



**RAPPORT FINAL DU SEMINAIRE ANNUEL
DES ACTEURS DE LA FILIERE BIERES –
VIN – JUS – SPIRITUEUX MADE IN
CAMEROUN**

THEME :

« Vers la qualité totale comme gage de compétitivité pour un développement durable »

Du 09 au 11 Mars 2021

Douala, Logpom

Y ont pris part :

➤ **Les Officiels et partenaires invités**

- Mme Chavelie Bayiha représentante du Gouverneur de la région du Littoral, accompagnée de son état-major constitué de 04 autres personnalités.
- Mme Mache sylvie, déléguée départemental des PME du Wouri
- Mme Noupeu Ebeline, chargée du développement de PME du Wouri
- Mme Sayou, représentante du Chef d'Antenne du Littoral de l'ANOR
- Mme Isabelle Ekeme, juriste et mandataire de l'OAPI
- Pr Desobgo Steve, représentant de l'ENSAÏ de ngaoundéré
- M. Ndeby Directeur d'AB Certification
- M. Chedjou Richard, représentant Afriland First Bank
- Un représentant de l'ENSPD
- Une représentante de Cameroon Packaging SA, expertise en packaging et design
- Un représentant de BNR Company, expertise robotisation en gestion des entreprises
- Deux représentants de l'association des importateurs des boissons alcoolisées du Cameroun
- Un représentant d'une société de vente en ligne dénommé « Klappers »
- Deux directeurs de la grande distribution : Carrefour et Santa Lucia
- Un ensemble de medias à savoir : CRTV, Canal 2, Vision 4, Vox Africa, DBS tv, Cameroun Tribune, Sweet FM, Balafon Radio, ABK Radio etc...

➤ **Les associations et boutiques Made in Cameroun**

- MADIKA
- ASENIA
- MBOM
- RAPEC
- FORTITUDE
- MAISON SANZO'O
- TRANSFRUIT

➤ **Les Organisateurs**

- **Le comité d'organisation :** M. Tene jean christin, Mme Ngo Towada Epse Lindjeck, Mme Laura SEN, M. Biloa Rodolph, M. Ndogmo Jules, Bibi Martial
- **Tous les artisans, producteurs de boissons alcoolisées et non alcoolisées du Cameroun**

➤ **De nombreux invités et participants**

Journée 1 :

Le séminaire a débuté le mardi 09 Mars 2021, après l'arrivée de Madame BAYIHA Chavelie, la représentante du gouverneur de la région du littoral et sa suite, en présence de nombreuses et des partenaires de l'évènement.

Après arrivée et installation des invités, nous avons procédé à l'exécution de l'hymne nationale, suivi du mot de bienvenue de Mme TOWADA Caroline, présidente du comité d'organisation qui passera la parole à M. TENE Jean, l'initiateur du projet. Tous deux ont réitéré le désir des producteurs d'alcool made in Cameroun, de vouloir se fédérer en une seule et unique association, afin de mieux aborder les nombreuses difficultés réglementaires, d'usages et contextuelles constituant un frein à l'exploitation des artisans de la filière bière, vin, jus et spiritueux. Aussi, ils n'ont pas manqué de rappeler la distinction à faire, au risque de confondre le secteur artisanal en cours de structuration et les réseaux de producteurs véreux d'alcools frelatés contre qui le gouvernement mène actuellement une traque sur l'ensemble du pays pour le bien-être des populations d'une part et l'équilibre de notre économie d'autre part.

Leurs propos ont été appuyés par le discours de madame la représentante du gouverneur qui a pris la parole pour féliciter et encourager l'initiative mise sur pied, tout en rappelant que le gouvernement n'est pas notre ennemi, mais plutôt, un encadreur et parrain fiable prêt à soutenir tout projet du genre, aussi longtemps qu'il lui sera apporté un minimum de garantie en ce qui concerne la santé des consommateurs. Une fois son allocution terminée, le programme s'est poursuivi par la visite des stands d'exposition, et on pouvait découvrir une trentaine de producteurs de boissons alcoolisées et non alcoolisées venus des différents coins du pays. A la fin de la visite des stands, une photo de famille a été prise, question d'immortaliser ces moments. La première partie de cette journée venait de se terminer par une pause déjeuner en compagnie de tous les invités qui ont découvert par la même occasion, les goûts et saveurs de nos boissons locales offertes en dégustation pour l'occasion.

Dans l'après-midi, nous avons poursuivi avec un exposé de Madame EKEME représentante de l'OAPI, qui nous a entretenu sur la **protection de la propriété industrielle, qu'il s'agisse du nom, de la marque ou du procédé de fabrication**. Puis elle nous a donné des indications précises sur la démarche à suivre pour y parvenir. Un exposé qui a duré environ 45 minutes, y compris la séance de question/réponse pour éclairer davantage les participants sur les quelques zones d'ombre pouvant subsister.

L'exposé de la Déléguée département des PME du Wouri s'est enchainé pour orienter tous les acteurs de la filière sur **la procédure d'enregistrement au fichier des artisans, de création et d'enregistrement d'une PME avec toutes les indications relatives aux avantages de chacun des statuts, des lieux, des coûts et délai**. Elle a réitéré la disponibilité de toutes les représentations des PME et l'APME a accompagné les entreprises vers leur développement à travers plusieurs programmes mis à leur disposition par l'état du Cameroun, tout en invitant chacune à se rapprocher de leur bureau pour les modalités d'enregistrement.

Cette communication continuera avec l'école national polytechnique de douala (ENSPD) dont le représentant nous parlera de **la conception et la fourniture locale des équipements de transformation agroalimentaire**. Ici il était question de présenter aux entrepreneurs, l'importance ou l'intérêt d'industrialiser son process de production à l'aide de machine conçues et produites localement, tant pour l'économie camerounaise que pour la maintenance et le suivi. Tout comme le précédent exposé, celui-ci a également durée 45 minutes, comprenant naturellement la séance de question réponse. Et c'est sur cette, note que la première journée s'est achevée.

Journée 2 :

Mercredi 10 Mars, en présence de madame la représentante du préfet la journée a débuté à 10 heures par l'exposé de M Jacques NDEBY, Directeur de l'organisme de certification AB Certification Afrique Subsaharienne. Ses travaux portaient sur **les procédures et exigence de la démarche qualité pour la normalisation et la réflexion pour un office national des appellations des vins**. L'intérêt dans cette présentation était celui de présenter aux artisans quelques outils nécessaires au contrôle qualité de leurs produits, ainsi que les avantages et inconvénients de la qualité pour une meilleure appréciation des conséquences de la non qualité. Ainsi, les producteurs ont pu effectivement comprendre les enjeux de l'assurance qualité de leur produit auprès des consommateurs et des risques que les uns et les autres peuvent en courir. Soixante minutes ont été nécessaires pour la présentation de cet exposé qui s'est terminé sur une séance de question-réponses.

A 11heures, le Pr DESOBGO Steve, Maitre de conférences au département de génie alimentaire et contrôle qualité de l'ENSAÏ de Ngaoundéré, prenait place pour nous entretenir sur **les procédés alimentaires, les bonnes pratiques d'hygiène et les bonnes pratiques de fabrication** en ce qui concerne les BVJS. Le but ici était de présenter de manière générale, le procédé de production des jus, bière, vin et whisky, tout en levant les équivoques et les ambiguïtés en ce qui concerne l'utilisation de certains

termes, les définitions scientifiques de chaque boisson produite mais également les solutions techniques liées à quelques problèmes que connaissent bon nombre de producteurs dans leur process. Tout ceci en 60 minutes chrono, incluant une séance de question réponse très passionnante.

A 12heures, place était laissé au représentant d'Afriland First Bank nommé M. CHEDJOU Richard pour présenter quelques **mécanismes de recherche et investissement** qu'offre cette institution bancaire. Il a donc ainsi été présenté aux artisans les différentes options par lesquelles Afriland First Bank pouvait leur octroyer des crédits et les échéances de remboursements auxquels chaque mode de financement obéit. 1 heure de temps a été nécessaire pour cette présentation ainsi que de la séance de question réponse

Mme Sayou en profité pour nous présenter les modalités et étapes de la certification par L'Anor en nous encourageant à continuer de nous faire accompagner par les organismes agréés afin de passer avec brio les différentes inspections de l'Anor qui constituent l'ultime condition d'exposition de nos produits sur le marché. Ceci à l'effet d'éviter tout désagrément lié à la confiscation et retrait de nos produits dans les lieux de distribution. Immédiatement après cela, a suivi une pause déjeunée d'environ 1 heure de temps.

Du retour de la pause déjeunée, nous avons eu droit à l'exposé de SEN Laura, expert en packaging, sa présentation portait sur **le packaging et alternatives aux problèmes d'emballages**. Ici, il a été passé en revue pratiquement, tous les produits présents en exposition dégustation ventent tout au long de notre séminaire, question de voir de manière palpable les problèmes et les erreurs que bon nombre de producteurs commettent concernant le choix et qualité de leur emballage. Ainsi, des recommandations ont été faites à ce sujet, en vue d'améliorer non seulement la qualité du packaging mais également la qualité visuelle des produits que mettent les artisans sur le marché. Tout ceci a été présenté en 1heure durant une présentation interactive.

A sa suite, place a été cédée à M. BILOA Rodolph expert robotisation en gestion des entreprises, pour un exposé d'une heure portant sur **la présentation des outils de gestion d'une entreprise**. Il était question de montrer les conséquences d'une gestion approximative et fallacieuse d'une entreprise, et de présenter un ensemble d'outils et logiciel disponible pour une meilleure prise en charge et gestion des entreprises. Et c'est par cette énième présentation que nous mettons un terme au second jour extrêmement enrichissant.

Journée 3 :

Le troisième et dernier jour a débuté à 10 heure, sous la présidence de la représentante du Préfet du Wouri avec l'exposé de l'expert du commerce en ligne klappers. Cette présentation avait pour objet de montrer les nombreux avantages qui attendent l'ensemble des artisans en accédant à une plate-forme de e-commerce et également le manque à gagner qu'il y a à ne pas adhérer à cette nouvelle forme de commerce qui se distingue de la vente à distance via les réseaux sociaux et permet au producteur de pouvoir suivre directement l'évolution de son produit de par le monde, d'encaisser l'argent une fois le produit livré et de vendre dans tout le globe sans se déplacer ni se soucier de la livraison. Trente minutes ont été nécessaires pour cet exposé, qui a été suivi naturellement suivi d'une séance de question réponse.

Notre séminaire s'est terminé avec une séance de restitution des travaux qui se sont déroulés durant les 3 jours au bout desquels nous avons procédé à l'élaboration d'un calendrier annuel des activités de la filière BVJS et mis en place un bureau directeur de cette nouvelle association nationale établie sous la forme d'une Coopérative avec Conseil d'Administration. Cette dernière ci-dessous présentée se chargera du pilotage des activités retenues à l'issue de ce premier séminaire d'une longue série.

Le rendez-vous a donc été pris pour l'année prochaine pour un séminaire encore plus riches.

CONSEIL D'ADMINISTRATION

Président : TENE JEAN CHISTIN

Vice-président : NDOUNGUE Yolande

Trésorière : MENGUE Jacqueline

Trésorière adjoint : NGO MBEM Paulette Clarisse

Secrétaire général : NGO TOWADA Epse LINDJECK

Secrétaire général Adjoint : BIBI MARTIAL

Membres :

NGOTE CHRISTIAN

TOWA PATRICE

JEAN-PIERRE MBANGA

TCHOFFA NATHALIE

TAJUFO ACHILLE

FOEDJO PIERRE

CONSEIL DE GESTION

Présidente : SEN LAURA

Vice-Président : ELANGA

Directeur technique en charge de... BILOA RODOLPH

Directeur technique en charge de... NDEBY JACQUES

Directeur technique en charge de... DESOBGO STEVE