


Conclusions table ronde 2 : Qualité et procédés de conservation et de transformation

1 - Réglementation

- Etat des lieux des : - structures existantes
- réglementations (Food Act à Maurice, textes réglementaires et loi Comores, Food Law RUN, Loi alimentaire à Madagascar en cours)
- Création de base de données régionale

Un constat commun à tous : Des grosses entreprises autonomes et un tissu de petites entreprises en manque d'informations et de formations 

 Nécessité d'accompagner les petites entreprises

2 - Centre techniques d'appui à la gestion de la qualité

Former et accompagner les PE aux bonnes pratiques de l'agroalimentaire par une remise à niveau et une réponse adaptée

Adapter et diffuser les guides de bonnes pratiques

Formation de formateurs

Suivi et évaluation de la gestion de la qualité

RUN : CRITT

Maurice : Food tech lab

Madagascar : Pôle de compétence en partenariat
produit alimentaire et système qualité / CTHT
CTHA/CLAM

Comores : GIE maison des épices / INRAPE

Mayotte : Halle de techno du lycée agricole

Seychelles : ?

A travers projet : renforcement des
partenariats, des capacités humaines et
analytiques, échange de compétences

3 - Projet de recherche et de développement : procédés traditionnels de transformation (animaux, végétaux)

Salage, séchage, fumage, fermentation

Actions identifiés dans tous pays

Poisson (C M R)

Palmipèdes gras (R M M)

...fruits, épices

- Formation académique

Echange de stagiaires thésards ..

Se mettre en lien avec le réseau génie des procédés alimentaires de l'AUF pour actions (formations, séminaires) collectives à l'OI