

	<p>RAPPORT DE FORMATION : « QUALITE -HYGIENE ET SANTE EN PRODUCTION, RECOLTE ET CONDITIONNEMENT DES FRUITS ET LEGUMES»</p>	<p><i>RF-QHSPRC- V01 19/06/2013</i></p>
--	--	---

RAPPORT DE FORMATION :
**« QUALITE -HYGIENE ET SANTE EN
PRODUCTION, RECOLTE ET
CONDITIONNEMENT DES FRUITS ET
LEGUMES»**
ATELIER AUMN TENU A THIES (sur 3 jours)

**RAPPORT DE FORMATION :
« QUALITE -HYGIENE ET SANTE EN
PRODUCTION, RECOLTE ET
CONDITIONNEMENT DES FRUITS ET
LEGUMES»**

*RF-QHSPRC-
V01
19/06/2013*

SOMMAIRE

1	QUEL ETAIT L'OBJECTIF GENERAL DE LA FORMATION	3
2	QUELS ETAIENT LES OBJECTIFS SPECIFIQUES DE LA FORMATION.....	3
3	DEROULEMENT DE LA FORMATION	3
4	RESULTATS	4
5	RECOMMANDATIONS DU CONSULTANT / FORMATEUR	4

RAPPORT DE FORMATION : « QUALITE -HYGIENE ET SANTE EN PRODUCTION, RECOLTE ET CONDITIONNEMENT DES FRUITS ET LEGUMES»	<i>RF-QHSPRC- V01 19/06/2013</i>
--	--

1 QUEL ETAIT L'OBJECTIF GENERAL DE LA FORMATION

L'objectif général de cette formation était de sensibiliser et préparer les participants à appliquer les «**d'hygiène, de santé et les exigences qualité** » lors de la production, de la récolte et du conditionnement des fruits et légumes.

2 QUELS ETAIENT LES OBJECTIFS SPECIFIQUES DE LA FORMATION

Les objectifs spécifiques de la formation étaient qu'à l'issue de cette formation, les participants soient capables de :

- appliquer les règles d'hygiène, de santé et les exigences qualité lors de la production de produits agricoles,
- appliquer les règles d'hygiène, de santé et les exigences qualité lors de la récolte des produits agricoles,
- appliquer les règles d'hygiène, de santé et les exigences qualité lors du conditionnement et/ou de la transformation des produits agricoles,
- intégrer ces règles d'hygiène et de santé ainsi que les exigences qualité dans un **système qualité** (de type Globalgap, ISO 22000, HACCP et Agriculture Biologique) ayant une forte orientation vers ces notions.

3 DEROULEMENT DE LA FORMATION

La formation s'est déroulée lors de la première journée avec :

- Module 1 : qualité, hygiène et santé lors de la production.
- Module 2 : qualité, hygiène et santé lors de la récolte.
- Module 3 : qualité, hygiène et santé lors du conditionnement.

RAPPORT DE FORMATION : « QUALITE -HYGIENE ET SANTE EN PRODUCTION, RECOLTE ET CONDITIONNEMENT DES FRUITS ET LEGUMES»	<i>RF-QHSPRC- V01 19/06/2013</i>
--	--

4 RESULTATS

En tenant en compte aux :

- riches expériences exposées par les participants,
- échanges et interactions tout au long de la formation avec les participants,
- interventions simultanées pertinentes des participants,

nous pouvons affirmer que les participants :

- ont une meilleure compréhension des concepts de qualité, d'hygiène et de santé liés aux fruits et légumes ;
- ont une meilleure compréhension des liens entre ces concepts et les systèmes qualité ;
- peuvent appliquer de façon adéquate les concepts de qualité, d'hygiène et de santé lors de la production, de la récolte et du conditionnement ;
- ont globalement obtenu un niveau satisfaisant.

5 RECOMMANDATIONS DU CONSULTANT / FORMATEUR

- ✓ **Le niveau obtenu par les participants est satisfaisant. Cependant qu'ils le gardent, Il faudrait qu'ils soient dans un environnement (système qualité) qui pourrait leur permettre de se l'approprié définitivement.**
- ✓ **L'AUMN devrait organiser d'autres ateliers de formation sur la qualité, l'hygiène et la santé pour tous ses membres.**
- ✓ **L'AUMN devrait orienter tous ses membres (producteurs / exportateurs) vers une démarche de certification GLOBALGAP ou Agriculture Biologique pour :**
 - l'application et le renforcement des acquis en matière de qualité, d'hygiène et de santé,
 - la conformité aux standards internationaux favorisant l'accès à de nouveaux marchés.