



L'importance de la sécurité sanitaire des aliments et de la certification pour assurer un produit de qualité et compétitif

Sanata BERTHE, Managing Director
ICAF

Question:

Est-ce que vous êtes certifiés?

Réponse:

Non pas pour l'instant; nous y pensons.

Mais nous pouvons vous assurer que nos produits sont de très bonne qualité.

Certification produit VS Certification système

Certification produit	Certification système
La certification de produits garantit la constance de la fabrication d'un produit par rapport à des caractéristiques définies dans un référentiel	La certification de système s'attache à vérifier que les procédures mises en œuvre par l'entreprise ou l'organisme permettent d'atteindre un niveau de conformité en rapport avec la norme sur laquelle cette dernière a décidé d'être auditée/Certifiée.
Les spécifications produits sont déterminées et connues	Aucune spécification n'est donnée sur le produits mais plutôt sur l'organisation à avoir

QUELQUES PLATS DU TERROIRE



4



Quels bons
plats !



AFRICAN **C** ASHEW ALLIANCE

Growing the African Cashew Industry!



6

AFRICAN **C**ASHEW ALLIANCE

Growing the African Cashew Industry!



AFRICAN **C**ASHEW ALLIANCE

Growing the African Cashew Industry!



AFRICAN **C**ASHEW ALLIANCE

Growing the African Cashew Industry!

**Est-ce que l'apparence du
produit traduit toujours les
conditions de sa préparation?**



AFRICAN **C**ASHEW ALLIANCE

Growing the African Cashew Industry!



A F R I C A N C A S H E W A L L I A N C E

Growing the African Cashew Industry!



A F R I C A N C A S H E W A L L I A N C E

Growing the African Cashew Industry!



AFRICAN **C**ASHEW ALLIANCE

Growing the African Cashew Industry!



A F R I C A N **C** A S H E W A L L I A N C E

Growing the African Cashew Industry!



AFRICAN **C** ASHEW ALLIANCE

Growing the African Cashew Industry!

Quel se passe t-il donc dans les usines?



Produits apparemment conformes

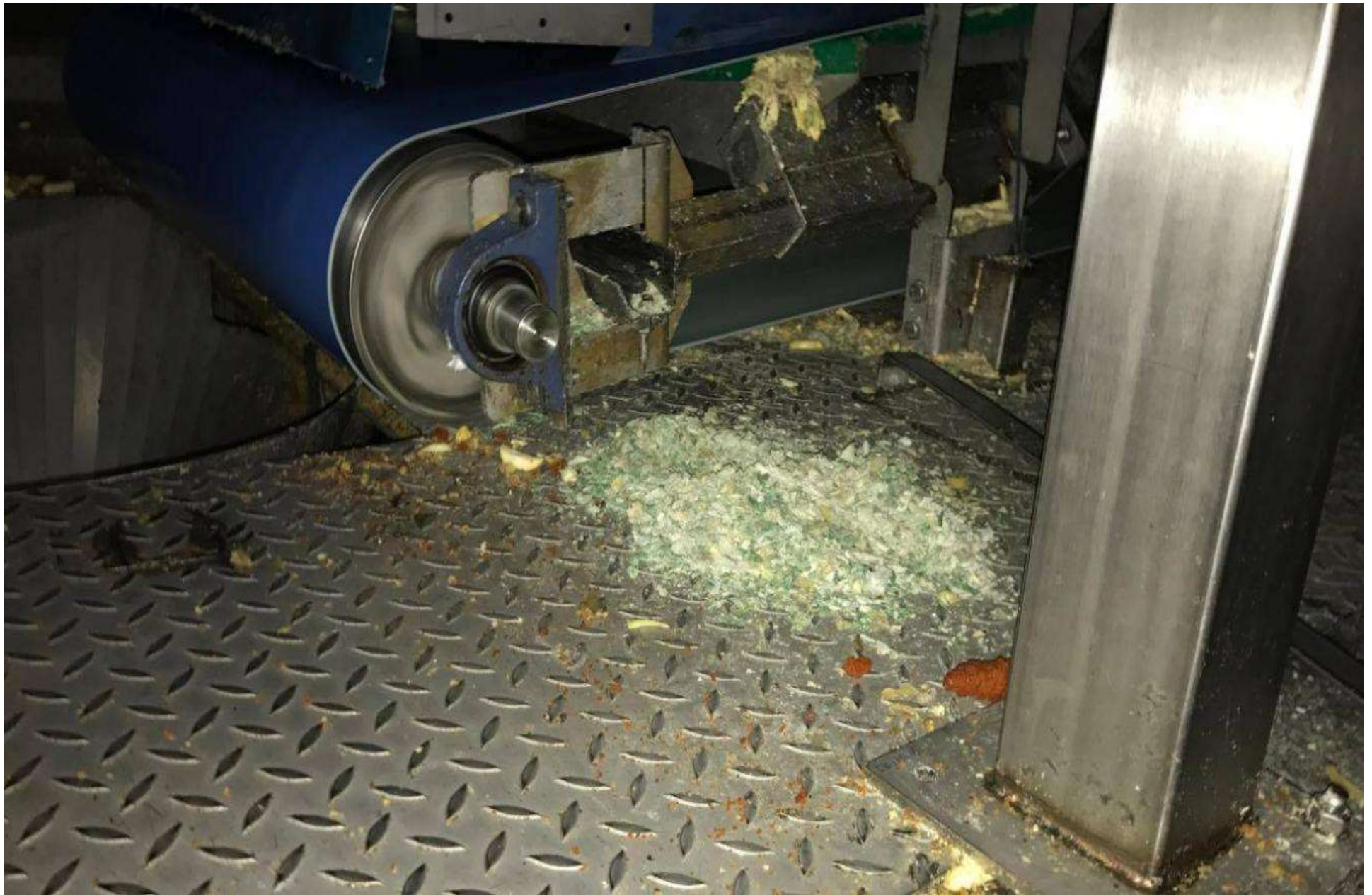


Produits apparemment conformes



les conditions de production

??????????



A F R I C A N **C** A S H E W A L L I A N C E

Growing the African Cashew Industry!



A F R I C A N C A S H E W A L L I A N C E

Growing the African Cashew Industry!



AFRICAN **C**ASHEW ALLIANCE

Growing the African Cashew Industry!



Quels sont les attentes d'un client

La quantité demandée

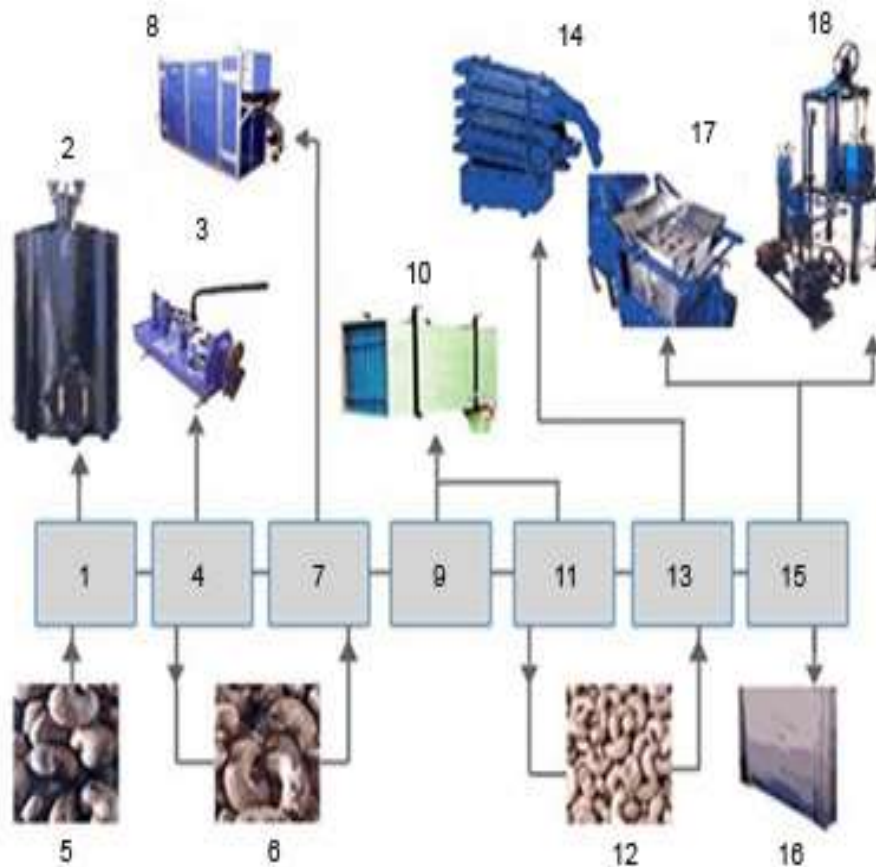
La qualité demandée



Livrée dans les délais souhaités

Sans dommages sur la santé du consommateur

Que doit faire le fournisseur (Producteur ou transformateur)



Anticiper sur les prix

Anticiper sur les volumes

Anticiper la qualité des produits /
Normes produits Ex: AFI

**Anticiper sur la sécurité sanitaire des
produits / Normes de certification du
management**

Assurer la qualité demandée

- Ex normes AFI : Association of Food industries / NY – 1906

[cashews-part-i.pdf](#)

[cashews-part-ii.pdf](#)

Assurer la sécurité sanitaire des produits

ISO 22000

BRC

ACA Seal

FSSC 22000

SQF

GLOBAL
GAP

IFS

FSMA

Ces normes s'adressent à l'organisation
globale et sa capacité à atteindre les objectifs

Elles sont toutes orientées vers la construction d'un plan de
maîtrise sanitaire basé sur l'analyse des risques

- 👉 Politique et engagement
- 👉 Maitrise des dangers
- 👉 maitrise de la fraude
- 👉 Maitrise des contaminations intentionnelles
- 👉 Maitrise des achats à travers la section et l'évaluation des fournisseurs
- 👉 Maitrise de la réactivité face aux réclamations
- 👉 Maitrise de la gestion des crises et incidents
- 👉 Maitrise de l'hygiène du personnel et des locaux
- 👉 Maitrise des installation et activités de maintenance
- 👉 Disponibilité de procédures de gestion et preuves d'amélioration

Pourquoi se faire certifier? GFSI

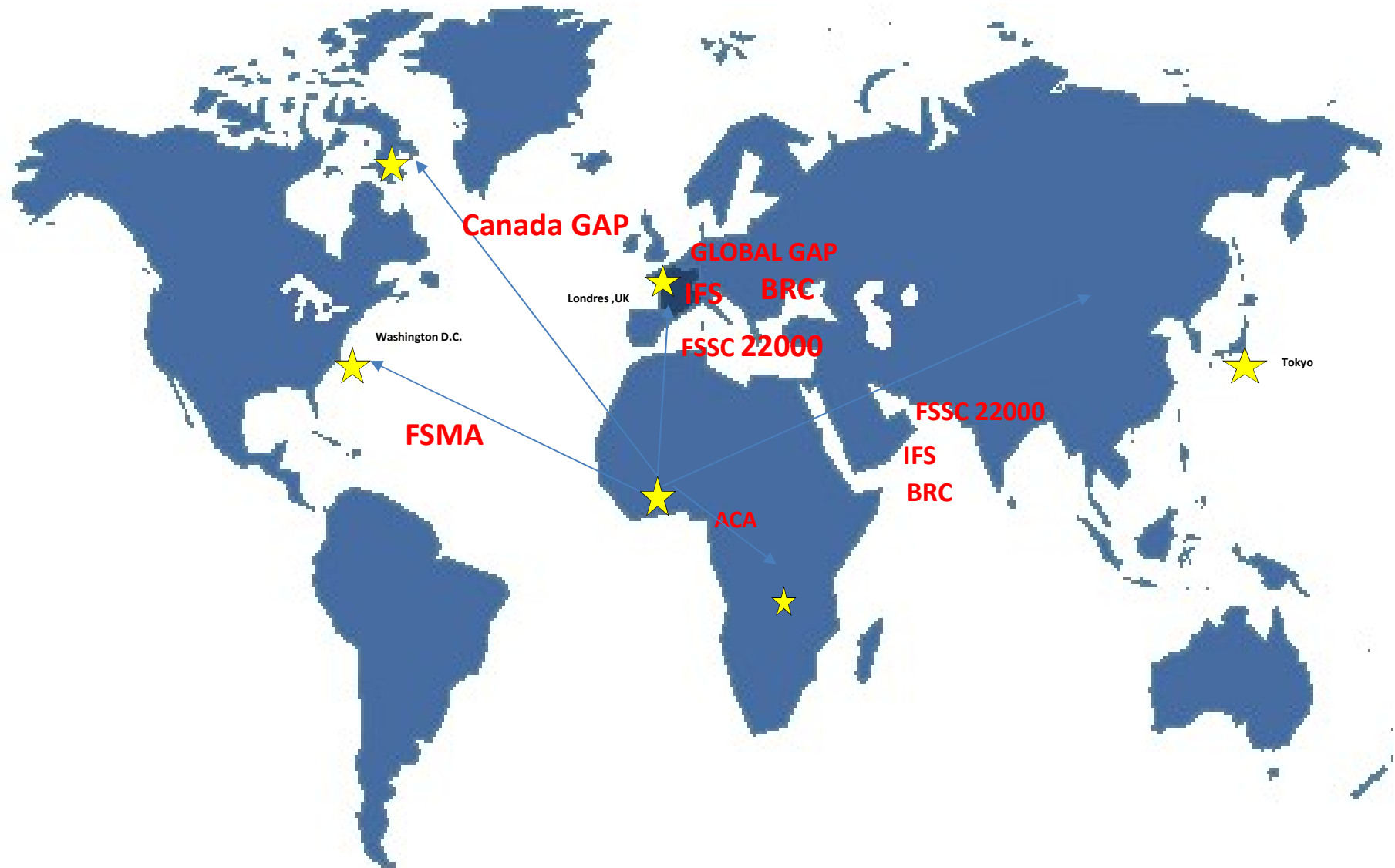


Quelle norme choisir?



Si vous devez exporter aux USA, pensez à ajouter le **FSMA**
Food **S**afety **M**odernization **A**ct

Quelle norme pour quelle destination?



Pourquoi se faire certifier?

Donner l'assurance que ce que nous produisons et/ou fabriquons est toujours réalisé dans de bonnes conditions

Donner la preuve qu'une tierce organisation a évalué sa conformité (indépendance de l'évaluation)

Donner l'assurance que nous répondons aux exigences légales et réglementaires

Comment se faire certifier?



Identifier la norme adéquate pour le secteur d'activité et convenable au client



Mettre en place les exigences de la norme choisie



Sélectionner un organisme de certification



Réaliser l'audit

Les avantages de la certification



PROTECTION DES
CONSOMMATEURS



CONFIANCE ACCRUE ENTRE
LE FOURNISSEUR ET LE
CLIENT



AUGMENTATION
DE LA DEMANDE

Le coût de la certification?

Oui bien sûr il y a des ressources financières liées à l'obtention de la certification, mais considérez les plutôt comme un investissement

Si le projet semble trop lourd à porter allez y pas à pas.

Le programme GLOBAL MARKET est crée par le GFSI pour les PME

Ce qu'il ne faut surtout pas se dire

Construisons l'usine,
Acheteons les installations,
Recrutons le personnel et formons le sur le métier
Lançons la production.

Nous réfléchirons à la question liée à la certification plus tard

Quand le moment viendra
Quand un client le demandera

Ce qu'il ne faut savoir

- 👉 La certification se prépare dès la conception du projet
- 👉 Les programmes prérequis sont basés sur la conformité de l'environnement de travail, en particulier les bâtiments, les équipements et leur emplacement.
- 👉 Il est plus difficile et coûteux de modifier un bâtiment construit dans le non respect des normes

Consultez toujours un expert

Mettre en place un système de management de la
sécurité sanitaire des aliments et se faire certifier
Afin de



Faciliter l'accès au marché international



AFRICAN **C**ASHEW ALLIANCE

Growing the African Cashew Industry!