



La formation à distance dynamise ISO 22000 en Côte d'Ivoire

par **Didier Blanc**

Où trouver les compétences pour se former à la mise en place d'ISO 22000 dans des pays où cette formation n'existe pas? Un cours suisse de formation à distance a été la solution retenue par une consultante, Olga Kouassi, qui a ensuite pu aider une entreprise agroalimentaire ivoirienne à obtenir la certification selon la nouvelle norme relative au management de la sécurité des aliments.



Didier Blanc est fondateur et Directeur de ProCert, société spécialisée dans la formation et la certification en matière de normes de systèmes de management ISO 9001, ISO 14001 et ISO 22000.

Médecin vétérinaire spécialisé en hygiène alimentaire, il est membre des groupes de travail GT 8 et GT 11 du comité technique ISO/TC 34, Produits alimentaires, responsable de l'élaboration de la norme ISO 22000:2005, Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires - Exigences pour tout organisme appartenant à la chaîne alimentaire, et de la spécification technique ISO/TS 22003, Systèmes de management de la sécurité des aliments - Exigences pour les organismes procédant à l'audit et à la certification de systèmes de management de la sécurité des aliments.

E-mail didier.blanc@procert.ch
Web www.procert.ch



Préparation du thon avant la mise en conserve pour l'exportation. Usine Pêche et Froid Côte d'Ivoire (Photos: PFCl).

E-mail pfc@pechefroid-ci.com

INTERNATIONAL

Pour mettre en place efficacement ISO 22000:2005, *Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires – Exigences pour tout organisme appartenant à la chaîne alimentaire, il faut investir dans les compétences¹⁾*. Mais comment faire pour se former quand les formations n'existent pas ou ne sont pas disponibles dans les pays ou régions où l'on en a besoin? Les technologies modernes permettant d'abolir les distances peuvent être une solution.



Olga Kouassi est consultante en gestion de la qualité et auditeur ISO 9000:2000 et ISO 22000:2005. Elle dirige actuellement le Bureau Norme Audit, une société d'expert conseil implantée à Abidjan, Côte d'Ivoire.

E-mail olgakouassi@aviso.ci
E-mail bn@aviso.ci

Le cours de formation à distance ISO 22000:2005 que j'ai développé était la solution pour Olga Kouassi, consultante en management de la qualité et auditrice en Côte d'Ivoire, qui a collaboré à cet article. Grâce à cette formation, elle est maintenant qualifiée pour aider les entreprises locales à mettre en œuvre la nouvelle norme, et auditer leurs systèmes de management de la qualité des denrées alimentaires.

¹⁾ Voir aussi *ISO Management Systems* mai-juin 2006: «ISO 22000 – de l'intention à la réalisation».

Le Programme Initiative Pesticides

Le Programme Initiative Pesticides (PIP) a été lancé en 2001 par la Commission européenne à la demande du Groupe des États ACP (Afrique – Caraïbes – Pacifique).

Le PIP a pour objectifs de permettre aux entreprises de production/exportation horticole ACP de se mettre de façon durable en conformité avec les exigences réglementaires européennes en matière de qualité sanitaire, en vue de consolider leurs parts de marché des fruits et légumes frais en Europe; et de maintenir les petits producteurs dans la filière horticole (fruits et légumes) d'exportation ACP.

Le PIP est financé par le Fonds européen de développement et est doté d'un budget de 34,1 millions d'euros/sept ans. Aujourd'hui, il intervient aux côtés de 220 entreprises ACP pour les aider à se réorganiser, à se structurer et à adapter leurs pratiques pour une maîtrise durable de la qualité sanitaire. On peut estimer à 100 000 l'ensemble des producteurs touchés.

Pour renforcer durablement la capacité d'anticipation des filières horticoles ACP face à l'évolution de la Réglementation et des marchés européens, le PIP a constitué dans de nombreux pays ACP un «réservoir» d'experts/prestataires locaux compétents dans les domaines clés de la qualité sanitaire. L'expertise ACP s'est donc massivement substituée à l'expertise européenne.

Pour obtenir de plus amples informations :

Courriel benedicte.werner@coleacp.org
Web www.coleacp.org/pip

« Avec l'appui de la formation, j'ai pu assister du début à la fin une entreprise jusqu'à son audit de certification selon la norme ISO 22000:2005 », témoigne Olga Kouassi, qui a pu suivre cette formation grâce au soutien du Programme d'Intervention Pesticide (PIP) financé par la Commission européenne (voir encadré).

Une formation pragmatique

La formation ISO 22000:2005 développée par ProCert répond aux objectifs suivants :

- comprendre et assimiler tout ce qu'ISO 22000:2005 a mis autour de HACCP (analyse des dangers et des points critiques pour leur maîtrise);
- découvrir et pratiquer des études de cas de politique,

communication, traçabilité, rappel des produits, sélection des programmes pré-requis (PRP), validation des mesures de maîtrise, etc.;

- être capable de mettre en place et auditer un système ISO 22000:2005;
- se préparer à une certification d'auditeur ISO 22000:2005.

Découpé en sessions de 2 à 4 heures, le cours développe et illustre par des études de cas tous les principaux éléments nécessaires à la mise en place d'un système de management de la sécurité des denrées alimentaires selon la norme.

Des corrigés standard permettent au participant de débriefer immédiatement ses exercices, de valider ses acquis et de disposer de modèles trans-

posables dans la pratique. Des forums soutiennent également les participants pour leurs questions. Un descriptif détaillé du cours est disponible sur le site de la plateforme : www.i3academia.com

Mettre en œuvre ISO 22000 en Côte d'Ivoire

La réussite d'Olga Kouassi dans cet exercice de transfert de technologie est un excellent exemple de l'universalité des normes ISO, et de l'adéquation et des perspectives d'application d'ISO 22000 dans le contexte africain.

De son point de vue, de façon générale, la norme ISO 22000 est tout à fait transposable dans les entreprises agro-alimentaires ivoiriennes, car elles disposent pour la plupart, confirme-t-elle, d'un personnel qualifié et compétent pour mettre en place le système documentaire exigé par la norme.



Toutefois, ces entreprises éprouvent quelques difficultés dans la mise en place des prérequis (les Bonnes Pratiques d'Hygiène). Les équipements ou infrastructures à aménager sont parfois difficiles à implanter pour des raisons financières, notamment avec le fond de crise économique que connaît le pays.

A priori, relève-t-elle, cela ne devrait pas poser de problèmes dans la mesure où avec ISO 22000:2005 l'entreprise est soumise à une obligation



de résultats et non une obligation de moyens pour les prérequis. Cependant, ce qui est à craindre, c'est un peu l'attitude de l'auditeur qui, ayant l'habitude des entreprises européennes, peut avoir un niveau d'exigence dépassant les réalités du terrain.

Il faudrait donc que l'auditeur fasse preuve d'assez de pragmatisme pour apprécier le risque avéré par rapport à la qualité du produit.

Motivations

Les récentes crises alimentaires intervenues ces dernières années en Europe ont alarmé les consommateurs et incité ces derniers et les pouvoirs publics à être plus exigeants concernant la sécurité des denrées alimentaires. De ce fait, la demande au niveau international pour des référentiels de sécurité alimentaire applicables dans toutes les entreprises intervenant dans la chaîne alimentaire ne cesse de croître. Aujourd'hui, les entreprises ivoiriennes du secteur alimentaire doivent donner la preuve de la mise en place d'un système de sécurité alimentaire pour accéder au marché international.

Utilité et acquis de la formation

«La formation ISO 22000:2005 a été bénéfique pour nous. En effet, elle a mis à notre disposition un nombre considérable d'informations et de documents pertinents et aisément transposables en

pratique. Aussi, la rapidité de réaction et la pertinence des réponses apportées sur les forums ont été très appréciables», fait observer Olga Kouassi.

«Avec l'appui de la formation, nous avons pu conduire une entreprise jusqu'à son audit de certification selon la norme ISO 22000:2005. Cet audit s'est achevé avec de la satisfaction pour notre part car aucune remarque n'a été effectuée sur la compréhension des exigences et sur la mise en place du système documentaire. Aucune non-conformité majeure n'a été notée. Toutefois, quelques remarques ont été faites, notamment au niveau de l'état du matériel et des équipements de production en ce qui concerne les prérequis.»

Mise en œuvre d'ISO 22000:2005 en Côte d'Ivoire

En Afrique de l'ouest et centrale, la Côte d'Ivoire occupe le premier rang en termes de nombre d'entreprises certifiées ISO 9001:2000 ou ISO 14001:2004. Quand ce rapport a été rédigé, pour l'ensemble des secteurs de l'économie, 55 entreprises étaient certifiées, dont 18 dans le secteur alimentaire. Pour l'instant une seule entreprise est certifiée ISO 22000:2005.

Les entreprises alimentaires du pays constituent donc un potentiel important pour la mise en place d'ISO 22000. Cette tendance devrait prendre de l'ampleur avec le processus de sortie de la crise socio-politique en cours. •

(Photos: PFCI)

