

## PMEs : RSB lutte pour des produits et des services de qualité rares dans le pays

Sep - 2017 saa 13 : 10

Publié par Jovin Ndayishimiye



*L'Office rwandais de Normalisation (RSB/Rwanda Standards Board) ne baisse pas les bras quant à la qualité des marchandises produites dans les Petites et Moyennes Entreprises PME Rwandaises. Il est néanmoins conscient qu'avec un coup de pouce gouvernemental, les PME rwandaises peuvent se positionner localement d'abord, puis régionalement.*

« Il est écoeurant de voir qu'à ce jour, aucune entreprise locale n'est assez qualifiée pour approvisionner les grands hôtels en vivres frais, viande, produits laitiers et légumes », a confié Raymond Murenzi, DG de Rwanda Standard board/RSB, ce vendredi 14 septembre 17. Il avait convoqué des Directeurs de certaines PME intervenant dans les secteurs ci- haut cités pour un cadre consultatif afin de voir comment mettre en pratique un projet national ZAMUKANA UBUZIRANENGE (Culture de la normalisation nécessaire à toutes les PME) d'une valeur de 2 milliards de francs. Ce projet va devoir appuyer en capacity building ces PME pour qu'elles soient certifiées Smark, QMS ou HACCP pour qu'elles soient très compétitives sur le marché des biens et des services économiques.

« Nous au Ministère du Commerce et Industrie, voulons rassembler tous les hommes d'affaires intervenant dans la chaîne de production et de distribution de la viande. Nous voulons savoir là où ça ne marche pas », a dit le délégué du MINICOM à la rencontre du DG de RSB. Une observation criante avait été constatée : Les PME des hommes d'affaires rwandais intervenant dans l'approvisionnement des vivres frais ne sont pas éligibles aux critères de RSB pour se voir certifiées QMS/Quality Management System ou HCCP/ Hazard Analysis Critical Control Point .«

## **L'HACCP**

**L'HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) en français Analyse des Risques et Maîtrise des Points Critiques. Cette démarche HACCP impose un cheminement logique et méthodologique qui amène à identifier les dangers d'une fabrication tout en définissant les moyens de maîtrise et des procédures efficaces.**

**La démarche HACCP permet à l'ensemble des professions du domaine alimentaire (Industriel, cuisine collective, restaurateur, artisan métier de bouche, transporteur, négociant...) de définir des axes d'améliorations en terme d'hygiène et de sécurité alimentaire au sein de votre entreprise.**

**La formation à cette démarche est l'un des principes majeur pour la compréhension et l'application d'un tel système qualité.**

»Le délégué de l'Office de promotion industrielle (RDB/Rwanda Development Board) a, séance tenante, souligné la faiblesse des opérateurs économiques rwandais. Pour ce fonctionnaire, RDB a conduit une étude auprès des hôtels du pays. Qui les approvisionnent en vivres frais ? Le fournisseur est-il muni d'un certificat HACCP ou QMS exigés par les clients ?

«L'enquête a montré que rares sont les opérateurs rwandais qui satisfont aux critères d'approvisionnement de grands hôtels obligés d'importer des légumes et autres viandes ou poissons frais d'Afrique du Sud ou d'Uganda ou Kenya. Ce sont ces mêmes opérateurs étrangers qui satisfont aux normes d'approvisionnement exigées», a dit le délégué de RDB révolté de voir que «nous avons des marchandises localement mais nos opérateurs ne sont pas certifiés par RSB pour pouvoir opérer».

### **Une Fromagerie modèle de Caritas-Nyakinama**

Comme on le remarque, le programme Zamukana Ubuziranenge lancé pour trois ans vient appuyer les PME en conseils. Chaque PME suivie de près par un expert de RSB se verra proprement certifiée pour la bonne qualité de ses produits et pour le processus de leur production à la fin d'une période donnée.

Dans le secteur laitier, la Fromagerie La Lumière de Caritas-Ruhengeri/Nyakinama, à 6 Km de Musanze est passée modèle de la production d'un fromage de qualité pour laquelle il lui a été délivré un certificat Smark en juin 2016, rien qu'après une année d'opérationnalisation. «



**Une fromagerie, un paturage de 5 ha**

**Carte de la Fromagerie Lumière Ltd**

**Située à Nyakinama, sur 6 Km de la ville de Musanze, la Fromagerie Lumières Ltd est propriété de la Caritas du Diocèse de Ruhengeri. Cette fromagerie s'étend sur 5 ha de paturage pour 5 vaches laitières. Elle a un partenariat de fourniture de deux cooperatives locales de 60 ménages qui l'approvisionnent de quelques 200 litres par jour.**



### **Un espace construit propre**

**Fromagerie Lumière Ltd a coûté un capital de demurrage de 150 millions de francs. Il a 7 agents permanents et 10 journaliers.**

**Elle fournit son fromage de haute qualité à Kigali : Sawa citi Supermarchés, Simba Supermarket, Alimentation Economat Général de Kigali à Musanze : Deluxe Supermarket, Fatima Hotet et dans la ville de Gisenyi : Boulangerie de Gisenyi (Chez Habib).**





**Une production dans un environnement aseptisé**

**Fromagerie Lumière se dit décidée à accroître sa production et de se faire certifier HCCP par RSB afin de pénétrer le marché régional et international.**

»





**Une faible quantité de production (80 Fromages par jour) mais un produit de grande qualité**

« Nous demandons à RSB de mettre sur pied une banque de données du secteur laitier. Savoir la quantité des produits laitiers qui sont vendues sur le marché, celle de produits avariés, abimés et jetés à la poubelle, cela nous aidera à adopter

un comportement de compétition commerciale qui va également impacter sur la quantité à produire », a dit l'Abbé Munyankindi Directeur de Fromagerie Lumière Ltd.

Le DG de RSB, M. Raymond Mukunzi, a fait part des préoccupations des hauts dirigeants du pays face à un secteur industriel naissant fait de PME qui doit rayonner plus qu'il ne l'est actuellement. Or qui dit rayonnement et visibilité sur le marché, dit ipso facto certification près RSB.

« Nous sommes interpellés par le fait que sur plus de 1.000 produits rwandais sur le marché, seuls 400 sont certifiés. Face à cette situation, une mauvaise compétition s'installe faisant en sorte que les produits non certifiés se vendent moins cher et s'écoulent très rapidement contrairement aux produits certifiés similaires qui auront coûté beaucoup d'efforts et d'énergie », a indiqué Mukunzi invitant les 15 délégués invités à la réunion de concertation de donner leurs avis sur la solution de ce défi.

Une ONG naissante, en passe d'être agréée officiellement, Journalists Committee for Standards/JCS a proposé un plan prodigieux de médiatisation des activités de nos PME partout où elles opèrent dans le pays.

Composée de membres issus de presque toutes les rédactions voie, image, imprimé, online ; JCS a proposé au Forum qu'elle descendra au moins une fois la semaine chez les PME, qu'elle fera des reportages touchant tous les angles avant de publier simultanément les reportages dans toutes les salles de rédaction.

« Nous pensons qu'avec cette action simultanée dans diverses médias, nos industriels s'éveilleront à la qualité des services et des biens économiques qu'ils proposent aux consommateurs », a dit le Président de JCS suggérant à l'assistance des town meetings pour faire apprécier librement du public un produit donné.

« En outre, JCS créera un forum B2B (Business to Business) sur son Website. Ce forum participera à la publicisation de business installées et de potentiels investisseurs en quête de partenariat d'affaires. Tout cela aidera à l'amélioration et au développement de PME qui, au départ, ont des investissements limités ne leur permettant pas de se conformer à la normalisation imposée par la qualité de la marchandise ou du service proposés », a ajouté le Président de JCS à la grande satisfaction des autres délégués à la rencontre.