



CTB



Cette Action est financée par
l'Union européenne

RAPPORT FINAL

**COMPOSANTE 1 : « AMELIORATION DE LA
QUALITE SANITAIRE ET PHYTOSANITAIRE DES
PRODUITS (ASPS)»**

**DU « PROJET D'APPUI AU DEVELOPPEMENT DU
SECTEUR PRIVE » (PADSP)**



REF UE : CRIS 2012/ 291-954
REF CTB : BEN110231T
PERIODE : MAI 2012 – AOUT 2017

Table des matières

ACRONYMES.....	3
FICHE D'INTERVENTION	5
APPRECIATION GENERALE	6
PARTIE 1 : RESULTATS ATTEINTS ET ENSEIGNEMENTS TIRES	8
1. APPRECIATION DE LA STRATEGIE D'INTERVENTION	8
1.1 CONTEXTE	8
1.2 CHANGEMENTS SIGNIFICATIFS DANS LA STRATÉGIE D'INTERVENTION	9
2. RESULTATS ATTEINTS.....	10
2.1 MATRICE DE MONITORING	10
2.2 ANALYSE DES RESULTATS	18
3. DURABILITE.....	36
3.1 QUELLE EST LA VIABILITÉ ÉCONOMIQUE ET FINANCIÈRE DES RÉSULTATS DE L'INTERVENTION ? QUELS SONT LES RISQUES POTENTIELS ? QUELLES SONT LES MESURES PRISES ?	36
3.2 QUEL EST LE DEGRE D'APPROPRIATION DE L'INTERVENTION PAR LES GROUPES CIBLES ET PERDURERA-T-ELLE AU TERME DE L'ASSISTANCE EXTERNE ? QUELS SONT LES RISQUES POTENTIELS ? QUELLES SONT LES MESURES PRISES ?	37
4. APPRENTISSAGE.....	38
4.1 ENSEIGNEMENTS TIRES	38
4.2 RECOMMANDATIONS	39
PARTIE 2 : ANNEXES	41
1 PERSONNEL DE L'INTERVENTION.....	41
2 MARCHES PUBLICS.....	42
3 ACCORDS D'EXECUTION	47
4 ACCORDS DE FINANCEMENT	48
5 ÉQUIPEMENTS.....	49
6 CADRE LOGIQUE ORIGINAL TIRE DU DTF.....	53
7 CADRE LOGIQUE DEFINITIF.....	55
8 REALISATION ACTIVITES MAI 2016 – AOUT 2017.....	58
9 OUTILS ET PRODUITS	60

Acronymes

ABENOR	Agence Béninoise de Normalisation et de la Gestion de la Qualité
ABSSA	Agence Béninoise de la Sécurité Sanitaire des Aliments
AFSCA	Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire
AIMAEP	Appui Institutionnel au Ministère de l'Agriculture, de l'Élevage et de la Pêche
ANPME	Association Nationale des Petites et Moyennes Entreprises
ASPS	Amélioration Sanitaire et Phytosanitaire des Produits
AT	Assistant Technique (de l'Action)
BELAC	Organisme belge d'Accréditation
BIPEA	Bureau Interprofessionnel des Etudes Analytiques
BPH	Bonnes Pratiques d'Hygiène
BPF	Bonnes Pratiques de Fabrication
CARDER	Centre d'Action Régional pour le Développement de l'Agriculture (devenu DDAEP)
CE	Commission européenne
CCIB	Chambre de Commerce et d'Industries du Bénin
CM	Chargés de Mission
Codex Alimentarius	Organisation des normes alimentaires internationales
CTB	Agence belge de développement
CTG	Comité Technique de Gestion
DANA	Direction Alimentation Nutrition Appliqué
DDAEP	Direction Départementale de l'Agriculture de l'Élevage et de la Pêche (ex CARDER)
DG	Directeur Général
DIP	Département Information Pré-archivage
DPA	Direction de la Production Animale
DPH	Direction de la Production Halieutique
DPV	Direction de la Production des Végétaux
DUE	Délégation de l'Union Européenne
DRSSA	Direction Régionale de la Sécurité Sanitaire des Aliments (de l'ABSSA)
DT	Direction Technique (DANA, DPA, DPH, DPV)
DTA	Dossier Technique et Administratif
DTF	Dossier Technique et Financier
ECOCERT	Organisme international de contrôle et certification de l'agriculture et de l'alimentation biologiques
EMAS	Système européen d'audit et de management environnemental
EurepGAP	Good Agriculture Practices (référentiel des bonnes pratiques agricoles sur les exploitations)

FAO	Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture
FED	Fonds européen de développement
FUPRO	Fédération Union Producteurs
GC-MS	Gas Chromatography – Mass Spectrometry (chromatographie en phase gazeuse couplée à la spectrométrie de masse)
HACCP	Hazard Analysis Critical Control Points (Analyse des dangers - points critiques pour leur maîtrise)
HPLC	High Pressure Liquid Chromatography (Chromatographie en phase liquide à haute performance / CLHP)
IFS	International Food Standard
ISO	Organisation internationale de normalisation
ISO 17025	Norme ISO de qualité et de compétence propres aux laboratoires d'essais et d'analyses
LCSSA	Laboratoire Centrale de Contrôle de la Sécurité Sanitaire des Aliments
ISO 22000	Norme ISO relative à la sécurité des denrées alimentaires
MAEP	Ministère de l'Agriculture, de l'Élevage et de la Pêche
SupAgro	Centre international d'études supérieures en sciences agronomiques.
MS	Ministère de la Santé
PADSP	Projet d'Appui au Développement du Secteur Privé
PARASEP	Projet d'Appui au Renforcement des Acteurs du Secteur Privé
PME	Petites et Moyennes Entreprises
PTAB	Plan de travail annuel budgétisé
PV	Procès-verbal
RASFF	Rapid Alert System for Food and Feed
SCSPFH	Service de Contrôle et Suivi des Produits de la Filière Halieutique
SG	Secrétaire Général
SPS	Sanitaire et Phytosanitaire
UE	Union Européenne
UEMOA	Union Économique et Monétaire Ouest Africaine

Fiche d'intervention

Intitulé de l'intervention	Amélioration sanitaire et phytosanitaire des produits (ASPS)
Code Navision de l'intervention	BEN110231T
Zone d'intervention	BENIN
Budget total EUR	2.800.000
Institution partenaire	MAEP
Date de démarrage de la Convention spécifique	28 mars 2012
Date de clôture de la convention spécifique	31 août 2017
Date de démarrage de l'intervention	07 mai 2012
Comité de pilotage d'ouverture	08 octobre 2012
Durée de l'intervention	64 mois
Date prévue de la clôture de l'intervention	31 août 2017
Impact – objectif général	Améliorer la compétitivité, la qualité et la sécurité des produits alimentaires et agroalimentaires du Bénin
Outcome - objectif spécifique	Améliorer la sécurité sanitaire et phytosanitaire des produits alimentaires et agroalimentaires
Outputs (*) - résultats	R1 : Le système de contrôle de la SSA est amélioré
	R2 : Le LCSSA produit des analyses fiables en matière de sécurité sanitaire des aliments
	R3 : Les entreprises bénéficiaires s'approprient la démarche qualité
Période couverte par le rapport	Mai 2012- août 2017

(*) Il est à noter la révision des indicateurs de l'Action suite au rapport d'évaluation à mi-parcours (juin 2014) et la mission ROM (décembre 2015) à travers la signature de deux avenants (décembre 2014 et septembre 2016) avec la Délégation de l'Union européenne (DUE). Un troisième avenant, modifiant certains indicateurs relatifs au résultat 1, a été signé en février 2017.

Appréciation générale

Appréciation générale de l'intervention

L'intervention s'inscrit dans la politique et l'orientation nationale et également dans la législation de l'Union Économique et Monétaire Ouest Africaine (UEMOA ; règlement 007-2007) relative à la sécurité sanitaire des aliments.

De façon générale l'action ASPS a pu réaliser toutes les activités programmées et atteindre les résultats prévus.

Au niveau des objectifs spécifiques, les effets les plus probants sont :

- i) l'élaboration et la mise en œuvre du premier plan de surveillance des aliments,
- ii) l'accréditation du Laboratoire Central de la Sécurité Sanitaire des Aliments (LCSSA) à la norme ISO 17025 et,
- iii) la conformité de 14 Petites et Moyennes Entreprises (PME) au système international de maîtrise sanitaire Hazard Analysis Critical Control Points - HACCP (Analyse des dangers - points critiques pour leur maîtrise) et de 22 PME aux Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH).

Pourtant, concernant l'objectif relatif au système de contrôle, il faut noter que L'ABSSA a souffert d'une période de blocage institutionnel depuis sa création, en 2012, et jusqu'aux élections présidentielles de mars 2016. Après cette date, les activités ont pu reprendre avec plus de dynamisme sous l'impulsion des nouvelles autorités ministérielles ce qui a permis de mettre rapidement en œuvre un plan provisoire de surveillance pour l'année 2016 et de définir celui de 2017. Ce dynamisme retrouvé a également permis de renforcer les capacités du personnel de l'ABSSA et des Directions Techniques (DANA, DPA, DPV et DPH) dans la maîtrise des concepts, méthodes et techniques de contrôle, et de clarifier les rôles et les responsabilités des acteurs du système de contrôle.

Entretemps, durant la période de blocage institutionnel, l'Action a entrepris une stratégie visant le développement des outils de contrôle pour rendre l'ABSSA, et le système de contrôle, le plus vite possible opérationnelle. Plus de 50 checklists de contrôle ont été élaborées et un logiciel de gestion des contrôles a été créé. L'Action a aussi, via marché public, acheté le matériel de contrôle pour l'ABSSA ; ce matériel a été remis à l'ABSSA avec la reprise des activités en juin 2016.

En ce qui concerne le LCSSA, à la suite du renforcement des capacités de l'ensemble du personnel, celui-ci a démontré sa maîtrise non seulement des techniques d'analyse, mais aussi de la gestion du système de qualité. L'accréditation à la norme ISO 17025 a été obtenue en mars 2016 et le premier audit de surveillance a été effectué en janvier 2017. La reprise des contrôles et de l'échantillonnage, de la part de l'ABSSA à travers la synergie avec les Directions Techniques (DT) et les CARDER a permis au LCSSA de recevoir un nombre important d'échantillons à partir de 2016, permettant au LCSSA d'être plus efficace et performante et de renforcer la durabilité de ses activités. L'Etat a démontré la volonté d'investir dans l'amélioration du système de contrôle et cela est visible grâce à l'acquisition du nouveau matériel d'analyses et à la mise à disposition du LCSSA d'un budget conséquent afin de permettre l'exécution du plan de surveillance des contaminants pour 2017.

Au niveau des PME, celles-ci ont acquis les compétences pour maîtriser l'hygiène dans leur processus productif. 14 PME ont obtenu l'attestation de conformité au système international HACCP et 22 autres ont obtenu l'attestation de conformité aux Bonnes Pratiques d'Hygiène. Ces PME ont bénéficié de l'appui de l'Action à la visibilité et promotion de leurs produits permettant d'augmenter leurs clients et chiffres d'affaires.

L'Action a développé des synergies avec les composantes 2 et 3 du PADSP (PARASEP) et avec le programme agriculture de la CTB (PROFI). Les synergies ont abouti à une collaboration en ce

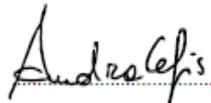
qui concerne le développement de la politique nationale de la sécurité sanitaire des aliments (PNSSA) et le renforcement des opérateurs des filières prioritaires pour PARASEP : l'anacarde, l'aviculture et le karité. Grâce à ces synergies, l'Action a pu introduire la troisième demande d'avenant à la Délégation de l'Union européenne et prolonger ainsi de 5 mois les activités jusqu'à août 2017.

À la suite de l'évaluation finale de l'Action et de l'audit administratif et financier, exécutés en 2017, il ressort que l'Action a été gérée correctement, que les résultats ont été atteints et que les fonds ont été convenablement utilisés.

Notez votre appréciation générale de l'intervention ¹:

Satisfaisant.

Fonctionnaire exécution CTB²



CEFIS Andrea

¹ Très satisfaisant - Satisfaisant - Insatisfaisant, en dépit de certains éléments positifs - Insatisfaisant

² Nom et signature

PARTIE 1 : Résultats atteints et enseignements tirés

1. Appréciation de la stratégie d'intervention

1.1 Contexte

Durant la phase d'exécution de l'intervention, trois éléments principaux de contexte ont eu une influence sur l'atteinte des résultats et ont nécessité des ajustements dans la mise en œuvre.

Premièrement, le blocage institutionnel de l'ABSSA a influencé l'Action. En effet, ce n'est qu'après les élections présidentielles de mars 2016 avec la prise de service des nouvelles autorités ministérielles que le blocage institutionnel qui perdurait depuis 2012 et qui avait empêché l'opérationnalisation de l'ABSSA a été levé. Au regard de la volonté politique et des engagements manifestés par le MAEP (1ère réponse à la lettre des PTF, protocoles de collaboration avec les CARDER et Directions Techniques de contrôle signés, lettres de mission émises, etc.) par rapport à l'organisation du contrôle, de la collecte des échantillons et de la prise en charge des coûts de prélèvement des échantillons, la DUE a signé le 2ème avenant en septembre 2016 suite au recentrage du rôle de l'ABSSA et des structures de contrôle. En début 2017, à la suite des changements institutionnels les 6 CARDER ont été transformés en 12 Directions Départementales de l'Agriculture de l'Élevage et de la pêche (DDAEP). Les DDAEP s'occupent, entre autres, du rôle régalien de contrôle des aliments en collaboration avec l'ABSSA, le LCSSA et les DT.

Deuxièmement, le manque d'infrastructures répondant aux normes agroalimentaires a également demandé des ajustements. La première mission ROM (mars 2013) et la mission d'évaluation à mi-parcours (mars 2014) ont appuyé la stratégie du projet de modifier le cadre logique et de réviser le budget. En décembre 2014, la signature du premier avenant a eu diverses conséquences. Ainsi, la redéfinition des indicateurs de l'Action a conduit à une réduction du nombre de PME à certifier HACCP et BPH de 60 à 10. De plus, une ligne budgétaire spécifique à la réfection des locaux de transformation agroalimentaire des entreprises a été ouverte. Sans cette nouvelle ligne budgétaire, aucune PME n'aurait pu obtenir le certificat de conformité HACCP.

Troisièmement, toutes les composantes du Projet d'Appui au Développement du Secteur Privé (PADSP) n'ont pas démarré en même temps, les composantes 2 et 3 ayant débuté trois ans et demi (octobre 2015) après le démarrage de la composante ASPS. Ce décalage n'a entre autres pas permis l'appui simultané dans le renforcement des capacités des PME, notamment dans le renforcement de la production agricole et l'appui à la commercialisation des produits. Ces activités ont été financées en partie par l'Action à travers des formations spécifiques et à la promotion des produits. Des réunions ont été réalisées avec les deux composantes, mais une stratégie commune n'a pas vraiment été établie. Les entreprises qui ont été accompagnées par l'Action seront prioritairement prises en compte par la composante 2 (PARASEP). Les activités en synergie avec PARASEP ne se sont pas concrétisées pendant les derniers mois d'activité d'ASPS. PARASEP n'a pas pu intégrer les activités organisées dans son plan de travail. Afin d'améliorer la durabilité des résultats d'ASPS en faveur des PME, PARASEP aurait dû appuyer prioritairement ces PME, mais on constate que la stratégie de PARASEP n'a pas pris en compte l'appui à ces PME, mais seulement à celles actives dans le secteur de la production et transformation de l'ananas.

Le décalage d'exécution de deux projets, le manque d'un responsable unique, la modification des filières prioritaires n'ont pas permis une véritable synergie entre les deux composantes.

1.2 Changements significatifs dans la stratégie d'intervention

Au vu du diagnostic et de l'analyse du contexte, les changements significatifs dans la stratégie d'intervention ont été opérés au niveau des résultats 1 (Le système de contrôle de la Sécurité Sanitaire des Aliments est amélioré) et 3 (Les entreprises bénéficiaires s'approprient la démarche qualité). Il s'agit de :

1. La formation en plus du personnel de contrôle de l'ABSSA de tout le personnel de contrôle des Directions Techniques du MAEP : cette possibilité a été rendue possible à travers la signature du deuxième avenant en septembre 2016. Il est à noter qu'avec la redistribution/clarification des rôles des acteurs, l'ABSSA a un rôle de coordination et évaluation du système de contrôle qui est exécuté par le personnel des CARDER et autres Directions Techniques du MAEP. L'ouverture des formations à ce personnel a permis le renforcement de capacité de tout le système de contrôle. Il faut noter qu'à cause de la persistance du blocage, l'AFSCA avait arrêté les missions de formation à la faveur du personnel ABSSA. L'Action a dû modifier sa stratégie d'intervention. L'Action, à travers l'assistance technique, a pris en charge les formations pour le personnel de l'ABSSA, des CARDER et des Directions Techniques. Les formations ont été mieux adaptées au contexte du contrôle des aliments béninois. Entretemps, les activités parallèles au renforcement des capacités n'ont pas subi l'effet du blocage. L'Action a ainsi pu continuer certaines actions permettant de concrétiser les outils à utiliser lors de la reprise des contrôles de l'ABSSA. En effet, dès le démarrage des activités de contrôle en juin 2016, l'ABSSA (et système de contrôle) a pu compter sur :
 - i) les outils de prélèvement des échantillons achetés par l'Action (sachets et flacons stériles, glacières, thermomètres, humidimètres, etc.),
 - ii) un logiciel d'enregistrement et de gestion des contrôles et des échantillons,
 - iii) les supports de formation,
 - iv) les checklists de contrôles.
2. La classification des PME, selon leur capacité à mettre en place un système de maîtrise sanitaire : celle-ci a permis d'adapter la stratégie de formation et appui de manière spécifique à chaque type de PME. Trois groupes de PME ont été créés : les PME allant vers l'application de l'HACCP, celles vers les Bonnes Pratiques d'Hygiène et les groupements de producteurs/productrices.
3. L'appui à la réfection des locaux/infrastructures de certaines PME. Cette possibilité a été obtenue à travers le premier avenant (décembre 2014) qui a permis de modifier le budget et obtenir les moyens financiers pour appuyer ces investissements, à concurrence de 70%,

Dans la mise en œuvre, ces réorientations stratégiques ont servi de fil conducteur tout le long de l'intervention.

2. Résultats atteints

2.1 Matrice de monitoring

Indicateurs des résultats	Valeur base	Cible finale	Valeur finale	Commentaires
OBJECTIF GLOBAL :				
Évolution positive du chiffre d'affaires des entreprises appuyées				L'objectif général est fortement lié aux autres composantes du programme d'appui au développement du secteur privé (PADSP), dont deux composantes ont démarré en octobre 2015. Vu ce retard, on ne peut pas valablement se prononcer sur l'atteinte de l'objectif global.
OBJECTIFS SPÉCIFIQUES :				
Augmentation de 20% de PME qui s'engagent dans une démarche qualité	6	8	14 HACCP 22 BPH (36, soit +400%)	En 2012, il n'existait pas de PME ayant mis en place un système d'hygiène alimentaire quelconque, mais 6 PME s'étaient engagées dans l'application de l'HACCP. En 2017, on constate qu'à travers l'appui d'ASPS, 14 PME ont obtenu l'attestation de conformité à l'HACCP et 22 autres PME ont obtenu l'attestation de conformité aux Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH).
Un plan de surveillance sanitaire et phytosanitaire est disponible et exécuté	Aucun plan élaboré par le Bénin	Plan élaboré et exécuté	Plan élaboré et exécuté	Avant 2016, aucun plan de surveillance n'était mis en œuvre par le Bénin. À l'avènement du nouveau gouvernement en mars 2016, un fort engagement de la part des autorités (MAEP) a permis l'élaboration et l'exécution du plan provisoire en juillet-décembre 2016, qui a été exécuté à 88% en ce qui concerne l'échantillonnage et l'analyse des produits et à 50% en ce qui concerne les contrôles des opérateurs agroalimentaires. Ces 50% d'application s'expliquent, par le fait que le personnel n'avait pas encore été formé. Le plan de surveillance pour les années 2017 et 2018 a été élaboré par l'ABSSA. À travers les protocoles d'accords signés entre l'ABSSA, les CARDER (DDAEP), les DT et le LCSSA le plan 2017 a été réalisé à 81%. Le gouvernement a mis à la disposition de l'ABSSA les moyens nécessaires pour l'exécuter (personnel, moyens et analyses).
Le LCSSA est accrédité à la norme ISO 17025	LCSSA pas accrédité	LCSSA accrédité	LCSSA accrédité	Il faut noter que l'accréditation a été obtenue un an à l'avance. Cette avance a permis de suivre l'évolution du LCSSA jusqu'à son premier audit de surveillance en janvier 2017 qui a confirmé la garantie d'analyses fiables de la part du LCSSA.

RÉSULTAT 1 : Le système de contrôle de la Sécurité Sanitaire des Aliments est amélioré

Indicateurs des résultats	Valeur base	Cible finale	Valeur finale	Commentaires
40 contrôleurs formés de l'ABSSA et des DT maîtrisent les concepts, les méthodes et les outils de contrôle, avec 70% de réussite.	Aucun contrôleur formé sur les techniques de contrôle	40 contrôleurs formés avec 70% de réussite	100 contrôleurs formés avec 6,07/10 de moyenne	Le personnel de l'ABSSA, des CARDER (restructurés en DDAEP) et des Directions techniques a été formé aux pratiques de contrôle des opérateurs agroalimentaires et aux pratiques de prélèvement d'échantillons. Entre autres, ASPS a formé le personnel d'appui du CARDER à la mise en place des normes hygiène. Cette stratégie a permis de renforcer les compétences sur deux « aspects » des fonctions régaliennes des CARDER : la vulgarisation et le contrôle. Au total 247 personnes ont été formées à savoir 100 contrôleurs, appelés Chargés de Mission (CM), et 147 personnes effectuant l'appui au secteur productif. Un test post formation a permis de calculer le degré d'appropriation de la matière par les apprenants. La note moyenne des deux groupes était de 6,05/10. Les Chargés de Mission ont obtenu une moyenne de 6,07/10 avec une réussite de 82% et le personnel d'appui a obtenu une moyenne de 6,03/10 avec une réussite de 78%.
Élaboration document stratégique d'orientation politique en SSA	Pas de document de politique	Document disponible	Appui à l'élaboration du document	L'activité a pris du retard à cause de la difficulté à sélectionner des experts ayant les connaissances requises en système de contrôle. PROFI a dû lancer trois fois de suite des marchés publics pour pouvoir sélectionner les bons experts ayant comme objectif de proposer un document de politique nationale en sécurité sanitaire des aliments et son plan de mise en œuvre. ASPS a participé à plusieurs séances d'élaboration des TDR pour le recrutement des experts. Entre temps, l'Action a élaboré un document synthétique sur les problématiques et faiblesses du système de contrôle actuel et a élaboré un questionnaire sur l'étude préliminaire à la définition de la politique nationale en SSA pour faciliter la tâche des experts recrutés. L'élaboration de la politique nationale en SSA est également inscrite dans les activités 2018 de PROFI. Cela permet l'amélioration de la durabilité des actions entreprises par l'ASPS.
Une unité de formation SSA est créée et fonctionnelle	Pas d'unité de formation	L'unité est créée et fonctionnelle	L'unité est créée et fonctionnelle	À cause du retard de recrutement du personnel de l'ABSSA qui a été finalement prévu pour août 2017 (fin du projet), l'Action, en collaboration avec PROFI, a formé 146 personnes des DDAEP et des DT sur le système de contrôle, l'analyse des

risques, l'utilisation des checklists, les procédures d'échantillonnages, les procédures d'inspection, le BPH et les principes de l'HACCP. Une formation a été donnée sur l'utilisation du logiciel de « contrôle » qui est installé dans tous les DDAEP et les DT. Ces formations ont été organisées à la suite d'un atelier entre les DDAEP et l'ABSSA qui a permis la signature des protocoles d'accord pour la réalisation du plan de surveillance 2017. L'atelier a aussi permis de définir la création d'une unité de formation multidisciplinaire en SSA pour la réalisation de formations à cascade pour tous les agents de contrôle actif sur le terrain. Le PROFI a inscrit ces formations dans son plan d'activité 2018.

Un logiciel d'enregistrement des données d'identification des opérateurs agroalimentaire est disponible et 400 opérateurs sont enregistrés.	Logiciel inexistant	Le logiciel est disponible et 400 opérateurs y sont enregistrés	Le logiciel est disponible et 1000 opérateurs y sont enregistrés	Le logiciel a été conçu par un cabinet d'expert en informatique. Une formation a été faite aux utilisateurs de l'ABSSA tant au niveau central que régional. Le logiciel a été développé en 3 versions consécutives pour répondre aux besoins de l'ABSSA et afin de fournir un logiciel stable. L'ABSSA a employé un informaticien expérimenté pour la mise à jour des nouvelles versions du logiciel « G Control ». Les opérateurs agroalimentaires ont été identifiés et ont été inscrits dans le logiciel. Au 30 avril 2017, 1.000 opérateurs y étaient enregistrés.
10 checklists de contrôle sont rédigées et appliquées par les contrôleurs des DT sous supervision de l'ABSSA.	Checklist inexistant	10 checklists disponibles et outillées	104 checklists ont été élaborées et validées	L'ABSSA entre 2014 et 2016 avait élaboré 54 checklists, mais aucune d'elles n'avait été mise en application. À la suite d'un atelier en décembre 2016, 48 autres checklists ont été élaborées sur la base du plan de surveillance et de contrôle. Au total 102 checklists ont été rédigées et validées. Les checklists ont été intégrées dans le logiciel de suivi de contrôles afin de permettre leur utilisation par les Chargés de Mission (CM), c.-à-d. les contrôleurs. Les checklists sont maintenant utilisées par les CM lors de leurs contrôles des opérateurs agroalimentaires. En 2016, 15 CL ont été correctement utilisées pour l'exécution de 141 contrôles chez les opérateurs agroalimentaires.
Un logiciel de gestion et suivi des contrôles et des analyses est disponible (au moins 400 contrôles enregistrés)	Logiciel inexistant	Logiciel existant avec 400 contrôles enregistrés	600 analyses et 400 contrôles enregistrés et mis à jour	Il s'agit du même logiciel pour l'enregistrement des opérateurs. Le logiciel contient les informations relatives aux : Chargés de Mission, opérateurs agroalimentaires, checklists, échantillons et résultats d'analyses.

RÉSULTAT 2 : Le LCSSA produit des analyses fiables en matière de sécurité sanitaire des aliments

Indicateurs des résultats	Valeur base	Cible finale	Valeur finale	Commentaires
Plan d'affaires LCSSA adopté et révisé annuellement	Plan d'affaire non disponible	Plan d'affaire disponible annuellement	Plan d'affaire disponible annuellement	Le plan d'affaires a été élaboré grâce à l'implication de l'AFSCA en 2013. Le DG des laboratoires de l'AFSCA a effectué une mission à ce sujet. Le plan d'affaires a été revu annuellement et a pris en compte les besoins du LCSSA par rapport au matériel consommable, mais aussi à l'acquisition de nouveaux outils d'analyse. La dotation s'est élevée annuellement entre 325 et 350 millions de FCFA. Suite aux élections de mars, tout comme en 2013, le LCSSA a dû fonctionner avec la moitié de sa dotation. Cette situation n'a néanmoins pas bloqué les activités du laboratoire. Le LCSSA a aussi augmenté ses recettes propres grâce aux partenariats avec d'autres projets et à l'augmentation des analyses demandées par le secteur privé.
L'équipe technique et administrative du LCSSA maîtrise les concepts et techniques d'analyse et de gestion, avec 70% de réussite	Faible maîtrise technique et administrative	Équipe technique et administrative performante	100% des formations exécutées avec 100% de réussite	Le plan de formation a été exécuté à 100%, mais il est à noter que pour la dernière année, les missions de l'AFSCA ont été remplacées par des stages du personnel. Cette option s'est avérée nécessaire pour mieux renforcer les techniques d'analyse et mieux préparer le département de la chimie à l'accréditation de ses analyses lors de l'audit de surveillance 2017. Les formations et stages exécutés sont énumérés plus loin dans ce document.
Un logiciel de gestion des échantillons et des résultats d'essai est disponible (évaluation régulière de la mise à jour des données)	Logiciel inexistant	Logiciel existant et mis à jour	Logiciel existant : tous les échantillons sont enregistrés quotidiennement	Le logiciel a été conçu par l'informaticien du LCSSA après qu'il ait été formé. Le logiciel a été finalisé fin 2014 et mis en application à partir de janvier 2015. Ce logiciel s'est avéré un outil important pour la gestion des échantillons, car il a permis de faire le suivi des opérations d'analyse de la réception jusqu'au résultat des analyses. Le logiciel, nommé « GEchantillon » a permis au LCSSA de se conformer à la norme ISO17025 en ce qui concerne la gestion des données. Entre 2014 et 2016, les analyses sont passées de 2.342 à 9.363. Ont été également enregistrées 2.690 analyses demandées pour l'ABSSA. Le logiciel est tenu régulièrement à jour et les laborantins l'utilisent pour chaque échantillon. 224 opérateurs (clients) du LCSSA sont enregistrés dans le logiciel.
80 % des analyses d'inter comparaisons effectuées sont conformes				Le LCSSA a participé à 99 analyses d'essais inter laboratoires. Le taux de conformité dépasse les 90%. Le LCSSA a continué, depuis 2015, ces essais sans

10 méthodes d'analyse sont développées et validées en relation avec les besoins des PME et de l'ABSSA	0	10	18	<p>l'appui financier d'ASPS.</p> <p>Le LCSSA a élaboré avec le soutien du projet 18 méthodes analytiques. Le développement et validation des méthodes a permis de prendre en compte les besoins de l'ABSSA en termes de paramètres et aussi de perfectionner les « savoir-faire » des analyses accréditées.</p>
---	---	----	----	---

RÉSULTAT 3 : Les entreprises bénéficiaires s'approprient la démarche qualité

Indicateurs des résultats	Valeur base	Cible finale	Valeur finale	Commentaires
Les consommateurs et les entreprises sont mieux informés et sensibilisés sur l'importance de la sécurité sanitaire. Au moins 2.000.000 d'auditeurs et de spectateurs sont sensibilisés à travers la diffusion de 15 spots TV (200 rediffusions) et 15 émissions radio (200 rediffusions).	Pas d'activités de sensibilisation dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments	15 spots TV diffusés 200 fois, 15 émissions de radios diffusées 200 fois	21 spots TV diffusés 252 fois, 24 émissions radio de sensibilisation diffusées 552 fois, 24 émissions radio de visibilité PME diffusées 336 fois	Les spots télévisés ont non seulement été diffusés 252 fois sur les chaînes nationales Canal et ORTB, mais ceux-ci sont également en ligne sur les réseaux sociaux (Facebook et Youtube). Les spots comptabilisent sur ces réseaux 85 087 vues. Les 24 émissions radio (format entre 15 et 20 minutes) ont été diffusées 552 fois. En plus d'une diffusion sur les chaînes nationales, une partie des émissions est partagée sur la plateforme « soundcloud ». 24 spots radio de promotion des produits des PME et du LCSSA ont été transmis 336 fois Outre ces activités, des formations sur l'hygiène en alimentation ont été entreprises auprès de 17 maquis de Cotonou. 16 caricatures ont également été réalisées afin de faire réfléchir le grand public sur la sécurité sanitaire des aliments. Celles-ci sont visibles sur les réseaux sociaux Facebook (portées de 606.200 personnes) et Blogger (69.410 vues).
70% des 50 PME appliquent correctement leur plan de maîtrise sanitaire	0	35 PME appliquent un plan de maîtrise sanitaire	35 PME appliquent un plan de maîtrise sanitaire	56 PME et groupements de producteurs qui ne visent pas forcément une exportation de leurs produits, mais qui souhaitent se conformer aux normes dans une démarche volontaire ont bénéficié d'un accompagnement à l'amélioration de l'application de leur plan de maîtrise sanitaire. Cet appui s'est inscrit à travers les formations continues de leur équipe qualité, la fourniture de matériel didactique (brochures, pictogrammes) ainsi que la fourniture de petits équipements Qualité/Hygiène (lave mains, poubelles, blouses de travail, thermomètres, pH-mètres, humidimètres, destructeurs d'insectes, etc.). Il en résulte l'amélioration du niveau d'application du plan de maîtrise sanitaire dont un consultant externe a été chargé du suivi et évaluation de l'application du plan de maîtrise sanitaire. La moyenne des notes des meilleures 35 PME est de 3,22 sur 5.

10 PME sont agréées au système HACCP/BPH	Aucune PME agréée	10 PME ont obtenu le certificat de conformité au système HACCP	14 PME ont obtenu le certificat de conformité au système HACCP et 22 aux BPH	<p>Une quarantaine de PME ont bénéficié d'un accompagnement à la mise en place du système HACCP ou BPH à travers les formations continues de l'équipe ASPS, le suivi par les experts internationaux, la contribution financière de l'Action à la réfection des locaux et petits équipements, la fourniture de matériels didactiques de SSA et, enfin, par l'organisation des audits HACCP ou BPH. Cependant pas toutes les PME ont eu la capacité d'atteindre l'objectif à cause de différentes difficultés (manque de moyens, manque de ressources humaines, manque d'une réelle nécessité, etc.)</p> <p>Il en résulte que 14 PME auditées ont obtenu leur attestation de conformité au système HACCP et 22 aux BPH.</p>
--	-------------------	--	--	---

50 associations ou groupements (au moins 500 personnes) de producteurs et/ou transformateurs), dont 50% de femmes ont bénéficié d'une formation sur la maîtrise sanitaire (BPH, traçabilité, dangers alimentaires, etc.)	Aucune personne formée	500 personnes formées sur BPH, traçabilité, dangers alimentaires, etc.	500 personnes formées sur BPH, traçabilité, dangers alimentaires, etc.	<p>882 membres, dont 643 (72,9%) femmes de 65 associations et de groupements de producteurs (transformateurs), ont été formés à travers trois sessions de trois jours étalées sur la durée de l'Action sur la maîtrise sanitaire des aliments. Les différentes formations ont concerné : les Bonnes Pratiques d'Hygiène, la traçabilité, les risques et les dangers, la méthode des 5M, les pesticides, etc. L'action a privilégié les zones où il existait déjà des activités de la CTB ou d'autres faitières nationales (tels que la FUPRO). Ce choix est justifié par le souci d'avoir un suivi des bénéficiaires au-delà de la durée du projet. Ainsi, l'action a aussi formé une vingtaine d'animateurs par le biais des séances de sensibilisation. L'idée est bien sûr de renforcer les capacités des animateurs déjà actifs sur le terrain qui, une fois formés, pourront inclure les principes de la sécurité sanitaire dans leurs travaux de base. Les associations et groupements ont par ailleurs bénéficié de la fourniture de matériel didactique, d'outils de base pour renforcer le système qualité (lavabo portatif, coiffe, masque, etc.).</p>
--	------------------------	--	--	--

Création et diffusion de matériel de promotion des PME	Aucun matériel n'est créé	Un catalogue de promotion des PME est réalisé et diffusé dans 60 points de vente	<p>Un catalogue de promotion des PME est réalisé et diffusé dans 60 points de vente</p> <p>En plus d'être distribué dans 60 points de vente, le catalogue a également été distribué sur les différentes foires où l'Action ASPS s'est rendue.</p> <p>Les pages du catalogue ont été diffusées sur la page Facebook de l'Action et ont comptabilisé 40 232 vues.</p> <p>L'Action a accompagné les PME à participer à 05 foires à savoir : 02 fois la foire de l'indépendance en juillet 2015 et juillet 2016, 01 fois à la foire du SIAO en novembre 2016, 01 fois à la foire de l'UEMOA en novembre 2016 et 01 fois à la quinzaine commerciale en décembre 2016. Entre autres, l'Action a diffusé le catalogue sur Facebook et à l'endroit des partenaires.</p> <p>12 émissions radio diffusées</p>
--	---------------------------	--	---

2.2 Analyse des résultats

2.2.1 Dans quelle mesure l'intervention contribuera-t-elle à l'objectif général³ (impact potentiel) ?

La mesure de la contribution à l'objectif général d'ASPS, à savoir, améliorer la compétitivité, la qualité et la sécurité des produits alimentaires et agroalimentaires du Bénin, doit être vue en relation avec les trois autres composantes du PADSP. Il est donc difficile de mesurer l'impact spécifique de la composante ASPS.

La contribution de l'intervention ASPS peut se mesurer en ce qui touche l'importance de la conformité des PME aux normes législatives béninoises et internationales. La valeur ajoutée à l'impact fourni par le projet est l'accompagnement des PME à obtenir l'attestation de conformité au système HACCP. Cela a permis à quelques PME de pouvoir atteindre des marchés internationaux et, encore mieux, à ne pas perdre les anciens clients qui exigeaient la mise en place du système HACCP.

L'impact potentiel est aussi lié à l'accréditation du LCSSA. Comme dans le cas de l'exportation des produits, l'analyse de laboratoire peut vérifier la « conformité » d'un produit avant d'être exportée. Cela présente deux aspects importants : la possibilité pour un opérateur de fournir la preuve de la conformité de son produit, mais aussi éviter au Bénin d'exporter des produits « insalubres » (présentant un défaut ou préjudiciables). L'existence du LCSSA aurait évité au Bénin l'auto suspension à l'exportation des crevettes.

Au niveau institutionnel, le renforcement des capacités en termes de système de contrôle a permis la prise de décisions adéquates pour garantir les exportations de l'ananas, qui est une filière prioritaire pour l'agriculture béninoise. Le blocage aux exportations aurait pu être un problème pour les entreprises, comme l'avait été le blocage de l'exportation des crevettes.

2.2.2 Dans quelle mesure les objectifs spécifiques ont-ils été atteints ?

La sécurité sanitaire et phytosanitaire des produits alimentaires et agroalimentaires a été améliorée, mais elle reste toujours très embryonnaire au Bénin.

Le gouvernement reste le garant de la sécurité sanitaire et phytosanitaire et cela est lié aux responsabilités régaliennes de contrôle.

L'amélioration de la SSA au Bénin est permise par le renforcement des capacités du personnel des structures de contrôle, telles que l'ABSSA, les CARDER, les Directions techniques et le LCSSA. L'ABSSA, dont le rôle est de faire l'analyse des risques à travers ses trois composantes (évaluation, gestion et communication), a compris ses responsabilités et s'est engagée dans la mise en place du plan de surveillance des contaminants et du plan de contrôle des opérateurs agroalimentaires. Il importe de rappeler que ce type de plan est exécuté pour la première fois au Bénin. L'ABSSA peut compter sur les résultats d'analyse des échantillons analysés par le LCSSA et améliorer annuellement le plan de surveillance.

On peut dire que le système de contrôle a été amélioré, voir créé, mais son efficacité reste à démontrer dans la durée.

Le système a été aussi amélioré par la présence de PME ayant mis en place un système sanitaire des aliments et par la présence d'entrepreneurs conscients de leur responsabilité vis-à-vis des consommateurs. Malgré le nombre limité de ces PME, de plus en plus de consommateurs, mais aussi d'entreprises et l'État, demandent un meilleur respect de l'hygiène.

³ Terminologie : Impact = Objectif général ; Outcome = Objectif spécifique ; Outputs = Résultats attendus

2.2.3 Dans quelle mesure les résultats ont-ils été atteints ?

Résultat 1 : Le système de contrôle de la Sécurité Sanitaire des Aliments est amélioré

Le renforcement du système de contrôle est un processus démarré en 2012, mais qui n'a pu commencer à donner des résultats tangibles qu'à partir de mars 2016. Pendant quatre ans la mise en place de l'ABSSA a été bloquée par une crise institutionnelle majeure. Ce blocage a empêché nombre d'activités liées à l'amélioration du système de contrôle et à l'opérationnalisation de l'ABSSA.

On peut imputer ce blocage à différents motifs :

- i) la difficulté de transférer dans l'ABSSA tous les « pouvoirs » du contrôle en privant les autres acteurs de leurs compétences,
- ii) la création de l'ABSSA par un décret ne remplaçant pas la loi existante. Cette loi donne encore aujourd'hui la responsabilité des contrôlés aux ex-CARDER et aux Directions Techniques (DT).

Un changement profond est survenu après les élections présidentielles de mars 2016. Les activités ont pu reprendre suite à la nomination d'un nouveau Directeur Général (DG) conscient de l'importance du système de contrôle de la Sécurité Sanitaire des Aliments.

En juin 2016, l'organisation de réunions avec les DG/CARDER et des Directions Techniques (DT) a amené à la signature des protocoles d'accord, définissant les rôles et les tâches de ces différents acteurs. Ces protocoles d'accord ont permis la mise en application du plan de surveillance pour la période juillet- décembre 2016. Même si ce plan de surveillance était provisoire il a permis la reprise du dialogue entre acteurs, qui était bloqué depuis longtemps.

Les ex-CARDER (DDAEP) et les DT ont mis à la disposition de l'ABSSA 100 contrôleurs appelés Chargés de Mission (CM). Ces CM ont pour rôle d'effectuer les contrôles des opérateurs agroalimentaires et de prélever les échantillons à envoyer au LCSSA pour être analysés. À l'ABSSA reste la tâche de coordonner le système de contrôle, élaborer le plan annuel de surveillance des contaminants, de contrôler les opérateurs agroalimentaires et d'exécuter l'analyse des risques.

Il faut rappeler qu'à cause du blocage prolongé, les experts de l'Agence Fédérale de la sécurité de la chaîne alimentaire (AFSCA) ont interrompu, à partir de décembre 2015, toute forme de collaboration en faveur de l'ABSSA. Les stages et les formations prévus par les experts de l'AFSCA n'ont pas pu être exécutés. L'appui technique a alors été apporté par l'assistance technique du projet. Les principales activités ci-après ont été menées dans le cadre de l'atteinte de ce premier résultat.

- Renforcement de capacité du personnel de contrôle

Un premier atelier a été organisé, du 12 au 19 avril 2014, pour le personnel du MAEP en ce qui concerne l'analyse de risques. 45 personnes ont été formées par le DG AFSCA en mission au Bénin. Cela a été la première, mais aussi la dernière mission de l'AFSCA dans le cadre du renforcement de capacité du personnel de l'ABSSA. À la suite du long blocage institutionnel, l'AFSCA a notifié à la CTB, en décembre 2015, ne pas pouvoir continuer l'appui à l'ABSSA.

Jusqu'à juin 2016, les activités de renforcement de capacité du personnel de contrôle ont été arrêtées. À la suite de la relance de l'ABSSA, en juin 2016, et avec la signature du deuxième avenant avec la DUE permettant de former les personnels des CARDER et des DT, les activités de formation ont pu reprendre.

9 séances de formation ont été organisées sur les thématiques suivantes : loi 84 relative au contrôle des denrées alimentaires, HACCP et BPH, évaluation des dangers, utilisation des checklists, technique de prélèvement des échantillons. Au total, 100 contrôleurs ont été formés et ils ont obtenu une moyenne de 6,07/10 avec une réussite de 82%. Conscient de la nécessité d'appuyer les opérateurs dans la mise en place des normes d'hygiène alimentaire, l'Action, en partenariat avec les Programme Agriculture de la coopération bilatérale de la CTB, a formé 147 personnes d'appui des

CARDERS avec une moyenne de 6,03/10 et une réussite de 78%.

- *Unité de formation en SSA créée et fonctionnelle (avenant numéro 3)*

À cause des réformes institutionnelles du MAEP, démarrées en janvier 2017, le personnel non permanent de l'ABSSA a été licencié pour pouvoir lancer une campagne de recrutement en bonne et due forme.

L'accord pour le nouveau recrutement a demandé la révision du décret portant AOF de l'ABSSA et son approbation par le conseil des ministres. Le décret a été approuvé le 2 août 2017. À ce moment il était trop tard pour que l'Action puisse encore former le nouveau personnel de l'ABSSA. Avec l'accord du CTG, l'Action a formé les cadres et les contrôleurs des DDAEP et des DT et a créé un pool de formateurs du MAEP, experts en système de contrôle et analyse de risques dans lequel l'ABSSA, une fois fonctionnelle, pourrait puiser.

Quatre séances de formation se sont déroulées dans le mois d'août 2017. Ces formations ont pris en compte : le système de contrôle au Bénin, la législation en termes de SSA, l'analyse de risques, les checklists, la définition du plan de surveillance et de contrôle et l'enregistrement des contrôles. Entre autres, le logiciel de contrôle a été installé dans toutes les DDAEP et permettra un suivi régulier de l'exécution du plan de surveillance et de contrôle de la part de l'ABSSA.

Au total 136 personnes ont été formées et les meilleurs parmi eux ont été choisis pour faire partie du pool de formateurs SSA du MAEP.

Un plan de formation interne au MAEP a été élaboré pour continuer les formations pour le reste du personnel de contrôle et le volet institutionnel du PROFI a inscrit l'exécution et le suivi de l'activité de formation dans la programmation 2018.

Avant la phase de formation, l'Action a organisé une séance de travail entre l'ABSSA et les DDAEP, afin de présenter les protocoles d'accord et les lettres de mission aux nouveaux directeurs. La séance a permis, entre autres, de présenter les résultats de l'exécution du plan de surveillance 2016 et le plan 2017. À la fin de la séance et après avoir pris en compte les différentes remarques, les protocoles d'accord ont été signés entre l'ABSSA et les DDAEP. Cela permettra l'exécution du plan 2017 et de jeter les bases pour l'exécution des plans futurs.

- *Appui élaboration politique SSA (avenant numéro 3)*

L'activité a pris du retard à cause de la difficulté à sélectionner des experts ayant les connaissances requises en système de contrôle de sécurité sanitaire des aliments. Le programme PROFI a dû lancer trois marchés publics successifs pour pouvoir sélectionner les bons experts ayant comme objectif de proposer un document de politique nationale en sécurité sanitaire des aliments et le plan de mise en œuvre.

L'équipe ASPS a participé à plusieurs séances d'élaboration des TDR pour le recrutement des experts.

Entre temps, l'Action a élaboré un document synthétique sur les problématiques et faiblesses du système de contrôle actuel et a élaboré un questionnaire sur l'étude préliminaire à la définition de la politique nationale en SSA pour faciliter la tâche des experts recrutés. L'élaboration de la politique nationale en SSA est également inscrite dans les activités 2018 de PROFI. Cela permet l'amélioration de la durabilité des actions entreprises par l'ASPS.

- *Appui pour mise en place des contrôles*

De novembre 2012 à août 2014, ASPS a appuyé l'ABSSA dans la mise en place du plan d'échantillonnage prévu dans le cadre de l'étude des contaminants des produits de la pêche dans les eaux des lacs Ahémé et Nokoué. Les prélèvements des échantillons ont permis aussi au LCSSA à commencer à exécuter ses premières analyses.

L'Action a contribué à l'achat du matériel pour l'exécution de tâches de contrôle et de prélèvements des échantillons. Au total 23.970,14 € ont été utilisés pour l'achat de ces matériels.

Tableau 1 : les matériels achetés par le projet pour la mise en œuvre des contrôles de l'ABSSA

Libellé	Quantité	PU	Totale
Thermomètre congélateur à aiguilles	70	9,32	652,40
Humidimètre pour grains	14	699,13	9 787,82
Pelle à prélèvement	15	62,1	931,50
Sonde à céréales	8	552	4 416,00
Sachets stériles	5 000	276	1 380,00
Flacons en plastique stériles	200	0,9666	193,32
Rouleau d'étiquettes autocollantes	10	55,2	552,00
Glacières	70	72,45	5 071,50
Plaque glace	280	3,52	985,60
		Total €	23 970,14

Après la reprise des activités de l'ABSSA en mars 2016, l'Action a appuyé le système de contrôle du MAEP dans plusieurs activités. Parmi les plus importantes, on peut citer :

- i) l'élaboration du plan de surveillance des contaminants et de contrôle des opérateurs pour 2017. C'était la première fois qu'un plan national de surveillance était élaboré conjointement entre les acteurs de la sécurité sanitaire des aliments. Le plan contient l'évaluation des risques et détermine de façon scientifique les nombres d'échantillons à analyser pour la détection des contaminants. Pour 2017, le plan de surveillance des contaminants prévoit 2.049 prélèvements pour un total de 9.851 analyses et 11.328 contrôles auprès des opérateurs agroalimentaires.
- ii) L'élaboration et la validation de 102 Checklists de contrôle des opérateurs. Ces checklists sont utilisées par les contrôleurs des DDAEP et des DT. Pour la première fois au Bénin des Checklists issues des normes et lois en vigueur et communes à toutes les DT et DDAEP sont utilisées.
- iii) L'élaboration d'un logiciel de contrôle. Afin de pouvoir enregistrer toutes les données de contrôle et d'échantillonnage, un logiciel a été créé et permet l'enregistrement des activités des contrôleurs. Le Logiciel est installé dans toutes les structures et les données passent via le serveur de l'ABSSA. Cela permet à l'ABSSA d'avoir les données mises à jour régulièrement et de pouvoir les exploiter chaque jour.

Résultat 2 : Le système de contrôle de la Sécurité Sanitaire des Aliments est amélioré

Le résultat relatif à l'appui au LCSSA a été atteint sans grandes difficultés. Cela a été possible grâce aux compétences techniques et managériales du DG du LCSSA ainsi qu'à une bonne planification et organisation des activités.

Le projet a pu bénéficier aussi des compétences des experts de l'AFSCA et d'autres experts qui ont effectué des missions ponctuelles pour le renforcement des capacités du personnel technique du LCSSA. L'exécution des activités a permis au LCSSA de demander l'audit d'accréditation à la norme ISO 17025 avec un an d'avance sur la programmation.

Les principales activités ayant concouru à ces résultats intéressants sont :

- *Élaboration du plan d'affaires du LCSSA*

Une mission spécifique, en juillet 2013, effectuée par le directeur général des laboratoires de l'AFSCA a aidé le LCSSA dans la conception de son plan budgétaire pluriannuel.

Avant d'effectuer cette mission, l'AFSCA avait demandé de faire un diagnostic des laboratoires sectoriels présents au Bénin. Avec l'appui d'un consultant local, l'étude a fait ressortir le niveau des

laboratoires publics et démontré l'utilité de la création du LCSSA. L'expert AFSCA a pu calculer que le LCSSA doit exécuter au moins 11.000 analyses par an pour justifier l'investissement et ses coûts annuels de fonctionnement. Le LCSSA, étant un laboratoire public, doit pouvoir fonctionner avec un appui budgétaire étatique de 90% et pouvoir tirer ses bénéfices du secteur privé à hauteur de 10%.

Afin de prendre en compte les exigences de la norme ISO, le cabinet béninois ELYON a été recruté pour la rédaction du manuel administratif, comptable et financier du LCSSA dans le respect des normes applicables aux institutions publiques. Le LCSSA, en tant que laboratoire de l'État, doit continuer à recevoir des fonds de fonctionnement de la part du Gouvernement. Depuis sa création le LCSSA a reçu les fonds nécessaires pour couvrir ses coûts de fonctionnement. À la suite de la crise de l'éthéphon (produit chimique utilisé dans la régulation de croissance des plantes), le gouvernement a doté le LCSSA d'un nouvel outil d'analyse en démontrant la volonté de continuer à soutenir le LCSSA. En 2017 les fonds alloués au LCSSA sont passés de 300 à 600 millions FCFA. En ce qui concerne le secteur privé, on constate un nombre croissant d'entreprises intéressées à utiliser les services d'analyse du LCSSA. En 2016, le LCSSA a effectué 8.888 analyses pour le secteur privé contre le 4.718 en 2015 et 2.342 en 2014. Cela démontre que le LCSSA est aussi capable de couvrir de plus en plus ses coûts de fonctionnement par les bénéfices issus des prestations pour le secteur privé. Le LCSSA, dans ce cas, a été appuyé par l'Action avec des campagnes de visibilité et promotion : 3 spots TV diffusés 54 fois sur la télévision nationale, 4 spots radio diffusés 112 fois sur les radios du Bénin, participation aux foires de l'Indépendance, de Noël et au SIAO de Ouagadougou en 2016. Cependant, pour une utilisation efficiente de ses fonds, le LCSSA doit recevoir un flux régulier d'échantillon de la part de l'ABSSA.

- Renforcement des capacités analytiques du LCSSA

Le LCSSA, avec l'appui de l'ASPS, a travaillé sur différents aspects liés à l'atteinte de son objectif principal : l'accréditation à la norme ISO 17025. Cette norme spécifie les «exigences générales concernant la compétence des laboratoires en matière d'étalonnages et d'essais ». En collaboration avec la Direction du LCSSA, l'équipe du projet ASPS a établi un plan de formation pluriannuel pour les personnels techniques et administratifs. À travers des missions de formation assurées par des experts de l'AFSCA, autres experts internationaux et nationaux, le personnel du LCSSA a renforcé ses capacités analytiques et a mis en place les procédures relatives à la norme ISO 17025.

Dans le Tableau 2 sont décrites les principales missions d'expertise sur les différentes formations données au personnel du LCSSA.

Tableau 2 : Chronologie des activités d'appui du projet ASPS au LCSSA

N	Dates/Période		J.E.	Expert / Cabinet	Description formation	P.F. ¹
1	21/07/2012	28/07/2012	8	AFSCA	Norme ISO 17025	15
2	11/12/2012	21/12/2012	11	AFSCA	GC-MSMS	4
3	26/02/2013	07/03/2013	10	AFSCA	Norme ISO dép. de la microbiologie	6
4	Avril – juin 2013		50	ELYON	Rédaction du manuel administratif	2
5	09/05/2013	18/05/2013	10	AFSCA	HPLC, méthode RMR	5
6	Mai – juillet 2013		37	KOUDENOKPNO	WinDev et G-échantillon	1
7	Juin – août 2013		33	FIDEXI	Rédaction procédures ISO 17025	5
8	20/07/2013	27/07/2013	8	AFSCA	Définition du Plan d'affaires	12
9	01/12/2013	11/12/2013	11	AFSCA	Validation des méthodes HPLC et GCMS	5
10	08/12/2013	19/12/2013	12	AFSCA	Analyse des mycotoxines avec HPLC	5
11	Mars – avril 2015		27	SYNEXY	Comptabilité analytique et grille tarifaire	3
12	29/03/2015	04/04/2015	7	IMARQ	Métrologie	10

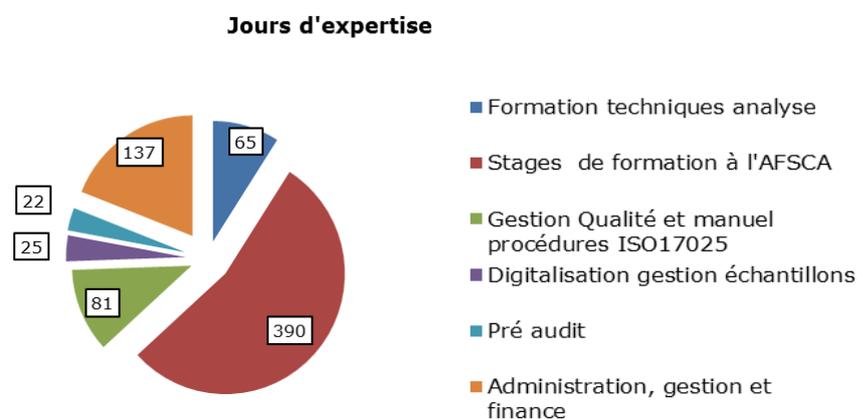
13	05/04/2015	15/04/2015	11	HTDS	Spectrométrie d'absorption atomique	8
14	10/05/2015	17/05/2015	8	DUDERMEL	Auditeurs internes	8
15	14/06/2015	20/06/2015	7	AFSCA	Audit à blanc des procédures de qualité	10
16	14/06/2015	20/06/2015	7	AFSCA	Audit à blanc pour le dép. micro	6
17	19/09/2015	26/09/2015	8	AFSCA	Audit à blanc pour le dép. chimie	5

Légende : J.E. : jours effectifs de formation / prestation – P.F. : personnes formées

(1) certains laborantins ont participé à plusieurs formations sur différentes techniques analytiques.

La Figure 1 ci-après montre le nombre de jours d'expertise pour chaque secteur d'intervention : pour la formation des laborantins au LCSSA, pour les stages à l'Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire (AFSCA) en Belgique, pour appuyer la rédaction du manuel ISO 17025 et pour la rédaction du manuel administratif et comptable et les jours de pré audit. Au total 720 jours d'expertises ont été mobilisés pour le renforcement des capacités du personnel du LCSSA. Au total 455 jours ont été consacrés pour la formation des techniciens de laboratoire responsables de l'exécution des analyses et représente plus de 60 % du nombre total de jours d'expertises.

Figure 1 : répartition des jours d'expertise mobilisés selon le domaine de renforcement des capacités



Plus spécifiquement, l'accord de collaboration technique avec l'AFSCA en Belgique et la CTB a permis de mettre à disposition des experts à travers plusieurs missions de courte durée, pour assurer des formations spécifiques à l'attention des laborantins. À travers ces formations, les laborantins du LCSSA ont pu maîtriser leurs outils de travail (HPLC, GCSM, etc.), les techniques d'analyse en microbiologie (salmonellose, E. Coli, coliformes, etc.) et en chimie (résidus des pesticides, métaux lourds, résidus de médicaments vétérinaires, etc.).

Tableau 3 : Les stages effectués par le personnel du LCSSA à l'AFSCA

N	Dates	Jours	Stagiaire	Description formation
1	01/09/2012 - 23/12/2012	114	Chabi Sika	Sécurité sanitaire des aliments
2	01/11/2013 - 29/11/2013	29	Keke Martin	Validation des méthodes dép. micro
3	01/11/2013 - 05/12/2013	35	Akim Belco	Validation des méthodes dép. chimie
4	01/11/2013 - 29/11/2013	29	Hugues Assongba	Norme ISO17025
5	13/01/2014 - 31/01/2014	19	Chabi Sika	Gestion laboratoire d'essai
6	27/04/2015 - 08/05/2015	12	Olivier Ketodji	Gestion échantillons - enregistrement
7	18/05/2015 - 30/05/2015	13	Ariel Amoussou	Planification opérationnelle informatisée
8	01/06/2015 - 21/06/2015	21	Edwige Aitcheddji	Analyses des mycotoxines - pesticides
9	03/06/2016 - 26/06/2016	24	Keke Martin	Campylobacter et Vibrio cholerae

10	02/07/2016	23/07/2016	22	Boukari Roukiyatou	Analyse des salmonella RT-PCR
11	18/06/2016	16/07/2016	29	Hounha Mathieu	Mycotoxines et Résidus des pesticides
12	02/07/2016	16/07/2016	15	Oloukoi Daladier	Entérobactéries et Listeria
13	23/07/2016	03/08/2016	12	Assongba Hugue	Management du programme d'audit
14	18/11/2016	03/12/2016	16	Ableto Mathias	Développement méthodes dép. chimie

- *Mise en place des procédures de qualité*

Le cabinet béninois FIDEXI, dans la période juin – août 2013, a appuyé le responsable qualité du LCSSA dans la rédaction des procédures, propres au LCSSA, de la norme ISO 17025. À la suite de la rédaction et après validation des procédures, les experts du cabinet ont formé les personnes du LCSSA à l'application de la norme. Par la suite, un consultant international a formé en mai 2015 cinq auditeurs internes à la vérification de l'application correcte des procédures.

Entre temps, entre mai et juin 2013, avec l'appui d'un expert béninois, l'informaticien du LCSSA a été formé à l'utilisation du logiciel WinDev et il a pu développer le logiciel d'enregistrement des résultats d'analyses. La réalisation de ce logiciel, appelé « G-échantillons », a permis à la fois de disposer d'un outil performant de gestion des échantillons et de respecter les exigences de la norme ISO17025 en terme de gestion de la base de données.

Dans la période juin - septembre 2015 trois experts de l'AFSCA ont exécuté un premier audit à blanc pour vérifier l'état d'application de la norme ISO avant d'adresser à l'organisme belge d'accréditation (BELAC) la demande d'audit d'accréditation. Dans le cadre de ce premier audit, le système qualité et les analyses du département de la microbiologie ont été pris en compte. Entre temps le département de la chimie a développé et validé en 2016 des analyses afin d'intégrer l'accréditation de celle-ci durant l'audit de surveillance.

Le premier audit d'accréditation a eu lieu en décembre 2015. Le LCSSA a reçu l'avis favorable de la part du Bureau d'Accréditation le 17 mars 2016.

Le 12 janvier 2017, 3 auditeurs du BELAC ont effectué le premier audit de surveillance. Lors de cet audit, le LCSSA a demandé l'accréditation des analyses du département de la chimie. Après l'audit il ressort que le LCSSA a confirmé l'application de la norme ISO 17025 et 6 analyses de la chimie ont été ajoutées à l'accréditation. Les auditeurs ont constaté une amélioration dans la gestion des exigences de la norme, un nombre croissant d'échantillons analysés et une meilleure organisation en général, confirmant que le LCSSA pourra dans le futur continuer à demander l'accréditation.

Résultat 3 : Les entreprises bénéficiaires s'approprient la démarche qualité

Le troisième résultat avait comme cible le secteur privé et plus précisément l'accompagnement des PME à la mise en place et amélioration du système de maîtrise de l'hygiène des aliments et à la sensibilisation des consommateurs. Les résultats ont été atteints, mais il faut noter que pour accompagner les PME à obtenir l'attestation de conformité à l'HACCP, l'Action a dû, à travers le premier avenant, appuyer financièrement les PME pour la réfection des locaux de production en vue de les mettre aux normes.

- *Définition d'une stratégie de formation des PME et groupements*

Deux ateliers ont été organisés en juin 2013 pour définir la stratégie de formation pour l'amélioration de la maîtrise sanitaire chez les opérateurs agroalimentaires. À la suite des ateliers, le cabinet béninois STIGMATE a été retenu suite à une procédure de marché public pour la conception des supports de formation en synergie avec l'assistance technique d'ASPS.

Dans le tableau suivant sont énumérés les différents supports élaborés.

Tableau 4 : Liste des supports de formation élaborés par l'Action

Support	Quantité diffusés	Thématiques abordées
6 Brochures	3000	Les dangers physiques Les microbes Les moisissures Les pesticides La traçabilité 5 règles pour des aliments plus sûrs
1 Affiche	500	5 règles pour des aliments plus sûrs
24 émissions radio ^(x)	552	L'utilisation des pesticides dans les cultures maraîchères et de l'ananas et les risques associés L'utilisation des pesticides dans la conservation des cossettes d'ignames et les risques associés L'alimentation de rue et les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) : les cinq clés de l'OMS Les mycotoxines dans les aliments Le cadre institutionnel et législatif de la SSA au Bénin Le respect de la chaîne du froid dans les filières des produits carnés, halieutiques et des produits congelés importés (production, distribution et conservation)
4 messages radiophoniques	112	L'alerte : les aliments mal préparés, mal entretenus, mal conditionnés peuvent amener jusqu'à 200 maladies différentes chez l'homme. La solution : les bonnes pratiques d'hygiène du champ jusque dans l'assiette. Les normes internationales qui garantissent la sécurité des aliments que vous achetez. Le droit des consommateurs à une alimentation de qualité.
4 boîtes à images		Les dangers alimentaires Les bonnes pratiques d'hygiène Les pesticides Les dangers physiques et l'environnement

À la réception de ces supports, ASPS a élaboré un aide-mémoire permettant aux Assistants techniques d'homogénéiser leurs approches de formation en suivant le même canevas.

- *Formation des PME et des groupements de producteurs*

À la suite de la conception des supports de formation, le projet a défini la méthodologie d'accompagnement pour renforcer les capacités des membres des groupements de producteurs et aussi du personnel des entreprises par rapport à la maîtrise sanitaire des aliments. À la suite d'un premier pré diagnostic en fin 2012 – début 2013 qui a permis de dénombrer environ 150 PME, ASPS a pu en sélectionner 80 pour mettre en œuvre les formations.

Le groupe cible a été divisé en 3 sous-groupes : les PME ayant la capacité de mettre en place l'HACCP, celles ayant la capacité d'améliorer le système d'hygiène. Le troisième sous-groupe représente les groupements de producteurs à la base. L'ASPS a identifié 65 groupements pour un total de 882 personnes.

Pour chaque sous-groupe ASPS a défini les thématiques et la pédagogie des formations.

Conscient de la nécessité de pérenniser les acquis de formation l'Action a, permis de former le personnel technique de la FUPRO (Fédération des organisations des producteurs du Bénin), de l'ONG ENSA, et autres. L'Action est intervenue en synergie avec autres PTF et acteurs

d'encadrement pour garantir le transfert de compétence à la fin de l'action. Le personnel d'appui du MAEP a été également formé pour permettre le suivi et l'accompagnement des PME et groupement de producteurs. Tous les matériels de formation et de sensibilisation (brochures, aide-mémoire, boîtes image, affiches, spots TV, documentaires et émission radio) ont été partagés avec plus de 70 PTF afin de permettre le transfert des compétences acquises à travers l'Action. Entre autres les synergies avec PARASEP, PROFI et PINEX ont permis le transfert des actions de suivi de certaines PME et groupements de producteurs.

Formation des PME HACCP

ASPS a demandé à des experts internationaux d'exécuter, entre décembre 2013 et février 2014, le diagnostic du système HACCP de 30 PME.

À la suite du diagnostic, 15 PME ont été retenues pour l'accompagnement vers l'HACCP et les 15 autres ont été accompagnées vers les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH).

Tableau 5 : Liste des PME ayant fait l'objet d'un diagnostic du système HACCP (soulignées les PME accompagnées à l'HACCP)

	PME auditée par SUPAGRO	Produit	PME auditée par FODESIKA	Produit
1	AGROINDUSTRIE	Huile arachide	<u>AFRI JUS</u>	<u>Jus d'ananas</u>
2	AGROTECHNIC	Farine infantile	AFRICA PASTA	Pâtés alimentaires
3	<u>COPHARBIOTECH</u>	<u>Eau minérale</u>	<u>ASPEL</u>	<u>Moringa</u>
4	<u>CREDESA</u>	<u>Spiruline</u>	<u>CERADEB</u>	<u>Jus d'ananas</u>
5	CRR	Riz	ESOP	Riz
6	<u>CSFT</u>	<u>Jus d'ananas</u>	<u>IRA - PROMOFRUIT</u>	<u>Jus d'ananas</u>
7	<u>ETRAPA</u>	<u>Jus d'ananas</u>	<u>LA LUMIERE</u>	<u>Amande de cajou</u>
8	<u>LA FONTAINE</u>	<u>Eau minérale</u>	<u>MAHOULE</u>	<u>Purée de tomate</u>
9	LES FRUITS TILOU	Jus d'ananas	SAVEUR DIVINE	Yaourt
10	MOUSS INTER	Jus d'ananas	SBB	Boissons alcoolisée
11	<u>NAD & CO</u>	<u>Amande de cajou</u>	SOCIA BENIN	Farine
12	PEPITE D'OR	Farine infantile	SOUROU BAYAYE	Riz
13	<u>SITAB - KAKE 5</u>	<u>Amande de cajou</u>	<u>UBETA</u>	<u>Farine infantile</u>
14	SOTRACOM	Yaourt	UTNA	Amande de cajou
15	UGPPAID	Riz	WAP INDUSTRIES	Eau minérale

Aucune entreprise ne connaissait véritablement la norme HACCP. Dans la plupart des cas, la volonté de mettre en place l'HACCP était due à l'offre exogène du projet. Il faut noter que certaines PME, dans un premier temps, fortement engagées dans la mise en place de l'HACCP, n'ont pas pu continuer la démarche pour cause d'un manque de moyens financiers ou de capacités techniques. L'ASPS a dû, tout au long du projet, adapter la stratégie d'accompagnement pour atteindre l'objectif de 10 PME certifiées HACCP. Entre autres augmenter les visites de suivi, renforcer l'appui à l'élaboration du manuel HACCP, modifier l'exécution des certains travaux de réfection, l'exécution de pré audits.

Plusieurs séances de formation et de visite de suivi de l'application de l'HACCP ont été exécutées par l'Assistance technique d'ASPS et par les experts du cabinet SUPAGRO de Montpellier.

Tableau 6 : Récapitulatif des visites de suivi de la mise en place de l'HACCP effectué par SUPAGRO

Dates	Activités
8/12/2014 au 18/12/2014	Diagnostic du système HACCP et plan d'action
23/03/2015 au 30/03/2015	Vérification de la rédaction du manuel HACCP
14/09/2015 au 29/09/2015	Vérification de l'avancement de l'application de l'HACCP (50%)
29/11/2015 au 06/12/2015	Vérification de l'avancement de l'application de l'HACCP (80%)

En septembre 2015 l'application moyenne des PME du système HACCP était du 50%, en septembre 2016 de 80%. Cependant il a fallu, pour la plupart des PME, de 6 à 10 mois pour la maîtrise du système. Les premiers audits HACCP ont eu lieu en août 2016.

Formation en synergie avec d'autres projets pour améliorer la durabilité (avenant numéro 3)

Les activités en lien avec le troisième avenant ont commencé à partir du début du mois d'avril. L'appui technique du personnel d'ASPS avec le projet PINEX a été mis en route avec le démarrage des formations au bénéfice des entreprises de l'ANATRAB (Association Nationale des Transformateurs d'Ananas du Bénin) et du REPAB (Réseau des Producteurs d'Ananas du Bénin). Quatre ateliers de formations portant sur les BPH et la mise en place de la méthode HACCP ont été organisés à l'attention des transformateurs d'ananas avec au total 67 participants, dont 23 femmes. Quatre séances de formations sur les BPH et les analyses des risques ont été données aux producteurs d'ananas engagés dans le processus de certification Global GAP. Au total 24 agents techniques d'encadrement, dont 6 femmes, ont été formés. Ces agents proviennent du REPAB, des DDAEP et des entreprises de production et d'exportation d'ananas : Fruits Tillou, Fruit d'or, Royal Exim, Délices du Bénin, Saveur d'Afrique et Promofrit.

Pour assurer la durabilité du projet ASPS, des études diagnostiques ont été réalisées auprès des entreprises accompagnées par ASPS jusqu'à un certain niveau d'hygiène pour évaluer la possibilité pour le projet PINEX de les appuyer jusqu'à la certification HACCP. Cinq entreprises ont finalement été retenues pour bénéficier de cet accompagnement, il s'agit des établissements "La divine", "Agrosadel", "Magnificat" et "GKZ". L'entreprise "Promofruit" certifiée HACCP, avec l'appui de l'ASPS, sera accompagnée par PINEX pour obtenir la certification ISO 22000. Quant aux autres entreprises certifiées HACCP et transformatrices de jus d'ananas, elles seront appuyées dans l'exportation de leurs produits. Ainsi, les entreprises suivies par le projet ASPS bénéficieront encore d'appui technique pour améliorer leur système de gestion de qualité sur une période d'au moins 3 ans.

Les activités en lien avec le projet PARASEP ont, quant à elles, connu du retard, et des activités ont dès lors dû être réalisées par ASPS.

Les derniers supports de sensibilisation sur la gestion des déchets, les bonnes pratiques d'hygiène et les pesticides ont été conçus, imprimés et distribués aux entreprises appuyées par le projet ASPS. Par ailleurs, les quatorze PME certifiées HACCP à travers l'appui de l'Action ont effectué des audits internes dans le but d'assurer l'actualisation du système mis en place et de faciliter le renouvellement de l'attestation obtenue. Les principales recommandations émises sont : la mise à jour des différents plans réalisés (plan de formation, plan d'audit interne, plan de maintenance, plan d'analyse), la vulgarisation du système HACCP au personnel nouvellement recruté, l'actualisation du diagramme de fabrication et la réalisation à bonnes dates des diverses analyses.

On constate après un an de mise en place de l'HACCP une application cohérente et fonctionnelle du manuel HACCP et l'utilisation régulière des enregistrements de la part de toutes les structures accompagnées.

Mise à niveau des locaux de production et achat d'équipements pour les PME

Lors des diagnostics du système HACCP effectué par les cabinets FODESIKA et SUPAGRO, il s'est avéré nécessaire de prévoir la réfection des locaux des entreprises afin de prendre en compte les exigences de l'HACCP. Par exemple, aucune PME ne possédait de vestiaires ou de toilettes et aucune parmi elles n'aurait pu atteindre la conformité à l'HACCP sans des locaux de productions répondant aux normes. À travers le premier avenant signé en décembre 2013, l'activité 3.5 : « mise à niveau des locaux de production » a été créée et un budget de 263.000 euros a été mis à la disposition des travaux de réfection.

Afin de rendre plus efficaces et durables les effets bénéfiques des réfections, il a été demandé aux PME de contribuer à hauteur de 30% aux coûts de réfections.

11 PME ont participé financièrement à la réfection de leurs locaux. À la suite de l'attribution du marché public, 8 établissements BTP (bâtiment et travaux publics) ont travaillé pour mettre aux normes les locaux. Tous les travaux ont été achevés en octobre 2015.

Tableau 7 : liste des PME financées par l'Action pour la réfection des locaux de production

N°	Ets de réfection	PME	Démarrage	EURO
1	GENIAL PLUS	LA LUMIERE	1/4/15	33 970,06
2	2 À CONCEPT	NAD & CO	1/4/15	38 529,84
3	GENIAL PLUS	SITAB KAKE 5	1/4/15	40 913,96
4	GROUP GAMA	UBETA	13/4/15	9 309,98
5	ESPACE BTP	LA FONTAINE	30/3/15	10 937,29
6	TRANS-UNIT	AFRIJUS	25/5/15	17 202,03
7	GROUP GAMA	IRA PROMOFRUIT	23/3/15	28 162,90
8	GBETONDI	COPHARBIOTECH	23/3/15	18 213,95
9	GROUP GAMA	CREDESA	1/4/15	22 080,69
10	SODAPES	MAHOULE	25/5/15	5 746,12
11	ESP BTD	SOUROU BAYAYE	15/5/15	11 777,61
				236 844,43

Formation des PME BPH

L'Action a, dans un premier temps, accompagné une soixantaine de PME à la mise en œuvre des plans de maîtrise sanitaire, à travers la mise en œuvre des étapes suivantes :

1. Audits d'état des lieux,
2. Validation du plan d'action,
3. Constitution d'une équipe hygiène,
4. Visites de suivi et formation du personnel,
5. Évaluation interne,
6. Évaluation externe, effectuée par le cabinet B&A Conseil.

Une première évaluation du système de maîtrise sanitaire a été effectuée par l'assistance technique de l'Action sur une soixantaine de PME. Tout au long de l'Action, ces PME ont manifesté leurs limites dans l'amélioration de l'application de la maîtrise sanitaire. Certaines PME n'étaient pas engagées dans le processus d'amélioration de la qualité, d'autres n'avaient pas les moyens humains et financiers pour appliquer les notions d'hygiène et d'autre encore ont dû arrêter ou suspendre leurs activités.

L'action s'est basée sur une checklist d'évaluation pour suivre l'évolution des PME dans l'application de la maîtrise sanitaire.

Afin de vérifier et apprécier les efforts de l'accompagnement des PME, l'Action a recruté un cabinet béninois (B&A Conseils) pour l'évaluation des performances des PME à améliorer la maîtrise sanitaire des aliments. Les évaluations ont été faites² au démarrage (État des lieux) après un an (suivi) et à la fin (évaluation finale). Le nombre des PME à évaluer était fixé à 40.

L'audit d'état des lieux des 40 PME a été réalisé par le cabinet B&A Conseil qui a aussi réalisé le suivi et l'évaluation finale des entreprises accompagnées dans la mise en place de la maîtrise sanitaire des aliments.

Toutes les étapes de l'évaluation ont été réalisées sur la base d'une checklist qui a permis d'évaluer le niveau de maîtrise sanitaire suivant 5 critères faisant référence aux 5M du diagramme d'Ishikawa utilisé comme outil du management de la qualité. Les 5 dimensions sont :

- Les matières premières,
- La main d'œuvre,
- Le milieu,
- Le matériel,
- Les méthodes.

L'ensemble des activités de formation et de suivi de la part de l'assistance technique de l'Action vers les PME, a induit une progression positive en termes d'amélioration de l'application de la maîtrise sanitaire avec une moyenne qui passe après l'évaluation finale de 1,23 sur 5 à 3 sur 5, pour la totalité des PME et de 1,51 sur 5 à 3,22 (+1,71) sur 5 pour les meilleures 35 PME.

Tableau 8 a : évolution de l'application du plan de maîtrise sanitaire des aliments par les PME : moyenne globale pour toutes les 56 entreprises

	<i>Matière primaire</i>	<i>Main d'œuvre</i>	<i>Matériel</i>	<i>Milieu</i>	<i>Méthode</i>	<i>Moyenne générale</i>
<i>État des lieux</i>	1,28	0,99	1,01	1,77	1,12	1,23
<i>Suivi</i>	2,03	1,95	1,97	2,47	2,6	2,09
<i>Évaluation Finale</i>	2,97	3,11	2,84	2,97	3,12	3,00
<i>Progression</i>	+1,69	+2,11	+1,83	+1,21	+1,99	+1,77

Toutes les rubriques connaissent une évolution positive ce qui témoigne de l'efficacité des actions réalisées par le projet. La plus forte progression concerne la rubrique « main d'œuvre » qui est directement liée à l'efficacité des formations réalisées par le projet (davantage de personnes sont formées, plus de personnels respectent les BPH).

La rubrique « milieu » est sans surprise la rubrique qui connaît la plus faible progression ce qui semble logique, car la progression dans cette rubrique est liée à la réfection des bâtiments. Cependant ce paramètre connaît, quant à lui, une progression sans cesse croissante, ce qui montre l'implication des PME pour l'application des BPH. Car l'amélioration de cette rubrique (respect de la marche en avant, toilettes adéquates, infrastructures facilement lavables), nécessite parfois des dépenses assez importantes.

La rubrique « méthode » qui est elle aussi directement liée à l'efficacité des formations a connu une progression notable, cela met en évidence les efforts réalisés par les entreprises pour la mise en œuvre de procédé de type pasteurisation, appertisation, nettoyage et la formation du personnel.

La rubrique « matière » est en très nette évolution, car de nombreuses entreprises ont initié la maîtrise de la qualité et de la traçabilité des intrants de production, qui ne nécessite pas a priori de gros investissement.

La rubrique « matériel » est en évolution grâce aussi à l'acquisition d'équipement de la part d'ASPS (lave-main, savon, tenue de protection, etc.), cependant des efforts de la part des PME s'avèrent

encore nécessaires pour mieux intégrer les normes sanitaires.

Tableau 9 b : évolution de l'application du plan de maîtrise sanitaire des aliments par les PME : moyennes globales pour toutes les 40 entreprises ayant fait l'objet des trois audits :

	Matière primaire	Main d'œuvre	Matériel	Milieu	Méthode	Moyenne générale
État des lieux	1,48	1,17	1,19	1,91	1,33	1,41
Suivi	2,07	1,97	1,96	2,48	2,08	2,10
Évaluation Finale	2,97	3,11	2,84	2,97	3,12	3,00
Progression	+1,49	+1,93	+1,65	+1,06	+1,79	+1,59

Tableau 10 c : évolution de l'application du plan de maîtrise sanitaire des aliments par les PME : moyenne globale pour les 35 meilleures entreprises ayant fait l'objet des trois audits

	Matière primaire	Main d'œuvre	Matériel	Milieu	Méthode	Moyenne générale
État des lieux	1,59	1,24	1,28	2,02	1,40	1,51
Suivi	2,23	2,11	2,12	2,63	2,23	2,26
Évaluation Finale	3,13	3,34	3,09	3,18	3,36	3,22
Progression	+1,54	+2,10	+1,81	+1,16	+1,96	+1,71

L'évaluation finale de la mise en place des BPH a été réalisée au cours du mois de février au niveau de 40 entreprises ayant un plan de maîtrise sanitaire effectif. À l'issue de l'audit, 35 PME ont efficacement exécuté leur plan et ont obtenu une moyenne de 3,22 sur 5.

Formation des groupements de producteurs

Les formations des groupements et des associations de producteurs et transformateurs ont eu comme objet les thématiques de formation suivantes :

- Dangers et risques alimentaires,
- Bonnes Pratiques d'Hygiène alimentaire (adaptées au contexte rural/familial),
- Pesticides,
- Mycotoxines,
- Dangers physiques (couplé aux bonnes pratiques pour environnement).

Ces formations se sont déroulées en trois différentes sessions. Lors des deux premières sessions, deux thématiques ont été abordées. La troisième session a permis d'effectuer un rappel sur les bonnes pratiques d'hygiène.

Chaque session de formation s'est déroulée en deux jours. Lors du premier jour, les aspects théoriques ont été abordés et le second jour de la formation des exercices pratiques de transformation des aliments ont été effectués afin de montrer les bonnes pratiques à suivre pour garantir l'hygiène des aliments. À chaque session de formation réalisée au sein d'une localité, une phase de suivi a été effectuée. Celle-ci permet de suivre les changements de comportements opérés au sein des groupements sensibilisés.

Au terme des formations, les objectifs atteints sont les suivants :

- Les bénéficiaires connaissent les enjeux de l'hygiène alimentaire et sont conscients qu'une mauvaise hygiène alimentaire a des répercussions sur leur santé et sur celle des consommateurs/clients ;
- Ils ont appris l'existence d'une Agence de Sécurité des Aliments ainsi que des lois qui régulent la production, la transformation et la vente des aliments et produits vivriers ;
- Les publics cibles ont intériorisé les différents types de dangers pour les aliments (physique, chimique, biologique) ;

Ils sont capables d'adopter les bonnes pratiques adéquates et responsables vis-à-vis des denrées alimentaires qu'ils produisent ou transforment.

- *Information et sensibilisation des consommateurs*

ASPS a considéré important de pouvoir informer et sensibiliser les consommateurs sur les dangers liés à la consommation de produits non salubres. Dans ce cadre, ASPS avec l'apport de l'expertise du cabinet béninois PREMIUM, a pu créer 21 spots d'information et sensibilisation par rapport :

- a) l'ABSSA
- b) le LCSSA
- c) les dangers et la prévention de l'hygiène alimentaire

Ces spots ont été diffusés par les chaînes de télévision béninoises ORTB et Canal3.

Les spots ont été diffusés au total 238 fois et ont touché au moins 3 millions d'auditeurs⁴ et de téléspectateurs. En plus des chaînes nationales, les spots ont été retransmis sur les réseaux sociaux et ont été visualisés 85 087 fois.

La sensibilisation a aussi été faite à travers la diffusion de 24 émissions radio (voir paragraphe suivant) de 15 minutes diffusées sur tout le territoire national à travers des radios locales. Lesdites émissions ont été rediffusées 216 fois, ce qui a permis de toucher 3 millions d'auditeurs. Les émissions ont été également distribuées dans les villages par la diffusion de supports physiques (clé USB) à 150 membres de groupements formés par ASPS.

4 messages radiophoniques sur la sécurité sanitaire (durée entre 30 et 60 secondes) des aliments ont été également créés. Ceux-ci ont été diffusés 24 fois sur les radios nationales et relayés par les réseaux sociaux.

Afin d'utiliser au mieux ces supports de diffusion et sensibiliser davantage d'autres consommateurs, ASPS a créé la page Facebook « Gastroclin ». Cette page s'adresse directement aux consommateurs béninois. Celle-ci permet de toucher le consommateur directement par la publication de vidéos, de données statistiques, d'images d'humour, de caricatures, d'émissions radio.

Actions de visibilité des efforts des entreprises

Afin d'offrir une forme de visibilité aux entreprises inscrites dans la démarche qualité avec l'Action ASPS, différentes activités ont été entreprises.

En janvier 2015, un catalogue des produits de qualité a été créé avec l'aide d'un consultant graphiste. Ce catalogue a été imprimé en 200 exemplaires. Un consultant commercial a ensuite promu les entreprises à travers la diffusion du catalogue dans 60 points de vente des produits alimentaires. Le catalogue a également été distribué lors de certaines foires.

Une autre activité de promotion des entreprises a été la participation de celles-ci aux foires commerciales. Ainsi en juillet 2015, 7 entreprises ont participé à la foire de l'indépendance. L'édition

⁴ Les données correspondent au % de personnes sondées ayant regardé la chaîne de télévision en question la veille. Données 2013 sauf Cotonou et N'Djamena (2012). Source : TNS Sofres pour CFI. Dans le cadre du projet Africascope, un partenariat entre France Télévisions, RFI, Canal+ et TF1. Des chiffres exacts ne sont pas disponibles.

⁴ Source : Agence de statistique TNS Sofres

2016 de la même foire a permis de mettre 8 entreprises sur le devant de la scène.

L'année 2016 a également été marquée par d'autres foires : le SIAO à Ouagadougou (novembre), la foire de l'UEMOA à Cotonou (novembre), et la quinzaine commerciale (décembre) à Cotonou.

Le SIAO, salon tenu au Burkina Faso, s'est passé différemment des autres foires. En effet, 3 PME ont été sélectionnées parmi les entreprises HACCP afin de participer à cette foire. Ces entreprises ont démontré leur intérêt pour l'exportation de leurs produits dans la sous-région. Cette foire leur a dès lors permis de se faire connaître hors des frontières du Bénin et de prendre différents contacts au Burkina Faso.

La foire de l'UEMOA a souffert d'un manque de publicité. Très peu de consommateurs étaient informés de la tenue de cette foire. Seulement 8 entreprises ont pris part à cette foire. Celles qui le désiraient ont néanmoins pu participer à la moitié de la quinzaine de l'indépendance afin de pallier au peu de visiteurs de la foire de l'UEMOA.

Enfin, la quinzaine commerciale aura permis de réunir 8 PME pendant 15 jours.

Ces événements publics sont un bon moyen pour faire connaître les entreprises. À chaque foire, ces entreprises y participent comme représentants du « Collectif des produits de qualité ». Il s'agit souvent d'occasions de mieux « vendre leur image » d'entreprise engagée dans le processus qualité accompagnée par l'Action ASPS. À titre d'exemple l'entreprise Alacahc, productrice de jus d'ananas, est passée d'une production de 1.650 litres en 2014 à 3.960 litres en 2016 et 5 clients en plus. L'entreprise Centre Vignon est passée de 1.195 litres à 27.124 litres avec un chiffre d'affaires de plus de 4 millions. L'entreprise de production de la spiruline Credesa est passée de 27 à 33 millions de chiffre d'affaires avec un incrément de 11 clients. L'exemple le plus important est relatif à Promofruit qui est passé d'un chiffre d'affaires de 288 millions à 485 millions avec 7 clients de plus et la possibilité d'exporter vers l'Europe.

Un budget accordé par le Programme d'Appui au Développement du Secteur Privé (PADSP) et notamment par sa composante Projet d'Appui au Renforcement des Acteurs du Secteur Privé (PARASEP) a permis à l'Action de lancer de nouvelles activités de visibilité :

- Création de publicités radiophoniques sur les entreprises certifiées HACCP ;
- Création d'encarts publicitaires ;
- Articles dans la presse nationale.

2.2.4 Dans quelle mesure les résultats ont-ils contribué à l'atteinte de l'objectif spécifique ?

Les différents résultats ont contribué au renforcement de la sécurité sanitaire et phytosanitaire des produits alimentaires et agroalimentaires au Bénin. En effet, afin d'assurer l'amélioration de la sécurité sanitaire des aliments, il est important de disposer : i) d'un système de contrôle fonctionnel et efficace, ii) d'un laboratoire accrédité (LCSSA) et iii) des PME engagées dans la mise en place d'un système de qualité d'hygiène alimentaire et ce, dans le respect des lois béninoises en la matière.

Le renforcement du personnel de contrôle du MAEP, sur les techniques de contrôle et d'échantillonnage, permet l'exécution du plan de surveillance des contaminants et de contrôle de conformité des opérateurs agroalimentaires. Le personnel de l'ABSSA possède les compétences pour élaborer annuellement le plan d'échantillonnage et de contrôle.

Les formations spécifiques ont permis au LCSSA de maîtriser les techniques analytiques et de management de la qualité.

Les PME ont compris l'importance de fournir des produits de qualité. À travers les diverses formations, le personnel des PME a pris conscience de l'importance de l'hygiène dans les processus qualité et a appris les Bonnes Pratiques d'Hygiène et, pour certains, les procédures pour la mise en place du système HACCP ont été mises en œuvre.

2.2.5 Appréciez les principaux facteurs d'influence. Quels ont été les enjeux majeurs rencontrés ? Comment l'intervention les a-t-elle pris en compte ?⁵

Plusieurs facteurs ont influencé la mise en œuvre de l'action ASPS. Parmi ces facteurs on peut retenir :

- La forte volonté du nouveau gouvernement de la « rupture » de rendre opérationnel le système de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments en vue de garantir le placement d'un certain nombre de produits agricoles sur le marché international. Dans ce cadre, le MAEP s'est investi dans l'exécution du plan de surveillance des contaminants et du contrôle des opérateurs avec des lettres de mission claires adressées aux différents acteurs pour clarifier les rôles et responsabilités par rapport aux résultats à atteindre. En raison de cette volonté manifeste, l'ASPS a pu formuler le deuxième avenant pour prendre en compte la formation du personnel de contrôle du MAEP et de ses Directions Techniques et proposer le troisième avenant pour prolonger la durée de l'action et faire le suivi de l'exécution du plan de surveillance et de contrôle jusqu'à août 2017.
- La découverte de l'éthéphon dans les ananas exportés du Bénin vers l'Europe qui a amené l'État béninois à procéder à l'acquisition d'un gaz-chromatographe (GC-MS) pour le LCSSA. Ce nouvel équipement permet au LCSSA d'améliorer ses capacités de prestations. Le problème de l'éthéphon a amené le gouvernement à comprendre l'enjeu du système de contrôle comme outil de développement.
- La nécessité pour certaines entreprises d'obtenir une certification sanitaire de leurs produits pour continuer à exporter et maintenir leurs clients. Cela a permis à ASPS de collaborer avec des PME engagées dans la mise en place du système HACCP et de les accompagner à y parvenir.

2.2.6 Appréciez les résultats inattendus, tant positifs que négatifs

Certaines PME appuyées par ASPS, de par leurs résultats obtenus ont été récompensées par des instances autres que celles liées à ASPS. Il s'agit de :

- Quatre PME (Santana, Magnificat, ABD et CERADEB) ont été primées dans les 10 premières PME lors du prix qualité organisé par le projet de la SNV- Agro Business Center en 2015.
- Trois PME ALACHAC et AGROTECHNIC de Calavi et PROMO FRUIT d'Allada, ont gagné le « prix béninois de la qualité » de l'UEMOA et de la CEDEAO 2016.

2.2.7 Appréciez l'intégration des thèmes transversaux dans la stratégie d'intervention

Genre

L'Action visait à ce que 50 % des membres des groupements formés par l'Action soient des femmes. À ce jour l'action a formé 882 personnes dont 72% sont des femmes. Cette attention portée sur les femmes lors des formations est primordiale. En effet, celles-ci ont souvent des activités rémunératrices en lien avec la manipulation des aliments. De plus, elles peuvent véhiculer les différents conseils sur l'hygiène alimentaire à leurs enfants et sensibiliser un grand nombre de personnes de leur entourage.

⁵ Ne mentionnez que les éléments non compris dans le point 1.1 (Contexte), le cas échéant.

Environnement

Au démarrage de l'Action, une méconnaissance des différents bénéficiaires sur les méfaits de la pollution a été constatée. En effet, il n'est pas rare, par exemple, de trouver des sachets plastiques et des piles jetées dans la nature. L'Action a également constaté une utilisation incorrecte des pesticides (surdosage, manque de protection, utilisation des contenants de pesticides lorsque ceux-ci sont vides, etc.). Dès lors, les formations ont intégré ces différents aspects tout en proposant des pistes d'alternatives aux producteurs et aux groupements (tri des déchets, utilisation de biopesticides, etc.).

De manière générale, l'Action intègre dans son fonctionnement quotidien les préoccupations environnementales (équivalent EMAS) en particulier au niveau de l'utilisation correcte des véhicules, du recyclage du papier, de l'emploi des climatiseurs, des lumières et des sacs plastiques. Des fiches de sensibilisation réalisées par la CTB sur l'engagement environnemental ont été affichées et distribuées aux partenaires de l'Action. Il s'agit de recommandations sur l'utilisation appropriée des climatiseurs, des imprimantes et des véhicules.

2.2.8 Dans quelle mesure le M&E, les activités de backstopping et/ou les audits ont-ils contribué à l'atteinte des résultats ? Comment les recommandations ont-elles été prises en considération ?

L'ASPS a fait l'objet d'une évaluation à mi-parcours en mars 2014. Le progrès de l'exécution de ces recommandations est repris dans le tableau ci-dessous. Toutes les recommandations ont été prises en compte et les actions clôturées. Les progrès ont été mis à jour au fur et à mesure. Les progrès finaux sont présentés dans le tableau ci-après.

Tableau 11 : Les principales recommandations pendant l'exécution de l'Action

Recommandation	Progrès
Reprendre la forme du cadre logique, sans mettre en cause les deux premières résultats sur le fond, mais en modifiant l'approche pour le résultat 3 (y compris implication budgétaire et modification des activités)	Le premier avenant a été envoyé en octobre 2014 à la DUE et signé le 12 décembre 2014, le cadre logique revu a été repris. Pour l'appui aux PME, un budget a été alloué pour la réfection des locaux et une stratégie d'accompagnement par typologie de PME adoptée.
La reprise de la feuille de route en relation avec AIMAEP pour prendre en compte les nouvelles orientations pour l'ABSSA, pour optimiser le temps restant avant fin mars 2015	Une première synergie a amené à la programmation des activités 2015 conjointes avec l'ABSSA et l'AIMAEP. La planification de certaines activités en lien avec le système de contrôle a continué avec le volet institutionnel du programme agriculture de la CTB (PROFI)
La reprise de la feuille de route en relation avec AIMAEP pour prendre en compte les nouvelles orientations pour l'ABSSA	Feuille de route 2015 réalisée en synergie avec l'AIMAEP et l'ABSSA, mais son exécution est restée faible à cause du blocage institutionnel jusqu'à la reprise des activités en 2016.
Définir les formes concrètes du mécanisme transitoire ABSSA qui doit permettre de répondre aux besoins les plus urgents en matière de	À travers un atelier en 2015, le rôle de l'ABSSA a été revu et accepté par toutes les parties prenantes.

Recommandation	Progrès
contrôles et d'échantillons et de lancer la procédure de mise en place (ABSSA + MAEP)	Document de mécanisme transitoire réalisé par ABSSA et le MAEP, remis à la DUE et à l'AFSCA en 2014.
Placer le pilotage de cette évolution organisationnelle sous une responsabilité de haut niveau, de façon à garantir qu'aucun nouveau blocage ne risque d'intervenir.	Le SGM du MAEP a repris le pilotage de l'opérationnalisation de l'ABSSA, cela après les élections de mars 2016
Relancer l'activité de renforcement de capacité de contrôle de l'ABSSA selon le nouveau planning de formation	L'analyse de besoins en formation et la possibilité de former le personnel de contrôle de l'ABSSA (suite 2eme avenant) ont permis l'organisation des séances spécifiques de formation.
Définition de la stratégie de développement du dispositif de contrôle	À travers un atelier en 2015 le rôle des acteurs de contrôle y compris de l'ABSSA a été redéfini avec le consensus des participants.
Flux d'échantillon insuffisant pour permettre d'atteindre le résultat concernant l'accréditation du laboratoire	Signature des protocoles d'accords entre acteurs des contrôles (ABSSA, CARDÉ, DT et LCSSA) pour l'exécution conjointe du plan de surveillance
Une adaptation est indispensable, visant à adapter les résultats poursuivis aux ambitions et capacités des entreprises	En lien avec la première recommandation, le premier avenant a été signé le 12 décembre 2014. Le nombre de PME à certifier HACCP est diminué de 60 à 10 en lien avec les possibilités budgétaires de l'Action.
Adoption d'une approche différenciée en fonction de la situation de chaque PME. Il est donc proposé de réfléchir à une nouvelle approche pour cette composante qui viserait à : stratifier (typologie simple) les différentes entreprises partenaires potentiels, en fonction de certains critères (orientation de la production, état du dispositif sanitaire actuel, taille de l'entreprise)	Le document est disponible, les PME et groupements ont été divisés en trois catégories, chaque catégorie a bénéficié des formations et des appuis spécifiques
Nécessité d'une révision de la stratégie du résultat 3 en termes de certification (nombre et type de certifications poursuivies et des objectifs chiffrés correspondants).	L'Action a maintenu l'HACCP et les BPH comme système de maîtrise sanitaire applicable pour les PME, en effet le système HACCP est reconnu au niveau international comme la base de l'hygiène alimentaire
Définition d'un plan de communication visant de façon générale à améliorer la sensibilité de la population béninoise sur la SSA, prenant en compte les caractéristiques /diversité des populations visées. Réalisation d'un plan de communication SSA pour les consommateurs et les PME	Le document a été rédigé en 2014 et le plan de communication / sensibilisation a été exécuté tout au long de l'Action.
Prendre les dispositions nécessaires pour respecter le délai d'engagement financier de la DUE (règle D+3)	Tous les marchés ont été attribués, les engagements financiers signés avant la date du 30 mars 2015.

3. Durabilité

3.1 Quelle est la viabilité économique et financière des résultats de l'intervention ? Quels sont les risques potentiels ? Quelles sont les mesures prises ?

La durabilité économique et financière des résultats est strictement liée à l'engagement de l'État à investir dans le système de contrôle des aliments. L'ABSSA et le LCSSA dépendent des fonds alloués par l'État pour exécuter leurs tâches régaliennes de contrôle et d'analyse. Cependant il faut noter que le gouvernement s'est engagé à améliorer et soutenir le système de contrôle. Lors de la découverte de l'éthéphon dans l'ananas, par exemple, le gouvernement a acheté un CG-SM pour le LCSSA d'une valeur de 350 millions de FCFA. Les dotations annuelles, pour le LCSSA et l'ABSSA, ont été maintenues ou augmentées, afin de permettre l'exécution des tâches. Par exemple le LCSSA a pu exécuter, en 2016, 2.368 analyses pour l'ABSSA.

La durabilité de l'exécution du plan de surveillance et de contrôle dépend fortement des ressources financières allouées par l'État aux structures de contrôle (ABSSA, DT, DDAEP et LCSSA). Il faut noter que le MAEP possède aujourd'hui du personnel formé et capable de mettre en œuvre le plan de surveillance et d'exécuter l'analyse de risques. À la suite des formations exécutées par l'Action, le MAEP a constitué un pool de formateurs capable de former le reste du personnel de contrôle et les futures personnes à recruter. La durabilité est davantage liée aux ressources, cependant l'État a augmenté le budget pour le LCSSA pour l'exécution des analyses.

Le LCSSA a amélioré sa visibilité avec l'appui de l'Action : des spots TV, des émissions radio et la participation aux foires ont accru la visibilité, cela a permis l'augmentation des demandes d'analyses de la part du secteur privé : 2.312 en 2014, 4.645 en 2015 et 6.917 en 2017. Le LCSSA a aussi créé une cellule de communication pour l'autopromotion et le marketing avec un budget de 18.000 € pour les activités de visibilité.

Les risques sont liés à une mauvaise utilisation des fonds ou à la non-exécution des tâches.

Pour cela le projet a constamment sensibilisé et mobilisé le MAEP sur la nécessité de s'investir dans le suivi des activités du LCSSA et de l'ABSSA et de donner des instructions claires à ces deux structures par rapport aux résultats attendus. En 2016 et 2017, le MAEP a rédigé et envoyé des lettres de mission spécifiques à chaque acteur (ABSSA, CARDER/DDAEP, DT et LCSSA) avec des indicateurs clairs sur le nombre de prélèvement d'échantillons, d'analyse et de contrôles des opérateurs agroalimentaires.

L'ASPS a appuyé le LCSSA dans le développement du plan d'affaires et la rédaction du manuel comptable administratif et financier. Cela a permis au LCSSA d'établir annuellement le Plan de Travail Annuel Budgétisé (PTAB) en ligne avec le nombre d'analyses à réaliser afin d'utiliser au mieux le budget de l'état. Comme mentionné précédemment le LCSSA doit pouvoir effectuer pour l'ABSSA au moins 11.000 analyses par an afin de garantir son efficacité.

En ce qui concerne les PME, la viabilité économique et financière est garantie par la plus-value qu'apporte la maîtrise des normes d'hygiène. Le système HACCP a garanti pour certaines PME de continuer l'exportation vers l'Europe (PROMOFRUIT et AFOKANTAN) et les États-Unis (BENIN GOLD) de leurs produits et pour d'autres de mieux se faire connaître au niveau national ou sous régional (ALACHAC, COPHARBIOTEC, LA FONTAINE, MAHOULE, GARI AFEDJOU).

3.2 Quel est le degré d'appropriation de l'intervention par les groupes cibles et perdurera-t-elle au terme de l'assistance externe ? Quels sont les risques potentiels ? Quelles sont les mesures prises ?

Les partenaires ont participé activement à la mise en œuvre des actions en déterminant leurs besoins et les appuis nécessaires à l'atteinte de leurs résultats.

- Au niveau du LCSSA : L'accréditation à la norme ISO 17025 du LCSSA démontre une forte appropriation du contenu de l'Action par les responsables et les agents du LCSSA et leur capacité à fournir des analyses de qualité. Il n'y a pas de risques liés aux capacités techniques du LCSSA à court et moyen terme pour faire face aux différentes prestations sollicitées. Cependant, il faudra trouver les moyens nécessaires de garantir la formation des laborantins et l'achat de machines et appareils toujours plus performants. Le plan de formation a été budgétisé dans le plan de travail annuel du LCSSA.
- Au niveau de l'ABSSA : Malgré le retard et les difficultés rencontrées, l'ABSSA a pu démarrer les activités en synergie avec les autres acteurs du système de contrôle. Le rôle de l'ABSSA est connu et tous les acteurs s'impliquent pour la réalisation des plans de surveillance et contrôle chacun dans son rôle. Les formations ont permis à l'ABSSA d'acquérir la capacité technique pour effectuer l'évaluation des risques. Cependant le système n'est qu'embryonnaire. Le projet a contribué, à travers les composantes 2 et 3 du PADSP et le volet institutionnel du programme PROF1, aux réflexions pour la définition de la politique sanitaire et phytosanitaire (SPS). La prise en compte de la politique SPS renforcera le rôle de l'ABSSA et rendra plus performant le système de contrôle.
- Au niveau des PME : En ce qui concerne les PME, celles-ci se sont bien appropriées le contenu du projet. Non seulement 15 PME ont mis en place l'HACCP, mais toutes les autres PME accompagnées ont amélioré leur système de maîtrise sanitaire. Le risque principal pour certaines d'entre elles est de perdre le savoir-faire. Le projet a formé le personnel d'appui des CARDER (DDAEP) sur les Bonnes Pratiques d'Hygiène et l'HACCP et a ancré le suivi des PME au niveau des activités des CARDER (DDAEP). Entre autres, les activités de contrôle de l'ABSSA continuent à s'améliorer, les PME seront mises dans l'obligation de respecter les normes d'hygiène.

4. Apprentissage

4.1 Enseignements tirés

Enseignements tirés	Public cible
Il est important de bien évaluer les besoins en formation et en moyens (outils de travail, réfections des locaux, etc.) des PME pour appliquer la méthode HACCP avant le démarrage de l'Action.	Projet de développement
Etudier préventivement le système de contrôle des aliments et proposer des interventions au niveau institutionnel avant de s'investir dans le renforcement technique des capacités.	Projet de développement
Nécessité de la mise en place d'un système de pilotage stratégique à tous les niveaux dans le cadre de la sécurité sanitaire.	ASPS/CTB/MAEP
Nécessité d'améliorer la communication entre les différents acteurs et structures concernés par la réforme de la sécurité sanitaire.	ASPS/CTB/MAEP
Les difficultés d'accès au financement des PME constituent une contrainte majeure pour la mise à niveau des locaux de production et l'acquisition de matériels/équipements plus adaptés pour les entreprises engagées dans la transformation agro-alimentaires. Il est nécessaire de prévoir un budget de réfection.	Responsable de projets d'appui à la « Qualité », agence de crédit, directions des PME
La mise en place de la méthode HACCP par les PME est un processus long. Les PME ne disposent pas de personnel formé dans l'hygiène alimentaire. Prévoir 2-3 ans d'accompagnement.	Responsable de projets d'appui à la « Qualité », directions des PME
Les outils de production, les emballages ainsi que les produits de nettoyage et les emballages ne sont pas appropriés aux usines alimentaires. Tous les outils et produits de nettoyage « certifié à usage alimentaires » doivent être importés.	Responsable de projets d'appui à la « Qualité », directions des PME
Nécessité de prévoir plus de synergies avec d'autres acteurs actifs dans l'accompagnement des PME en ce qui concerne l'aspect « qualité alimentaire ». Cela aurait permis un passage de « savoir-faire » plus important. Cependant le projet a pu travailler avec plusieurs partenaires (PROFI, PINEX, PARASEP, FUPRO, CARDER)	ASPS
Mieux évaluer le système d'hygiène alimentaire à mettre en œuvre sur la base du système requis par le pays importateur. Dans le cadre de l'Action, vu le faible niveau d'hygiène alimentaire le système l'HACCP a été préféré. Cependant certain PME aurait espéré d'être accompagné dans la mise en œuvre du NAFDAC pour le Nigeria.	ASPS
Accorder plus de temps pour le suivi de travaux de réfection des infrastructures des PME, car les ingénieurs BTP béninois ne sont pas expérimentés par rapport aux exigences normatives liées aux industries agroalimentaires.	ASPS

4.2 Recommandations

Recommandation	cible
Intégrer l'aspect hygiène des aliments dans les formations des producteurs / transformateurs (HACCP)	PROGRAMME AGRICULTURE
Intégrer l'aspect hygiène des aliments lors du financement des producteurs / transformateurs	PROGRAMME AGRICULTURE
Appuyer le renforcement de capacité en termes de contrôles du MAEP	PROGRAMME AGRICULTURE
Prévoir un budget pour l'analyse des aliments dans le cadre des appuis aux producteurs / transformateurs	PROGRAMME AGRICULTURE
Prendre en compte le LCSSA dans le développement de la sécurité sanitaire des aliments	PROFI / VI
Renforcer les compétences du LCSSA à travers les formations spécifiques	PROGRAMME AGRICULTURE
Élaborer de la politique nationale de la SSA au Bénin.	PROFI / VI
Autoriser le PARASEP à impliquer les PME appuyés par ASPS dans les formations à délivrer notamment en matière de marketing, de commercialisation etc	DUE

Partie 2 : Annexes

1 Personnel de l'intervention

Personnel (nom et titre)	Genre (H/F)	Durée de recrutement (dates début et fin)
1. Personnel national mis à disposition par le pays partenaire :		Néant
2. Personnel d'appui, recruté localement par la CTB :		
i) TCHOBO Solange (Administratrice Gestionnaire)	Femme	01/07/2012 – 31/08/2017
ii) AKAKPO Marie (Secrétaire Caissière)	Femme	01/07/2012 – 31/08/2017
iii) APOVO Petia (Assistant Technique Nationale)	Femme	08/07/2013 – 31/07/2016
iv) ADJANOHOUN Georgina (Assistant Technique Nationale)	Femme	11/02/2015 – 31/07/2017
v) ALLADAGNIWEKE Michael (Assistant Technique Nationale)	Homme	08/08/2016 – 31/07/2017
vi) SOHANTODE Raphael (Conducteur de Véhicule Administratif)	Homme	01/07/2012 – 31/08/2017
vii) VOTAN Jean Baptiste (Logisticien/ entretien)	Homme	01/10/2012 – 31/08/2017
3. Personnel d'appui, recruté dans le cadre du programme junior de la CTB		
i) PUTMAN Luca	Femme	15/10/2013 – 14/10/2015
ii) COULON Gladys	Femme	17/03/2015 – 16/03/2017
4. Experts internationaux (CTB) :		
i) CEFIS Andrea	Homme	10/05/2012 – 31/08/2017

2 Marchés publics

N° du marché	Intitulé du marché	Description marché	Type de marché	Montant XOF	Montant EUR	Fournisseur(s)	Mode de passation ⁶	État
239 Lot 1	Fournitures de matériels informatiques et de mobilier au projet ASPS	Matériels informatiques	Fournitures	2 559 544	3 902,00	Seso Plus	PNSP	Marché clôturé
239 Lot 2	Fournitures de matériels informatiques et de mobilier au projet ASPS	Matériels bureautiques	Fournitures	1 298 795	1 980,00	Seso Plus	PNSP	Marché clôturé
276	Travaux de réhabilitation des locaux au profit du projet ASPS	Travaux de Réfection	Travaux	9 900 739	15 093,58	Groupe D'Afrique	PNSP	Marché clôturé
295	Analyses des filières et des besoins formatifs des PME	Analyses des filières et des besoins formatifs des PME	Services	10 364 121	15 800,00	Ing Onodje	PNSP	Marché clôturé
296	Réalisation procédures administratives, comptables et financières du LCSSA	Réalisation Procédures Administratives, Comptables et Financières du LCSSA	Services	4 980 000	7 591,96	Elyon	PNSP	Marché clôturé
314	Évaluation des laboratoires de SSA	Élaboration plan d'affaire des laboratoires sectoriels SSA	Services	6 382 461	9 730,00	Apovo Pétia	PNSP	Marché clôturé

⁶ PNSP : Procédure négociée sans publicité – PNP : Procédure négociée publication

325	Rédaction du manuel de qualité pour l'accréditation à la norme iso 17025	Rédaction norme iso 17025	Services	5 610 066	8 552,49	Fidexi Conseils	PNSP	Marché clôturé
328	Matériel de promotion de SSA	Création de Brochures, Emissions Radio, etc.	Services	8 908 000	13 580,16	Stigmaté	PNSP	Marché clôturé
329 lot 1	Matériel vidéo de sensibilisation (spots)	Réalisation de spots TV de sensibilisation/promotion	Services	7 811 136	11 908,00	Premium	PNSP	Marché clôturé
329 lot 2	Matériel vidéo de sensibilisation (documentaires)	Réalisation de 4 mini-documentaires	Services	8 976 116	13 684,00	Afaques	PNSP	Marché clôturé
335 lot 1	Diagnostic PME	Diagnostic capacité PME application HACCP	Services	15 742 968	24 000,00	Sup Agro	PNSP	Marché clôturé
335 lot 2	Diagnostic PME	Diagnostic capacité PME application HACCP	Services	13 342 165	20 340,00	Fodesika	PNSP	Marché clôturé
352	Application informatique de gestion des contrôles des aliments	Mise en œuvre d'application informatique pour l'ABSSA	Services	10 790 493	16 450,00	Katakale Sarl	PNSP	Marché clôturé
353	Réalisation des audits (HACCP) et bonnes pratiques d'hygiène (BPH) pour les PME	Réalisations des audits HACCP pour les PME	Services	22 499 640	34 300,48	B&A Conseils	PNSP	Marché clôturé

363	Optimisation des techniques d'analyse par spectrométrie d'absorption atomique	L'optimisation des techniques d'analyse par spectrométrie d'absorption atomique au LCSSA	Services	10 167 334	15 500,00	Htds International	PNSP	Marché clôturé
364	Le suivi et évaluation de l'application d'un plan de maîtrise sanitaire alimentaires PME	Audit de conformité aux BPH	Services	14 444 173	22 020,00	B&A Conseils	PNSP	Marché clôturé
365 lot 1	Marché de services pour la diffusion de spots TV et émission radio de sensibilisation sur la sécurité sanitaire des aliments	Diffusion De Spots TV et Emission Radio	Services	12 239 306	19 268,50	Le Caméléon	PNSP	Marché clôturé
365 lot 2				13 339 432	20 335,83	Le Caméléon	PNSP	Marché clôturé
368 lot 1	Consultant pour la formation du personnel du laboratoire en audit interne	Formation du personnel du laboratoire en audit interne	Services	10 364 121	15 800,00	Sup Agro	PNSP	Marché clôturé
368 lot 2				37 520 740	57 200,00	Sup Agro	PNSP	Marché clôturé
378	Réhabilitation des locaux de trois PME intervenant dans le domaine de la transformation	Travaux de Réfection	Travaux	22 282 896	33 970,06	Genial Plus	PNP	Marché clôturé
				25 274 919	38 529,84	2 À Concept		Marché clôturé
				26 837 796	40 913,96	Genial Plus		Marché clôturé
				6 106 942	9 309,97	Gama		Marché clôturé
				7 161 272	10 917,29	Espace Btp		Marché clôturé
				11 283 789	17 202,03	Trans Unit		Marché clôturé

				18 473 648	28 162,90	Gama		Marché clôturé
				11 947 568	18 213,95	Gbetondj		Marché clôturé
				14 482 020	22 077,70	Gama		Marché clôturé
380	Élaboration des cahiers des clauses techniques particulières pour les travaux de réfection des PME	Suivi des Travaux de Réfection	Services	15 109 969	23 035,00	Ingénieur Yalo Fiacre	PNSP	Marché clôturé
383	Le recrutement d'un prestataire pour l'élaboration de la grille tarifaire des prestations du LCSSA	Élaboration de la grille tarifaire des prestations du LCSSA	Services	11 479 248	17 500,00	Synex Consulting	PNSP	Marché clôturé
386	Formation du personnel du LCSSA en audit interne	La formation du personnel du laboratoire en audit interne	Services	5 182 060	7 900,00	Ing. Pierre Dudermel	PNSP	Marché clôturé
387	Consultation pour la formation du personnel du laboratoire en métrologie dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments	La formation du personnel du laboratoire en métrologie dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments	Services	3 607 764	5 500,00	Imarq	PNSP	Marché clôturé
388	Marche de fournitures de matériels, outils de travail et de contrôle dans le cadre du projet ASPSP	Fournitures de matériels de travail et de contrôle	Fournitures	13 580 448	20 703,26	Neotech	PNSP	Marché clôturé
		Fournitures de matériels de travail et de contrôle	Fournitures	6 033 379	9 197,83	Sept Etoile	PNSP	Marché clôturé
		Fournitures de matériels de travail et de contrôle	Fournitures	4 540 803	6 922,40	Cas Le Rocher	PNSP	Marché clôturé

		Fournitures de matériels de travail et de contrôle	Fournitures	13 655 976	20 818,40	Cas Le Rocher	PNSP	Marché clôturé
		Fournitures de matériels de travail et de contrôle	Fournitures	7 789 489	11 875,00	Sept Etoile	PNSP	Marché clôturé
392	Réhabilitation des locaux de trois PME intervenant dans le domaine de la transformation	Travaux de réfection	Travaux	3 769 208	5 746,12	Espace Btp	PNSP	Marché clôturé
		Travaux de réfection	Travaux	9 723 581	14 823,50	Sodapes	PNSP	Marché clôturé

3 Accords d'exécution

N°	Numéro Accord	Partenaire	Objet de l'Accord	Budget (EUR)	Dépenses (EUR)	Solde (EUR)	Note
1	BEN-CTB-AFSCA-003	AFSCA	Renforcement des capacités du personnel de l'ABSSA et du LCSSA	194 021	95 961,27	98 059,73	L'AFSCA a notifié en décembre 2015 la non disponibilité à effectuer des missions de formation pour le compte de l'ABSSA. Le solde a été utilisé par l'Action pour les activités de renforcement de capacité des 100 agents de contrôle ABSSA, CARDER et des Directions Technique, pour l'élaboration du plan de surveillance, la validation des checklists et l'appui à la définition de la politique nationale de la SSA.
2	BEN-395	BELAC	Audit d'accréditation et surveillance du LCSSA	36 172,12	31 539,52	4 632,6	Le solde s'explique par la variabilité des coûts des billets d'avion estimé lors de l'Accord de Financement.
3	BEN-CTB-ASPS LCSSA-001	LCSSA	Développement et validation méthodes analytiques	45 000	42 723,12	2 276,88	19 analyses ont été développées et validées par le LCSSA.

4 Accords de financement

N°	Numéro Accord	Partenaire	Objet de l'Accord de financement	Budget Global (EUR)	CBudget Global (XAF)	Contribution Partenaire (XAF)	Contribution Partenaire (EUR)	Dépenses des travaux (EUR)	Statut
1	001/ASPS	SITAB KAKE	Réfection locaux de production	40 914	26 837 798	7 477 825	11 400	40 914	Clôturé
2	002/ASPS	LA LUMIERE	Réfection locaux de production	33 970	22 282 899	5 393 160	8 222	33 970	Clôturé
3	003/ASPS	NA & CO INDUSTRY	Réfection locaux de production	38 530	25 273 918	6 364 550	9 703	38 530	Clôturé
4	004/ASPS	LA FONTAINE	Réfection locaux de production	10 937	7 174 392	2 016 760	3 075	10 937	Clôturé
5	008/ASPS	UBETA	Réfection locaux de production	9 310	6 106 947	14 287 333	21 781	9 310	Clôturé
6	006/ASPS	COPHABIOTECH	Réfection locaux de production	18 214	11 947 568	3 584 270	5 464	18 214	Clôturé
7	007/ASPS	PROMOFRUIT	Réfection locaux de production	28 163	18 473 651	5 002 096	7 626	28 163	Clôturé
8	008/ASPS	CREDESA	Réfection locaux de production	22 081	14 483 983	3 893 944	5 936	22 081	Clôturé
9	009/ASPS	AFRIJUS	Réfection locaux de production	17 202	11 283 792	3 167 023	4 828	17 202	Clôturé
10	010/ASPS	MAHOULE	Réfection locaux de production	5 746	3 769 208	1 130 765	1 724	5 746	Clôturé
11	011/ASPS	SOUROU BAYAYE	Réfection locaux de production	11 778	7 725 606	2 149 407	3 277	11 778	Clôturé

5 Équipements

	Type d'équipement	Coût		Date de livraison	Remarques
		XOF	EUR		
1	Micro-ordinateur DELL LATITUDE	360.455	549,51	11 juin 12	
2	Micro-ordinateur HP de Bureau et accessoires	596.921	910,00	06-août-12	
3	Micro-ordinateur DELL LATITUDE	360.452	549,51	11-juin-12	Hors usage
4	Vidéo-projecteur	449.331	685,00	06-août-12	
5	Scaner DOC Profi	426.372	650,00	06-août-12	
6	Scaner DOC Profi	426.372	650,00	06-août-12	
7	Imprimante LAZER HP 1525 DN	311.580	475,00	11-août-12	
8	Imprimante LAZER HP JET P 1606	299.772	457,00	11-août-12	
9	Appareil photo	80.000	121,96	20-févr-13	
10	Copieur CANON 2520	1.450.000	2.210,51	25-févr-13	
11	Onduleur Mercury 1000 VA	105.000	160,07	02-sept-13	Hors usage
12	Onduleur Mercury 1000 VA	105.000	160,07	02-sept-13	Hors usage
13	Imprimante LAZER HP JET P 1606	240.000	365,88	04-sept-13	
14	Enregistreur	154.999	236,30	04-sept-13	
15	Micro-ordinateur DELL LATITUDE	413.128	629,81	28-févr-14	
16	Micro-ordinateur HP Portatif et accessoires+ Disque dur	655.000	998,54	27-avr-15	
17	Appareil photo	125.000	190,56	19-juin-15	Hors usage
18	Mini-Projecteur	340.000	518,33	19-juin-15	

19	Tablette State	225.000	343,01	19-juin-15
20	Tablette State	225.000	343,01	19-juin-15
21	Coffre-fort	240.000	365,88	24-août-12
22	Fontaine d'eau chaude et fraiche	178.000	271,36	24-août-12
23	Réfrigérateur	130.000	198,18	15-janv-13
24	Climatiseur SHARP 2 CV	300.000	457,35	02-sept-13
25	Climatiseur SHARP 3 CV	410.000	625,04	02-sept-13
26	LAND CRUISER PRADO	20.839.596	31.769,76	09-juil-12
27	Armoire de rangement	426.372	650,00	06-août-12
28	Armoire de rangement	426.372	650,00	06-août-12
29	Armoire de rangement	426.372	650,00	06-août-12
30	Table avec six chaises	120.000	182,94	15-janv-13
31	Bureau avec deux chaises visiteurs	474.026	722,65	13-juin-13
32	Bureau avec deux chaises visiteurs	474.026	722,65	19-juin-13
33	Fauteuil DG	249.153	379,83	20-juin-13
34	Fauteuil DG	249.153	379,83	21-juin-13
35	Armoire de rangement	170.000	259,16	04-sept-13
36	Armoire de rangement 120X45X200H	250.000	381,12	10-févr-15
37	Armoire de rangement 120X45X200H	250.000	381,12	10-févr-15
38	Armoire de rangement 120X45X200H	250.000	381,12	10-févr-15
39	Armoire de rangement 120X45X200H	250.000	381,12	10-févr-15
40	Bureau	288.900	440,43	10-févr-15

41	Bureau	288.900	440,43	10-févr-15
42	Fauteuil DG	208.000	317,09	10-févr-15
43	Fauteuil DG	208.000	317,09	10-févr-15

6 Cadre logique original tiré du DTF

	Logique d'intervention	Indicateurs objectivement vérifiables	Sources de vérification	Hypothèses
OG	<p><u>Objectif global</u> La compétitivité, la qualité et la sécurité des produits alimentaires et agroalimentaires du Bénin est améliorée</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Évolution positive du chiffre d'affaires des entreprises appuyées <p><i>Voir le cadre Logique du projet d'appui au développement du secteur privé</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Enquêtes auprès des entreprises 	<ul style="list-style-type: none"> - Engagement du gouvernement dans l'amélioration du climat des affaires
OS	<p><u>Objectif spécifique</u> La sécurité sanitaire et phytosanitaire des produits alimentaires et agroalimentaires est renforcée</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Nombre d'entreprises certifiées (BPH, HACCP) en augmentation - Satisfaction des acteurs clés sur la qualité des contrôles et des suivis des résultats faits par l'ABSSA 	<ul style="list-style-type: none"> - Rapports d'activités de l'Action - Statistiques/enquêtes auprès des institutions (CCIB, ABENOR, ...) 	<ul style="list-style-type: none"> - Contribution financière adéquate de l'État béninois pour le fonctionnement de l'ABSSA et du LCSSA - Décret portant création de l'ABSSA signé en 2012 - Loi de création de l'ABSSA votée en 2013 - Volonté politique pour créer l'ABSSA et travail satisfaisant dans le cadre du projet AIMAEP
R 1	<p><u>Résultat 1 :</u> L'ABSSA est fonctionnelle conformément à son cadre défini par les textes législatifs et réglementaires</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Existence et qualité de la planification, de l'enregistrement qualitatif et quantitatif des contrôles et du suivi des résultats - Base de données de tous les opérateurs actifs dans la chaîne alimentaire disponible - Capacités des contrôleurs et inspecteurs formés - Nombre de contrôles effectués conformément aux règles de l'art 	<ul style="list-style-type: none"> - Rapports d'activités de l'ABSSA et de l'Action - Base de données au sein de l'ABSSA - Enregistrements par les inspecteurs et les contrôleurs 	<ul style="list-style-type: none"> - Recrutement ou nomination du directeur général compétent de l'ABSSA dans les meilleurs délais suivant l'approbation du décret - Affectation du personnel qualifié et en nombre suffisant par les différents Ministères concernés

R 2	<p><u>Résultat 2 :</u> Le LCSSA produit des analyses fiables en matière de sécurité sanitaire des aliments</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Plan d'affaires du LCSSA adopté - Le LCSSA est accrédité à la norme ISO 17025 - Le LCSSA est inscrit dans des réseaux d'inter-comparaison - La planification, l'enregistrement et le suivi des échantillonnages sont faits au sein du LCSSA - Capacités du personnel formé - Nombre d'analyses effectuées - % des analyses confirmées comme valides parmi celles effectuées en commun avec d'autres laboratoires de référence 	<ul style="list-style-type: none"> - Rapports LCSSA - Base de données LCSSA - Rapports d'activités de l'Action 	<ul style="list-style-type: none"> - Budget du gouvernement béninois suffisant pour le fonctionnement
R3	<p><u>Résultat 3 :</u> Les entreprises bénéficiaires s'approprient la démarche qualité</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Au moins 30 entreprises du secteur agroalimentaire sont certifiées HACCP - Au moins 30 entreprises du secteur agroalimentaire sont certifiées BPH - Au moins 3 entreprises du secteur agroalimentaire sont certifiées ECOCERT - Au moins 100 PME, associations ou groupements de femmes (avec un minimum de 50 PME) bénéficient d'une formation adaptée à leurs besoins - Les consommateurs et les entreprises sont mieux informés et sensibilisés sur l'importance de la sécurité sanitaire 	<ul style="list-style-type: none"> - Rapports d'activités de l'Action - Enquêtes auprès des consommateurs et entreprises agroalimentaires 	<ul style="list-style-type: none"> - Entreprises agroalimentaires intéressées dans la démarche qualité et prête à contribuer dans le financement des formations

7 Cadre logique définitif

	Logique d'intervention	Indicateurs objectivement vérifiables	Sources de vérification	Hypothèses
OG	La compétitivité, la qualité et la sécurité des produits alimentaires et agroalimentaires du Bénin est améliorée	Évolution positive du chiffre d'affaires des entreprises appuyées <i>Voir programme d'appui au développement du secteur privé</i>	Enquêtes auprès des entreprises	Engagement du gouvernement dans l'amélioration du climat des affaires
OS	La sécurité sanitaire et phytosanitaire des produits alimentaires et agroalimentaires est renforcée	Augmentation de 20% de PME qui s'engagent dans une démarche qualité	Enquête qualité (comparaison 2012-2017)	Contribution financière adéquate de l'État béninois pour le fonctionnement de l'ABSSA et du LCSSA
		Un plan de surveillance sanitaire et phytosanitaire est disponible et exécuté	Résultat des enquêtes	
		Le LCSSA est accrédité à la norme ISO 17025	Rapports d'activités de l'Action	Volonté politique pour créer l'ABSSA et travail satisfaisant dans le cadre du projet AIMAEP
R1	Le système de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments est amélioré	40 contrôleurs formés de l'ABSSA et des DT 130 contrôleurs du MAEP (ABSSA, CARDER et DT) maîtrisent les concepts, les méthodes et les outils de contrôle, avec 70% de réussite.	Documents des tests d'évaluation	MAEP s'engage à mobiliser des contrôleurs motivés
		Un logiciel d'enregistrement des données d'identification des opérateurs agroalimentaire est disponible et 400 1500 opérateurs sont enregistrés.	Base de données au sein de l'ABSSA et de l'Action	Affectation du personnel qualifié et en nombre suffisant par les différentes Directions concernées

	Logique d'intervention	Indicateurs objectivement vérifiables	Sources de vérification	Hypothèses
		10 30 checklists de contrôle sont rédigées et appliquées par les contrôleurs des DT sous supervision de l'ABSSA.	Rapports d'activités de l'ABSSA et de l'Action	
		1000 contrôles sont effectués, 500 échantillons sont prélevés et 2000 analyses sont effectuées.	Rapports d'activités de l'ABSSA, du LCSSA et de l'Action	
		60% contrôles effectués par le DT sous supervision de l'ABSSA respectent les normes.	Rapport d'évaluation ABSSA	
		Un logiciel de gestion et suivi des contrôles et des analyses est disponible (au moins 400 contrôles enregistrés).	Rapport de suivi des enregistrements disponible	
R2	Le LCSSA produit des analyses fiables en matière de sécurité sanitaire des aliments	Plan d'affaires LCSSA adopté et révisé annuellement	Rapport d'activités du LCSSA et de l'Action	Travaux d'aménagement terminés et LCSSA opérationnel fin 2011
		L'équipe technique et administrative du LCSSA maîtrise les concepts et techniques d'analyse et de gestion, avec 70% de réussite	Rapports d'activités de l'Action	
		Un logiciel de gestion des échantillons et des résultats d'essai est disponible (évaluation régulière de la mise à jour des données)	Base de données LCSSA	L'ABSSA envoie les échantillons de manière régulière au LCSSA
		80 % des analyses d'inter comparaisons effectuées sont conformes	Rapport de stages et de missions de l'AFSCA	Budget du gouvernement béninois pour le fonctionnement
		10 méthodes d'analyse sont développées et validées en relation avec les besoins des PME et de l'ABSSA	Rapport d'essai inter comparaison	
R3	Les entreprises bénéficiaires s'approprient la démarche qualité	Les consommateurs et les entreprises sont mieux informés et sensibilisés sur l'importance de la sécurité sanitaire (au moins 2.000.000 d'auditeurs et de spectateurs sont sensibilisés à travers la diffusion de 15 spots TV (200 rediffusions) et 15 émissions radio (200 rediffusions).	Rapports d'activités de l'Action	

Logique d'intervention	Indicateurs objectivement vérifiables	Sources de vérification	Hypothèses
	70% des 50 PME appliquent correctement leur plan de maîtrise sanitaire	Rapport d'évaluation externe (un consultant évaluera le progrès d'application du plan de maîtrise sanitaire sur la base d'indicateurs de SSA vérifiables)	Engagement des directions des PME
	10 PME sont agréées au système HACCP/BPH	Attestation de conformité au système HACCP/BPH	
	50 associations ou groupements (au moins 500 personnes) de producteurs et/ou transformateurs), dont 50% de femmes ont bénéficié d'une formation sur la maîtrise sanitaire (BPH, traçabilité, dangers alimentaires, etc.)	Rapport d'activités de l'Action (y compris une évaluation de l'application du système de maîtrise sanitaire)	
	Création et diffusion de matériel de promotion des PME	Rapport d'activités et enquête consommateurs	

8 Réalisation activités mai 2016 – août 2017

Les activités liées aux résultats 2 et 3 de l'Action ont été achevées. Il restait à réaliser certaines activités liées au résultat de l'ABSSA. Ces activités ont été justifiées par l'avenant N°3 signé à mars 2017 et qui a permis l'extension de l'action jusqu'août 2017.

N	Objectif	Activité(s)	Responsable	Partenaire(s)	Avancement
1	L'ABSSA a les compétences pour former le personnel DDAEP en termes de SSA	Formation du personnel ABSSA	ASPS	ABSSA DDAEP DT	À la suite de quatre séances de formation, 156 personnes des DT et des DDAEP ont été formées. Le MAEP possède désormais les compétences pour continuer les formations en matière de sécurité sanitaire des aliments vers le reste du personnel et nouveaux recrutés. Entre autres ces formations ont permis à l'ABSSA de présenter les protocoles d'accords aux DDAEP. Tous les documents ont été signés et les activités de contrôle ont pu démarrer. Le recrutement des experts a pris plusieurs mois, car deux marchés publics ont été infructueux. Cela démontre la difficulté de trouver des compétences/ l'expertise en SSA au Bénin. Cependant en fin août les experts ont été recrutés. Vu ce retard ASPS n'a pas pu collaborer à la réalisation de la mission, mais a réalisé un document synthétique sur la situation actuelle du système de contrôle avec ses forces et ses faiblesses. L'activité sera réalisée au cours de l'année 2018 par les autres acteurs associés à l'activité. L'ABSSA avec les DT et DDAEP ont réalisé
2	Le document de politique SSA est proposé	Analyse de la SSA au Bénin et proposition stratégie d'amélioration	ABSSA	ASPS PROFI VI PARASEP Cadre Intégré renforcé (CIR)	
3	Le système de contrôle des filières	Élaboration de	ABSSA	ASPS	

PARASEP est renforcé

procédures
d'inspection

DT
DDAEP

Mise en place d'un plan
de contrôle et
surveillance spécifique ABSSA

ASPS
DT
DDAEP

Renforcement des
capacités des
opérateurs et des
structures. ASPS (ATN)

ABSSA
PINEX
PARASEP

Guide de critères micro
et chimiques des
aliments ABSSA

ASPS
DT
DDAEP

le document de procédures d'inspection et ont aussi achevé la validation des checklists. Une séance de travail a permis à l'ABSSA de présenter les protocoles d'accords aux DDAEP. Tous les documents ont été signés et les activités de contrôle ont pu démarrer en juillet / août. ASPS ne peut pas évaluer l'exécution du plan de surveillance pour 2017.

L'assistance technique d'ASPS a collaboré avec le projet PINEX pour le renforcement des opérateurs de la filière ananas. Afin de renforcer la durabilité des acquis de l'Action la plupart des PME seront appuyés par PINEX et PARASEP pour continuer leurs activités en lien avec l'hygiène des aliments. Certaines PME seront accompagnées à l'ISO22000 et autres à mettre en œuvre l'HACCP.

L'ABSSA a élaboré le document des critères microbiologiques et chimiques. Ce travail a permis à l'ABSSA d'avoir un document exhaustif des tous les critères et pour tous les différents aliments.

9 Outils et produits

Mentionnez, dans cette annexe, tout matériel disponible sur les effets de l'intervention ou toute expérience engrangée en appliquant des méthodes ou outils spécifiques.

- *Publications*
 - *6 Brochures pour la formation hygiène alimentaire*
 - *1 affiche de sensibilisation sur l'hygiène*
 - *1 affiche de sensibilisation environnementale*
 - *1 affiche de sensibilisation sur le lavage des mains*
- *Rapports de capitalisation*
- *Matériel audiovisuel*
 - *24 émissions radio de sensibilisation*
 - *14 émissions radio de promotion des PME*
 - *4 documentaires*
 - *24 spots TV de sensibilisation*
- *Autres ressources*
- *Approche/système M&E*
- *Méthodologies*
- *Renforcement des capacités des PME*