



TOGETHER
for a sustainable future

OCCASION

This publication has been made available to the public on the occasion of the 50th anniversary of the United Nations Industrial Development Organisation.



TOGETHER
for a sustainable future

DISCLAIMER

This document has been produced without formal United Nations editing. The designations employed and the presentation of the material in this document do not imply the expression of any opinion whatsoever on the part of the Secretariat of the United Nations Industrial Development Organization (UNIDO) concerning the legal status of any country, territory, city or area or of its authorities, or concerning the delimitation of its frontiers or boundaries, or its economic system or degree of development. Designations such as “developed”, “industrialized” and “developing” are intended for statistical convenience and do not necessarily express a judgment about the stage reached by a particular country or area in the development process. Mention of firm names or commercial products does not constitute an endorsement by UNIDO.

FAIR USE POLICY

Any part of this publication may be quoted and referenced for educational and research purposes without additional permission from UNIDO. However, those who make use of quoting and referencing this publication are requested to follow the Fair Use Policy of giving due credit to UNIDO.

CONTACT

Please contact publications@unido.org for further information concerning UNIDO publications.

For more information about UNIDO, please visit us at www.unido.org



Programme financé par



Comment éviter les risques de contamination du café et du cacao par l'Ochratoxine A (OTA) ?



Programme de prévention et de contrôle de la contamination du café et du cacao par l'Ochratoxine A en Côte d'Ivoire (Programme OTA)



**"Producteurs, transporteurs, exportateurs :
mobilisons-nous pour produire du cacao
et du café sans OTA.
Notre avenir et celui du label Ivoire
en dépendent"**



Prévenir et contrôler la contamination du café et du cacao par l'Ochratoxine A (OTA) en Côte d'Ivoire : pourquoi ?

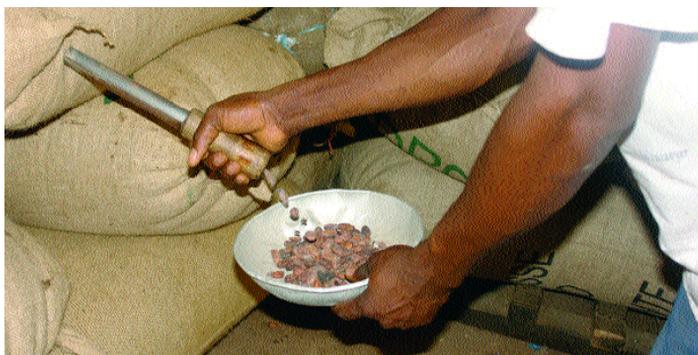
La Côte d'Ivoire est le premier producteur mondial de cacao. Elle en produit environ 1 200 000 tonnes par an, soit près de 40 % de la production mondiale.

Le cacao représente 35% des produits d'exportation et rapporte environ 750 milliards de francs CFA par an.

La Côte d'Ivoire produit également 130 000 tonnes de café par an et occupe le huitième rang mondial. Le café rapporte en moyenne 100 milliards de francs CFA par an.

Il y a plus de 700 000 producteurs de café et de cacao. La filière fournit des emplois à un grand nombre d'autres acteurs nationaux et internationaux (pisteurs, traitants, coopératives, transformateurs locaux et exportateurs, travailleurs des services étatiques et para-étatiques).

Le café et le cacao sont donc des produits stratégiques pour la Côte d'Ivoire. La filière est à la base du "miracle économique ivoirien". Aujourd'hui toutefois, un problème de qualité se pose à cette filière.



Pourquoi un programme OTA ?

L'Union européenne réexamine les dispositions concernant l'Ochratoxine A (OTA) en vue d'inclure une limite maximale de tolérance pour la présence de ce contaminant dans le café vert et le cacao devant entrer sur le marché européen. Pour éviter que cette limite maximale éventuelle n'entraîne un rejet important du café et du cacao en provenance de la Côte d'Ivoire, le gouvernement ivoirien a décidé de mettre en place le **Programme de Prévention et de Contrôle de la Contamination du Café et du Cacao par l'Ochratoxine A en Côte d'Ivoire (Programme OTA)**.

Ce programme est financé par l'Union européenne et exécuté par l'**ONUDI** (Organisation des Nations Unies pour le Développement Industriel).

L'OTA, c'est quoi ?

L'Ochratoxine A (OTA) est une substance toxique, produite naturellement par certaines moisissures. Ces champignons microscopiques se développent sur certaines denrées alimentaires (céréales, fruits secs, raisin et produits dérivés, etc.) ainsi que sur le café et le cacao.

A l'œil nu, on ne peut pas voir l'OTA dans les fèves de cacao ou les cerises de café contaminées. Mais on peut voir les moisissures susceptibles de favoriser la production de l'OTA. Ces moisissures apparaissent lorsque certaines conditions de récolte et de traitement post-récolte du café et du cacao sont propices à leur développement.

Selon les conclusions des études déjà réalisées, les risques de contamination du café et du cacao sont importants au moment de la récolte, de l'écabossage et de la fermentation (pour le cacao), du séchage, du stockage et du transport.

Programme OTA

Les causes principales qui provoqueraient la contamination du café et du cacao

- Les blessures sur les cabosses et les fèves de cacao ou les cerises de café.
- Les piqûres d'insectes sur les cabosses de cacao et sur les cerises de café.
- Les moisissures sur les cerises de café.
- La pourriture des cabosses de cacao et des cerises de café.
- Le mélange de cabosses de cacao pourries avec des cabosses saines.
- Le mélange de cerises de café pourries avec des cerises saines.
- Les mauvaises conditions de séchage, de transport et de stockage du café et du cacao.



Pourquoi la contamination du café et du cacao par l'OTA constitue-t-elle une menace ?

L'Ochratoxine A est dangereuse pour la santé des hommes et des animaux

La consommation régulière et en grandes quantités de produits contaminés par l'OTA est susceptible de provoquer le cancer des reins ou du foie.

Des études indiquent également que l'OTA pourrait être responsable de certaines malformations de fœtus (enfants à naître) et de maladies du système nerveux.

C'est pour protéger la santé de ses populations que l'Union européenne envisage de fixer un taux maximal tolérable d'OTA dans le café et le cacao.

La présence de l'Ochratoxine A constitue un risque pour les exportations de café et de cacao ivoiriens

- L'adoption d'une limite de 2 $\mu\text{g}/\text{kg}$ d'OTA dans le cacao et le café vert pourrait entraîner le rejet d'environ 10% des exportations annuelles des produits ivoiriens.
- En termes financiers, ces rejets équivalraient à une perte d'environ 119 milliards de francs CFA sur les recettes d'exportation annuelles du cacao et à 20 milliards de francs CFA de pertes sur les recettes du café.
- En 2005, 2006 et 2007, l'Espagne et l'Italie ont rejeté une partie du café vert en provenance de la Côte d'Ivoire à cause de la contamination par l'OTA.

La diminution des exportations aurait un impact négatif sur les revenus des producteurs et des autres acteurs de la filière café/cacao

La chute des exportations de café et de cacao conduirait à la baisse des revenus des producteurs et à l'augmentation de l'exode rural.

Comment réduire le risque de contamination du cacao par l'OTA ?

Bien entretenir les plantations

- Arracher les mauvaises herbes et faire les traitements phytosanitaires recommandés.
- Ne pas blesser les cabosses pendant l'entretien de la plantation.

Appliquer les bonnes méthodes de récolte

- Récolter uniquement les cabosses bien mûres.
- Eviter de blesser les cabosses mûres et les cabosses en maturation lors de la récolte.
- Eviter de ramasser les cabosses à l'aide d'une machette.
- Faire le ramassage à la main en utilisant des paniers ou des sacs pour transporter les cabosses récoltées.
- Faire des récoltes à intervalles réguliers de 10 à 15 jours.
- Bien nettoyer le lieu d'entassement des cabosses.



Programme OTA

Pour l'écabossage

- Procéder à l'écabossage dans les trois jours qui suivent la récolte et mettre les fèves en fermentation aussitôt.
- Veiller à ne pas blesser les fèves pendant l'écabossage.
- Isoler les fèves pourries et moisies des fèves saines.

Pour la fermentation

- Prévoir un dispositif pour faciliter l'évacuation du jus de fermentation (une pente pour la fermentation sur feuilles de bananier ; de petites ouvertures pour la fermentation en caisse).
- Remuer le produit tous les 2 jours pour une fermentation homogène.
- Une bonne fermentation doit durer 6 jours.

Pour le séchage

- Etaler les fèves de cacao en fine couche sur une aire de séchage appropriée (pas directement sur le sol) et les laisser sécher pendant une dizaine de jours (10 à 12 jours).
- Brasser régulièrement les fèves (2 fois au cours de la journée).
- Ne pas laisser les fèves reprendre de l'humidité : les couvrir en cas de pluie ; les protéger contre la rosée.
- Eliminer les fèves plates, germées ou brisées, ainsi que tous les corps étrangers.



Comment réduire le risque de contamination du café par l'OTA ?

Bien entretenir les plantations

- Arracher les mauvaises herbes et faire les traitements phytosanitaires recommandés.

Au moment de la récolte

- Récolter uniquement les cerises bien mûres (bien rouges) et ne pas blesser (abîmer) le caféier ni les cerises qui continuent leur maturation.
- Recouvrir, si possible, le sol sous les caféiers avec des sacs en jute pendant la récolte.
- Prendre toutes les mesures nécessaires pour que le café récolté passe par toutes les étapes de traitement, juste après la récolte.
- Laisser les cerises sur l'arbre quelques jours, plutôt que de les récolter, si on n'a pas le temps de les traiter tout de suite.



Pendant le séchage

- Trier le café récolté pour éliminer les cerises non mûres, fermentées ou abîmées.
- Enlever la terre, les brindilles, les feuilles, et tout autre corps étranger.
- Etaler les grains de café bien triés au soleil, sur des aires cimentées, des claies ou des bâches.
- Une aire de séchage idéale doit être aérée et ensoleillée.
- Etaler les cerises en minces couches de 3 à 4 cm.
- Lorsque le café est un peu sec, le mettre en tas et le couvrir pendant la nuit pour éviter que la rosée ou la pluie ne le mouille.
- Pendant la période de séchage, ratisser et remuer les cerises 3 à 4 fois par jour, pour accélérer le séchage et empêcher la formation des moisissures sur les produits.

Pour réduire les risques de contamination du café ou du cacao pendant le transport

- Vérifier qu'il n'existe pas de petites ouvertures qui pourraient laisser l'eau s'infiltrer dans le véhicule.
- Charger et décharger les véhicules sous un abrit pour éviter la pluie.
- Transporter les produits dans des sacs en jute propres, dans des véhicules couverts avec des bâches.

Pour réduire les risques de contamination du café ou du cacao pendant le stockage

- Entreposer les sacs dans un local sec, à l'abri des rongeurs et à l'écart des sources d'odeurs étrangères.
- Stocker les sacs sous un abri.

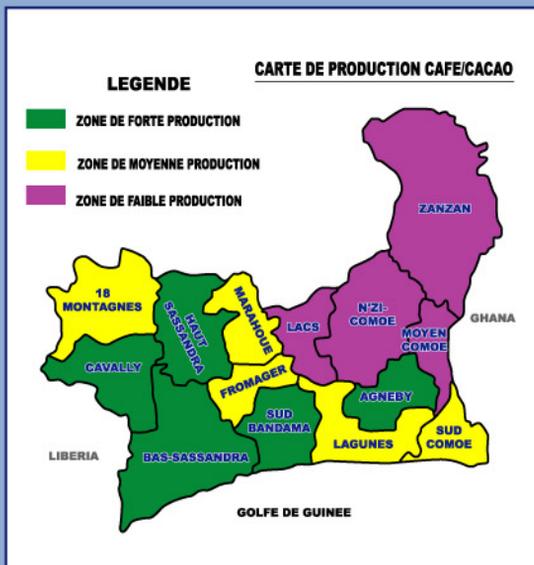


**"Producteurs, transporteurs, exportateurs :
mobilisons-nous pour produire du cacao
et du café sans OTA.
Notre avenir et celui du label Ivoire
en dépendent"**





Programme de prévention et de contrôle de la contamination du café et du cacao par l'Ochratoxine A en Côte d'Ivoire (Programme OTA)



Pour toutes informations complémentaires :

- *suivre les émissions sur les radios locales,*
- *participer aux ateliers de formation qui seront organisés par les vulgarisateurs du Programme OTA,*

ou

prendre contact avec l'ONUDI :

Tel. : (225) 20.21.87.03

Fax : (225) 20.21.87.03

e-mail : ota1@aviso.ci