



3ème édition de QualityDay

Thème : La Qualité de l'Alimentation au Congo

24 – 25 - 26 novembre 2022

Pointe noire

Chambre de Commerce, d'Industrie, d'Agriculture et des Métiers de
Pointe Noire (CCIAM)



Info contact
+242 05 626 9535
infos@uca-portail.org

<http://qualityday.uca-portail.org>



Notre retour d'expérience

Madame, Monsieur,

Nous avons le plaisir de vous adresser la brochure de présentation de la 3^{ème} édition de QualityDay.

Initiée en 2019, la 1^{ère} journée de la Qualité et de l'Excellence Congolaise avait pour thème « **Importance et enjeux de la Qualité dans le développement durable** ».

La 2^{ème} édition en mars 2021, au cœur de la pandémie de la Covid19 était orientée sur « **Que peut apporter la qualité à la performance des organisations dans le contexte de la Covid19 au Congo ?** »

QualityDay est une initiative citoyenne qui vise à créer une dynamique nationale autour de l'Excellence Congolaise et de la Qualité. Au terme de chaque édition, QualityDay a mis à l'honneur l'Excellence Congolaise avec la remise d'une dizaine de trophées Qualité pour les entreprises, les administrations publiques et les collectivités territoriales qui se sont distinguées par la mise en place d'une démarche qualité exemplaire ainsi que de leur offrir un moyen d'autoévaluation de leurs performances en matière de qualité et d'identification de leurs axes de progrès.

Ces 2 éditions ont rencontré un vif succès et un intérêt croissant des entreprises, collectivités publiques et population pour la démarche Qualité.

Afin d'améliorer l'impact de QualityDay auprès des entreprises et de l'administration Congolaise, l'Université des Connaissances Africaines, fondatrice de QualityDay, a choisi de sectoriser les prochaines éditions en instaurant les états généraux de la Qualité dans un secteur d'activité.

Cette 3^{ème} édition prévue en novembre 2022 à Pointe-Noire, donnera lieu aux États Généraux de la **Qualité de l'alimentation au Congo**, thème de la 1^{ère} édition sectorisée, et la publication d'un livre blanc.



**SE NOURRIR : UNE NÉCESSITÉ !
PRODUIRE UNE ALIMENTATION
DE QUALITE : UN COMBAT !**

Notre valeur ajoutée portera sur :

- La mise en place des actions de démarche qualité dans les entreprises et organisations.
- Des sessions de formation Qualité,
- La mise en place du contrat Congo Qualité (secteur public),
- La mise en place du contrat Qualité Congo (secteur privé).
- Le concours général de la Qualité.
- La Charte Qualité « Qualité de l'alimentation ».

Patrice **PASSY**
Président de l'Université des Connaissances
Africaines

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'Patrice Passy', is written over a horizontal line.

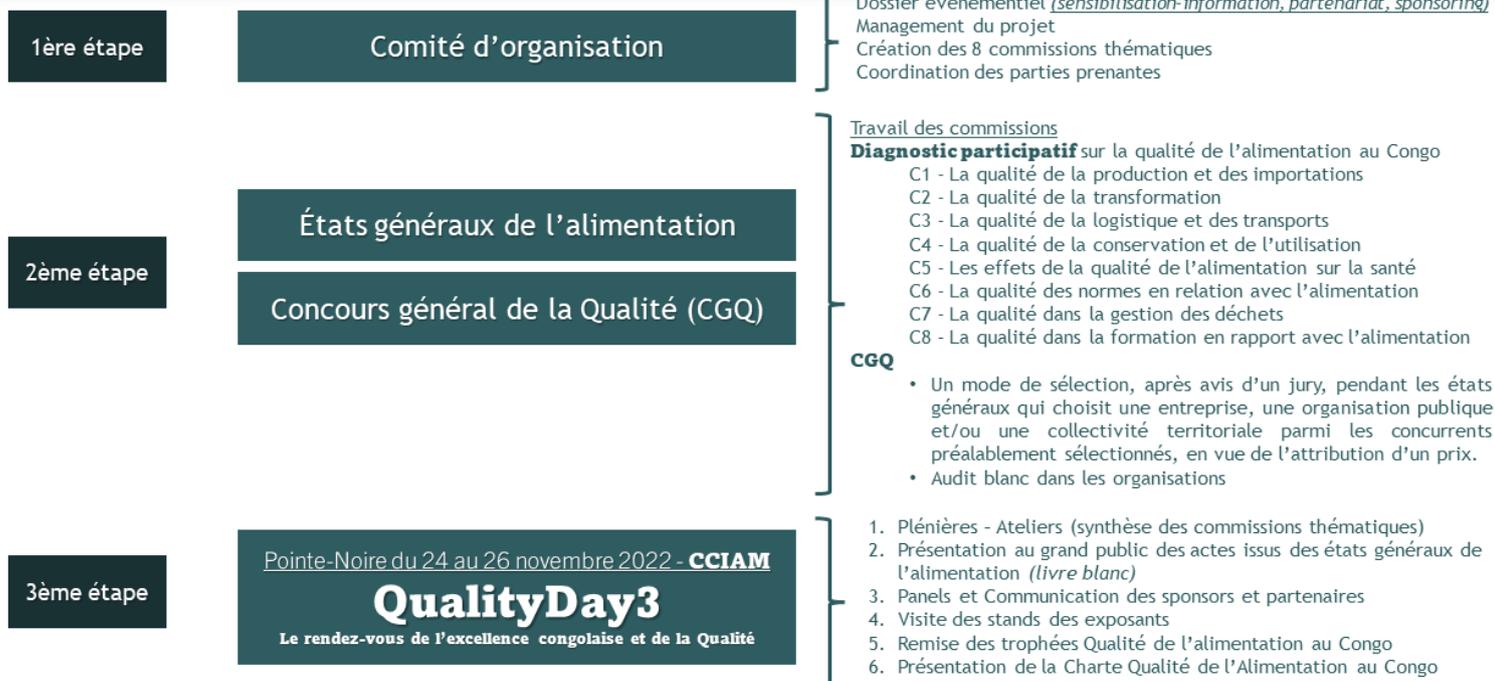
La 3^{ème} édition de QualityDay sous le thème
« **La Qualité de l’Alimentation au Congo** »,
va se dérouler à Pointe-Noire du 24 au 26 novembre 2022
à la Chambre de Commerce, d’Industrie, d’Agriculture et des Métiers de
Pointe-Noire

SOMMAIRE

	Page
Notre retour d’expérience	1
Comment va se dérouler QualityDay3 ?	3
Pourquoi la Qualité de l’alimentation au Congo ?	3
Les États Généraux de la qualité de l’alimentation	4
Les commissions thématique	5
Qu’est-ce que la Qualité Alimentaire ?	6
Le Concours Général de la Qualité	7
Autre temps fort de QualityDay : la remise des trophées	9
Quels sont les avantages pour votre entreprise de devenir Sponsors de QualityDay ?	9

Comment va se dérouler QualityDay3 ?

QUALITYDAY3 : La Qualité de l'Alimentation au Congo Différentes étapes de notre organisation



Pourquoi QualityDay 3 porte sur la Qualité de l'alimentation au Congo ?

Pourquoi la Qualité de l'alimentation au Congo ?

Une bonne alimentation joue un rôle essentiel sur notre santé. Elle diminue le risque de développer certaines maladies chroniques et augmente ainsi l'espérance de vie. En effet, les aliments apportent l'énergie nécessaire au bon fonctionnement de nos cellules et permettent le développement harmonieux de notre corps

Le tsunami inflationniste est absolument critique pour nos entreprises et nos consommateurs. Comment passeront-ils les fêtes en termes de gestion de leurs coûts de production et du pouvoir d'achat ? Je n'ai pas la réponse aujourd'hui et je suis inquiet. Inquiet pour notre souveraineté alimentaire, Être inquiet ce n'est pas un métier. Notre métier c'est concevoir de nouveaux paradigmes et d'apporter des solutions aux préoccupations des consommateurs congolais. Si se nourrir est une nécessité, produire la qualité d'une bonne alimentation ne doit pas être un combat, mais un effort collectif et permanent autour duquel nous bâtissons une dynamique : **LA QUALITE**

Les États Généraux de la Qualité de l'Alimentation

C'est un diagnostic participatif qui consiste à réunir ponctuellement, autour d'une thématique donnée, un large spectre d'intervenants, afin qu'ils puissent en débattre et soumettre au comité d'organisation leurs réflexions et propositions. La fonction essentielle est consultative, son caractère ponctuel est lié aux déficits et situations constatés sur ce qu'on espère justement impacter en organisant ce focus sur la situation ou le déficit.

La 1^{ère} phase des états généraux de la Qualité est le travail en commission.

Une commission est un groupe de personnes chargées, en liaison avec le Comité d'organisation, de réfléchir au thème donné en référence et de proposer les actions qui en découlent. Chaque commission sera animée par un administrateur, membre ou non de l'Université des Connaissances Africaines, et désigné par le comité d'organisation. Cette commission fonctionnera en présentiel et distanciel, selon un calendrier préétabli pour des raisons d'organisation.

Ces commissions Qualité, en rapport avec l'objet du travail à faire, réuniront les cadres, les spécialistes, les décideurs, les acteurs du secteur suivant une méthode de travail bien définie pour des résultats attendus utiles et nécessaires aux décideurs mais aussi à l'Université des Connaissances Africaines. Ces commissions auront la lourde tâche de faire un diagnostic participatif du thème afin de mutualiser, partager, communiquer les connaissances, statistiques, lois et règlements, points forts, faibles et à améliorer sur le plan de la qualité. Ces constats seront transformés en objectifs selon une méthode scientifique.

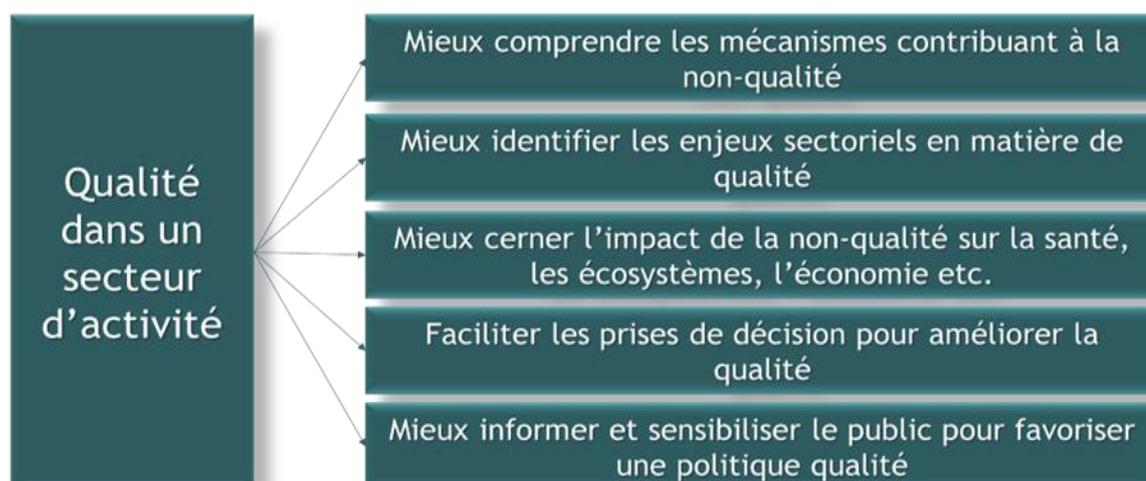
Les objectifs du travail en commissions sont :

- Œuvrer dans la recherche et déploiement de solutions pour satisfaire les objectifs définis
- Coordonner les travaux réalisés par ses participant(e)s,
- Assurer une concertation entre membres et porter ses positions et travaux auprès du président du comité d'organisation
- **Concourir à l'émergence de positions communes sur les sujets qualité et d'excellence congolaise**
- Aider au développement et à la conduite des démarches qualité et performance dans les organismes en charge de l'alimentation au Congo.

Résultats attendus

- Réaliser le livre blanc de la qualité de l'alimentation au Congo

Objectifs des États Généraux de la Qualité de l'Alimentation





La Qualité alimentaire est une préoccupation ancienne et récurrente qui reste toujours au cœur des inquiétudes des consommateurs congolais.

Le terme qualité pour les produits alimentaires regroupe différentes composantes : Qualité nutritionnelle, sanitaire et organoleptique (goût).

8 commissions thématiques sont mises en place sous la tutelle d'une structure afin de mener les débats

Commission 1 : La qualité de la production et des importations

Commission 2 : La qualité de la transformation

Commission 3 : La qualité de la logistique et des transports

Commission 4 : La qualité de la conservation et de l'utilisation

Commission 5 : Les effets de la qualité de l'alimentation sur la santé

Commission 6 : La qualité des normes en relation avec l'alimentation

Commission 7 : La qualité dans la gestion des déchets

Commission 8 : La qualité dans la formation en rapport avec l'alimentation



Les commissions thématiques vont se réunir et répondre aux questions suivantes :

- Pourquoi
- Comment
- Avec qui
- Avec quoi
- Objectifs
- Résultats attendus
- Actions sectorielles

Résultats attendus

À l'issue des travaux, début du mois de novembre 2022, auront lieu les États Généraux de la Qualité de l'Alimentation à Pointe-Noire et la rédaction des actes qui seront distribués lors de QualityDay.



Qu'est-ce que la qualité alimentaire ?

La définition de la qualité alimentaire repose sur la notion subjective qu'est le ressenti du consommateur, et la notion objective, basée elle sur l'expertise scientifique. Pour évaluer la qualité des denrées alimentaires, de multiples éléments extrêmement différents sont à prendre en compte, comme l'origine du produit, sa composition, ses aspects sensoriels mais également le respect des normes garantissant la sécurité alimentaire. La qualité des produits dans le secteur de l'industrie alimentaire, une notion vaste et complexe, est décrite par six composantes essentielles qui sont indépendantes les unes des autres.

1. La qualité hygiénique et sanitaire : la norme ISO 22000 portant sur le "Système de management de la sécurité des denrées alimentaires" est la norme générale qui garantit la sécurité sanitaire des aliments
2. La qualité nutritionnelle : C'est la capacité d'un aliment à répondre aux besoins journaliers des individus.
3. La qualité organoleptique ou hédonique : elle correspond à l'ensemble des propriétés d'un produit perçues par les organes des cinq sens comme l'arôme, la saveur, l'arrière-gout, la texture, l'harmonie des couleurs, etc.

4. La qualité d'usage des aliments ou services rendus : tout aliment transformé et conditionné doit apporter au consommateur certaines précisions quant à son origine, sa durée de conservation et les traitements éventuellement subis.
5. La qualité technologique et la démarche industrielle : la démarche qualité est par exemple la mise en œuvre de la politique qualité d'une industrie agroalimentaire. Le système qualité décrit, lui, le dispositif de la politique qualité. Élément pivot, le contrôle qualité regroupe les vérifications de conformité des produits.
6. Les qualités éthiques et environnementales : les évolutions sociétales convergent vers une aspiration à « mieux manger ». L'alimentation doit alors répondre à une injonction de préservation de la santé, mais également respecter des normes éthiques et environnementales.

Quelles sont les qualités d'une bonne alimentation ?

Une bonne nutrition est dense en éléments nutritifs (vitamines, minéraux, phytonutriments, fibres, etc.) La densité nutritionnelle d'un aliment est en fait le ratio de nutriments par rapport à sa quantité totale de calories.

Le Concours Général de la Qualité

Qu'est-ce que c'est ?

Le concours général de la qualité est un mode de sélection par lequel l'Université des Connaissances Africaines, après avis d'un jury, choisit une entreprise, une organisation publique et/ou une collectivité territoriale parmi les concurrents préalablement sélectionnés, en vue de l'attribution d'un prix.

Le concours général de la qualité permet de retenir une entreprise, une organisation publique et/ou une collectivité territoriale, qui est une proposition spatiale déjà élaborée. En effet, les différents organismes retenus pour concourir ont pu bénéficier du temps nécessaire pour « entrer dans le programme », prendre un parti et formaliser la démarche qui leur semble la mieux adaptée à l'obtention du prix désiré. Chaque concourant analyse les besoins, les objectifs, les contraintes et les exigences du règlement intérieur selon sa sensibilité propre et développe sa démarche qualité à partir de ceux-ci. Toutes les chances sont donc réunies pour que les démarches qualités soient véritablement différentes les unes des autres, bien que répondant toutes au même programme.

Chaque organisme autorisé à concourir se verra non seulement remettre un prix en fonction de la démarche qualité engagée en son sein mais également sera accompagné dans sa démarche et politique qualité, ainsi que dans des sessions de formation.

Pourquoi ?

La situation d'émulation ainsi créée entre les participants au concours dans de justes conditions d'équité, favorise l'émergence de démarches qualités nouvelles, élargissant ainsi l'univers de choix de l'UCA. Cette situation est de nature à favoriser la qualité des prestations de chaque concurrent et tend à promouvoir la réussite des entreprises et la qualité de service des organisations publiques et des collectivités territoriales, ainsi qu'à terme la visibilité et la prospérité du Congo.

Chacun reconnaît aujourd'hui l'apport de la qualité et surtout le coût de la non-qualité. Assurément, nous avons tous au cours de notre vie été confronté à l'absence de qualité soit la non-qualité (et cela sous différentes formes) et si celle-ci a un coût pour les entreprises, elle a aussi un coût pour les usagers du service public et les consommateurs donc in fine un coût pour l'ensemble de la société congolaise.

L'objectif de ce concours est de permettre à chacun de comprendre et de s'approprier les enjeux sur la qualité, mais aussi de changer les comportements.

Les critères d'attributions pour les prix de la Qualité

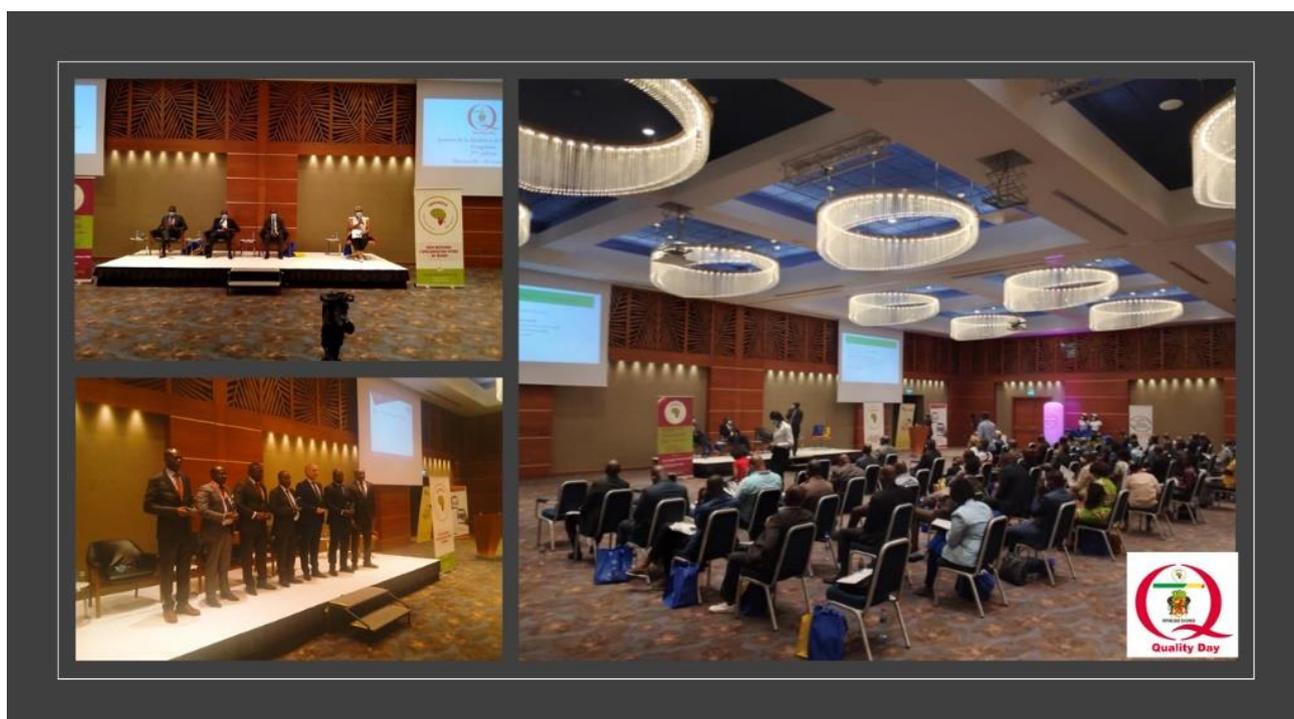


Cette troisième édition de la Journée de la Qualité et de l'Excellence Congolaise, a pour objectif de sensibiliser l'ensemble des citoyens à l'importance de la qualité et vise à faire connaître les solutions et les bonnes pratiques qui participent à l'amélioration continue et la performance dans notre pays.

Dans une logique de co-construction, de coproduction et mutualisation d'intérêts avec l'existant national, **l'Université des Connaissances Africaines (UCA)** participe à la mobilisation des Congolais sur l'importance d'adopter les bons gestes pour une meilleure qualité dans notre quotidien et nos organisations.

Elle réunira les ministères, les entreprises (Grands Groupes, PME, PMI, Startup), les Administrations, les Universités & Écoles de Management, les Mairies, les Hôpitaux & Cliniques, les Fondations et ONG, la Presse & les Médias et les Usagers du service public autour du thème

« La Qualité de l'alimentation au Congo »



Autre temps fort de QualityDay : la remise des trophées

Les prix de QualityDay :

- Prix du Mérite Congolais
- Prix de l'Excellence Congolaise
- Prix Congo Qualité
- Prix Entreprise Qualité
- Prix de la Meilleure Organisation
- Prix des Bonnes Pratiques
- Prix du Service Public
- Prix Médias
- Prix du Livre Technique
- Prix spécial QualityDay



Quels sont les avantages pour votre entreprise de devenir Sponsors de QualityDay ?



NOUS avons besoin de VOUS !



- Le secteur alimentaire est l'un des plus importants tant pour la population que pour les entreprises du secteur alimentaire, la santé, le transport et autres interférences connexes.
- Votre entreprise est une vitrine de réussite pour les autres entreprises dans un processus d'amélioration continue du tissu économique.
- Votre entreprise sera un acteur de l'évènement et deviendra une partie prenante incontournable de la Qualité au Congo.
- Votre entreprise disposera d'un espace de promotion pour développer son portefeuille clients et diversifier sa clientèle dans un secteur d'activité où elle n'est pas prépondérante.
- Votre entreprise pourra vendre son image et sa visibilité.
- Bénéficier des offres de communication exclusives réservées en priorité aux sponsors et ensuite aux autres entreprises.



« La Qualité de l'alimentation au Congo est notre volonté de concevoir un futur alimentaire désiré et les moyens d'y parvenir... » Patrice PASSY



Info contact

+242 05 626 9535

infos@uca-portail.org

<http://qualityday.uca-portail.org>