



PROGRAMME DE SERVICES- CONSEIL D'IFC POUR LA SÉCURITÉ DES DENRÉES ALIMENTAIRES EN AFRIQUE

Améliorer les Standards, Accélérer la Croissance des
Entreprises

En partenariat avec :



From
the People of Japan



Creating Markets, Creating Opportunities



LE SOUTIEN D'IFC

Depuis plus de 15 ans, IFC fournit des services professionnels de qualité pour aider les entreprises à appliquer les normes internationales de sécurité des denrées alimentaires et adopter des modèles économiques durables. Le soutien d'IFC comprend des évaluations de la salubrité des aliments, la formation du personnel et des conseils pour obtenir une certification internationale. L'amélioration de la salubrité de leurs aliments a aidé nos clients à satisfaire aux exigences des marchés régionaux et d'exportation, à attirer des investissements de plus de 607 millions de dollars, à augmenter leurs ventes de 726 millions de dollars, à réaliser des économies de coûts et à valoriser leurs marques. Le double objectif du Programme de sécurité des denrées alimentaires d'IFC est de garantir des bilans plus sains et des aliments de meilleure qualité dans l'assiette.

Évaluations

- Analyses approfondies de l'état de la sécurité sanitaire des aliments, qui comprennent une analyse des lacunes, une comparaison par rapport aux normes internationales et la proposition d'un plan d'action.

Programmes de formation

- La formation d'IFC sur les Fondements de base de la sécurité des denrées alimentaires consiste en un programme pratique et interactif, basé sur les prérequis élémentaires de la sécurité sanitaire des aliments, notamment la contamination croisée, l'hygiène et les infrastructures, ainsi que le nettoyage et la désinfection
- La formation sur le Manuel de sécurité des denrées alimentaires d'IFC aide le personnel à développer un système HACCP robuste (analyse des dangers et points de contrôle critiques, un système de sécurité sanitaire des aliments largement reconnu) et renforce une culture de sécurité des denrées alimentaires durable dans toutes les opérations d'une entreprise
- La formation d'IFC sur les Audits Internes aide les entreprises à tester leurs capacités et systèmes internes et à identifier les domaines d'amélioration

Le Coaching

- Un accompagnement sur place adapté pour aider les entreprises à s'assurer que les membres du personnel mettent leurs connaissances en pratique et font des progrès mesurables

AVIDE D'ALIMENTS SAINS

La sécurité des denrées alimentaires nous affecte tous, quotidiennement.

La sécurité sanitaire des aliments, la nutrition et la sécurité alimentaire sont étroitement liées. Les aliments insalubres entraînent un cycle vicieux de maladies et malnutrition, affectant particulièrement les nourrissons, les jeunes enfants, les personnes âgées et les malades. Outre le fait de contribuer à la salubrité des aliments et à une bonne nutrition, un approvisionnement en aliments sains soutient les économies nationales, le commerce et le tourisme, en stimulant le développement durable.*

Pour les entreprises du secteur - des bouchers aux boulangers en passant par les hôtels et les fabricants de jus - la sécurité sanitaire des aliments doit être une priorité absolue. Produire des aliments sains et certifiés signifie des clients satisfaits, une marque robuste et un meilleur accès aux marchés. L'insalubrité des aliments entraînent des pertes de plusieurs milliards de dollars pour les entreprises chaque année. Pire encore, un seul incident de contamination suffit à ruiner une réputation bâtie sur plusieurs années.

IFC est un leader en matière d'aide fournie aux entreprises afin de leur permettre de comprendre et mettre en œuvre des pratiques et systèmes reconnus de salubrité des aliments. IFC aide les producteurs à intégrer les chaînes de valeur alimentaires modernes et protège la santé des consommateurs en appuyant la mise en œuvre des normes internationales de sécurité sanitaire des aliments.

Des demandes croissantes pèsent sur l'industrie alimentaire mondiale, plusieurs pays d'Afrique de l'Est et Australe connaissant une insécurité alimentaire aiguë. Le rôle de la sécurité des denrées alimentaires n'a jamais été aussi essentiel, considérant la pression croissante sur les systèmes agroalimentaires.

*<https://www.who.int/health-topics/food-safety>

DÉFIS ET SOLUTIONS

Les entreprises agroalimentaires sont confrontées à une multitude de défis. Un système de management de la sécurité des denrées alimentaires, robuste et efficace, est le signe d'une entreprise durable, et la preuve probante que les risques sont identifiés et maîtrisés.

Ces systèmes combinent les procédures d'analyse des dangers avec des activités de suivi et des mesures correctives pour prévenir les problèmes de sécurité sanitaire des aliments avant qu'ils ne se produisent. Ils peuvent être adaptés pour tous les types et toutes les tailles d'entreprises du secteur alimentaire.

IFC travaille en étroite collaboration avec des entreprises pour les aider à déterminer quel système et quelle norme convient le mieux à leur stratégie de croissance. L'accent ne porte pas seulement sur l'aide apportée aux entreprises pour réussir l'audit de certification, mais aussi pour développer la capacité interne de l'entreprise à être « prête pour tout audit » 365 jours par an et à réagir de manière décisive en cas d'incidents.

QUOI DE NEUF ?

Un nouvel accent spécifique est mis sur la réduction des pertes/gaspillage alimentaires afin d'appuyer notre priorité environnementale.

Services-conseil d'IFC en matière de réduction des pertes et gaspillages alimentaires

IFC aidera les entreprises à adopter des pratiques de réduction des pertes et gaspillages alimentaires dans toute leur chaîne d'approvisionnement alimentaire, en évaluant les pertes alimentaires et en identifiant les économies de coûts potentielles. Le projet calculera les émissions de GES (Gaz à Effet de Serre) évitées à l'aide du calculateur des pertes alimentaires d'IFC.

Agenda d'IFC sur la politique en matière de sécurité des denrées alimentaires

IFC collaborera avec les pays intéressés pour évaluer leurs cadres réglementaires nationaux applicables à la sécurité des denrées alimentaires et fournira des recommandations pour améliorer leurs systèmes nationaux y ayant trait.



Une meilleure sécurité des denrées alimentaires aide les entreprises à :

- Augmenter leurs ventes et profits grâce à un meilleur accès aux marchés et aux exportations.
- Réduire leurs coûts en diminuant les pertes et en améliorant l'efficacité.
- Atténuer leurs risques en renforçant la notoriété de la marque et la confiance des consommateurs.



RÉSULTATS À CE JOUR

SERVICES-CONSEIL EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ DES DENRÉES ALIMENTAIRES

59

Clients ont amélioré la sécurité sanitaire de leurs produits

15

Entités ont bénéficié de conseils approfondis

RENFORCEMENT DES CAPACITÉS

31

Ateliers et événements de formation

916

Participants aux ateliers

233

Formateurs formés

« Nous pensons qu'une meilleure sécurité sanitaire des aliments aide les clients à satisfaire aux exigences des marchés régionaux et d'exportation, à attirer des investissements, à réaliser des économies de coûts et à valoriser leurs marques. Le double objectif du Programme de sécurité des denrées alimentaires d'IFC est de garantir des bilans plus sains et des aliments de qualité dans les assiettes ».

Jumoke Jagun-Dokunmu, directeur régional d'IFC pour l'Afrique de l'Est

Azalai Hôtel, Côte d'Ivoire



ÉTUDE DE CAS : AZALAI HÔTEL

Mise en place du programme de sécurité des denrées alimentaires pour le restaurant et Formation du personnel

« La sécurité sanitaire de nos aliments doit faire partie de la stratégie de croissance d'Azalai alors que nous continuons à nous positionner en tant que leader dans le secteur de l'hôtellerie en Afrique de l'Ouest ».

- Mossadeck Bally, PDG, Azalai Group

Twiga Foods, Kenya



ÉTUDE DE CAS : TWIGA FOODS

Aménagement des terres, Fruits et légumes

« Pouvoir calculer les coûts de non-qualité a eu un impact très significatif: cela fait maintenant partie intégrante de nos opérations. Cela a mis en évidence nos domaines d'inefficacités qui nous ont amenés à développer notre initiative interne, baptisée Élimination des gaspillages, fondée sur la philosophie des coûts de non-qualité ».

- Peter Njonjo, PDG, Twiga Foods

RÉSULTATS ET IMPACTS À CE JOUR

SERVICES-CONSEIL EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ DES DENRÉES ALIMENTAIRES

29

Entités ont constaté
une réduction de
leurs risques

25

Entreprises
certifiées

600 000 \$

D' Économies de
coûts

> 27,8
millions \$

Nouveaux
investissements

> 1,3
millions \$

Ventes accrues

RENFORCEMENT DES CAPACITÉS

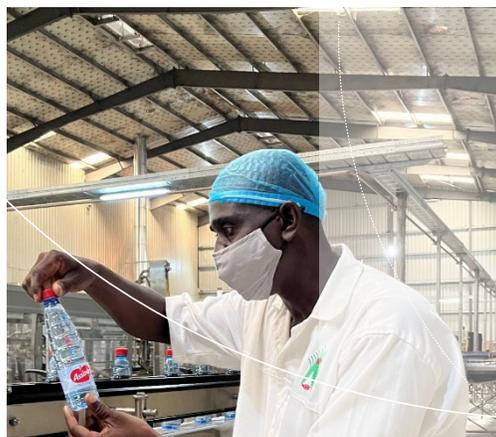
2 143

Individus formés par
les formateurs
formés du projet

« La sécurité des denrées alimentaires est plus importante que jamais. Des éléments fondamentaux, comme une bonne hygiène, la gestion des incidents et l'analyse des risques, occupent désormais le premier plan dans l'esprit des consommateurs ».

Olivier Buyoya, directeur pays, IFC Abidjan

Gaselia Group, Côte d'Ivoire, Mali, Guinée



ÉTUDE DE CAS : GASELIA GROUP

Mise en place du programme de sécurité des denrées alimentaires dans le secteur des boissons

« En tant qu'acteur majeur du secteur des boissons en Afrique de l'Ouest, les conseils en matière de sécurité sanitaire des aliments d'IFC ont été essentiels pour réduire les risques liés aux marchés pour NBB Gaselia. Cela a aidé l'entreprise à maintenir son leadership sur le marché et sa base de clientèle tout en garantissant un accès à de nouveaux marchés régionaux et une durabilité de l'activité ».

- Yves Fosso, directeur général, NBB, Gaselia Group

Laham Industrie SA, Mali



ÉTUDE DE CAS : LAHAM INDUSTRIE

Mise en place du programme de sécurité des denrées alimentaires dans le secteur de la transformation de la viande

« IFC a aidé Laham Industrie à devenir le premier abattoir à obtenir la certification ISO 22000 au Mali. La certification a fourni à Laham la confiance nécessaire pour entamer des activités de développement de son activité au sein de la région et sur les marchés internationaux. En conséquence, la viande que nous transformons respecte les normes internationales les plus strictes ».

- Mamadou Traoré, directeur général, Laham Industrie SA

À PROPOS DU GOUVERNEMENT DU JAPON

Le Japon s'est engagé à contribuer au développement mondial, en mettant particulièrement l'accent sur l'Afrique. Pour approfondir davantage les partenariats avec les pays en développement et contribuer à la stabilité internationale, le Japon fournit une aide publique au développement, de manière bilatérale et par le biais d'institutions multilatérales telles qu'IFC. Le ministère des Finances du Japon est un donateur majeur du Japan Comprehensive Trust Fund (CJTF), qui depuis 1995 constitue le véhicule principal pour soutenir les services-conseil d'IFC dans le monde. En 2014, le Japon a ajouté, sous la bannière du CJTF, une Conférence internationale sur le développement africain (TICAD) dédiée au soutien des projets en Afrique subsaharienne et en Afrique du Nord.

A PROPOS D'IFC

IFC, membre du groupe de la Banque mondiale, est la principale institution internationale d'aide au développement ciblant en particulier le secteur privé dans les marchés émergents. Nous travaillons dans plus de 100 pays, en utilisant notre capital, notre expertise et notre influence pour créer des marchés et des opportunités dans les pays en développement. Au cours l'année financière 2022, IFC a engagé une somme record de 32,8 milliards de dollars en faveur d'entreprises privées et d'institutions financières dans les pays en développement, exploitant le pouvoir du secteur privé pour mettre fin à la pauvreté et favoriser une prospérité commune alors que les économies sont confrontées aux impacts des crises mondiales. Pour plus d'informations, rendez-vous sur www.ifc.org.

CONTACTS

Jacqueline Khanali Njonjo

Directrice du programme Sécurité des denrées alimentaires en
Afrique, Services-conseil sur la Sécurité des denrées alimentaires d'IFC
Delta Center, Menengai Road, Upper Hill Nairobi, Kenya

Tél. : +254 20 293 7 764

Portable : +254 702 963 108

E: jnjonjo@ifc.org

W: www.ifc.org/foodsafety

En partenariat avec :



From
the People of Japan

