



TOGETHER
for a sustainable future

OCCASION

This publication has been made available to the public on the occasion of the 50th anniversary of the United Nations Industrial Development Organisation.



TOGETHER
for a sustainable future

DISCLAIMER

This document has been produced without formal United Nations editing. The designations employed and the presentation of the material in this document do not imply the expression of any opinion whatsoever on the part of the Secretariat of the United Nations Industrial Development Organization (UNIDO) concerning the legal status of any country, territory, city or area or of its authorities, or concerning the delimitation of its frontiers or boundaries, or its economic system or degree of development. Designations such as “developed”, “industrialized” and “developing” are intended for statistical convenience and do not necessarily express a judgment about the stage reached by a particular country or area in the development process. Mention of firm names or commercial products does not constitute an endorsement by UNIDO.

FAIR USE POLICY

Any part of this publication may be quoted and referenced for educational and research purposes without additional permission from UNIDO. However, those who make use of quoting and referencing this publication are requested to follow the Fair Use Policy of giving due credit to UNIDO.

CONTACT

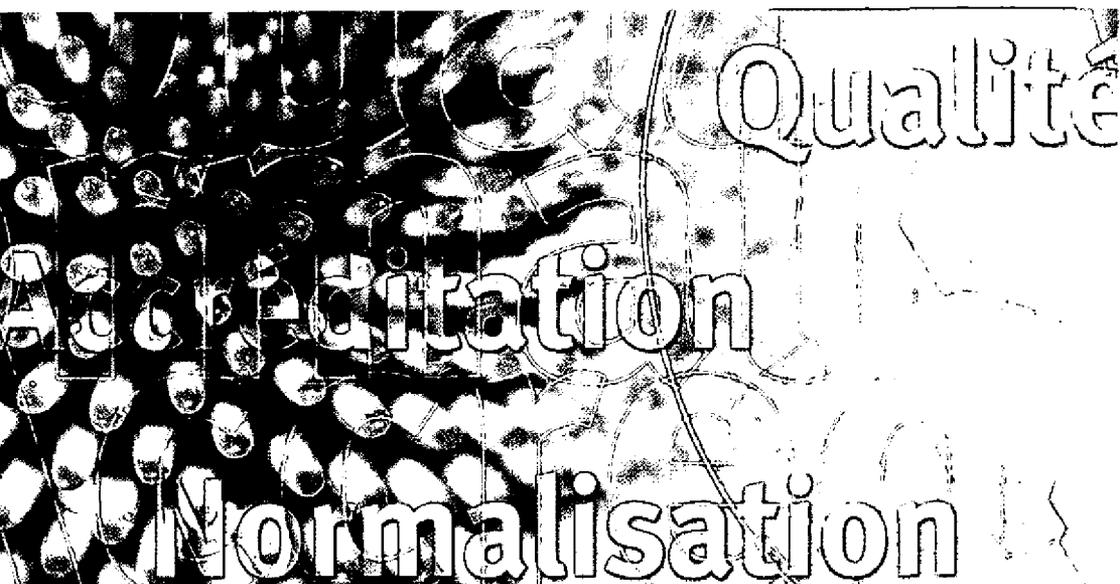
Please contact publications@unido.org for further information concerning UNIDO publications.

For more information about UNIDO, please visit us at www.unido.org

pour une meilleure intégration au commerce international
POUR UNE MEILLEURE INTÉGRATION AU COMMERCE INTERNATIONAL

23327

Programme Qualité UEMOA



**VERS UNE MODERNISATION DE L'INSPECTION
SANITAIRE ALIMENTAIRE DANS LA ZONE UEMOA**



**VERS UNE MODERNISATION
DE L'INSPECTION SANITAIRE ALIMENTAIRE
DANS LA ZONE UEMOA**

Ce document n'a pas fait l'objet d'une mise au point rédactionnelle

Les appellations utilisées dans cette publication ainsi que la présentation des données qui y figurent n'impliquent aucune prise de position de l'Organisation des Nations Unies pour le Développement Industriel concernant le statut juridique des pays, territoires, villes ou zones ou de leurs autorités, ni quant au tracé de leurs frontières ou limites.

La mention, dans le texte, de la raison sociale ou des produits d'une société n'implique aucune prise de position de l'ONUDI en leur faveur. De même, les opinions exprimées dans cette publication ne sont pas celles de l'ONUDI ni celles de l'UEMOA ou de l'Union européenne.



Remerciements

Cette publication a été réalisée par l'Organisation des Nations Unies pour le Développement Industriel (ONUDI) dans le cadre du Programme Qualité dans la sous-région de l'UEMOA.

L'expert tient à remercier la Commission de l'UEMOA et particulièrement M. Ibrahim Tampone, commissaire à l'Energie, Mines, Artisanat et Tourisme (DEMIAT), ainsi que M. Lamine Dhaoui, responsable de projets à l'ONUDI dont le Programme Qualité UEMOA.

Il remercie également M. Beer Budoo, Responsable de la Cellule technique de coordination (CTC) près la Commission de l'UEMOA à Ouagadougou (Burkina Faso) ainsi que ses collègues de la CTC, MM. Aka Kouassi, Jean-Michel Lacaze, Bernard Bau et Odile Kindé.

Ces remerciements s'adressent également aux Coordinateurs techniques nationaux (CTN) du Programme Qualité UEMOA, Georges Ayivi-Houedo (Bénin), Moustapha Gnankamary (Burkina Faso), Raphaël Kossa (Côte d'Ivoire), Suleimane Jalo (Guinée-Bissau), Mahamadou Maïga (Mali), Hamidou Lazoumar (Niger), Fatou Thiam (Sénégal) et Francis Negue (Togo).

Il importe ici de souligner l'intensité de la participation des responsables publics de la Commission de l'UEMOA et des Etats membres, des responsables et représentants d'entreprises (artisanat ou TPE, PME, filiales de groupes industriels), de fédérations ou organisations ainsi que de leurs collaborateurs. Ces personnes qui, à différents niveaux et dans des contextes très variés, travaillent à la construction de l'UEMOA de demain, méritent d'être admirées et remerciées à la juste valeur de leur dynamisme et de leur conviction.

Avertissement

Le document établit des lignes directrices pour un nouveau système d'inspection sanitaire des aliments dans la sous-région de l'UEMOA. Il est avant tout destiné aux autorités et opérateurs qui recherchent des informations ou références pour mettre en conformité internationale les opérations de contrôle officiel, mais aussi de production dans le secteur agroalimentaire.

L'auteur ne garantit en aucune manière la parfaite exactitude des données contenues dans le document. Bien que celles-ci soient considérées comme fiables, elles ne visent en effet qu'à définir un cadre objectif pour le travail. Toute mise en pratique des considérations, propositions ou recommandations figurant dans ce document, exige d'abord une analyse approfondie des paramètres spécifiques à la situation que le lecteur voudrait voir évoluer dans un sens de progrès à moyen ou long terme.

Dans le même ordre d'idées, l'auteur ne peut être tenu pour responsable de toute situation résultant de l'utilisation du contenu de l'ouvrage ou de la confiance accordée aux informations ou considérations présentées.

Toute mention d'institution, d'entreprise ou organisation n'est donnée qu'à titre indicatif et ne peut, en aucun cas, être considérée comme une recommandation tacite ou expresse pour ces dernières.

Abréviations usuelles

ADNS	Animal Disease Notification System	OMS	Organisation Mondiale de la Santé
AELE/EEE	Association Européenne de libre-Echange / Espace Economique Européen	ONU DI	Organisation des Nations Unies pour le Développement Industriel
AESA	Autorité Européenne de Sécurité des Aliments	PAU	Politique Agricole de l'UEMOA
aw	Activité de l'eau	PED	Pays en développement
Codex	Codex Alimentarius (FAO / OMS)	pH	Potentiel d'hydrogène
CIPV	Convention Internationale sur la Protection des Végétaux	PIC	Politique Industrielle Commune
CIMP	Commission Intérimaire des Mesures Phytosanitaires	PME	Petites et Moyennes Entreprises
CNP	Comité National de Pilotage (du Programme Qualité UEMOA)	PSRSA	Programme Spécial Régional de Sécurité des Aliments de la FAO
COFRAC	Comité Français d'Accréditation	QA	Quality Assurance
EFSA	European Food Safety Authority	QC	Quality Control
FAO	Organisation pour l'Alimentation et l'Agriculture (Rome)	RANC	Ressources Alimentaires Non Conventionnelles
GHP	Good Hygienic Practices	RASFF	Rapid Alert System for Food and Feed
GMP	Good Manufacturing Practices	R&D	Recherche et Développement
HACCP	Hazard Analysis and Critical Control Points	RH	Ressources Humaines
IPQ	Instituto Português da Qualidade	SARL	Société A Responsabilité Limitée
LCR	Laboratoire Communautaire de Référence	T°	Température
LNR	Laboratoire National de Référence	TPE	Très Petites Entreprises
MAEP	Ministère de l'Agriculture, de l'Elevage et de la Pêche	UKAS	United Kingdom Accreditation Service
MAQ	Manuel d'Assurance Qualité	UE	Union européenne
NEPAD	Nouveau partenariat pour le développement de l'Afrique	UEMOA	Union Economique et Monétaire Ouest Africaine
NTIC	Nouvelles technologies de l'information et de la communication	BF, CI, NI, MA	Burkina Faso, Côte d'Ivoire, Niger, Mali
OAV (UE)	Office Alimentaire et Vétérinaire (Union européenne)	SN, GB, BE, TG	Sénégal, Guinée-Bissau, Bénin, Togo
OIE	Office International des Epizooties (OMSA)	5M	Approche analytique d'une activité basée sur le principe des «5M» (Mat. premières, Matériel, Méthodes, Milieu, Main-d'œuvre) garantissant que ces 5 facteurs sont présents en qualité équivalente et appropriée pour atteindre les objectifs visés



Résumé

Le « **Programme Qualité UEMOA** », développé par l'UEMOA, en partenariat avec l'Union européenne et l'Organisation des Nations Unies pour le Développement Industriel (ONUDI), a apporté un soutien appréciable pour le renforcement des activités de normalisation, d'accréditation des laboratoires et de certification des entreprises. Dans ce cadre, des séminaires ont été tenus en 2004 à Ouagadougou sur l'harmonisation zoosanitaire et phytosanitaire de même que sur la définition d'une « position commune Codex » par les Etats membres. De ces échanges de vue sont sorties de nombreuses suggestions et options qui ont servi, en partie, de base à l'élaboration de ce document.

Le chapitre 1 présente les nouvelles exigences du commerce international découlant de l'Accord sanitaire et phytosanitaire (SPS) intervenu au sein de l'OMC. Il est clair que dans le futur, l'ensemble de la communauté internationale devra répondre à ces obligations négociées multilatéralement, et qu'en conséquence une approche compatible de la production et de l'inspection agroalimentaire doit d'urgence être mise en place.

Du chapitre 2, il ressort que, tant sur le plan juridique que technique et scientifique, l'inspection sanitaire dans l'UEMOA ne se conforme pas aux exigences internationales.

C'est pourquoi, afin de guider le diagnostic et d'accélérer l'identification des besoins et la mise à niveau, il est fait référence à la législation européenne (chapitre 3). Les différentes étapes de la production « de la fourche à la fourchette » sont prises en considération. Le rôle et la responsabilité des exploitants, les contrôles officiels zoosanitaires et phytosanitaires, l'échantillonnage, la recherche des résidus et contaminants, le suivi des aliments pour les animaux, les contrôles à l'importation, l'hygiène des établissements, la qualité de l'eau ainsi que la gestion des sous-produits sont successivement abordés.

Le chapitre 4 montre que de nombreuses actions doivent être mises en œuvre pour organiser les contrôles officiels. Une procédure pour dynamiser les comités nationaux du Codex Alimentarius permettant, à moyen terme, une participation scientifique et technique efficace des Etats membres aux sessions du Codex est développée en détail. Sur le plan de l'inspection, des lignes directrices sont proposées pour développer dans chaque Etat membre, une nouvelle structure d'inspection (hiérarchie, responsabilités, exécution, suivi des actions, coopération) et de nouveaux documents de travail (procédures organisationnelles, instructions techniques, modèles de procès-verbaux, ...). Dans ce contexte, de nouvelles missions sont proposées pour la Commission de l'UEMOA.

Enfin, le chapitre 5 propose d'intégrer la réforme dans le concept moderne de l'accréditation des organismes procédant à l'inspection (ISO 17020). Il ne s'agit cependant pas de faire accréditer ces nouvelles structures nationales d'inspection, idée à peine évoquée aujourd'hui dans les pays développés au niveau du secteur public, mais par contre, de préparer déjà ce qui sera vraisemblablement « la » référence dans le futur.

Table des matières

INTRODUCTION	10
I – LES MESURES SANITAIRES ET PHYTOSANITAIRES INTERNATIONALES (SPS)	11
1 - L'Accord SPS de l'OMC en bref	
2 - L'inspection sanitaire sur le terrain	12
2.1 • L'importation	
2.2 • L'exportation	
2.3 • Le marché intérieur	
3 - Mesures phytosanitaires	13
4 - Mesures zoosanitaires	
II – SITUATION ACTUELLE DE L'INSPECTION SANITAIRE ALIMENTAIRE DANS LA ZONE UEMOA	14
1 - Juridiquement	
2 - Techniquement	
3 - Scientifiquement	15
4 - Référence au Codex Alimentarius	16
5 - Agir	
III – LEGISLATION ALIMENTAIRE DE L'UNION EUROPEENNE ET PRINCIPES REGISSANT LES EXPORTATIONS VERS L'UE	17
1 - Fondements de la nouvelle législation européenne	
1.1 • Le règlement CE 178 / 2002 (ou « General Food Law »)	
1.2 • Deux règlements spécifiques pour les exploitants	
1.3 • Contrôles officiels zoosanitaires	
1.4 • Echantillonnage pour le contrôle des résidus	
1.5 • Contrôles officiels des résidus dans les produits d'origine animale	
1.6 • Contrôles officiels phytosanitaires	
1.7 • Contrôles vétérinaires UE à l'importation	
1.8 • Autres dispositions de l'Union européenne	
2 - Les nouveaux piliers de la sécurité sanitaire	23
2.1 • L'analyse des risques	
2.2 • Des contrôles efficaces	
2.3 • La traçabilité (Règlement CE 178 / 2002, article 18)	



- 2.4 • L'autocontrôle (Règlement CE 852 / 2004 : 7 principes HACCP)
- 2.5 • Accréditation et certification
- 2.6 • Notification obligatoire et systèmes d'alerte rapide

3 - Les préalables à l'exportation vers l'Union européenne 25

- 3.1 • Initier une procédure d'agrément du pays
- 3.2 • Situation zoosanitaire
- 3.3 • Certification sanitaire
- 3.4 • Contrôle des résidus
- 3.5 • Normes relatives à l'autorité nationale
- 3.6 • Normes de sécurité alimentaire dans les établissements de transformation

IV - VERS UN NOUVEAU SYSTEME REGIONAL D'INSPECTION UEMOA 28

1 - Codex Alimentarius

- 1.1 • Redéfinir et renforcer les actions nationales
- 1.2 • Définir le rôle futur de l'UEMOA dans le cadre du Codex Alimentarius

2 - Structure d'inspection 31

- 2.1 • Actions centralisées au plan national
- 2.2 • Actions décentralisées
- 2.3 • Actions régionales UEMOA

3 - Contenu de l'inspection 35

- 3.1 • Aspects documentaires
- 3.2 • Aspects techniques

4 - Contenu des actions régionales UEMOA 38

V - LE MODELE ISO 17020 APPLIQUE A L'INSPECTION DANS LA ZONE UEMOA 39

- Le modèle ISO 17020 40

CONCLUSION 47

ANNEXES 50

Introduction

Le présent document s'attache à inventorier les éléments d'une stratégie moderne d'inspection sanitaire des aliments devant conduire au renforcement du potentiel commercial de l'UEMOA et à l'amélioration du bien-être de ses habitants.

La sous-région de l'UEMOA présente des atouts d'ordre géographique, socioculturel, économique et commercial considérables. Ceux-ci lui permettent, malgré les difficultés inhérentes aux régions en retard de développement, d'envisager l'avenir avec un certain optimisme. Malheureusement, les barrières réglementaires aux frontières, l'absence de législation alimentaire actualisée et harmonisée, l'insuffisance de la communication entre les Etats membres affaiblissent l'économie sous-régionale.

Pour mettre en œuvre un processus de changement en matière de sécurité sanitaire des aliments, il faut d'abord centrer la nouvelle stratégie sur les exigences internationales et bien appréhender le contenu des nouvelles exigences sanitaires et phytosanitaires relevant de l'Accord SPS de l'OMC. Il faut aussi avoir une vue claire sur les processus à améliorer et identifier les assistances techniques disponibles.

La stratégie doit partir d'un état des lieux national et recourir à des modèles étrangers qui peuvent apporter des éclairages nouveaux. La situation actuelle de l'inspection sanitaire dans l'UEMOA est abordée sous les angles juridiques, techniques, scientifiques, mais aussi en prenant en considération la relation des Etats membres avec le Codex Alimentarius. Une place importante est ensuite accordée en guise de référence à la présentation de la législation de l'Union européenne, elle aussi en refonte actuellement. Elle a été sélectionnée parce qu'elle se fonde sur les normes du Codex, mais aussi en raison de la place de l'UE dans les échanges commerciaux avec l'UEMOA, et du processus d'intégration comparable à celui de l'UEMOA.

En référence à la situation dans l'UEMOA et à la nouvelle législation de l'Union européenne, un inventaire des actions nécessaires pour mettre en place un système moderne d'inspection alimentaire UEMOA est présenté. Il accorde une large place aux actions à entreprendre dans le cadre du Codex Alimentarius. Il différencie l'organisation des contrôles et le contenu de ces derniers, de même que les actions nationales, locales et régionales UEMOA.

En outre, afin de placer le système d'inspection proposé dans un cadre international faisant en outre référence aux exigences de l'assurance de la qualité, les points forts et les points faibles de l'inspection dans les Etats membres sont comparés aux exigences de la norme ISO 17020. Cette norme fixe en effet les critères généraux pour le fonctionnement de différents types d'organismes procédant à l'inspection. Des recommandations à l'adresse des Etats membres et de l'UEMOA sont associées à chaque exigence du référentiel.

Enfin, au niveau de la conclusion, le document tente d'identifier certains points qui pourraient faire partie des premiers travaux à exécuter pour faire de l'UEMOA une sous-région plus forte et plus solidaire.



I - Mesures sanitaires et phyto-sanitaires internationales (SPS)

1. L'accord SPS de l'OMC en bref

L'accord sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires (SPS) entré en vigueur en 1995 porte sur celles qui peuvent, directement ou indirectement, affecter le commerce international. Les hommes, les animaux et les plantes sont ainsi protégés contre l'entrée, l'établissement ou la dissémination de maladies, d'organismes pathogènes et de parasites. Les mesures portent aussi sur les additifs, les contaminants, les toxines et organismes pathogènes présents dans les boissons, les aliments de l'homme et des animaux.

Les mesures SPS doivent être établies dans un cadre aussi large que possible afin de faciliter le commerce international. Le niveau approprié de protection doit se baser sur des normes, directives ou recommandations internationales (Codex Alimentarius, Office international des épizooties (OIE), Convention internationale pour la protection des végétaux (CIPV)), quand elles existent (article 3). Un niveau de protection plus élevé que celui mentionné ci-dessus n'est acceptable que s'il y a une « justification scientifique » (article 3) ou si l'évaluation des risques (article 5) conduit à une telle conclusion. Un comité est institué (article 12) pour éviter que le « niveau approprié » de protection ne devienne le champ de décisions arbitraires ou injustifiables.

L'accord SPS met aussi en exergue les principes d'équivalence (article 4) des mesures SPS et de transparence (article 7). Sur ce point, la publication des réglementations, l'existence d'un point d'information national ainsi que la notification sont obligatoires. La notification (en français, anglais ou espagnol) vers les Etats membres via le Secrétariat SPS s'impose lorsqu'il n'existe pas de référence internationale, lorsque le projet de mesure SPS n'est pas fondé sur la norme internationale ou lorsque des problèmes urgents de protection de la santé surviennent (Annexe B).

Les procédures de contrôle, d'inspection et d'homologation (article 8) doivent être réalisées selon des procédures établies et prendre en compte, équitablement par rapport à un produit national, les exigences de transparence, délai pour chaque étape, lieu de contrôle, redevances, confidentialité des renseignements issus des investigations, traitement des modifications des spécifications du produit, traitement des plaintes (Annexe C).

Certaines dispositions sont très favorables aux pays en développement. Une partie d'un pays peut être prise en compte (article 6), ce qui montre l'importance pour l'Etat exportateur, de mettre en œuvre des programmes d'éradication ou de lutte contre les maladies, ou de rassembler un maximum de preuves scientifiques sur la situation locale. Les Etats membres s'engagent à octroyer une aide technique (article 9) pour la recherche, la formation, la transformation ou les infrastructures. Un traitement spécial (article 10) est prévu pour des besoins spéciaux ; la constitution d'un fonds fiduciaire FAO/OMS pour la participation aux travaux du Codex Alimentarius entre dans ce cadre.

1.1 L'aide technique dans le cadre SPS

Les initiatives d'aide au développement principalement orientées à l'origine vers les Etats, ensuite vers les organisations non gouvernementales (ONG), accordent aujourd'hui une grande attention aux besoins du secteur privé, spécialement les PME. La politique de coopération dans le cadre des accords SPS sera efficace si les synergies entre les secteurs public et privé sont bien identifiées et déployées sur la base d'objectifs précis : l'ONUDI est bien positionnée grâce à ses programmes de partenariat industriel.

Pour exemple, le programme Initiative pesticides (2001-2006, 29 millions €) de l'Union européenne apporte un soutien aux exportateurs ACP de fruits et légumes, en vue de la mise en place de bonnes pratiques SPS dans des entreprises essentiellement du type PME.

2. L'inspection sanitaire sur le terrain

L'inspection phytosanitaire et zoonitaire porte à la fois sur l'importation, l'exportation et le marché intérieur. Elle consiste en un contrôle documentaire et en un contrôle technique (visuel, instrumental, prise d'échantillons). Des critères pour chaque exigence permettent de décider de la conformité. La décision (procès-verbal d'inspection) peut consister dans l'acceptation, le refolement, le traitement ou la mise en quarantaine.

2.1 L'importation

L'analyse documentaire permet de vérifier la conformité, en ce qui concerne le permis préalable d'importation pour certains produits et le certificat sanitaire. Au plan technique, les exigences portent sur le contrôle lui-même au point d'entrée et la rédaction d'un procès-verbal d'inspection. La procédure d'inspection comporte l'ouverture des conteneurs, le contrôle d'identification du lot, l'examen sensoriel (visuel, tactile, olfactif pour la recherche des défauts), le prélèvement d'échantillons selon le plan d'échantillonnage requis et l'analyse de laboratoire.

2.2 L'exportation

L'exportation nécessite l'agrément pour l'exportation, une demande de contrôle, une inspection, la délivrance d'un certificat sanitaire pour l'exportation si le produit est conforme. Les transactions mondiales exigeront de plus en plus, à l'avenir, un suivi rigoureux du concept HACCP au niveau des établissements des pays tiers.



2.3 Le marché intérieur

Le principe de non discrimination reconnu dans les échanges commerciaux internationaux implique un traitement identique pour tous les produits agroalimentaires, qu'ils soient destinés à la consommation locale ou au commerce international. Il est donc urgent pour les pays en développement, d'adapter leurs législations alimentaires aux normes internationales. Les dispositions de soutien technique prévues dans l'Accord sur les mesures SPS doivent être utilisées sur la base d'une identification des besoins prioritaires.

3. Mesures phytosanitaires

L'accord SPS accorde une place importante à la CIPV qui doit désormais jouer un rôle important dans l'établissement de normes phytosanitaires internationales. Ces normes jettent les bases de l'harmonisation des mesures phytosanitaires nécessaires à la protection des ressources végétales naturelles et cultivées et à la promotion d'un commerce international équitable et sans danger.

Dans ce contexte, la Commission intérimaire des mesures phytosanitaires (CIMP) a un rôle accru à jouer dans le mécanisme de normalisation phytosanitaire, dans l'échange d'informations, dans l'élaboration des normes elles-mêmes, ainsi que dans l'explication de celles-ci.

L'article 20 de la CIPV (1997) demande aux membres de promouvoir l'assistance technique particulièrement aux pays en développement dans un cadre bi- ou multilatéral afin de renforcer les capacités phytosanitaires. Cette assistance doit notamment porter sur l'évaluation des capacités phytosanitaires, l'identification des besoins liés au phytosanitaire (ateliers sur la mise en œuvre des normes, aide à la révision de la législation, avis juridiques, demande d'obtention d'aide d'un pays donateur, alimentation du Fonds fiduciaire spécial pour les pays en développement, participation des experts des pays en développement aux travaux de la CIMP).

4. Mesures zoosanitaires

Un processus de promotion des activités de normalisation, similaire à celui de la CIPV, doit aussi être garanti au niveau des autres organisations (OIE, Codex Alimentarius) ayant reçu les mêmes missions de l'OMC. Ces activités doivent être soutenues par des activités d'enseignement et de recherche régionales pour lesquelles l'assistance technique est mobilisable. La FAO/OMS a constitué un fonds fiduciaire destiné à renforcer la faible participation actuelle des pays en développement aux activités du Codex.

II - Situation présente de l'inspection sanitaire alimentaire dans la zone UEMOA

1. Juridiquement

L'inspection sanitaire alimentaire dans les huit pays de l'UEMOA ne répond pas aux exigences d'un système moderne de contrôle, encore moins aux exigences internationales. Cette non-conformité relève à la fois d'aspects juridiques, organisationnels et techniques. S'efforcer de se mettre en conformité sur le seul plan technique est inutile, tant que les aspects juridiques et organisationnels ne sont pas en place. L'importance de ce pré-requis est bien comprise dans les pays développés où les infrastructures techniques nombreuses n'ont pas empêché le déclenchement de crises sanitaires.

Dans les Etats membres de l'UEMOA, des textes réglementaires régissant le contrôle existent. Des lois de base, des décrets et arrêtés sont plus ou moins appliqués mais plusieurs sont désuets. La mise en pratique du contrôle est en conséquence imparfaite. Par ailleurs, le contrôle des denrées alimentaires dépend de plusieurs ministères (Agriculture, Ressources animales, Santé publique, Environnement, Finances, Commerce et Défense). Au sein d'un même ministère, plusieurs directions peuvent même exercer les mêmes contrôles.

En conséquence, des règlements obsolètes ne correspondant plus au contexte national et international, les conflits de compétences sont fréquents. Les avis scientifiques font défaut, la communication (déplacements, téléphonie, messagerie électronique) est défailante, les frontières sont perméables, la planification des actions de surveillance (veille sanitaire, épidémiologie, recherche des contaminants et résidus) est impossible.

Cette situation porte préjudice à la « confiance » du consommateur et des pays importateurs mais, plus grave, à la qualité intrinsèque des denrées. Par cette voie, c'est la capacité industrielle et commerciale des Etats qui est minée.

2. Techniquement

L'Etat n'est pas en mesure de quantifier objectivement les moyens alloués à la fonction « inspection sanitaire alimentaire » en termes globaux ou plus spécifiques (montants alloués par les différents services impliqués dans l'inspection), la répartition des fonctionnaires impliqués dans les contrôles, le nombre de missions accomplies et de dossiers gérés, la valeur des résultats générés, l'inventaire du matériel et des infrastructures en place.

En ce qui concerne le personnel, l'Etat ne parvient plus à définir de manière fondée les tâches à confier aux différentes catégories de contrôleurs et inspecteurs. Il ne peut plus démontrer l'efficacité exacte de chaque agent ou au moins de chaque service, assurer une supervision cohérente, identifier les responsabilités au niveau de la hiérarchie. Le niveau de compétence n'est ni suivi, ni évalué. Des formations sont assurées mais le suivi est limité.



Le Programme Qualité UEMOA a apporté un soutien technique significatif dans les huit Etats membres, en matière d'équipements et de développement de l'assurance-qualité dans les laboratoires qui se sont conformés aux exigences de la norme ISO 17025. A partir de ces infrastructures réhabilitées, les Etats sont en mesure pour les analyses de routine de fournir des résultats fiables. De nombreux paramètres de microbiologie et de chimie relatifs à diverses matrices animales ou végétales peuvent être analysés.

Ce sont les analyses plus pointues qui posent surtout problème. Les services d'inspection, s'ils peuvent, grâce à leurs scientifiques, identifier les paramètres à analyser, n'ont pas les moyens et la compétence analytique suffisamment pointue pour exécuter tous ces essais plus spécifiques. Dans le futur par contre, afin de répondre aux exigences internationales, des programmes planifiés de suivi de la production nationale devront être mis en place et il s'agira alors d'exécuter ces essais spécifiques, parfois sophistiqués, et d'avoir une approche solide notamment quant à la validation des méthodes et résultats.

En termes de méthodes de travail et d'inspection, les procédures standardisées font défaut. Les actes d'inspection ne profitent guère des expériences acquises ; une approche homogène au plan national est absente. Le Programme Qualité UEMOA a aussi sensibilisé les responsables de services d'inspection au bien-fondé d'utiliser la norme ISO 17020 comme référentiel d'organisation des contrôles sanitaires. Cette dernière action apparaît comme essentielle pour agir efficacement dans le futur. Le présent document y attache une attention particulière.

3. Scientifiquement

La législation alimentaire en vigueur dans les Etats de l'UEMOA ne répond pas à la notion de « fondement scientifique » des dispositions réglementaires. L'absence de réseau entre institutions scientifiques, le manque d'organisation, de même que la faible intégration dans l'environnement international, rendent impossible la formulation d'avis scientifiques.

Les aspects de la normalisation d'une part, du Codex Alimentarius d'autre part, ont été intégrés dans le Programme Qualité UEMOA. Les formations, les actions de terrain et les ateliers d'échange d'informations ont permis de renforcer les structures existantes (instituts ou associations de normalisation, Comités nationaux du Codex), mais aussi d'établir de nouveaux contacts entre ces acteurs essentiels pour le futur de l'agroalimentaire régional.

De cette façon, les capacités régionales de support à la réglementation et à la normalisation sont à présent mieux identifiées : rôle des différents partenaires (inspecteurs, scientifiques, normalisateurs, industriels, consommateurs), thèmes d'actions à entreprendre, infrastructures

disponibles et à dynamiser, moyens financiers disponibles au plan international (Fonds fiduciaire FAO/OMS pour le Codex, aide technique de l'Union européenne pour la mise à niveau, ...).

4. Référence au Codex Alimentarius

Tous les Etats membres sont bien conscients de l'intérêt à participer activement aux travaux du Codex Alimentarius. Différents départements ministériels (ministères de la Santé publique et de l'Agriculture essentiellement), ainsi que l'institution de normalisation interviennent, à des degrés divers selon le pays, dans le suivi technique des activités Codex. Il faut noter que l'article 3 (paragraphe 4) de l'accord SPS demande aux membres de l'OMC de participer pleinement, dans les limites de leurs ressources, aux activités des organisations internationales compétentes et de leurs organes subsidiaires, en particulier la Commission du Codex, l'OIE et la CIPV.

La ligne de partage des tâches entre scientifiques (laboratoires vétérinaires, centres agronomiques, laboratoires agroalimentaires, instituts de santé publique, des eaux), normalisateurs et autorités compétentes (protection des végétaux, services vétérinaires, santé publique) est par contre peu claire.

Des entreprises manifestent de l'intérêt pour les activités Codex, notamment en participant à des réunions nationales. Certaines souhaitent mettre en valeur des produits typiquement locaux ou veulent stimuler l'harmonisation de la législation alimentaire de l'UEMOA pour faciliter le commerce régional.

Dans les huit Etats membres, les compétences techniques générales (« SM ») existent mais sont mal identifiées, mal connues ou reconnues. Les données techniques et scientifiques disponibles dans les centres scientifiques sont insuffisamment utilisées. L'engagement des personnes physiques (techniciens, scientifiques, chercheurs) ou morales (instituts) du secteur agroalimentaire est faible vis-à-vis des enjeux du Codex (rares remises d'avis Codex concertés, participation peu active aux travaux d'élaboration de règlements, ...).

5. Agir

Pour remédier aux défaillances organisationnelles et techniques, deux points essentiels de l'inspection doivent être traités:

- son organisation ;
- sa mise en pratique.

La législation alimentaire de l'Union européenne basée sur les règles du Codex peut être prise pour référence.



■ - Législation alimentaire de l'Union européenne et principes régissant les exportations vers l'UE

Dans le contexte de l'OMC, il n'est plus possible de traiter de la modernisation de la législation alimentaire sans faire référence au Codex Alimentarius. L'Union européenne qui a adhéré à la FAO en 1991 participe à présent, à part entière, aux travaux de la commission du Codex (2003). Un accord existe en effet entre le Conseil de l'Union européenne et la Commission UE sur les modalités de préparation des réunions du Codex Alimentarius. L'Union européenne parle au nom des Etats membres sur les sujets soumis à une législation harmonisée.

Pour de multiples raisons (histoire, proximité géographique, importance des échanges, coopération avec l'Afrique, stratégie communautaire d'intégration des politiques nationales en matière agricole), la réglementation alimentaire de l'Union européenne apparaît comme une référence intéressante d'autant plus qu'elle est le premier importateur et le deuxième exportateur mondial de produits agricoles.

1 Fondements de la nouvelle législation européenne

1.1 Le règlement CE 178 / 2002 (ou « General Food Law »)

Il établit les principes généraux de la législation alimentaire, institue l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixe des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.

Règlement (CE) 178/2002 En vigueur le 20 février 2002			
	Mots-clé	Fondement juridique	Date d'application
1	Analyse des risques	Chapitre II, Article 6	Dans les meilleurs délais et au plus tard le 1/1/2007
2	Principe de précaution	Article 7	
3	Protection du consommateur	Article 8	
4	Principe de transparence	Articles 9 et 10	1/1/2005
5	Import et export d'aliments pour l'homme et les animaux	Articles 11 et 12	
6	Sécurité des aliments pour l'homme et les animaux	Articles 14 et 15	
7	Traçabilité	Article 18	
8	Responsabilités	Articles 17, 19, 20	Dans les meilleurs délais et au plus tard le 1/1/2007
9	Besoins spécifiques des PED	Article 13	
10	AESA-EFSA	Chapitre III, Art. 22 à 49	
11	Système d'alerte rapide (RASFF) et notification d'un risque	Chapitre IV, Art. 50	
12	Mesures d'urgence	Articles 53 et 54	
13	Gestion des crises	Articles 55 à 57	

1.2 Deux règlements spécifiques pour les exploitants

Le règlement CE 852/2004 traite de l'hygiène générale des denrées alimentaires.

Règlement (CE) 852/2004 En vigueur le 20 mai 2004 - délai de 18 mois au moins aux entreprises (considérant 25) ; Remplace la directive 93/43/CEE (considérant 24)		
	Mots-clé	Fondement juridique
1	7 principes HACCP obligatoires	Articles 1 & 5
2	Contrôles microbiologiques et de T°	Article 4
3	Les guides de bonnes pratiques sont précieux*	Article 7
4	Guides communautaires	Article 9
5	Import et export de denrées alimentaires	Articles 10 & 11

* Les guides nationaux peuvent être élaborés sous l'égide d'un des organismes nationaux de normalisation visés à l'annexe II de la directive 98/34/CE.

Le règlement CE 853/2004 fixe les règles d'hygiène spécifiques aux différentes denrées alimentaires d'origine animale.

Règlement (CE) 853/2004 En vigueur le 15 juillet 2004 - application 18 mois après l'entrée en vigueur des actes 852/2004, 854/2004 et 2004/41 mais au plus tôt le 1er janvier 2006 (article 15)		
	Mots-clé	Fondement juridique
1	Produits d'origine animale provenant de pays tiers	Article 6
2	Définitions	ANNEXE I (4 pages)
3	Exigences générales : Marques d'identification des produits, HACCP, informations sur la chaîne d'abattage	ANNEXE II (4 pages)
4	Exigences spécifiques pour les produits animaux (15 sections)*	ANNEXE III (42 pages)

* Viandes d'ongulés domestiques, volailles et lagomorphes, gibier d'élevage, gibier sauvage, viandes hachées, préparations de viandes et viandes séparées mécaniquement, produits à base de viande, mollusques bivalves vivants, produits de la pêche, lait cru et produits laitiers, œufs et ovoproduits, cuisses de grenouille et escargots, graisses animales fondues et cretons, estomacs, vessies et boyaux traités, gélatine, collagène.



1.3 Contrôles officiels zoo-sanitaires

Deux directives et deux règlements concernent l'exécution des contrôles officiels par les Etats membres.

La directive 2004/41/CE présente le nouveau cadre général réglementaire. Elle introduit les règlements CE 852, 853 et 854/2004 et abroge certaines directives relatives à l'hygiène des denrées alimentaires et aux règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché de certains produits d'origine animale destinés à la consommation humaine. Elle modifie certains textes en vigueur.

Directive 2004/41/CE En vigueur le 30 avril 2004 (article 9) en application à la date d'application des règlements (CE) 852/2004, 853/2004 et 854/2004 (Article 1er)		
	Mots-clé	Fondement juridique
1	Trois nouveaux règlements : 852, 853 et 854/2004	Article 1
2	Liste de 16 directives abrogées*	Article 2
3	La directive 92/118 est modifiée	Article 3
4	Période transitoire	Article 4
5	La directive 72/462/CEE ne s'applique plus qu'à l'importation d'animaux vivants (au 1/1/2005)	Article 5
6	La directive 89/662 est modifiée	Article 6
7	Autres textes à considérer : Décision 95/408, directive 2002/99 et règlement 1774/2002**	---

* dont Dir 93/43/CEE du 14 juin 1993 relative à l'hygiène des denrées alimentaires, 64/433, 71/118, 77/96, 77/99, 91/493, 92/46, ...) ;
 ** 1774/2002: Règles sanitaires pour sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine

La directive 2002/99/CE est la nouvelle base légale de police sanitaire pour l'organisation des contrôles vétérinaires officiels.

Directive 2002/99/CE En vigueur le 12 février 2003. Les Etats membres se conforment à la présente directive avant le 1er janvier 2005 (Article 14)		
	Mots-clé	Fondement juridique
1	Certificats vétérinaires	Article 5
2	Contrôles vétérinaires officiels	Article 6
3	Importation en provenance des pays tiers : respect de la réglementation UE, documents, inspections et audits communautaires	Articles 7 à 10
4	Neuf maladies à prendre en compte	ANNEXE I
5	Marquage spécial (territoires non indemnes)	ANNEXE II
6	Traitements technologiques des viandes et du lait pour éviter certains risques	ANNEXE III
7	Principes généraux pour la certification	ANNEXE IV
8	Liste de 7 directives (abrogées maintenant par la Dir. 2004/41/CE)*	ANNEXE V

* 72/461 (viandes fraîches), 80/215 (produits à base de viande), 91/494 (volaille), 91/495 et 92/45 (gibier), 92/46 (lait) et 94/65 (viandes hachées et préparations de viandes).

Le règlement CE 854/2004 fixe les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels pour les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine.

Règlement (CE) 854/2004		
En vigueur le 20 mai 2004 - application 18 mois après l'entrée en vigueur des actes 852/2004-853/2004 et 2004/41 mais au plus tôt le 1er janvier 2006 (article 22)		
	Mots-clé	Fondement juridique
1	Contrôles des établissements communautaires UE	Chapitre II
2	Procédures relatives aux importations (liste des pays tiers, des établissements, certificats)	Chapitre III
3	Viandes fraîches : tâches du vétérinaire officiel, décisions, responsabilités des inspecteurs, auxiliaires et personnel d'abattoir, exigences de contrôle ante et post mortem	ANNEXE I (4 sections)
4	Mollusques bivalves vivants	ANNEXE II
5	Produits de la pêche	ANNEXE III
6	Lait cru et produits laitiers	ANNEXE IV
7	Etablissements dispensés de pays tiers	ANNEXE V
8	Certificats accompagnant les importations	ANNEXE VI

Le règlement (CE) 882/2004 porte sur les contrôles officiels de conformité à la législation sur les aliments pour animaux et denrées alimentaires ainsi qu'aux dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux.

Règlement (CE) 882/2004		
En vigueur le 20 mai 2004 - application à partir du 1er janvier 2006 (article 67)		
	Mots-clé	Fondement juridique
1	Laboratoires, LNR, LCR	Considéranants 17 à 19
2	Emploi des normes internationales (EN, ISO)	Considérant 20
3	Harmonisation : Denrées d'origine animale (Dir. 97/78/CE) et animaux vivants (Dir 91/496/CEE)	Considérant 24
4	Aliments pour animaux importés (Dir. 95/53/CE)	Considéranants 25 & 26
5	Contrôles communautaires dans les pays tiers	Considérant 39
6	Définitions : vérification, audit, inspection, suivi, surveillance, ...	Article 2
7	Contrôles officiels : Autorités compétentes, délégation de tâches officielles, personnel, méthodes, échantillonnage, analyse, laboratoires, gestion de crises	Articles 3 à 13
8	Aliments pour animaux et denrées venant de pays tiers	Articles 14 à 25
9	Laboratoires	Articles 32 & 33
10	Coopérations administratives entre Etats membres et avec les pays tiers	Articles 34 à 40
11	Plans de contrôle nationaux pluriannuels (au 1er janvier 2007 au plus tard)	Articles 41 à 44
12	Contrôles communautaires dans les Etats membres et pays tiers	Articles 45 et 46
13	Conditions d'importation et soutien aux pays en développement (art.50)	Articles 47 à 50

NB. Liens avec l'accréditation :

Art. 5 : Délégation par l'Autorité compétente de tâches spécifiques liées aux contrôles officiels à un ou plusieurs organismes à condition que l'organisme de contrôle soit accrédité conformément à la norme EN 45004

Art. 12 : L'Autorité compétente désigne les laboratoires habilités à procéder à l'analyse des échantillons prélevés au cours de contrôles officiels. L'Autorité compétente peut désigner uniquement des laboratoires qui exercent leurs activités conformément à EN/ISO/CEI 17025

Art. 32 : Les laboratoires communautaires de référence doivent avoir une connaissance suffisante des normes et pratiques internationales (point 4 §e)

Art. 33 : Laboratoires nationaux de référence : essais comparatifs (point 2 §c)



1.4 Echantillonnage pour le contrôle des résidus

Les méthodes de prélèvement d'échantillons sur les produits d'origine végétale et animale en vue de la détermination des niveaux de résidus de pesticides sont présentées en annexe de la directive 2002/63/CE.

1.5 Contrôles officiels des résidus dans les produits d'origine animale

Les Etats membres sont tenus d'adopter et d'appliquer un programme national de surveillance des résidus pour certains groupes spécifiques de résidus et de contaminants en se référant aux directives 96/22/CE (interdiction des hormones et anabolisants) et 96/23/CE (mesures de contrôles). La décision 2000/159 (consolidée par la décision 2003/485 /CE, JO L164 du 2/7/2003 p.14) liste les pays tiers qui ont un plan de recherche des résidus.

Le règlement CEE 2377/90 établit une procédure communautaire pour la fixation des limites maximales de résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments d'origine animale.

1.6 Contrôles officiels phytosanitaires

La directive 2003/113/CE modifie les annexes des directives 86/362/CEE, 86/363/CEE et 90/462/CEE en ce qui concerne la fixation des teneurs maximales pour certains résidus de pesticides sur et dans les céréales, les denrées alimentaires d'origine animale et certains produits d'origine végétale, y compris les fruits et légumes.

De nouvelles lignes directrices concernant les procédures de contrôle de la qualité, applicables aux analyses de résidus de pesticides, sont reprises dans le document N° SANCO/10476/2003. La publication décrit les exigences de validation des données pour déterminer la conformité aux limites maximales de résidus (LMR) et évaluer l'exposition du consommateur aux pesticides. Il a pour objectifs d'assurer que des résultats faux-positifs ou faux-négatifs ne sont pas reportés et que l'exactitude est atteinte. Un glossaire des termes analytiques est annexé.

Les Etats membres sont invités à prélever et à analyser des échantillons de combinaisons de produits végétaux et de résidus de pesticides. La recommandation de la Commission du 9 janvier 2004 établit un programme communautaire coordonné sur 3 ans (2004 à 2006).

1.7 Contrôles vétérinaires UE à l'importation

Dans le cadre de la refonte de la législation alimentaire européenne, deux directives qui portent sur les contrôles vétérinaires à l'importation dans la Communauté sont spécifiquement maintenues. La directive 91/496/CEE porte sur les animaux en provenance de pays tiers, tandis que la directive 97/78/CE concerne les produits d'origine animale.

Le règlement 136/2004 décrit les procédures de contrôles au niveau d'un poste d'inspection frontalier (PIF). Diverses décisions qui évoluent régulièrement traitent de la construction, de l'équipement et du fonctionnement d'un PIF en vue de son agrément (2001/812), présentent les listes des PIF (2004/273), des produits à examiner au PIF (2002/349), de pays tiers et d'établissements autorisés à exporter vers l'Union européenne, la certification vétérinaire.

La décision 2004/212 fixe, pour les animaux et les viandes fraîches, les listes ou parties de pays tiers pouvant importer en Union européenne ainsi que les modèles de certificats vétérinaires (POR-X par exemple pour un porc de multiplication).

Pour le lait, la décision 2004/438 présente les types de produits pouvant être importés des pays tiers: colonne A (produits crus), B (pasteurisés) et C (stérilisés ou soumis à double traitement de préservation comme par exemple la pasteurisation associée à l'acidification). Elle fixe également les modèles de certificats.

1.8 Autres dispositions de l'Union européenne

1.8.1 Aliments pour animaux

La directive 95/53/CE définit les principes et procédures que doivent suivre les Etats membres lorsqu'ils mettent en libre circulation des aliments pour animaux importés.

Consécutivement à la « crise de la dioxine », la directive 2001/46/CE renforce les dispositions en matière de notification obligatoire lorsque des risques découlant des aliments pour animaux sont détectés. Chaque Etat membre doit en plus, préventivement, élaborer un plan opérationnel d'intervention décrivant les actions à entreprendre lors de pareils incidents. L'Etat membre doit aussi prescrire que les établissements informent immédiatement les autorités notamment lorsqu'ils disposent d'information leur permettant de conclure qu'un lot de produits destinés à l'alimentation animale dépasse les teneurs maximales fixées dans la directive 1999/29/CE. Cette dernière directive équivaut en quelque sorte pour les aliments des animaux à la directive 96/23 pour les animaux vivants et leurs produits.

1.8.2 Hygiène des établissements

L'évaluation de l'hygiène microbiologique des établissements de viande et des viandes elles-mêmes est traitée dans la décision 2001/471/CE.

1.8.3 Eaux utilisées en industrie alimentaire

La directive 98/83/CE est la base de la réglementation en matière d'analyses d'eau de distribution (critères microbiologiques, physiques et chimiques). L'autorité compétente nationale définit les fréquences minimales des échantillonnages et des analyses. En matière de prélèvement d'eau



utilisée dans les industries alimentaires, les parties 1 (guide général pour les programmes d'échantillonnage), 2 (techniques d'échantillonnage), 3 (conservation et manipulation des échantillons d'eau) et 5 (échantillonnage de l'eau potable et de l'eau utilisée en industrie alimentaire et des boissons) de la norme ISO 5667 sont souvent prises pour références.

1.8.4 Déchets et sous-produits animaux

Les règles sanitaires relatives aux déchets et sous-produits animaux en ce qui concerne notamment leur traitement, collecte, transport et entreposage, sont contenues dans le règlement CE 1774/2002.

2. Les nouveaux piliers de la sécurité sanitaire

2.1 L'analyse des risques

L'analyse des risques est basée sur trois composantes à savoir l'évaluation du risque (basée sur la science), la gestion du risque (basée sur une stratégie) et la communication sur le risque (échange interactif d'informations et d'opinions qui s'étend sur toute la durée de l'analyse).

2.2 Des contrôles efficaces

Les problèmes naissent souvent des intrants agricoles (aliments pour bétail) et c'est la raison pour laquelle il est indispensable d'intégrer la production primaire dans la chaîne de sécurité sanitaire des aliments. Des programmes de surveillance permettant la détection rapide d'un contaminant, l'intervention rapide des services d'inspection de terrain et une bonne cartographie des producteurs de matières premières, permettent d'éviter que des « incidents » ne se transforment en « crises sanitaires ».

2.3 La traçabilité (Règlement CE 178/2002, article 18)

La traçabilité est un fondement important du suivi des productions de la fourche à la fourchette. Le commerce intérieur européen des animaux vivants exige que l'autorité de l'Etat membre d'origine qui a émis un certificat vétérinaire communique le jour-même à l'autorité centrale mais aussi à l'autorité locale du pays destinataire l'information sur l'expédition en cours. La traçabilité pour les animaux vivants importés est reprise dans la directive 91/496/CEE et dans la directive 97/78/CE pour les produits animaux.

ANIMO est un réseau informatisé reliant les autorités vétérinaires de l'Union. Les progrès technologiques permettent aujourd'hui d'intégrer ANIMO dans un système plus évolué de consultation sur les règlements et procédures d'importation d'animaux et produits animaux. Le nouveau système, appelé TRACES (« Trade Control and Expert System »), est en phase de démarrage (avril 2004). TRACES permettra les échanges électroniques de certificats intracommunautaires et de documents d'importation entre autorités. La modification de la codification des produits par rapport à la nomenclature douanière permettra aussi l'interopérabilité entre différents services de contrôle.

L'identification des éleveurs et des animaux au niveau de chaque Etat membre (banque de données centralisées de la naissance à l'abattoir), à l'origine destinée à la lutte contre les maladies animales (tuberculose, brucellose), est devenue un outil de contrôle-qualité de la filière animale. Un autre système de traçabilité peut prendre le relais entre l'abattoir, l'usine de transformation et la distribution (Règlements CE 1760/2000 et 1825/2000).

2.4 L'autocontrôle (Règlement CE 852/2004 : 7 principes HACCP)

L'autocontrôle est l'ensemble des mesures prises par l'exploitant pour garantir que toutes les étapes, de l'achat des matières premières à la distribution, répondent aux prescriptions réglementaires (système HACCP). C'est une manière de rendre l'exploitant conscient de sa responsabilité première par rapport à la qualité de ses produits.

2.5 Accréditation et certification

L'assurance que des produits ou services satisfont aux exigences de qualité se fait au travers de l'accréditation et de la certification. Un organisme national d'accréditation (COFRAC, UKAS, IPQ, ...) peut reconnaître la compétence d'un organisme de certification (EN 45011 et EN 45012), d'un organisme d'inspection (ISO 17020) ou d'un laboratoire (ISO 17025) à établir des certificats ou rapports dans un domaine déterminé et sur la base d'une évaluation préalable. Un organisme extérieur (organisme certificateur) ne dépendant pas d'une exploitation, peut certifier qu'un produit ou un système est conforme à la norme EN 45011 ou EN 45012.

Pour aider l'exploitant à implanter un système HACCP, des guides nationaux peuvent être élaborés par les fédérations sectorielles ou professionnelles. L'autorité compétente nationale peut valider, pour les besoins propres des contrôles officiels, l'un ou l'autre guide sectoriel. Ces guides peuvent agir sur le même champ agricole (cf. le système de qualité EUREPGAP pour le secteur primaire des fruits et légumes) ou industriel que ceux issus par exemple de la distribution, le British Retail Consortium Standard (BRC) ou l'International Food Standard (IFS) d'origine allemande. Le rédacteur d'un tel guide peut faire le choix du référentiel de certification (produit ou système).

2.6 Notification obligatoire et systèmes d'alerte rapide

La notification s'applique à tout exploitant qui constate qu'un produit peut porter préjudice à la santé de l'homme, des animaux et des végétaux. En 2003, en Union européenne, 2310 notifications ont été envoyées : 1856 pour information (aucune action immédiate ne doit être prise dans les Etats membres qui reçoivent l'information, car les produits n'ont pas atteint leur marché, ou parce que des mesures ont déjà été prises) et 454 pour alerte (l'aliment présentant un risque est déjà sur le marché et une action immédiate est nécessaire). La plupart des notifications d'information concernaient en 2003 des aliments de pays tiers (77% des cas) analysés et rejetés aux frontières de l'Europe des 15, les notifications d'alerte étant liées à des produits importés de pays tiers dans 28% des cas.

Les systèmes d'alerte rapide pour les aliments de l'homme et des animaux (RASFF), comme la



notification, sont basés sur le règlement CE 178/2002. Le RASFF est un réseau associant les pays de l'UE et de l'AELE/EEE. D'autres systèmes d'alerte existent, notamment l'ADNS (Animal Disease Notification System) ou l'EUROPHYT (système d'alerte pour les végétaux).

3. Les préalables à l'exportation vers l'Union européenne

Le renforcement du consensus international sur le développement illustré par l'adoption par les Nations Unies de la « Déclaration du Millénaire », les engagements sur le financement du développement, sur le commerce et sur le développement durable, le débat sur l'efficacité de l'aide et sur la nécessaire harmonisation entre donateurs, le soutien aux initiatives propres des pays en développement font actuellement évoluer considérablement la conceptualisation de l'aide aux pays en développement et aux pays les moins avancés.

L'accès libre de droit de douane et de quota au marché de l'Union européenne pour les 50 pays les plus pauvres (régime « Tout sauf les armes »), joint à une assistance technique plus ciblée, crée un climat plus favorable pour l'activité de transformation agroalimentaire locale.

Exporter n'est cependant pas une tâche aisée, car elle exige une force de compétitivité importante. Cibler efficacement les priorités sur la base des avantages comparatifs régionaux de l'UEMOA demeurera essentiel afin d'optimiser l'aide technique. Il est clair que l'exportation vers l'Union européenne de produits végétaux ou de la pêche est plus aisée que celle des animaux et produits de l'élevage comme le démontrent les principes généraux d'exportation résumés ci-dessous.

3.1. Initier une procédure d'agrément du pays

L'examen documentaire de candidature est complété par une inspection sur place de l'Office Alimentaire et Vétérinaire (OAV) au cours de laquelle les autorités nationales doivent démontrer que les principes fondamentaux de sécurité sanitaire au moins équivalents à ceux requis dans les Etats de l'Union européenne sont appliqués.

La situation zoosanitaire doit répondre aux exigences communautaires ; les services officiels doivent avoir mis en place un système d'information rapide sur les maladies animales des listes A et B de l'Office International des Epizooties (OIE), de même que des mesures efficaces pour prévenir et enrayer certaines maladies animales contagieuses.

Des dispositions législatives sur l'interdiction ou l'autorisation de substances, leur distribution, leur mise sur le marché, les règles d'administration et d'inspection de même qu'un programme acceptable de surveillance de certaines substances et de leurs résidus dans les animaux vivants et produits d'origine animale pour lesquels une autorisation d'exportation est demandée, doivent être définis.

En ce qui concerne le système d'inspection, le pays tiers doit démontrer sa capacité à pratiquer les contrôles sanitaires nécessaires et à garantir que les établissements de transformation proposés à l'agrément répondent aux exigences communautaires.

Lorsque les informations fournies par les autorités nationales sont jugées satisfaisantes et que l'inspection de l'OAV débouche sur une recommandation favorable, la Commission adopte les dispositions législatives nécessaires pour autoriser les importations. L'agrément est délivré pour des animaux et produits bien précis en tenant compte de la situation zoonositaire.

3.2 Situation zoonositaire

Le pays candidat doit être membre de l'OIE. Il doit également avoir mis en place des systèmes pour détecter, signaler et confirmer rapidement les maladies de la liste A de l'OIE, avoir un système de maîtrise des maladies animales avec un fonctionnement et des résultats démontrables (enregistrement des exploitations, identification des animaux, contrôle des déplacements par exemple), avoir des plans d'urgence pour le contrôle et/ou l'éradication des foyers de maladies de la liste A de l'OIE (*nature et portée des plans dépendent des animaux ou produits pour lesquels l'agrément est demandé*).

Pour les importations d'animaux vivants, des programmes supplémentaires de contrôle et d'éradication des maladies ainsi que des tests permettant de démontrer l'absence de certaines maladies doivent être mis en place. Des traitements complémentaires éventuels comme par exemple des procédés de maturation supplémentaires (*y compris le désossement*) peuvent être nécessaires pour assurer la destruction du virus de la fièvre aphteuse dans les pays où l'on vaccine.

L'autorité nationale doit avoir la capacité de notifier à la Commission de l'Union européenne l'apparition de ces maladies dans les 48 heures de la confirmation ; elle doit avoir ses propres laboratoires ou avoir pris des dispositions avec des laboratoires d'autres pays.

3.3 Certification sanitaire

Les importations doivent être accompagnées du « certificat sanitaire » (modèle à utiliser, conditions à respecter, contrôles à effectuer, signature par un vétérinaire ou inspecteur officiel, certificat conforme à la directive 96/93/CE). Des règles strictes s'appliquent à la production, à la signature et à la délivrance des certificats, étant donné que ceux-ci confirment le respect des règles communautaires. Chaque catégorie d'animal et de produit est soumise à des exigences spécifiques.

3.4 Contrôle des résidus

Un programme de surveillance des résidus doit être transmis pour approbation initiale à la Commission. Ce programme peut cependant se limiter au secteur fournissant les produits à exporter vers l'UE, moyennant une évaluation spéciale lors du processus d'agrément. Les laboratoires doivent répondre aux normes disponibles de la législation communautaire. Les directives 96/22 et 96/23 et le règlement 2002/657 sont les bases du contrôle des résidus dans les produits animaux.



3.5 Normes relatives à l'autorité nationale

Lors d'une demande d'agrément, un questionnaire détaillé relatif au secteur pour lequel ce dernier est demandé, est envoyé à l'autorité nationale.

3.5.1 Les points suivants sont particulièrement importants :

- 1.** Structure de gestion : communication entre services centraux, régionaux et locaux;
- 2.** Indépendance : statut des fonctionnaires et indépendance financière ;
- 3.** Ressources : moyens financiers ;
- 4.** Personnel : statutaire (si personnel extérieur, dispositions garantissant l'indépendance) ;
- 5.** Recrutement et formation : garantie que les emplois vacants sont vite pourvus, programmes de formation gérés, réalisés et archivés ;
- 6.** Pouvoirs juridiques / coercitifs : prévus par la loi, utilisés et indiscutables juridiquement ;
- 7.** Priorités et documents en matière de contrôles : planification des contrôles en fonction des risques, documents écrits de procédure et d'enregistrement (à valeur de preuve) ;
- 8.** Services de laboratoires : un réseau de laboratoires à missions définies (scope + système de notification des résultats non conformes) avec un LNR en relation avec des laboratoires communautaires de référence (LCR) ou des laboratoires internationaux ;
- 9.** Contrôles à l'importation : contrôles efficaces au point d'entrée dans le pays tiers ; réception, manutention, stockage et déplacement des animaux et produits destinés à l'UE, sans risques de contamination croisée par des animaux ou produits non éligibles ;
- 10.** Contrôles zoosanitaires (en général) : capacité à détecter et notifier les maladies animales (mesures d'épidémio-surveillance) ;
- 11.** Contrôles de sécurité alimentaire (en général) : fournir des détails sur les zoonoses couvertes par la législation nationale et les mesures de contrôle prises ; procédures de coordination entre responsables de la santé animale et ceux de la santé publique ; enregistrements des procédures utilisées et des résultats rassemblés lors de problèmes pathogènes zoonotiques.

3.6 Normes de sécurité alimentaire dans les établissements de transformation

Les normes nationales doivent être au moins équivalentes à celles de la législation communautaire (directives, règlements et décisions UE). Une attention particulière doit être accordée à l'installation et au fonctionnement du système officiel de contrôle dans les établissements avec des dossiers complets sur les mesures de contrôle dans l'établissement. Les fonctionnaires travaillant dans les entreprises doivent être indépendants des exploitants et une supervision de ces fonctionnaires doit être garantie aux plans régional et central.

IV - Vers un nouveau système régional d'inspection UEMOA

Quatre éléments sont indispensables pour faire reconnaître internationalement et dans un délai réaliste la qualité de la production agroalimentaire de l'UEMOA : la référence au Codex Alimentarius, l'efficacité d'organisation de l'inspection sanitaire, la crédibilité du contenu technique des contrôles, l'intégration de ces actions dans une dimension régionale.

1. Codex Alimentarius

Le Codex doit être le fondement scientifique des réglementations sanitaires modernes. La réunion pour l'établissement d'une « position commune » par rapport aux normes du Codex tenue à Ouagadougou du 29 au 31 mars 2004 dans le cadre du Programme Qualité UEMOA a défini des actions prioritaires. Les considérations reprises ci-dessous s'y réfèrent. Cette approche devrait permettre de dynamiser les activités nationales et régionales Codex et d'assurer une représentation crédible de la Région au niveau de la Commission du Codex et de ses différents comités techniques.

1.1 Redéfinir et renforcer les actions nationales

1.1.1 Renforcer le cadre institutionnel du Codex

L'acte juridique créant le « Comité National Codex » existant devrait être actualisé voire créé et, de même, pour la fonctionnalité actuelle des structures (point focal et comité Codex).

Le fonctionnement du « Comité National Codex » serait revu en termes de :

- o Ressources humaines : identification et répertoire des compétences nationales, procédure de désignation des membres, motivation des acteurs, identification des priorités ou besoins nationaux ;
- o Ressources financières : défaut actuel de financement national ;
- o Ressources matérielles : performance technico-scientifique compromise par une inadéquation entre les « 5M » (Matières premières, main-d'œuvre, matériel, méthodes, milieu) rendant nécessaire une identification plus ciblée (moins généraliste) des besoins matériels individuels (équipements scientifiques et bureautiques) des centres de recherche ou laboratoires ;
- o Communication : Informatique et messagerie électronique, accès à Internet ;
- o Responsabilité des acteurs : Organisation défailante à tous les niveaux : compétences mal identifiées ‡ diffusion des documents mal ciblée ‡ réunions insuffisamment préparées ‡ manque de rapports ou fondements faibles ‡ manque de motivation et de suivi.

1.1.2 Renforcer la coopération entre les acteurs locaux

Les institutions techniques et scientifiques, les organisations de normalisation, les industriels, les organismes consultatifs (fédérations de producteurs, du commerce, des travailleurs, représentants des autorités compétentes, des consommateurs, ...) devraient être davantage sensibilisés à l'importance des actions « Codex ».



Les intérêts prioritaires pour certains Comités sectoriels du Codex Alimentarius pourraient utilement être identifiés afin de concentrer les moyens sur les vrais priorités nationales.

1.1.3 Identifier les besoins d'actions Codex

Le Comité National Codex devrait s'attacher à identifier les vrais besoins économiques, techniques et scientifiques de chaque Etat membre, à détecter et renforcer les compétences (prouvées via des rapports d'expertise, de laboratoire, d'inspection ou par des travaux scientifiques publiés), compétences signifiant à la fois l'existence d'opérateurs bien formés, d'équipements maîtrisés, de matières premières disponibles (étalons, matériaux de référence), de méthodes de travail reconnues (normes de référence en laboratoire), d'infrastructures de laboratoire adéquates. Il devrait soutenir l'élaboration de dossiers techniques susceptibles d'obtenir un financement régional pour une participation à une réunion Codex internationale.

1.1.4 Elaborer des avis scientifiques, supports de la réglementation

Se référant à la « Procédure du Codex Alimentarius », la structure nationale du Codex doit :

- définir les rôles et obligations d'un service central de liaison (SCL ou Point Focal), les rôles du Comité National du Codex (CNC), rôles du secrétaire du CNC, procédure de nomination / inclusion au CNC, caractérisation des sources de financement pour le SCL et le CNC ;
- identifier collégalement les priorités techniques de l'Etat membre et les rendre effectives sous la forme d'une « Note nationale Codex » ;
- définir le rôle de l'UEMOA dans le contexte du Codex ;

1.1.5 La « Note Nationale Codex » devrait prendre en compte :

1. **L'historique** : contexte FAO/OMS, cadre juridique et institutionnel du Comité National du Codex, participations aux réunions nationales (assiduité) et internationales ;

2. **Le présent** : fonctionnement et dysfonctionnements actuels ; impact positif des actions menées actuellement au niveau de l'UEMOA pour évaluer les aspects juridiques et techniques des contrôles officiels des aliments, pour renforcer les capacités d'analyse des laboratoires et les capacités industrielles, pour renforcer le rôle des associations de consommateurs, pour décentraliser ;

3. **Les attentes pour le futur** : soutien technique et financier aux activités nationales (via la création d'un « Secrétariat Régional UEMOA pour la Qualité »), soutien financier pour la participation aux réunions internationales (via notamment le Fonds fiduciaire FAO/OMS), meilleure organisation dans et entre les services s'occupant de la sécurité sanitaire.

1.1.6 Assurer le suivi des actions internationales du Codex

La diffusion « pour avis » des documents venant du Codex Alimentarius devrait être la plus large possible. La prise de connaissance et de position sur des sujets internationaux serait alors totale et transparente. L'expression d'opinions en deviendrait plus crédible.

1.1.7 Développer des projets de recherche ou projets-pilotes Codex

Répondant à des besoins identifiés par le Comité National du Codex sur la base des attentes des responsables nationaux et des travaux internationaux du Codex, des projets de recherche ou des projets-pilotes devraient être entrepris sous forme de réseau et en partenariat avec le secteur ou des entreprises agroalimentaires. L'identification précise de l'objectif, allant de la simple collecte de données d'inspection ou de résultats d'analyse à l'exécution d'une recherche technico-scientifique plus longue, permettrait de limiter très fortement les coûts et d'identifier clairement les rôles et responsabilités.

Pour renforcer leur fiabilité et la maîtrise des coûts, ces travaux seraient exécutés selon les principes directeurs de la gestion de la qualité, c'est-à-dire, en se basant sur des référentiels tels l'ISO 17025, ISO 17020, AFNOR FD X50-550, AFNOR FD X50-551, . . . Ces actions permettraient de renforcer simultanément la connaissance du terrain, la législation alimentaire, la qualité des productions, le développement de nouveaux produits alimentaires locaux et leur normalisation, la motivation de tous les acteurs. A terme, c'est le rapprochement des législations de l'UEMOA qui en profiterait. Simultanément, l'apport des pays de l'UEMOA aux réunions internationales du Codex Alimentarius et la fiabilité des données s'en trouveraient renforcés.

1.2 Définir le rôle futur de l'UEMOA dans le cadre du Codex Alimentarius

1.2.1 Répartir les tâches entre Etats membres et UEMOA

Afin de garantir une participation moins coûteuse et plus efficace (meilleure présence en fréquence et qualité de la représentation de l'UEMOA) aux travaux du Codex Alimentarius, des délégations de responsabilités pourraient être instaurées entre les Etats membres, en se fondant par exemple sur l'attribution d'une mission déterminée au pays qui coordonne l'activité de recherche et de suivi administratif, normatif et réglementaire.

1.2.2 Etablir des réglementations harmonisées et adhésion de l'UEMOA à la FAO

La Commission de l'UEMOA, à l'instar de ce qui a été fait pour le classement du bétail et de la viande, devrait accorder une priorité à certaines réglementations actuellement imparfaites



portant sur des produits à avantage comparatif. C'est par exemple le cas pour les produits animaux de la viande fraîche, des produits de viande séchés, du lait cru et de certains produits laitiers (yaourt, fromage). L'harmonisation des procédures d'inspection et de certification par la Commission de l'UEMOA pourrait s'intégrer dans le contexte des activités Codex.

1.2.3 Equiper les Comités Nationaux du Codex

L'UEMOA devrait intervenir pour le fonctionnement du cadre institutionnel (équipement bureautique, informatique et e-connectique, appui régional au fonctionnement dont la coordination et le suivi des actions Codex, adhésion de l'UEMOA à la FAO et à la Commission du Codex), la communication (établissement d'un répertoire UEMOA des laboratoires nationaux, mise en réseau des laboratoires actifs sur des sujets communs, désignation de laboratoires communautaires de référence pour des sujets prioritaires), ainsi que les frais de participation aux réunions du Codex (prise en charge en complément des apports du Fonds fiduciaire OMS/FAO).

1.2.4 Financer spécialement des actions prioritaires

L'UEMOA pourrait envisager le financement « sur présentation de dossier » de participations à des réunions internationales du Codex Alimentarius comme aussi un soutien pour le développement et la normalisation de nouveaux produits à fort potentiel régional (« kilichi » au Niger, « soumbala » au Burkina Faso, « gari » au Bénin, « attiéké » ou « beurre d'huile de palme » en Côte d'Ivoire, ...).

2. Structure d'Inspection

L'inspection sanitaire des aliments sur le marché intérieur doit tenir compte des risques liés aux produits, de l'agrément délivré à l'établissement contrôlé, ainsi que de la destination du produit (marché local, national ou international).

A l'importation, tous les envois doivent être identifiés sous la forme de « lots » à leur point d'entrée ou poste d'inspection frontalier (routes, rails, ports, aéroports). Ces postes (PIF) sont inventoriés au plan sous-régional de l'UEMOA. L'inspection physique peut être pratiquée à ce niveau ou au lieu de destination. Le refus d'importation peut être motivé par l'inadéquation entre le certificat et la marchandise, un numéro d'agrément ou un étiquetage incorrect, une température non conforme, un défaut d'aspect, un emballage incorrect, la présence de germes microbiens, résidus ou contaminants. Une décision négative peut consister, selon le cas, dans le blocage de l'envoi, un traitement ad hoc (phytopharmaceutique pour des produits végétaux), le refoulement ou la destruction.

A l'exportation, des certificats d'exportation conformes aux exigences du pays destinataire doivent être établis.

2.1 Actions centralisées au plan national

2.1.1 Structurer l'organisation

Une structure unique d'organisation de la politique des contrôles et de ceux permettant d'éviter les redondances ou contradictions entre différentes administrations compétentes pour les denrées alimentaires est préférable. Le Mali, après une large concertation au niveau national, a pris une option intéressante par la création, le 31 décembre 2003, d'une Agence de Sécurité Sanitaire des Aliments.

2.1.2 Communiquer

Les cibles internes doivent pouvoir être contactées sur la base de l'organigramme des fonctions au sein de l'autorité compétente. Les cibles externes, essentiellement les administrations publiques concernées par la politique des contrôles, les opérateurs économiques concernés et les consommateurs, doivent aussi être accessibles. Ces flux d'information doivent s'opérer dans les deux sens.

La portée est multiple et peut consister dans la transmission d'informations, les alertes, la réponse aux questions, l'enregistrement des plaintes. Les supports les plus adéquats seront choisis : papier pour destinataires bien ciblés (brochures, dépliants), gestion d'une messagerie par courriers électroniques, médias (presse écrite, parlée et télévisée), point de contact 24h/24h grâce à une adresse électronique unique, participations à divers salons, organisation de symposiums.

La notification obligatoire se fait par téléphone et est confirmée par un support écrit. La notification doit contenir tous les éléments qui permettent d'identifier de manière formelle le produit incriminé : catégorie et nom du produit, identification du lot, dates de caractérisation, coordonnées du ou des producteur(s) concerné(s), nature du problème, dangers et risques, conseils aux commerçants et aux consommateurs.

2.1.3 Organiser la politique d'inspection

Il s'agit d'abord de structurer la politique la plus appropriée pour l'efficacité des contrôles nationaux et de créer, adapter ou abroger les textes de la législation. L'organisation de l'inspection doit être distincte de sa mise en pratique sur terrain. Elle doit prendre en compte la mise en oeuvre mais aussi le suivi (évaluation a posteriori) de l'inspection. Sur le territoire divisé en « zones » (provinces) sont réalisés les différents types d'inspection sous la responsabilité de l'Autorité compétente locale. L'inspection porte sur la production primaire, la transformation et la distribution.

L'organisation doit définir la politique nationale pour les laboratoires. Les critères d'agrément doivent porter sur l'équipement, les compétences techniques, les locaux, le positionnement géographique. La répartition des activités entre laboratoires publics et privés doit être bien précisée. Les compétences devraient couvrir au plan national les diverses matrices (semences, engrais, pesticides, aliments des animaux et de l'homme) ainsi que les divers paramètres



concernés (microbiologie, chimie de composition analytique, résidus, contaminants, additifs). Des spécificités sectorielles peuvent aussi être attribuées à certains laboratoires (produits laitiers, pesticides, semences et engrais) sur la base notamment de l'équipement disponible.

La place de l'accréditation (laboratoires ISO 17025 et inspection ISO 17020), de la certification (certification de produits EN 45011, certification de systèmes-qualité EN 45012) et de la normalisation (adoption de normes internationales telles l'ISO 22000, développement de normes nationales ou cahiers de charges) doit être définie.

Des critères correspondant aux exigences (cf SANCO/4198/2001) doivent être fixés au niveau national, mais de préférence au niveau de l'UEMOA pour garantir que les technologies appliquées par les entreprises répondent au marché régional.

La formation doit apparaître comme un point central de la stratégie. Elle assure en effet l'adéquation entre inspecteurs et inspectés. L'Etat doit favoriser l'élaboration de guides de bonnes pratiques de fabrication (GHP) par les secteurs professionnels (aliments pour animaux et éleveurs inclus).

Enfin, il y a lieu de renforcer le rôle des organisations professionnelles et des associations de consommateurs dans le développement de la stratégie en les reconnaissant, en les soutenant et en les associant dans un processus consultatif sur les aliments de l'homme et des animaux.

2.2 Actions décentralisées

2.2.1 Structurer l'action locale

Le pays est découpé en zones ou entités provinciales à la tête desquelles un seul responsable représente l'autorité centrale de sécurité sanitaire. L'activité d'inspection porte sur le secteur primaire (végétal et animal), la transformation (industrie et restauration) et la distribution (détaillants, grossistes, distributeurs).

2.2.2 Associer les collectivités locales

Les maires et autres acteurs de la vie locale devraient être impliqués dans la mise en œuvre d'un système de surveillance de l'hygiène alimentaire. Leur connaissance plus intime de leur ville, des opérateurs locaux et des potentialités de la région, constitue une richesse bien souvent inexploitée, non seulement pour améliorer l'hygiène publique, mais aussi pour suivre l'industrie agroalimentaire, la restauration, le commerce et le tourisme local, ce dernier pouvant jouer le rôle de moteur économique.

2.2.3 Prendre en compte les spécificités des différents opérateurs

La politique des contrôles doit prendre en compte les spécificités agroalimentaires et doit donc s'inscrire dans une stratégie économique. Les filiales d'entreprises étrangères, les petites et moyennes entreprises (PME), les très petites entreprises ou artisans agroalimentaires, les producteurs du secteur « informel » ont des impacts économiques, sociaux et sociétaux (santé

publique) différents. Tenir compte de ces disparités est obligatoire afin de garantir une concurrence loyale entre acteurs.

2.3 Actions régionales UEMOA

Plusieurs raisons justifient l'intégration des contrôles nationaux dans une structure régionale UEMOA et la mise en œuvre d'une politique d'harmonisation de la législation alimentaire :

- le contexte de l'OMC et le modèle d'autres ensembles régionaux dont l'Union européenne ;
- la facilitation des échanges commerciaux ;
- la possibilité dans l'UEMOA de développer des politiques communes (cf. la « PIC ») ;
- le mobilisation des ressources humaines dans un cadre plus large (UEMOA) ;
- la recherche d'économies d'échelle ;
- l'accélération du processus de modernisation ;
- l'établissement d'une « confiance » régionale dans les produits nationaux ;
- la possibilité de comparer l'efficacité des systèmes d'inspection (« benchmarking »).

2.3.1 Fixer un cadre général UEMOA pour la Sécurité Sanitaire Agroalimentaire

Certaines missions bien définies pourraient être dévolues à la Commission de l'UEMOA comme la rédaction de textes réglementaires prioritaires sur lesquels un consensus est possible, l'implantation et la mise en œuvre d'un système rapide régional d'alerte pour prévenir la mise sur le marché de produits alimentaires locaux ou importés non conformes, une politique de suivi régional de certaines activités nationales.

La gestion régionale pourrait concerner « l'expertise communautaire » (laboratoires nationaux et communautaires de référence, experts UEMOA, . . .), le fonctionnement des Comités du Codex, les programmes annuels de monitoring de la qualité microbiologique et chimique des productions agroalimentaires, le regroupement des associations professionnelles et des fédérations d'entreprises, . . .

La coopération technique internationale pourrait, sur certaines questions d'intérêt régional, être gérée au niveau de l'UEMOA. Sur la base du rôle joué dans des questions sanitaires précises, d'avantages de positionnement technique ou géographique ou encore d'évaluations, des laboratoires nationaux (publics ou privés) pourraient être reconnus au plan sous-régional comme détenant une expertise à protéger et à développer. Des coopérations avec des laboratoires de pays développés pourraient être mises en place pour répondre à des besoins précis.

Une Autorité Régionale de Sécurité Sanitaire Agroalimentaire pourrait être mise en place pour assurer les missions qui se révéleraient plus profitables dans le cadre d'une stratégie ou politique commune UEMOA.



3. Contenu de l'inspection

3.1 Aspects documentaires

Les Services centraux décident du contenu des opérations de contrôle. La documentation (règlements, procédures organisationnelles, instructions techniques, formulaires d'enregistrement) doit être unique, disponible sur l'ensemble du territoire et rigoureusement identifiée.

3.2 Aspects techniques

A l'instar des pays développés, l'application des mesures de contrôle sanitaire peut être adaptée aux différentes catégories d'établissements, en prenant en compte divers facteurs comme, par exemple, la taille (informel pur, petit artisanat formel à promouvoir, type « TPE », PME, filiales d'entreprises étrangères) ou le niveau de risque sanitaire lié au secteur d'activité. De même, un statut régional UEMOA pourrait être attribué à un établissement sur la base d'exigences harmonisées correspondant à un niveau élevé de sécurité sanitaire des aliments.

3.2.1 Sécuriser les différents maillons de la filière agroalimentaire (approche verticale)

1. Santé animale

L'inspection vise le respect des réglementations relatives à l'organisation et à l'exploitation des fermes d'élevage, à la transhumance, à la santé animale, aux résidus et hormones et au bien-être des animaux. Les contrôles, aléatoires ou ciblés, doivent s'assurer de l'identification et de l'enregistrement des animaux, des agréments, de la qualité des transactions commerciales (importations et exportations), des mouvements des animaux. Ils sont réalisés au niveau de l'éleveur, du troupeau et de la ferme, du négociant, du transporteur, des lieux de rassemblement, de l'abattoir, du vétérinaire agréé ainsi qu'en tous points où il existe des activités en rapport avec des animaux (zoos, etc...).

L'Etat, pour assurer des contrôles efficaces, dispose de statistiques à jour sur les élevages, les troupeaux, les fermes, les abattoirs et les animaux. Des comptages doivent donc être associés aux contrôles mentionnés ci-dessus.

Les contrôles sanitaires réalisés dans les régions doivent porter sur le marché national, les exportations et les importations. Un système d'alerte et de notification rapides associé à une stratégie de mise en quarantaine doit être mis en œuvre.

La surveillance épidémiologique des animaux doit porter sur les maladies de la liste A de l'Office International des Epizooties (OIE) et sur les maladies enzootiques.

La recherche des anticorps contre les épizooties peut par exemple se référer à des dispositions réglementaires (directive 92/66/CEE du Conseil du 14/07/1992, JO L260, pp. 1-20 pour la maladie de Newcastle des volailles par exemple) ou à des normes reconnues internationalement (Recueil OIE de normes pour le diagnostic et les vaccins).

De même, les analyses systématiques d'échantillons sanguins individuels ou collectifs de bovins pour la brucellose bovine (Directive 64/432/CEE et décision 1999/608/CE) ou l'intradermotuberculination à l'achat, l'examen post mortem à l'abattoir ou l'autopsie de cadavres permettent de développer une politique d'épidémiologie-surveillance constructive.

Le suivi des élevages pour certains germes pathogènes particulièrement les *Salmonella* spp. peut se révéler utile.

Le contrôle des résidus d'anabolisants, de médicaments vétérinaires et de contaminants (règlement CE 315/93) fait l'objet en Union européenne d'une programmation annuelle. Des contrôles orientés de résidus peuvent porter sur des animaux suspectés d'avoir subi un traitement illégal (observation de sites d'injection sur la carcasse à l'abattoir, animaux abattus d'urgence).

2. Aliments pour animaux

Les contrôles portent sur la production des matières premières, la fabrication de l'aliment ainsi que la commercialisation (intermédiaires, négociants) ainsi que l'utilisation par l'éleveur. Ils consistent en des visites aléatoires ou ciblées d'établissements et visent à la fois les produits et les documents (registres, formulation et étiquettes, facturation, publicité, ...).

Les établissements sont contrôlés par rapport à leur agrément, leur enregistrement, leurs autorisations d'exercer ; les produits sont examinés physiquement et la relation est vérifiée entre le produit, son étiquette et le document commercial ; des échantillons sont le plus souvent prélevés pour vérifier le respect des garanties de qualité (hygiène) et de composition (valeur nutritive, OGM). Une attention particulière est accordée à la traçabilité.

3. Produits d'origine animale

Il y a lieu de prendre en compte le commerce et la transformation de la viande, des volailles, des produits laitiers, des poissons et crustacés. Tous les établissements doivent être identifiés et agréés sur la base d'exigences précises.

Pour les viandes (viandes de boucherie, volailles, lapins), l'expertise sanitaire vétérinaire ante et post mortem doit être effectuée sur des sites agréés par l'Autorité compétente (abattoirs, tueries, aires d'abattage) ; l'inspection des animaux et carcasses se fait par « unités d'expertise ». Les produits de la pêche sont contrôlés selon le cas dans les minques ou sur les lieux de débarquement identifiés par l'Autorité.

La transformation du lait en industrie, artisanale ou à la ferme, doit faire l'objet d'un agrément.

L'activité de transformation de toutes les denrées alimentaires d'origine animale est soumise à des visites périodiques d'inspection au cours desquelles le respect des exigences d'agrément et de suivi du système HACCP est évalué. Selon la classification de l'établissement, un examen plus



ou moins détaillé porte sur la compétence du personnel, les achats de matières premières, les procédés de transformation et de stockage et les paramètres technologiques (température, humidité, temps, pH, ...). La documentation générale et son archivage (bordereaux d'achats de produits ou services) de même que celle relative à l'assurance de la qualité (Manuel HACCP, plan de l'entreprise et circuits des matières, instructions de travail, enregistrements tels les fiches de santé des travailleurs, de matières premières ou produits finis, les rapports d'analyses, etc. ...) font l'objet d'un examen attentif.

La qualité microbiologique des produits finis ainsi que la composition substantielle (analyses physico-chimiques et étiquetage) doivent être définies, selon le cas, par rapport à des exigences commerciales ou légales. La date limite de consommation (DLC) d'un produit doit être déterminée en se référant à des publications scientifiques mais aussi aux paramètres de production spécifiques de l'entreprise. Des mesures contre les animaux indésirables, rongeurs, insectes doivent être prises par les responsables de ces établissements. Des hygiénogrammes utilisant des indicateurs d'hygiène (entérobactériacées et flore totale microbienne) doivent être réalisés, interprétés et archivés.

4. Engrais et produits hytopharmaceutiques

Des contrôles doivent être effectués chez les importateurs, conditionneurs, négociants et utilisateurs. Ils doivent vérifier le respect des conditions de commercialisation et d'utilisation.

Les visites sur place consistent en des contrôles documentaires (conformité des documents de transport, de l'étiquetage, de l'emballage, des registres et de la comptabilité), des contrôles des conditions de stockage et de commercialisation (autorisation de vente) ainsi que des contrôles analytiques des garanties et des normes. Au niveau des agriculteurs (utilisateurs), des contrôles peuvent aussi occasionnellement être réalisés (produits autorisés et agréés ; utilisation et stockage appropriés).

La teneur en substance active des produits phytopharmaceutiques (fongicides, régulateurs de croissance, herbicides, insecticides, acaricides, rodenticides, désinfectants) doit être contrôlée. Des spécifications de l'Organisation des Nations Unies pour l'Agriculture et l'Alimentation (FAO) existent.

5. Produits végétaux

Des contrôles aléatoires pour les fruits et légumes doivent être organisés pour vérifier que les normes de qualité prescrites sont respectées au niveau du commerce de gros et de détail (Règlement CE 2200/96). Des normes de qualité spécifiques à certains fruits et légumes ont été élaborées au niveau de l'Union européenne. Le contrôle systématique de ces normes est appliqué aux produits exportés ou importés de pays tiers. La banane est soumise à des dispositions spécifiques à l'importation (Règlement CE 2898/95).

Les mesures de protection contre l'introduction dans la Communauté Européenne d'organismes nuisibles aux végétaux ou aux produits végétaux et contre leur propagation à l'intérieur de la Communauté sont reprises dans la Directive 2000/29/CE (annexes modifiées en dernier lieu par la Directive 2004/31/CE).

Des certificats phytosanitaires sont émis pour l'importation et l'exportation de l'UE. Des contrôles sur la présence d'OGM sont également réalisés.

4. Contenu des actions régionales UEMOA

A l'instar de la coopération entre la Commission Européenne et ses Etats membres, diverses actions permettant d'évaluer l'incidence de tous types de dangers microbiologiques, biologiques, chimiques ou physiques devraient être mises en oeuvre.

Fédérer les moyens d'affirmation de la « garantie sanitaire » UEMOA

1. Les campagnes de lutte ciblent les maladies animales et les organismes nuisibles pour les végétaux afin de détecter les organismes nuisibles et de délimiter les zones contaminées.
2. Les programmes de monitoring analytique des résidus garantissent l'usage adéquat des pesticides résidus dans les fruits et légumes ou préviennent des risques alimentaires bien spécifiés au plan national, régional ou international.
3. Les programmes annuels coordonnés pour le contrôle officiel des denrées alimentaires ciblent certaines denrées et paramètres à contrôler. La cible est choisie à partir de résultats de programmes antérieurs, de données issues des inspections, de plaintes de consommateurs, de résultats d'enquêtes, d'organisations de consommateurs, de risques mis en évidence par les scientifiques (Comité scientifique national, conférences, publications, ...).
4. La recherche scientifique peut participer à la définition de critères microbiologiques et de limites maximales de résidus (LMR) réalistes, c'est-à-dire prenant en compte les conditions locales de production.
5. Un système d'alerte rapide en réseau informatisé pour les alertes relatives aux maladies animales, pour les questions de qualité ou de sécurité des denrées alimentaires (composition, salubrité, traçabilité, étiquetage) est de préférence régional.
6. L'implantation des systèmes HACCP dans les entreprises alimentaires (industries, hôtellerie et restauration, distribution, cuisines de collectivités, écoles, hôpitaux) peut utilement faire l'objet d'une évaluation régionale.



V - Le modèle ISO 17020 appliqué à l'inspection dans la zone UEMOA

Si le contenu technique de l'inspection peut se référer aux modèles internationaux tels celui de l'Union européenne, la structure quant à elle peut tirer profit du modèle normatif ISO 17020 consacré aux organismes d'inspection.

Les tableaux ci-dessous sont issus de la réunion d'harmonisation zoosanitaire tenue à Ouagadougou dans le cadre du Programme Qualité UEMOA du 25 au 29 octobre 2004 et qui a regroupé deux experts en législation alimentaire de chaque Etat membre. Ces tableaux reprennent de manière abrégée les exigences essentielles de la norme, ainsi que les points forts et faibles qui prévalent aujourd'hui dans les Etats membres. Des recommandations sont associées à chaque exigence.

Certains textes réglementaires UE sont cités. Les principes de l'article 4 (Désignation des autorités compétentes et critères opérationnels) du Règlement CE 882/2004 relatif à la démonstration de la conformité à la législation sur les aliments pour animaux, les denrées alimentaires, la santé animale et le bien-être des animaux sont notamment pris en compte.

N°	Exigence ISO 17020	Points d'attention
1	Domaine d'application	- Inspection phytosanitaire - Inspection zoosanitaire
2	Définitions	
3	Exigences administratives	
4	Indépendance, impartialité, intégrité	
5	Confidentialité	
6	Organisation et management	
7	Système qualité	
8	Personnel	
9	Installations et équipements	
10	Méthodes et procédures d'inspection	Documentaire, visuelle, analyses
11	Manipulation des échantillons et objets présentés	
12	Enregistrements	
13	Certificats et rapports	Rapports d'échantillonnage, rapports d'inspection
14	Sous-traitance	
15	Réclamations et recours	
16	Coopération	- entre services (Douanes, Economie) - avec les pays voisins (échanges d'informations, système d'alerte rapide) - avec la Commission de l'UEMOA - avec des institutions internationales (CIPV, OIE, CODEX, OMC, FAO, OMS, ...)

Le modèle ISO 17020

ISO 17020	Exigences	Situation actuelle UEMOA		Recommandations
		Points forts	Points faibles	
	N/A	---	---	---
	N/A	---	---	---
3.1	Structure juridique propre	Mali (Agence sanitaire)	7 pays	Définir le statut
4.2	Organisme d'inspection de type A	---	Indépendance non garantie	---
5	Confidentialité (Cf Régl. UE 882/2004 Art)	---	Non garantie	Prévoir une clause de confidentialité dans les contrats

6. Organisation et management

6.1-6.2	Responsabilités et structure	---	Manque de coordination entre les différents ministères	Regrouper les compétences sanitaires en un organisme
6.3	Dirigeant technique	Oui	Plusieurs dirigeants de différents ministères	Désigner 1 seul
6.4	Supervision effective	---	Insuffisante	Se conformer à ISO 17020
6.5	Suppléances	Oui (Sénégal, Côte d'Ivoire)	Irrégulièrement appliquées	Formaliser la procédure
6.6	Descriptions de fonctions + Exigences en matière de diplôme / expérience / formation continue	Existent dans certains pays	Incomplet	Mettre à jour

7. Système Qualité

7.1	Politique et objectifs bien définis + Engagement de la direction (Cf Régl. UE 882/2004 Art 50 et 51 : soutien aux pays en développement)	---	1. Mal définis 2. Engagement non formalisé	- Définir la politique sanitaire - Définir les objectifs stratégiques - S'engager fermement sur l'indépendance à tous les niveaux de l'organisation - S'engager sur les moyens financiers (Cf Régl. UE 882/2004 Art 26 à 29)
7.2	Système-Qualité (SMQ) adapté au domaine et au volume des travaux	---	SMQ absent	Mettre en place un SMQ
7.3	Manuel d'Assurance-Qualité (MAQ)	---	Absent	Rédiger un MAQ
7.4	Responsable Ass.-Qualité (RAQ)	---	Absent	Recruter un RAQ
7.5	SMQ tenu à jour par le RAQ	---	Absent	Tenir à jour tous les documents
7.6	Gestion de la documentation	---	Imparfaite	Mettre en place un système de gestion de tous les documents
7.7	Audits internes - planification et documentation des audits - formation et qualification des auditeurs	---	Inexistants	- Former des auditeurs ISO 17020 - Etablir des documents d'audit (Cf Régl. UE 882/2004 Art 8)
7.8	Procédures pour les retours d'information et actions correctives	---	Traitement occasionnel et non formalisé	Documenter
7.9	Revue du SMQ (= Revue de Direction)	---	---	Organiser une réunion annuelle

8. Personnel

8.1	Personnel en nombre suffisant et avec connaissances suffisantes	---	<ul style="list-style-type: none"> - Nombre insuffisant - Connaissances non entretenues 	<ul style="list-style-type: none"> - Redéployer et recruter - Planifier des formations adéquates (Cf Règl. 882/2004 Art 51 et Règl. 854/2004 Section III Ch. 4)
8.2	<ul style="list-style-type: none"> - Qualification, formation et expérience appropriées - Aptitude à des jugements professionnels - Aptitude à rédiger des rapports 	---	Irréguliers	Etablir un suivi des qualifications du personnel
8.3	<ul style="list-style-type: none"> - Documenter un système de formation sur les aspects techniques et administratifs - Identifier les étapes vers la qualification 	---	<ul style="list-style-type: none"> - Pas de politique définie de formation - Schéma de qualification absent 	<ul style="list-style-type: none"> - Etablir une documentation de formation (procédure et contenu) - Désigner un directeur de formation - Titulariser sur la base d'une compétence démontrée
8.4	Tenir à jour les dossiers individuels du personnel	---	Incomplet	Gérer les dossiers individuels
8.5	Règles de bonne conduite fixées	---	Incomplet	Identifier les exigences de conduite liées à la fonction
8.6	Rémunérations indépendantes du nombre d'inspections	Effectif	---	---



9. Installations et équipements

9.1	Installations et équipements appropriés	Présence de Postes d'Inspection aux frontières (PIF) et en Abattoirs Frigorifiques	- Nombre de Postes insuffisants - Equipements rudimentaires et/ou incomplets	- Faire l'inventaire des PIF (Cf Décision UE 2004/ 273) - Equiper les PIF en matériel adéquat (Hygiène, sécurité, traçabilité, étalonnage) (Cf Décision UE 2001/812 et Règlement UE 178/2002 art. 18)
9.2	Règles claires d'accès	Accès réglementé	Documents incomplets	Rédiger une procédure d'accès
9.3	Installations et équipements en permanence adaptés à l'utilisation	---	Pas de suivi de l'état des installations et équipements	Procédure de gestion et maintenance des installations et équipements
9.4	Identification unique de chaque équipement	---	Identification irrégulière	Lister et codifier les équipements
9.5	Equipements maintenus en bon état de fonctionnement	---	Plan de maintenance inexistant	Planifier la maintenance
9.6	Étalonnage avant mise en service et vérifications périodiques	---	Non appliqué	Rédiger une procédure d'étalonnage et de vérification des équipements
9.7	Planification des étalonnages et des vérifications	---	Non appliqué	Etablir un planning
9.8	Utilisation des étalons uniquement pour l'étalonnage	---	Non appliqué	Documenter l'utilisation
9.9	Contrôles éventuels en service	---	Non appliqué	Rédiger une procédure d'étalonnage et de vérification des équipements
9.10	Matériaux de référence si possible raccordés à des étalons	---	Non appliqué	Etablir une liste des fournisseurs agréés
9.11	Achat auprès de fournisseurs qualifiés	---	Evaluation insuffisante des fournisseurs	Rédiger une procédure de sélection et d'évaluation des fournisseurs
9.12	Evaluation des stocks si nécessaire	---	---	---
9.13	Informatique : tester les logiciels, protection et sauvegarde des données	---	---	Procédure de maîtrise informatique
9.14	Gestion des équipements défectueux	---	---	Rédiger une procédure
9.15	Un dossier pour chaque équipement	---	---	Etablir une fiche de vie par équipement

10. Méthodes et procédures d'inspection

10.1	Méthodes et procédures d'inspection basées sur des prescriptions (règlements, guides sectoriels bonnes pratiques)	Existence de lois- cadre	- Règlements obsolètes - Arrêtés d'application incomplets	- Actualiser et harmoniser les règlements dans l'UEMOA (Cf Règlements UE 178/2002 + 882/2004 art 10 + 854/2004 + 136/2004) - Faire développer des guides de bonnes pratiques par les fédérations sectorielles (Cf Règl. UE 852/2004 Art 7 et 8)
10.2	- Instructions écrites sur les techniques d'inspection et d'échantillonnage (Cf Règl. UE 882/2004 Art 10) - Instructions de programmation des inspections	--- ---	- Documents non à jour - Idem	- Rédiger des manuels de procédure d'inspection - Rédiger des check- lists - Planifier les visites d'inspection et en assurer le suivi - Etablir des plans de contrôle nationaux (aliments pour animaux, résidus Dir UE 96 /23, ...) (Cf Règl. UE 882/2004 Art 15 et 41 à 44)
10.3	Méthodes non normalisées	Méthodes basées sur des règlements	---	Actualiser les règlements
10.4	Veille normative	Veille réglementaire	---	---
10.5	Maîtrise des ordres de service a priori et a posteriori	---	Suivi et supervision insuffisants	Cf. point 7.7 (audits internes) - Former des auditeurs internes - Etablir des documents d'audit
10.6	Enregistrement immédiat des observations et informations	Existence de registres	Enregistrements irréguliers	(In)former les inspecteurs
10.7	Vérification appropriée des transferts de données	---	Vérifications non systématiques	Faire vérifier par un superviseur qualifié
10.8	Instruction documentée pour la « sécurité » de l'inspecteur/ion	Prévu dans les textes et mentionné sur les cartes professionnelles	Non formalisée	Rédiger une instruction (cf. point 16, coopération)



11. Manipulation des échantillons et objets présentés

11.1	Echantillons et objets bien identifiés	Oui	---	Rédiger une procédure de maîtrise des échantillons et objets inspectés
11.2	Enregistrement des anomalies	Oui	---	
11.3	Préparation des objets avant l'inspection	+/-		
11.4	Procédures évitant toute détérioration de l'équipement par l'inspecteur	A voir selon les secteurs		

12. Enregistrements (cf. Règlement UE 882/2004 art.30)

12.1	adaptés aux besoins et conformes aux règlements nationaux	Conforme aux règlements	Pas toujours adaptés aux besoins	Rédiger des modèles de rapports d'inspection et certificats conformes
12.2	Informations suffisantes	Pas toujours	---	(In)former les inspecteurs
12.3	Archivage confidentiel et en lieu sûr	Existe	Pas de garantie absolue	Rédiger une procédure de maîtrise de l'archivage des informations

13. Certificats et rapports

13.1	Etablissement d'un rapport ou d'un certificat d'inspection identifié (Cf Règlement UE 882/2004 art. 9 et 30)	Existe	Identification parfois imparfaite	Prévoir un système d'identification de tous les types de rapports
13.2	Contenu du rapport d'inspection complet, précis et clair		Contenu irrégulier	Cf Annexe F du document BELAC 2-201 Rev. 2 de 2004 (Cf Décision UE 2004/212)
13.3	Vérification des rapports et certificats d'inspection (double signature)		Non appliqué	Cf. point 7.6 (documentation)
13.4	Corrections et additifs aux rapports ou certificats	Existe	Non appliqué suivant la norme	Rédiger une procédure de modification des rapports et certificats

14. Sous-Traitance : Non applicable

15. Reclamations et recours

15.1	Traitement documenté des réclamations	---	Absence	Rédiger une procédure documentée
15.2	Procédures de recours dans le cadre légal	Prévu	---	---
15.3	Archivage des plaintes et des suites données	Existe	Archivage non structuré	Etablir et conserver un relevé des plaintes

16. Coopération

(Cf Règlement UE 882/2004 Art. 24, 34 à 36 et 50)

16.1	<ul style="list-style-type: none"> - Echanges d'expériences avec d'autres organismes d'inspection - Participer à des travaux de normalisation (ou de réglementation) 	<ul style="list-style-type: none"> - Existe - Existe 	<ul style="list-style-type: none"> - Pas bien structuré - Pas bien structuré 	Formaliser les échanges NB. Tenir compte spécialement avec les Douanes (ministère des Finances) (Cf. Règlement UE 882/2004 Art. 24)
------	--	--	--	---



Conclusion

La proposition faite dans ce document pour une stratégie moderne d'inspection sanitaire des aliments dans la sous-région de l'UEMOA se base sur les accords sanitaires et phytosanitaires de l'OMC, et fait référence à la législation alimentaire de l'Union européenne qui trouve ses fondements dans le Codex Alimentarius.

En commentant la situation présente de l'inspection, elle suggère aux gouvernements des Etats membres et à la Commission de l'UEMOA, des voies pour fixer des priorités réglementaires et techniques. De cette manière, à terme, l'UEMOA garantira un niveau de sécurité sanitaire équivalent au standard international et renforcera sa politique commerciale des produits alimentaires au plan national, entre les Etats membres, avec les Etats voisins et même avec l'Outre-Mer.

Une première étape serait de cadrer institutionnellement et juridiquement, de manière claire, l'ensemble de la nouvelle organisation de l'inspection. La création d'une Autorité Sanitaire UEMOA pourrait grâce à des compétences bien définies qui lui seraient attribuées jouer un rôle d'accélérateur pour le processus à mettre en œuvre dans les Etats membres.

L'exécution des contrôles devrait être définie au niveau national par un texte de base justifiant et garantissant la transparence des actes d'inspection. Les missions d'enquête, de visite, de constatation, de consignation, de saisie, de prélèvement, de destruction de produits, doivent en effet être balisées juridiquement et dépendre d'une hiérarchie intègre et scrupuleuse. La formation, l'encadrement et l'évaluation des inspecteurs et contrôleurs ainsi que des services centraux et décentralisés devraient s'intégrer dans cette nouvelle approche. Au plan de l'organisation nationale, une Autorité Compétente unique devrait regrouper les divers services actifs « sensu stricto » dans la sécurité sanitaire des aliments aujourd'hui disséminés dans différents ministères. Pour les activités non transférables vers elle, l'Autorité coopérerait étroitement, par la voie de procédures précises, avec les Administrations dont les activités portent en partie sur le secteur agroalimentaire : ministères de l'Agriculture (labels), de la Santé (laboratoires de référence), des Finances (taxation, douanes), de l'Economie (contrôles économiques, accréditation et certification ISO) et de l'Industrie (aides aux entreprises), du Commerce Extérieur (promotion à l'étranger), des Affaires Etrangères (accords internationaux, aide au développement), des Travaux Publics (bâtiments et infrastructures, routes).

Il est également fondamental que ces Autorités, nationales et l'UEMOA, exercent leurs missions en totale indépendance, mais avec le souci omniprésent de coopération, d'harmonisation et de transparence.

Un travail considérable devrait être entrepris à tous les échelons en termes de :

- Coopération (entre les différentes structures en charge de l'inspection et du contrôle, entre industries et universités, entre Etats, ...)
- Harmonisation (des réglementations, des directives UEMOA, des listes des produits, des critères de qualité, des critères techniques de contrôle, ...)
- Inventaire (des compétences, des experts, des consultants, des laboratoires, des industries, des produits et de leur traçabilité, ...)
- Réhabilitation et équipement (postes frontaliers, laboratoires, abattoirs, ...)
- Formation (suivi des formations données au plan régional, formation d'experts en audit et en expertise)
- Information et mobilisation (organisations de consommateurs, entreprises, fédérations professionnelles, ...)

Ces considérations présagent évidemment beaucoup d'efforts nationaux, mais le bien-fondé d'options clairement définies et justifiées objectivement incitera à coup sûr les bailleurs de fonds internationaux à renforcer leur assistance technique comme cela leur est sans cesse demandé par diverses instances internationales.



Bibliographie

UE. Commission. Direction Générale de l'Agriculture. Medium-term prospects for agricultural markets 2004-2011.

Update for EU-25. July 2004.

UE. Commission. Direction Générale de la Recherche. Actions de soutien spécifique (ASS) de l'Union européenne dans le cadre de la coopération internationale (INCO) au développement et du 6ème Programme-Cadre de Recherche (6ème PCRD)

<http://fp6.cordis.lu>

UE. Commission. Orientations générales à l'intention des autorités des pays tiers sur les procédures à suivre lors de l'importation d'animaux vivants et de produits d'origine animale dans l'Union européenne. 2003.

http://www.europa.eu.int/comm/food/international/trade/importing_en.htm

UE. Commission. Service d'assistance à l'exportation pour les pays en développement

(« Expanding Exports helpdesk »), 2004.

http://export-help.cec.eu.int/index_fr.html

UE. European Research Office. Implications of the reform of the EU beef regime for southern African countries. Part 2: A review of the experience and issues arising. "the external effects of the common agricultural policy" Series. August 2001.

<http://www.fos-socsol.be/nl/ero.PDF>

UE. Informations à propos de la sécurité alimentaire.

http://www.europa.eu.int/comm/food/index_fr.html

UE. Législation alimentaire.

<http://europa.eu.int/eur-lex>

<http://europa.eu.int/eur-lex/fr/consleg/index1.html>

<http://europa.eu.int/scadplus>

<http://europa.eu.int/europedirect>

http://EUROPA.eu.int/comm/food/food/rapidalert/members_en.htm

ONU. Les objectifs du Millénaire pour le développement.

<http://www.un.org/french/millenniumgoals/index.htm>

ONUDI. Industrial Development Report 2004. Industrialization, Environment and the Millenium Development Goals in Sub-Saharan Africa. The new frontier in the fight against poverty. 216 pages. Vienna, 2004.

<http://www.unido.org/doc/24505>

ONUDI. Integrated Programmes: On-line presentation, 26 slides.

<http://www.unido.org/doc/4204>

ONUDI. Service Modules: Industrial Governance and Statistics, Investment and Technology Promotion, Industrial Competitiveness and Trade, Private Sector Development, Agro-Industries, Sustainable Energy and Climate Change, Montreal Protocol, Environmental Management.

<http://www.unido.org/doc/5066>

ONUDI. Trade Capacity Building Initiative : Establishment of a UEMOA System for Accreditation, Standardization.

<http://www.unido.org/doc/29568>

OIE. Manual of Standards for Diagnostic Tests and Vaccines. 2004.

EN 45011 : 1998 Exigences générales relatives aux organismes procédant à la certification de produits (Guide ISO/IEC 65 : 1996).

ISO 17020 : 1998 Critères généraux pour le fonctionnement de différents types d'organismes procédant à l'inspection.

ISO 17025 : 2005 Prescriptions générales concernant la compétence des laboratoires d'étalonnage et d'essais.

Règlement CE 1760/2000 du Parlement Européen et du Conseil du 17 juillet 2000 établissant un système d'identification et d'enregistrement des bovins et concernant l'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine, et abrogeant le règlement CE 820/97 du Conseil. JO L204 du 11/08/2000 p.1.



ANNEXES

Annexe I

• **Législation alimentaire de l'Union européenne**

Règlement CE 178/2002 du Parlement et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires. JO L31 du 01/02/2002 p.1.

Règlement CE 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires. JO L226 du 25/06/2004 p.3.

Règlement CE 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale. JO L226 du 25/06/2004 p.22.

Directive 2004/41/CE du Parlement européen et du Conseil du 21 avril 2004 abrogeant certaines directives relatives à l'hygiène des denrées alimentaires et aux règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché de certains produits d'origine animale, destinés à la consommation humaine, et modifiant les directives 89/662/CEE et 92/118/CEE du Conseil ainsi que la décision 95/408/CE du Conseil. JO L157 du 30/04/2004 p.33.

Directive 2002/99/CE du Conseil du 16 décembre 2002 fixant les règles de police sanitaire régissant la production, la transformation, la distribution et l'introduction des produits d'origine animale, destinés à la consommation humaine. JO L18 du 23/01/2003 p.11.

Règlement CE 854/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale, destinés à la consommation humaine. JO L139 du 20/04/2004 p.206.

Règlement CE 882/2004 du Parlement et du Conseil du 29 avril 2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux. JO L165 du 30/04/2004 p.1.

Directive 93/119/CE du Conseil du 22 décembre 1993 sur la protection des animaux au moment de leur abattage ou de leur mise à mort. JO L340 du 31/12/1993 p.21.

• **Union européenne et Codex Alimentarius**

2003/822/CE : Décision du Conseil du 17 novembre 2003 relative à l'admission de la Communauté européenne à la commission du Code alimentaire. JO L309 du 26/11/2003 p.14.

• **Contrôles des résidus et des contaminants dans les produits animaux**

Directive 96/22/CE du Conseil du 29 avril 1996 concernant l'interdiction d'utilisation de certaines substances à effet hormonal ou thyrostatique et des substances b-agonistes dans les spéculations animales et abrogeant les directives 81/602/CEE, 88/146/CEE et 88/299/CEE. JO L125 du 23/05/1996 p.3.



Directive 96/23/CE du Conseil du 29 avril 1996 relative aux mesures de contrôle à mettre en œuvre à l'égard de certaines substances et de leurs résidus dans les animaux vivants et leurs produits et abrogeant les directives 85/358/CEE et 86/469/CEE et les décisions 89/187/CEE et 91/664/CEE. JO L125 du 23/05/1996 p.10.

2000/159/CE : Décision de la Commission du 8 février 2000 concernant l'approbation provisoire des plans des pays tiers relatifs aux résidus conformément à la directive 96/23/CE du Conseil (JO L051 du 24/02/2000 p.30) consolidée par la décision 2003/485 /CE (JO L164 du 2/7/2003 p.14).

2002/657/CE : Décision de la Commission du 12 août 2002 portant modalités d'application de la directive 96/23/CE du Conseil en ce qui concerne les performances des méthodes d'analyse et l'interprétation des résultats. JO L221 du 17/08/2002 p.8.

2003/181/CE : Décision de la Commission du 13 mars 2003 modifiant la décision 2002/657/CE en ce qui concerne la fixation des limites de performances minimales requises (LPMR) pour certains résidus en aliments d'origine animale. JO L071 du 15/03/2003 p.17.

Règlement CEE 2377/90 du 26 juin 1990 établissant une procédure LMR de résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments d'origine animale. JO L224 du 18.8.1990.

• **Contrôles des résidus phytosanitaires**

Directive 90/642/CE du Conseil du 27 novembre 1990 concernant la fixation des teneurs maximales pour les résidus de pesticides sur ou dans certains produits d'origine végétale, y compris les fruits et légumes. JO L350 du 14/12/1990 p.71.

Directive 2003/113/CE de la Commission du 3 décembre 2003 modifiant les annexes des directives 86/362/CEE, 86/363/CEE et 90/462/CEE du Conseil en ce qui concerne la fixation des teneurs maximales pour certains résidus de pesticides sur et dans les céréales, les denrées alimentaires d'origine animale et certains produits d'origine végétale, y compris les fruits et légumes. JO L 324 du 11.12.2003 p.24.

Document N° SANCO/10476/2003 du 5 février 2004. Quality control procedures for pesticide residues analysis.

Recommandation de la Commission du 9 janvier 2004, concernant un programme communautaire coordonné de contrôle pour 2004 visant à garantir le respect des teneurs maximales en résidus de pesticides dans et sur les céréales et certains autres produits d'origine végétale. JO L16 du 23.01.2004 p.60.

• **Contrôles des résidus et contaminants en général**

Directive 2002/63/CE de la Commission du 11 juillet 2002 fixant des méthodes communautaires de prélèvement d'échantillons pour le contrôle officiel des résidus de pesticides sur et dans les produits

d'origine végétale et animale et abrogeant la directive 79/700/CEE. JO L187 du 16.07.2002 p.30.
Règlement CE 315/93 du Conseil du 8 février 1993 portant établissement des procédures communautaires relatives aux contaminants dans les denrées alimentaires. JO L37 du 13.02.1993 p.1.

Directive 93/67/CEE de la Commission du 20 juillet 1993 établissant les principes d'évaluation des risques pour l'homme et pour l'environnement des substances notifiées conformément à la directive 67/548/CEE. JO L227 du 08/09/1993 p.9.

• **Contrôles vétérinaires à l'importation en Union européenne**

Directive 91/496/CEE du Conseil du 15 juillet 1991 fixant les principes relatifs à l'organisation des contrôles vétérinaires pour les animaux en provenance de pays tiers introduits dans la Communauté et modifiant les directives 89/662/CEE, 90/425/CEE et 90/675/CEE. JO L268 du 24/09/1991 p.56.

Directive 97/78/CE du Conseil du 18 décembre 1997 fixant les principes relatifs à l'organisation des contrôles vétérinaires pour les produits en provenance des pays tiers introduits dans la Communauté. JO L24 du 30/01/1998 p.09.

Directive 2004/68/CE du Conseil du 26 avril 2004 établissant les règles de police sanitaire relatives à l'importation et au transit, dans la Communauté, de certains ongulés vivants, modifiant les directives 90/426/CEE et 92/65/CEE et abrogeant la directive 72/462/CEE. JO L139 du 30/04/2004 p.320.

Règlement CE 136/2004 de la Commission fixant les procédures des contrôles vétérinaires aux postes d'inspection frontaliers de la Communauté lors de l'importation des produits en provenance de pays tiers. JO L21 du 28/01/2004 p.11.

2001/812/CE : Décision de la Commission du 21 novembre 2001 établissant les exigences relatives à l'agrément des postes d'inspection frontaliers chargés des contrôles vétérinaires pour les produits en provenance des pays tiers introduits dans la Communauté. JO L306 du 23/11/2001 p.28.

2004/273/CE : Décision de la Commission du 18 mars 2004 adaptant la décision 2001/881/CE de la Commission, en ce qui concerne les ajouts et les suppressions à effectuer dans la liste des postes d'inspection frontaliers dans la perspective de l'adhésion de la République tchèque, de l'Estonie, de Chypre, de la Lettonie, de la Lituanie, de la Hongrie, de Malte, de la Pologne, de la Slovénie et de la Slovaquie. JO L86 du 24/03/2004 p.21.

2002/349/CE : Décision de la Commission du 26 avril 2002 établissant la liste des produits à examiner aux postes d'inspection frontaliers au titre de la directive 97/78/CE du Conseil. JO L121 du 08/05/2002 p.6.

79/542/CEE : Décision du Conseil du 21 décembre 1976 établissant une liste des pays tiers en provenance desquels les Etats membres autorisent l'importation d'animaux des espèces bovine et porcine et de viandes fraîches. JO L146 du 14/06/1979 p.15.



97/365/CE : Décision de la Commission du 26 mars 1997 établissant les listes provisoires d'établissements de pays tiers en provenance desquels les Etats membres autorisent les importations de produits à base de viande des espèces bovine et porcine, des équidés, des ovins et des caprins. JO L154 du 12/06/1997 p.41.

97/569/CE : Décision de la Commission du 16 juillet 1997 établissant les listes provisoires d'établissements de pays tiers en provenance desquels les Etats membres autorisent les importations de produits à base de viande. JO L234 du 26/08/1997 p.16.

1999/283/CE : Décision de la Commission du 12 avril 1999 concernant les conditions de police sanitaire et la certification vétérinaire requises à l'importation de viandes fraîches en provenance de certains pays africains. JO L110 du 28/04/1999 p.16.

2004/212/CE : Décision de la Commission du 6 janvier 2004 relative aux conditions sanitaires communautaires applicables aux importations d'animaux et de viandes fraîches, y compris de viandes hachées, en provenance des pays tiers, et modifiant les décisions 79/542/CEE, 2000/572/CE et 2000/585/CE. JO L73 du 11.03.2004 p.11-95.

2004/438/CE : Décision de la Commission du 29 avril 2004 arrêtant les conditions sanitaires et de police sanitaire ainsi que la certification vétérinaire requises à l'introduction dans la Communauté de lait traité thermiquement, de produits à base de lait et de lait cru destinés à la consommation humaine. JO L154 du 30/04/2004 p.73.

• Qualité et protection des végétaux

Règlement CE 2000/96 de la Conseil du 28 octobre 1996 portant organisation commune des marchés dans le secteur des fruits et légumes. JO L297 du 21/11/1996 p.1.

Règlement CE 2898/95 de la Commission du 15 décembre 1995 portant dispositions relatives au contrôle du respect des normes de qualité dans le secteur de la banane. JO L304 du 16/12/1995 p.17.

Directive 2000/29/CE du Conseil du 8 mai 2000 concernant les mesures de protection contre l'introduction, dans la Communauté, d'organismes nuisibles aux végétaux ou aux produits végétaux et contre leur propagation à l'intérieur de la Communauté. JO L169 du 10/07/2000 p.1-112.

Directive 2004/31/CE de la Commission du 17 mars 2004 modifiant les annexes I, II, III, IV et V de la directive 2000/29/CE du Conseil concernant les mesures de protection contre l'introduction dans la Communauté d'organismes nuisibles aux végétaux ou aux produits végétaux et contre leur propagation à l'intérieur de la Communauté. JO L85 du 23/03/2004 p.18.

• Aliments pour animaux

Directive 95/53/CE du Conseil du 25 octobre 1995 fixant les principes relatifs à l'organisation des contrôles officiels en alimentation animale. JO L265 du 8/11/1995 p.17.

Directive 2001/46/CE du Parlement Européen et du Conseil du 23 juillet 2001 modifiant la directive 95/53/CE du Conseil fixant les principes relatifs à l'organisation des contrôles officiels en alimentation animale ainsi que les directives 70/524/CEE, 96/25/CE et 1999/29/CE du Conseil concernant l'alimentation animale. JO L234 du 23 juillet 2001 p.55.

Directive 1999/29/CE du Conseil du 22 avril 1999 concernant les substances et produits indésirables dans l'alimentation des animaux. JO L115 du 04/05/1999 p.32.

Directive 2003/126/CE de la Commission du 23 décembre 2003 relative à la méthode d'analyse applicable en matière d'identification des constituants d'origine animale pour le contrôle officiel des aliments pour animaux. JO L339 du 24/12/2003 p.78.

• **Contrôles microbiologiques d'hygiène des établissements et des produits**

Décision 2001/471/CE de la Commission du 8 juin 2001 établissant les règles applicables au contrôle régulier de l'hygiène générale effectué par les exploitants dans les établissements conformément à la directive 64/433/CEE relative aux conditions de production et de mise sur le marché de viandes fraîches et à la directive 71/118/CEE relative à des problèmes sanitaires en matière d'échanges de viandes fraîches de volaille JO L165 du 21/06/2001 p.48.

SANCO/4198/2001. EU Working Document : Final Draft of Commission Regulation on microbiological criteria for foodstuffs, March 2005.

• **Eaux**

Directive 98/83/CE du Conseil du 3 novembre 1998 relative à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine. JO L330 du 05/12/1998 p.32.

• **Déchets et sous-produits animaux**

Règlement CE 1774/2002 du Parlement Européen et du Conseil du 3 octobre 2002 établissant les règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine. JO L273 du 10/10/2002 p.1.

• **Traçabilité bovine**

Règlement CE 1760/2000 du Parlement Européen et du Conseil du 17 juillet 2000 établissant un système d'identification et d'enregistrement des bovins et concernant l'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine, et abrogeant le règlement CE 820/97. JO L204 du 11/08/2000 p.1.

Règlement CE 1825/2000 de la Commission du 25 août 2000 portant modalités d'application du règlement CE 1760/2000 du Parlement Européen et du Conseil en ce qui concerne l'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine. JO L216 du 26/08/2000 p.8.



Annexe II

• Définitions et normes relatives à la qualité

SYSTEME DE MANAGEMENT D'UN ORGANISME = Manière dont l'organisme gère ses activités ou ses processus pour que ses produits ou services répondent aux objectifs qu'il s'est fixés.

SYSTEME DE MANAGEMENT DE LA QUALITE = Manière dont l'organisme planifie, organise et maîtrise l'ensemble des activités liées à la qualité.

MANAGEMENT DE LA QUALITE = Ensemble des activités (politique qualité, objectifs qualité, planification de la qualité, maîtrise de la qualité, assurance de la qualité, amélioration de la qualité) visant à garantir que des produits ou services satisfont aux exigences de qualité du client et sont conformes à la réglementation qui leur est applicable.

CERTIFICATION = Reconnaissance formelle, par un organisme extérieur indépendant (l'organisme certificateur), qu'un produit, un système, un service ou les compétences d'une personne sont conformes à une norme.

ACCREDITATION = Reconnaissance formelle par un organisme d'accréditation, de la compétence d'un organisme de certification, d'un organisme d'inspection ou d'un laboratoire d'étalonnage ou d'essais à octroyer des certificats ou établir des rapports dans un domaine déterminé et sur base d'une évaluation préalable.

AUTO-EVALUATION D'UN ORGANISME = Revue complète, méthodique et régulière des activités et des résultats de l'organisme, par référence au système de management de la qualité ou à un modèle d'excellence. L'auto-évaluation permet d'apprécier la pertinence, l'efficacité et l'efficience du système de management de la qualité, pour atteindre les objectifs fixés.

ISO 9000 : 2000 Systèmes de management de la qualité – Principes essentiels et vocabulaire.

ISO 9001 : 2000 Systèmes de management de la qualité – Exigences.

ISO 9004 : 2000 Systèmes de management de la qualité – Lignes directrices pour l'amélioration des performances.

ISO/DIS : 2000 Systèmes de management de la sécurité des produits alimentaires – Exigences pour les organismes à tous les niveaux de la chaîne alimentaire (ISO/TC 34).

ISO 15161 : 2001 Lignes directrices relatives à l'application de l'ISO 9001:2000 aux industries de l'alimentaire et des boissons.

ISO 17011 : 2004 Evaluation de la conformité – Exigences générales pour les organismes d'accréditation procédant à l'accréditation d'organismes d'évaluation de la conformité.

ISO 19011 : 2002 Lignes directrices pour l'audit des systèmes de management de la qualité et/ou de management environnemental.

ISO 17020 : 1998 Critères généraux pour le fonctionnement de différents types d'organismes procédant à l'inspection.

ISO 17025 : 1999 Prescriptions générales concernant la compétence des laboratoires d'étalonnage et d'essais.

EN 45011 : 1998 Exigences générales relatives aux organismes procédant à la certification de produits (Guide ISO/IEC 65 : 1996).

EN 45012 : 1998 Exigences générales relatives aux organismes gérant l'évaluation et la certification / enregistrement des systèmes Qualité (Guide ISO/IEC 62 : 1996).

AFNOR FD X50-550 Démarche Qualité en recherche. Principes généraux et recommandations visant à susciter la réflexion des acteurs de la recherche sur leurs pratiques professionnelles allant de la veille scientifique jusqu'à la sauvegarde des données, la diffusion et l'exploitation des résultats.

AFNOR FD X50-551 Qualité en recherche. Recommandations pour l'organisation et la réalisation d'une activité de recherche en mode projet notamment dans le cadre d'un réseau (multipartenaire, multiorganisme, multisite, ...)

ISO 5667. Qualité de l'eau - Echantillonnage - Partie 1-1980 (guide général pour les programmes d'échantillonnage) ; Partie 2-1991 (techniques d'échantillonnage) ; Partie 3-2003 (conservation et manipulation des échantillons d'eau) ; Partie 5-1991 (échantillonnage de l'eau potable et de l'eau utilisée en industrie alimentaire et de boissons).



Annexe III

• Références internationales

FAO. Portail international de sécurité sanitaire des aliments, et de santé animale et végétale.

<http://www.ipfsaph.org>

FAO. Spécifications pour pesticides.

http://www.fao.org/WAICENT/FAOINFO/AGRICULT/AGP/AGPP/Pesticid/Specs/PM_Specs.html

FAO. Les Accords SPS et OTC (synthèse).

<http://www.fao.org/docrep/003/X3452F/x3452f06.htm>

FAO/OMS. Garantir la sécurité sanitaire et la qualité des aliments : Directives pour le renforcement des systèmes nationaux de contrôle alimentaire. 80 pages.

<http://www.who.int/foodsafety/p.PDF>

OIE. Rapport de la réunion du groupe de travail de l'OIE sur la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale pendant la phase de production. Paris, 18-20 novembre 2002.

<http://www.oie.org>

RASFF. http://EUROPA.eu.int/comm/food/food/rapidalert/members_en.htm

UE. Législation de l'Union européenne (EUR-Lex Website). <http://europa.eu.int/eur-lex/lex>

US FDA. Data collected by FDA's Operational and Administrative System for Import Support

(OASIS). http://www.fda.gov/ora/oasis/ora_oasis_ref_intro.html

Analyse du risque. <http://www.who.int/foodsafety/micro/riskassessment/en/>

OIE. Manual of Standards for Diagnostic Tests and Vaccines. 2004.

Annexe IV

• Programme Qualité UEMOA

Dans le contexte de la mondialisation, l'inspection zoosanitaire et phytosanitaire revêt une importance capitale. C'est pourquoi, le Programme Qualité UEMOA a apporté un soutien très appréciable aux activités de normalisation, d'accréditation des laboratoires et de certification des entreprises.

Dans le courant de l'année 2004, se sont tenus à Ouagadougou des séminaires de formation et d'harmonisation qui ont porté sur les aspects zoosanitaires et phytosanitaires de la production agroalimentaire. Animés par MM. M. BLANC et A.-M. MATHIEU, experts de l'ONUDI, ils ont permis de présenter les éléments essentiels de l'inspection des produits animaux et végétaux, et de réaliser des échanges de vues sur la situation présente de l'inspection sanitaire dans l'UEMOA. La recherche de moyens d'harmonisation des contrôles a occupé une bonne partie de ces séminaires.

Les réunions de formation qui ont vu la participation de deux experts par Etat membre de l'UEMOA, ont permis d'actualiser les connaissances en faisant référence à la législation alimentaire de l'Union européenne qui, elle aussi, est actuellement en pleine refonte.

La présence, lors des cérémonies d'ouverture et de clôture des travaux, des plus hautes Autorités de l'UEMOA dont M. Ibrahim TAMPONE, Commissaire chargé du Département de l'Energie, des Mines, de l'Industrie, de l'Artisanat et du Tourisme à l'UEMOA, témoigne de l'importance accordée par la Commission de l'UEMOA aux questions sanitaires.

Monsieur Hamidou MALLAH, Directeur de cabinet du Département de l'Energie, des Mines, de l'Industrie, de l'Artisanat et du Tourisme (DEMIAT), a notamment rappelé le 25 octobre 2004, que l'Union est en instance de se doter d'un « schéma d'harmonisation des activités d'accréditation, de certification, de normalisation et de métrologie » mais aussi que le système d'inspection et de contrôle y est aujourd'hui défaillant. Il a indiqué que les principales causes de l'inefficacité sont liées au manque de moyens adéquats à tous les niveaux, à la multiplicité des structures intervenant dans le domaine du contrôle réglementaire et à l'absence de coordination et de coopération entre Etats membres.

Cette situation est préjudiciable non seulement à la qualité sanitaire des denrées alimentaires mais aussi au développement économique de la sous-région.

Le chemin parcouru depuis 2002 en termes d'équipement, de formation et de motivation ne doit pas cacher les besoins considérables qui restent à couvrir. Dans le futur, les coopérations internationales devraient apporter des aides ciblées sur des objectifs commerciaux très précis. Techniquement, on pourrait citer l'exécution de tests analytiques bien spécifiés ou la rédaction, la gestion et la mise en œuvre de guides de bonnes pratiques de fabrication (HACCP) ou de cahiers des charges de certification de produits agroalimentaires (norme EN 45011). Un rôle plus important devrait être attribué aux fédérations professionnelles reconnues (associations de boucherie, laitière, céréalière, etc. . .).



POUR UNE MEILLEURE INTÉGRATION AU COMMERCE INTERNATIONAL