



# COLLOQUE INTERNATIONAL SUR LE DÉVELOPPEMENT DES INDICATIONS GEOGRAPHIQUES EN AFRIQUE CONTRÔLE , TRACABILITE ET ETIQUETAGE

**OUSMAN ABDOU, PF/IG**

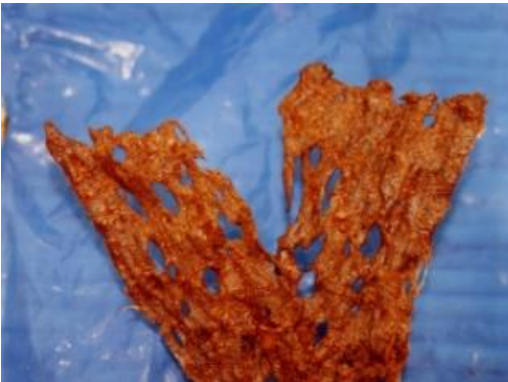
**MAG/EL-NIGER Tel: +22799913281**

**Email: [ous\\_ab@yahoo.fr](mailto:ous_ab@yahoo.fr)**



# Plan de Présentation

1. Introduction
2. Rappel des différentes Formes de Contrôles
3. Exigences des Contrôles
4. Services officiels des Contrôles au Niger
5. Défis
6. Conclusion



# 1. Introduction

- les Contrôles permettent d'identifier les éléments permettant d'assurer une traçabilité du produit d'amont jusqu'au produit fini.
- Garantissent aux consommateurs qu'il ne s'agit pas d'intentions ou de prétentions, mais d'une spécificité est liée à l'origine.
- Couvrent tout le champ de vie du produit de sa production à sa commercialisation.



# 2. Rappel des différentes formes de Contrôles

## 1. Autocontrôle

Par le Producteur sur la conduite de sa propre activité, vérification des enregistrements de ses pratiques et le CdC de l'IGP



## 2. Contrôle interne

Par le Groupement Représentatif de l'IGP. S'assurer du respect des exigences telles qu'inscrites dans le CdC et le PC



## 3. Contrôle externe

Assurance qualité donc une surveillance par le CN-IG, et une structure indépendante agréée pour la gestion des IGP



### 3. Exigences des Contrôles

- parties/secteurs à contrôler;
- tâches à exécuter ;
- personne responsable ;
- points critiques de risque associée à chacun du produit fini;
- fréquence des contrôles ;
- méthodes d'échantillonnage et les types de tests (organoleptique, analytique);
- cahiers d'enregistrement des activités;
- mesures à prendre dans les situations de non-conformité, etc.



## 4. Services officiels des Contrôles au Niger

(1/3)

➤ **Ministère de l'Agriculture et de l'élevage :**

***Direction Générale des Services Vétérinaires:***

Assure le Contrôle et inspection sanitaire des animaux sur pied, des produits animaux et des denrées alimentaires d'origine animale à l'entrée, à la sortie et à l'intérieur du territoire national (hygiène des viandes, des laits et produits laitiers industriels, etc. à l'importation et à l'exportation).

Les services de contrôle existent dans chaque région, aux frontières avec des postes de contrôle et à l'Aéroport.

***Laboratoire Centrale de l'Élevage (Labocel)***



## 4. Services officiels des Contrôles au Niger (2/3)

### Direction Générale de la Protection des Végétaux:

Assure le contrôle sanitaire et phytosanitaire des produits agricoles. les services de contrôles existent dans les postes de contrôle phytosanitaire des frontières et à l'aéroport international de Niamey.

### Direction du Contrôle et de Certification des Semences

**Délivre le certificat phytosanitaire ou un agrément**



## 4. Services officiels des Contrôles au Niger

(3/3)

➤ **Ministère du Commerce et de l'Industrie**  
*Agence Nigérienne de Normalisation, de Métrologie et de Certification*: Elabore des normes, Contrôle des instruments de mesure règlementés, Evaluation de la conformité des produits

*Direction du Commerce Intérieur et de la Concurrence*: Contrôle des prix et la qualité

➤ **Ministère de la Santé Publique, de la Population et des Affaires Sociales**

*Laboratoire National de Santé Publique (LANSPEX), Police Sanitaire, Service d'hygiène*

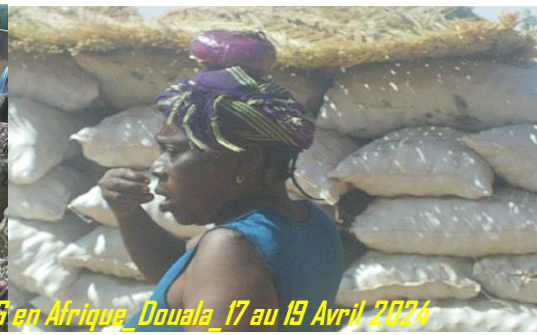
Assure le contrôle de qualité des produits alimentaires, des produits phytosanitaires





## 5. Défis

- ✓ mise aux normes des laboratoires et leur accréditation (accompagnement d'au moins un laboratoire pour une accréditation ISO 17025)
- ✓ contractualisation avec des imprimeurs des logos
- ✓ accompagnement des parties prenantes dans la création et la mise en place des centres d'agréege.
- ✓ formation sur les exigences du Cahier des Charges, le plan de contrôle et les principaux textes réglementaires;
- ✓ élaboration des guides de BPP, BPH, Stockage-Conservation;
- ✓ élaboration des check lists de contrôle;
- ✓ formation sur la norme ISO 17025;
- ✓ formation en bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication (BPH/BPF), HACCP;
- ✓ appui en équipements modernes pour la découpe;
- ✓ appui en matériels pour le contrôle interne des paramètres comme la température, pH, humidité, activité de l'eau etc. ;
- ✓ matériaux d'emballage adéquat pour éviter une contamination post process.



## 6. Conclusion

Les contrôles d'un produit labellisé sont mis en œuvre conformément au PC figurant au CdC. Au-delà de leur rôle coercitif, ils ont aussi un rôle éducatif auprès des producteurs. C'est un facteur d'impulsion de conscience professionnelle prenant en compte les exigences du marché et de l'augmentation de la qualité globale.



