

Partenariat public-privé dans l'analyse de la qualité alimentaire au Burkina Faso

B. DIAWARA, H. SAWADOGO

Département Technologie Alimentaire de l'Institut de Recherche en Sciences Appliquées et Technologie, CNRST, BP 7047, Ouagadougou, Burkina Faso. Adel : dta@fasonet.bf

Résumé

Dans le double contexte de contraintes budgétaires au niveau du secteur public et un secteur agroalimentaire dominé par l'artisanat et des petites et moyennes entreprises, on constate un rôle grandissant des laboratoires de recherche comme outil de la promotion de la qualité au Burkina Faso. Ces laboratoires, qui reçoivent un appui financier et technique de plusieurs partenaires bilatéraux et internationaux, sont devenus le partenaire privilégié pour de nombreux opérateurs privés de l'agroalimentaire. Le partenariat public-privé comprend la formation du personnel dans les « Bonnes Pratiques » et le HACCP, la formation des responsables de qualité dans les entreprises, l'analyse et le contrôle de la qualité des produits alimentaires et la mise en place d'essais et de tests au sein des entreprises dans une optique de recherche. Ce processus favorise le transfert de technologie et facilite la vulgarisation d'une culture de qualité au sein du secteur agroalimentaire. Néanmoins, des contraintes subsistent. En particulier, les liens entre les laboratoires de recherche et les autres services de l'Etat demeurent trop faibles. Du point de vue du secteur privé, les laboratoires de recherche facturent encore trop cher leurs services, et ne répondent pas assez rapidement, ni pour produire des résultats, ni pour résoudre des problèmes opérationnels spécifiques.

Introduction

Les plans et les stratégies de développement mis en place par les pays d'Afrique de l'Ouest comme le Burkina Faso résultent le plus souvent d'un diagnostic partiel de la situation et révèlent le faible niveau d'engagement des pouvoirs publics pour l'amélioration et l'entretien de la chaîne alimentaire. La mise en œuvre de ces plans rencontre des obstacles majeurs, liés à la faible disponibilité des ressources et à leur répartition non adéquate, la définition moins précise des responsabilités des services et institutions, la faiblesse des systèmes de contrôle des aliments et la faible promotion des systèmes volontaires de gestion pour l'assurance de la qualité et de la salubrité des aliments.

Au Burkina Faso, l'application des plans stratégiques nationaux dans ce domaine incombe à plusieurs services administratifs appartenant aux Ministères chargés de la santé, du commerce et de l'industrie, de l'environnement, de la recherche et des enseignements, de l'agriculture et des ressources animales. La concertation entre ces différents ministères chargés chacun dans son domaine de la mise en œuvre du plan de développement sectoriel est faible voir inexistante dans certains cas. Outre les pouvoirs publics, les principaux acteurs impliqués sont les associations et groupements de producteurs, les entreprises agroalimentaires (artisans, petites et moyennes entreprises (PME) mais aussi les industries), les organisations de consommateurs et les laboratoires d'analyse et de contrôle de la qualité appartenant aux secteurs public et privé.

Les conditions actuelles dans le pays sont peu favorables au développement d'une « culture » de la qualité. La faible sensibilisation des producteurs, des entreprises et des organisations de consommateurs, d'une part, et l'insuffisance des moyens alloués aux laboratoires d'analyse et de contrôle de la qualité, d'autre part, sont les principales contraintes. Seule une action concertée entre ces acteurs, dans le cadre d'une stratégie nationale, peut conduire à une amélioration et un développement de la chaîne alimentaire et de sa compétitivité et stimuler l'exportation des produits.

Depuis la dévaluation du franc CFA en 1994, de nombreuses initiatives privées ont été enregistrées au Burkina Faso dans le secteur agroalimentaire : création d'unités de transformation et de services ; réorganisation et renforcement des associations professionnelles ; l'exportation des produits alimentaires vers d'autres marchés de la région ouest africaine. Face à cette situation, l'Etat a amélioré les textes de certaines structures d'appui et créé d'autres dispositifs plus appropriés pour répondre aux multiples besoins exprimés par le secteur privé. Mais le manque de concertation entre ces structures d'appui et l'insuffisance des ressources constituent les principales difficultés qui limitent la portée de ce dispositif.

Actions menées par l'Etat

A partir de 1994 plusieurs lois relatives à la concurrence, l'environnement et la santé publique ont été promulguées par l'Etat burkinabé, d'autres lois relatives à l'alimentation sont en cours d'élaboration.

En 1998, l'Etat a créé une structure nationale de normalisation, dont les principaux objectifs sont : l'élaboration et la diffusion de normes, spécifications techniques et codes de bonnes pratiques ; la formation en gestion de la qualité dans les entreprises ; et la certification de la conformité des produits et des entreprises selon les normes avec délivrance d'un label de qualité. Cette structure est basée à l'Office national du commerce extérieur (ONAC). Elle reçoit depuis sa création un appui technique et financier de l'ONUDI (l'Organisation des nations unies pour le développement industriel) pour la promotion de la qualité dans les entreprises agroalimentaires. Les principales composantes de cet appui sont les Bonnes Pratiques de Fabrication (BPF), les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) et la démarche HACCP (Hazard analysis and critical control points).

Récemment, l'Etat a créé un Laboratoire national de santé publique au Ministère de la santé, qui s'occupe principalement de contrôle et d'analyse des produits alimentaires, chimiques et pharmaceutiques. D'autres laboratoires appartenant aux Ministères de la santé, la recherche scientifique et l'enseignement supérieur, l'agriculture et les ressources animales existent, mais les laboratoires les plus organisés sont ceux appartenant à la recherche qui collaborent avec plusieurs partenaires scientifiques et techniques d'Afrique et d'Europe. Au Burkina Faso, seul ces laboratoires de recherche mènent des activités de contrôle et d'analyses des denrées alimentaires à la demande des entreprises agroalimentaires. La fiabilité et la durabilité de ces activités sont assurées avec l'appui scientifique, technique et financier (équipements et frais de fonctionnement) des partenaires du Nord.

Dans le domaine de l'éducation, l'Université est la seule structure qui forme des cadres spécialisés en agroalimentaire. Ils sont le plus souvent employés par les grandes entreprises agroalimentaires (brasserie, sucrerie, huilerie, minoterie...). L'artisanat et les PME sont plus intéressés par les établissements professionnels de niveau secondaire qui mettent à leur disposition des techniciens spécialisés de niveau correspondant à la taille de leurs entreprises. C'est dans ce contexte que l'Etat a créé trois établissements professionnels

comportant des sections agroalimentaires. Les entreprises ont été impliquées dans les procédures d'élaboration des programmes d'enseignement, qui prennent en compte toutes les composantes de la qualité des produits alimentaires.

Des réglementations existent pour l'importation de certains produits alimentaires de base, mais l'organisation et les moyens mis à la disposition des services chargés de l'exécution de ces règlements sont insuffisants. Cette situation favorise le développement de la fraude et de la concurrence déloyale en limitant le marché des entreprises locales.

La sensibilisation des pouvoirs publics aux multiples préoccupations des entreprises agroalimentaires est une des actions prioritaires à mener au Burkina Faso tout comme dans la plupart des pays de la région. Cette sensibilisation doit porter sur une meilleure organisation et coordination des actions des structures d'appui étatiques. Elle doit également mettre l'accent sur le renforcement de la capacité des laboratoires de contrôle et d'analyse, mais aussi sur la formation de tous les acteurs de la chaîne alimentaire.

Le secteur privé

Dans le domaine agroalimentaire, le secteur privé est essentiellement composé d'industries, de services et de micro et petites entreprises qui sont de plus en plus dynamiques. L'auto-contrôle est pratiqué par peu d'industries. Pour la plupart de ces entreprises, la qualité se résume aux contrôles ou vérifications des caractéristiques des produits finis conformément aux normes ou réglementations. La demande d'appui technique n'est exprimée que lorsqu'il y a des difficultés de production. Ces demandes sont généralement adressées à des laboratoires de recherche. En effet, il existe très peu de services privés pouvant répondre aux multiples besoins des entreprises agroalimentaires, comprenant conseil sur la conception et la création d'entreprises mais aussi l'appui-conseil, le contrôle et l'analyse de la qualité des produits alimentaires.

En amont, les entreprises qui s'intéressaient peu à la qualité de la matière première prennent de plus en plus conscience de l'impact de la qualité de ces produits sur la rentabilité de leur entreprise. Pour certains produits alimentaires destinés à l'exportation, des efforts de sensibilisation sont faits dans l'utilisation des pesticides et la qualité hygiénique des produits. En revanche, les produits destinés à la consommation locale ne font pas l'objet d'attention particulière en matière de qualité.

Selon plusieurs études réalisées par des experts nationaux et internationaux, l'application des bonnes pratiques de fabrication et des bonnes pratiques d'hygiène sont les actions prioritaires à développer. Le programme de l'ONUDI en cours au Burkina Faso intervient dans la formation / sensibilisation des entreprises aux BPF et BPH. Des entreprises tests ont été retenues pour l'introduction du système HACCP. A ce jour, les difficultés majeures enregistrées par ce programme sont liées à l'organisation des entreprises et à la communication liée à la transmission des savoirs et savoir-faire. Cependant des progrès ont été enregistrés dans certaines entreprises.

Les entreprises agroalimentaires, notamment l'artisanat et les petites entreprises, sont organisées dans le cadre de la Fédération des industries agroalimentaires du Burkina (FIAB). Des bureaux de la fédération ont été créés dans toutes les régions du pays. La FIAB organise des manifestations d'envergure nationale dans le but de faire la promotion de leurs entreprises, mais aussi de sensibiliser les pouvoirs publics à leurs préoccupations, dont les difficultés que les entreprises rencontrent dans l'application des plans stratégiques de développement du pays, l'amélioration des textes en vigueur relatifs aux conditions de

production et de développement des entreprises, l'appui insuffisant de l'état pour le secteur, notamment dans le domaine de la fiscalité et de l'octroi des crédits.

Le partenariat entre le public et le privé dans le secteur agroalimentaire présente des difficultés dues essentiellement au manque de coordination des activités et à l'insuffisance de la communication entre les acteurs. En effet plusieurs actions menées par l'Etat en faveur du privé restent méconnues des bénéficiaires. L'insuffisance des ressources consacrées au secteur rend difficile ce partenariat, qui s'améliore depuis quelques années grâce au dynamisme des associations professionnelles et à l'appui de certaines organisations internationales. La formation et la sensibilisation des principaux acteurs impliqués dans l'organisation de la chaîne alimentaire et de la démarche qualité est une des actions prioritaires à développer dans le pays.

Enjeux des laboratoires d'analyse publics et privés

Les laboratoires d'analyse et de contrôle de la qualité des aliments au Burkina Faso sont de trois types : les laboratoires de recherche, les laboratoires des services administratifs et les laboratoires des entreprises privées. Chaque groupe de laboratoires vise des objectifs précis qui se chevauchent dans certains cas.

Les laboratoires de recherche publics

Les laboratoires de recherche appartiennent tous à l'Etat. Ils ont été créés pour répondre aux besoins de formation, encadrement et de recherche identifiés dans les plans stratégiques de développement du pays. Il existe deux types de laboratoires dans cette catégorie : ceux localisés à l'université et ceux localisés au sein de centres de recherche. Les laboratoires d'université fonctionnent sur la base d'un programme d'enseignement de recherche, et comme indiqué, fournissent des techniciens et cadres aux grandes entreprises agroalimentaires. Ils peuvent réaliser des analyses et contrôles de la qualité des produits alimentaires au profit des entreprises, mais leur système de fonctionnement les rend moins accessible au secteur privé que les laboratoires des centres de recherche. Ces derniers fonctionnent sur la base d'un programme national de recherche élaboré à partir des contraintes identifiées dans le secteur public et privé. La programmation des activités de recherche et des activités d'appui se fait selon la procédure de programmation par objectifs. Les activités sont essentiellement consacrées à la recherche, l'appui au secteur privé puis à la formation/encadrement des étudiants et techniciens du secteur privé.

Ces différences dans la conception des programmes de recherche et d'appui au secteur privé expliqueraient la fait que les laboratoires des centres de recherche sont plus sollicités par le secteur privé que les laboratoires de l'université, qui sont considérés comme des laboratoires de recherche fondamentale s'intéressant peu à la recherche appliquée ou à la résolution immédiate des préoccupations des acteurs de la chaîne alimentaire. Les laboratoires des centres de recherche sont par contre perçus comme répondant aux besoins des différents acteurs du secteur, qu'ils soient publics ou privés.

Les laboratoires des services administratifs

Les laboratoires des services administratifs existent surtout dans les départements techniques des ministères chargés de la santé, de l'agriculture et des ressources animales.

Ils collaborent peu avec le secteur privé compte tenu de leurs difficultés d'ordre organisationnel et financier.

Les laboratoires d'analyse privés

Il n'existe pas de laboratoire privé d'analyse des aliments au Burkina Faso en dehors des industries de transformation. Quatre industries disposent de laboratoires d'auto-contrôle : la brasserie, la minoterie, l'huilerie et la sucrerie. Toutes ces entreprises ont été privatisées dans le cadre du programme d'ajustement structurel. Ces laboratoires, compte tenu de leur activité d'auto-contrôle, sont moins bien connus à l'extérieur, et font très peu de prestations pour d'autres entreprises en matière d'analyse et de contrôle de la qualité des aliments. Néanmoins, depuis la privatisation, certains opérateurs privés considèrent ces unités comme des entreprises concurrentes.

De nos jours, les industries de la minoterie et de la sucrerie sont en difficultés économiques. Ceci a favorisé le départ de la plupart des techniciens de laboratoire plus expérimentés vers d'autres secteurs.

Ressources humaines, matérielles et financières des laboratoires d'analyse

Le personnel scientifique et technique des laboratoires de recherche est plus étoffé, comparé aux laboratoires des autres services publics et les laboratoires d'auto-contrôle des industries. Les scientifiques de niveau doctorat travaillent essentiellement dans les laboratoires des centres de recherche et d'université. Dans les laboratoires des industries, les scientifiques de niveau supérieur sont des ingénieurs.

En matière d'équipement d'analyse et de contrôle de la qualité des aliments, la capacité scientifique des laboratoires de recherche est relativement satisfaisante. La plupart des analyses de base sont réalisables dans les laboratoires de recherche. Les laboratoires d'auto-contrôles sont équipés en fonction des besoins spécifiques des industries.

Les prestations de tous les laboratoires sont cependant fortement limitées par le manque de certaines compétences, dont les plus importantes pour le secteur privé sont : les spécialistes en emballage alimentaire, en équipement de transformation et en analyse sensorielle. De nos jours, certaines analyses plus spécifiques demandées par le secteur privé, notamment les entreprises et les organisations non gouvernementales (ONG), ne peuvent être réalisées par aucun laboratoire au Burkina Faso. Il s'agit de dosages des mycotoxines, des substances anti-nutritionnelles, des résidus de pesticides et des métaux lourds, qui nécessitent des équipements lourds et des protocoles d'analyse plus complexes et onéreux . Pour cette catégorie d'analyses, les entreprises font appel aux laboratoires extérieurs, surtout européens (France, Allemagne et Belgique notamment).

La principale difficulté des laboratoires publics burkinabé et africains en général est la faiblesse de leur budget de fonctionnement, d'équipement et de formation du personnel scientifique et technique. L'Etat n'assure qu'une partie du budget de fonctionnement des laboratoires. La diversité des sources de financement des laboratoires des centres de recherche et de l'université leur confère un avantage dans ce domaine. Ces appuis financiers sont essentiellement consacrés à l'achat des équipements, au fonctionnement et dans certains cas au recrutement du personnel scientifique et technique. La facturation des prestations constitue également d'importantes sources de financement. Le coût de ces prestations est fonction de la taille de l'entreprise. Un taux normal est demandé aux

industries, un tarif réduit aux petites entreprises et une somme forfaitaire aux micro-entreprises ou aux entreprises artisanales.

Le programme de collaboration entre ces laboratoires et ceux du Nord prend en compte également l'échange de personnel scientifique et technique de laboratoires ; ce qui permet d'améliorer et d'introduire régulièrement de nouveaux protocoles d'analyse dans ces laboratoires de recherche burkinabé. En revanche, les laboratoires d'auto-contrôle sont fortement handicapés en matière d'échange de personnel scientifique et technique avec les partenaires du Nord. Aussi, compte tenu des coûts de formation et la restriction des travaux d'analyse aux besoins spécifiques de l'industrie, la formation des scientifiques et techniciens de ces laboratoires n'est pas une priorité pour les industries.

Ces différents facteurs ci-dessus cités expliquent également en grande partie le fait que les laboratoires de recherche soient plus sollicités par le secteur privé que les laboratoires d'entreprise et des autres services de l'Etat.

Les principales contraintes des laboratoires d'analyse

L'organisation interne des laboratoires est peu appropriée pour faire face aux besoins en analyse et contrôle qualité du secteur privé. Le système de gestion des échantillons rentrant au laboratoire, le nombre limité des techniciens, l'importance accordée aux activités de recherche par les laboratoires de recherche constituent les principales difficultés. Ces problèmes sont souvent à la base de certains conflits entre laboratoire et entreprises.

D'une manière générale, les contraintes sont relatives à la faible maîtrise des Bonnes Pratiques de Laboratoire, à l'insuffisance du personnel technique, au coût élevé des consommables (produits chimiques, milieux de culture et fournitures), aux fonds insuffisants alloués aux laboratoires par l'Etat, à l'insuffisance de la documentation sur les normes (Codex Alimentaires, normes européennes) pour l'interprétation des résultats et à l'absence d'équipements pour certaines analyses spécifiques.

Structures demandeuses d'analyse

Au Burkina Faso, les laboratoires sont sollicités par plusieurs acteurs dont les structures de l'Etat, les industries, les petites et moyennes entreprises, les importateurs et exportateurs, les micro-entreprises, les associations de consommateurs et les bureaux d'études.

Les structures de l'Etat

L'Etat dans sa mission de garantir la sécurité des aliments, d'assurer la santé de la population et de favoriser l'exportation des produits alimentaires de qualité a créé plusieurs services de contrôle de la qualité des produits à l'importation / exportation et des produits transformés sur place. Il a mis en place des réglementations pour certaines denrées alimentaires sensibles et chargé des services pour l'application de ces réglementations. Ces services publics ne disposant pas de laboratoire d'analyse pour la plupart, font recourt aux laboratoires de recherche pour les analyses et contrôle de la qualité des produits alimentaires.

Certains services publics ont créé leur propre laboratoire d'analyse. Ces laboratoires,

suffisamment équipés au départ par des projets de développement, présentent des difficultés de fonctionnement quand le projet prend fin. C'est le cas des laboratoires d'appui créés dans certains services du Ministère chargé du Commerce, de la Santé et de l'Agriculture. Les difficultés de ces laboratoires sont essentiellement d'ordre financier et organisationnel.

Ces services ou laboratoires publics font appel aux laboratoires de recherche pour réaliser les travaux d'analyse. Ils assurent cependant le prélèvement d'échantillons auprès des services de douane, le prélèvement d'échantillons douteux dans le commerce à l'intérieur du pays, l'introduction des échantillons dans un ou plusieurs laboratoires de recherche pour analyse et l'interprétation des résultats d'analyse dans certains cas.

Les techniciens des services publics chargés de mener ces opérations d'échantillonnage et de transport des échantillons vers les laboratoires de recherche pour analyse ont des connaissances limitées en agroalimentaire, ce qui conduit souvent à des fautes d'échantillonnage. Ceci est souvent source de conflit entre le client et le laboratoire d'analyse. La formation des agents des services publics en technique d'échantillonnage s'impose dans le but d'améliorer la fiabilité des analyses et contrôle de la qualité des produits alimentaires.

Les entreprises de transformation

Au Burkina Faso, de plus en plus d'entreprises agroalimentaires sont demandeuses d'analyse pour le contrôle de la qualité de leur production. L'objectif visé et la démarche sont fonction des entreprises.

Les industries disposant de laboratoire d'auto-contrôle sollicitent souvent les compétences des laboratoires de recherche pour réaliser des analyses complémentaires ne pouvant être réalisées dans leur laboratoire. Elles sollicitent également la formation de leurs techniciens de laboratoire et la formation du personnel de l'entreprise en hygiène alimentaire. Les besoins en analyse de ces industries sont bien ciblés, quelque soit la nature de la demande exprimée, ce qui facilite le travail en partenariat avec les laboratoires de recherche.

L'échantillonnage et le transport des échantillons vers les laboratoires d'analyse sont assurés par l'industrie qui dispose pour la plupart des cas, de compétences pour l'échantillonnage et l'interprétation des résultats d'analyse effectué par des laboratoires extérieurs. Pour les petites entreprises agroalimentaires, ne disposant pas généralement de personnel qualifié, l'interprétation des résultats revient au laboratoire de recherche.

Les difficultés techniques les plus importantes dans ces entreprises se situent en amont (la qualité de la matière première), pendant la transformation et en aval de la production (conservation et stockage des produits). On constate des insuffisances très marquées sur le plan organisationnel concernant l'assurance de la qualité et de la salubrité des produits. Ces entreprises réalisent fréquemment des analyses et contrôle de la qualité sur leurs produits finis, mais le contrôle de la qualité de la matière première et des produits intermédiaires est peu pratiqué.

Pour les micro-entreprises, les problèmes liés à la non maîtrise de la qualité des produits sont plus importants. Ces entreprises ne disposent pas également de personnel qualifié. Les difficultés techniques et organisationnelles de ces entreprises sont multiples et concernent toutes les opérations de production. La formation du personnel en hygiène alimentaire est la première action à mener au profit de ces entreprises.

Les exportateurs, importateurs et distributeurs des denrées alimentaires

Les exportateurs des produits alimentaires ont régulièrement besoin des services de laboratoire d'analyse pour le contrôle de la qualité de leurs produits avant exportation. Les résultats de ces analyses sont comparés aux exigences ou normes en vigueur dans le pays importateur ; c'est après une évaluation de la qualité et de la valeur du produit que la décision finale d'exporter est prise. Ces procédures sont surtout appliquées à la mangue séchée, aux produits du cru comme le sésame, les amandes et le beurre de karité.

Les distributeurs des produits alimentaires (importés et produits localement) pratiquent faiblement le contrôle de la qualité des produits ; par conséquence, les services de l'Etat assument la responsabilité principale dans ce domaine. Le dispositif de contrôle mis en place par l'Etat pour le contrôle des denrées importées présente des insuffisances. Le marché burkinabé est de nos jours envahi par des produits alimentaires non contrôlés de nature diverse, et des cas d'intoxication alimentaire sont souvent enregistrés.

Les ONG et les organisations professionnelles

Les bureaux d'étude, projets et ONG s'appuient sur les laboratoires de recherche surtout pour des analyses et contrôle de la qualité de certains produits, notamment les eaux de forage en milieu rural, les dons de céréales, lait et produits dérivés importés. Les résultats d'analyses sont interprétés par le laboratoire conformément aux normes ou réglementations et les recommandations du laboratoire sont le plus souvent appliquées par les clients. Les enjeux d'une telle démarche pour ces structures sont essentiellement d'ordre économique. Les analyses se rapportant sur des quantités importantes de produits, toute décision de rejet pour cause de mauvaise qualité engage d'importants moyens financiers.

Pour chaque groupe de produits (fruits et légume ; oléagineux,...), il existe des organisations professionnelles. Dans le domaine de la transformation, la FIAB est l'une des organisations professionnelles la plus dynamique du pays. Les organisations professionnelles jouent un grand rôle dans les programmes de formation et sensibilisation des employés et chefs d'entreprises en matière d'hygiène industrielle. Elles interviennent également dans les programmes de promotion de la qualité sur toute la chaîne alimentaire.

Les besoins des entreprises en matières de salubrité et de contrôle de la qualité des produits

Les besoins des entreprises dans ce domaine sont de plus en plus importants, et les laboratoires de recherche, compte tenu des faibles ressources disponibles, auront de plus en plus des difficultés pour satisfaire les besoins du secteur.

Les principaux besoins des entreprises touchent les domaines suivants : la formation en BPF et en BPH, la formation en technologie spécifique à chaque filière, les emballages appropriés et à faible coût, petits matériels d'analyses et d'auto-contrôle, la maîtrise de la qualité dans les circuits d'approvisionnement et de distribution.

Dynamisme du partenariat public-privé au Burkina Faso

Aspects pratiques dans les entreprises

Les entreprises agroalimentaires ont une très faible connaissance des textes qui réglementent leur installation, la fabrication des produits alimentaires, la salubrité, la qualité des produits fabriqués et leur environnement économique et juridique. Les plus modestes entre elles s'installent, produisent et commercialisent des produits sans tenir compte ou faire référence aux textes relatifs à la salubrité et du contrôle de la qualité. La loi portant code de la santé publique indique qu'il est interdit d'utiliser pour la préparation, la conservation, le conditionnement des denrées alimentaires des produits chimiques ou autres éléments et objets contraires aux normes sanitaires et juridiques susceptibles de porter atteinte à la santé de la population.

Les services techniques mis en place par l'Etat pour le contrôle et le suivi de l'application des textes sont faiblement dotés pour faire face à leur mission. C'est ainsi que seuls les produits finis obtenus par certaines entreprises font souvent l'objet d'analyse et de contrôle de la qualité. Peu d'entreprise, surtout dans la catégorie PME, ne disposent de cahiers de charge formalisés pour l'approvisionnement en matière première. La plupart d'entre elles pratique l'inspection visuelle à la réception, mais ceci ne permet pas la détection de certains contaminants d'origine chimique (toxines).

De même, les aspects liés à la salubrité de l'environnement interne et externe des entreprises (lois portant code de la santé publique et le décret portant code de l'environnement) sont rarement pris en compte dans l'installation et le développement des entreprises. Enfin, les entreprises ne respectent pas les textes relatifs à l'hygiène du personnel qui stipule que toute personne atteinte de maladie et travaillant dans un établissement de fabrication, de vente et de conservation de denrées alimentaires et constituant un risque sanitaire doit cesser son activité professionnelle jusqu'à sa guérison totale. Une large diffusion des lois, décrets et arrêtés relatifs à la salubrité et au contrôle de la qualité des produits alimentaires auprès des entreprises s'avère nécessaire.

Le système de gestion préventive de la qualité dans les entreprises agroalimentaire a été introduite au Burkina Faso dans le cadre d'un projet de l'Union européenne qui a permis une large diffusion de la démarche HACCP auprès des entreprises. Ce projet, repris par la Coopération danoise (DANIDA) puis par l'ONUDI, a aussi permis aux entreprises agroalimentaires de mettre en place certains dispositifs en vue d'initier et de développer l'assurance qualité. Ces dispositifs sont relatifs à : l'engagement formel des responsables d'entreprise à mettre en place les moyens nécessaires pour assurer l'exécution du plan d'action de l'assurance qualité dans leur entreprises ; la nomination d'un responsable qualité dans les entreprises ; la formation des responsables qualité dans le domaine des analyses et contrôle de la qualité des aliments ; la mise en place d'un programme de formation et sensibilisation des employés de l'entreprise ; la mise en place d'un système enregistrement des actions menées dans l'entreprise et du système documentaire.

Plusieurs programmes de formation et sensibilisation initiés par l'Etat et financé par la coopération bilatérale et les organisations internationales ont permis de créer un certain dynamisme dans les entreprises en matière de contrôle et d'assurance qualité dans les entreprises agroalimentaires. A ce jour, les entreprises ont acquis les notions de base de la démarche préventive pour assurer la qualité de leur produits et certaines entreprises sont en début d'application de la démarche. La poursuite de ces travaux favorisera la mise en place progressive et la maîtrise de toutes les étapes du système HACCP par les entreprises concernées.

Enjeux du partenariat laboratoires- secteur privé

Les laboratoires de recherche constituent dans le domaine de la qualité et de la salubrité des produits alimentaires un des partenaires clés du secteur privé. Au Burkina Faso ce partenariat est construit sur la base d'échange volontaire et s'exprime dans quatre domaines qui sont les analyses et contrôle de la qualité des produits finis obtenus, la formation du personnel en hygiène industrielle, l'introduction du système de gestion préventive de la qualité dans les entreprises et la réalisation des essais et expérimentations dans les entreprises au profit de la recherche.

Ce partenariat excluant toute répression, quelque soit les résultats d'analyse, met l'accent sur la confidentialité, ce qui amène les entreprises à s'engager volontairement dans l'amélioration de la qualité et de la salubrité des produits alimentaires. Il existe une collaboration étroite entre les laboratoires de recherche et les entreprises basée sur les activités de proximité menées par la recherche. La recherche utilise les entreprises pour des expérimentations en milieu réel, ce qui est le plus souvent profitable aux entreprises et à la recherche.

Ces différentes formes de partenariat sont très favorables aux transferts de technologie de la recherche vers les entreprises. De nos jours, après plusieurs années de collaboration avec le secteur privé, de nombreux produits, procédés, méthodes et équipements développés par la recherche ont été transférés dans des entreprises agroalimentaires. Dans cette démarche, la disponibilité des entreprises permettra d'élaborer une méthodologie pour le transfert des résultats de la recherche et créer une interface recherche-entreprises intégrant des aspects socioéconomiques.

Les facteurs limitant le partenariat entre le public et le privé

Les services techniques chargés d'appliquer les différents textes et réglementations en vigueur présentent des insuffisances très marquées dans l'exécution de leur mission. Bien que souvent décentralisés, les services techniques de l'Etat sont sous-équipés et manquent de coordination entre eux. Le personnel technique est insuffisant et souvent d'un faible niveau de connaissance technique dans les domaines concernés. Les bonnes pratiques de service et de laboratoire sont faiblement maîtrisées. Les rapports entre la recherche et les autres services techniques restent peu développés.

Pour les acteurs du secteur privé, une des principales contraintes liées au partenariat est le coût élevé des frais d'analyse dans les laboratoires publics de recherche. Selon ces acteurs, les laboratoires de recherche en tant que structure étatique doit appuyer le secteur en diminuant les frais d'analyse. Le coût élevé de l'échantillonnage fait par les laboratoires entraîne les opérateurs privés non qualifiés à faire l'échantillonnage de leurs produits. Enfin, les clients reprochent aux laboratoires les délais plus ou moins importants de leurs prestations et la faible disponibilité de leurs scientifiques et techniciens pour traiter en temps opportun les problèmes qu'ils rencontrent dans leurs opérations.