# COORDONNÉES DU DEMANDEUR

|  |  |
| --- | --- |
| Nom : | COOPERATIVE FANOHANA |
| Adresse du Bureau : | Itendro Sahavola Fénérive-Est, RN5 |
| Téléphone : | +261 33 240 32/ +261 33 19 642 68/ +261 33 64 741 46 |
| Courriel : | cooperativefanohana509@gmail.com, s.marohavana@yahoo.fr, arson.coopfan@gmail.com |
| Interlocuteur : | Kosy HAMBANJOKY : Président de Fanohana  Serge MAROHAVANA : Directeur  Arson RAFALIMANANA : Technicien responsable certification |
| Produits à certifier SPP | Litchi, vanille |

# DATES D’EVALUATION

|  |  |
| --- | --- |
| Début | 19/09/2017 |
| Fin | 21/09/2017 |

# PRÉSENTATION DE LA COOPERATIVE

Fanohana est une coopérative de producteurs d’épices et de fruits située dans la partie Est de Madagascar dont ci-après quelques caractéristiques :

* Localisation : Région Antsinanana et Analanjirofo
* Subdivision : 16 secteurs
* Nombre de membres : 551 producteurs
* Date de création : 2007
* Première année de certification SPP : 2016
* Principaux produits : litchi, girofle, vanille, poivre, baie rose, ananas, citronnelle et cannelle
* Première certification biologique et commerce équitable en 2008
* Nombre d’employés : 11 permanents

Fanohana possède une unité de transformation-stockage au niveau du bureau central à Itendro et travaille actuellement avec deux entreprises sous-traitantes pour des process de transformation spécifiques et le conditionnement de certains produits :

* Madagascar Premium Exotica (MPE) : Transformation de litchi et ananas en purée et conditionnement
* Centre de Transformation et de Conservation des Produits (CTCP) : Transformations (séchage, triage, confiture etc..) et conditionnement

Pour certains produits, la collaboration se réalise avec l’entreprise SOPRAL, qui n’est pas un sous-traitant mais un partenaire commercial de Fanohana : elle achète les fruits SPP, les transforme et les exporte par la suite à Ethiquable

Les conditions d’adhésion de nouveaux membres sont définies dans le statut de la coopérative :

* Cultiver au moins trois produits dans la liste des produits de la coopérative
* Partager les valeurs de la coopérative
* Engagement à la participation au fonctionnement et à la vie de la coopérative : cotisation, réunion etc.

Les principaux organes composants la gestion de la coopérative sont :

* Assemblée générale (AG) : composée de représentants des membres à raison d’un représentant pour 15 membres
* Conseil d’administration (CA) : dont les membres sont élus par l’AG et sont représentatifs des 16 secteurs
* Exécutif : Dirigé par un Directeur et composé par des techniciens et des équipes administratives

Des CA et AG simplifiés sont également disponibles au niveau des 16 secteurs. Ces secteurs ont des organisations simplifiées qui leur permettent de se réunir pour désigner les représentants au niveau central et de se concerter sur les décisions à prendre.

# PRESENTATION DE LA METHODOLOGIE ET DES ACTIVITES REALISEES

La mission d’évaluation s’est déroulée comme suit :

* Réunion d’ouverture en présence de membres du CA et d’employés
  + Finalisation de l’auto-évaluation
  + Collecte documentaire
  + Visite de contrôle de l’unité à Itendro
* Visites de contrôle de 19 producteurs (sur 23 prévus) dans 3 secteurs : Mahanoro, Mananara Hely, Maromitenty
* Revue documentaire au niveau central et au niveau des secteurs visités
* Visite des sous-traitants : Madagascar Premium Exotica (MPE) et Centre de Transformation et de Conservation des Produits (CTCP)
* Réunion de clôture en présence des responsables de la coopérative et des techniciens d’AVSF

# PERSONNEL IMPLIQUÉ DANS L’ÉVALUATION

|  |  |
| --- | --- |
| **Nom** | **Fonction** |
| Kosy HAMBANJOKY | Président de Fanohana |
| Serge MAROHAVANA | Directeur |
| Arson RAFALIMANANA | Technicien responsable certification |

Liste des producteurs rencontrés :

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Nom et prénom** | **Localité** | **Produits** |
| Indiany jean | Mahanoro | Girofle |
| Yvette Françoise | Mahanoro | Girofle, vanille, ananas |
| Razafindrasoa Monique | Mahanoro | Girofle, litchi |
| Yollande | Mahanoro | Litchi, ananas, vanille, poivre |
| Emmanuel | Mahanoro | Girofle, litchi, poivre |
| Tombo Pierre | Mahanoro | Citronnelle, litchi |
| Raymond | Mahanoro | Litchi, girofle, vanille, poivre |
| Patoto Mariel | Mananara Hely | Vanille, poivre, litchi |
| Jacques Roman | Mananara Hely | Vanille, poivre, litchi |
| Marcellin | Mananara Hely | Litchi, vanille, ananas |
| Madele | Mananara Hely | Vanille, girofle |
| Celes | Mananara Hely | Girofle, litchi, vanille |
| Velo Goltruide | Mananara Hely | Girofle, vanille, litchi |
| Jeanne Arsile | Mananara Hely | Vanille, litchi |
| Raveloson regis | Mananara Hely | Vanille, girofle |
| Doda adrien | Maromitenty | Ananas, girofle, vanille |
| Tatie Vincent | Maromitenty | Ananas, girofle, vanille |
| Sabotsy Samson | Maromitenty | Litchi |
| Elisabeth | Maromitenty | Poivre, litchi, baie rose |

# COORDONNEES DES ÉVALUATEURS

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Nom** | **Catégorie** | **Contact** |
| Sylvain AUBERT | Coordinateur de certification | s.aubert@tero.coop |
| Gildas VOLAHARISON | Evaluateur national | volaharison@gmail.com |

# OBJECTIF ET CHAMP DE L’ÉVALUATION

|  |  |
| --- | --- |
| **Objectifs :** | Conduire une évaluation complète in situ |
| **Champ :** | Renouvellement de la certification SPP |

# RESULTATS DE L’EVALUATION

Les détails de l’évaluation de chacun des critères se trouvent dans le formulaire d’évaluation qui est disponible en annexe de ce rapport

# APPRECIATIONS FINALES ET ÉVALUATION

|  |
| --- |
| 1. **Conclusions de conformité selon la Norme Générale :**   La coopérative Fanohana a maitrisé tous les points critiques et les critiques minimum pour le renouvellement de la certification. Elle est donc généralement conforme par rapport aux exigences de la norme.  Quelques points d’améliorations surtout concernant les critères de progrès continue ont été relevés. La coopérative devra également améliorer sa conformité par rapport à certains points notamment la participation des femmes dans les organes de décision |
| 1. **Points Forts Relevés :**  * Structuration jusqu’à la base * Gouvernance * Formations internes * Efforts sur la qualité * Implication des jeunes * Formation de ressources humaines pour succéder aux leaders actuels * Certification pour d’autres labels * Avantages perceptibles pour les producteurs * Activité de la coopérative créée de l’emploi local * Capacité démontrée à résoudre les non-conformités |
| 1. **Points à améliorer :**  * Faible appropriation de SPP * Manque de visibilité de la certification SPP * Participation des femmes aux instances de gouvernance |
| 1. **Appréciations Finales :**  * Coopérative bien structurée et expérimentée en termes de certification * La coopérative est conforme avec les principaux critères de la norme. Il reste à mieux intégrer les exigences de la norme dans les outils d’encadrement et de formation des producteurs pour avoir une meilleure appropriation * Des visites des deux sous-traitants ont également été effectuées. Il s’agit de Madagascar Premium Exotica (MPE) et du Centre de Transformation et de Conservation des Produits (CTCP). Des rencontres avec les responsables des sites et des visites des sites des productions ont ainsi été réalisées. Pour cela nous avons vérifié que chaque entité ait bien une existence légale, que les procédures et outils en place permettent de garder l’intégrité des produits SPP et qu’un contrat de sous-traitance existe entre chaque l’entité et la coopérative. |
| 1. **Points à tenir en Compte pour la prochaine évaluation :**  * Suivi des points d’amélioration de cette année * Renseigner le formulaire d’auto évaluation avant l’audit * Voir la possibilité d’un audit durant la période de production des principaux produits |

# LISTE DE DISTRIBUTION DU RAPPORT D’ÉVALUATION

|  |  |
| --- | --- |
| ***Nom*** | ***Poste*** |
| Sylvain Aubert | Coordinateur de certification |
| Pierril Lacroix | Chargé de certification |

# LISTE DES ANNEXES A L’ÉVALUATION

|  |  |
| --- | --- |
| ***#*** | ***Nom*** |
|  | Cahier de process Cahier de production Carte secteurs Fanohana Circuit de traçabilité global de la Coopérative  Codification de produit au niveau des secteurs Codification générale de produits Codification produit à l'Unité de transformation Contrat de prestation Fanohana Contrat des Comités de COntrôle Interne (CCI) Contrats Fanohana-Ethiquable  Déclaration sécurité sociale (CNAPS) Formation CCI Formation contrôle interne Organigramme Fanohana Plan de l'Unité de transformation Itendro Procédure transformation de vanille verte et poivre vert Procédure transformation des produits PV de l'AG Fanohana  Rapport d'inspection des parcelles 2017 SPP Rapport d'inspection des parcelles 2017 validé par Ecocert Règlement intérieur Fanohana Renforcement de compétence CCI Salaire mois de juin 2017 Statut Fanohana Cahier de process poivre Compte d'exploitation citronnelle et cannelle Compte d'exploitation vanille Facture Ethiquable Liste colisage Ethiquable Cahier producteur  Fiche parcelle  Fiche Technique Cannelle Fanohana Fiche Technique Cannelle Fanohana Fiche Technique Clou De Girofle Fanohana Fiche Technique Clou De Girofle Fanohana Fiche Technique Litchis Fanohana Fiche Technique Litchis Fanohana Fiche Technique Poivre Noir Fanohana Fiche Technique Poivre Noir Fanohana Fiche Technique Vanille Fanohana Fiche Technique Vanille Fanohana |

Nom et Signature de l’Évaluateur Nom et signature du représentant de l’organisme ou entreprise évalué

Antananarivo le 01.10.2017 (Lieu et Date)

***Ce rapport ne peut pas être reproduit partiellement ou totalement sans l’accord exprès des parties concernées.***