

COMMENT OBTENIR UNE AUTORISATION DE COMMERCIALISATION



Au Sénégal, la fabrication et la mise en vente de produits agro-alimentaires sont réglementées et assujetties à une autorisation préalable : « **autorisation FRA** ».

Seule l'obtention d'un numéro d'autorisation FRA permettra à un opérateur économique sénégalais de fabriquer, transformer, conditionner ou mettre en vente en toute légalité tous produits destinés à l'alimentation humaine ou animale.

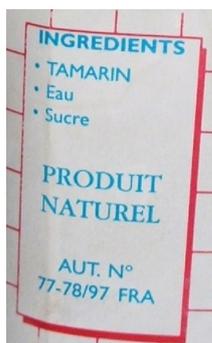
Au Sénégal, 90% des demandes d'autorisation FRA concernent les produits transformés artisanalement : jus, sirops et céréales locales.

Les produits où l'on rencontre très souvent des non conformités pouvant entraîner la perte de l'autorisation FRA sont l'eau, le lait caillé, le sankal.

L'attribution du numéro d'autorisation FRA relève du Ministère du Commerce et plus précisément de la Direction du Commerce Intérieur par le biais de la Division de la Consommation et de la Sécurité des Consommateurs (DCSC).

La délivrance de ce numéro par l'administration compétente est le résultat d'une démarche bien rodée basée sur l'examen d'un dossier dûment complété par le demandeur.

Vos étiquettes ou emballages doivent comporter un numéro d'autorisation FRA



Jus de fruits



Céréales locales



Lait

QUE RENFERME UN DOSSIER DE DEMANDE « FRA » ?

Il s'agit de soumettre à l'administration du commerce une demande d'autorisation de fabrication et de mise à la consommation adressée au Chef de Division.

La demande FRA doit indiquer la nature du produit, le type d'emballage ainsi que les différents conditionnements utilisés.

Cette lettre doit être accompagnée de :

- 4 échantillons du produit,
- la maquette d'étiquette et /ou de l'emballage,
- du certificat d'inscription au Registre du commerce et du Crédit mobilier,
- du process de fabrication (le cas échéant)

C'est l'ensemble de ces éléments qui constituent le dossier de demande FRA.

OÙ DÉPOSER SON DOSSIER FRA ?

Le dossier complet doit être déposé à l'adresse suivante :

Division de la Consommation et de la Sécurité des Consommateurs
10 rue de THANN, Dakar
Tel : 33 821 49 76

QUELLES PROCÉDURES D'EXAMEN SUIVIES POUR LA DEMANDE FRA ?

Les autorisations de mise sur le marché sont des autorisations nationales dont les conditions de délivrance sont harmonisées. La demande reçue par les services compétents va subir la procédure suivante :

- une évaluation des maquettes d'étiquette ou des emballages accompagnant le produit aux fins de conformité avec les mentions réglementaires,
- une phase d'analyse des échantillons par un laboratoire agréé par le Ministère,
- et une étape d'inspection des locaux par les agents de la Division du Contrôle et de la Qualité (DCQ) dont les antennes sont localisées sur l'étendue du territoire (voir liste en annexe).

COMBIEN DE TEMPS DURE L'EXAMEN DU DOSSIER FRA ?

Le temps nécessaire pour l'examen du dossier est estimé en moyenne à un mois.

QUELLES SONT LES CONDITIONS DE DÉLIVRANCE DU FRA ?

L'autorisation n'est délivrée que lorsque :

- le produit satisfait aux critères d'innocuité (qualité microbiologique et chimique) pour l'utilisateur et pour l'environnement,
- Le local de fabrication et les employés répondent aux normes en matière d'hygiène et de salubrité,
- le contenant (l'emballage) doit respecter les critères standards en matière d'étiquetage des produits alimentaires.

L'autorisation est délivrée suivant un code. Par exemple : 999/2007/FRA

QUELLE EST LA COUVERTURE GÉOGRAPHIQUE DU FRA ?

L'autorisation FRA est valable au Sénégal et dans tous pays importateurs du produit concerné, conformément aux exigences réglementaires nationales et à celles du Codex Alimentarius.

QUELLE EST LA DURÉE DE VALILITÉ DE L'AUTORISATION FRA ?

La validité d'une autorisation FRA est remise en cause lorsqu'un problème d'innocuité, ou de non-conformité du produit avec les spécifications enregistrées. Tout changement dans la composition du produit appelle une nouvelle demande d'autorisation. Ainsi, l'administration doit obligatoirement être informée de tout changement : d'étiquetage, de conditionnement du produit, d'adresse du lieu de fabrication, de cession de l'unité de production.

COMBIEN ÇA COÛTE ?

Le demandeur d'une autorisation doit s'acquitter de certains frais relatifs exclusivement aux frais d'analyses physico-chimiques ou/et microbiologiques sur le produit. Le montant de ces frais est régi par les tarifs pratiqués par les laboratoires de contrôle agréés par le Ministère du Commerce (voir liste des antennes de la DCQ en annexe et la liste des laboratoires de contrôle dans la section du Kit « Le répertoire des fournisseurs » à la rubrique contrôle qualité). Le montant de ce droit est fixé selon la nature du produit et de la complexité des analyses demandées. Le paiement des frais d'analyse intervient soit au dépôt de la demande ou lorsque la facture des résultats d'analyse est établie par le laboratoire.

QUELS SONT LES PRÉ REQUIS POUR LE DEMANDEUR DU FRA ?

1. Garantir un niveau d'hygiène et de salubrité acceptable

Pour garantir un niveau d'hygiène et de salubrité acceptable, l'entreprise doit mettre l'accent sur 5 éléments :

- les conditions de conservation de la **matière première** (respect des barèmes de conservation, rangement des produits, etc.)
- les **méthodes de travail** qui doivent respecter les normes alimentaires (respect de la marche en avant, respect des barèmes de préparation, etc.)
- une bonne hygiène de la main d'œuvre (tenue de travail, lavage des mains, bonne santé sanitaire, etc.)
- le **matériel** adéquat à l'activité (nature et état d'entretien, etc.)
- et le **milieu de travail** qui doit être aux normes (spacieux, alimenté en eau, exempt de contaminants)

Pour plus de détail se reporter à la section du Kit « Guide des bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité ».

Le respect de ces principes permet d'obtenir deux certificats qui peuvent être joint à la demande lors du dépôt du dossier pour faciliter la procédure. Il s'agit :

- du certificat de salubrité délivré par la Direction de l'Hygiène Publique (DHP) qui atteste la conformité des locaux à abriter l'activité ou le produit contrôlé,
- et du certificat médical du personnel opérant dans les unités qui peut être obtenu auprès de tout médecin.

2. Le respect des normes d'étiquetage

L'emballage contenant le produit ou l'étiquetage y apposée doit porter de façon visible et lisible les mentions suivantes :

- La nature et la composition du produit,
- Le nom et l'adresse du fabricant,
- La dénomination du produit et/ou la marque
- La quantité (poids ou volume)
- La date de fabrication et date limite de consommation (DLC)

Pour plus de détail se reporter à la section du Kit « Pourquoi avoir un logo ».

QUELS SONT LES TEXTES RÉGLEMENTAIRES EN VIGUEUR ?

Le principal texte de référence est la loi 66/48 du 27 mai 1966, relative au contrôle des produits alimentaires et la répression des fraudes. C'est la loi de base. Elle est complétée par 2 décrets d'application :

- le décret 68-507 du 07 Mai 1968 sur la réglementation du contrôle des produits destinés à l'alimentation humaine et animale,
- le décret 68-508 du 07 Mai 1968 fixant les conditions de recherche et de constatation des infractions à la dite loi lequel a été complété par l'article 3 du décret 80-287 du 13 Mars 1980,
- le décret 69-891 du 25 Juillet 1969 sur la dénomination et l'étiquetage.
- Le décret 2005-913 du 12 octobre 2005 rendant obligatoire l'application de la norme générale codex pour l'étiquetage des denrées alimentaire préemballées.

QUELLES SONT LES TERMINOLOGIES ET DÉFINITIONS À CONNAÎTRE ?

Codex Alimentarius

Le Codex Alimentarius a été créé en 1963 par la FAO et l'OMS afin d'élaborer un recueil de normes, codes d'usages, directives et autres recommandations visant la sécurité sanitaire des aliments et la protection des consommateurs (pour plus d'informations, consultez le site web www.codexalimentarius.net).

Date de fabrication

C'est la date à partir de laquelle l'aliment est considéré comme étant le produit final.

Date limite de consommation (DLC)

C'est la date au terme de laquelle le produit est susceptible de présenter un danger pour la santé humaine (produit périssable).

Étiquetage alimentaire

L'étiquetage réfère à tous les caractères, les illustrations, les marques ou autres éléments descriptifs sur l'emballage ou le contenant du produit.

Hygiène

Ensemble de mesures destinées à prévenir les infections et l'apparition de maladies infectieuses. Elle se base essentiellement sur trois actions :

- le nettoyage ;
- la désinfection ;
- la conservation.

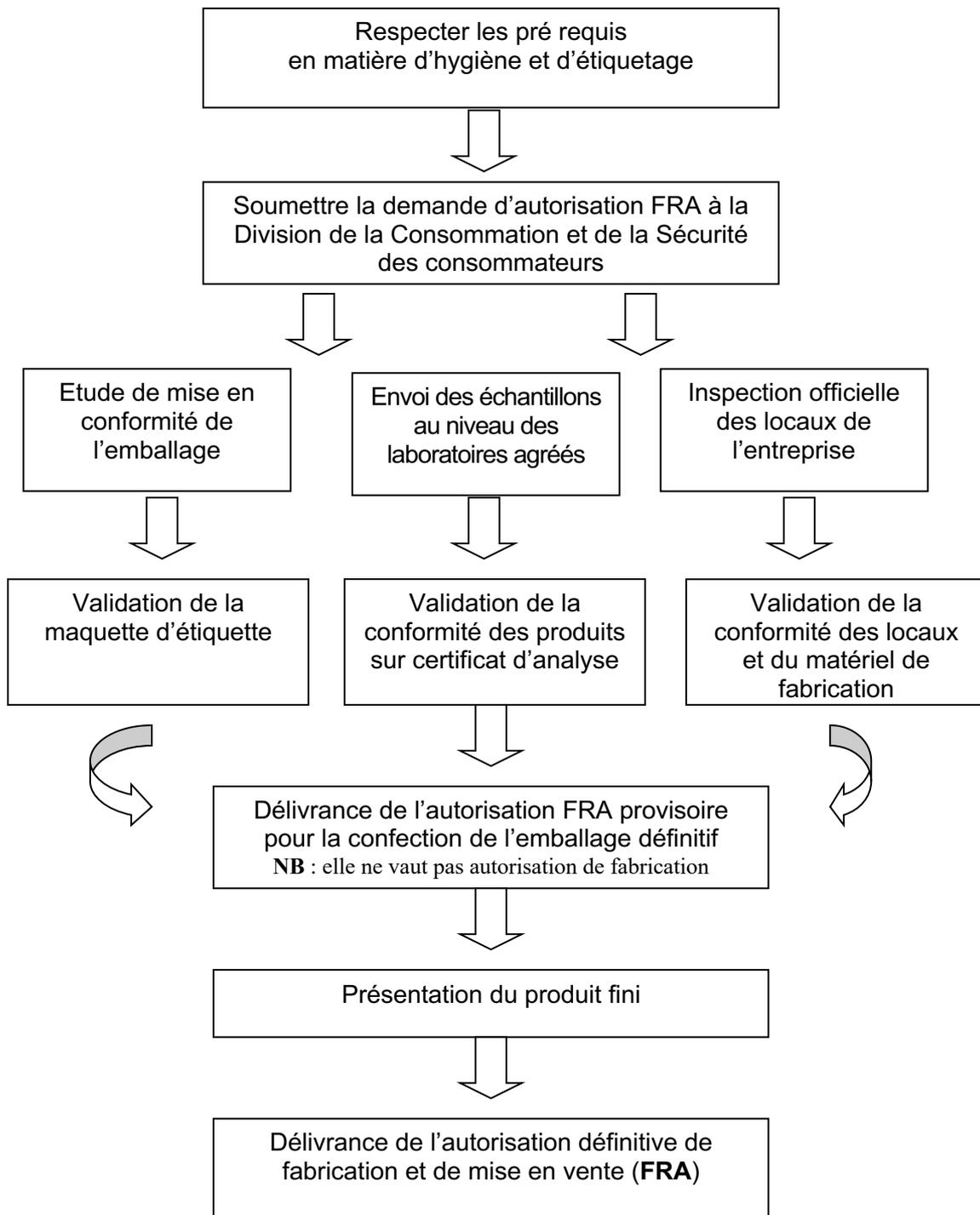
Innocuité

C'est lorsque la teneur en produits toxiques dans un aliment ne constitue pas un danger pour le consommateur et son environnement.

Salubrité

Absence de risque pouvant compromettre la santé du consommateur

Schéma récapitulatif du processus d'obtention de l'autorisation FRA au Sénégal



ANNEXE

REPERTOIRE DES ANTENNES DE LA DIVISION DU CONTRÔLE ET DE LA QUALITE (D.C.Q)

SRC DAKAR	821 12 18
- SDC PIKINE	853 26 79
- SDC RUFISQUE	836 11 82
- SDC GUEDIAWAYE	855 31 28
SRC SAINT LOUIS	961 11 02
- SDC DAGANA	963 11 42
- SDC PODOR	965 11 11
SRC LOUGA	967 10 39
- SDC KEBEMER	969 10 72
- SDC LINGUERE	968 10 84
SRC THIES	951 11 66
- SDC MBOUR	957 11 34
- SDC TIVAOUANE	955 15 76
SRC DIORBEL	971 12 59
- SDC MBACKE	976 13 55
- SDC BAMBEY	973 60 15
SRC KAOLACK	941 20 53
- SDC NIORO	944 31 13
- SDC KAFFRINE	946 10 02
SRC FATICK	949 14 41
- SDC FOUNDIOUGNE	948 31 25
- SDC GOSSAS	947 11 14
SRC TAMBACOUNDA	981 11 13
- SDC KEDOUGOU	985 10 31
- SDC BAKEL	983 51 30
SRC KOLDA	996 11 58
- SDC VELINGARA	997 11 26
- SDC SEDHIOU	995 11 30
SRC ZIGUINCHOR	991 10 07
- SDC BIGNONA	994 11 20
- SDC OUSSOUYE	993 11 31
SRC MATAM	966 61 44
- SDC RANEROU	
- SDC KANEL	
- KOUNGUEUL	946 71 15
- KIDIRA	983 11 18