

ProCIVA

BPH – Bonnes Pratiques d'Hygiène en agroalimentaire



1. **Titre du produit** : Formation-action; BPH – Bonnes Pratiques Alimentaires.

2. **Objectif** : Améliorer la qualité, la sécurité sanitaire et la compétitivité des produits des entrepreneurs.

3. Eléments d'excellence

- Les connaissances sont à la fois théoriques et orientées vers la pratique.
- Aide à la constitution du dossier de demande adressée à ABSSA pour la délivrance de l'autorisation de mise en marché des produits

3. Éléments d'excellence



Les pratiques visant à limiter la propagation du COVID sont devenues indispensables pour une entreprise du secteur agroalimentaire.

4. Facteurs de succès

- Besoin clairement identifié/exprimé et un engagement à la mise en pratique, notamment vers des nouveaux marchés.
- Animation de façon participative et dans une logique de cocréation orientée pratique qui facilite le partage et les retours d'expériences
- Visite de sites et prévision de tout le matériel de protection.

5. Défis et facteurs de risque

- Actualiser de manière régulière les données relatives aux législations en vigueur.
- Adapter les phases de coaching au contexte de l'entrepreneur
- Eviter l'approche « contrôle »; aller au-delà des constats de non-conformité en entrant dans une logique de recherche de solutions.

6. Formats disponibles et Source d'information / Disponibilité

Formats disponibles	Produits (par exemple boîtes à images, guide, factshet et autres)	Source d'information / Disponibilité (Interne à la GIZ)
Papier	Guides de l'entrepreneur et du formateur	En cours de réalisation
	Fiche d'autoévaluation de l'état d'application de l'hygiène dans l'unité	
Numérique	Cours en ligne e-BPH	Plateforme Atingi
	Documentation annexe Kit "BPH antiCovid"	<u>kit BPH; kit BPHantiCovid19</u>

6. Formats disponibles et Source d'information / Disponibilité

Formats disponibles	Produits (par exemple boîtes à images, guide, factshet et autres)	Source d'information / Disponibilité (Interne à la GIZ)
Numérique	Documents de référence	Accueil CODEXALIMENTARIUS FAO-WHO

7. Groupe cible, et mode de pérennisation

Groupe cible	Mode de pérennisation (formation, sensibilisation, recyclage...)
Entrepreneurs	Formation, appui-conseil
Prestataires de service de conseil agricole de type <i>“Conseil à l’Alimentation et à la Nutrition Appliquée”</i> et <i>“Conseil à l’accès au marché”</i>	Sensibilisation

7. Responsable et mode de pérennisation

Responsable du produit	mode de pérennisation (formation, sensibilisation, recyclage...)
Structures compétentes de l'Etat	Outil de formation harmonisé sur BPH/HACCP au Bénin, utilisable par des entrepreneurs, des structures étatiques, des prestataires de conseil agricole, des consultants privés ou autres PTF Mise à jour du module BPH en ligne comme canal de formation accessible à toutes les PME.
CCI-Bénin	
L'ANM (Agence Nationale de la Metrologie)	
Le CRCPE	

8. Implications financières

- Coûts des grandes étapes de réalisation du produit (pour 20 PME, en FCFA)

Grandes étapes	Coût (FCFA)
1) Formation et 2 visites des coaching	2.220.000 FCFA
1') Formation et 2 visites de coaching (coaching virtuel)	1.692.000 FCFA

8. Implications financières

- Coût de revient du produit par groupe cible (agriculteur par exemple) (en FCFA):

Formation et coaching sur place	111 000 FCFA
Formation et coaching virtuel	84 600 FCFA



Les produits sont
de meilleure
qualité et
bénéficient donc
d'un avantage
concurrentiel