

UNE HARMONISATION DES NORMES SANITAIRES PROFITE AUX PETITS PRODUCTEURS DE THÉ

ŒUVRE POUR les petits producteurs de thé dans le monde

AGIR POUR une production sûre sur le plan sanitaire et à la simplification de la participation au commerce du thé

TRAVAILLER AVEC la Commission du Codex Alimentarius, la Réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides

TRAVAILLER GRACE au financement des pays producteurs de thé, au secrétariat du Groupe intergouvernemental sur le thé de la FAO



Le thé ne commence pas son existence dans des boîtes décorées ou dans des sachets bien nets. Il est tiré des feuilles de *Camellia sinensis*, une plante cultivée dans plus de 50 pays, mais principalement par quatre grands producteurs: la Chine, l'Inde, le Kenya et le Sri Lanka. Sur les champs, les théiers doivent affronter une multitude d'ennemis naturels: champignons, bactéries et insectes tels que des papillons, des mites, des cochenilles ou des nématodes. Pour maximiser la production, les cultivateurs utilisent un ensemble de produits chimiques et de pesticides qui permettent de lutter contre les organismes nuisibles mais qui peuvent également être dangereux pour le consommateur s'ils restent en trop grandes quantités sur les feuilles lorsque celles-ci sont transformées.

Auparavant, la chaîne de valeur du thé était dominée par de grands producteurs soutenus par les pouvoirs publics, mais les choses ont changé et les principaux producteurs sont aujourd'hui de petits agriculteurs. Au Sri Lanka et au Kenya, plus de 70 pour cent de la production nationale de thé vient aujourd'hui de petits agriculteurs, ce qui signifie qu'ils travaillent sur des exploitations de moins de trois hectares.

Il y a environ 5 000 ans, le thé commençait son périple qui l'a conduit à devenir la boisson la plus consommée dans le monde, après l'eau. Selon la légende, quelques feuilles de thé seraient tombées accidentellement dans un récipient d'eau qu'un empereur chinois faisait bouillir, dégageant des arômes tellement riches que l'empereur ne put s'empêcher de boire le breuvage. Ainsi était née la culture du thé, commençant en Asie puis s'étendant en Europe au 17^e siècle, époque à laquelle les pays européens établirent d'énormes plantations dans leurs colonies tropicales. Aujourd'hui, il faut plus de quatre millions de tonnes de thé, et plus encore chaque année, pour satisfaire la demande mondiale annuelle. La plupart des grandes exploitations ont laissé la place à de petits producteurs, qui ont souvent du mal à se plier aux nombreuses normes sanitaires régissant l'utilisation des pesticides. En 2012, après dix ans de travaux menés en concertation, le Groupe intergouvernemental sur le thé de la FAO, organe subsidiaire du Comité des produits (CP), a ouvert la voie à un accord qui a permis l'harmonisation des normes sur les pesticides, rendant la production de thé plus sûre pour les consommateurs et protégeant les moyens de subsistance de millions de petits producteurs partout dans le monde.

Cette évolution est compréhensible, puisque la production de thé est intéressante pour les petits agriculteurs. En effet, même si l'arbuste met deux à trois ans pour arriver à maturité, il produit ensuite pendant 30 ans ou plus. Par ailleurs,

Les théiers doivent affronter une multitude d'ennemis: champignons, bactéries et insectes tels que des papillons, des mites, des cochenilles ou des nématodes.



Il est difficile pour les pays producteurs de respecter les normes qui limitent la quantité autorisée de résidus chimiques sur les feuilles de thé récoltées.

la production de thé génère du travail et des revenus tout au long de l'année et ne demande qu'un investissement relativement limité.

DES RÉGLEMENTATIONS STRICTES METTENT LES PETITS AGRICULTEURS SOUS PRESSION

La demande mondiale de thé connaît une énorme progression, de pas moins de 5 pour cent par an, notamment du fait de la croissance du revenu par habitant en Chine, en Inde et dans d'autres économies émergentes. Cela a entraîné de fortes hausses de la production, des exportations et de la consommation et a fait grimper les prix du marché à des niveaux records. Cependant, des problèmes sont apparus en parallèle.

Il est difficile pour les pays producteurs de respecter les normes strictes qui limitent la quantité de produits chimiques pouvant rester sur les feuilles de thé récoltées. Si les pays importateurs ont érigé en normes de sécurité sanitaire ces «limites maximales de résidus» (LMR), ils les ont souvent fixées sans comprendre pleinement le véritable danger potentiel de ces produits pour le consommateur, et il est particulièrement difficile pour les petits agriculteurs de se plier à ces normes.

Les petits agriculteurs utilisent généralement des produits chimiques moins chers, donc souvent des marques plus anciennes, et les fabricants n'ont bien souvent pas adapté leurs directives aux normes de sécurité

modernes. Les pays importateurs ont ainsi estimé eux-mêmes les limites de résidus, en les fixant souvent à des niveaux bien inférieurs à ce qui se justifie pour des raisons sanitaires, compliquant la tâche des petits exploitants. Par ailleurs, puisque ce sont les pays importateurs qui fixent leurs propres normes, les producteurs doivent fournir les documents prouvant qu'ils respectent les normes de chacun des pays vers lesquels ils exportent. Les cultivateurs qui ne sont pas confrontés aux organismes nuisibles et qui n'utilisent donc aucun produit chimique doivent, eux aussi, passer par cette procédure de preuve, longue et coûteuse.

UNE HARMONISATION DES NORMES POUR SOUTENIR LES PETITS AGRICULTEURS

Ces questions sont devenues plus problématiques pour le secteur à mesure que le nombre de petits producteurs de thé continuait de progresser parallèlement à l'introduction des normes sanitaires. En 2001, le Groupe intergouvernemental sur le thé de la FAO, organe subsidiaire du Comité des produits (CP), a décidé de chercher des solutions, et a lancé une initiative donnant la priorité à une coopération étroite entre les producteurs, les importateurs, les négociants, les comités, les associations et les autres organisations travaillant dans le secteur du thé. Par l'intermédiaire de son groupe de travail sur les LMR, le Groupe intergouvernemental sur le thé a assuré la coordination des activités avec la Commission du Codex

Alimentarius et d'autres organes établissant des normes en vue de l'harmonisation des normes dans les pays importateurs de thé. Sur les dix années qui ont suivi, le Groupe intergouvernemental sur le thé a réuni les producteurs et les importateurs afin de les sensibiliser aux problèmes les uns des autres, d'harmoniser les limites de résidus pour plusieurs pesticides dans de grands pays importateurs et de renforcer les réseaux reliant les autorités réglementaires et le secteur du thé.

Le Groupe intergouvernemental sur le thé compte d'autres groupes de travail qui s'occupent de questions très importantes tant pour les petits agriculteurs que pour les cultivateurs industriels, par exemple les exigences pour la production de thé biologique ou le positionnement du secteur face aux changements survenus dans les conditions de culture du fait du réchauffement climatique.

Dans l'ensemble, le travail d'harmonisation des limites maximales de résidus mené par le Groupe intergouvernemental sur le thé a permis de répondre aux préoccupations sanitaires des consommateurs tout en réduisant le coût de la mise en conformité avec ces normes. Ce résultat revêt une importance capitale, du point de vue de la sécurité alimentaire, pour de grands pays exportateurs de thé tels que le Sri Lanka et le Kenya. Chaque année, l'importation de denrées alimentaires coûte un milliard d'USD à ces deux pays, mais ce coût est totalement compensé par les profits générés par l'exportation du thé.