

I. L'identification des différents types d'exportateurs

Tout produit destiné à l'exportation doit absolument provenir de stations de conditionnement ou d'unités de fabrication ou de transformation dûment agréées par L'Établissement Autonome de Contrôle et de Coordination des Exportations (E.A.C.C.E).

Pour l'octroi des agréments, l'EACCE distingue entre trois catégories d'exportateurs: les transformateurs-exportateurs, les conditionneurs-exportateurs et les négociants-exportateurs.

1. Conditionneur-exportateur

Toute personne physique ou morale qui dispose d'un établissement de conditionnement des denrées alimentaires avant leur exportateur: triage, calibrage, emballage, marquage et le cas échéant stockage frigorifique.

2. Transformateur-exportateur

Toute personne physique ou morale qui dispose d'une usine ou d'un établissement industriel ayant pour objet la fabrication et la transformation des matières premières en vue de leur exportation.

3. Négociant-exportateur

Toute personne physique ou morale dont l'activité se limite à expédier et vendre à l'étranger les denrées alimentaires acquises chez l'une des deux catégories citées ci-dessus.

II. Les agréments à l'exportation

1. Dispositions réglementaires (base juridique)

"Toute personne se livrant, en vue de la vente, à la fabrication, à la transformation, au conditionnement ou au stockage de produits alimentaires soumis au contrôle technique à la fabrication et au conditionnement de l'Établissement Autonome de Contrôle et de Coordination des Exportations - E.A.C.C.E - , est assujettie aux dispositions du présent arrêté...

Les fabrications, transformations, conditionnements ou stockages des produits alimentaires soumis au contrôle technique à la fabrication et au conditionnement de l'E.A.C.C.E , ne peuvent être entrepris que si les locaux ont été agréés préalablement par le Directeur de cet Etablissement.

Le Directeur de l'E.A.C.C.E n'accordera son agrément qu'aux ateliers ou usines répondant aux conditions fixées au titre II du présent arrêté, et qui tant par leur conception que par leur outillage, donnent toute garantie sur les moyens mis en œuvre pour fabriquer, transformer, conditionner ou stocker des produits répondant aux conditions fixées par les divers arrêtés relatifs au contrôle technique.

L'agrément sera refusé ou retiré à tout atelier ou usine qui n'exécuterait pas les modifications ou améliorations dont la réalisation lui aurait été demandée par le Directeur de l'E.A.C.C.E afin de satisfaire aux conditions du présent arrêté."

(Arrêté du Directeur de l'Agriculture, du Commerce et des Forêts du 13 juillet 1948, tel qu'il a été modifié et complété par les Arrêtés des 17 août 1953 et 20 août 1962)

2. Bases techniques pour l'octroi de l'agrément

Elles sont la traduction d'une réglementation et de codes d'usages internationaux qui décrivent avec précision les conditions requises pour l'agrément d'un établissement pour une activité donnée, à savoir notamment:

- le lieu d'implantation de l'unité,
- la conception générale des bâtiments et annexes et leur disposition,
- les installations sanitaires,
- l'approvisionnement en eau,
- l'hygiène du personnel, des matériel et des bâtiments,
- les matériels et ustensiles d'équipement,
- les conditions de stockage et d'entreposage,
- l'entretien général des locaux, le nettoyage et la désinfection.

3. Procédures d'octroi d'un agrément

La procédure consiste en la présentation par le transformateur ou le conditionneur ou encore l'exportateur d'une demande accompagnée par un dossier technique et en une visite d'inspection de l'EACCE en vue de vérifier le respect des conditions techniques requises.

La liste des documents requis pour l'inscription sur les registres de l'EACCE: annexe I.

L'agrément est sanctionné par l'inscription de l'établissement agréé sur les registres de l'EACCE et l'attribution à celui-ci dans tous les cas d'un numéro d'agrément et pour les transformateurs-exportateurs d'un indicatif (deux lettres d'alphabet) permettant d'identifier l'établissement d'origine où la denrée alimentaire a été fabriquée, transformée ou conditionnée et stockée.

L'octroi de l'agrément et son renouvellement pour une unité de production ou de conditionnement est une formalité essentiellement technique. De ce fait l'EACCE veille à s'assurer d'une façon régulière du maintien des conditions qui ont présidé à son octroi.

L'agrément est refusé ou retiré à tout établissement qui n'exécute pas les modifications ou améliorations dont la réalisation lui a été demandée.

L'agrément est renouvelé annuellement, et n'est accordé que pour une activité donnée. Il peut être étendu à d'autres activités sous réserve que l'établissement concerné dispose des moyens infrastructurels et techniques requis.

III. Liste des produits soumis au contrôle

AGRUMES

Petits fruits : clémentines, mandarines....
Oranges
Citrons
Pomelos

PRODUITS MARAICHERS

Tomates
Pommes de terre
Divers légumes : courgettes, poivrons, piments forts, haricots verts, petits pois, carottes...
Divers fruits : fraises, Pêches et nectarines, raisins, melons, abricots, prunes....

PRODUITS VEGETAUX TRANSFORMES

Condiments : conserves d'olives, de câpres et de cornichons,
Conserves de légumes : tomates, haricots verts, artichauts, champignons et légumes diverses,
Conserves de fruits et confitures : abricots au sirop ou au naturel, pulpe d'abricots et tous les autres fruits ou confitures,
Jus de fruits et légumes : tous les jus concentrés et non concentrés,
Fruits et légumes surgelés : haricots verts, fraises et autres fruits et légumes surgelés,
Fruits et légumes déshydratés ou séchés : piments, tomates, abricots, figues, raisins...
Plantes médicinales et Herboristerie : thym, romarin, ciboulette.....
Céréales, grains, graines et légumineuses : y compris les semences,
Huiles végétales : huile d'olive et huile de tournesol et de colza....
Vins et vinaigres,
Autres produits d'origine végétale : oignons sauvages, coton....,

PRODUITS DE LA PECHE

Conserves de poissons : sardines, maquereaux, thon et autres conserves,
Semi-conserves de poissons : anchois, sardines et autres,
Poissons, Crustacés et Mollusques frais : poissons, filets de poisson, chair de poisson, crustacés, mollusques et autres,
Poissons, Crustacés et Mollusques congelés : poissons , filets de poisson,

chair de poisson, crustacés, mollusques et autres,
Mollusques séchés, salés et poissons fumés,
Divers produits de la pêche : huile de poissons, farine de poisson, pieds de
biche, concombre de mer, palourdes et assimilés,
Autres produits d'origine animale : escargots, cire d'abeille, miel...
Algues marines.

IV. Le processus d'inspection à l'exportation

1. Base réglementaire

"L'Etablissement Autonome de Contrôle et de Coordination des Exportations assure la préparation, l'application et le contrôle de la réglementation relative à la standardisation des produits. Il faut contrôler des produits standardisés à la fabrication, à la vente, à l'expédition, au cours des opérations d'emballage, de conditionnement, de désinsectisation, de manipulation, de transport, d'embarquement et de circulation.

Est interdite, sous peine prévues au titre cinquième, la sortie hors du Maroc des produits qui ne remplissent pas les conditions requises par les textes réglementaires..."

(Dahir 1-88-240 du 6 hijra 1413 -28 mai 1993- portant promulgation de la loi 32-86 complétant et modifiant le dahir du 13 ramadan 1363 -1er septembre 1944- relatif au fonctionnement du contrôle technique de la fabrication, du conditionnement et de l'exportation marocains B.O. n° 4210 du 7 juillet 1993)

2. Le contrôle technique de la fabrication, du conditionnement et de la qualité à l'exportation.

La qualité des produits alimentaires ne peut être appréhendée d'une manière objective et efficace que si un contrôle régulier est exercé tant sur les produits finis, que sur les établissements industriels, et aux différents stades de la fabrication, du conditionnement et du stockage.

En effet, un simple contrôle du produit sur la base d'un sondage aux postes frontières, ne peut être que à lui seul que pénalisant et aléatoire.

▪ Le contrôle technique de la fabrication et du conditionnement

Toutes les opérations de transport, de réception, d'inspection, de préparation, de fabrication, de traitement, de conditionnement et de stockage des denrées alimentaires, doivent être conduites en conformité avec des principes techniques et d'hygiène prescrits par les normes et règlements d'une part, et les codes d'usage d'autre part.

L'intervention de l'EACCE à cette étape fondamentale consiste à s'assurer du respect de ces principes et vise à prévenir et minimiser les risques de tous défauts pouvant constituer un motif de rejet.

Le contrôle opéré à cette fin porte essentiellement sur:

- l'état des locaux,
- l'état des matériels et ustensiles d'équipement,
- l'hygiène générale,
- les matières premières et les produits d'accompagnement,
- les procédés de traitement,
- les étapes mécaniques de fabrication et de conditionnement,
- les traitements thermiques,

- les traitements chimiques.

Le contrôle à la production et au conditionnement fait régulièrement recours à des analyses de laboratoires qui portent principalement sur des prélèvements d'échantillons de matières premières, des produits d'accompagnement, des produits de traitement, d'emballage et des produits finis.

▪ **Le contrôle de la qualité à l'exportation**

Il s'agit d'un contrôle de conformité effectué par des agents dûment habilités par l'EACCE et qui consiste dans le contrôle physique et toute formalité administrative en vue vérifier la conformité des denrées alimentaires avec les normes de qualité et la réglementation en vigueur; suivant une procédure particulière.

Le contrôle de la qualité à l'exportation constitue l'étape ultime du contrôle technique. Le contrôle technique de la fabrication et du conditionnement effectué dans les conditions requises permet de dégager à ce stade une première évaluation à même d'orienter le contrôle à l'exportation.

• **Méthode de contrôle**

Vérification et enregistrement du Certificat d'inspection

L'agent préposé au contrôle procède à la vérification des certificats présentés par le transformateur, le conditionneur ou l'exportateur ou encore par leur représentant, en l'occurrence une société de transit, tant du point de vue de la rédaction que de l'ensemble des mentions portées sur le document.

Il s'assure, notamment qu'ils correspondent parfaitement à la rédaction de la Déclaration Unique des Marchandises de l'Administration des douanes "DUM". Il vérifie que le numéro d'agrément de l'EACCE du lieu de fabrication ou de conditionnement, et le numéro d'inscription de l'exportateur au cas où le transformateur ou le conditionneur n'est pas lui même l'exportateur, sont authentiques et bien portés sur les certificats à l'emplacement réservé à cet effet.

Il s'assure également que le lot en question n'a pas été déclassé, reconnu non conforme ou déclaré impropre à la consommation lors d'un contrôle antérieur et qu'il est accompagné d'un certificat sanitaire ou phytosanitaire selon qu'il s'agisse de produits d'origine animale ou végétale.

Autres mentions portés sur le certificat d'inspection

- le port d'embarquement
- le moyen de transport utilisé
- l'adresse du destinataire
- l'indication du port et du pays de destination
- les coordonnées du transitaire
- la nomenclature douanière
- la désignation du ou des produits
- la marque

- la journée de fabrication
- les emballages utilisés (nombre, type et format)
- les poids brut, net et net égoutté
- la valeur en dirhams
- la déclaration en douane: date, numéro et bureau

Après vérification de toutes ces mentions, le contrôleur procède à l'enregistrement du certificat d'inspection sur un registre approprié des mentions suivantes qui seront également portées sur le certificat d'inspection:

- le numéro d'ordre de l'enregistrement dans la tranche affectée à chaque délégation
- la date de l'enregistrement
- le numéro de la déclaration en douane
- le nom du contrôleur chargé par le Délégué de procéder aux opérations d'inspection

Une fois le certificat d'inspection établi, vérifié et enregistré, l'agent préposé au contrôle muni de ces documents, procède aux opérations d'inspection et de contrôle de conformité selon les conditions propres à chaque produit.

- **Identification des lots et prélèvement des échantillons**

Le contrôleur identifie le ou les lots présentés au contrôle, vérifie leur conformité aux déclarations portés sur le certificat d'inspection, et désigne les colis du lot qu'il décide examiner.

Le prélèvement des échantillons est effectué conformément à un plan d'échantillonnage normalisé qui tient compte de la nature des produits, du volume des emballages et de l'importance du lot.

Si les échantillons prélevés ne permettent pas au contrôleur de prendre une décision définitive, il procède à un nouveau prélèvement selon les barèmes du niveau de contrôle prévu par la méthode d'échantillonnage.

- **Contrôle de conformité**

La vérification de la conformité d'un lot porte aussi bien sur le contenant que le contenu, et est complétée des analyses de laboratoire chaque fois que nécessaire.

Cette vérification concerne:

- l'état et la qualité des emballages
- le marquage et l'étiquetage
- la qualité du conditionnement
- l'aspect, la présentation et l'homogénéité du produit
- les caractéristiques organoleptiques: couleur, odeur, saveur et flaveur, textures, tenue et maturité
- la nature, l'espèce, la variété, le moule, la catégorie et le calibre

Il est tenu compte pour l'évaluation des produits frais, réfrigérés ou surgelés, de la température requise, et des délais et conditions de transport.

- **Analyses de laboratoire**

Les investigations de laboratoire portent sur les éléments suivants:

- Acidité, pH, sucres, chlorures, extrait sec, humidité...
- Recherche de moisissures, de parasites vivants ou morts, de traces de prédateurs,
- Recherches de substances chimiques dont l'utilisation est prohibée ou strictement réglementée tels les résidus de produits de traitement, les contaminants, les additifs...
- Vérification de la conformité des produits et des ingrédients aux mentions déclarés sur l'emballage et à la réglementation les concernant,
- Vérification de la stabilité bactériologique des conserves et semi-conserves,
- Contrôle des serties et vérification de l'étanchéité des emballages,
- Qualité des emballages: dimensions, composants, résistance, corrosion...

- **Sanction des opérations de contrôle**

L'opération du contrôle de la qualité est sanctionnée par trois décisions possibles:

1. L'acceptation: le lot est déclaré conforme s'il répond aux normes et autres conditions qui lui sont applicables à l'exportation. Il est alors délivré un certificat d'inspection portant la mention: "Lot conforme".
2. Le déclassement: cette sanction ne concerne que les fruits et légumes frais. Le lot est déclassé dans ce cas si la qualité reconnue est inférieure à celle déclarée, mais reste néanmoins comprise dans le classement qualitatif de la catégorie. Le marquage dans ce cas doit faire mention de la nouvelle catégorie si les normes ou règlements font état d'un tel classement.
3. Le refoulement: le lot est alors déclaré "non conforme" s'il ne répond pas aux spécifications des normes ou règlements qui lui sont applicables. Le lot non conforme est soit destiné à être reconditionné soit détruit en présence d'une commission officielle.

Quelle que soit la décision prononcée, Il est délivré un certificat d'inspection portant la sanction prononcée avec en cas de rejet toutes les précisions l'ayant motivé.

La durée de validité du certificat d'inspection est fixée pour chaque produit ou groupe de produits conformément aux dispositions réglementaires ou normatives en vigueur. Elle est portée sur le dit certificat par le contrôleur qui a établi la conformité du lot.

Tout lot, reconnu conforme, dont l'exportation n'a pas été réalisée dans la limite de la durée de validité du certificat d'inspection est obligatoirement soumis à un nouveau contrôle de qualité;

Il convient de souligner qu'en vertu des dispositions légales nationales relatives au contrôle des denrées alimentaires destinées à l'exportation, les services de

l'Administration des Douanes doivent refuser de délivrer le "Bon à embarquer" et donc l'exportation de tout lot qui n'est pas accompagné du certificat d'inspection délivré par l'EACCE établissant la conformité du lot.

V. La sortie des produits

1. Les Délégations de Contrôle de l'EACCE

- Délégation Principale Agrumes Agadir
- Délégation Principale Primeurs Agadir

- Délégation Principale Produits Transformés Végétaux et de la Pêche
 - * Poste Laayoune
 - * Poste Dakhla
 - * Poste Tantan

- Délégation Principale NORD
 - Délégation Kénitra
 - * Délégation Larache
 - * Délégation Sidi Slimane
 - * Délégation Tanger

- Délégation Berkane
 - * Poste Nador
 - * Poste Taourirt

- Délégation Marrakech
- Délégation Safi
- Délégation Fès
- Délégation Meknès

- Délégation Casablanca Agrumes et Primeurs
 - * Poste El Jadida

- Délégation Casablanca Produits Transformés Végétaux et de la Pêche
 - * Poste Nouaceur

2. Le rôle du transitaire

Le rôle du transitaire est celui de préparer les documents douaniers, le transitaire doit être sollicité conjointement ou bien avant même le contrôle, l'exportateur doit préparer un dossier qu'il doit remettre au transitaire (cf. annexe n°3: Montage d'un dossier export).

Le transitaire se charge de lancer la DUM (la déclaration unique de la marchandise) qui comprend le certificat d'inspection, le certificat de circulation (Eur1 pour l'Europe) et le certificat d'origine (pour les produits transformés dans le cas où le produit fait objet de contingent).

Si la DUM est acceptée au niveau de la douane, elle est sanctionnée par un numéro.

Cependant, la DUM ainsi que la facture ne sont pas suffisantes, il faut formuler en plus un avis d'exportation.

La douane fournit par la suite un bon d'embarquement dont une copie sera adressée à l'ODEP pour régler les charges portuaires.

3. Le suivi de l'embarquement

L'exportateur doit suivre l'opération d'embarquement afin de recueillir tous les renseignements qu'il doit communiquer à son client pour qu'il puisse de son côté se préparer pour réceptionner la marchandise:

- Nom du bateau
- Date du départ du bateau
- "Connaissance" de la compagnie maritime.

4. Envoi des documents

Pour que le client puisse récupérer la marchandise, il devra disposer des documents suivants:

- Factures: 3 originales
- Connaissance: 2 originaux et une copie
- Effet

Ces documents sont envoyés soit par pli bord, soit par le canal bancaire selon la qualité des rapports avec le client en question.

VI. Les modes de paiement des exportations

Trois modes de paiement sont utilisés dans le commerce international et dont l'adoption dépend du pays, du type de clientèle et du risque encouru. Certaines sont rapides et peu chères mais n'offrent aucune sécurité quant à leur paiement. D'autres sont moins rapides, plus chères et plus contraignantes mais incluent des garanties de paiement.

1. Le virement bancaire:

Le virement consiste en un transfert de compte bancaire de l'acheteur vers celui du vendeur, c'est le système le moins coûteux mais tant que le virement n'est pas émis, la vente n'a aucune garantie de paiement puisque l'initiative est laissée à l'acheteur. Bien que soumis à la Convention internationale de Genève de 1931, le chèque est en fait peu utilisé à l'international, notamment à cause de réglementations des changes locales qui peuvent être très contraignantes et restrictives à son sujet.

Ce mode de paiement sous-entend sur certaine confiance entre l'importateur et l'exportateur.

2. La remise documentaire:

Il consiste, pour le vendeur, à confier les documents représentatifs de son exportation à un tiers : son banquier, avec mandat de ne les délivrer à l'acheteur que contre paiement ou contre acceptation d'un effet. Le banquier n'est pas partie prenante au contrat et n'encourt aucune responsabilité quant au déroulement de celui-ci.

Les avantages de cette formule sont que l'acheteur ne pourra prendre sa marchandise qu'après avoir rempli ses obligations contractuelles, à savoir, payer ou accepter une traite. Les inconvénients ne sont cependant pas négligeables. Si l'acheteur est défaillant et refuse de retirer les documents, que fera l'exportateur, toujours propriétaire d'une marchandise entreposée à l'autre bout du monde et qui subit chaque jour des frais de stationnement et d'assurance ?

Il lui faudra, soit la rapatrier à ses frais, soit trouver un autre acheteur. Dans les deux cas, il est probable qu'il subira une perte.

3. Le crédit documentaire:

Il a pour vocation de sécuriser l'acheteur et le vendeur et d'apporter à ce dernier, au moins, une garantie commerciale et s'il le souhaite, une garantie politique. Il s'agit d'un engagement donné par la banque de l'acheteur de payer à vue ou à échéance la banque du vendeur (banque notificatrice et/ou confirmatrice) contre remise des documents (connaissance maritime, facture, lettre de transport aérien,) requis dans les strictes conditions de l'ouverture du crédit documentaire.

Avant l'ouverture de son crédit documentaire, l'importateur peut choisir les termes et les documents qu'il réclamera à son fournisseur, lequel devra respecter rigoureusement les clauses et délais fixés lors de l'ouverture du crédit documentaire. En cas de non conformité des documents, l'exportateur perdra sa garantie et l'importateur, qui ne bénéficie pas d'une garantie sur la conformité des marchandises, pourra en refuser la livraison, donc le paiement.

Si le crédit documentaire est bien plus coûteux que les autres moyens de paiement, il offre une couverture maximale en garantissant à la fois les risques clients, bancaire et pays. Le risque politique ou de non transfert (Par exemple lors de la crise financière traversée par la Russie en août 1998) pourra être assuré par la banque de l'exportateur ou toute autre banque qui apporte sa confirmation au crédit documentaire. On parlera de crédit documentaire irrévocable ou confirmé.

VII. Le système d'assurance des exportations

On distingue trois types d'assurances qui diffèrent selon la nature de l'activité que

veut éventuellement l'exportateur assurer. L'exportateur ne peut désormais bénéficier de cette assurance qu'après avoir rempli certains critères et conditions. L'organisme chargé de l'assurance des exportations est la Société Marocaine d'Assurance des Exportations(**SMAEX**).

1. L'assurance prospection:

Cette assurance garantit à l'exportateur qui recherche de nouveaux débouchés, le remboursement jusqu'à 50% des frais engagés si le résultat de ces actions s'avère infructueux ou insuffisant.

2. L'assurance foire:

Cette assurance garantie à l'exportateur jusqu'à 50% de ses frais de participation à une exposition à l'étranger, les dépenses couvertes par cette assurance sont:

- Ø La location et l'aménagement des stands
- Ø Le voyage aller retour des délégués
- Ø Le transport et l'emballage des articles exposés
- Ø Le séjour des délégués
- Ø La publicité
- Ø Assurances diverses

3. L'assurance crédit :

Cette garantie couvre l'exportateur contre le non-paiement de ses créances du fait des:

- Risques commerciaux dus à l'insolvabilité de l'acheteur étranger suite à une faillite ou liquidation judiciaire ou à la carence pure et simple de l'acheteur.
- Risques politique, catastrophique et de non-transfert.

Annexe n°1 : LISTE DES DOCUMENTS REQUIS POUR L'INSCRIPTION SUR LES REGISTRES DE L'EACCE

➤ **Documents pour fabricant, conditionneur,
exportateur**

1. Demande d'inscription sur papier timbré au non de Monsieur le Directeur Général de l'EACCE comportant tous les éléments d'identification et les coordonnées complètes de la personne ou de la société concernée;
2. La ou les marques sous lesquelles seront vendus les différents produits dont l'exportation est envisagée avec certificat de dépôt auprès de l'Office Marocain de la Propriété Industrielle;
3. Autorisation d'utilisation d'autres marques quand celles ci appartiennent à des tiers, le propriétaire de ces marques doit préciser les conditions d'exploitation de ces marques (Produits, Marchés, Destinataires, Durée d'utilisation s'il y'a lieu, etc.);
4. Copie certifiée conforme à l'original du certificat d'inscription au registre du commerce datée de l'année en cours, portant la mention "export";
5. Un exemplaire des statuts de la société s'il y'a lieu;
6. Procès verbal de la dernière assemblée générale s'il y'a lieu;
7. Copie certifiée conforme à l'original de la carte d'identité nationale de la personne habilitée à représenter et à engager la société envers l'EACCE;

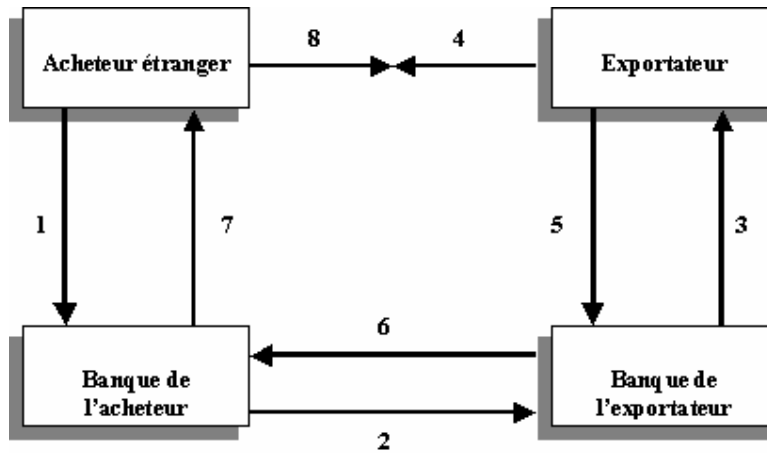
➤ **Autres documents pour fabricant, conditionneur**

8. Liste des produits dont la fabrication, la transformation, le conditionnement ou le stockage est envisagé avec mention de leur origine d'approvisionnement (lieu ou zone);
9. La production théorique de l'établissement par saison de chacun des produits dont la fabrication, la transformation, le conditionnement ou le stockage est envisagé;
10. Liste descriptive du matériel par catégorie de produits dont la fabrication, la transformation, le conditionnement ou le stockage est envisagé;
11. Le plan détaillé de l'établissement à une échelle d'au moins 1/500;

➤ **Autres documents pour exportateur**

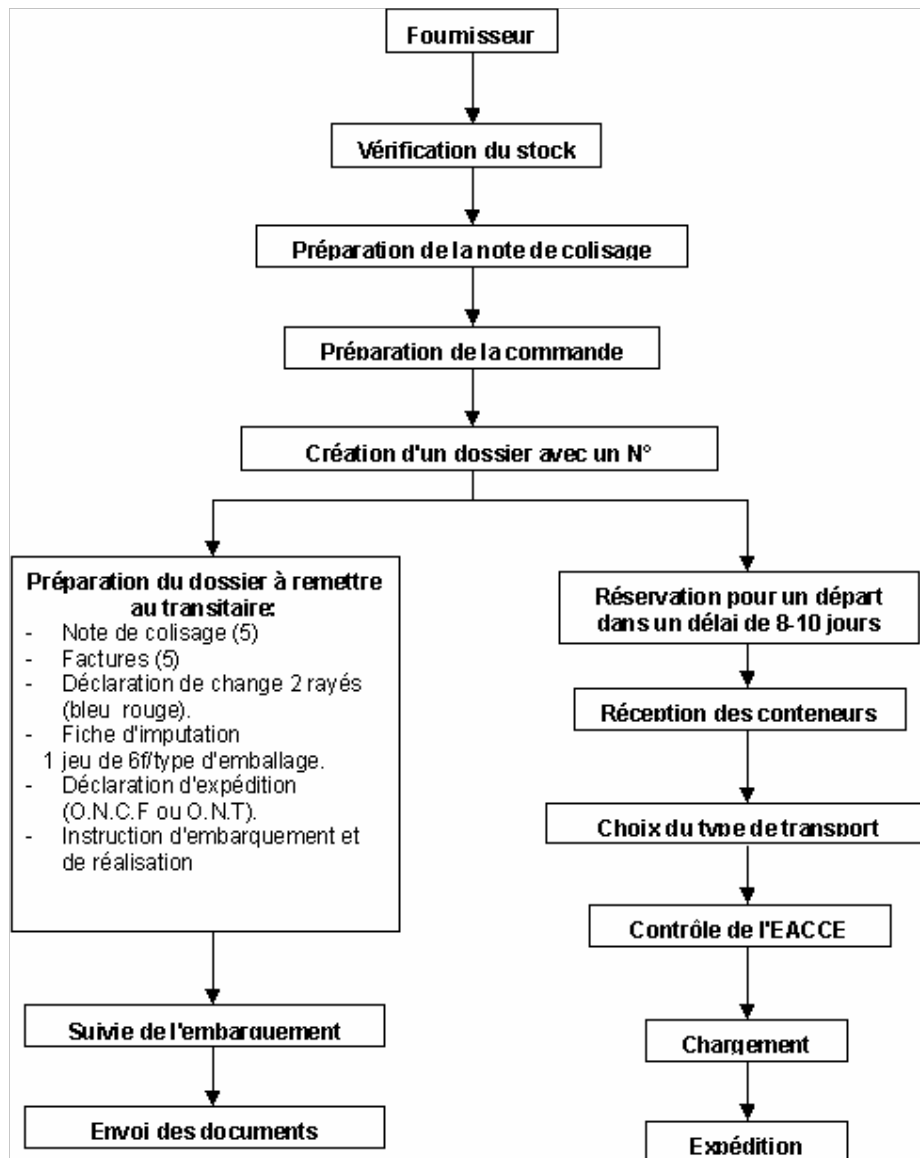
12. La liste des produits dont l'exportation est envisagée;
13. Engagement relatif à l'origine et aux modalités de contrôle des produits alimentaires destinés à l'exportation.

Annexe n°2 : SCHEMA D'UNE OPERATION DE CREDIT DOCUMENTAIRE



- 1- Demande d'ouverture d'un crédit documentaire
- 2- Ouverture du crédit à la banque de l'exportateur
- 3- Notification du crédit (éventuellement confirmé)
- 4- Expédition des marchandises et édition des documents d'expédition
- 5- Remise des documents par l'exportateur à sa banque
- 6- Envoi des documents à la banque de l'acheteur qui couvre le crédit en retour
- 7- Remise des documents d'expédition à l'acheteur contre règlement de la facture
- 8- Prise de possession des marchandises grâce aux documents d'expédition

Annexe n°3 : MONTAGE D'UN DOSSIER EXPORT



Annexe n°4 : NOTE DE COLISAGE

Container n°

FABRIQUANT	Nom du ou des produits:	CLIENT
Nom de la société: Adresse: Province:	N° de la facture + la Date:	Nom de la société: Pays:

Cie de Navigation: Port de destination:

MARQUE	PRODUIT	NOMBRE	Format	Calibre	Journée	POIDS
		Unité/ Carton	Boites			Brut Tare Net Net égoutté
Total						

Cachet et signature du Fabriquant

Fait à, le .../.../.....

Annexe n°5 : Pièces à fournir à l'exportation d'un produit

- Déclaration de douane
- Eur 1
- Certificat Sanitaire
- Certificat d'origine si le produit est contingenté
- Liste de colisage signée par le contrôleur (produits transformés) / Bon de Mise à Quai (produits frais)
- Certificat d'Inspection.
- Facture
- "Connaissment" de la compagnie maritime.