



République du Sénégal



Afrique Emergence Conseil

« Vision et actions pour une Afrique émergente »

<http://www.afriqueemergenceconseil.com>

aec@afriqueemergenceconseil.com

SOCIETE D'IMPORTATION ET D'EXPORTATION GENERALE DE MARCHANDISES (SIEGEM SA)

Démarche de mise en œuvre d'un Système de Management de la
Sécurité Sanitaire des Aliments avec Certification ISO 22000 : 2005

Résumé

AVRIL 2014

Le Cabinet « Afrique Emergence Conseil » (AEC) a accompagné la Société d'Importation et d'Exportation Générale de Marchandises (SIEGEM SA), pour la mise en place d'un Système de management de la sécurité sanitaire des aliments selon la norme internationale ISO 22000 :2005. Ce coaching a permis à SIEGEM SA d'être la première PME de l'UEMOA certifiée ISO 22 000 en 2012 par PRO CERT.

1- Enjeux d'une certification ISO 22 000 pour la SIEGEM SA

L'entreprise est passée de Groupement d'Intérêt Economique (GIE) spécialisé dans l'importation et la distribution du thé vert de Chine sur le marché local en une Société Anonyme en fin 2002 produisant et distribuant des produits alimentaires au Sénégal et dans la sous région sous le nom de Société d'Importation et d'Exportation Générale de Marchandises (SIEGEM SA).

C'est une entreprise spécialisée dans la vente de produits laitiers et d'huile (conditionnement d'huile et de lait en poudre). Elle est implantée à HANN Mariste depuis 2006 et compte plus de 90 employés. L'entreprise a opté véritablement pour un renforcement de la valeur ajoutée locale en investissant sur un process de production. Ses ambitions de développement sont énormes.

L'activité principale de l'entreprise reste le conditionnement et la commercialisation de lait en poudre et d'huile, qui sont distribués au Sénégal et dans la sous-région. Les produits que la SIEGEM SA met à la disposition de ses clients sont d'une grande qualité. Et dans le souci de conforter cette maîtrise de la qualité sanitaire, l'entreprise s'est lancée dans la mise en œuvre d'un système de management de la sécurité des denrées alimentaires selon la norme ISO 22000 :2005. Les principaux produits conditionnés pour le lait en poudre sont les marques Bonnet Rouge, Meyor, Belle Hollandaise et Peak. Pour l'huile, les produits conditionnés sont sous les marques Pod'Or, Tin'Or et Nema.

La démarche de certification ISO 22 000 s'inscrit dans un souci d'améliorer la qualité de ses produits et sa compétitivité. Les marchés laitier et oléagineux sont marqués au niveau national par la diversité des entreprises et la forte concurrence.

2- Résultats et perspectives

L'implantation et la maîtrise du système Qualité a abouti à la certification de l'entreprise en Décembre 2012 comme première PME certifiée ISO 22 000 dans l'UEMOA. NESTLE étant la seule auparavant à avoir eu une telle distinction.

Les perspectives d'une telle certification sont énormes puisqu'avec cette certification, il est possible pour les entreprise exportatrices d'avoir une réponse appropriée à un des obstacles techniques majeures au commerce qui est la qualité sanitaire des aliments.

Une telle démarche de certification ISO 22 000 devrait être vulgarisée dans l'espace CEDEAO pour promouvoir le développement des exportations africaines.