

THÈME

# QUALITÉ ET SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS:

Outil de résilience des entreprises africaines et de protection des consommateurs



Digital Space

4 & 5 JUILLET 2023

NOOM HÔTEL, ABIDJAN



## CONTEXTE ET JUSTIFICATION

*La notion Sécurité Sanitaire des Aliments (SSA), est une notion qui fait appel à la réglementation et au contrôle des filières agro-alimentaires ayant pour objet de veiller à l'hygiène et à l'innocuité des aliments de la ferme à l'assiette. La sécurité sanitaire des aliments tient donc compte de tous les risques susceptibles de rendre les aliments préjudiciables à la santé du consommateur. De ce fait, elle englobe toutes les mesures destinées à proposer des aliments aussi sûrs que possible en appliquant des politiques et mesures qui portent sur l'ensemble de la chaîne alimentaire, de la production à la consommation.*

### La sécurité sanitaire des aliments et la santé des consommateurs

Des aliments sûrs permettent l'assimilation des nutriments, favorisent le développement humain à long terme et contribuent à la réalisation de plusieurs **ODD**. En effet, selon l'**OMS** les aliments impropres à la consommation contenant des bactéries, des virus, des parasites ou des substances chimiques telles que des métaux lourds provoquent plus de 200 maladies, allant de la diarrhée au cancer.

Ainsi lorsque des normes de sécurité sanitaire des aliments sont appliquées, les consommateurs sont protégés. Les normes de sécurité sanitaire des aliments offrent les bases d'une vision commune et, dans le même temps un socle commun pour agir conjointement afin de faire en sorte que chacun d'entre nous puisse bénéficier d'aliments sûrs. Dans cette optique, les États Membres de l'**OMS** ont adopté en 2000 une résolution reconnaissant que la sécurité sanitaire des aliments est un aspect essentiel de la santé publique (**Résolution WHA57.17**).

### La sécurité sanitaire des aliments et la conservation des parts de marché

Au niveau mondial, l'incidence des maladies d'origine alimentaire augmente, alors que de fréquents différends, en matière d'exigences de sécurité sanitaire et de qualité des aliments, perturbent le commerce international des produits alimentaires. Ainsi, assurer la sécurité des denrées alimentaires constitue-t-elle un enjeu clé pour tous les pays surtout ceux en voie de développement.

En veillant à ce que les produits respectent les normes alimentaires, les producteurs et les négociants du secteur alimentaire gagnent la confiance de leur marché et garantissent leur revenu car le commerce de produits alimentaires insalubres peut déboucher sur des interdictions d'exporter ; ce qui aura une incidence sur l'économie du pays.

### La problématique de la sécurité sanitaire des aliments en Côte d'Ivoire

En Côte d'Ivoire, l'amélioration du système national de contrôle de la Sécurité Sanitaire des Aliments est une priorité de l'Etat, traduite dans l'ensemble des documents stratégiques. En effet, le pays est confronté à la problématique de la qualité sanitaire de ses productions aussi bien à l'exportation que sur le marché national d'une part et à celle des denrées importées, d'autre part. Ainsi, plusieurs études ont été diligentées, de 2002 à 2015, avec l'appui de différents partenaires au développement, notamment l'**UEMOA**, l'**UE**, la **FAO**, la **BM** et l'**AFD** en vue d'établir des états des lieux objectifs et proposer des recommandations et des axes d'intervention.



Les conclusions de ces études ont toutes révélé que le Système National de Contrôle des Aliments (**SNCA**) ivoirien n'est pas efficace et qu'il ne contribue pas à l'amélioration de la sécurité des denrées mises à la consommation. Il constitue un frein au développement économique des filières alimentaires et il pénalise leur accès aux marchés internationaux tout en handicapant celui au secteur de la distribution moderne et par conséquent, l'opportunité d'un développement prospère et durable des filières agroalimentaires ivoiriennes. Le cadre institutionnel faiblement coordonné a entraîné des insuffisances, doublons et chevauchements (**Projet FADCI-SSA, 2016**).

En réponse, un Comité National de Coordination des actions pour la sécurité sanitaire des aliments en Côte d'Ivoire en abrégé « **3C. ivoire** » a été créé à partir de juillet 2011 pour une durée de trois ans. Dans cette même lancée, le Gouvernement ivoirien, lors du Conseil des Ministres du 15 juin 2016, a opté pour la création d'une **Agence de Sécurité Sanitaire des Aliments (Projet FADCI-SSA, 2016)**. L'objectif principal de cette agence, est de disposer d'un Système National de Contrôle assurant la Sécurité Sanitaire des Aliments, avec pour résultats de :

- **Protéger la santé des consommateurs ;**
- **Représenter, de façon active la Côte d'Ivoire au sein des instances internationales;**
- **Permettre aux opérateurs privés de développer leurs activités ;**
- **Prendre en considération les droits des consommateurs et contribuer au renforcement de leurs organisations respectives.**

En attendant, l'effectivité de cette agence, plusieurs contrôles sanitaires sont effectués par les services du **MEMINADER** et du **MIRAH** aux postes d'entrée ainsi que dans les établissements de production et de distribution agroalimentaires afin de garantir la qualité des produits offerts à la consommation des populations.

## **La journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments et sensibilisation des professionnels de l'agro-industrie, des consommateurs et des décideurs**

Dans un contexte où la plupart des maladies d'origine alimentaire sont évitables grâce à une manipulation adéquate des aliments et à une bonne information à tous les niveaux, la sécurité sanitaire des aliments est une responsabilité partagée, qui concerne l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement, des producteurs aux consommateurs ainsi que les pouvoirs publics, nationaux et internationaux.

C'est dans cette optique, qu'en décembre 2018, l'Assemblée générale des Nations Unies a proclamé le 7 juin **Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments**. La première édition a été célébrée le 7 juin 2019, consacrant ainsi cette date comme un rendez-vous mondial pour la sécurité sanitaire des aliments.

Ainsi, lors des quatre célébrations de la Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments qui ont eu lieu jusqu'à présent, le nombre d'activités, leur impact et le niveau de participation n'ont cessé de croître.

**Chacun d'entre nous peut jouer un rôle actif dans la prévention des maladies d'origine alimentaire et la Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments est une occasion de mettre ce sujet à l'honneur.**

En Côte d'Ivoire, la célébration de cette journée est à l'initiative du **Cabinet ICAF (Ingénierie Conseil Audit et Formation)**. Ce cabinet, spécialisé dans l'accompagnement des opérateurs dans le domaine de l'Agro-industrie depuis plus de 10 ans, a créé un cadre d'échanges depuis 2019, pour susciter le débat sur la question de la sécurité sanitaire des aliments à travers un forum. Ce forum vise à contribuer à une plus grande prise de conscience autour des enjeux de la sécurité sanitaire des aliments en Côte d'Ivoire et dans la sous-région.

Ainsi, les trois (03) éditions précédentes du **AFRICA FOOD SAFETY FORUM (AFSF)**, qui se sont tenues **le 21 mai 2019, le 15 juin 2021 et du 07 juin au 27 juillet 2022**, ont permis de mettre en lumière les opportunités qu'offre la sécurité sanitaire des aliments aux entreprises agroalimentaires grâce aux performances qu'elle leur permet de développer via les aliments sûrs produits pour les consommateurs.

La quatrième édition du Africa Food Safety Forum, prévue les **04 & 05 Juillet 2023**, aura pour thème : **« Qualité et Sécurité Sanitaire des Aliments : Outil de résilience des entreprises Africaines et de protection des consommateurs »**.





## OBJECTIF ET RESULTATS ESCOMPTÉS

### ✔ Objectifs du Forum

Le forum vise à :

- Faire comprendre la notion de sécurité sanitaire des aliments par toutes les parties prenantes ;
- Permettre la vulgarisation des normes de sécurité sanitaire des aliments afin de favoriser une meilleure prise en compte dans les processus de production, transformation, transport, commercialisation, préparation et consommation des denrées alimentaires ;
- Faire comprendre les mécanismes mis en place par les pouvoirs publics pour protéger les consommateurs ;
- Encourager l'élaboration de normes locales en matière de sécurité sanitaire des aliments surtout en ce qui concerne les denrées alimentaires locales ;
- Partager les expériences de spécialistes de divers secteurs d'activités (industriels, qualité, ministères, etc.), de pays ainsi que des clients, fournisseurs et consommateurs) dans l'optique d'en sortir des axes d'amélioration de la SSA dans nos pays africains et en particulier en Côte d'Ivoire ;
- Sensibiliser sur les pathologies humaines qui peuvent être évitées en mettant en œuvre les normes de sécurité sanitaire des aliments, afin de protéger les consommateurs ;
- Renforcer le cadre d'échanges sur la sécurité sanitaire des aliments entre les secteurs privé- public et les consommateurs ;
- Faire connaître le savoir-faire des entreprises ivoiriennes en matière de pratique de sécurité sanitaire des aliments afin de rassurer les consommateurs.

### ✔ Résultats escomptés

- Les normes et les pratiques en matière de sécurité sanitaire des aliments sont mieux comprises par les acteurs de l'agroalimentaire et par les consommateurs qui s'engagent à mettre en place/renforcer les dispositions en matière de sécurité sanitaire des aliments ;
- Les pathologies humaines qui peuvent être évitées par la mise en œuvre des normes de sécurité sanitaire des aliments, sont connues en vue de protéger les consommateurs ;
- Le cadre d'échanges sur la sécurité sanitaire des aliments entre les secteurs privé- public et les consommateurs est renforcé ;
- Le savoir-faire des entreprises ivoiriennes en matière de pratique de sécurité sanitaire des aliments est exposé et les consommateurs sont rassurés de la qualité des produits.



## CONTENU DU PROGRAMME

1



**Conférences, panels et tables rondes**  
autour du thème central

2



**Présentation d'entreprises**  
surtout les PME ayant investi dans  
la sécurité sanitaire des aliments

3



**Partages d'expériences** des pays  
ayant mis en place des normes sanitaires  
certifiables pour les produits locaux

4



**Présentation d'outils** de mise en  
œuvre de plans de maîtrise sanitaire, en  
particulier le HANDBOOK de la SFI

5



**Rencontres  
professionnelles**  
en B to B et B to C

6



**Exposition – vente des produits et services** contribuant  
à la sécurité sanitaire des produits (Equipements,  
Maintenance, laboratoire, nettoyage et désinfection,  
calibration des équipements....)

7



**Cérémonie des awards SSA**  
qui récompensera les entreprises qui se sont fait  
connaître dans la protection des consommateurs par  
le respect de la sécurité sanitaire des aliments





## PARTICIPANTS - CIBLE

### Partenaires institutionnels (les Ministères) et structures en charge de mise en œuvre des politiques nationales de SSA

- MEMINADER, MIRAH, MSHP, MCIPPME ;
- Le Conseil Café Cacao,
- Le Conseil du Coton et de l'Anacarde,

### Partenaires Techniques et Financiers

- SFI
- Autorités de gestion des filières dans l'agroalimentaire
- COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS (CAC)
- **FAO – PNUD – OMS**
- Entreprises privées dans le domaine de l'agro-industrie et activités connexes ;
- Chambres de Commerce et d'Industrie les faitières et organisations de professionnels (**HORECA**, boulangerie et pâtisserie, filières animales et végétales...)
- **AFD – USAID**
- **FIRCA**
- **ONUDI**
- **GIZ**
- **ARSO**
- **CODINORM**

### **Public Cible**

- Dirigeants et cadres d'entreprises ;
- Organismes de certification ;
- Consultants formateurs, auditeurs
- Grandes écoles et universités de formations en agroalimentaire et qualité des aliments (**INPHB, UNA, UFHB, ESA, LOKO, Université NORD-SUD**, etc.)
- Organisations des consommateurs ; Grand public.





## AVANTAGES DE PARTICIPER AU FORUM (AFSF)

### Partenaires institutionnels

- Communiquer sur les actions du Gouvernement visant à garantir la sécurité sanitaire des denrées alimentaires ;
- Sensibiliser les populations à s'approprier les mesures de sécurité sanitaire des aliments afin de réduire les risques de maladies alimentaires qui coûtent à l'Etat ;
- Solliciter davantage le soutien des organismes internationaux en matière d'accompagnement pour une sécurité sanitaire des aliments plus efficiente.

### Partenaires techniques et financiers

- Contribuer activement au développement économique de la Côte d'Ivoire ;
- Véhiculer l'image d'une institution citoyenne engagée dans la sécurité sanitaire des aliments ;
- Communiquer sur leurs actions en matière de sécurité sanitaire des aliments ;
- Créer un pôle de rencontre B2B et B2G avec les structures et administrations opérant dans la production, la transformation et la commercialisation des denrées alimentaires.

### Entreprises offrant des services

- Informer, sensibiliser, communiquer, faire connaître leurs organisations et les activités liées à la sécurité sanitaire des aliments ;
- Proposer les services contribuant, à améliorer la sécurité sanitaire des produits dans les entreprises agro-alimentaires ;
- Tisser de nouveaux liens avec des structures ou personnes intéressées par leurs activités pour des appuis financiers et/ou techniques ;
- Développer des partenariats techniques, commerciaux et financiers ;
  - Bénéficier d'expérience en termes de financement de leurs activités SSA ;
  - Valoriser les savoir-faire traditionnels et innovants.

### Secteur Alimentation et agro-alimentaire

- Présenter au public, l'ensemble de leur savoir-faire en matière d'agro-alimentaire, de transformation de produits locaux, de services alimentaires et surtout de qualité sanitaire des aliments ;
- Faire des ventes directes ou des promesses de développement de clientèle ;
- Développer des partenariats techniques et commerciaux ;
- Effectuer des rencontres avec tous les participants, occasion d'établir des relations commerciales pérennes et fructueuses.

### Experts du domaine

- Partager leurs connaissances et se mettre à jour des dernières évolutions du domaine ;
- Elargir leurs réseaux et carnets d'adresses en termes de personnes ressources, spécialistes du domaine ;
- Développer des partenariats techniques et scientifiques.

### Visiteurs et participants (Grandes écoles, universités, grand public)

- Avoir des informations justes, actualisées et vraies, auprès de spécialistes dans différents domaines de la sécurité sanitaire des aliments ;
- Mieux s'imprégner les techniques et pratiques de conservation et de transformation (cuisson, etc.) des aliments afin de garantir la qualité de ce qu'ils consomment ;
- Développer des partenariats scientifiques, techniques et commerciaux ;
- Valoriser les savoir-faire expérimentaux ou innovants ;
- Être sensibilisé à l'hygiène alimentaire et corriger les mauvaises pratiques qui portent atteinte à la santé par l'alimentation.





## ASSOCIEZ VOTRE IMAGE

### 1 | Package sponsors & exposants

PACKAGE SPONSORING	SPONSOR OFFICIEL	SPONSORS	PARTENAIRES	EXPOSANTS
Salon VIP	✓			
Spot video Event	✓	✓		
Recap video Event	✓	✓	✓	
Affiche numérique Event	✓	✓	✓	
Site web bannière pub	✓	✓	✓	
Catalogue Forum	✓	✓	✓	
Agenda Forum	✓	✓		
Branding badge	✓			
Logo sur Kakemono et bannière pub	✓			
Affichage logo pendant Event	✓	✓		
Pose de Kakemono lors du forum	✓			
Stands	✓	✓	✓	✓
Logo sur les trophés & Remises	✓			
Participation aux panels	✓			
<b>TARIF</b>	<b>10 000 000</b>	<b>5 000 000</b>	<b>2 500 000</b>	<b>1 000 000</b>

### 2 | Insertion publicitaires dans le catalogue (tiré à 2000 exemplaires)

PAGE PLEINE  
**1.000.000**

**1**

1/2 DE PAGE  
**750.000**

**2**

1/4 DE PAGE  
**500.000**

**3**

BANNIÈRES  
**250.000**

**4**





## PARTENAIRES DE L'ÉDITION PRÉCÉDENTE





## NOUS CONTACTER

Pour une question relative à l'inscription

Pour une question relative aux offres de sponsoring

 [afsf.icafe-ci.com](http://afsf.icafe-ci.com)

 +225 27 22 52 23 85  
+225 07 57 75 28 83

 [africafoodsafetyforum@icafe-ci.com](mailto:africafoodsafetyforum@icafe-ci.com)

   Africa Food Safety Forum