

2 Février 2022

Renforcer l'avantage compétitif des agro-industries sénégalaises par la formation en sécurité alimentaire

#FES #BD4FS #sécuritéalimentairedesaliments #GFB #SME #USAID #feedthefuture #renforcementdecapacités

Pour renforcer les capacités des entreprises agroalimentaires en croissance, sur la sécurité sanitaire des aliments, Feed the Future Business Drivers for Food Safety (BD4FS) mène des activités de formation en partenariat avec des spécialistes du pays. Les formations couvrent un éventail de sujets qui ont été identifiés comme importants par les entreprises locales, notamment les questions liées aux principes et aux directives d'application de l'analyse des risques et de la maîtrise des points critiques (HACCP)¹, aux normes du système de gestion ISO 22000², à la résilience à la COVID-19 et tout ce qui concerne les informations sur les réglementations et les normes nationales, entre autres sujets susceptibles d'améliorer la sécurité sanitaire des aliments et la qualité des produits.

Le 26 janvier 2022, l'équipe de BD4FS Sénégal a formé 51 propriétaires et exploitants d'entreprises alimentaires aux bonnes pratiques d'hygiène. Parmi les stagiaires, 65 % étaient des femmes et 41 % des jeunes - ces deux publics étant prioritaires en raison de leur rôle essentiel dans le système alimentaire. La formation de BD4FS sur l'hygiène a été l'occasion de partager avec les entreprises, de manière pratique, des stratégies clés pour améliorer la sécurité de leurs produits alimentaires en maintenant de bonnes pratiques d'hygiène dans leurs opérations commerciales. Les informations et les connaissances partagées étaient très pertinentes et importantes car les maladies d'origine alimentaire restent un problème de santé publique pressant au Sénégal et dans le monde. Plus de 1,5 million de personnes meurent chaque année de maladies diarrhéiques, et nombre de ces décès pourraient être évités grâce à de meilleures pratiques d'hygiène.³

Les entreprises du secteur alimentaire dans les économies émergentes, comme le Sénégal, sont en mesure non seulement de réduire la transmission des maladies d'origine alimentaire, mais aussi de promouvoir une culture de la sécurité sanitaire des aliments. En recevant une éducation et une formation sur l'hygiène et d'autres sujets liés à la sécurité sanitaires des aliments, les entreprises alimentaires sont armées des informations nécessaires pour adopter de meilleures pratiques mais aussi, pour encourager les autres entreprises alimentaires tout au long de la chaîne d'approvisionnement à faire de même. En formant et en aidant les entreprises à améliorer la sécurité et la qualité des produits, BD4FS contribue à la santé des consommateurs et à la croissance des entreprises.



M. Babacar Thiam, fondateur de Millenium Farms, a assisté à la formation BD4FS sur l'hygiène et a déclaré :

"Millenium Farms est une entreprise qui transforme des produits laitiers et horticoles. Aujourd'hui, nous avons participé à la session de formation de BD4FS sur l'hygiène et la qualité dans l'entreprise. Dans notre entreprise, en amont et en aval, nous devons maîtriser l'hygiène. C'est important pour nous car cela nous permet d'améliorer ce qui est fait dans notre entreprise et d'être plus efficace.

C'est un plaisir pour nous de suivre cette formation car elle nous apportera plus d'efficacité à long terme en fournissant aux consommateurs des produits de qualité. Nous remercions le programme BD4FS qui permet aux entreprises d'évoluer dans une direction positive."
(Crédit photo : Astou Diop)

Pour en savoir plus sur les activités de FES et BD4FS, consultez les sites <https://www.foodsolutions.global/> et <https://agrilinks.org/activities/business-drivers-food-safety> et suivez-nous sur :



¹ <https://www.fda.gov/food/hazard-analysis-critical-control-point-haccp/haccp-principles-application-guidelines>

² <https://www.iso.org/iso-22000-food-safety-management.html>

³ <https://ourworldindata.org/childhood-diarrheal-diseases>; <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/diarrhoeal-disease>