

De nouveaux critères de qualité pour le secteur florissant des épices et herbes aromatiques

Une initiative internationale a été lancée en vue d'élaborer des normes de qualité pour d'importantes épices et herbes aromatiques d'une valeur commerciale de plusieurs milliards de dollars.

Le secteur connaît une expansion rapide depuis plusieurs décennies, grâce à l'explosion de la demande des économies en plein essor d'Asie et d'ailleurs, et à la prise de conscience accrue des bienfaits pour la santé et de la valeur culinaire des épices et des herbes aromatiques.

Compte tenu de la croissance du secteur et de la gamme extrêmement diversifiée des produits qu'il commercialise, l'organisme international de normalisation alimentaire, à savoir la Commission du Codex alimentarius, a établi l'an dernier le Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires (CCSCH), qui tiendra sa première session à Cochin, dans l'État du Kérala (Inde du Sud), du 11 au 14 février.

Le nouveau Comité, accueilli par l'Inde, est chargé de promouvoir des normes de qualité applicables à l'échelon international pour bon nombre d'épices et d'herbes culinaires de grande importance.

«Par l'élaboration de ces normes, le Codex entend contribuer à la sécurité, à la qualité et aux pratiques loyales du commerce des épices et des herbes aromatiques», a déclaré Ren Wang, Sous-Directeur général chargé du Département de l'agriculture et de la protection des consommateurs de la FAO. «Lorsque des normes claires, reconnues au niveau international, seront établies, les consommateurs pourront être sûrs de la sécurité sanitaire et de la qualité des épices et des herbes aromatiques qu'ils achèteront.

«Les importateurs seront certains que les épices et les herbes aromatiques qu'ils commanderont et qui leur seront livrées correspondent bien aux spécifications du Codex».

«Enfin – et c'est peut-être le plus important – les millions de petits exploitants qui cultivent des épices et des herbes aromatiques pour gagner leur vie auront une idée plus claire de ce qu'ils sont censés cultiver et de la qualité à obtenir», a ajouté M. Wang.

Le Codex, créé en 1963 par la FAO et l'OMS, met au point des normes alimentaires, des lignes directrices et des codes d'usages internationaux et harmonisés visant à protéger la santé des consommateurs et à assurer des pratiques loyales dans le commerce des aliments.

La Commission contribue déjà à régler la sécurité sanitaire de nombreux produits à base d'herbes aromatiques et d'épices - comme il le fait pour toute autre denrée alimentaire - grâce à ses normes générales relatives à l'hygiène, aux contaminants et aux résidus de pesticides. La création du nouveau comité s'inscrit dans un effort continu visant à établir des normes de qualité applicables au niveau

international pour de nombreuses épices et herbes aromatiques d'importance mondiale telles que le poivre noir, la vanille et la noix de muscade ou le romarin, le thym et le basilic.

Selon la publication de la FAO *Spices and Herbs for Home and Market*, il existe une cinquantaine d'épices et d'herbes aromatiques qui jouent un rôle important dans le commerce mondial, mais il y a aussi de nombreuses autres cultures d'épices et d'herbes aromatiques qui se développent et qui sont d'un bon rapport pour les petits agriculteurs.

Les plantes utilisées comme épices et comme aromates fournissent des graines et des fruits, des feuilles et des tiges, des fleurs et des bourgeons, des racines et des rhizomes, de l'écorce et des résines – et tous ces produits peuvent être commercialisés sous diverses formes. Chacun d'eux peut être vendu à l'état frais, congelé, séché, en grains ou moulu, distillé dans des huiles, ou extrait à l'aide de solvants et transformé en oléorésines.

Avec une gamme si diversifiée de sous-produits et d'utilisations, l'explosion de la demande internationale et l'expansion des zones de production, il est clair que des normes internationales s'imposent. Alors qu'il en existe déjà pour certaines épices et herbes aromatiques, aucun organisme international ne fournit de normes de qualité spécifiques à un produit et harmonisées pour les épices et les herbes culinaires vendues en graines entières et moulues.

Source : <http://www.fao.org/news/story/fr/item/213862/icode> (11/02/2014)