



Ministère de l'Agriculture, de l'Eau des
Ressources Animales et Halieutiques



Direction Générale des Productions Animales - Burkina Faso



PROCESSUS DE CERTIFICATION DES PRODUITS LAITIERS AUX NORMES NATIONALES

Avec l'appui du





CONTEXTE / JUSTIFICATION

La filière lait constitue une source de revenus et contribue à l'atteinte de la sécurité alimentaire et nutritionnelle des populations. Cependant, la majorité des produits laitiers locaux sont commercialisés sans certification aux normes nationales. Ces produits font face à la forte concurrence des produits laitiers importés ce qui limite leurs accès aux marchés. La certification des produits laitiers est une solution pour accéder aux marchés formels et garantir la confiance des consommateurs. Le processus de certification est assuré par l'Agence Burkinabè de Normalisation et de Métrologie (ABNORM) suivant les Normes du Burkina Faso (NBF).

OBJECTIFS

L'objectif de cette fiche est d'orienter les acteurs de la filière lait sur le processus de certification des produits laitiers aux normes nationales.

PUBLIC CIBLE

Cette fiche est destinée aux producteurs, transformateurs, agents de vulgarisation et d'appui conseil, organisations professionnelles, étudiants, ONG, consommateurs, etc.



EN QUOI CONSISTE LA PRATIQUE ?

La certification des produits laitiers est un processus par lequel une entité compétente (ABNORM) atteste que les produits laitiers sont conformes aux exigences spécifiées dans une norme établie. Il définit les exigences environnementales, socio-économiques et de gouvernance, applicables aux activités de production et transformation du lait.

ETAPES PRATIQUES / TECHNIQUES

1. Mise en conformité

- Identifier les normes applicables aux différents produits à certifier selon les Normes du Burkina Faso. Il existe une vingtaine de normes sur les produits laitiers.
- Produire suivant les exigences de ces normes.

2. Demande de certification

- Adresser une demande à l'autorité compétente (ABNORM) avec les pièces suivantes : formulaire rempli, le produit et son processus de fabrication, fournir un certificat d'analyse très récent de son produit

3. Audit de certification

- Inspection de l'autorité compétente (ABNORM) sur site et des produits ;

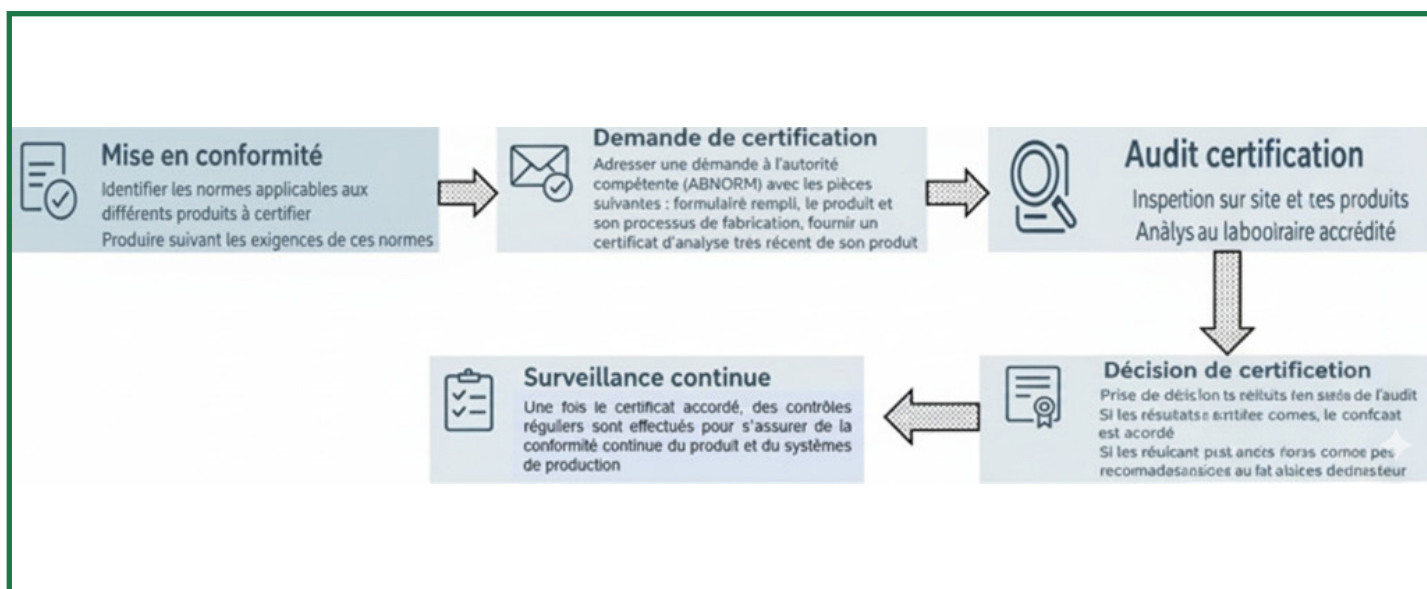
- Analyse des produits laitiers au laboratoire accrédité

4. Décision de certification

- Prise de décision de l'autorité compétente (ABNORM) suite aux résultats de l'audit ;
- Si les résultats sont conformes, le certificat est accordé ;
- Le certificat n'est pas définitif ;
- Si les résultats ne sont pas conformes, des recommandations sont faites au demandeur.

5. Surveillance continue

- Une fois le certificat accordé, des contrôles réguliers sont effectués pour s'assurer de la conformité continue du produit et du système de production.



EXIGENCES /ERREURS A EVITER

L'unité de production et ou de transformation doit exercer ses activités dans le strict respect du cahier de charges. Chaque produit laitier a ses exigences, mais de façon générale, il faut :

- ▶ Respecter les bonnes pratiques de production, de traite, de collecte, de transport et de transformation du lait ;
- ▶ Disposer d'un plan de gestion des déchets générés par son activité de production et ou de transformation ;
- ▶ Disposer d'infrastructures, de matériels et d'équipements respectant les normes en la matière ;
- ▶ Sensibiliser et former ses employés sur les bonnes pratiques de production et de transformation du lait ;
- ▶ Exercer les activités dans le strict respect du cadre légal et réglementaire national ;
- ▶ Respecter la traçabilité du lait et produit laitier (identification de la ferme et des animaux, du lot de production)

MESSAGES CLES

- ▶ La certification des produits laitiers garantit leurs qualités et leurs compétitivités.
- ▶ La certification des produits laitiers rassure le consommateur, facilite l'accès aux marchés.
- ▶ La certification des produits est matérialisée par l'apposition de la marque NBF ;
- ▶ La certification donne une plus-value au produit.

REFERENCES/SOURCES

- ABNORM (2021). Guide de certification des produits alimentaires au Burkina Faso.
- ABNORM (2020). Règlement sur la certification et la labélisation au Burkina Faso.
- Kourfom GORGA/TRAORE, Laurencia Toulssoumdé SONGRE/OUATTARA, Namwin Siourimè SOMDA, Mamoudou Hama DICKO., 2021 : Qualité physicochimique et microbiologique d'échantillons de laits pasteurisés et en poudre vendus dans la ville de Ouagadougou.

