

## ETUDE DE CAS UE

### Faits et chiffres

- 50 petites et moyennes entreprises ont reçu de l'aide pour construire leur propre plan de sécurité alimentaire
- 11 petites et moyennes entreprises ont bénéficié d'un investissement pour construire des infrastructures visant à améliorer le contrôle de la qualité des aliments
- Le laboratoire a réussi à 100% les tests de comparaison internationale.
- Le laboratoire central de contrôle et de sécurité sanitaire des aliments a reçu 732 exemplaires et diffusé 3154 rapports d'analyse en 2014.

### Coût total

2.800.000 Euros

### Entité en charge

Afrique Central et de l'Ouest

### Zone bénéficiaire

Bénin

### Partenaires :

- ABSSA
- LCSSA

Mai 2012 - Mai 2017



## AMÉLIORATION DE LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE APPUI AU DÉVELOPPEMENT PRIVÉ DU BÉNIN

### Renforcement de l'accès du Bénin aux marchés mondiaux par l'amélioration de la qualité de ses produits

Le projet ASPS aide les petites et moyennes entreprises à améliorer la qualité de leurs aliments, contribuant ainsi à la protection de la santé des consommateurs et aidant les entreprises locales à accéder aux marchés internationaux.

#### Contexte

Les pays à travers le monde prennent des mesures pour protéger leurs consommateurs à travers des règles de sécurité alimentaire. En 2002, le Gouvernement béninois a décidé de suspendre temporairement l'exportation de crevettes béninoises vers l'Union européenne car elles ne sont plus en conformité avec les normes de sécurité alimentaire de l'UE. Cet exemple montre l'importance du respect des normes alimentaires. Pour répondre aux défis afin d'être en mesure de commercialiser des produits alimentaires de qualité, l'Union européenne, en partenariat avec l'Agence belge de développement, supporte à la fois le Gouvernement et les petites et moyennes entreprises au Bénin, pour l'installation de systèmes de sécurité et de contrôle de l'hygiène afin de les aider à accéder aux marchés internationaux.

#### Objectifs

- Améliorer la compétitivité, la qualité et la sécurité des produits agro-alimentaires du Bénin
- Booster la sensibilisation au sein de la population locale sur l'importance d'avoir des aliments de bonne qualité
- Soutenir l'Agence nationale pour la sécurité des aliments par le renforcement des capacités de son personnel
- Contribuer à la création d'un laboratoire alimentaire nationale, en conformité avec la norme ISO 17025 internationalement



"Si nous n'arrivons pas à vendre nos produits en raison du manque d'hygiène, l'usine va fermer et nous allons tous perdre nos emplois. Aujourd'hui, tout le personnel comprend cela et est motivé pour garder l'environnement de travail propre et pour aider à obtenir l'accréditation pour la sécurité alimentaire. La formation change vraiment les mentalités!"

*Orokonnon Séraphin, Responsable Qualité dans une usine de production de noix de cajou*

## Impact

- À ce jour, 11 grandes entreprises alimentaires ont investi dans un système complet de gestion de la sécurité et de la qualité alimentaire et ont été certifiées (certification HACCP) par un audit international. Le projet a contribué à hauteur de 104.000 € aux travaux de construction nécessaires.
- 90 groupes de femmes ou 439 personnes à l'échelle nationale ont été formés sur les meilleures pratiques en matière d'hygiène par l'équipe mobile de formation du projet
- La sensibilisation sur la sécurité alimentaire a été renforcée pour la population locale par une campagne d'information largement diffusée à la télévision nationale et sur les radios communautaires

## Témoignage: "Bénin Gold", Société Leader de noix de cajou à service complet au Bénin

"La Lumière" est l'une des trois usines exploitées indépendamment, qui font partie de la marque commune "Bénin Gold", située au nord du Bénin. Sans la certification de la sécurité alimentaire, l'usine avait connu de grandes difficultés à pénétrer les marchés internationaux. Il y a quelques années, ils ont perdu un grand nombre de contrats internationaux en raison de l'absence de documents prouvant leur conformité aux normes de sécurité alimentaire.

Orokonnon Séraphin, le responsable Qualité, explique: «Nous étions presque désespérés lorsque nous avons perdu certains de nos plus importants clients en raison de l'absence de certificats de sécurité. Nous avons essayé d'autres manières informelles afin de pénétrer les marchés qui continuent à refuser notre produit, jusqu'à ce que la CTB (Agence belge de Développement, le partenaire qui assure la mise en œuvre du projet) entre en partenariat avec nous et nous amène à surveiller ou veiller sur la qualité. Avant l'arrivée du projet, aucune procédure de qualité n'a été mise en place. L'usine n'était pas assez propre. Maintenant, nous nous sommes améliorés. "

"Aujourd'hui, nous évoluons vers un système complet de contrôle HACCP afin de satisfaire nos clients, y compris ceux du marché européen. Notre produit est de grande qualité et mérite d'être consommé partout dans le monde ".

«Notre personnel est capable de mettre en pratique à la maison ce qu'ils ont appris au cours de la formation. Par conséquent, ils vivent dans un environnement plus hygiénique et donc plus sain. Ils lavent leur tenue de travail chaque jour et assistent régulièrement à des visites médicales. Sur leur lieu de travail ils font beaucoup attention à la propreté de leurs outils et à l'environnement de travail. Lorsque le savon est terminé, ils viennent même en demander!"

«Nous sommes constamment à la recherche de nouvelles méthodes pédagogiques pour assurer la formation de notre personnel analphabète. Peut-être en utilisant des chansons ou des panneaux de signalisation ... ensemble, nous allons y arriver! "

