

MINISTERE DE L'INDUSTRIE  
DU COMMERCE ET DE L'ARTISANAT

BURKINA FASO  
Unité - Progrès - Justice

-----  
MINISTERE DE L'ECONOMIE  
ET DES FINANCES

-----  
MINISTERE DE LA SANTE

-----  
MINISTERE DE L'ENVIRONNEMENT  
ET DU DEVELOPPEMENT DURABLE

-----  
MINISTERE DE LA FONCTION PUBLIQUE,  
DU TRAVAIL ET DE LA SECURITE SOCIALE

ARRETE CONJOINT N° 2011- 0264 /MICA/  
MEF/MS/MEDD/MFPTSS portant réglementation  
des installations d'unités de production  
d'huiles alimentaires au Burkina Faso

LE MINISTRE DE L'INDUSTRIE, DU COMMERCE  
ET DE L'ARTISANAT

LE MINISTRE DE L'ECONOMIE ET DES FINANCES

LE MINISTRE DE LA SANTE

LE MINISTRE DE L'ENVIRONNEMENT ET DU DEVELOPPEMENT DURABLE

LE MINISTRE DE LA FONCTION PUBLIQUE, DU TRAVAIL ET DE LA SECURITE  
SOCIALE

- Vu la Constitution ;
- Vu le Décret n° 2011-208/PRES du 18 avril 2011, portant nomination du Premier Ministre ;
- Vu le Décret n° 2011-237/PRES/PM du 21 avril 2011, portant composition du Gouvernement du Burkina Faso ;
- Vu le Décret n° 2011-329/PRES/PM/SGG-CM du 6 juin 2011, portant attributions des membres du Gouvernement ;
- Vu la Loi n° 15/ 94/ADP du 05 mai 1994, portant organisation de la concurrence au Burkina Faso, ensemble ses modificatifs ;
- Vu la Loi n°062/95/ADP du 14 décembre 1995, portant Code des Investissements au Burkina Faso, ensemble ses modificatifs ;
- Vu la Loi n°005/97/ADP du 30 janvier 1997, portant Code de l'Environnement au Burkina Faso ;

- Vu la Loi n°22-2005/AN du 24 mai 2005, portant Code de l'hygiène publique au Burkina Faso ;
- Vu le Décret n°94/014/PRES/PM/MICM/MFPL du 6 janvier 1994, portant institution d'un Certificat National de Conformité des produits destinés à la consommation au Burkina Faso ;
- Vu le Décret n°98-322/PRES/PM/MEE/MCIA/MEM/MS/MATS/METSS/MEF du 28 juillet 1998, portant conditions d'ouverture et de fonctionnement des établissements dangereux, insalubres et incommodes installés au Burkina Faso ;
- Vu le Décret n°2006-347/PRES/PM/MECV/MCPEA/MATD/MEC/MFB du 17 juillet 2006, portant classement des établissements dangereux, insalubres et incommodes installés au Burkina Faso ;
- Vu l'Arrêté conjoint n°08-008/MS/MCPEA/MEF du 14 janvier 2008, portant fixation de la liste des produits soumis au certificat National de Conformité et au Certificat de Qualité Sanitaire ;
- Vu l'Arrêté conjoint n°08-009/MS/MCPEA/MEF du 14 janvier 2008, portant fixation des frais d'analyse dus lors de la délivrance du Certificat National de Conformité et du Certificat de Qualité Sanitaire ;
- Vu la nécessité de renforcer la protection de la santé des consommateurs ;
- Vu les délibérations du Conseil de Cabinet du 8 décembre 2011.

## ARRETEMENT

### CHAPITRE I

#### DISPOSITIONS GENERALES

##### Article 1

Les dispositions du présent arrêté s'appliquent aux activités de production d'huiles alimentaires au Burkina Faso.

##### Article 2

Les huiles alimentaires s'entendent des huiles dites vierges et des huiles raffinées.

On entend par huiles vierges, des huiles obtenues sans modification de la nature de l'huile, exclusivement au moyen de procédés mécaniques, tels l'expulsion, la pression et/ou le traitement thermique. Elles peuvent avoir été purifiées uniquement par lavage à l'eau, décantation, filtrage et centrifugation. Elles ne contiennent pas de facteurs antinutritionnels.

On entend par huiles raffinées, les huiles alimentaires issues du traitement physique ou chimique des huiles brutes.

### **Article 3**

Les activités de production d'huiles alimentaires s'effectuent dans les zones prévues à cet effet. Il est interdit l'exercice d'activités de production d'huiles alimentaires dans les zones d'habitation.

### **Article 4**

Pour des raisons de sécurité alimentaire, la graine de coton est exclusivement destinée à la production d'huile alimentaire. L'utilisation d'huile brute de coton à des fins de savonnerie est interdite.

### **Article 5**

La commercialisation de l'huile brute de coton est formellement interdite au Burkina Faso.

## **CHAPITRE II**

### **CONDITIONS LIEES A L'INVESTISSEUR**

#### **Article 6**

Toute personne physique ou morale désirant produire de l'huile alimentaire en vue de sa mise à la consommation sur l'ensemble du territoire du Burkina Faso, est tenue d'adresser au Ministre en charge de l'Industrie, une demande timbrée à 200 F CFA comprenant les renseignements et pièces suivants :

- L'identité et l'adresse complètes du demandeur ;
- L'objet de l'unité à créer (nature du produit fini et matières premières utilisées – à citer exhaustivement) ;
- Le lieu d'implantation (ville, secteur, etc.) ;
- Le montant des investissements (frais de premier établissement, terrains, bâtiments, aménagements, équipements de production, équipements de laboratoire de contrôle de qualité, mobilier et matériel de bureau, matériel de transport, fonds de roulement, etc.) ;
- Le plan de financement de l'investissement;
- Le nombre d'emplois permanents à créer ;
- La liste exhaustive des équipements à acquérir ;
- La capacité de production à installer ;
- le processus de production utilisé (extraction, raffinage) ;

- le plan de masse de l'unité de production ;
- une copie de la déclaration d'immatriculation au Registre du Commerce et du Crédit Mobilier (RCCM) ;
- une copie de la carte de commerçant pour les personnes physiques ;
- une copie de la déclaration d'existence à l'Inspection du travail territorialement compétent ;
- L'avis conforme de faisabilité environnementale ou l'avis conforme sur la conformité environnementale, délivré par le Ministre en charge de l'Environnement ;

### **Article 7**

Toute personne physique ou morale désirant produire des aliments de bétail à base des graines de coton est tenue d'adresser une demande avec les mêmes exigences que celles prévues aux articles 6 et 11 du présent arrêté.

### **Article 8**

Après étude de la demande d'autorisation d'implantation, le Ministre en charge de l'industrie donne une suite à cette demande. En cas d'avis favorable, une Décision portant autorisation d'implantation est délivrée. En cas d'avis défavorable, une notification motivée de rejet est adressée au demandeur.

### **Article 9**

L'autorisation d'implantation délivrée par le Ministre en charge de l'industrie a une validité de cinq (05) ans à compter de sa date de signature. Elle n'est pas renouvelable et ne peut pas faire l'objet d'une cession à des tiers.

### **Article 10**

Les demandes relatives à l'implantation d'unités de production d'aliments de bétail à base de graines de coton sont soumises aux dispositions des articles 6, 8 et 9 ci-dessus.

## **CHAPITRE III**

### **CONDITIONS LIEES A L'INVESTISSEMENT**

#### **Article 11**

Au sens du présent arrêté, les investissements de production d'huiles alimentaires s'entendent d'une chaîne complète comportant notamment :

- des infrastructures de stockage des matières premières;

- des équipements de préparation des matières premières, d'extraction et de stockage de l'huile brute, installés dans des locaux appropriés ;
- des équipements complets de raffinage et de stockage de l'huile raffinée, installés dans des salles appropriées ;
- des équipements de conditionnement de l'huile alimentaire, installés dans des salles appropriées ;
- un local de stockage des produits finis ;
- un laboratoire d'analyse des matières premières, des produits intermédiaires et des produits finis ;
- un système efficace de gestion des effluents.

### **Article 12**

Les infrastructures de stockage doivent assurer une bonne conservation des matières premières dans des conditions ne favorisant pas leur détérioration et les incendies.

### **Article 13**

La qualité des matières premières doit être régulièrement contrôlée et les résultats consignés dans un registre ouvert à cet effet et tenu à jour.

### **Article 14**

Les pesticides et tout autre produit chimique utilisés pour l'entretien des infrastructures de stockage et le traitement des matières premières doivent être conformes à la réglementation en vigueur.

### **Article 15**

Les équipements de préparation des matières premières comprennent :

- les équipements de nettoyage ;
- les équipements de décorticage (s'il y'a lieu) ;
- les équipements de séparation de la coque (s'il y'a lieu) ;
- les équipements de broyage des amandes (s'il y'a lieu) ;
- les équipements de cuisson des amandes (s'il y'a lieu) ;
- les équipements d'épandage (s'il y'a lieu) ;

### **Article 16**

Les équipements d'extraction de l'huile brute comprennent :

- Les équipements de pressage ;

- L'extracteur au solvant (s'il y'a lieu) ;
- Les filtres ;
- Les équipements de stockage.

### **Article 17**

Les équipements destinés à l'extraction de l'huile brute et les conduits doivent être étanches à l'infiltration des graisses et huiles de maintenance.

Les cuves de stockage de l'huile brute et les conduits doivent être de qualité alimentaire.

### **Article 18**

L'installation des équipements de préparation et d'extraction doit être conforme aux normes de sécurité industrielle.

### **Article 19**

Les équipements de raffinage doivent permettre la transformation de l'huile brute en un produit alimentaire par l'élimination des impuretés physiques et chimiques.

### **Article 20**

Le processus de raffinage de l'huile brute qui s'opère par un procédé chimique ou par un procédé physique, comporte notamment les étapes ci-dessous énumérées :

Pour ce qui est du procédé de raffinage chimique :

- la démulcination ou dégomme ;
- la neutralisation des acides gras libres ;
- le lavage de l'huile neutre ;
- le séchage de l'huile ;
- la décoloration par méthode physique ;
- la filtration ;
- la désodorisation sous vide entre 180°C et 200°C ;
- le refroidissement.

En ce qui concerne le procédé de raffinage physique :

- le prétraitement au niveau de la trituration ;
- le prétraitement au niveau du raffinage ou « super dégomme » ;
- la désodorisation neutralisante par distillation des acides gras sous vide entre 240°C et 250°C.

### **Article 21**

Les équipements de raffinage chimique de l'huile brute comprennent notamment :

- la cuve de dégommage ;
- le neutraliseur ;
- la cuve de lavage ;
- la cuve de séchage ;
- le décolorateur ;
- les filtres ;
- le désodorisateur ;
- le refroidisseur.

Les équipements de raffinage doivent être de qualité alimentaire et assemblés dans un local étanche aux pollutions.

### **Article 22**

Les équipements de raffinage physique de l'huile brute comprennent notamment :

- la cuve de démulagination ;
- la cuve de séchage ;
- la cuve de décoloration ;
- la filtration ;
- la cuve de démulagination et la centrifugeuse ;
- le désodoriseur neutralisant.

Les équipements de raffinage doivent être de qualité alimentaire et assemblés dans un local étanche aux pollutions.

### **Article 23**

Le conditionnement de l'huile alimentaire se fait dans un local approprié, isolé des infrastructures de stockage et de préparation des matières premières, d'extraction, de raffinage et présentant des conditions de température, d'humidité, d'étanchéité et d'hygiène adéquates. Ce local ne doit être utilisé que pour le conditionnement de l'huile raffinée.

### **Article 24**

Les équipements et installations de conditionnement de l'huile alimentaire doivent être de qualité alimentaire.

### **Article 25**

Les équipements de mesure de volume et de poids doivent être étalonnés ou vérifiés afin d'assurer la conformité des quantités conditionnées à celles mentionnées sur les étiquettes.

### **Article 26**

L'huile alimentaire est conditionnée dans des fûts, des tonnelets en fer blanc, des bouteilles, des emballages plastiques alimentaires ou dans tous autres emballages résistants aux chocs, ne contenant pas de matières susceptibles d'altérer le produit et n'entraînant pas de danger pour la santé humaine.

### **Article 27**

Les emballages doivent permettre une bonne protection de l'huile alimentaire contre les rayons solaires et l'humidité.

Le conditionnement de l'huile alimentaire est précédé d'un nettoyage adéquat des emballages.

La réutilisation d'emballages ayant contenu de l'huile alimentaire est interdite.

### **Article 28**

Les emballages d'huiles alimentaires doivent être sécurisés par un système d'inviolabilité éprouvé.

### **Article 29**

L'utilisation d'emballages ayant servi à contenir des produits pétroliers, des produits chimiques ou toute autre substance non alimentaire est interdite.

Les emballages en sachets plastiques doivent être de qualité alimentaire.

L'utilisation de sachets plastiques non alimentaires comme emballage est interdite à tous les stades de la distribution.

### **Article 30**

L'étiquette des emballages doit porter les mentions ci-après, écrites en langue officielle, facilement lisibles et visibles dans les conditions habituelles de présentation :

- La dénomination de vente ;
- Le nom et l'adresse du fabricant ;
- Les références de l'autorisation de production ;
- La quantité nette exprimée en unité de masse ou de volume ;
- La liste des ingrédients ;
- Les dates de production et de péremption ;



- Le numéro du lot de fabrication ;
- La marque du produit/label ;
- La nature et l'origine de l'huile ;
- La destination et condition d'utilisation de l'huile ;
- Les conditions de conservation.

Les huiles contenant des OGM doivent porter sur l'étiquette la mention, «Produit à base de graines OGM».

### **Article 31**

Les infrastructures de stockage des huiles alimentaires doivent assurer une bonne conservation des produits conditionnés. Les huiles alimentaires doivent être stockées dans des conditions ne favorisant pas l'altération de leur qualité.

### **Article 32**

Les équipements de laboratoire doivent permettre le contrôle de la qualité des matières premières, des produits intermédiaires et des produits finis.

### **Article 33**

Le laboratoire de l'unité doit procéder aux analyses obligatoires suivantes:

- En ce qui concerne les matières premières, le laboratoire doit tenir un registre à jour sur les analyses de l'humidité et de la température ;
- En ce qui concerne les huiles alimentaires, le laboratoire doit tenir un registre à jour sur les analyses d'humidité, d'acidité, de taux de savon, d'indice de peroxyde, d'impuretés insolubles, de couleur et des caractéristiques organoleptiques. Les analyses doivent être effectuées par lot et les résultats des analyses doivent être conformes aux normes burkinabè et aux règlements techniques y afférents. En cas d'absence des normes burkinabè, les normes du Codex Alimentarius tiennent lieu de référence ;
- Le laboratoire de l'unité doit également procéder à l'analyse des tourteaux notamment, le taux de cendres insolubles, le taux d'humidité et le taux de matière grasse.

### **Article 34**

Pour les unités triturant la graine de coton, des dispositions doivent être prises pour produire une huile alimentaire de coton respectant le seuil de gossypol prévu par la norme NBF 01-140 : 2009 et en faire la preuve.

### **Article 35**

Le laboratoire doit notamment disposer des équipements suivants :

- une étuve ;
- des burettes ;
- une balance analytique de classe I ;
- de la verrerie courante de laboratoire ;
- un colorimètre ;
- un distillateur d'eau ;
- des agitateurs magnétiques ;
- des sondes de températures ;
- des humidimètres ;
- un broyeur ;
- un four à moufle ;
- une rampe d'extraction de matières grasses.

### **Article 36**

Les investissements réalisés en vue de la production d'huiles alimentaires doivent respecter les dispositions des articles 11 et suivants ci-dessus, relatives aux équipements, aux aménagements et aux infrastructures de production d'huiles alimentaires.

Les unités de production d'aliments de bétail, à base de graines de coton sont tenues de respecter les dispositions des articles 11 et suivants ci-dessus, relatives aux équipements, aux aménagements et aux infrastructures de production d'huiles alimentaires.

### **Article 37**

Après la réalisation physique du projet, le promoteur introduit auprès du Ministre en charge de l'Industrie une demande de constat de réalisation. Une copie de la décision d'autorisation d'implantation en cours de validité est jointe à cette demande.

### **Article 38**

Le constat de réalisation physique de l'unité de production est effectué par une commission interministérielle composée de :

- deux représentants du Ministère en charge du Commerce et de l'Industrie ;
- deux représentants du Ministère en charge de la santé ;
- un représentant du Ministère en charge de la sécurité sociale ;
- un représentant du Ministère en charge de l'environnement ;

La présidence et le secrétariat sont assurés par le Ministère en charge du Commerce et de l'Industrie.

La commission interministérielle dresse un rapport émettant un avis sur la conformité ou la non-conformité de l'unité de production.

### **Article 39**

L'unité de production est déclarée conforme si les installations physiques réalisées respectent les dispositions ci-dessus, relatives aux équipements, aménagements et infrastructures.

### **Article 40**

En cas de conformité de l'unité de production, le Ministre en charge de l'industrie, délivre au promoteur une décision d'autorisation de production.

### **Article 41**

En cas de non-conformité de l'unité de production, le Ministre en charge de l'industrie adresse au promoteur une notification indiquant les motifs de non conformité et l'invitant à apporter les corrections nécessaires. Après réalisation des corrections, le promoteur réintroduit auprès du Ministre en charge de l'Industrie, une demande de constat de réalisation.

### **Article 42**

La décision d'autorisation de production visée à l'article 40 ci-dessus ne tient pas lieu d'autorisation de mise à la consommation.

La mise à la consommation des huiles alimentaires produites localement est régie par les dispositions de la réglementation portant fixation des caractéristiques des huiles alimentaires destinées à la consommation du Burkina Faso.

### **Article 43**

Pour les unités agréées au bénéfice des avantages du Code des investissements, les promoteurs sont tenus d'obtenir l'autorisation de production délivrée par le Ministre chargé de l'industrie avant d'engager la procédure de constatation de démarrage des activités.

## **CHAPITRE IV**

### **COMPETENCE ET HYGIENE DU PERSONNEL DE PRODUCTION**

#### **Article 44**

Les unités de production d'huiles alimentaires doivent disposer de personnel compétent, apte à conduire les opérations de stockage et de préparation des matières premières, d'extraction d'huile brute, de raffinage d'huile brute, de conditionnement et d'analyse de laboratoire. Ce personnel doit être en règle vis-à-vis de la législation du travail.

Le personnel chargé des analyses de laboratoire doit être titulaire d'un diplôme universitaire (formation Bac + 2 ans minimum) en rapport avec la Chimie ou la Biochimie et subir un stage pratique en chimie ou en biochimie alimentaire d'au moins six (06) mois.

**Article 45**

Les unités de production d'huiles alimentaires doivent mettre en place un système d'hygiène adéquat évitant toute contamination des produits (matières premières, produits intermédiaires, produits finis) par le personnel.

**CHAPITRE V****NORMES ENVIRONNEMENTALES****Article 46**

Toute personne physique ou morale qui envisage l'ouverture ou l'exploitation d'une unité de production d'huile alimentaire doit procéder à une évaluation environnementale de son projet.

**Article 47**

Toute unité de production d'huile alimentaire doit prendre des mesures adéquates pour le traitement et l'évacuation des résidus et des déchets de production conformément à la réglementation en vigueur.

**Article 48**

On entend par résidus et déchets de production d'huiles alimentaires, les déchets de la matière première (morceaux de tiges, linter, graines avariées, pieds de presses, pâtes de neutralisation, eaux usées, terre décolorante usée, farines de tourteaux, etc.).

**Article 49**

Les installations et équipements liés à la production, doivent être choisis de manière à faciliter l'entretien, le nettoyage et la désinfection.

**CHAPITRE VI****INSPECTION DES UNITES DE PRODUCTION D'HUILES COMESTIBLES ET POUVOIRS D'ENQUETES****Article 50**

Les unités de production d'huiles alimentaires sont soumises à des inspections programmées ou inopinées, conduites par les services techniques compétents du Ministère en charge du Commerce et de l'Industrie en collaboration avec les Ministères concernés.

**Article 51**

Les inspections portent sur la vérification des infrastructures et des installations, les prélèvements des échantillons pour analyses, l'hygiène et la sécurité au travail du personnel, la salubrité des locaux et les aspects environnementaux.

**Article 52**

L'huile alimentaire avant sa mise à la consommation est soumise à une inspection, dans les conditions prévues par la réglementation en vigueur.

**Article 53**

Les infractions sont constatées au moyen de procès verbaux ou par information judiciaire.

Sont habilités à dresser des procès verbaux, les fonctionnaires et agents de l'Etat spécialement commissionnés à cet effet. Ils doivent être assermentés et porteurs d'une carte professionnelle.

**Article 54**

Les fonctionnaires et agents visés à l'article 53 ci-dessus sont astreints au secret professionnel sous peine de sanctions prévues en la matière.

**CHAPITRE VII****SANCTIONS****Article 55**

Toute production d'huile alimentaire par une unité installée sans autorisation entraîne la fermeture de celle-ci par les services compétents du Ministère chargé de l'Industrie. Le promoteur contrevenant sera puni conformément à l'article 64 de la loi n° 15/ 94/ADP du 05 mai 1994, portant organisation de la concurrence au Burkina Faso.

**Article 56**

En application des dispositions de l'article 61 de la loi n°15/94/ADP du 05 mai 1994, portant organisation de la concurrence au Burkina Faso, est puni d'une amende de cinquante mille (50 000) à cinq millions (5 000 000) de francs CFA et d'un emprisonnement de un (01) mois à six (06) mois ou de l'une des deux peines seulement, quiconque aurait produit une huile alimentaire non conforme aux prescriptions en vigueur.

**Article 57**

Est puni d'une peine d'emprisonnement de un (01) à trois (03) ans et d'une amende de un (01) million à dix (10) millions ou de l'une de ces deux peines seulement, quiconque aura procédé à l'installation, à l'ouverture, à la mise en exploitation ou à l'exploitation des établissements de première et deuxième classe en violation des dispositions des articles 37 et 38 du Code de l'environnement.

## CHAPITRE VIII

### DISPOSITIONS TRANSITOIRES

#### Article 58

Les promoteurs disposant d'une autorisation d'implantation d'unité de production d'huile, antérieure à la date de signature du présent arrêté, ont jusqu'au 30 juin 2012 pour se conformer aux dispositions du présent arrêté, en vue de l'obtention de la décision d'autorisation de production, visée à l'article 40 ci-dessus.

#### Article 59

Les promoteurs disposant d'une autorisation d'implantation d'unité de production d'aliments de bétail à base de graines de coton, antérieure à la date de signature du présent arrêté ont jusqu'au 30 juin 2012 pour faire des investissements complémentaires en vue de l'installation d'une chaîne complète de production d'huile alimentaire visée à l'article 11 ci-dessus et de l'obtention de la décision d'autorisation de production, visée à l'article 40 ci-dessus.

Pendant la période transitoire, les promoteurs visés à l'article 59, alinéa 1<sup>er</sup> ci-dessus s'obligent à contractualiser avec des unités disposant d'une raffinerie, pour le raffinage de l'huile brute en vue de son inspection et de sa mise à la consommation.

#### Article 60

A l'expiration du délai prévu aux articles 58 et 59, il sera procédé à la fermeture des unités qui ne se seront pas conformées aux dispositions du présent arrêté.

#### Article 61

A compter de la date de signature du présent arrêté, des inspections seront effectuées sur les unités de production d'huiles alimentaires et d'aliments de bétail. Il sera procédé à la fermeture de celles dans lesquelles les conditions de production (hygiène, salubrité, etc.) ne sont pas de nature à préserver la qualité des produits.

#### Article 62

Les unités visées aux articles 60 et 61 ci-dessus resteront fermées jusqu'à la réalisation des investissements de production d'huiles alimentaires respectant les dispositions ci-dessus, relatives aux équipements, aménagements et infrastructures.

#### Article 63

Le constat de réalisation physique des unités ayant réalisé les investissements complémentaires de production d'huiles alimentaires se fait conformément aux dispositions des articles 37 à 43 du présent arrêté.

#### Article 64

Le présent arrêté abroge toutes dispositions antérieures contraires.

**Article 65**

L'Inspecteur Général des Affaires Économiques, le Directeur Général de la Qualité et de la Métrologie, le Directeur Général de l'Industrie, le Directeur Général de la Promotion de l'Entreprise, le Directeur Général du Laboratoire National de Santé Publique, le Directeur Général de l'Amélioration du Cadre de Vie, le Directeur Général de la Sécurité et Santé au Travail, le Directeur Général des Douanes, le Directeur Général du Bureau National des Evaluations Environnementales et de la Gestion des Déchets Spéciaux, sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'application du présent arrêté qui prend effet pour compter de sa date de signature et qui sera enregistré, publié et communiqué partout où besoin sera.

Ouagadougou, le 09 décembre 2011

Le Ministre de l'Economie  
et des Finances

**Lucien Marie Noël BEMBAMBA**  
Officier de l'Ordre National

Le Ministre de l'Industrie, du  
Commerce et de l'Artisanat

**Patiené Arthur KAFANDO**  
Chevalier de l'Ordre National

Le Ministre de la Santé

**Adama TRAORE**  
Chevalier de l'Ordre National

Le Ministre de l'Environnement  
et du Développement Durable

**Jean KOULIDIATI**  
Chevalier de l'Ordre National

Le Ministre de la Fonction Publique, du Travail  
et de la Sécurité Sociale

**Soungalo Apollinaire OUATTARA**  
Officier de l'Ordre National

**Ampliation :**

- Diffusion générale