

PROGRAMMES DE FORMATION POUR L'AFRIQUE

RENFORCER LES SYSTÈMES DE SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS EN AFRIQUE

Une formation pratique et normative pour les régulateurs, les ministères et les entreprises agroalimentaires

30+

ans d'expérience de terrain

30+

pays africains accompagnés

3

continents de pratique appliquée

THÈMES CENTRAUX

HACCP · CODEX ALIMENTARIUS · MESURES SPS · ÉVALUATION DES RISQUES

CONÇU POUR

Ministères

Régulateurs en sécurité sanitaire

Entreprises et exportateurs

Partenaires au développement

Dispensé sur site ou en ligne, en français et en anglais, adapté aux cadres réglementaires nationaux et régionaux de la CEMAC, de la CEDEAO et au-delà.

Pourquoi investir dans les capacités en sécurité sanitaire ?

Les maladies d'origine alimentaire restent un fardeau majeur pour la santé publique et le commerce en Afrique. Renforcer les personnes qui conçoivent, inspectent et font appliquer les systèmes de contrôle des aliments constitue l'un des investissements les plus rentables pour un ministère ou une entreprise — il protège les consommateurs, ouvre les marchés régionaux et d'exportation, et construit une confiance institutionnelle durable.

866 M+

cas estimés de maladies d'origine alimentaire par an dans le monde

1,52 M

décès estimés liés à des aliments non sûrs chaque année

33

pays africains appuyés directement via des missions techniques

5

parcours de formation Codex en ligne utilisés pour étalonner les curricula

Sources : fiche d'information de l'OMS sur la sécurité sanitaire des aliments ; série e-learning Codex FAO/OMS ; profil professionnel du Dr Ouattara — voir la couverture arrière pour les références complètes.

“

« Une formation pratique et éprouvée sur le terrain, fondée sur trois décennies de travail avec des régulateurs, des équipes de laboratoire et des entreprises agroalimentaires en Afrique, en Amérique du Nord et en Europe. »

Dr Blaise Ouattara — Expert et consultant en sécurité sanitaire des aliments

Valeur institutionnelle apportée

- **Conformité et crédibilité**
Aligner les cadres nationaux sur le Codex Alimentarius et les obligations SPS reconnues par les partenaires commerciaux.
- **Allocation des ressources fondée sur le risque**
Passer d'une inspection uniforme à des modèles fondés sur le risque qui concentrent le personnel et le budget où cela compte.
- **Accès aux marchés**
Répondre aux exigences des acheteurs et des marchés d'exportation, réduisant les rejets et renforçant le positionnement commercial régional.
- **Capacité durable**
Développer l'expertise interne afin que les institutions dépendent moins, au fil du temps, de missions externes ponctuelles.

Cette progression — évaluer, former, appliquer, pérenniser — reprend l'approche de renforcement des capacités des lignes directrices de la FAO sur les systèmes de contrôle des aliments, afin que les résultats se traduisent en pratiques institutionnelles durables et non en simples ateliers ponctuels.

Neuf programmes de formation, un curriculum intégré

Chaque programme ci-dessous est dispensé comme cours autonome, en présentiel ou en virtuel — avec un plan de formation complet disponible sur demande — et peut être combiné en un curriculum intégré adapté au stade de développement de votre institution.

01

Formation Fondements et Engagement Codex

Prépare les acteurs nationaux à participer efficacement aux travaux du Codex Alimentarius.

5 JOURS (FLEXIBLE)

02

Formation Science Codex et Analyse des Risques

Construit une compréhension fondamentale de l'analyse des risques du Codex — évaluation, gestion, communication.

3 JOURS (FLEXIBLE)

03

Formation en Classement et Priorisation des Risques de Sécurité Sanitaire des Aliments (MCDA)

Applique des méthodes multicritères alignées FAO/OMS pour hiérarchiser dangers et interventions.

5 JOURS (FLEXIBLE)

04

Formation en Profilage des Risques

Élabore des profils de risque concis et fondés sur des données probantes pour orienter la gestion des risques.

3 JOURS (FLEXIBLE)

05

Formation en Abattage des Animaux et Systèmes d'Abattoir

Renforce les opérations d'abattage, l'inspection de la viande et l'hygiène des abattoirs selon le Codex.

5 JOURS (FLEXIBLE)

06

Formation sur le Programme Préalable HACCP

Met en place les programmes préalables — locaux, hygiène, assainissement — qui soutiennent un système HACCP efficace.

5 JOURS (FLEXIBLE)

07

Formation sur le Plan HACCP

Accompagne les équipes dans la conception et l'amélioration de plans HACCP fondés sur l'analyse des dangers.

2 SEMAINES (FLEXIBLE)

08

Formation en Évaluation des Risques de Sécurité Sanitaire des Aliments (Volet Microbiologique)

Développe une capacité pratique d'évaluation microbiologique des risques adaptée au contexte africain.

5 JOURS (FLEXIBLE)

09

Formation SPS, Commerce et Sécurité Sanitaire des Aliments dans la ZLECAf

Relie sécurité sanitaire, mesures SPS et règles de la ZLECAf pour soutenir l'accès aux marchés des exportateurs et PME.

3 JOURS (FLEXIBLE)

Des formats adaptés à la réalité de votre institution

FORMAT	DURÉE	IDÉAL POUR
Ateliers en présentiel	2 à 5 jours, dans le pays ou en pôle régional	Séances interactives avec études de cas et exercices pratiques
Formation en ligne en direct	Modules ciblés via Zoom ou Teams	Équipes multi-pays, séances de mise à niveau, séries courtes
Programmes internes sur mesure	Calé sur une institution ou un projet	Contenu adapté à vos systèmes, produits et priorités
Programmes mixtes	En ligne et en présentiel, par phases	Grands projets nécessitant préparation, réflexion et suivi

Avec qui nous travaillons

Régulateurs et ministères

Autorités nationales de contrôle des aliments, inspecteurs et agences en charge du SPS et du Codex

Santé publique et organismes de normalisation

Institutions nationales de normalisation et autorités de santé publique renforçant les systèmes de contrôle

Industrie agroalimentaire et exportateurs

Équipes qualité et conformité, transformateurs et exportateurs se préparant à la certification ou au commerce

Partenaires au développement et ONG

Programmes et projets appuyant le renforcement des capacités en sécurité sanitaire dans la région

Chaque format combine enseignement en salle et accompagnement pratique sur le terrain — le modèle que les lignes directrices de la FAO sur le renforcement des capacités jugent le plus efficace pour transformer une formation en pratique institutionnelle durable.

Renforçons ensemble votre système de sécurité sanitaire

01

Demander une évaluation des besoins en capacités

Un examen structuré de votre système actuel de contrôle des aliments, de ses lacunes et priorités — la première étape vers un programme sur mesure.

[Demander une évaluation →](#)

02

Réserver un programme de formation

Planifiez une formation en présentiel, en ligne ou mixte tirée du curriculum, ou demandez une combinaison personnalisée — la plupart des propositions sont prêtes en 3 jours ouvrables.

[Réserver un programme →](#)

03

Devenir partenaire

Explorez des partenariats institutionnels pluriannuels, des protocoles d'accord et une co-animation avec des universités ou partenaires au développement.

[Démarrer un partenariat →](#)

Nous contacter

COURRIEL
blaise@blaiseouattara.com

TÉLÉPHONE
+1 343 202 5776

AUTRE COURRIEL
ouattara.blaise@yahoo.fr

SITE WEB
blaiseouattara.com

Déroulement type d'une collaboration

01

Discussion des besoins

Un échange sur votre public, vos objectifs, vos contraintes et le format souhaité.

02

Conception du programme

Un programme, des objectifs d'apprentissage et un contenu adaptés à votre contexte.

03

Mise en œuvre de la formation

Dispensée en ligne, en présentiel ou en format mixte, avec des exemples pratiques concrets.

04

Réflexion et prochaines étapes

Recommandations et pistes d'action pour appliquer les apprentissages.

À PROPOS

Dr Blaise Ouattara

Expert en sécurité sanitaire des aliments comptant plus de 30 ans d'expérience en Afrique, en Amérique du Nord et en Europe, le Dr Ouattara a fourni un appui technique à des régulateurs, laboratoires et entreprises agroalimentaires dans plus de 30 pays africains. Ses travaux couvrent la conception de systèmes nationaux de contrôle des aliments, l'évaluation et la hiérarchisation des risques, ainsi que l'application pratique du Codex Alimentarius et des normes internationales de sécurité sanitaire, avec l'utilisation pratique d'outils tels que l'Outil d'évaluation des systèmes de contrôle des aliments FAO/OMS et l'Outil de diagnostic Codex, ainsi que des contributions à des avis d'experts élaborés avec la FAO et l'OMS.

Prêt à renforcer votre système de sécurité sanitaire ? Écrivez-nous pour planifier un échange.

COURRIEL

blaise@blaiseouattara.com

AUTRE COURRIEL

ouattara.blaise@yahoo.fr

TÉLÉPHONE

+1 343 202 5776

SITE WEB

blaiseouattara.com

30+

ans d'expérience sur le terrain

30+

pays africains accompagnés

3

continents de pratique appliquée

RÉFÉRENCES

1. OMS, Estimation de la charge des maladies d'origine alimentaire (édition 2026) — <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/food-safety>
2. FAO/OMS, Participation efficace aux travaux du Codex — série e-learning — <https://elearning.fao.org/course/codex-series-en>
3. Dr Blaise Ouattara, profil professionnel — <https://blaiseouattara.com>
4. Dr Blaise Ouattara, Formation en sécurité sanitaire des aliments en Afrique — répertoire des programmes — <https://blaiseouattara.com/food-safety-training-africa/>