Coûts par catégorie et des Postes budgétaires peuvent ne pas s'appliquer à votre exploitation agricole ou à votre organisation paysanne. De plus, certains Postes budgétaires sont importants pour la sécurité sanitaire des aliments et doivent être inclus dans les coûts de chaque exploitation agricole ou organisation paysanne. Ces postes sont répertoriés en **gris** avec un **X** (croix) dans l'onglet Termes/Définitions du manuel, mais ne sont pas inclus dans le classeur Outil d'estimation des coûts de la sécurité sanitaire des aliments, car ils font partie d'un budget global de gestion agricole.

Certains postes budgétaires sont différents selon le type de produit agricole. Soyez très attentif aux différences au fur et à mesure que vous examinez les différents termes.

EXEMPLE :

- L'agriculteur A vérifie dans le présent manuel de l'utilisateur les Termes/Définitions pour l'**Horticulture à haute valeur ajoutée** et se familiarise avec les coûts potentiels qui concernent l'organisation paysanne.
- L'agriculteur A remarque que certains postes ne sont pas pertinents ou applicables. Ou qu'ils ont déjà été traités par l'organisation de l'agriculteur A, comme les travaux de clôture des sites, la manutention, le lavage et la gestion des stocks.
- Dans ce cas, l'agriculteur A ne doit pas inclure ces coûts dans ses coûts prévisionnels.



CORUS



amea

3

Étape 3: Élaborer une stratégie

Élaborez une stratégie sur la meilleure façon de commencer à mettre à jour votre exploitation/organisation agricole afin de vous conformer au mieux aux normes de l'industrie en matière de sécurité sanitaire des aliments.

Étape 3: Élaborer une stratégie

L'agriculteur ou l'organisation paysanne peut établir une stratégie sur trois années pour être en conformité avec les normes de son pays et des consommateurs. Chaque agriculteur ou organisation paysanne identifiera les mises à niveau, les pratiques, les actifs ou les infrastructures nécessaires par rapport à ses capacités, ses connaissances et ses ressources financières.

- Pour certains agriculteurs ou certaines organisations paysannes, la réalisation de toutes les mises à jour souhaitées peut être impossible à mettre en œuvre sur une seule année.
- Vous pourriez commencer par quelques mises à jour au cours de l'Année 1 et planifier des mises à jour supplémentaires au cours des deux années suivantes (Années 2 et 3).
- Vous pouvez toujours identifier les Postes budgétaires des Années 2 et 3 au moment où vous saisissez des informations dans le classeur Outil d'estimation des coûts.
- Revoquez chaque année le classeur Outil d'estimation des coûts pour vous assurer que les coûts n'ont pas changé en raison de l'inflation, de problèmes liés à la chaîne d'approvisionnement et d'autres facteurs. Si les coûts ont changé (augmentation ou diminution du prix), apportez les modifications nécessaires dans les colonnes Coûts agricoles.

Ensuite, cliquez sur la feuille de calcul **Coûts agricoles**. **Remarque** : vous utilisez le classeur Outil d'estimation des coûts pour le produit agricole que vous produisez, en choisissant parmi **Légumineuses/Céréales** ; **Horticulture (forte valeur ajoutée)** ; **Café/Cacao/Épices** ; **Bétail/Volaille**. Vous trouverez une liste des postes des Coûts agricoles. Examinez chacun de ces postes sous la rubrique Année 1 et indiquez le Coût unitaire et la Quantité pour chaque poste que vous prévoyez au cours de l'Année 1. Le Coût unitaire est déterminé en effectuant votre propre analyse et recherche sur le coût de la valeur marchande locale pour chaque poste.

Utilisez l'onglet **Calculatrice** pour vous aider à déterminer les coûts estimés pour chaque sous-poste budgétaire lorsque vous saisissez tous les éléments qui y sont associés.

La dernière étape consiste à ajouter la **Valeur effective** aux Coûts agricoles. Il s'agit du coût réel lorsque vous mettez à jour votre classeur Outil d'estimation des coûts. Elle doit provenir de votre propre budget agricole à la fin de l'année, c'est-à-dire lorsque l'Année 1 est achevée.

EXEMPLE :

- L'agriculteur A commence à calculer les coûts pour chaque poste pertinent. L'agriculteur A sait maintenant que l'organisation a besoin de conteneurs propres et d'outils pour récolter les bananes et les ananas. Il utilise la Calculatrice pour pouvoir calculer chaque coût total pour les postes des Coûts agricoles.

La colonne Coût prévisionnel (dans Synthèse des coûts agricoles) calculera automatiquement le coût total de mise en œuvre de chacun des postes des Coûts agricoles que vous avez identifiés. Il apparaîtra automatiquement sur vos feuilles de calcul **Coûts agricoles** et **Tableau de bord** pour vous permettre de voir facilement les coûts globaux.



CORUS



amea

FEUILLE DE CALCUL CONFORMITÉ



Table des
matières

Synthèse

Vue d'ensemble

Informations
sur l'exploitation
agricole

Tableau de bord

Synthèse des
coûts agricoles

Calculatrice

Coûts agricoles

Conformité

Termes pour
éléments de coûts
agricoles

Termes pour les
listes de contrôle de
conformité

Ressources sur la
sécurité sanitaire
des aliments



7 // FEUILLE DE CALCUL CONFORMITÉ

4

Étape 4: Feuille de calcul Conformité

Mettre à jour les listes de contrôle de la conformité.

Étape 4: Feuille de calcul Conformité

Le but de la **feuille de calcul Liste de contrôle de conformité** consiste à guider l'agriculteur ou l'organisation paysanne tout au long du processus d'identification de chacune des obligations de conformité pour leur produit agricole. Les **Listes de contrôle de conformité** sont une méthode pour évaluer chaque année la performance de l'exploitation agricole sur une période de trois ans. En fonction de l'acheteur auquel l'agriculteur ou l'organisation paysanne vend ses produits, les exigences de conformité en matière de sécurité alimentaire peuvent varier. L'agriculteur ou l'organisation paysanne n'a pas nécessairement besoin de répondre à toutes les exigences de la **Liste de contrôle de conformité**. Toutefois, cela permet à l'agriculteur ou à l'organisation paysanne de connaître les préférences des consommateurs et ce qu'il faudrait faire sur une période de trois ans ou plus pour s'y conformer.

Cette feuille de calcul se divise en deux grandes catégories :

- (1) Liste de contrôle de conformité pour répondre aux exigences du consommateur
- (2) Liste de contrôle de conformité pour répondre aux exigences réglementaires

En haut à droite de la feuille de calcul, vous trouverez une définition des fourchettes de mesure de la conformité de votre exploitation agricole ou de votre organisation paysanne à (1) et (2). Au fur et à mesure que vous remplirez cette section, vous prendrez un échantillon aléatoire de vos produits pour évaluer le niveau de risque de votre exploitation agricole ou de votre organisation paysanne.

La **Matrice des définitions de conformité par risque** est calculée à l'aide d'un score de 1, 2 ou 3. Il se peut que l'exploitation agricole ait un score de 2,3. Si tel est le cas, indiquez-le dans la section Observations. Vous aurez ainsi une trace écrite détaillée à laquelle vous référer.

Définitions de la conformité par matrice des risques	
Valeur de la matrice des risques	Service d'interprétation
Valeur de la matrice des risques : $2.01 \leq \text{valeur} \leq 3.00$	Conforme
Valeur de la matrice des risques : $1.01 \leq \text{valeur} < 2.00$	Modérément conforme
Valeur de la matrice des risques : $0.01 \leq \text{valeur} < 1.00$	Non conforme

- 3 = Conforme** – signifie que l'échantillon répond TOUJOURS à la norme
2 = Modérément conforme – signifie que l'échantillon répond ASSEZ à la norme
1 = non conforme – signifie que l'échantillon ne répond PAS DU TOUT à la norme

Remarque : il s'agit du registre de l'agriculteur ou de l'organisation paysanne. Ce n'est pas le registre de l'acheteur, du transformateur ou de l'agréateur/négociant. À moins que l'acheteur, le processeur ou l'agréateur/négociant ne remplisse l'Outil d'estimation des coûts à ses propres fins commerciales.

Il est utile que l'agriculteur ou l'organisation paysanne rencontre le ou les acheteurs pour s'assurer de comprendre leurs exigences. Les **Indices de conformité et les Variables de conformité** générale sont répertoriés sur chacune de ces feuilles de calcul, mais vous disposez d'un espace pour ajouter une exigence supplémentaire, le cas échéant.

Saisissez les informations de la **Liste de contrôle de conformité** pour l'Année 1. Si des **Indices de conformité ou des Variables de conformité** ne concernent pas vos produits agricoles, veuillez ne pas remplir les cases de score.

Remarque : les scores de conformité se mettent automatiquement à jour dans la **feuille de calcul Tableau de bord**.

5

Étape 5: Recommencer

Mettez à jour les informations pour chaque type de produit agricole produit sur votre exploitation. Effectuez chacune des étapes précédentes au cours de vos mises à jour de l'année 2 et de l'année 3 de votre exploitation/ organisation agricole.

Étape 5: Recommencer

Recommencez les **Étapes 5 et 6**.

Années supplémentaires (années 2 et 3)

Effectuez chacune des étapes précédentes au cours de l'Année 2 et de l'Année 3 pour les mises à jour de votre exploitation agricole ou organisation paysanne.

Il est essentiel de s'assurer que les données et les informations que vous saisissez reflètent la situation de votre exploitation agricole ou de votre organisation paysanne. Ainsi, il est nécessaire de recommencer également le processus depuis l'Étape 1 jusqu'à l'Étape 6 au cours de l'année 2 et de l'année 3.



CORUS



amea

TERMES ET DÉFINITIONS DES ÉLÉMENTS DE COÛTS AGRICOLES



Table des matières

Synthèse

Vue d'ensemble

Informations sur l'exploitation agricole

Tableau de bord

Synthèse des coûts agricoles

Calculatrice

Coûts agricoles

Conformité

Termes pour éléments de coûts agricoles

Termes pour les listes de contrôle de conformité

Ressources sur la sécurité sanitaire des aliments



8 // TERMES ET DÉFINITIONS DES ÉLÉMENTS DE COÛTS AGRICOLES

Cette section du manuel de l'utilisateur fournit :

- (1) Les **Définitions des Postes budgétaires** fournissent une description et une définition détaillées de chaque terme lié aux coûts figurant sur la feuille de calcul Excel de l'Outil d'estimation des coûts. Elle s'articule autour des quatre produits agricoles suivants :
 - a. Légumineuses/céréales
 - b. Horticulture (forte valeur ajoutée)
 - c. Café/Cacao/Épices
 - d. Bétail/Volaille

La section (1) utilise une coche (✓) pour indiquer un coût qui s'applique au poste des Coûts agricoles, et un X (✗) lorsqu'il ne s'applique pas.

- (2) Les Définitions de la Liste de contrôle de conformité fournissent une description et une définition détaillées de chaque terme lié à la conformité figurant dans le classeur Outil d'estimation des coûts. Elle se divise en deux parties :
 - a. Exigences de l'acheteur
 - b. Exigences réglementaires

En parallèle de l'utilisation de l'outil d'estimation des coûts et du manuel de l'utilisateur, nous vous conseillons de consulter les lois et les exigences locales de votre pays et du pays importateur en matière de normes de sécurité alimentaire.

Les **Termes des coûts agricoles** fournissent une description détaillée de chacun des postes budgétaires que l'agriculteur ou l'organisation paysanne doit considérer comme étant conforme aux normes de sécurité alimentaire. Voici les éléments utilisés pour remplir les menus déroulants de chacune des feuilles de calcul des **Coûts agricoles** :

- Légumineuses/Semences
- Horticulture (forte valeur ajoutée)
- Café/Cacao/Épices
- Bétail/Volaille

Les postes des Coûts agricoles varient en fonction du type de produit agricole qui est produit. Veuillez-vous référer aux quelques pages suivantes pour consulter les définitions de chacune de ces mesures de sécurité. Les définitions ne peuvent pas inclure tous les aspects. Il est conseillé à l'agriculteur et à l'organisation paysanne d'utiliser son propre jugement pour déterminer les aspects qui s'appliquent à son contexte agricole et à son pays.

Certains éléments, bien qu'importants pour la sécurité sanitaire des aliments, ne sont pas inclus dans la liste. Il convient de noter que cela s'explique par le fait qu'ils sont généralement considérés comme faisant partie des coûts normaux de gestion d'une exploitation agricole. Il y a une explication supplémentaire de la partie qui peut être incluse dans les Coûts agricoles (et le classeur Outil d'estimation des coûts de la sécurité sanitaire des aliments) et de la partie qui s'inscrit dans votre budget général de gestion de l'exploitation agricole.

En parcourant les termes des Coûts agricoles, vous verrez que ceux qui sont inclus dans l'outil d'estimation des coûts sont indiqués par une coche verte et ceux qui ne sont pas inclus dans l'outil d'estimation des coûts sont indiqués par un x rouge et affichés dans une police gris foncé.



DÉFINITIONS DES COÛTS AGRICOLES POUR LES PRODUITS AGRICOLES

Examinez les informations suivantes pour obtenir des définitions détaillées de chaque poste de coûts agricoles que vous pouvez choisir d'entrer pour votre exploitation ou votre organisation agricole.

Synthèse

Vue d'ensemble

Informations sur l'exploitation agricole

Tableau de bord

Synthèse des coûts agricoles

Calculatrice

Coûts agricoles

Conformité

Termes pour éléments de coûts agricoles

Termes pour les listes de contrôle de conformité

Ressources sur la sécurité sanitaire des aliments

Termes des coûts agricoles pour les produits agricoles

Cela comprend des informations génériques pour les quatre catégories de produits agricoles – c'est-à-dire légumineuses/céréales, café/cacao/épices, horticulture à haute valeur ajoutée et bétail/volaille. Il y a des informations supplémentaires et spécifiques pour chacun des produits agricoles de chaque section pour guider les agriculteurs ou les organisations paysannes.

Logement – Bétail/Volaille uniquement

Cela s'applique uniquement à la catégorie Bétail/Volaille.

Éléments inclus

✓ Lutte contre les maladies (biosécurité)

- La biosécurité est le terme utilisé pour décrire une stratégie générale ou une succession de mesures utilisées pour prévenir les maladies infectieuses dans une exploitation agricole (lutte contre les maladies). Le maintien d'un programme de biosécurité efficace, l'utilisation de bonnes pratiques d'hygiène et le respect d'un programme de vaccination complet sont essentiels à la prévention des maladies animales.
 - Le coût d'élaboration d'un plan de biosécurité pour l'agriculteur ou l'organisation paysanne est inclus dans le calcul des coûts de la sécurité sanitaire des aliments.

✓ Sites d'élimination des déchets

- Ce poste des Coûts agricoles comprend le coût de défrichage ou de désignation d'un emplacement sûr et approprié pour éliminer les vaccins ou les contenants de médicaments, le cas échéant.
- Cela peut se faire au niveau de la communauté ou de l'organisation paysanne et non au niveau de l'agriculteur. Cela peut impliquer de consulter une entité externe qui collecte les vaccins ou les médicaments pour les transporter vers un site d'élimination sûr loin de l'exploitation agricole. Par exemple, vers un site d'élimination des déchets géré par une municipalité ou un district.

✓ Eau propre pour les animaux

- Une eau propre et fraîche est essentielle à la santé et aux performances de production. Elle favorise des systèmes sains, à l'intérieur comme à l'extérieur, ainsi que l'ingestion d'aliments. Gardez les abreuvoirs et les réservoirs propres – utilisez des pastilles de chlore et une brosse à récurer. Enlevez les végétaux de l'eau – certains végétaux sont toxiques.
- L'eau potable pour les animaux n'est pas incluse dans le calcul des coûts de la sécurité sanitaire des aliments.
- Remarque : le poste eau potable pour la transformation des denrées alimentaires est un aspect de la conformité en matière de sécurité alimentaire et est inclus dans le classeur Outil d'estimation des coûts.

✓ Travaux de clôture des sites

- Les clôtures servent à garder le bétail, les chèvres, les moutons et la volaille séparés des humains, des sites d'élimination des déchets, et de l'eau et de la nourriture insalubres.
- Ce poste n'est pas inclus dans l'outil d'orientation sur la sécurité sanitaire des aliments, car il est généralement pris en compte dans le budget global de gestion de l'exploitation agricole de l'agriculteur/de l'organisation paysanne. À l'exception des travaux de clôture des sites d'élimination des déchets, qui sont inclus dans le Poste budgétaire – Sites d'élimination des déchets des logements.



Éléments exclus

X Logements ventilés

- Les abris pour animaux doivent être ouverts, offrant une ventilation naturelle, ou fermés, utilisant des ventilateurs et des arrivées d'air appropriées autour du périmètre du plafond pour assurer une bonne circulation de l'air. Les bâtiments hermétiques entraînent une accumulation de gaz respiratoires et d'odeurs animales, qui peuvent irriter les poumons de l'animal et provoquer une pneumonie. Des niveaux dangereux d'ammoniac peuvent également s'accumuler et entraîner la mort par suffocation des animaux et de leurs soigneurs.
 - Les coûts associés aux logements ventilés seraient budgétisés séparément dans le budget agricole habituel de l'agriculteur ou de l'organisation paysanne.

X Assainissement des logements des animaux

- Nettoyez les enclos et les étables en enlevant la saleté, les matières fécales et l'eau stagnante de cette zone. Lorsque des problèmes de maladie apparaissent, nettoyez les murs de l'étable avec des désinfectants. Laissez entrer le soleil si possible. Le chlore ou d'autres désinfectants commerciaux sont utiles.
 - Les coûts associés à cet assainissement seraient budgétisés séparément dans le budget agricole habituel de l'agriculteur ou de l'organisation paysanne. L'élimination sanitaire des déchets animaux et les coûts associés à la mise en place d'une zone délimitée pour la gestion des déchets. Il existe un terme et des dépenses distincts pour les sites d'élimination des déchets, qui constituent un poste dans le calcul des coûts de la sécurité sanitaire des aliments.

Préproduction

Il s'agit des légumineuses/céréales, du/des café/cacao et épices et de l'horticulture à haute valeur ajoutée, et non du/de la bétail/volaille.

Éléments inclus

✓ Formation en gestion intégrée des ravageurs

- La Gestion intégrée des ravageurs (GIR) est une approche écologique de lutte contre les ravageurs, basée sur le cycle de vie et l'habitat du ravageur. Elle combine toutes les techniques appropriées de gestion des ravageurs en un seul programme ou plan unifié. L'objectif de tout programme GIR consiste à réduire les populations de ravageurs à un niveau acceptable d'une manière pratique, rentable et sans danger pour les personnes et l'environnement. La GIR supprime ou réduit également l'application de produits agrochimiques sur les produits agricoles.
- La feuille de calcul **Coûts agricoles** permet aux agriculteurs et aux organisations paysannes de planifier et d'estimer les coûts pour se fournir et/ou fournir à leur main-d'œuvre (employés, travailleurs saisonniers, autres) des documents d'orientation et/ou des informations pour les formations.
 - Remarque : cela inclut l'achat de matériaux ou d'actifs, par exemple, des bâches, des conteneurs en plastique, etc. Vous pouvez également estimer ici les coûts liés à la gestion post-récolte (bâches), au transport, au stockage.

✓ Teneurs en cadmium (production de cacao)

- Un producteur de cacao ou une organisation paysanne doit être prêt(e) à fournir à ses acheteurs une analyse en laboratoire des teneurs en cadmium dans ses fèves de cacao. Les teneurs maximales en cadmium dans certaines denrées alimentaires (règlement [CE] n° 1881/2006) s'appliquent aux produits finis, mais ont des implications pour les fournisseurs de fèves de cacao dont le produit dérivé du cacao dépasse la teneur acceptable en cadmium. L'agriculteur ou l'organisation paysanne doit affecter des coûts pour tester les teneurs en cadmium dans le sol.

Éléments exclus (aucun)

Préparation des sites

Les saisies pour le poste Préparation des sites concernent tous les produits agricoles, à l'exception de la feuille de calcul Bétail/Volaille qui n'inclut pas le poste Préparation des sites.

Éléments inclus

✓ Assainissement des terres agricoles

- Lors de la préparation des sites, les processus de nettoyage et de désinfection sont importants pour prévenir la transmission d'agents infectieux aux semences et par conséquent aux cultures, y compris les cultures de légumineuses et de céréales, l'horticulture à haute valeur ajoutée et le café, le cacao et les épices. Assurez-vous que les sites sont exempts de contaminants microbiens ou de ruissellement de pesticides provenant de champs touchés par des sources d'eau contaminées.
- Cf. <https://sanitationupdates.files.wordpress.com/2010/11/microbiology2020.pdf> pour obtenir des conseils et contacter l'agence de protection de l'environnement de votre pays pour de plus amples informations sur les étapes requises et les coûts associés pour s'assurer qu'aucune contamination microbienne ne touche votre exploitation agricole.

✓ Sites d'élimination des déchets

- Ce poste des Coûts agricoles comprend le coût du défrichage ou de la désignation d'un emplacement sûr et approprié pour l'élimination des déchets et/ou des produits agrochimiques.
- Cela peut se faire au niveau de la communauté ou de l'organisation paysanne et non au niveau de l'agriculteur. Il pourrait être nécessaire de consulter une entité externe qui collecte les déchets/produits agrochimiques et les contenants pour les transporter vers un site d'élimination sûr loin de l'exploitation agricole. Par exemple, vers un site d'élimination des déchets géré par une municipalité ou un district.
- Éliminez les produits agrochimiques supplémentaires ou périmés et les contenants vides d'une manière qui ne présente aucun danger pour les humains ou l'environnement. Suivez les instructions figurant sur les étiquettes et consultez votre agent de vulgarisation agricole local ou le représentant national de l'Agence de protection de l'environnement si vous avez des questions.
- Remarque : l'utilisation de produits agrochimiques (comme les pesticides, les fongicides) ou d'engrais pouvant laisser des résidus chimiques est soumise à des exigences strictes pour en garantir l'utilisation en toute sécurité pendant les phases de production, de récolte et de post-récolte/transformation. (Veuillez noter que la fumigation pendant le stockage et l'entreposage est également soumise à des exigences et des pratiques strictes et est abordée dans la section sur le stockage). Ces exigences sont incluses dans de nombreuses normes de certification. Elles ont un impact sur la vente des produits agricoles aux marchés finaux, et plus particulièrement les produits d'exportation à haute valeur ajoutée comme le sésame ou les produits horticoles qui doivent répondre aux normes sanitaires et phytosanitaires (SPS).
- Les agriculteurs, les organisations paysannes et les entreprises (y compris les négociants, les transformateurs et les acheteurs) doivent toujours utiliser les produits agrochimiques lors de la production, la récolte ou la post-récolte conformément aux instructions.

✓ Travaux de clôture des sites (s'applique à la feuille de calcul Horticulture à haute valeur ajoutée)

- Les agriculteurs et les organisations paysannes doivent être en mesure de clôturer leurs sites de production horticole. Ces travaux sont coûteux et, dans la plupart des cas, peu pratiques pour l'agriculteur.
 - Les travaux de clôture sont un élément clé de la gestion de la biosécurité.
 - Pour les petites parcelles d'horticulture intensive de haute valeur, ces travaux peuvent s'appliquer et leur coût être calculés dans ce poste des Coûts agricoles.
 - La protection ou la clôture des sites empêchera les intrusions d'êtres humains et d'animaux qui ont le potentiel de contaminer les cultures.

Éléments exclus**X Semences certifiées**

- L'utilisation de semences sûres et non contaminées assurera la sécurité sanitaire des aliments. Les variétés de semences certifiées peuvent être à pollinisation libre, hybrides ou génétiquement modifiées (OGM). L'agriculteur et l'organisation paysanne doivent être clairs sur le type de semences qu'ils utilisent et sur le fait qu'ils respectent les exigences de leur acheteur sur le marché final, les réglementations de leur ministère de l'Agriculture et/ou leurs préférences de choix personnelles.
- Les semences sont importantes sur le plan de la qualité et peuvent avoir des effets sur la santé humaine. Elles peuvent également être impactées par les normes alimentaires sur les produits autorisés pour la consommation ou l'exportation. Elles n'ont pas de lien direct avec la sécurité sanitaire des aliments et leur coût doit être pris en compte dans le budget de gestion de l'exploitation agricole, et non dans le classeur Outil d'estimation des coûts.

Production – Bétail/Volaille uniquement*Éléments que comprend***✓ Assainissement de l'exploitation agricole (bétail/volaille)**

- Tous les processus de nettoyage et de désinfection dans l'exploitation agricole (poste des Coûts agricoles) sont effectués pour arrêter la transmission d'agents infectieux pendant la phase de production. Cela inclut les coûts liés à l'achat d'équipements, de produits ou de matériels de nettoyage ou de désinfection.

✓ Équipements de protection individuelle (EPI) et formation

- Les manipulateurs d'aliments peuvent contaminer les produits agricoles lors de la manipulation du bétail/ de la volaille et/ou de la viande, du lait ou des ovoproduits. Il est donc nécessaire de veiller à ce qu'aucune maladie ne soit transmise par les personnes travaillant dans l'exploitation agricole. Les travailleurs doivent recevoir une formation et un rappel sur l'hygiène personnelle.
- Ne fumez jamais, ni ne mangez, chiquez du tabac ou prenez du tabac lors de la manipulation ou de l'application de pesticides. Utilisez les vêtements et l'équipement de protection requis par les instructions figurant sur l'étiquette des pesticides. Protégez toujours vos yeux des pesticides. Évitez d'inhaler les aérosols ou la poussière. Prenez le soin de ne pas renverser de produits agrochimiques / pesticides sur la peau ou les vêtements. En cas de contact accidentel, retirez immédiatement les vêtements contaminés et lavez soigneusement la peau exposée. Lavez-vous les mains et le visage et enfiler des vêtements propres après avoir appliqué des pesticides. Lavez les vêtements de protection, séparément du linge familial, chaque jour, avant de les réutiliser.
- Ce poste des Coûts agricoles comprend les coûts des vêtements et de l'équipement de sécurité (par ex., chaussures/bottes en plastique, gants, chapeaux, masques, lunettes de protection, matériel d'impression et affiches pour informer les manipulateurs d'aliments sur les procédures appropriées, etc.), ainsi que ceux de la formation du personnel de l'organisation paysanne ou de l'entreprise sur la bonne utilisation de l'équipement de protection individuelle lors de la manipulation et de la transformation des produits horticoles pour l'acheteur du marché final.

✓ Vaccins et médicaments

- Le bétail doit être soumis à un programme vaccinal et de lutte contre les parasites. Il existe de nombreux types de vaccinations contre les infections virales et bactériennes (initiales et de rappel), ainsi que de nombreux types de programmes de lutte contre un grand nombre de parasites et de maladies.
- L'agriculteur et/ou l'organisation paysanne doivent s'assurer qu'ils travaillent avec un vétérinaire et lisent les étiquettes des produits, afin que les médicaments soient administrés et stockés correctement (température, date de péremption, aiguilles propres, site d'injection approprié, dosage approprié et quantité par site d'injection, etc.). L'élimination sans danger des seringues en plastique, des vaccins et des médicaments non utilisés est essentielle et doit se faire de manière qu'ils soient inaccessibles aux enfants.
- Ce coût n'est pas inclus dans le calcul des coûts de la sécurité sanitaire des aliments, car il fera partie d'un budget global et d'un plan de gestion agricole général.



CORUS



amea

✓ Élimination des carcasses d'animaux

- L'élimination appropriée et sans danger des animaux morts doit respecter les directives du service vétérinaire gouvernemental de votre pays. Cela comprend l'attribution d'une zone pré-délimitée qui ne contaminera pas les systèmes d'eau, ni ne s'infiltrera dans le sol des zones de cultures destinées à l'alimentation. Le recours à un abattoir est idéal.
- Ce coût est inclus dans le calcul des coûts de la sécurité sanitaire des aliments.

Éléments exclus (pour la catégorie Bétail/Volaille)

✗ Acquisition de races saines

- Ce sont des races de bétail dont le cheptel parental ne présente aucune trace de maladies.

✗ Alimentation

- L'alimentation animale désigne les matières comestibles qui sont consommées par un animal et qui apportent de l'énergie, des nutriments, ou les deux, au régime alimentaire de l'animal.

✗ Services vétérinaires

- Utilisation de services vétérinaires pour les soins et le traitement des animaux/du bétail sur le site de l'exploitation agricole. Peut inclure l'administration de vaccins, de médicaments ou la réalisation de procédures médicales mineures. Cet aspect n'est pas inclus dans le calcul des coûts agricoles pour la sécurité sanitaire des aliments, sauf s'il est lié à la manipulation et à l'élimination sans danger des vaccins et des médicaments.

Production – légumineuses/céréales, café/cacao/épices et horticulture à haute valeur ajoutée

Éléments inclus

✓ Traitement des semences

- L'enrobage et/ou le traitement des semences est le processus consistant à recouvrir la semence d'une couche protectrice pour lutter contre les ravageurs dans le sol, prévenir la moisissure et permettre la germination de la semence.
- Un agriculteur ou une organisation paysanne qui traite directement les semences qu'il ou elle sème et qui paie pour le traitement des semences peut inclure les coûts du traitement des semences dans le poste des Coûts agricoles. Les **semences de cacao** stockées qui ont fait l'objet d'une maturation à domicile peuvent entraîner des coûts supplémentaires que l'agriculteur ou l'organisation paysanne doivent prendre en compte dans ce poste des Coûts agricoles.
- L'utilisation de l'inoculum est importante pour standardiser les fermentations du cacao et pour améliorer la qualité finale des semences. Les agriculteurs et les organisations paysannes doivent être conscients que la quantité de l'inoculum utilisé pour la fermentation du cacao peut affecter la qualité de la pulpe de cacao.
- Si l'agriculteur ou l'organisation paysanne ne met pas en œuvre cette pratique, la rubrique Traitement des semences sera laissée vide dans le Poste budgétaire des Coûts agricoles.

✓ Rotation des terres/cultures

- La rotation des cultures peut préserver la terre, améliorer la qualité du sol et réduire les risques d'infestation par les ravageurs, de maladies ou de contamination entre produits agricoles. La terre peut également rester en jachère pendant certaines périodes. Le calendrier de rotation des cultures peut être documenté et partagé avec les acheteurs du marché final, le cas échéant. Le coût encouru par l'agriculteur ou l'organisation paysanne pour élaborer un calendrier de rotation des cultures est inclus dans la feuille de calcul Coûts agricoles.

✓ Équipement de protection individuelle (EPI) et formation

- Ne fumez jamais, ni ne mangez, chiquez du tabac ou prenez du tabac lors de la manipulation ou de l'application de pesticides. Utilisez les vêtements et l'équipement de protection requis par les instructions figurant sur l'étiquette. Protégez toujours vos yeux des pesticides. Évitez d'inhaler les aérosols ou la poussière. Ne renversez pas de produits agrochimiques / pesticides sur la peau ou les vêtements. En cas de renversement accidentel, retirez immédiatement les vêtements contaminés et lavez soigneusement la peau exposée. Lavez-vous les mains et le visage et enfiler des vêtements propres après avoir appliqué des pesticides. Lavez les vêtements de protection, séparément du linge familial, chaque jour, avant de les réutiliser.
- Les coûts d'achat d'EPI (équipements de protection individuelle) de sécurité doivent être inclus ici et/ou dans le poste budgétaire Post-récolte et transformation – Équipement de protection individuelle et Formation.
- Les coûts associés à la formation des membres, des employés ou de la main-d'œuvre de l'organisation paysanne sont inclus dans ce poste des Coûts agricoles.

✓ Contenants propres

- Pour les catégories Horticulture à haute valeur ajoutée et Café, cacao et épices uniquement.
- Cela comprend l'achat de conteneurs de récolte et le fait de les garder propres lors du stockage des semences ou des semis qui seront utilisés pour la plantation ou pendant la production.

Éléments exclus

✗ Assainissement de l'exploitation agricole

- Tous les processus de nettoyage et de désinfection qui sont effectués pour arrêter la transmission d'agents infectieux pendant la phase de production.

Récolte

Les Coûts agricoles associés à la Récolte ne s'appliquent pas à la catégorie Bétail/Volaille.

Éléments inclus

✓ Hygiène pour les Cueilleurs /Travailleurs agricoles

- Ne jamais fumer, manger, chiquer du tabac ou priser du tabac pendant la récolte. Il faut se laver les mains avant de commencer la cueillette. Le cas échéant, utiliser des vêtements et un équipement de protection. S'assurer qu'aucune partie du produit agricole n'est entrée en contact avec des excréments d'animaux ou d'oiseaux ; surveiller les signes de déjections animales dans les zones avoisinantes. Récolter uniquement les produits agricoles qui se trouvent sur la plante ou l'arbre (et non sur le sol). Les Cueilleurs/Travailleurs agricoles doivent enlever la terre avant de mettre les récoltes agricoles dans des conteneurs de récolte ou de stockage ou sur des bâches.

✓ Formation sanitaire pour l'infrastructure et la logistique

- De bonnes pratiques d'assainissement dans les locaux et les infrastructures de l'exploitation agricole empêchent la contamination des produits récoltés. Les bonnes pratiques générales à suivre sont notamment les suivantes :
 - Former les travailleurs à l'hygiène et à la propreté personnelles et au nettoyage (c.-à-d. balayer, ramasser et éliminer en toute sécurité les déchets, sortir les piles de déchets de produits des bâtiments au moins une fois par jour).
 - Séparer les zones de manutention des récoltes, des autres activités agricoles.
 - Établir des programmes de lutte contre les ravageurs pendant la récolte, la post-récolte et la transformation.
 - Fournir des latrines et des installations de lavage des mains appropriées (coût couvert ultérieurement)
 - Aménager des aires de repos délimitées pour les employés et les visiteurs de l'exploitation agricole.
 - Minimiser l'eau stagnante.

- Transporter les légumineuses et les produits céréaliers dans des camions soigneusement nettoyés et désinfectés. S'assurer qu'il n'y a pas de mélange de produits dans le même camion.
 - Si l'agriculteur ou l'organisation paysanne organise le transport par camion de ses produits agricoles, ce transport doit respecter les protocoles et les normes appropriés pour être conforme aux exigences de sécurité alimentaire, en particulier si le produit agricole est destiné à l'exportation.
 - Ce poste des Coûts agricoles comprend les coûts associés au recrutement d'experts externes pour former les travailleurs agricoles aux procédures d'assainissement appropriées.
- Selon le produit agricole, organisez vos zones de tri, de calibrage et de séchage ou l'aménagement de vos installations de stockage pour éviter des contaminations.
 - Avec les produits agricoles à base de **cacao**, l'installation doit disposer d'une zone réservée aux pratiques de fermentation. En Amérique latine, cela se fait souvent dans une boîte (appelée fermentation en boîte). Alors qu'en Afrique elle se fait souvent en tas (dite fermentation en tas). Selon l'agriculteur ou l'organisation paysanne, les fèves peuvent être livrées humides à un centre de fermentation central au niveau de l'organisation paysanne (ou de la coopérative). Cela nécessite des seaux propres pour collecter et stocker les fèves de cacao humides avant la fermentation.
 - Après le processus de fermentation, l'agriculteur ou l'organisation paysanne doit décider d'une zone délimitée au sein de l'installation pour sécher le cacao sur des claies surélevées, ce qui représente un coût supplémentaire. Ensuite, le cacao est conditionné dans des sacs et stocké.
 - Le **café** suit un processus similaire à celui décrit ci-dessus (cacao). Les centres de collecte des cerises humides sont regroupés dans une seule zone délimitée au sein d'une installation. Il existe également des stations de lavage, des stations de séchage et des zones de tri. Les coûts d'équipement pour la mise en place de l'installation appropriée sont inclus dans les postes des Coûts agricoles.

✓ Conteneurs et outils

- L'utilisation de conteneurs et d'outils propres peut réduire les pertes post-récolte dans le cas des produits agricoles sensibles, en particulier les produits horticoles et les épices de haute valeur tels que les tomates, le piment et la vanille. Cela réduit également le risque de propagation d'agents pathogènes responsables de maladies d'origine alimentaire.
- Tous les conteneurs et outils de récolte réutilisables doivent être maintenus propres et désinfectés. Désinfectez les bacs, seaux, sacs et autres contenants réutilisables pour enlever les résidus de terre, de matières végétales et autres débris. Jetez et achetez de nouveaux conteneurs, outils et palettes lorsqu'ils ne peuvent plus être nettoyés.
- Ce poste des Coûts agricoles comprend les coûts d'achat de nouveaux conteneurs et outils.

✓ Contrôle des dommages et de la contamination

- Pendant la récolte, cherchez des moyens de réduire la contamination des produits. Les outils de récolte, les bacs, les moissonneuses et l'environnement sont autant de sources potentielles de contamination. Juste avant et pendant la récolte, prenez le temps d'examiner les conditions susceptibles d'affecter la sécurité des produits.
- Soyez conscient du fait que la récolte implique beaucoup de contact avec les mains et prenez des mesures pour éviter la contamination des produits par les employés et la main-d'œuvre.
- Les produits récoltés qui sont brisés, endommagés par les insectes ou infectés sont sensibles aux infections microbiennes, virales et bactériennes et aux moisissures qui en résultent, telle que l'aflatoxine, qui représente un problème pour la sécurité sanitaire des aliments humaine. Il est important de les éviter pendant la récolte (ainsi que durant la période post-récolte, la transformation ou le conditionnement).

- Assurez-vous que les protocoles et conditions adéquats sont en place pour gérer les phases de récolte (post-récolte, transformation et conditionnement). Ceux-ci sont inclus dans les plans d'Analyse des Dangers et Points Critiques pour leur Maîtrise (HACCP) et les Bonnes Pratiques de Fabrication (BPF) (cf. la page Ressources pour de plus amples informations).
- Ce poste des Coûts agricoles comprend les coûts d'élimination appropriée des cultures endommagées conformément aux protocoles de sécurité, tels qu'une zone désignée, les coûts d'enlèvement, tels que les frais de transport, etc.

Éléments exclus (aucun)

Post-récolte et transformation

Éléments inclus

Veillez noter que pour la feuille de calcul Bétail/Volaille, les coûts comprennent uniquement Transport, Nettoyage et désinfection et Utilisation de conteneurs propres.

✓ Équipement de protection individuelle et formation

- Les manipulateurs d'aliments peuvent contaminer les produits agricoles lors du calibrage et du tri. Il faut donc veiller à ce qu'aucune maladie ne soit transmise par les personnes travaillant dans le secteur. Les employés doivent recevoir une formation et un rappel sur l'hygiène personnelle.
- Cela couvre les coûts d'impression des supports et des affiches pour informer les manipulateurs d'aliments des procédures appropriées, le coût budgétaire des vêtements et équipements de sécurité (par ex., chaussures/bottes en plastique, gants, chapeaux, masques, lunettes de protection, etc.).
- Ce poste des Coûts agricoles comprend également le coût de la formation du personnel de l'organisation paysanne ou de l'entreprise sur l'utilisation correcte de l'équipement de protection individuelle lors de la manipulation et de la transformation des produits horticoles pour l'acheteur du marché final.

✓ Technologies post-récolte

Remarque : cela s'applique aux feuilles de calcul Légumineuses/céréales, Horticulture et Cacao/café/épices, et non pas Bétail/Volaille.

La manipulation post-récolte est l'étape de la production agricole qui suit immédiatement la récolte, y compris le pré-refroidissement, le refroidissement, le nettoyage, le tri et le conditionnement. Dès qu'une culture est retirée du sol ou séparée de sa plante mère, elle commence à se détériorer. Le traitement post-récolte détermine donc la qualité finale et la qualité marchande.

Ce poste des Coûts agricoles comprend les coûts associés au refroidissement/réfrigération du produit pendant son transport depuis le champ jusqu'à son lieu de destination (qu'il s'agisse d'un marché, d'une installation de stockage, d'une usine de conditionnement ou de transformation, ou de l'acheteur).

- La récolte à la main, la récolte avec des outils manuels et la récolte avec des machines sont les trois méthodes de récolte. L'utilisation de technologies modernes réduit le gaspillage des produits agricoles et augmente la qualité, la quantité et la durée de conservation.
- Un processus de pré-refroidissement avant le transport et le stockage est nécessaire pour faire baisser la température qui était celle sur le champ dans le cas de l'**horticulture à haute valeur ajoutée** (fruits et légumes). Cela comprend le refroidissement, le nettoyage, le tri et le conditionnement.
 - De petites installations fixes ou mobiles de refroidissement/réfrigération deviennent disponibles sur le lieu même de la récolte pour le stockage à court terme des fruits ou légumes avant de les acheminer vers un centre, une installation de stockage ou vers les locaux de l'acheteur.
 - Le secteur laitier dépend de stations ou de centres de réfrigération pour amener le lait à la bonne température. Ce coût est inclus dans le poste Transport respectant la chaîne du froid ci-dessous.

- Ce poste des Coûts agricoles correspond au coût d'installation et de maintenance des installations de refroidissement et de réfrigération, soit sur le terrain, soit dans les locaux de l'exploitation agricole.
- Ce poste des Coûts agricoles comprend l'achat de technologies et/ou de petits équipements tels que des bâches, des conteneurs en plastique, un site de pré-refroidissement sur le terrain, un dispositif d'ombrage sur le terrain, etc., ce qui est important pour l'horticulture à haute valeur ajoutée et certains types d'épices. Il n'inclut pas la formation dispensée aux agriculteurs, aux organisations paysannes ou à la main-d'œuvre pour l'utilisation de ces technologies.

✓ **Calibrage, tri et conditionnement sur le terrain et dans les installations**

- Il s'agit du calibrage et du triage qui sont des activités qui permettent aux agriculteurs ou l'organisation paysanne de différencier le produit agricole selon des spécifications de qualité.
- Pour les produits agricoles **horticoles de haute valeur**, l'étape de calibrage et de tri consiste à placer les produits horticoles dans différentes catégories en fonction de la taille, de la forme et de la qualité conformément aux normes de certification et aux spécifications du acheteur.
- Le **café, le cacao et les épices** récoltés qui sont abimés, brisés ou endommagés sont sensibles aux infections microbiennes, virales et bactériennes et aux dommages ou à la pourriture qui en résultent. Il est important de les éviter pendant la récolte (ainsi que durant la période post-récolte, la transformation ou le conditionnement). Il est nécessaire de trier et de séparer les produits de café, de cacao ou d'épices endommagés et non endommagés, malades et non malades, et mûrs. Les cerises de café, les cabosses de cacao ou les épices non endommagées ou entières doivent être retirées.
- Ce poste des Coûts agricoles comprend les coûts d'achat d'équipement de calibrage et de tri, de matériaux de conditionnement, y compris les étiquettes de produits.

✓ **Transport**

- La catégorie **Bétail/Volaille** comprend deux postes des Coûts agricoles : Transport respectant la chaîne du froid, Équipement de protection individuelle et formation. Les autres postes des Coûts agricoles s'appliquent aux **légumineuses/céréales**, à l'**horticulture à haute valeur ajoutée** et au/aux **café/cacao/épices**.
- Le transport alimentaire est le processus d'acheminement des aliments vers les destinations souhaitées. Le transport depuis le champ (l'exploitation agricole) vers une installation de stockage centralisée doit s'effectuer dans des véhicules et/ou tracteurs et remorques propres, ou vers un emplacement central, de préférence ombragé pour éviter l'exposition au soleil qui peut endommager les produits agricoles après la récolte, en particulier les produits horticoles ou les épices. Les produits laitiers se gâtent rapidement s'ils ne sont pas réfrigérés.
- Pendant le transport des produits agricoles, comme les **grains de café, les cabosses de cacao et les épices**, la sécurité sanitaire et la qualité des aliments sont maintenues (par ex., méthode humide ou sèche pour le café, fermentation pour le cacao et séchage ou maintien de la fraîcheur pour les épices). Les véhicules et l'équipement de transport utilisés doivent pouvoir être nettoyés et adaptés de manière appropriée.
- Ce poste des Coûts agricoles couvre le coût d'achat de nouveaux équipements ou véhicules de transport et/ou d'équipement de transformation. Il ne devrait pas s'agir d'un coût annuel, mais d'un investissement important dans les opérations agricoles ou l'organisation paysanne.

✓ **Fermentation et/ou séchage**

- La fermentation s'applique aux produits agricoles à base de cacao ; le séchage fait référence aux produits agricoles à base de café, de cacao et d'épices.
- Le processus de fermentation du cacao, ou de séchage du café ou des épices sur des claies, des plateaux, ou au sol est un processus nécessaire pour éviter la formation de moisissures dans les produits. Veillez à utiliser du béton propre, de préférence recouvert de bâches, etc.

✓ Lavage

- Les coûts agricoles pour le lavage s'appliquent uniquement aux catégories Horticulture à haute valeur ajoutée et Café/Cacao/Épices.
- Gardez toujours propre tous les équipements, outils, conteneurs. Lavez et nettoyez l'équipement après le traitement de chaque lot et au minimum à la fin de chaque journée de travail. Mettez en œuvre et suivez les programmes de formation et les normes d'hygiène.
- Lors des phases de transformation et de conditionnement (certains) **produits horticoles de haute valeur** sont lavés à l'eau propre, séchés, triés, calibrés, jetés, conditionnés et stockés. Ce processus nécessite l'approvisionnement en eau potable depuis des sources telles que les puits, les canalisations d'eau courante ou les sources d'eau potable, pour laver le produit horticole et nettoyer les surfaces et l'équipement en contact avec les aliments.
- Lavez les **grains de café ou les fèves de cacao** avec du matériel propre. Utilisez de préférence de l'eau potable pour laver le produit et l'ensemble des surfaces et équipements en contact avec le produit.
- Ce poste des Coûts agricoles fait référence aux coûts d'approvisionnement en eau potable des locaux/de l'usine ou de l'exploitation agricole.

Éléments exclus (aucun)

Abattage – Bétail/Volaille uniquement

Éléments inclus

✓ Nettoyage et désinfection

- Assurez un environnement contrôlé conforme aux normes de gestion de la fabrication, aux normes de certification et aux normes et réglementations relatives à la viande animale et aux abattoirs du pays. Désinfectez le lieu d'abattage pour réduire ou éviter les infections. Éliminez les germes sur les surfaces et les équipements de l'abattoir. Cela s'applique aux agriculteurs individuels, aux organisations paysannes, aux bouchers et aux commerçants qui abattent des animaux dans l'arrière-cour, même si cette pratique n'est pas censée avoir lieu.

✓ Équipement

- Achat d'équipements appropriés pour la sécurité sanitaire des aliments et l'abattage qui permettent un abattage des animaux sans cruauté et propre.

✓ Équipement de protection individuelle de sécurité et formation

- Fourniture aux travailleurs de l'équipement et des vêtements de protection individuelle requis pendant le processus d'abattage. Il s'agit d'une description similaire à la description précédente, mais qui concerne uniquement les membres de l'organisation paysanne, les employés ou la main-d'œuvre qui travaillent dans l'abattoir ou participent à l'abattage des animaux.

Éléments exclus (aucun)

Stockage

Éléments inclus

Ces coûts s'appliquent aux catégories *Horticulture à haute valeur ajoutée*, *Épices* et *Bétail/Volaille*.

✓ Installation de stockage réfrigérée

- Pour les produits horticoles et les épices, il existe des processus de pré-refroidissement pour faire baisser la température qui prévalait au moment de la récolte dans le champ. Le stockage réfrigéré permet de refroidir ou de réfrigérer les produits agricoles durant leur stockage. Cela permet également de s'assurer du maintien des niveaux de température adéquats. Pour les produits laitiers, il s'agit d'un paramètre très important.
- Ce poste des Coûts agricoles peut être une dépense concernant une organisation paysanne, un transformateur ou un acheteur.

✓ Conservateurs

Cela s'applique uniquement aux catégories **Horticulture à haute valeur ajoutée** et/ou **Épices**.

- Les conservateurs servent d'antimicrobiens qui empêchent ou ralentissent la croissance des moisissures, des levures et des bactéries. En empêchant la croissance de moisissures, de levures et de bactéries, les conservateurs peuvent améliorer la sécurité des aliments et prévenir le gaspillage des excédents saisonniers en augmentant leur durée de vie sur les étagères ou au réfrigérateur.
- Remarque : il s'agit d'un domaine spécialisé qui nécessite une expertise technique supplémentaire et des conseils sur les estimations de coûts.
- Les agriculteurs et les organisations paysannes qui achètent des conservateurs à cette fin peuvent inclure ce coût dans le poste des Coûts agricoles.

✓ Hygiène des installations de stockage

Cela concerne les quatre feuilles de calcul des produits agricoles.

- Il est important de maintenir les niveaux adéquats de température et d'humidité dans une installation de stockage. L'agriculteur ou l'organisation paysanne doit être en mesure de refroidir ou de réduire le taux d'humidité de l'installation, de la salle ou de l'entrepôt de stockage pour éviter la croissance de moisissures, de bactéries ou d'insectes.
- Des systèmes de ventilation simples, tels que des ouvertures latérales et au niveau du toit, l'utilisation de bâches en plastique ou de ventilateurs favorisent la circulation de l'air. L'agriculteur ou l'organisation paysanne peut également utiliser un espacement approprié des piles de produits (en sacs) pour favoriser la circulation de l'air. Cela facilite l'accès pour l'inspection et le traitement à l'intérieur des installations de stockage où la moisissure peut se développer et où les parasites peuvent se nicher. Augmenter l'accès au soleil (pour le séchage) ou à l'ombre (pour le refroidissement) peut aider.
- L'hygiène des installations de stockage (par ex. chambres froides, chambres réfrigérées, entrepôt, hangars, etc.) doit faire en sorte qu'elles soient exemptes de rongeurs ou d'autres ravageurs qui pourraient contaminer ou réduire la qualité des produits agricoles stockés. Maintenez toujours un environnement propre, exempt d'encombrement et de débris. Incluez l'achat de balais, de pelles et de palettes dans ce poste des coûts agricoles.
- Les **épices** doivent être stockées au frais, à l'abri de la lumière et au sec, par ex. dans des unités de réfrigération. Évitez que l'humidité ne soit absorbée par les épices, car cela pose un risque pour la santé et favorise la croissance de moisissures. Une bonne hygiène des installations de stockage permet de garantir le maintien de niveaux de température et d'oxygène/dioxyde de carbone appropriés. La ventilation peut être utile à cette fin.
- Pour les fèves de **cacao**, il existe des processus impliquant une fumigation de l'installation de stockage.
- Ce poste des coûts agricoles est une dépense concernant une organisation paysanne, un transformateur ou un acheteur. Les coûts peuvent inclure ceux mentionnés ci-dessus en plus de l'achat de simples thermomètres ou d'un équipement de mesure de l'humidité (hygromètre).

Ce poste des Coûts agricoles comprend également le port approprié de l'équipement et des vêtements de protection individuelle lors de l'entrée dans une installation de stockage.

- Il peut inclure la formation et le suivi des membres, des employés ou de la main-d'œuvre des organisations paysannes sur les pratiques d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments dans le cadre de la gestion des installations de stockage. Les instructions à suivre peuvent comprendre des documents d'orientation imprimés.
- Ce poste des Coûts agricoles fait référence au coût du petit équipement et/ou des désinfectants pour assurer l'hygiène d'une installation.

✓ Conditionnement et étiquetage

- Le conditionnement est la science, l'art et la technologie consistant à emballer ou à protéger des produits en vue de leurs distribution, stockage, vente et utilisation. L'étiquetage concerne l'affichage d'une étiquette sur un produit. Une étiquette contient des informations sur un produit et est apposée sur le contenant, l'emballage ou sur le produit lui-même. L'étiquetage peut inclure les types de produits agricoles, la taille, les codes-barres, la date limite de consommation et/ou d'utilisation optimale, le pays d'origine, la marque, etc.
- Les fèves de **cacao** sont traditionnellement expédiées dans des sacs en jute. Ces sacs pèsent entre 60 et 65 kg. Sur le marché classique, l'expédition en vrac de fèves de cacao est devenue plus populaire. Cela signifie que les fèves de cacao sont chargées directement dans le soute du navire ou dans des conteneurs d'expédition contenant un flexi-bag. Cette méthode « méga-vmc » est souvent adoptée par les grands transformateurs de cacao, qui manipulent des fèves de cacao de qualités standard.
- Dans le segment du **cacao** de saveur fine et de spécialité, les sacs en jute sont encore couramment utilisés. Pour les micro-lots de qualité supérieure, un conditionnement sous forme de sacs GrainPro scellés sous vide peut être utilisé.
- La contamination par des corps étrangers comme le plastique et les insectes est un risque majeur lorsque les procédures de sécurité sanitaire des aliments ne sont pas suivies à la lettre. Par exemple, des résidus d'huiles minérales (MOSH et MOAH) ont été trouvés dans du chocolat en Allemagne. Ces résidus peuvent provenir de matériaux comme le papier recyclé et les sacs de jute traités pour le conditionnement du cacao. Cependant, l'Union européenne n'a actuellement aucune législation spécifique à ce sujet, ce qui ne signifie pas que les produits ne peuvent pas être rejetés par un acheteur en raison de la présence de corps étrangers.
- Ce poste des Coûts agricoles comprend le coût des matériaux de conditionnement de qualité alimentaire (en particulier pour les produits **horticoles de haute valeur** et/ou les **produits laitiers ou carnés**), afin qu'ils soient prêts pour l'acheteur et/ou le consommateur du marché final. Le coût des étiquettes peut être pris en charge par l'agriculteur ou l'organisation paysanne et/ou l'acheteur, ou le coût peut être partagé entre les deux.

✓ Gestion des stocks

- La gestion des stocks est la comptabilisation des articles, des composants et des matières premières qu'une entreprise utilise dans la production ou vend. Le coût d'achat d'un système de gestion des registres de stocks fait partie des systèmes de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments et permet la bonne gestion des aliments dans l'installation de stockage.

Éléments exclus (aucun)

Assainissement, outils et équipement

Éléments inclus

✓ Latrines et postes de lavage des mains

- Une organisation paysanne ou une entreprise avec des employés et une main-d'œuvre et intervenant dans la transformation, le conditionnement et/ou le stockage doit fournir des stations de lavage des mains et des latrines pour que sa main-d'œuvre puisse respecter les bonnes pratiques d'hygiène. Les coûts d'installation des latrines et des postes de lavage des mains sur place peuvent être inclus.



- De préférence, les latrines seront séparées selon le genre, clairement signalées et accessibles aux utilisateurs. Les latrines seront situées à bonne distance de la zone de manutention et de stockage des produits, et dans l'idéal équipées de produits sanitaires, de poubelles, de savon et de désinfectant pour les mains, ainsi que d'eau propre.
- Veiller à ce que les travailleurs disposent d'un accès aisé à des latrines propres et à des stations de lavage des mains avec de l'eau propre et potable.
- Ce poste des Coûts agricoles couvre le coût d'installation des latrines et des stations de lavage des mains.

✓ Conteneurs et outils

- Des contenants et des outils propres diminuent la contamination des produits agricoles et réduisent le risque de propagation d'agents pathogènes responsables de maladies d'origine alimentaire. Désinfectez fréquemment les outils et l'équipement à l'aide d'une solution faiblement javellisée. Cela comprend les bacs, seaux, sacs et autres contenants de produit réutilisables qui doivent être nettoyés pour enlever les résidus de terre, les matières végétales et d'autres débris. Les outils doivent être nettoyés quotidiennement ou chaque fois que nécessaire pour les garder propres.
- Le coût des conteneurs sanitaires, des outils et des solutions de nettoyage peut être inclus dans le budget.

Éléments exclus (aucun)

Tests et certifications

Les tests de conformité à la sécurité sanitaire des aliments sont une méthode scientifique qui évalue la sécurité sanitaire des aliments en fonction de leur composition microbiologique, physique ou chimique. Une certification en sécurité sanitaire des aliments peut signifier qu'une personne ou un membre d'une organisation paysanne a des connaissances de base dans le domaine des causes des maladies d'origine alimentaire et de leur prévention, a réussi un examen homologué et possède un certificat valide en sécurité sanitaire des aliments.

Les **types de certifications** varient selon le type de produit agricole, la transformation et l'acheteur final du marché final (par ex., commerce national, régional ou international). Les réglementations visent à protéger le pays importateur contre l'entrée non autorisée d'animaux et de plantes qui pourraient nuire aux cultures existantes ou être porteurs de maladies.

- En ce qui concerne le **cacao**, les exigences des normes sanitaires et phytosanitaires (SPS) peuvent inclure : absence de moisissures, faible teneur en cadmium ou cacao exempt d'insectes vivants (teigne du cacao). Pour résoudre lequel des trois problèmes mentionnés plus tôt, l'agriculteur, l'organisation paysanne, le transformateur, l'acheteur ou l'importateur peut être tenu de fumiger le cacao pour tuer ce ravageur (cf. <https://intracen.org/media/file/3013> pour plus de détails).
- Les importateurs et les transformateurs de **café** sont contrôlés par des inspecteurs pour s'assurer que le café ne contient pas de mycotoxines (par ex., l'ochratoxine A) (cf. <https://intracen.org/media/file/5718>).
- Certaines certifications sont davantage associées aux exigences du acheteur, par ex. Certification biologique, plutôt qu'aux normes de gestion de la sécurité sanitaire des aliments telles que HACCP, ISO9000, etc. Veuillez consulter la section Ressources sur la sécurité sanitaire des aliments pour de plus amples détails sur les types de certifications et les normes de gestion.
- Ce poste des Coûts agricoles couvre les coûts des tests et des certificats qui permettent aux agriculteurs et aux organisations paysannes de respecter les exigences des transformateurs, des acheteurs et des importateurs.

Éléments exclus (aucun)



TERMES ET DÉFINITIONS POUR LES LISTES DE CONTRÔLE DE CONFORMITÉ



Table des matières

Synthèse

Vue d'ensemble

Informations sur l'exploitation agricole

Tableau de bord

Synthèse des coûts agricoles

Calculatrice

Coûts agricoles

Conformité

Termes pour éléments de coûts agricoles

Termes pour les listes de contrôle de conformité

Ressources sur la sécurité sanitaire des aliments



9 // TERMES ET DÉFINITIONS POUR LES LISTES DE CONTRÔLE DE CONFORMITÉ

L'objectif de cette section consiste à aider les agriculteurs et les organisations paysannes à déterminer le niveau de conformité des produits alimentaires qu'ils produisent et vendent.

La **Liste de contrôle de conformité** est une liste de termes accompagnés d'une brève description. Elle se divise en deux sections principales :

- (1) Liste de contrôle de conformité pour répondre aux exigences du acheteur.
- (2) Liste de contrôle de conformité pour répondre aux exigences réglementaires.

Chaque section principale se divise comme suit :

- (1) La **Liste de contrôle de conformité pour répondre aux exigences de l'acheteur** comprend les aspects Contrôle de la qualité du produit ; Conservation ; Étiquetage et conditionnement ; Assainissement et hygiène ; Prix ; et Contamination.
- (2) La **Liste de contrôle de conformité pour répondre aux exigences réglementaires** comprend les aspects Audit ; Suivi ; Application des lois/politiques ; Analyse ; Normes et protocoles ; Vérifications et codes ; Planification ; Normes et protocoles ; et Formation/sensibilisation.

Un agriculteur ou une organisation paysanne n'aura pas nécessairement toutes ces informations. Essayez de remplir la section Conformité de l'Outil d'estimation des coûts du mieux que vous pouvez. Au fur et à mesure que vous pratiquerez la terminologie de la conformité et que vous familiariserez avec, il deviendra plus facile de la remplir.

Les **Termes des listes de contrôle** de conformité sont les éléments utilisés pour remplir les menus déroulants dans les onglets **Conformité** pour chacun des types de produits agricoles :

- **Légumineuses/Semences**
- **Horticulture (haute valeur)**
- **Café/Cacao/Épices**
- **Bétail/Volaille**

Ils sont répartis sur deux sections : Liste de contrôle de conformité pour répondre aux exigences de l'acheteur et Liste de contrôle de conformité pour répondre aux exigences réglementaires. Une explication détaillée se trouve dans le présent manuel sous l'onglet Liste de contrôle de conformité.

Dans les prochaines pages, vous trouverez chacun des termes énumérés dans les listes de contrôle, ainsi que leur définition. Les termes et les définitions ont été obtenus grâce à des recherches approfondies sur les exigences générales des acheteurs pour les divers types de produits agricoles, ainsi qu'à des recherches sur les diverses exigences réglementaires. Les listes de contrôle indiquent des exemples de certains des produits de base. Chaque agriculteur et organisation paysanne doit clarifier les exigences de ses acheteurs et les exigences de toute certification qu'il/elle détient. Ainsi que les exigences réglementaires de leur pays et des pays d'importation. Cela s'applique aux secteurs Légumineuses/Céréales, Horticulture à haute valeur ajoutée, Café/Cacao/Épices et Bétail. Les pages suivantes décrivent ce qu'il convient de prendre en compte et vous guident pour comprendre ce qu'il faut faire. Il ne s'agit pas d'une liste exhaustive. « Autre » fait référence à tous les éléments de la Liste de contrôle de conformité qui ne sont pas répertoriés.



CORUS



amea



TERMES DE LA LISTE DE CONTRÔLE DE CONFORMITÉ

Exigences de l'acheteur: Examinez les exigences suivantes que votre acheteur peut exiger pour les produits agricoles que vous fournissez. Chaque agriculteur ou organisation d'agriculteurs s'attribue un score en fonction de sa connaissance du degré de conformité, de conformité moyenne ou de non-conformité aux exigences de l'acheteur. Le score est compris entre 1 et 3 points pour chaque terme : **1 point** = non conforme ; **2 points** = moyennement conforme et **3 points** = conforme.

Termes de la Liste de contrôle de conformité pour répondre aux exigences de l'acheteur

Voici une brève description des termes de chacune des listes de contrôle de conformité.

CONTRÔLE QUALITÉ DES PRODUITS

Facteurs externes tels que l'apparence (taille, couleur, forme et consistance)

Tous les facteurs externes des produits alimentaires agricoles qui assurent l'acceptabilité ou non du produit. Cela comprend la taille du produit agricole en ce qui concerne le respect des normes de l'acheteur, à savoir qu'un ananas de catégorie A serait le meilleur ananas et répondrait aux exigences de taille, de couleur, de forme, de qualité et de consistance.

Parfum, saveur, odeur et goût

Le parfum du produit agricole aide à identifier si le produit alimentaire est en bon état ou non. Le produit alimentaire est en bon état lorsque son parfum correspond à la norme acceptable de ce produit alimentaire. La saveur (odeur et goût) joue un rôle essentiel dans la recherche d'un aliment, sa différenciation des substances toxiques et l'appréciation de son goût.

Texture

La texture fait référence aux caractéristiques des aliments qui peuvent être ressenties avec les doigts, la langue, le palais ou les dents. La texture est également un indice de la qualité des aliments, qui peut changer au cours des étapes de manipulation, de transformation, de conditionnement et de stockage post-récolte. La texture sert à mesurer la qualité et la fraîcheur des produits alimentaires. La texture est un paramètre de qualité clé utilisé dans l'industrie des aliments frais et transformés pour évaluer l'acceptabilité par le consommateur.

Parmi les caractéristiques de texture, la dureté (fermeté) est l'un des paramètres les plus importants, souvent utilisé pour déterminer la fraîcheur des aliments. L'élasticité, l'homogénéité, la texture collante et la viscosité sont des propriétés importantes pour l'évaluation de la texture des produits à base de viande.

Les préoccupations et l'intérêt des consommateurs pour la texture des aliments varient d'un type d'aliment à l'autre. En ce qui concerne les aliments solides, l'expérience sensorielle associée à la fracture et à la rupture pourrait être les caractéristiques de texture les plus pertinentes, tandis que la sensation de fluidité pourrait être la caractéristique de texture la plus essentielle pour les aliments liquides. Pour les aliments semi-solides, différents modèles de déformation contrainte fournissent des informations clés sur la variation de la texture délicate de ce type d'aliment.

Autres

Saisissez tout autre facteur de contrôle qualité du produit que l'exploitation agricole ou l'organisation paysanne doit respecter pour ses acheteurs.

Prévention des contaminations

Plus précisément, les conservateurs permettent de contrôler et de prévenir la détérioration des aliments, en offrant une protection contre l'altération causée par les micro-organismes (par ex., les bactéries, les levures, les moisissures), le botulisme potentiellement mortel et d'autres organismes pouvant causer une intoxication alimentaire (fonction antimicrobienne).

Phase de pré-refroidissement

Cela comprend les dispositifs sur le lieu de récolte, à savoir l'utilisation d'ombrage, de petits conteneurs ou de petites salles pour refroidir ou réfrigérer immédiatement le produit agricole une fois récolté.

Élimination ou réduction des micro-organismes

Les conservateurs peuvent agir pour réduire l'activité microbienne et peuvent, comme le sel, constituer un obstacle à la croissance et à la survie des microbes. Certains additifs peuvent également jouer un rôle de conservateur de la qualité des aliments en réduisant les réactions chimiques indésirables, telles que l'oxydation des lipides et le brunissement enzymatique.

Lavage et/ou fermentation (cacao, café)

Comme décrit précédemment dans les termes concernant le poste des Coûts agricoles.

Plateforme / stations de séchage

Cela comprend le séchage du produit agricole pour qu'il atteigne le taux d'humidité adéquat et/ou les conditions requises par l'acheteur.

Les acheteurs de **légumineuses et de céréales** exigent un certain taux d'humidité pour que les aliments soient sans danger. Cette action simple inhibe la croissance des bactéries, des moisissures et des levures. De plus, elle ralentit l'action des enzymes sans les désactiver. Par exemple, le maïs doit avoir un taux d'humidité de 13 % ou moins pour se conformer aux exigences des acheteurs. Un taux supérieur expose le maïs au risque d'aflatoxine, qui a un impact direct sur la santé humaine en cas de consommation. Le séchage de la légumineuse ou du grain déshydrate ou élimine l'humidité du produit agricole.

D'autres aliments agricoles peuvent être stérilisés. Les aliments sont chauffés à une température modérément élevée, par exemple 112 °C pendant une heure, ou à une température légèrement supérieure, par exemple 121 °C pendant 3 minutes. Ce traitement élimine toutes les bactéries pathogènes des aliments. Il se déroule généralement lors des étapes de transformation et n'est pas effectué sur l'exploitation agricole, ni sur le site de l'organisation paysanne et ne s'applique généralement pas aux légumineuses, ni aux céréales.

Sacs de stockage pour produits agricoles

Sacs de stockage du/des cacao/café/épices ou sacs de stockage des légumineuses/céréales. Cela comprend l'utilisation appropriée de sacs de stockage pour stocker le produit agricole.

Les agriculteurs ou les organisations paysannes qui les utilisent correctement respectent les meilleures pratiques de manipulation post-récolte et contribuent à protéger les légumineuses ou les céréales contre les parasites, les maladies, l'humidité, le vent ou les différentes températures.



CORUS



amea

ÉTIQUETAGE ET CONDITIONNEMENT

Étiquetage correct

Les étiquettes alimentaires fournissent des informations essentielles aux consommateurs et les aident à prendre des décisions d'achat éclairées. Les étiquettes des aliments incluent la source, le pays d'origine, le numéro de lot, la date limite de vente et d'autres informations importantes pour l'acheteur et le consommateur. L'étiquette est non seulement un moyen de communiquer le contenu d'un contenant à un consommateur, mais peut également fournir des informations essentielles à une personne allergique à un aliment. Les informations nutritionnelles figurant sur l'étiquette donnent des informations sur les calories et les principaux macro et micronutriments à même d'aider les consommateurs à prévenir l'obésité et à assurer un apport adéquat en nutriments couramment consommés en quantité insuffisante.

Supprimez les déclarations ambiguës sur les étiquettes – les déclarations figurant sur les étiquettes et les emballages doivent être claires et lisibles. Il ne faut pas y faire figurer des allégations ambiguës, trompeuses ou non pertinentes, ou qui ne peuvent être étayées.

Produits correctement conditionnés et scellés

Assurez-vous que les produits agricoles soient correctement ensachés, emballés et scellés pendant les phases de manipulation, de stockage ou de conditionnement post-récolte.

Numérotation des lots

Un numéro de lot est une désignation donnée aux produits fabriqués lors du même cycle de fabrication. Un numéro de lot peut être composé de chiffres, de lettres ou de symboles. Le numéro de lot peut être utilisé pour retrouver des produits ayant un défaut commun ou la même date de péremption et identifier l'emplacement des produits en question.

Utilisation de contenants propres

Dans les services alimentaires, le conditionnement et l'étiquetage peuvent être tout aussi importants que le produit à l'intérieur du contenant. Les matériaux de conditionnement et les styles d'étiquetage jouent un rôle clé en ce qui concerne l'image de marque d'un produit alimentaire et le respect des directives et réglementations en matière de sécurité sanitaire des aliments. Des matériaux de conditionnement ou des contenants propres et de bonne qualité agissent comme une barrière contre les dangers physiques, chimiques, d'exposition à la lumière et biologiques.

Autres

Saisissez tout autre facteur de contrôle qualité du produit que l'exploitation agricole ou l'organisation paysanne doit respecter pour ses acheteurs.



CORUS



amea

ASSAINISSEMENT ET HYGIÈNE

Mise en place et entretien des installations sanitaires

Le terme «installations sanitaires» fait référence aux toilettes, aux stations de lavage des mains et à d'autres endroits où des déchets d'origine humaine peuvent être présents. Les déchets d'origine humaine sont connus pour abriter des micro-organismes pathogènes qui causent des maladies chez les travailleurs et les consommateurs de produits frais. Les déchets dans les champs ou dans les installations de conditionnement doivent être gérés correctement pour réduire le risque de contamination des produits.

Biosécurité

La biosécurité dans les exploitations agricoles implique un ensemble de pratiques et de stratégies fondamentales. Ces mesures empêchent l'entrée et la transmission d'agents pathogènes dans les exploitations agricoles, minimisant ainsi l'impact négatif qu'ils peuvent avoir sur les cultures et le bétail. Un assainissement adéquat est essentiel pour assurer la biosécurité de la ferme.

Hygiène personnelle, lavage des mains, utilisation des EPI

Cela empêche la propagation des germes, et donc la contamination des aliments. L'utilisation de gants aide à prévenir les blessures, ainsi que le contact direct avec les aliments pour éviter la contamination.

Formation des employeurs et des employés

Coûts engagés pour renforcer les capacités du personnel grâce à la formation et au développement des compétences.

Sources d'eau potable

L'agriculteur ou l'organisation paysanne a accès à des sources d'eau potable et les utilise pour laver les produits agricoles (cacao/café/viande) et pour assurer la propreté des installations de stockage, des plateformes ou des stations de séchage.

Élimination des déchets et sites de décharge désignés

Coûts engagés pour éliminer les produits non désirés et les restes sur l'exploitation agricole. Ce coût comprend la construction d'un site de décharge, la main-d'œuvre, les poubelles, etc. Tous les coûts engagés pour le nettoyage et la désinfection destinés à arrêter la transmission d'agents infectieux.

Achats d'équipement

Cette section indique les types de coûts auxquels votre acheteur peut s'attendre. Elle est en corrélation avec les modèles Excel de l'Outil d'estimation des coûts de la sécurité sanitaire des aliments, et la ventilation par catégories est similaire. L'agriculteur ou l'organisation paysanne estimera un nombre entre 1 et 3 qui correspond à vos pratiques actuelles dans ces domaines. Cela comprend les coûts engagés pour l'achat, le crédit-bail ou la location d'équipement et de machinerie agricoles.

Autres

Veillez entrer des informations supplémentaires si nécessaire



CORUS



amea

PRIX

Coûts agricoles pour respecter les normes de sécurité sanitaire des aliments pendant la production/ la récolte/le stockage

Coûts engagés par l'agriculteur ou l'organisation paysanne pour respecter les normes de sécurité sanitaire des aliments pendant les étapes de production, de récolte, de stockage et de vente. Pour sélectionner une valeur entre 0 et 2, veuillez revoir vos informations dans les postes de coûts.

Vente de produits

Il s'agit du prix négocié entre le producteur et l'acheteur. Par exemple, si l'agriculteur A respecté les normes de sécurité alimentaire et utilise des pratiques de gestion de la sécurité sanitaire des aliments (HACCP, ISO9000, BPP, BPF), le producteur peut négocier un meilleur prix favorable avec l'acheteur, en indiquant à l'acheteur que l'agriculteur/l'organisation paysanne est conforme aux normes. Cela fait également référence à l'obtention d'un prix favorable lorsque les normes de l'acheteur sont respectées.

Autre

Veuillez entrer des informations supplémentaires si nécessaire

CONTAMINATION

L'agriculteur / l'organisation paysanne doit être au courant de la nocivité de l'utilisation de produits chimiques sur les produits alimentaires lorsque les instructions pour l'utilisation du produit chimique ne sont pas suivies. Les acheteurs ont des attentes vis-à-vis des producteurs. Par exemple, le café/le cacao/les épices issus de l'agriculture biologique ne doivent contenir aucun produit chimique lorsqu'ils sont testés en laboratoire. Pour déterminer la contamination sur une échelle de 1 à 3, l'agriculteur/l'organisation paysanne doit analyser l'efficacité de la gestion de l'utilisation de produits chimiques sur son exploitation agricole. Cf. les descriptions précédentes dans les éléments de coût pour de plus amples informations.

Contamination du bétail – Cela comprend le respect du dosage approprié ou recommandé des vaccins et des médicaments administrés ; l'élimination sans danger des carcasses d'animaux ; l'absence de résidus de vaccins ou de médicaments dans la viande, la volaille ou les œufs ; l'utilisation de produits chimiques appropriés pendant l'abattage pour le nettoyage et l'assainissement ; le transport dans des véhicules et/ou contenants propres, désinfectés et appropriés ; autres conditions.

Utilisation appropriée des produits agrochimiques approuvés

Il s'agit de produits chimiques dont l'utilisation est approuvée par les agriculteurs conformément aux normes et exigences du pays ou de l'acheteur. Ne pas utiliser de produits agrochimiques de mauvaise qualité qui ne répondent pas aux spécifications et qui ont le potentiel de contaminer les cultures.

Observation d'un délai d'attente (intervalle avant récolte).

L'intervalle avant récolte (IAR) est le temps d'attente entre une application de pesticide et le moment où une culture peut être récoltée. L'étiquette indiquera combien de temps la culture doit rester dans le jardin ou le champ après la pulvérisation. Si cette période n'est pas respectée, une contamination peut se produire.

Aucun résidu dans le produit à la vente

Les résidus d'un produit chimique ou d'une bactérie et de ses métabolites peuvent s'accumuler et se déposer ou être stockés dans les tissus et organes végétaux ou animaux (viande). Les résidus chimiques ont le potentiel de contaminer les aliments.

Transport dans des véhicules et/ou contenants propres, désinfectés et appropriés

Veuillez-vous reporter à la description précédente dans les Postes des Coûts agricoles.

Nettoyage et assainissement appropriés des conteneurs et des installations de stockage

Les produits chimiques non approuvés pour le nettoyage et la désinfection peuvent contaminer les cultures et les aliments.

Autres

Veuillez entrer des informations supplémentaires si nécessaire



CORUS



amea



TERMES DE LA LISTE DE CONTRÔLE DE CONFORMITÉ

Exigences réglementaires: Passez en revue les exigences suivantes que votre acheteur peut exiger pour les produits agricoles que vous fournissez. Chaque agriculteur ou organisation d'agriculteurs s'attribue un score en fonction de sa connaissance du degré de conformité, de conformité moyenne ou de non-conformité aux exigences réglementaires. Le score est compris entre 1 et 3 points pour chaque terme : **1 point** = non conforme ; **2 points** = moyennement conforme et **3 points** = conforme.

Termes de la Liste de contrôle de conformité pour répondre aux exigences réglementaires

AUDIT

Processus de gestion

Cela détermine l'efficacité avec laquelle l'agriculteur ou l'organisation paysanne gère ses protocoles de sécurité sanitaire des aliments et de conformité. Il comprend les normes d'hygiène des processus de nettoyage, de ventilation et de désinfection qui sont effectués sur les sites de l'exploitation agricole / de l'organisation paysanne, par ex. installation de stockage, de transformation ou de conditionnement. Il s'agit d'un audit du processus de gestion qui est réalisé par un auditeur externe.

Évaluation des risques, identification des dangers et contrôle

Dans le cadre du processus d'audit, l'agriculteur ou l'organisation paysanne doit évaluer d'où les risques pourraient survenir. En identifiant les risques, l'agriculteur ou l'organisation paysanne peut éviter un défaut de conformité lors d'un audit. De même, l'identification des dangers signifie une évaluation des points de contrôle et des mesures de suivi des non-conformités que l'agriculteur ou l'organisation paysanne identifie comme nécessitant une correction. Les contrôles des risques mesurent le système de gestion.

Ressources humaines

Saisie des ressources humaines essentielles dotées de connaissances sur la sécurité sanitaire des aliments, les coûts et les questions budgétaires.

Santé et sécurité

Les problèmes de coût/budget liés à la santé, à la sécurité sanitaire des aliments et à l'hygiène et concernant des questions biologiques sont identifiés et mis en conformité.

Microbiologie

Les problèmes de coût/budget liés à la sécurité sanitaire des aliments et à l'hygiène et concernant des problèmes biologiques sont identifiés.

Identification des dangers

Des points de contrôle et des mesures de suivi sont identifiés pour améliorer les situations dangereuses et nocives.

Contrôle des dangers

Des points de contrôle et des mesures de suivi sont fournis pour améliorer les situations dangereuses et nocives.



CORUS



amea

Table des matières

Synthèse

Vue d'ensemble

Informations sur l'exploitation agricole

Tableau de bord

Synthèse des coûts agricoles

Calculatrice

Coûts agricoles

Conformité

Termes pour éléments de coûts agricoles

Termes pour les listes de contrôle de conformité

Ressources sur la sécurité sanitaire des aliments

CONTRÔLE ET SURVEILLANCE

SUIVI

Mesures correctives

Activités conçues pour contrôler et corriger les situations dangereuses.

Examens

Suivis et examens constants des aspects de sécurité et de budget.

Tenue d'un registre

Les connaissances et les informations sur les coûts et le budget y afférents sont façonnées et développées.

APPLICATION DES LOIS/POLITIQUES

Directives

Des directives sur les connaissances liées aux coûts et au budget sont élaborées.

Mise en application

Veiller à l'application des règles de normalisation et des mesures de sécurité.

Traçabilité et rappel

Des études et des recherches sur la traçabilité et le rappel sont effectuées pour comprendre les performances et le rappel des produits non conformes aux mesures de sécurité sanitaire des aliments.

Sanction pour manquements

Mesures prises pour sanctionner les professionnels et les acteurs de la sécurité sanitaire des aliments ne respectant pas les normes et les mesures de sécurité sanitaire des aliments.

Contrôle et surveillance

Les mesures de surveillance et de contrôle sont recensées en vue d'une analyse efficace.

ANALYSE

Planification (identification de la procédure d'analyse la plus appropriée)

Des processus de planification et de prise de décision appropriés sont mis en place pour prendre en compte des aspects de coût et de budget dans le secteur de la sécurité sanitaire des aliments.

Sélection des échantillons

Des aspects de coût et de budget en matière de sécurité sanitaire des aliments et d'hygiène sont sélectionnés

Préparation des échantillons

Des éléments de coût et de budget en matière de sécurité sanitaire des aliments et d'hygiène sont échantillonnés et préparés.

Réalisation de la procédure d'analyse/de test

Des éléments de sécurité sanitaire des aliments et d'hygiène relatifs aux coûts et aux budgets sont analysés et testés.

Analyse statistique des mesures

Des éléments de sécurité sanitaire des aliments et d'hygiène sont mesurés de manière inférentielle à l'aide d'outils statistiques.

Rapport de données

Les données sur les aspects de sécurité sanitaire des aliments et de conformité sont bien documentées et communiquées.



CORUS



amea

NORMES ET PROTOCOLES

Normes de sécurité

S'assurer que les mesures de normalisation et de sécurité sanitaire des aliments sont compilées et appliquées.

Assurance qualité

Veiller au respect des normes et des mesures de sécurité sanitaire des aliments.

Équipement

Matériel calibré pour assurer la normalisation et la sécurité sanitaire des aliments.

Assainissement

Tous les processus de nettoyage, de ventilation et de désinfection sont effectués pour arrêter la transmission et la propagation des contaminations.

VÉRIFICATIONS ET CODES

Protection des consommateurs

Les activités sont conçues pour contrôler et prévenir les impacts dangereux sur les consommateurs et garantir que leurs modes de consommation sont sans danger et fiables.

Transparence

Des processus transparents sont adoptés pour traiter les problèmes de conformité en matière de sécurité sanitaire des aliments.

Cohérence

Il y a un suivi détaillé des interventions qui s'effectuent de manière continue et cohérente.

Mesures préventives

Activités conçues pour contrôler et prévenir les situations négatives et dangereuses qui surviennent.

Coopération et coordination entre plusieurs autorités compétentes

Planification des délais pour une coordination simple et efficace des institutions telles que la FDA et d'autres organismes de conformité.

PLANIFICATION

Planification

Suivi et planification des processus concernant des aspects de sécurité sanitaire des aliments.



CORUS



amea

INSPECTIONS

Inspection des sites

Des professionnels et des agents de réglementation s'assurent que les sites sont inspectés pour veiller à ce que tous les aspects de sécurité sanitaire des aliments soient respectés et fassent l'objet d'un suivi par rapport à l'assurance-qualité et la conformité.

Échantillonnage de produits alimentaires pendant la récolte, la transformation, le stockage, le transport ou la vente afin d'établir leur conformité. Processus d'agrégation et d'échantillonnage spécifique de chaque chaîne de valeur en vue de vérifier la conformité.

Reconnaitre, collecter et transmettre des éléments de preuve en cas d'infraction à la loi.

Reconnaitre et collecter les procédures de conformité pendant la période de violation.

Sanctions

Mesures prises pour sanctionner les professionnels et les acteurs de la sécurité sanitaire des aliments en cas de non-respect des normes.

FORMATION / SENSIBILISATION

Producteurs

Un groupe d'agriculteurs, d'organisations paysannes, de coopératives et de professionnels de la fabrication et de l'industrie, transformant les matières premières, avec un accent très marqué sur le contrôle des règles de sécurité sanitaire des aliments.

Transformateurs

Un groupe d'agrégateurs, de négociants, d'intermédiaires, de transformateurs et de professionnels de la fabrication et de l'industrie, transformant les matières premières, avec un accent très marqué sur le contrôle des règles de sécurité sanitaire des aliments.

Inspecteurs

Professionnels et agents de réglementation s'assurant que les réglementations officielles en matière de sécurité sanitaire des aliments sont respectées et fassent l'objet d'un suivi par rapport à l'assurance qualité et la conformité. Il s'agit habituellement d'un employé d'une grande entreprise agroalimentaire, y compris les supermarchés, qui transforme des produits agricoles, ou une partie du personnel gouvernemental qui inspecte les produits agricoles avant les expéditions ou les ventes.

Autres acteurs de la chaîne alimentaire

Tout autre acteur de la chaîne de valeur alimentaire

RESSOURCES SUR LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS



- Table des matières
- Synthèse
- Vue d'ensemble
- Informations sur l'exploitation agricole
- Tableau de bord
- Synthèse des coûts agricoles
- Calculatrice
- Coûts agricoles
- Conformité
- Termes pour éléments de coûts agricoles
- Termes pour les listes de contrôle de conformité
- Ressources sur la sécurité sanitaire des aliments

10 // RESSOURCES SUR LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS

Ressources sur la sécurité sanitaire des aliments

Livre blanc de Corus International : [Achieving Food Safety: A White Paper on the Cross Section of Food Safety and Farmers in Low- and Middle-Income Countries.](#)

Outil d'estimation des coûts de la sécurité sanitaire des aliments : <https://indd.adobe.com/view/52c86e13-4c45-43d8-a3ea-8d85d2403990>

Organisation mondiale du commerce : https://www.wto.org/english/docs_e/legal_e/15sps_01_e.htm

Organisation mondiale de la santé : <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/home/it/>

Société financière internationale : https://www.ifc.org/wps/wcm/connect/Industry_EXT_Content/IFC_External_Corporate_Site/Agribusiness/Advisory/Global+Food+Safety+Program/

Center for Disease Control (CDC), Microbiological Indicator Testing Fact Sheet: <https://sanitationupdates.files.wordpress.com/2010/11/microbiology2020.pdf>

Certification des agriculteurs

Global Food Safety Initiative <https://mygfsi.com/how-to-implement/certification/>

GLOBALG.A.P. https://www.globalgap.org/uk_en/

Agriculture biologique <https://www.ams.usda.gov/services/organic-certification>

Commerce équitable <https://www.fairtradecertified.org/>

Rainforest Alliance <https://www.rainforest-alliance.org/for-business/2020-certification-program/>

Common Code for the Coffee Community <https://www.4c-services.org/>

Systèmes de gestion et certificats

Normes ISO : <https://www.iso.org/iso-9001-quality-management.html>

Fondation FSSC : <https://www.fssc.com/>; <https://www.fssc.com/schemes/fssc-22000/>;
<https://www.fssc.com/schemes/fssc-24000/>

Livestock emergency guidelines and standards: <https://www.livestock-emergency.net/>

Standards SPHERE : <https://spherestandards.org/handbook-2018/>

Exigences réglementaires

Food and Drug Administration (FDA) : <https://www.fda.gov/food/guidance-regulation-food-and-dietary-supplements/current-good-manufacturing-practices-cgmps-food-and-dietary-supplements>

Ministère américain de l'Agriculture (USDA) : <https://www.ams.usda.gov/services/auditing/gap-ghp>

USDA ERS - Réglementation phytosanitaire : <https://www.ers.usda.gov/data-products/phytosanitary-regulation/>

Commerce alimentaire international : Codex Alimentarius: <https://www.exponent.com/services/practices/environmental-sciences/chemical-regulation-food-safety/capabilities/food-safety-nutrition-regulatory-support/food-overview/codex-alimentarius/?serviceld=f9d1286d-7c67-460d-a081-154df0fb6af&loadAllByPageSize=true&knowledgePageSize=7&knowledgePageNum=0&newseventPageSize=7&newseventPageNum=0&professionalsPageNum=1>

