REPUBLIQUE DE COTE D'IVOIRE
Union – Discipline – Travail

Ministère d'Etat, Ministère de l'Agriculture,
du Développement Rural et des Productions
Vivrières

TERMES DE REFERENCE

RECRUTEMENT D'UN CABINET POUR LA FACILITATION ET LE REPORTING DES ATELIERS SUR L'ETABLISSEMENT DE LA CARTOGRAPHIE DES RISQUES SANITAIRES ET POUR L'ELABORATION DE GUIDES DE BONNES PRATIQUES

Financement :
Banque mondiale, Projet N°P171613

Composante 1 : Amélioration de l'environnement des affaires et du renforcement institutionnel

Sous-Composante 1-3 : Traitement de la sécurité sanitaire des aliments et des questions sanitaires et phytosanitaires (SPS)

Volet 2 : Renforcement des structures étatiques en charge du système national de sécurité sanitaire et de contrôle de la qualité des aliments

Code de l'activité dans le PTBA 2024 : Activités **C13216 et C13223**

© Juin 2024

TABLE DES MATIERES

1. Introduction 3
2. Objectifs 4
2.1. Objectifs spécifiques liés à la réalisation de la cartographie des risques sanitaires 4
2.2. Objectifs spécifiques liés à l'élaboration des guides de bonnes pratiques sanitaires 4
3. Résultats attendus 4
3.1. Résultats des travaux d'établissement de la cartographie des risques sanitaires 4
3.2. Résultats des travaux d'élaboration des guides de Bonnes Pratiques sanitaires 5
4. Méthodologie 5
5. Durée et lieu de la mission 5
6. Livrables 5
7. Profil du cabinet 6
7.1. Un expert en microbiologie (Chef d'équipe) 6
7.2. Un spécialiste en défense des cultures 6
8. Méthode de sélection 6

1. Introduction

L'agriculture occupe une place prépondérante dans l'économie de la Côte d'Ivoire. Elle est cependant sujette à d'importantes attaques des cultures par des nuisibles qui ont un impact négatif sur les productions. Ces attaques sont de plus en plus sévères en raison des changements climatiques. Elles peuvent atteindre 60% à 100% de perte de récolte en l'absence de traitement phytosanitaire en cacao-culture, en coton-culture, en cultures maraîchères, etc.

Dans le but de faire face à ces attaques accrues de ravageurs, et aussi pour maintenir, voire améliorer les rendements agricoles, les producteurs ont recours à des pesticides.

Ces pesticides regroupent les insecticides, les herbicides et les fongicides utilisés pour la protection des cultures. L'usage de ces pesticides doit se faire suivant les Bonnes Pratiques Phytosanitaires (BPP), afin d'éviter des niveaux de résidus au-dessus des limites maximales autorisées dans les récoltes et dans les différentes matrices environnementales (eaux, sols, sédiments).

Malheureusement, la mauvaise utilisation des pesticides entraine la contamination de plusieurs écosystèmes. Il en résulte parfois la présence de résidus de pesticides dans les aliments, à des niveaux préjudiciables pour la santé humaine et des animaux.

Aussi, les opérations post-récoltes mal conduites peuvent-elles entrainer des contaminations d'ordre microbiologiques et chimiques pouvant affecter la santé humaine et animale. Il s'agit notamment des activités de transport, de conditionnement, de conservation, de stockage, etc.

Dans le cadre du Programme National d'Investissement Agricole de deuxième génération (PNIA 2), la Côte d'Ivoire s'est engagée à promouvoir une agriculture durable, compétitive et génératrice de richesses équitablement réparties. Pour atteindre ces objectifs ambitieux, le PNIA 2 met l'accent sur l'amélioration de la productivité des cultures vivrières, le renforcement des infrastructures marchandes et l'accès au financement, afin de rendre les chaînes de valeur vivrières plus performantes et compétitives.

Le sous-secteur vivrier a été identifié comme un moteur essentiel pour la réduction de la pauvreté en milieu rural, la croissance inclusive, ainsi que la création d'emplois durables et de richesse, en particulier pour les jeunes et les femmes.

Dans cette optique, le gouvernement ivoirien, avec le soutien de la Banque mondiale, a lancé le Projet de Développement des Chaines de Valeurs Vivrières (PDC2V). Ce projet, intégré dans le cadre plus large du PNIA 2, a pour objectif de soutenir le développement de chaînes de valeur vivrières compétitives, résilientes et inclusives, dans les zones spécifiques du projet.

D'un coût total de 295 millions $ EU, le Projet regroupe ses activités autour de trois (3) composantes techniques interdépendantes soutenant des solutions immatérielles et matérielles pour développer les chaînes de valeur agroalimentaires : i) Amélioration de l'environnement des affaires et du renforcement institutionnel ; ii) Création de chaînes de valeur agroalimentaires productives et résilientes; et iii) Mobilisation d'investissements privés productifs le long des chaînes de valeur agroalimentaires.

L'objectif de la Composante 1 est de mettre en place un environnement pouvant favoriser le développement de chaînes de valeur agroalimentaires inclusives, résilientes et compétitives en Côte

d'Ivoire. Cet objectif sera atteint en : i) renforçant les capacités des institutions clés (publiques et privées) supervisant le secteur de la production et de la commercialisation des produits alimentaires ; ii) améliorant la coordination le long des chaînes de valeur ciblées afin d'accroître leur efficience et de faciliter les partenariats entre leurs acteurs ; et iii) renforçant la capacité du système national de sécurité sanitaire et de contrôle-qualité des aliments conformément aux normes internationales.

Ainsi la Sous-composante 1.3 du Projet prévoit l'établissement de la cartographie des risques liés à l'hygiène et à l'utilisation des pesticides tout au long de la chaine de valeur des filières vivrières ciblées. Les résultats attendus sont (i) la définition des profils de risques des principaux produits maraichers couverts par le projet et (ii) l'élaboration de guides de bonnes pratiques liés à l'hygiène et à l'utilisation des pesticides pour deux (2) produits.

Les présents termes de références portent sur le recrutement d'un cabinet pour accompagner la Direction de la Protection des Végétaux, du Contrôle et de la Qualité (DPVCQ) dans la réalisation des activités prévues.

2. Objectifs

L'objectif global de la présente mission est de faciliter les travaux de réalisation de la cartographie des risques sanitaires des produits maraichers couverts par le Projet et d'élaborer les guides de bonnes pratiques sanitaires pour deux (2) produits prioritaires.

2.1. Objectifs spécifiques liés à la réalisation de la cartographie des risques sanitaires

- Assurer la facilitation des travaux sur l'établissement de la cartographie des risques sanitaires ;
- Assurer la rédaction des documents de la cartographie des risques sanitaires liés aux produits maraichers ciblés.

2.2. Objectifs spécifiques liés à l'élaboration des guides de bonnes pratiques sanitaires

- Identifier deux (2) produits maraichers prioritaires pour l'élaboration des guides de bonnes pratiques sanitaires ;
- Identifier les pratiques à risque susceptibles de provoquer des contaminations microbiologiques et chimiques sur les deux (2) cultures prioritaires ;
- Identifier les bonnes pratiques culturales liées à l'hygiène tout au long de la chaine de valeur des deux (2) produits prioritaires identifiés ;
- Identifier les bonnes pratiques culturales pour une gestion durable des risques phytosanitaires tout au long de la chaine de valeur des deux produits prioritaires ;
- Produire les guides de bonnes pratiques liés à l'hygiène et à l'utilisation des pesticides tout au long de la chaine de valeur des deux filières prioritaires ;
- Identifier les principaux bioagresseurs à contrôler dans l'itinéraire technique des deux produits maraîchers prioritaires (insectes, flore fongique et bactérienne globale) et déterminer la liste des pesticides homologués pour ces deux cultures.

3. Résultats attendus

3.1. Résultats des travaux d'établissement de la cartographie des risques sanitaires

- La facilitation des travaux de l'établissement de la cartographie est assurée ;
- Les profils de risques des produits couverts par le Projet sont définis ;

- La méthodologie de sélection des produits prioritaires est définie ;
- Les deux (2) produits prioritaires sont identifiés ;
- Les canevas des guides de Bonnes Pratiques liées à l'hygiène, la gestion intégrée des bioagresseurs et l'utilisation des pesticides sont élaborés.

3.2. Résultats des travaux d'élaboration des guides de Bonnes Pratiques sanitaires

- Les bonnes pratiques culturales liées à l'hygiène tout au long de la chaine de valeur des deux (2) filières prioritaires sont identifiées ;
- Les bonnes pratiques culturales liées à l'utilisation des pesticides tout au long de la chaine de valeur des deux filières prioritaires sont identifiées ;
- Les pratiques à risques susceptibles de provoquer des contaminations microbiologiques des deux (2) produits prioritaires sont identifiées.
- Les pratiques à risques susceptibles de provoquer des contaminations chimiques des deux (2) produits prioritaires sont identifiées ;
- Les guides de bonnes pratiques des deux (2) produits prioritaires identifiés sont élaborés ;
- Les principaux bioagresseurs (insectes, flore fongique et bactérienne globale) sont identifiés et des mesures de gestion appropriées sont définies ;
- La liste des pesticides homologués pour ces deux cultures prioritaires est déterminée.

4. Méthodologie

Une réunion de cadrage sera organisée en vue de permettre une meilleure compréhension de la mission assignée au cabinet.

Des travaux seront organisés avec l'ensemble des parties prenantes, sous forme d'ateliers et de séances de travail pour :

- Etablir la cartographie des risques sanitaires liés à l'hygiène et l'utilisation des pesticides
- Etablir les profils de risques des produits maraichers couverts par le Projet ;
- Sélectionner deux (2) produits prioritaires sur la base d'une méthodologie documentée ;
- Elaborer les canevas des guides de Bonnes Pratiques sanitaires.

Les travaux d'élaboration des guides de bonnes pratiques sanitaires seront réalisés par le consultant selon une méthodologie qu'il soumettra à la DPVCQ.

5. Durée et lieu de la mission

La mission s'étendra sur une période de trois (03) mois calendaires à compter de la réception de l'ordre de service de démarrer. Ce délai inclut la période nécessaire à l'examen et à la validation du rapport final.

La mission se déroulera en Côte d'Ivoire à Abidjan ainsi qu'à l'intérieur du pays où besoin sera.

6. Livrables

Les livrables attendus du cabinet sont :

- Les profils de risques des produits maraichers couverts par le PDC2V ;
- Le rapport de sélection des deux (2) produits prioritaires ;

- Les canevas des guides de Bonnes Pratiques liées à l'hygiène et l'utilisation des pesticides ;
- La méthodologie pour l'élaboration des guides de Bonnes Pratiques sanitaires ;
- Les guides de Bonnes Pratiques sanitaires pour les deux (2) produits priorisés ;
- Les versions provisoires et finales des travaux de réalisation de la cartographie des risques sanitaires et d'élaboration des guides de Bonnes Pratiques sanitaires.

7. Profil du cabinet

Le prestataire est un cabinet qui doit réunir les critères suivants :

- Avoir au moins cinq (05) années d'expérience dans l'évaluation des risques et/ou la classification des aliments selon leurs profils de risques.

Le cabinet devra présenter le personnel ci-dessous :

7.1. Un expert en microbiologie alimentaire (Chef d'équipe)

- Être titulaire d'un diplôme BAC + 5 au moins, en microbiologie ou dans un domaine connexe ;
- Justifier d'une expérience professionnelle d'au moins huit (08) années de recherche en analyse microbiologique ;
- Avoir au moins deux (02) années d'expérience dans la mise en place des plans et méthodes d'échantillonnage sur au moins un (01) produit agricole ;
- Avoir réalisé au moins trois (03) publications sur la qualité des produits agricoles ;
- Avoir réalisé au moins deux (02) études dans les domaines d'évaluation des risques sanitaires.

Temps d'intervention : soixante (60) hommes/jour

7.2. Un spécialiste en défense des cultures

- Être titulaire d'un diplôme d'Ingénieur en agronomie (BAC+5 au moins) ou diplôme équivalent ;
- Justifier d'une expérience professionnelle d'au moins cinq (5) années dans les domaines des produits agro-pharmaceutiques et de la protection des cultures ;
- Justifier d'une expérience professionnelle d'au moins cinq (05) années dans la production vivrière, notamment les cultures maraichères.

Temps d'intervention : quarante-cinq (45) hommes/jour

8. Méthode de sélection

Le recrutement du prestataire (cabinet) sera effectué suivant la méthode de sélection basée sur la Qualification du Consultant (QC) par Appel à candidature en conformité avec les procédures définies dans le « Règlement de Passation des Marchés pour les Emprunteurs sollicitant de la Banque mondiale le financement de projets d'investissement (FPI) » de septembre 2023.