

# STDF 113

## **FORMULAIRE DE DEMANDE DE DON POUR L'ELABORATION D'UN PROJET**

1. **Intitulé prévu du projet** : Appui à l'implantation du système HACCP dans les entreprises burundaises

2. **Gouvernement ou organisation publique ou privé demandeur** : Ministère du Commerce et de l'Industrie, Bureau Burundais de Normalisation et Contrôle de la Qualité.

3. **Gouvernement ou organisation participant** :

4. **Objectifs du projet** : L'objectif visé est de rendre les produits du secteur agro-alimentaire beaucoup plus salubres et plus compétitifs par l'amélioration de la qualité.

5. **Activités liées à l'élaboration du projet** :

La proposition de projet sera élaborée par un consultant international en collaboration avec un consultant local sur financement du MENDC.

Les activités seront les suivantes :

- Définir la situation actuelle sur le plan de l'hygiène et de la salubrité pour chaque entreprise ciblée
- Définir les stratégies et les moyens requis pour implanter un système HACCP dans les entreprises ciblées
- Identifier les besoins en formation pour le personnel du BBN et des entreprises en matière d'hygiène et HACCP et formuler des propositions pour les satisfaire
- Identifier les normes prioritaires à élaborer dans le domaine de l'agro -alimentaire
- Définir les stratégies et les moyens d'encadrer les producteurs primaires en matière d'emballage et d'étiquetage
- Mettre sur pied un comité national codex chargé de suivre les activités du codex alimentarius au niveau national
- Inventorier les besoins en équipements et réactifs d'un laboratoire pour analyse des aliments.
- Formuler un projet à soumettre pour financement
- Organiser et animer un atelier national de validation du projet

6. **Coopération secteur privé – secteur public**

Dans l'élaboration du projet, le secteur privé comme les laboratoires, les entreprises, les associations des consommateurs seront directement impliqués et leurs préoccupations seront prises en compte.

7. **Institutions partenaires participantes** :

FAO et OMS participeront :

- au financement du fonctionnement du comité national codex

## STDF 113

- au suivi des producteurs primaires en fournissant des intrants et semences indemnes de toute contamination

### **8.Ressources affectées à l'élaboration du projet : 20.000 \$**

Ventilation des utilisations envisagées des fonds :

1°) billet d'avion du consultant international	: 2000 \$
2°) perdiem du consultant international	: 4000 \$/mois
3°) honoraire pour le consultant international	: 5000 \$/ mois
4°) déplacement du consultant international	: 2100 \$
5°) frais pour rédaction, impression d'une proposition de projet	: 1200 \$
7°) atelier de validation du projet	: 4500 \$
S/T :	: 18800 \$
8° ) imprévues et frais de gestion( 5% du sous total)	: 940 \$

**TOTAL : 19740 \$**

### **9.Contexte du projet**

Le secteur primaire occupe une place de choix dans l'économie burundaise en ce sens que 95% de la population vit de l'agriculture et de l'élevage.

Depuis des années, le Burundi multiplie des efforts en vue de promouvoir la qualité dans les entreprises agro-alimentaires pour que le produit burundais soit sain et compétitif.

Des descentes effectuées dans les entreprises ont révélé un besoin criant d'instaurer un système HACCP dans ces entreprises.

Le projet visera principalement à améliorer la qualité des produits agroalimentaires par la mise en place d'un outil permettant d'évaluer les dangers (au niveau de la conception, production transformation et consommation) ainsi que par la mise en place des mécanismes de maîtrise axés d'avantage sur la prévention des risques.

### **10.Justification du projet**

L'industrie burundaise est dominée par les entreprises de transformation des produits agricoles et d'élevage. Les disciplines de gestion de la qualité y sont très peu développées. Au Burundi, une seule entreprise est certifiée ISO 9001 et HACCP. Cette situation montre que des risques de contamination diverses existent dans beaucoup d'entreprises qui fabrique, commercialise ou transporte des aliments.

## **STDF 113**

Afin de mieux maîtriser ces risques de contamination, les entreprises alimentaires doivent être mieux responsabilisées en ce qui concerne la sécurité alimentaire afin de favoriser les systèmes de prévention des dangers de contamination.

Pour y arriver, la mise en place d'un système HACCP est la mieux indiquée.

Ce système permet d'évaluer les dangers et de mettre en place des mécanismes de maîtrise axés sur la prévention.

Aussi, l'application de ce système aidera les autorités responsables de la réglementation dans leur tâche d'inspection et favorisera les exportation alimentaires en renforçant la confiance dans la salubrité des aliments.

L'implantation du système HACCP dans les entreprises réduira sensiblement les coûts additionnels dus aux défaillances internes et améliorera la santé des consommateurs.