



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

20808

79 p.
Incl.
2.0.1.10

Distr. RESTREINTE

ISED/R.23
21 juin 1994

ORGANISATION DES NATIONS UNIES
POUR LE DEVELOPPEMENT INDUSTRIEL

Original: FRANCAIS

ETUDE TECHNICO-ECONOMIQUE DES CAPACITES ET DES BESOINS
DE L'INDUSTRIE HALIEUTIQUE DU SENEGAL
POUR LA MISE AU POINT D'UNE GAMME DE NOUVEAUX PRODUITS

XA/SEN/93/613/11-52

REPUBLIQUE DU SENEGAL

Rapport technique: Renforcement des capacités
d'encadrement et de contrôle de qualité*

Etabli pour le Gouvernement de la République du Sénégal par
l'Organisation des Nations Unies pour le développement industriel

Basé sur le travail de M. J.-P. Chevrier,
Expert en contrôle et assurance-qualité

Fonctionnaire chargé de l'appui: A. Ouaoich,
Service des agro-industries

* Document n'ayant fait l'objet d'aucune mise au point rédactionnelle.

V.94-24559

TABLE DES MATIERES

	Page
Resumé	2
I. Objet de la mission	3
II. Examen du système de contrôle de la pêche au Sénégal..	4
III. Contrôle-qualité: Matériel et méthodes	6
IV. Formation des stagiaires	7
V. Mise en oeuvre de la méthode HACCP	9
VI. Autres actions menées	9
Conclusions	10
Recommandations	12
 ANNEXES:	
I. Description de poste	13
II. Responsables rencontrés	17
III. Fiche d'inspection et de contrôle de qualité des produits de la pêche dans les établissements de mareyage à l'exportation	19
IV. Certificats de contrôle d'origine et de salubrité	23
V. Décrets organisant le contrôle des produits de la pêche	35
VI. Matériels et produits pour renforcer les laboratoires de l'EISMV, de l'ENSUT et le BPH	56
VII. Audit-qualité du BPH	60
VIII. Commentaire du responsable du projet à l'ONUDI	79

RESUME

La mission de J.P. CHEVRIER consistait à procéder à un examen du système de contrôle-qualité des produits de la pêche au Sénégal, à identifier les analyses de contrôle devant être effectuées, ainsi que le matériel nécessaire pour cela. De plus, il devait identifier trois techniciens à former dans le domaine du contrôle de la qualité et les centres de formation appropriés et établir le programme du stage.

Le système du contrôle-qualité des produits de la pêche est tout à fait conforme aux directives CEE et aux règles internationales. Des laboratoires reconnus et ayant une notoriété fonctionnent en utilisant les méthodes d'analyse de référence et en fournissant des résultats fiables. Les types d'analyse et leurs critères de niveau correspondent à ceux des pays d'exportation.

Il apparaît peu efficace de lancer l'installation supplémentaire d'un nouveau laboratoire auprès de la Direction de l'Océanographie et des Pêches Maritimes (DOPM) et de son Bureau de Contrôle des Produits Halieutiques (BPH) qui ne disposent ni de locaux, ni de budget de fonctionnement correspondants. Aussi, a-t-il suggéré de renforcer les deux meilleurs laboratoires spécialisés de Dakar (ceux de l'ENSUT et de l'Ecole Vétérinaire) qui effectuent les analyses des produits de la pêche au profit de la DOPM et des industriels privés.

Trois techniciens ont été identifiés, ainsi que les centres de formation et le programme de stage. Cette formation s'est déroulée dans les meilleures conditions à IMAGE (Viennec-France) du 22 novembre au 21 décembre 1993.

Enfin, du fait d'une demande de l'inspection sanitaire et des industriels de la pêche, des audits rapides en vue de l'instauration de l'HACCP dans les entreprises ont été effectués. Un besoin important de formation en ce domaine a été relevé.

Compte-tenu qu'il n'y avait pas de nouveau laboratoire à créer, mais des laboratoires à renforcer, la seconde mission ne nécessitait plus une durée de cinq semaines comme prévu initialement. Le consultant a donc demandé à ce qu'elle soit réduite : J.P. CHEVRIER comptait poursuivre les démarches qualité entamées en entreprises et procéder à un audit du BPH en vue d'un futur agrément CEE de ce Bureau. Il espérait aussi réceptionner les matériels et produits commandés afin de les répartir entre les laboratoires sélectionnés. Si le premier but a été atteint, il n'en va pas de même du second : matériels et réactifs n'étaient pas encore parvenus à Dakar le 23 décembre 1993, lors du départ du consultant.

Enfin, il est à noter que le projet ONUDI est parallèle à une action menée par le F.A.C. (Fonds d'Aide et de Coopération Français) avec lequel une coordination a été instituée afin de travailler en complet accord.

I. OBJET DE LA MISSION

Les deux missions de Jean-Pierre CHEVRIER, concernant le projet XA/SEN/93/613 se sont déroulées du 21 octobre au 10 novembre 1993 et du 13 au 23 décembre 1993.

Les résultats attendus de ces deux missions ont été atteints pour la plupart grâce à l'aide efficace de (cf. Annexe) :

- M. Boubacar Ba, Conseiller Technique au Ministère des Pêches et des Transports Maritimes
- Dr Ndiaga Gueye, Directeur-adjoint de la Direction de l'Océanographie et des Pêches Maritimes (DOPM) et Chef de la Division Pêche industrielle de la DOPM
- Dr Papa Namsa Keita, Responsable du Bureau de Contrôle des Produits Halieutiques (contrôle sanitaire), son adjoint le Dr Goudiaby et leurs collaborateurs
- M. Moriké Konaré, Directeur de l'ONUDI à Dakar
- M. Xavier de Reviere, CTP du projet
- Dr Macqueron, projet FAC (Fond d'Aide et Coopération Française)

Ces deux missions (cf Annexe II) consistaient principalement à :

- . examiner le système de contrôle de qualité des produits de la pêche en cours au Sénégal et faire des suggestions quant à sa mise en conformité aux exigences des marchés d'exportation, notamment la CEE
- . identifier les trois personnes à former dans le domaine du contrôle de la qualité et les lieux de formation
- . identifier les analyses de contrôle qui seront effectuées par les services de la DOPM et identifier en conséquence le matériel de contrôle à acheter, en faire la liste et en déterminer les spécifications détaillées pour l'appel d'offre d'achat
- . procéder à l'installation du matériel
- . établir un rapport technique détaillé de la mission

Par ailleurs, M. de Reviere ayant noté une demande importante concernant la mise en oeuvre de la méthode HACCP (Analyse des risques - maîtrise des points critiques) dans les entreprises à la fois de la part des industriels et des Inspecteurs Vétérinaires, J.P. Chevrier a entrepris le démarrage de l'instauration de cette méthode dans quatre entreprises.

Enfin, un audit-qualité du Bureau de Contrôle des Produits Halieutiques a été effectué en prévision d'un futur agrément CEE et afin d'entamer une mise sous assurance qualité de ce Bureau de Contrôle.

II. EXAMEN DU SYSTEME DE CONTROLE DE LA PECHE AU SENEGAL

Dépendant de la DOPM et de la Division Pêche Industrielle (Dr Ndiaga Gueye), le Bureau du Contrôle des Produits Halieutiques, dirigé par M. Papa Namsa Keita, Docteur Vétérinaire, exerce le contrôle sanitaire dans la filière. Deux vétérinaires et douze agents techniques procèdent aux inspections des Entreprises selon une fiche très complète (cf. annexe III) et entièrement conforme aux directives européennes. Par ailleurs, l'Institut Sénégalais de Normalisation (ISN) suit de très près la Normalisation Européenne et se tient entièrement à jour en ce qui concerne les produits de l'Industrie agro-alimentaire du Sénégal, ainsi que des méthodes analytiques de référence.

Le Bureau de Contrôle procède au contrôle sensoriel, au prélèvement des échantillons :

- . de matières premières au débarquement
- . de produits transformés ou traités (frais, congelés, conserves...)

Enfin, au vu des résultats analytiques et du contrôle sensoriel, le Docteur Keita délivre sous sa responsabilité, environ 2 500 certificats sanitaires à l'exportation (cf. annexe IV, 1 à 6). Il est à noter que le coût d'un certificat, quel que soit le tonnage de produits, s'élève à 50 F CFA !

Cependant, les moyens du Bureau de Contrôle sont très restreints :

- . budget de fonctionnement pratiquement inexistant, alors qu'il faudrait pour le seul bon fonctionnement du Bureau, au minimum 4 à 5 millions F CFA par an
- . deux véhicules automobiles et des motocyclettes - celles-ci en très mauvais état, pour lesquels il n'existe pas de budget pour couvrir les frais de carburant et d'entretien
- . deux conteneurs isothermes de camping avec carboglace pour le transport des échantillons
- . quelques thermomètres automatiques pour la prise de température à coeur des produits
- . une petite salle équipée d'un congélateur (actuellement en panne), d'un réfrigérateur, d'un four à micro-ondes (pour la décongélation) et d'une paillasse de 2,50 m de long, où les techniciens pratiquent l'examen sensoriel complet des produits
- . un local au port qui était prévu pour servir de laboratoire : il n'est pas aménagé et le Bureau de Contrôle n'en a pas la jouissance à l'heure actuelle

Il apparaît assez vain dans ces conditions de mettre à la disposition de la DOPM des équipements de laboratoire puisqu'il n'existe ni local approprié, ni budget de fonctionnement (environ 20 millions F CFA supplémentaires par an pour les seules analyses microbiologiques).

Cependant, il existe des laboratoires de contrôle-qualité qui ont obtenu une reconnaissance des instances internationales ou ont acquis une notoriété satisfaisante du fait de la fiabilité de leurs résultats analytiques et qui ont besoin d'être renforcés.

En effet, les échantillons prélevés par les vétérinaires et techniciens du Bureau de Contrôle, ainsi que les prélèvements effectués par les Industriels eux-mêmes, sont analysés dans différents laboratoires :

- . le laboratoire HIDAOA de l'Ecole Inter-Etats des Sciences et de Médecine Vétérinaire, dirigé par le Professeur Malang Seydi, orienté vers la microbiologie des produits carnés (produit de la pêche en particulier). Ce laboratoire est inclus dans un réseau d'inter-comparaison des résultats analytiques, le RAEMA organisé par l'Ecole Vétérinaire de Maison-Alfort
- . le laboratoire d'analyse et d'essais de l'Ecole Nationale Supérieure Universitaire de Technologie (ENSUT) dirigé par le Professeur Gérard Laurent est principalement orienté vers la biochimie analytique ; concernant les produits de la mer, il est à même de procéder aux analyses de mercure et d'histamine. Ce laboratoire voudrait s'équiper pour l'analyse des pesticides et élargir ses possibilités dans le domaine de la microbiologie
- . l'Institut de Technologie Alimentaire (ITA) qui peut analyser le mercure et qui pourra d'ici peu doser l'histamine par fluorimétrie : il est à noter que l'ITA n'est pas seulement un laboratoire de contrôle-qualité (biochimie et microbiologie) mais aussi un Institut de Technologie bien équipé qui peut et devrait travailler en recherche et développement avec les industriels du secteur de la pêche
- . le L.E.P.I., laboratoire privé de bonne renommée

Enfin, il faut signaler qu'en vue de l'agrément CEE, un bon nombre d'industriels ont installé des laboratoires d'autocontrôle ou envisagent de le faire dans leurs entreprises. Certaines d'entre elles n'ont pas hésité à prendre des vétérinaires comme responsables-qualité, chargés aussi du laboratoire d'autocontrôle. On a noté, on l'a déjà dit précédemment, une demande d'instauration d'HACCP dans les entreprises. C'est dire que quelques entreprises sont tout à fait en pointe, même en les comparant avec leurs homologues européens.

Elles y sont bien aidées par le Bureau de Contrôle et ses 14 vétérinaires ou techniciens. Malheureusement les moyens de fonctionnement de ce Bureau ne sont pas au niveau de son ambition de progresser et d'être vraiment performant dans son domaine. Il serait possible, par exemple, de faire payer par les industriels les certificats sanitaires en fonction du tonnage concerné, à condition que les fonds ainsi récupérés soient entièrement à la disposition du Bureau de Contrôle pour son fonctionnement propre.

Par ailleurs, étant donné le niveau de responsabilité des vétérinaires de ce Bureau de Contrôle, qui s'engagent personnellement dans les certificats sanitaires, il serait bon de donner au BPH l'autonomie opérationnelle nécessaire (cf. Textes réglementaires : Annexe V, 1 à 7)

III. CONTROLE-QUALITE : MATERIEL ET METHODES

3.1. Analyses et méthodes pratiquées

Les quatre laboratoires cités précédemment, qu'ils soient universitaires, publics ou privés, s'autofinancent et fournissent leurs résultats à titre onéreux : un arrangement particulier est toutefois consenti au Bureau de Contrôle de la DOPM.

Grâce à ces quatre laboratoires, le Bureau de Contrôle peut faire procéder, dans d'excellentes conditions, aux analyses prescrites par la Réglementation internationale :

- . microbiologie complète
- . dosage du mercure
- . dosage du cadmium (crustacés)
- . dosage de l'histamine
- . dosage de l'ABVT (Azote Basique Volatile)
- dosage du TMA (Triméthylamine)

ainsi qu'à d'autres qui pourraient devenir obligatoires.

Il faut noter toutefois que les analyses d'histamine, d'amines biogènes sont effectuées par fluorimétrie et non par HPLC (Chromatographie Liquide Haute Performance) ainsi que les directives européennes incitent à le faire, sans le rendre obligatoire : la technique fluorimétrique est et reste réglementaire. D'ailleurs, l'HPLC est un appareil et une technique difficile et fragile surtout en climat humide et en ambiance saline, ce qui est le cas de Dakar. Enfin, les méthodes analytiques prescrites par la réglementation internationale sont celles qui sont pratiquées pour les analyses sur les produits de la mer.

Il apparaît donc plus efficace de renforcer les capacités d'analyse de ces laboratoires afin de les rendre plus efficaces et d'élargir la gamme des analyses effectuées que de créer une nouvelle structure d'analyse auprès du Bureau de Contrôle de la DOPM. Celui-ci n'a ni les locaux, ni le budget de fonctionnement correspondants nécessaires. Enfin, il faudra beaucoup de temps avant qu'un nouveau laboratoire puisse acquérir la notoriété internationale par la fiabilité de ses résultats analytiques.

3.2. Matériel et laboratoires à équiper

Parmi les quatre laboratoires précités, et avec l'accord des responsables sénégalais concernés, J.P. Chevrier a choisi :

- . le laboratoire de l'Ecole Vétérinaire Inter-Etats
- . le laboratoire de l'ENSIJT

Ces deux laboratoires sont ceux qui ont la notoriété la plus affirmée et qui sont le plus souvent sollicités de ce fait par le Bureau de Contrôle pour les analyses des produits de la pêche.

Toutefois, il serait utile de donner une certaine autonomie au Bureau de Contrôle des produits halieutiques dans le secteur qui est le sien, celui du contrôle rapide et de l'hygiène industrielle en général, c'est-à-dire :

- . contrôle rapide avec des thermomètres et pH-mètres automatiques portatifs
- . des moyens de transport des échantillons prélevés : conteneurs réfrigérants fonctionnant sur la batterie des véhicules automobiles

Mais il faudrait que les véhicules (automobiles et motocyclettes), y compris celui acquis dans le cadre du projet ONUDI, puissent être entretenus et alimentés en carburant.

Le matériel de laboratoire devait être attribué au Bureau de Contrôle de la DOPM. Etant donné la proposition faite présentement de reporter ce matériel sur d'autres laboratoires existants, il apparaît normal qu'en contrepartie, ces laboratoires réservent, par protocole de partenariat, une position spéciale au Bureau de Contrôle, comme la gratuité des analyses sur les échantillons proposés par ce Bureau, la gratuité des gélose-contacts... Les chefs des deux laboratoires concernés sont favorables à ce principe et les discussions sont d'ores et déjà bien avancées avec le Docteur Gueye.

IV. FORMATION DES STAGIAIRES

4.1. Choix des stagiaires

Trois stagiaires étaient demandés, six ont été proposés :

- . 3 techniciens du Bureau de Contrôle de la DOPM :
 - M. Ibrahima Lo
 - M. Joachim Diatta
 - M. Oumar Diop
- . le chef de production d'une entreprise privée performante :
 - M. Cheikhouna Badiane
- . 1 responsable adjoint du laboratoire de l'ENSUT
 - M. Nicolas Ayessou
- . 1 technicien du Marché Central au Poisson
 - M. Cheikh Diongue

J.P. Chevrier en accord avec les responsables du Ministère a proposé :

- M. Ibrahima Lo
- M. Nicolas Ayessou
- M. Cheikhouna Badiane

4.2. Centre de formation

Les centres contactés à Lyon ou à proximité sont :

- . le Laboratoire Municipal de Lyon
- . le laboratoire de l'Ecole Vétérinaire de Corbas (Rhône)
- . le Centre IMAGE de Vienne (Isère) : centre de formation aux techniques alimentaires

Dans les trois cas, J.P. Chevrier pouvait superviser et contrôler le stage. Mais pour une formation qui sera élémentaire pour Messieurs Lo et Badiane, il est préférable de retenir le Centre IMAGE de Vienne. Quant à Monsieur Ayessou, titulaire d'un DEA, sa formation a été orientée vers l'encadrement, la formation et la direction de personnels de laboratoire, ce qui peut se faire facilement à Vienne et moins facilement dans des laboratoires surchargés de travail.

4.3. Formation prévue pendant un mois

4.3.1. Tronc commun

- . techniques microbiologiques courantes (méthodes, normes...)
- . techniques chimiques courantes (ABVT, histamine par fluorimétrie,...)
- . commentaires des résultats analytiques, en vue de l'appréciation de la qualité et de la salubrité du produit
- . méthode HACCP en entreprise agro-alimentaire
- . notions d'assurance qualité

4.3.2. Pour Messieurs Badiane et Lo

Un cours théorique élémentaire en microbiologie alimentaire axé sur les grands groupes de micro-organismes classés selon leur milieu optimal de croissance (ex : psychrophiles, halophiles, ...) et qui sont, soit pathogènes, soit générateurs d'altérations des produits.

Monsieur Ayessou pourrait participer en tant que dispensateur de cette formation.

4.3.3. Pour Monsieur Ayessou

Une formation à la direction de laboratoire, à l'encadrement et à la formation du personnel de laboratoire et/ou de contrôle sur le terrain.

4.4. Stage au Centre IMAGE (Vienne - France)

C'est le Centre IMAGE qui a été retenu. Les trois stagiaires, Messieurs Ayessou, Badiane et Lo, ont pendant un mois (du 22 novembre au 21 décembre 1993) suivi le programme prévu, dans d'excellentes conditions. Ils ont rapporté de France une importante documentation grâce au Centre IMAGE. A leur retour à Dakar, ils ont exprimé leur satisfaction tant au point de vue de la formation que de l'accueil dont ils ont bénéficié. Ils tiennent à rester en contact avec le Centre afin d'en recevoir conseils et documents.

Ils doivent aussi, et ils y sont décidés, devenir formateurs à leur tour pour distribuer leurs acquis, tant en techniques analytiques qu'en assurance-qualité (méthode HACCP).

V. MISE EN OEUVRE DE LA METHODE HACCP

Un avant-projet de décision de la CEE (juin 1993) tend à promouvoir la méthode HACCP dans les entreprises agro-alimentaires avec l'aide des inspecteurs vétérinaires nationaux.

Quelques audits d'entreprises ont été réalisés au cours des deux missions permettant de former quelques vétérinaires et techniciens du Bureau de Contrôle, ainsi que des responsables des entreprises auditées ; mais ces audits trop rapides ne pouvaient être que superficiels et devront être approfondis.

Pour cela, il faut véritablement former à l'HACCP, voire à l'assurance-qualité :

- . les inspecteurs du Bureau de Contrôle
- . les responsables qualité et/ou les chefs de production des entreprises
- . des responsables et techniciens de laboratoire

Il serait préférable que cette formation théorique et pratique, se fasse sur place à Dakar. D'ailleurs, à l'Ecole Vétérinaire de Dakar, quinze heures de cours sont dispensées sur l'hygiène et l'industrie alimentaire par le Professeur Seydi de Dakar et le Professeur Rozier de l'Ecole Vétérinaire de Maisons-Alfort : ce dernier insiste beaucoup sur la méthode HACCP auprès des étudiants vétérinaires.

Peut-être serait-il judicieux d'organiser à l'Ecole Vétérinaire de Dakar des sessions sur ce sujet au bénéfice des professionnels de l'industrie agro-alimentaire, sans se limiter aux professionnels de la pêche (inspecteurs sanitaires et responsables d'entreprises), sessions avec enseignement théorique et stage pratique, ce stage pratique étant supervisé par des formateurs. Le Directeur de l'Ecole Vétérinaire de Dakar est d'accord sur le principe de cette formation et d'organiser des formations continues pour les professionnels. Par ailleurs, les acteurs de base pourraient eux aussi bénéficier d'une formation élémentaire de même type : le Directeur du CNFTPM (Centre National de Formation des Techniciens des Pêches Maritimes) se dit prêt à organiser des sessions de formation dans ce domaine.

VI. AUTRES ACTIONS MENEES

- Messieurs de Reviere et Chevrier ont insisté pour que :

- . une meilleure coordination s'exerce entre les acteurs du contrôle-qualité (Bureau de Contrôle, Laboratoires, Centres de Formation et Instituts) : un projet de ITTA est d'ores et déjà proposé à l'étude du Ministère concerné
- . des circuits d'intercalibration s'établissent entre les laboratoires dakarois : il faut dire que ces circuits étaient déjà à l'étude. Le Laboratoire HIDAOA de l'Ecole Vétérinaire de Dakar est déjà inclus dans un réseau français (RAEMA) organisé par l'Ecole Vétérinaire de Maisons-Alfort.

- . Monsieur de Reviere pour l'ONUDI a organisé une journée-qualité pour les industries de la pêche qui a réuni l'administration, les industriels et les représentants de laboratoires de contrôle-qualité : cette journée a recueilli un total succès dont le mérite revient entièrement aux talents d'organisateur de Monsieur de Reviere. J.P.Chevrier y a participé pour exposer la méthode HACCP et l'assurance-qualité
- . le BPH doit être évalué prochainement en vue d'un éventuel agrément CEE. J.P.Chevrier s'est donc livré à un audit-qualité rapide (cf Annexe VII) et a entamé la démarche-qualité tout en formant rapidement les membres de ce Bureau de Contrôle pour qu'ils poursuivent la démarche entreprise. Des diagrammes de tâches du Bureau ont été effectués par les vétérinaires et techniciens du BPH (cf Annexe VII)

CONCLUSIONS

Malgré la brièveté de ces deux missions, la plupart des objectifs ont été atteints. La plus grande difficulté provient de ce que le consultant J.P. Chevrier n'a entamé sa première mission que fin octobre et de l'existence d'une date-butoir (10 janvier 1994) : il est quasiment impossible en 80 jours, soit en 12 semaines que :

- . soit prévue une liste de matériels et de produits de laboratoire
- . l'ONUDI saisi envoie des demandes de devis à différentes entreprises européennes
- . ces entreprises fassent parvenir leurs devis
- . l'ONUDI exploite ces devis et émette les commandes
- . les entreprises retenues réunissent les matériels et produits pour les faire parvenir à Dakar (4 à 8 semaines de délai)
- . le PNUD de Dakar procède à la réception
- . les laboratoires reçoivent matériels et produits

Pour que ce travail puisse se faire dans des conditions correctes, il faut compter au minimum 6 mois entre le début de la mission du consultant et la réception des matériels et produits par les laboratoires destinataires.

Il ressort néanmoins que :

- . le système de contrôle de qualité des produits de la pêche en cours au Sénégal est satisfaisant : quelques suggestions sont faites dans l'audit-qualité du Bureau de Contrôle des Produits Halieutiques et installations de la DOPM. C'est ce Bureau qui s'occupe des problèmes de contrôle de qualité des produits à l'exportation : le plus important est qu'il ait un budget de fonctionnement. Dans cette hypothèse, après quelques remaniements de détail, l'ensemble du système pourrait obtenir l'agrément CEE
- . à cause de l'absence de budget de fonctionnement, il était illusoire d'équiper un laboratoire auprès du Bureau de Contrôle. En revanche, des laboratoires fiables existent qu'il était préférable de renforcer plutôt que créer une nouvelle structure

- . les commandes ont été passées dans les délais les plus courts possibles. Mais à la fin de la seconde mission (23 décembre 1993) de J.P. Chevrier, seulement quelques matériels étaient arrivés à l'aéroport de Dakar-Yoff. Il n'a donc pu procéder à la répartition du matériel entre les deux laboratoires retenus. Néanmoins, le Docteur Gueye et Monsieur de Reviere ont en main, tous les éléments pour cela : ils peuvent, si nécessaire communiquer avec J.P. Chevrier en cas de nécessité
- . les trois stagiaires prévus ont fait un stage d'un mois au Centre IMAGE (Vienne, France) ; il a été bien conduit et particulièrement "plein" : ce stage prévu pour deux mois, a été raccourci à un mois en raison de la date-butoir du projet. Néanmoins, le programme prévu a été entièrement mis en oeuvre
- . parallèlement au projet, il est apparu un besoin de formation et de mise en pratique de la méthode HACCP pour parvenir à l'assurance-qualité, de la part des industriels et des contrôleurs (vétérinaires et agents assermentés). J.P. Chevrier a pu commencer à former les contrôleurs tout en réalisant un trop bref audit-qualité du Bureau de Contrôle. Les contrôleurs l'ont accompagné quand il a entamé la mise en oeuvre de la méthode HACCP dans quatre entreprises.

Hormis la réception du matériel commandé, tous les objectifs ont été atteints. Le lancement de l'assurance-qualité pour les produits de la pêche s'est ajouté aux termes de référence de la mission, même s'il y était implicitement contenu. Cette évolution vers l'assurance-qualité mériterait d'être soutenue, car elle serait un gage supplémentaire pour les industriels du Sénégal d'exporter, notamment vers la CEE. La formation des contrôleurs par le consultant a été trop brève : il serait bon que dans 6 mois, leur action soit évaluée de manière à la corriger et la réorienter, si besoin en est. Dans le domaine de l'assurance-qualité, il serait aussi bon que des formations continues se fassent à Dakar.

RECOMMANDATIONS

- Projet d'organiser des sessions, théoriques et pratiques en vue de la mise en oeuvre de la méthode HACCP dans les entreprises pour la mise sous assurance-qualité
- Evaluation des progrès de la mise sous assurance-qualité des entreprises et de l'action en ce sens menée par les contrôleurs du Bureau de Contrôle des Produits halieutiques et Installations
- Surtout dans le domaine de l'assurance-qualité (formation et mise en oeuvre), l'ONUDI pourrait intervenir
- En ce qui concerne l'équipement d'un laboratoire de contrôle-qualité des denrées alimentaires, 6 mois entre le début de la première mission du consultant et la réception du matériel et des produits : le laps de temps insuffisant des présentes missions n'a pas permis au consultant de procéder à l'installation du matériel. Il n'est même pas assuré au moment de la rédaction de ce rapport que le matériel et les réactifs arriveront à temps à Dakar.



UNITED NATIONS INDUSTRIAL DEVELOPMENT ORGANIZATION

Août 1993

Projet du Gouvernement du Sénégal

Etude technico-économique des capacités et des besoins de l'industrie halieutique du Sénégal pour mise en place d'une gamme de nouveaux produits

Projet au Sénégal

DESCRIPTION DE POSTE

XA/SEN/92/613/11-52/J 13107

- Désignation du poste:** Consultant en contrôle qualité
- Durée de l'affectation:** 2 mois (2 missions séparées - 1ère mission: 3 semaines)
- Date d'entrée en fonction:** Dès que possible
- Lieu d'affectation:** Dakar
- But du projet:** Elargir la gamme des produits de la mer transformés, commercialisée par le Sénégal, en augmentant leur valeur ajoutée sur place, pour permettre:
- d'augmenter la valeur des exportations et contribuer à améliorer l'équilibre de la balance commerciale du pays;
 - de mettre à la disposition des marchés intérieurs et régionaux des produits de la pêche mieux conservés, de meilleure qualité et de bonne valeur nutritive;
- En outre, le projet contribuera à:
- initier un partenariat industriel entre les industriels sénégalais et entre ceux-ci et des opérateurs étrangers;
 - renforcer la cellule créée auprès de la Direction de l'Océanographie et des pêches maritimes pour encadrer les unités de la transformation et contrôler la qualité des produits de la pêche, conformément aux exigences du marché intérieur et d'exportation;
- Attributions:** Le consultant en contrôle qualité devra, en collaboration avec l'ingénieur agro-

industriel (CTP) et les autres experts internationaux et nationaux:

- Examiner le système de contrôle de qualité des produits de la pêche en cours au Sénégal et faire des suggestions quant à sa mise en conformité aux exigences des marchés d'exportation, notamment la CEE;
- Identifier les trois personnes à former dans le domaine du contrôle de la qualité et les lieux de formation;
- Identifier les analyses de contrôle qui seront effectuées par les services de la Direction de l'Océanographie et des pêches maritimes et identifier en conséquence le matériel de contrôle à acheter, en faire la liste et en déterminer les spécifications détaillées pour l'appel d'offre d'achat;
- Procéder à l'installation du matériel;
- Etablir un rapport technique détaillé de la mission.

Formation et expérience: Ingénieur hautement spécialisé dans le contrôle de la qualité des produits de la pêche frais et transformés (contrôle laboratoire, assurance qualité, ...)

Connaissances linguistiques: Français.

Renseignements complémentaires:

La zone économique exclusive maritime du Sénégal est située aux confins d'un milieu tempéré-chaud (Mauritanie) et des eaux tropicales (Guinée). Enrichies par les apports nutritifs de l'up-welling de Mauritanie, les eaux du Sénégal sont à la fois très productives en quantité et recèlent une importante variété d'espèces à haute valeur marchande, appréciées sur les marchés européens (crevettes, soles, mérus, capitaines, etc.).

Les captures totales sont estimées à environ 250.000 tonnes par an, ce qui situe le pays au 4ème ou 5ème rang des producteurs de la façade atlantique africaine, après l'Afrique du Sud, l'Angola, le Maroc et proche du Nigeria, si l'on tient compte de l'ensemble des captures, y compris celles des flottes étrangères.

On peut considérer que par rapport aux très grands groupes de ressources disponibles:

- Les grands pélagiques (thon, espadon, marlier, bouites) sont encore sous-exploités;
- Les petits pélagiques, essentiellement cotiers (sardines, sardinelles, chinchards, maquereaux), sont exploités à un niveau proche de

l'optimum, soumis d'ailleurs à des fluctuations pluriannuelles importantes:

- Les stocks démersaux, accessibles à la pêche chalutière (crevettes, poissons de fond) sont exploités au maximum, voir surexploités dans certaines zones. Les stocks démersaux profonds pourraient vraisemblablement supporter encore une augmentation de l'effort de pêche.

Cette situation laisse donc peu d'espoir de permettre un développement futur important du secteur de la pêche, au moins en termes purement quantitatifs. Il est donc impératif de prévoir dès à présent une amélioration de la valorisation des captures pour que le secteur reste au moins aussi important qu'il est aujourd'hui dans l'économie nationale.

En effet, la commercialisation des produits de la pêche nationale se fait selon quatre directions traditionnelles:

- Les thonidés sont exclusivement destinés aux conserveries qui, associées à des partenaires européens, produisent essentiellement les références de base: thon au naturel, à l'huile, à l'exclusion des productions plus élaborées à haute valeur ajoutée.

- Les pêches artisanales et semi-industrielles alimentent un important courant commercial vers les pays africains, en poisson sec pour le marché intérieur, congelé pour les exportations. Cette activité dynamique fait vivre des milliers de personnes, dont une majorité de femmes, mais elle est en concurrence directe avec les productions industrielles des pays du bloc de l'est.

La pêche industrielle enfin tire sa production dont elle exporte l'essentiel:

- * vers les pays africains en blocs congelés pour le "tout venant";
- * vers les pays industrialisés (l'Europe surtout) pour toute la production de haut de gamme, congelée après un traitement sommaire à terre, ou directement conditionnée à bord des chalutiers congélateurs.

C'est cette activité industrielle qui a subi ces dernières années les plus profonds bouleversements. Les armateurs traditionnels, le plus souvent d'origine européenne, se désengagent du Sénégal, sans assumer la pérennité des entreprises, ou ont réinvesti préférentiellement pour ceux qui restent dans des bateaux congélateurs, ce qui exclut tout traitement à terre du poisson.

Or ces groupes contrôlent le plus souvent l'ensemble de la filière, jusqu'à la commercialisation en Europe. La diminution des rendements, liée à la surpêche, la généralisation de la congélation en mer, non productive de valeur ajoutée à terre et le maintien d'un courant d'exportation fait essentiellement de produits de base non élaborés que le secteur s'appauvrit petit à petit.

Il a été noté aussi (TF/RAF/87/904) que les deux tiers des captures de la flotte industrielle sont vendus sur le marché local sans aucune transformation et 15% seulement sont exportés après transformation. Le sous-secteur artisanal fournit quant à lui 15% seulement du poisson transformé. Le degré de transformation est très bas et tourne autour de 3 à 7% dans le

secteur industriel.

A cela il y a lieu d'ajouter que les installations de traitement et de transformation à terre (40 entreprises de congélation, 3 entrepôts frigorifiques, 3 conserveries de thon et 3 usines de farine de poisson) tournent à moins de 50% de leur capacités et qu'en outre certains d'entre elles ferment leur porte pour plusieurs raisons dont notamment:

- l'insuffisance des approvisionnements rendant impossible la rentabilisation des installations;
- l'absence d'une technologie permettant de fabriquer des produits de haute valeur ajoutée et de drainer vers elle les produits exportés à l'état de matière première.

Les produits halieutiques congelés sénégalais sont toujours présentés sous forme de poissons (ou de crustacés) entiers ou en filets, qui sont en général retraités, transformés et reconditionnés par les importateurs avant leur mise en marché. Le marché existe donc bien pour des produits plus élaborés (plats cuisinés, etc.) et le Sénégal pourrait avoir la possibilité de produire sur place et de récupérer la valeur ajoutée.

C'est pourquoi le Sénégal a fait appel à l'ONUDI pour qu'une expertise identifie les produits susceptibles d'être fabriqués, la technologie que cela implique et les marchés concernés.

Cette étude devra donc définir:

- les marchés visés, correspondants aux espèces produites au Sénégal: prix, capacité d'absorption, circuits d'approvisionnement;
- les normes de qualité à respecter pour être admis sur ces marchés;
- la technologie indispensable et les investissements à prévoir;
- les besoins en formation et en assistance technique pour atteindre ces objectifs.

Au préalable, ce travail devra faire l'inventaire des installations de valorisation existantes et en apprécier les limites technologiques. A partir des résultats de cette première phase, le projet identifiera:

- les contraintes locales, financières, structurelles et commerciales qu'imposera le développement de ces nouvelles productions;
- les collaborations à initier avec les laboratoires étrangers pour la mise au point rapide d'une première gamme de produits nouveaux;
- les besoins d'encadrement, de suivi, de contrôle et de formation à moyen terme pour accompagner cette nouvelle activité et définir ainsi les fonctions d'un centre technique régional correspondant.

ANNEXE 11

RESPONSABLES RENCONTRES**I. Responsables officiels****- Ministère de la Pêche et des Transports Maritimes**

- | | |
|------------------|-----------------------------------|
| . M. Moussa KA | Directeur de Cabinet du Ministre |
| . M. Boubacar BA | Conseiller Technique au Ministère |

- Direction de l'Océanographie et des Pêches Maritimes

- | | |
|-----------------------|--|
| . M. Ndiaga GUEYE | Chef de la Division Pêche Industrielle |
| . Dr Papa Namsa KEITA | Chef du Bureau de Contrôle (BPH) ainsi que son second le Dr GOUDIABY et leurs collaborateurs |

- EISMV (Ecole Inter-Etats des Sciences et de Médecine Vétérinaires)

- | | |
|-------------------|---|
| . Pr A. SERRE | Directeur de l'Ecole |
| . Pr Malang SEYDI | Professeur en Hygiène et Technologie alimentaires |

- CNFTPM (Centre National de Formation des Techniciens des Pêches Maritimes)

- | | |
|-----------------------|---|
| . M. Amadou Dia MBODJ | Directeur du Centre et ses collaborateurs |
|-----------------------|---|

II. Responsables des laboratoires**- ITA (Institut de Technologie Alimentaire)**

- | | |
|---------------------|---|
| . Dr Ababacar NDOYE | Directeur Technique et ses collaborateurs |
|---------------------|---|

- Laboratoire de l'ENSUT

- | | |
|---------------------|--|
| . Pr Gérard LAURENT | Directeur du Laboratoire et ses collaborateurs |
|---------------------|--|

- Laboratoire HIDAOA de l'EPSMV (Ecole Vétérinaire)

- | | |
|-------------------|--|
| . Pr Malang SEYDI | Directeur du laboratoire et ses collaborateurs |
|-------------------|--|

III. Industriels privés**1. AMERGER Casamance**

. M. LARHANTEC Directeur Technique
. Dr NDIAYE Responsable Qualité

2. AHMATE GUEYE S.A.

. M. Ahmate GUEYE Directeur
. M. Cheikhouna BDIANE Chef de Production

3. AFRIMER

. M. AUBERT Directeur
. Mme THIAM Responsable Qualité

4. SOPASEN (Armement ADRIEN)

. M. MAREC Directeur

IV. Responsable du projet FAC

. Dr MACQUERON Vétérinaire-Inspecteur français

ANNEXE III**FICHE D'INSPECTION ET DE CONTROLE DE QUALITE
DES PRODUITS DE LA PECHE
DANS LES ETABLISSEMENT DE MAREYAGE A L'EXPORTATION****1. Locaux techniques et sanitaires**

- . vérifier l'existence et le fonctionnement des différents locaux techniques et sanitaires indispensables en industrie alimentaire
- . quai de débarquement
- . salles de réception, préparation, traitement, conditionnement et emballage des produits
- . chambres froides de stockage de la matière première et des produits finis
- . fabrique de glace ou, à défaut, local de stockage de la glace
- . salle de stockage des emballages et conditionnements
- . dépôt ou salle de stockage des produits de nettoyage et de désinfection
- . dépôt ou salle de stockage des récipients à déchets
- . poste de lavage des bacs et autres matériels (eau chaude)
- . vestiaires en nombre suffisant par rapport au nombre d'employés
- . toilettes en nombre suffisant par rapport au nombre d'employés (une toilette pour neuf employés)
- . fonctionnement des chambres froides et thermomètres
- . fiches d'enregistrement des températures ou, à défaut, le registre (température à noter toutes les deux heures)
- . température de toutes les autres salles de traitement des produits (maximum 18° C)
- . éclairage et ventilation des locaux
- . respect des différents principes de la marche en avant, du non entre-croisement des courants de circulation, de la séparation des secteurs souillés et propres

2. Hygiène des locaux techniques et sanitaires

2.1. Locaux techniques

- . dimension des locaux (minimum 40 mètres carrés)
- . hauteur au plafond (minimum 2,50 mètres)
- . gorges arrondies (raccordement entre deux murs, sol et mur, plafond et mur)
- . planchers, murs, plafond en matériaux lisses, faciles à laver, nettoyer et désinfecter
- . circuit d'évacuation des eaux usées (siphon cloche avec panier, pente au sol suffisante, fosse septique ou égout public)
- . postes de nettoyage et de désinfection des mains dans les locaux techniques
- . système d'évacuation des déchets
- . programme de nettoyage des récipients et des aires de stockage des déchets
- . programme de nettoyage des locaux
- . programme de désinsectisation et de dératisation
- . nature des produits utilisés pour les trois programmes précités

2.2. Locaux sanitaires

- . équipement de l'infirmerie ou de la boîte à pharmacie
- . hygiène générale des vestiaires et des toilettes
- . fonctionnalité des chasses d'eau
- . nature de la chaise dans les toilettes (pédiluve obligatoire lorsque la chaise est turque)
- . périodicité de renouvellement de l'antiseptique utilisé dans le pédiluve (au minimum toutes les quatre heures)
- . présence d'antiseptique au niveau du poste de nettoyage des mains

3. Matériel et équipements

- . équipements et matériels en matériaux inoxydables, faciles à laver et à désinfecter
- . le fer galvanisé et le bois sont interdits
- . tables en acier inoxydable ou en matériaux lisses, faciles à nettoyer

- . couteaux en acier inoxydable et manche en plastique alimentaire
- . palettes et bacs en plastique alimentaire
- . poste de désinfection du petit matériel
- . nature du désinfectant utilisé
- . moyens logistiques (véhicules frigorifiques ou isothermes)
- . programmes de nettoyage et de désinfection du matériel roulant
- . hygiène générale du matériel et des équipements

4. Equipements et hygiène du personnel

- . équipement vestimentaire (blouse, bottes, gants, calot, masque, tablier...)
- . certificat médical à l'embauche
- . suivi médical périodique (radio pulmonaire, examen de selles...)
- . hygiène corporelle et vestimentaire du personnel
- . blessures aux mains et parties nues, port de bague, boucles d'oreille, bracelet, émail aux ongles, ongles coupés...

5. Contrôle du produit

- . stockage sous glace à l'arrivée
- . propreté des emballages ou conditionnements en contact avec le produit
- . stockage sous glace en chambre froide positive fonctionnelle
- . absence d'eau en fusion de la glace dans les cajets ou caisses de stockage des produits
- . stockage dans des cajets en plastique alimentaire
- . température de stockage du produit frais : 0° C
- . température de stockage du produit congelé : - 18° C
- . vérifier propreté des surfaces de fabrication
- . existence de récipient de précollecte des déchets

- . le produit en fabrication doit être sous glace
- . transfert des charges avec des ustensiles inoxydables et autorisés en industrie alimentaire

6. Contrôle de laboratoire

- . registre de contrôle de l'inspection officielle
- . prélèvements effectués (matière première, eau, glace, surface de fabrication, emballage et conditionnement...)
- . analyses effectuées (sensorielle, physique, chimique, microbiologique...)
- . plan d'échantillonnage
- . registre de contrôle de l'entreprise où toutes ces opérations doivent être notées
- . noter toutes les anomalies constatées lors de votre inspection
- . prélever en cas de suspicion

République du Sénégal

MINISTERE
CHARGE DE LA MER

Etabli en 4 exemplaires

CERTIFICAT DE CONTROLE
D'ORIGINE ET DE SALUBRITE
DECRET N° 69-132 DU 12 FEVRIER 1969

N° 000357

Origine du produit :
Nom et adresse de l'expéditeur :

Nature du produit

Désignation des Produits	Nature de l'Emballage	Poids

Nom et adresse du destinataire :

Date de l'inspection :

Qualité:

Moyen de transport :

Il est attesté par présent que les produits désignés dans ce certificat sont reconnus propre à la consommation dans les conditions exigées par le décret 69-132 du 12 Février 1969.

Dakar, le

MODELE DE CERTIFICAT SANITAIRE

CERTIFICAT SANITAIRE relatif aux produits de la pêche destinés à la Communauté Economique Européenne

CERTIFICATO SANITARIO relativo ai prodotti della pesca destinati alla comunità economica europea

Pays expéditeur/Paese di partenza : Sénégal
Autorité compétente/ Autorità competente : Direction de l'Océanographie et des Pêches Maritimes
Service d'inspection/Servizio d'ispezione : Bureau de Contrôle des Produits Halieutiques (BCPH)
Numéro de référence du certificat sanitaire / Numero du riferimento del certificato sanitario

1 - Identification des Produits de la Pêche/ Identificazione dei prodotti della pesca

Description du produit/ Descrizione del prodotto :

- Espèces/Speci(noms commerciaux) :
- Noms scientifiques/ Nome scientifico :
- Etat ou nature du traitement/ Stato o tipo di trattamento :
- Nature de l'emballage/ Tipo di emballaggio :
- Nombre d'unités d'emballage/ Numero di colli :
- Poids net/ Peso netto :
- Température d'entreposage et de transport requise/ Temperatura richiesta per la conservation e il trasporto :

2 - Provenance des produits de la pêche/ Provenienza dei prodotti della pesca

Adresse et numéro d'agrément national de l'établissement de préparation ou de transformation autorisé par l'autorité compétente pour l'exportation/ Indirizzo e numero dello stabilimento di preparazione o di trasformazione autorizzato dall'autorità competente per l'esportazione :

3 - Destination des produits de la pêche/ Destinazione dei prodotti della pesca

Les produits de la pêche sont expédiés de/ I prodotti della pesca sono spediti da :

De (lieu d'expédition/ Da (Luogo di partenza) : DAKAR

A/ To (pays et lieu de destination)/ (Paese e luogo di destinazione) :

Par le moyen de transport suivant/ Con il seguente mezzo di trasporto : AVION - BATEAU

Nom et adresse de l'expéditeur/ Nome e indirizzo dello speditore :

Nom du destinataire et adresse du lieu de destination/ Nome del destinatario e indirizzo nel luogo di destinazione :

4 - ATTESTATION SANITAIRE/ ATTESTO SANITARIO

L'inspecteur officiel soussigné certifie que :

Il sottoscritto, ispettore ufficiale, certifica :

- 1) - Les produits de la pêche désignés ci-dessus ont été manipulés, préparés ou transformés, identifiés, entreposés et transportés dans des conditions au moins équivalents à celles fixées par la Directive 91/493/CCE du Conseil du 22 juillet 1991, fixant les règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché des produits de la pêche.
- 1) - Che i prodotti della pesca summenzionati sono stati manipolati, preparati o traformati, conservati e trasportati i condizioni per lo meno equivalenti a quelle stabilite dalla direttiva 91/433/CCE del Consiglio, del 22 luglio 1991, che stabilisce le norme sanitarie applicabili alla produzione e alla produzione a alla commercializzazione dei prodotti della pesca ;
- 2) - En outre, lorsqu'il s'agit de mollusques bivalves congelés ou transformés, ces mollusques ont été obtenus de zones de production soumises à des conditions au moins égales à celles fixées par la Direction 91/492/CCE du Conseil du 15 juillet 1991, fixant les règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché de mollusques bivalves vivants.
- 2) - Che inoltre, nel caso di molluschi bivalvi congelati o trasformati, questi molluschi sono stati ottenuti in zone produzione soggette a condizioni perlomeno equivalenti a quelle stabilite dalla direttiva 91/492/CEE del Consiglio, del 15 luglio 1991, che stabilisce le norme sanitarie applicabili alla produzione e alla commerciazzazione dei mollusch bivalvi vivi.

Fait à/ Fatto a : Dakar, le

(Signature de l'inspecteur officiel/ Firma dell ispettore ufficiale)

Nom en capitales, titres et qualités du signataire :

Nome in stampatello, titolo qualifica

DIRECTION DE L'OCEANOGRAPHIE
ET DES PECHEES MARITIMES

BUREAU DE CONTROLE
DES PRODUITS HALIEUTIQUES

CERTIFICAT DE CONTROLE MERCURIEL

-----**000**-----

Je soussigné, Directeur de l'Océanographie et des Pêches Maritimes du Sénégal,
certifie que le lot dekgs de

Exporté par.....

A destination de

Sur : Navire - Avion.....

A fait l'objet de prélèvement et d'analyse pour le contrôle de la teneur en mercure
(HG) consommable.

Les dosages ont été effectués par absorption atomique dans la longueur d'onde de
253.7 Mn.

Les résultats sont exprimés dans le tableau ci-dessous (ppm hg).

ECHANTILLONS	RESULTATS
N° 1	
N° 2	
N° 3	

CONCLUSION : Taux conforme

En foi de quoi le présent certificat est délivré pour servir et valoir ce que de droit.

DAKAR, le

P. le Directeur des Pêches Maritimes et p.o.

Le Chef de Bureau de Contrôle
des Produits Halieutiques

MODELE DE CERTIFICAT SANITAIRE

relatif aux produits de la pêche destinés à la Communauté économique européenne

Pays expéditeur : _____

Autorité compétente : _____

Service d'inspection (1) : _____

Numéro de référence du certificat sanitaire : _____

I. Identification des produits de la pêche

Description du produit :

- espèce (nom scientifique) : _____

- état (2) ou nature du traitement : _____

- Nature de l'emballage : _____

Nombre d'unités d'emballage : _____

Poids net : _____

Température d'entreposage et de transport requise : _____

II. Provenance des produits de la pêche

Adresse (s) et numéro (s) d'agrément national de l' (des) établissements (s) de préparation ou de transformation autorisé (s) par l'autorité compétente pour l'exportation :

III. Destination des produits de la pêche

Les produits de la pêche sont expédiés :

de _____

(lieu d'expédition)

à _____

(pays et lieu de destination)

par le moyen de transport suivant : _____

Nom et adresse de l'expéditeur : _____

Nom du destinataire et adresse du lieu de destination : _____

IV. Attestation sanitaire

L'inspecteur officiel soussigné certifie que :

- 1) les produits de pêche désignés ci-dessus ont été manipulés/préparés ou transformés identifiés entreposés et transportés dans des conditions au moins équivalentes à celles fixées par la directive 91/493/CEE du Conseil, du 22 Juillet 1991, fixant les règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché des produits de la pêche;
- 2) en outre, lorsqu'il s'agit de mollusques bivalves congelés ou transformés, ces mollusques ont été obtenus de zones de production soumises à des conditions au moins équivalentes à celles fixées par la directive 91/492/CEE du Conseil du 15 Juillet 1991, fixant les règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché de mollusques bivalves vivants;

Fait à _____, le _____

(lieu)

(date)

(signature de l'inspecteur officiel)_____
(nom en capitales, titres et qualités du signataire)

(1) Nom et adresse:

(2) Vivant destiné directement à l'alimentation humaine, préparé transformé, etc:

(français - espagnol)

MODELE DE CERTIFICAT SANITAIRE

CERTIFICAT SANITAIRE relatif aux produits de la pêche destinés à la Communauté Economique Européenne
 CERTIFICADO SANITARIO para los productos de la pesca destinados a la Comunidad Economica Europea

Pays expéditeur/Pais expedidor : **S é n é g a l**

Autorité compétente/Autoridad competente: **Direction de l'Océanographie et des Pêches Maritimes**

Service d'inspection/Servicio de inspeccion : **Bureau de Contrôle des Produits Halieutiques (BCPH)**

Numéro de référence du certificat sanitaire/Numero de referencia del certificado sanitario :

1. Identification des Produits de la pêche /Identificacion de los productos**Description du produit / Descripcion del producto:**

- espèces/Especie (noms commerciaux) :
- noms scientifiques / nombre científico :
- état ou nature du traitement/estado o tipo de tratamiento :
- nature de l'emballage /tipo de embalaje :
- Nombre d'unités d'emballage / Numero de unidades de embalaje :
- poids net/peso neto/ :
- température d'entreposage et de transport requise/temperatura de almacenamiento y de transporte requerida :

2. Provenance des produits de la pêche/Procedencia de los productos :

Adresse et numéro d'agrément national de l'établissement de préparation ou de transformation autorisée par l'autorité compétente pour l'exportation/ Domicilio y numero de registro sanitario del establecimiento de preparacion o transformacion autorizado por la autoridad competente para la exportacion:

3. Destination des produits de la pêche/Destino de los productos:

Les produits de la pêche sont expédiés de/Los productos se expediran de:

De (lieu d'expédition/Lugar de expedicion/ : **DAKAR**

A (pays et lieu de destination/Pais y lugar de destino :

Par le moyen de transport suivant/Por el medio de transporte siguiente: **AVION - BATEAU**

Nom et adresse de l'expéditeur/Nombre y domicilio del expeditor:

Nom du destinataire et adresse du lieu de destination /Nombre del destinatario y direccion del lugar de destino:

4 . ATTESTATION SANITAIRE / CERTIFICACION SANITARIA

L'inspecteur officiel soussigné certifie que :

El inspector oficial abajo firmante certifica que :

1) Les produits de la pêche désignés ci-dessus ont été manipulés, préparés ou transformés, identifiés, entreposés et transportés dans des conditions au moins équivalentes à celles fixées par la Directive 91/493/CEE du Conseil du 22 juillet 1991, fixant les règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché des produits de la pêche.

1) Los productos arriba descritos han sido manipulados, preparados, o transformados, almacenados y transportados en condiciones al menos equivalentes a las establecidas en la Directiva 91/493/CEE del Consejo, de 22 de julio de 1991 por la que se fijan las normas sanitarias aplicables a la producción y a la puesta en el mercado de los productos pesqueros :

2) en outre, lorsqu'il s'agit de mollusques bivalves congelés ou transformés, ces mollusques ont été obtenus de zones de production soumises à des conditions au moins égales à celles fixées par la Directive 91/492/CEE du Conseil du 15 juillet 1991, fixant les règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché de mollusques bivalves vivants.

2) En el caso de moluscos bivalvos congelados o transformados, se han obtenido en zonas de producción sujetas a condiciones equivalentes al menos a las establecidas en la Directiva 91/492/CEE del Consejo, de 15 de julio de 1991 por la que se fijan las normas sanitarias aplicables a la producción y puesta en el mercado de moluscos bivalvos vivos.

F A I T à/Expedido en/ D A K A R, le
(signature de l'inspecteur officiel /Firma de inspector official /

Nom en capitales, titres et qualités du signataire.....

Nombre y apellidos en mayúsculas, títulos y cargos del firmante



MODELE DE CERTIFICAT SANITAIRE

CERTIFICAT SANITAIRE relatif aux produits de la pêche destinés à la Communauté Economique Européenne
HEALTH CERTIFICATE covering fishery products for import into the European Economic Community

Pays expéditeur/Country of despatch **S é n é g a l**
Autorité compétente/Competent authority **Direction de l'Océanographie et des Pêche Maritimes**
Service d'inspection/Inspection body **Bureau de Contrôle des Produits Halieutiques (BCPH)**
Numéro de référence du certificat sanitaire : Reference number of health certificate.....

1. Identification des Produits de la pêche/Details identifying the fishery products

Description du produit / Description of the product :

- Espèces/Species (noms commerciaux) :
-
- Noms scientifiques /Scientific name :
-
- Etat ou nature du traitement/Nature of the treatment :
- Nature de l'emballage/Type of packaging :
- Nombre d'unités d'emballage/Number of packages :
- Poids net/Net weight :
- température d'entreposage et de transport requise/Temperature required during storage and transport :

2. Provenance des produits de la pêche/Provenance of the fishery products :

Adresse et numéro d'agrément national de l'établissement de préparation ou de transformation autorisé par l'autorité compétente pour l'exportation/Address and number of approval of preparation or processing establishment authorized for exports by the competent authority :

3. Destination des produits de la pêche/Destination of the fishery products

Les produits de la pêche sont expédiés de/The fishery products are to be despatched from

De (lieu d'expédition/Place of despatch/ : **D A K A R.**

A/To (pays et lieu de destination/ Country and place of destination :

Par le moyen de transport suivant/By the following means of transport : **A V I O N - B A T E A U**

Nom et adresse de l'expéditeur/Name and address of consignor.....

Nom du destinataire et adresse du lieu de destination/Name of consignee and address at place of destination.....

4. ATTESTATION SANITAIRE / HEALTH ATTESTATION

L'inspecteur officiel soussigné certifie que :
The undersigned official inspector here by certifies that :

1) Les produits de la pêche désignés ci-dessus ont été manipulés, préparés ou transformés, identifiés, entreposés et transportés dans des conditions au moins équivalentes à celles fixées par la Directive 91/493/CEE du Conseil du 22 juillet 1991, fixant les règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché des produits de la pêche.

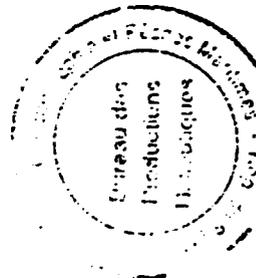
1) The fishery products described above have been handled, prepared or processed, identified, stored and transported under conditions at least equivalent to those laid down in Council Directive 91/493/EEC of 22 July 1991 laying down the health conditions for the production and the placing on the market of fishery products :

2) en outre, lorsqu'il s'agit de mollusques bivalves congelés ou transformés, ces mollusques ont été obtenus de zones de production soumises à des conditions au moins égales à celles fixées par la Directive 91/492/CEE du Conseil du 15 juillet 1991, fixant les règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché de mollusques bivalves vivants.

2) In addition, in the case of frozen or processed bivalve molluscs, the latter have been gathered in production areas subject to conditions at least equivalent to those laid down in Council Directive 91/492/EEC of 15 July 1991 laying down the health conditions for the production and the placing on the market of live bivalve molluscs.

F A I T à/Done at : **D A K A R**, le
(signature de l'inspecteur officiel/signature of official inspector/

Nom en capitales, titres et qualités du signataire.....
Name in capitals, capacity and qualifications



CERTIFICAT SANITAIRE

Je soussigné, (nom et titre) _____

Inspecteur Officiel chargé du contrôle des Produits de la Mer du Sénégal,
certifie que les produits dont la désignation suit :

ont été traités, conditionnés et expédiés suivant toutes les exigences de
l'hygiène alimentaire et dans une zone non infectée de Choléra.

Expéditeur : _____

Destinataire : _____

CACHET OFFICIEL

REPUBLIQUE DU SENEGAL

MINISTRE DELEGUE CHARGE
DES RESSOURCES ANIMALES

DIRECTION DE L'OCEANOGRAPHIE
ET DES PECHEES MARITIMES

BUREAU DE CONTROLE DES PRODUCTIONS HALIEUTIQUES

- // CERTIFICAT DE NON - RADIOACTIVITE -

Je soussigné, Chef du Bureau des Productions, certifie que les
Denrées désignées ci-dessous :
.....
.....
.....
.....
n'ont pas subi de contamination radioactive.

En foi de quoi, le présent certificat est délivré pour servir et valloir ce que de droit.

Fait, à DAKAR, le

LE CHEF DE BUREAU

MINISTERE DES RESSOURCES ANIMALES

DIRECTION DE L'OCEANOGRAPHIE ET
DES PECHES MARITIMES

BUREAU DES PRODUCTIONS HALIEN^UTIQUES
B.P. 289 - DAKAR

C E R T I F I C A T

Par la présente, nous certifions qu'aucune partie du lot mentionné dans le Certificat d'Origine et de Salubrité ci-joint n'a été pêchée :

1) soit en association avec des Dauphins ou suivant des technologies permettant de connaître la présence de Dauphins ou impliquant l'intention d'attraper ou d'harasser les Dauphins.

2) soit avec des filets dérivants ou filets maillants.

Nous certifions également qu'aucune partie de ce lot n'a été pêchée dans l'Océan pacifique Est.

En foi de quoi ce présent Certificat est délivré pour servir et valoir ce que de droit.

LE CHEF DU BUREAU
DÉS PRODUCTIONS HALIEN^UTIQUES

16.5.1959

D E C R E T :RÈGLEMENT DE FABRICATION, LE CONDITIONNEMENT ET
LE CONTRÔLE DES CONSERVES STÉRILISÉES DE POISSONS &
AUTRES ANIMAUX MARINS.-

LE PRÉSIDENT DU CONSEIL,

- VU la Constitution de la Communauté du 4 Octobre 1958 ;
 VU la Constitution de la République du Sénégal du 24 janvier 1959
 VU l'ordonnance n° 59.037 du 31 Mars 1959 relative à l'exercice du
 pouvoir réglementaire ;
 VU l'ordonnance n° 59.038 du 31 Mars 1959 relative aux pouvoirs généraux
 du Président du Conseil des Ministres et des Ministres ;
 VU l'arrêté 156 du 22 janvier 1945 modifié par arrêté 5740 RL/LA du
 1er décembre 1949 réglementant le commerce intérieur du poisson frais
 ou conservé ;
 VU l'arrêté 5720 du 31 Août 1953 réglementant le contrôle des produits de
 fabrication locale, destinés à l'alimentation humaine ;

Le Conseil des Ministres entendu, le.....

D E C R E T :

ARTICLE I.- Le présent décret remplace, en ce qui concerne les conserves stérilisées de poissons et autres animaux marins, fabriquées ou mises en vente au Sénégal, les dispositions de l'Arrêté général n° 2266/S. du 2 Mai 1949.

Les dispositions de l'arrêté local 5720 du 21 Août 1953 réglementant le contrôle des produits de fabrication locale destinés à l'alimentation humaine, sont remplacées, en ce qui concerne les conserves stérilisées de poissons et autres animaux marins par les dispositions du présent décret.

La fabrication et la mise en vente des semi-conserves, pâtés de poisson, préparation selon le goût africain ou les méthodes traditionnelles, font l'objet de dispositions particulières.

T I T R E IG E N E R A L I T E S

ARTICLE 2.- La mise en conserves stérilisées des poissons et autres animaux marins autorisée au Sénégal dans les conditions prévues au présent décret.

10.000

TITRE VIC O N T R O L ECONTROLE DE LA FABRICATION

ARTICLE 25.— Le contrôle permanent de la fabrication des conserves et semi-conserves de poissons, crustacés et autres animaux est exercé par le Ministère de l'Economie Rurale.

ARTICLE 26.— Le contrôle du traitement des produits de la mer porte sur la Préparation et le conditionnement des produits, et également sur les possibilités de traitement et les conditions de salubrité des usines. Dans ce dernier domaine le Ministère de l'Economie Rurale a délégué permanente du Service d'Hygiène travaille en collaboration avec lui.

ARTICLE 27.— Toute personne ou société désirent créer un établissement destiné au traitement des produits de la mer est tenue d'adresser au Ministre de l'Economie Rurale un dossier de caractère strictement confidentiel, comportant un plan détaillé des aménagements prévus, un inventaire succinct du matériel de fabrication, les prévisions numériques concernant le personnel d'encadrement, de maîtrise et de fabrication, la désignation des produits susceptibles d'être fabriqués, la capacité quotidienne d'absorption de l'usine.

ARTICLE 28.— Les usines sont tenues de laisser pénétrer dans toutes les parties de leurs établissements les Agents du service de contrôle. Les visites de ces agents sont consignées sur un registre (côté et paraphé) où sont inscrites leurs recommandations et observations. Les intéressés ou leurs représentants doivent, après avoir pris connaissance de ces recommandations et observations, émargenter le registre qui est déposé au bureau de l'usine, tenu responsable de sa conservation.

ARTICLE 29.— L'exercice du contrôle comporte des prélèvements sur les matières premières destinées à la préparation des produits fabriqués et sur ces produits avant d'être effectués à tous les échelons de la réception, de la mise en attente et du parage de la matière première, et à tous les stades de la fabrication du produit fini. Les prélèvements sont effectués par les agents chargés du contrôle qui en inscrivent la liste détaillée sur le registre prévu à l'article 28. L'usinier ou son représentant donne acquit de ces prélèvements sous forme d'amargement sur le registre.

B/ CONTROLE DE LA COMMERCIALISATION SUR PLACE

ARTICLE 30.— L'exercice du contrôle à la commercialisation sur le marché local est dévolu au Service de la Répression des Fraudes, en collaboration avec le Service chargé du contrôle des usines qui doit lui fournir tous renseignements utiles à l'identification du produit commercialisé et de son fabricant. L'identification de ce dernier est rendue possible par la lettre caractéristique de l'article 19 et qui sera communiquée,

dès attribution au service de la Répression des Fraudes, par les soins du service de contrôle des usines, ainsi que tous échantillons de référence dont il pourrait avoir besoin.

C/ CONTROLE A L'EXPORTATION

ARTICLE 31.— En dehors du contrôle à l'usine et sur le marché local, il existe un contrôle à l'exportation. Ce contrôle sera effectué par sondage par les soins de l'Agent chargé de la délivrance des certificats d'origine et de salubrité prévus à l'article 33 ; il portera sur le conditionnement des produits et sur leur salubrité.

1- Les sondages du contrôle à l'exportation sont effectués à quai de la façon suivante :

- a) ouverture de trois caisses prises au hasard si le lot contient moins de 100 caisses ;
- b) ouverture de 4 caisses, si le lot comprend de 100 à 149 caisses
- c) ouverture de 5 caisses, si le lot comprend de 150 à 250 caisses
- d) ouverture d'une caisse supplémentaire par 250 caisses au-dessus de 250.

2- L'ensemble des boîtes contenues dans les caisses ouvertes est rapidement examiné :

- a) Si le nombre des boîtes bombées dépasse 3 %, le lot est refusé à l'exportation, bloqué à l'intérieur de l'enceinte portuaire aux frais de l'exportateur, jusqu'au résultat de l'examen des prélèvements, effectués à raison de 5 boîtes normales par caisse de 100 boîtes ouvertes.
- b) Si le nombre des boîtes bombées est de 1 à 3 %, l'exportation est autorisée qu'après un tri obligatoire effectué sur place et sous réserve d'appréciation de la qualité de la conserve. Les boîtes éliminées ne sont pas remplacées. Elles sont immédiatement détruites par perforation sur les deux faces et immersion.
- c) Si le nombre des boîtes bombées est inférieur à 1 %, l'exportation est autorisée sous réserve d'appréciation de la qualité de la conserve. Sont considérées comme boîtes bombées celles présentant les caractéristiques du bombage, définies à l'annexe III faisant suite au présent décret.

Si dans une caisse, une boîte est fuitée ou a été percée accidentellement toutes les boîtes de la caisse sont examinées. Celles présentant un début d'oxydation sont éliminées. Les autres sont essuyées si elles sont humides.

de la marque, de la préparation et du format par référence à l'état de stocks, et la raison sociale de l'acheteur ou de l'importateur.

Les Agents du Service de l'Océanographie et des Pêches Maritimes, et les Agents du Service de l'Élevage et des Industries Animales préposés au contrôle sanitaire à l'exportation, sont chargés de l'application des dispositions de la présente circulaire, dont l'inobservation sera sanctionnée par la réglementation en vigueur en matière de répression des Fraudes./-

10 Août 1959

LE MINISTRE DE L'ÉCONOMIE RURALE,

Joseph HAYE./-



19 FEV. 1969

REPUBLIQUE DU SENEGAL

MINISTERE DU DEVELOPPEMENT RURAL

SERVICE DE L'OCEANOGRAPHIE
ET DES PECHEES MARITIMES

SECRET

relatif au contrôle des produits de la pêche

LE PRESIDENT DE LA REPUBLIQUE,

- VU la Constitution, notamment ses articles 37 et 65 ;
 - VU la Loi n° 66-48 du 27 Mai 1966 relative au contrôle des produits alimentaires et la répression des fraudes ;
 - VU le Décret 59-104 du 16 Mai 1959 relatif à la fabrication et au contrôle des conserves stérilisées de poisson et autres animaux marins ;
 - VU l'arrêté 5.740 du 1er Décembre 1949 réglementant le transport des produits de la pêche ;
 - VU l'arrêté 2348 du 29 Mars 1957 fixant les normes de préparation et de composition du poisson salé séché ;
 - VU l'arrêté 7.760 du 25 Août 1958 rendant exécutoire la délibération n° 58-088 de l'Assemblée territoriale du Sénégal en date du 24 Juillet 1958 relative au contrôle de la production et de la commercialisation des produits agricoles
 - VU l'avis de la Commission de contrôle des produits alimentaires, en sa séance du 18 Janvier 1968 ;
- La Cour suprême entendue ;
- Sur le rapport conjoint du Ministre du Développement rural et du Ministre du Commerce, de l'Artisanat et de l'Industrie

SECRET

TITRE I - NORMES DE QUALITEA - Pour les produits frais de la pêche au débarquement

Article 1er. - Les produits de la pêche débarqués au Sénégal ou transbordés dans les eaux territoriales sénégalaises, destinés à la consommation locale ou à l'exportation à l'état frais ou congelé et à la mise en conserve en boîtes hermétiques stérilisées doivent être reconnus salubres, c'est-à-dire présenter les caractères suivants :

III - Pour les mollusques

1°/ Bivalves

Aspects :

- coquille hermétiquement clos, difficile à ouvrir
- à l'ouverture, présence d'une eau limpide et incolore remplissant entièrement la cavité,
- animal vivant, adhérent solidement à l'une des valves
- odeur typique de mer

Production - Conditionnement - Transport - Commercialisation

a) Seuls peuvent vendre ou expédier les huîtres pour la consommation les établissements et concessions ostréicoles reconnus salubres. L'expédition des bancs et gisements naturels, la production, l'élevage, l'engraissement, l'affinage, l'amélioration ou l'entreposage des huîtres doivent faire l'objet d'un enregistrement sur déclaration préalable des entreprises, collectivités, groupements et particuliers désireux de se livrer à ces activités.

b) Un arrêté du Ministre chargé du Développement rural établit la liste des établissements ostréicoles salubres. Cette liste peut être l'objet de modifications, soit par addition de nouveaux établissements reconnus salubres, soit par radiation d'établissements dont les conditions de salubrité se trouvent compromises pour quelque raison que ce soit.

c) Les huîtres en provenance des parcs de stabulation ou produits de cueillette ne peuvent être consommées sur place ou exportées si elles ne sont pas préalablement soumises à un séjour de 8 jours dans les viviers de dégorgeement situés en zone reconnue salubre.

d) Seules pourront être livrées à la consommation les huîtres de taille marchande c'est-à-dire ayant plus de 5 cm entre la charnière et l'extrémité du bord opposé de la coquille.

e) Sur réquisition des agents de contrôle, il doit être justifié de la provenance salubre des huîtres. A cet effet, chaque colis d'huîtres devra porter une étiquette mentionnant le visa de l'Inspecteur chef de la région des pêches maritimes du lieu d'expédition des huîtres. Cette étiquette numérotée mentionnera la quantité d'huîtres, la date d'expédition, le lieu du gisement et la destination.

f) les huîtres provenant des bancs ou gisements naturels ne figurant pas sur la liste des établissements ou concessions ostréicoles salubres ne peuvent être expédiées que si elles sont destinées au reparcage et sous couvert d'une autorisation spéciale mentionnant l'origine, la quantité, le mode de transport et la destination. Cette autorisation porte la signature de l'Inspecteur des pêches responsable de la région d'origine.

Les poissons et autres animaux marins ayant subi une préparation ou un traitement avant congélation (filetage, décortica ou cuisson) doivent être en bon état de conservation et de bonne qualité hygiénique au moment de l'application du traitement congélateur. Ils doivent en outre être aptes à fournir des produits congelés de bonne qualité.

L'admission des produits pour la congélation ou l'entreposage dans les établissements frigorifiques ouverts au public ne peut se faire que sur présentation d'un certificat de contrôle de salubrité et d'origine délivré par l'agent qualifié du service de l'Océanographie et des Pêches maritimes.

Article 3. - Les poissons et autres animaux marins ne peuvent être congelés que par un procédé de congélation rapide.

La vitesse de chute de la température des poissons et autres animaux marins placés dans l'appareil congélateur doit être suffisante pour réduire au maximum les modifications de texture et de constitution des tissus. La température centrale du poisson doit être abaissée de 0° à - 5°C en un temps n'excédant pas deux heures.

Ces produits doivent être maintenus dans l'appareil congélateur jusqu'à congélation complète : à la sortie la température à " cœur " ne doit pas excéder - 18°C.

Article 4. - Dès leur sortie du congélateur, les poissons et autres animaux marins doivent être déposés dans des chambres refroidies à une température inférieure ou égale à - 18°C. Celles-ci doivent être pourvues des aménagements et dispositifs capables de réaliser les conditions de conservation reconnues les meilleures ; elles doivent toujours être tenues en bon état d'entretien et de propreté ; elles ne doivent contenir aucun produit malodorant ou susceptible de nuire à la qualité du poisson.

Pour l'expédition, les produits congelés doivent être logés dans des emballages ou des cadres appropriés au maintien de la chaîne frigorifique.

Article 5. - L'emploi de colorants, d'antiseptiques et autres additifs chimiques est interdit. Des dérogations spéciales pourront être accordées pour des produits ayant fait l'objet d'une analyse ordonnée par le service de l'Océanographie et des Pêches maritimes, après avis de la Commission de contrôle des produits alimentaires et sur demande de l'utilisateur.

Article 25.— L'exercice du contrôle comporte des prélèvements sur les produits quel que soit le stade du traitement. Les prélèvements sont effectués par les agents de contrôle qui en inscrivent la liste sur le registre de contrôle. Le producteur ou son représentant donne acquit de ces opérations sous forme d'émargement sur ledit registre.

Pour les différents produits de la pêche les quantités minima qu'il est nécessaire de prélever afin de permettre un travail satisfaisant de recherche dans les laboratoires de contrôle sont fixées comme suit :

Poissons frais : 2 kg pour 1 tonne de produit
 Crevettes : 500 g pour 1 tonne de produit
 Huîtres : 10 dz pour 1.000 dz de produit
 Langoustes : 500 g pour 1 tonne de produit
 Conserves stérilisées : 5% des boîtes des lots suspects avec un minimum de 7 boîtes par lot
 Tous poissons séchés : 2 kg pour 1 tonne de produit
 Saucisses de poisson : 5% des saucisses avec un minimum de 7 saucisses par prélèvement

Ces prélèvements sont gratuits et ne donnent lieu à aucun remboursement. Ils sont pratiqués systématiquement aux fins de contrôle et d'échantillonnage.

L'agent de contrôle n'est pas tenu de communiquer les résultats d'analyses ou d'observations qui sont effectués sur ces prélèvements par les soins des services publics de contrôle.

Les analyses de laboratoire qui sont ordonnées sur ces prélèvements par l'agent de contrôle sont à la charge des producteurs. Dans ce cas les produits ne sont autorisés à être commercialisés qu'après les résultats d'analyse.

Article 26.— Le contrôle sanitaire des produits visés dans le présent décret est exercé par les agents assermentés appartenant au service de l'Océanographie et des pêches maritimes.

Le contrôle de qualité au stade de la commercialisation reste soumis au droit commun.

TITRE III - ATTESTATION DE CONTROLE

Article 27.— L'importation, l'exportation, le transport, la mise en vente ou la vente des produits visés dans le présent décret ne peuvent être autorisés que pour des produits ayant fait l'objet d'une inspection sanitaire par les autorités compétentes et habilitées.

Article 32.— En application de l'article 5 de la loi 66-48 du 27 Mai 1966, les agents assermentés du service de l'Océanographie et des Pêches, les agents de la Direction de l'Élevage, du service des Douanes, du Contrôle économique, les officiers de Police judiciaire, peuvent pratiquer la saisie des produits de la pêche non munis du certificat de contrôle sanitaire.

Article 33.— Un certificat de saisie est délivré aux propriétaires des lots confisqués.

Article 34.— Les produits saisis visés à l'article 30 sont soumis à l'examen d'un agent habilité de la direction de l'Océanographie et des pêches ou d'un vétérinaire du service de l'Élevage.

Si l'examen reconnaît la salubrité des produits, ces derniers sont remis gracieusement à un établissement de bienfaisance qui en délivre attestation à l'auteur de la saisie.

Article 35.— Les poissons et autres animaux marins déclarés impropres à la consommation sont traités comme suit :

Les poissons déclarés par le verbalisateur légèrement altérés sont vendus par le propriétaire aux ateliers de transformation du poisson par les procédés artisanaux ou aux usines de farine de poisson.

Les poissons et autres animaux marins déclarés avariés ou toxiques sont détruits par le verbalisateur.

Les agents habilités en application de l'article 33 du présent décret ont seuls qualité pour décider de la destination des produits saisis.

Article 36.— Les infractions au présent décret sont punies des peines prévues par la loi 66-48 du 27 Mai 1966.

Article 37.— Sont abrogées toutes dispositions contraires au présent décret et notamment l'arrêté n° 57-40 du 1er décembre 1949, l'arrêté n° 77-660 du 25 août 1958 rendant exécutoire la délibération n° 53-038 de l'Assemblée territoriale du Sénégal en date du 24 Juillet 1958.

Article 38.— Le Ministre du Développement rural, le Ministre du Commerce, de l'Artisanat et du Tourisme sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret qui sera publié au journal officiel./-

Fait à Dakar, le

Léopold Sédar SENGHOR

ARRETE PORTANT ORGANISATION DE LA DIRECTION
DE L'OCEANOGRAPHIE ET DES PECHEES MARITIMES.

LE SECRETAIRE D'ETAT AUX RESSOURCES ANIMALES :

Vu la Constitution, notamment en ses articles 37 et 65 ;

Vu le décret n° 65-857 du 4 décembre 1965 portant délégation des pouvoirs réglementaires du Président de la République en matière de nomination, d'administration et de gestion du personnel, modifié par les décrets n° 69-1303 du 18 novembre 1969 et 70-774 du 24 juin 1970 ;

Vu le décret numéro 87-431 du 8 avril 1967 portant organisation du Secrétariat d'Etat aux Ressources Animales ;

Sur proposition du Directeur de l'Océanographie et des Pêches maritimes ;

ARRETE :

Article premier. - L'organisation de la Direction de l'Océanographie et des Pêches maritimes est fixée par les dispositions du présent arrêté.

Chapitre I - ATTRIBUTIONS.

Article 2 : La Direction de l'Océanographie et des Pêches maritimes est chargée notamment de la mise en oeuvre de la politique de l'armement, de la production, de la transformation et de la commercialisation en matière de pêche industrielle et artisanale.

A ce titre elle :

- étudie et émet un avis sur les demandes de financement présentées aux institutions financières ;
- apporte un soutien technique aux professionnels de la pêche ;
- propose toutes mesures nécessaires à une meilleure valorisation des produits ;
- organise la formation et la promotion des pêcheurs ;
- coordonne et contrôle les activités des services régionaux de pêche ainsi que de celles des projets de pêche.

Chapitre II - ORGANISATION.

Article 3 : La Direction de l'Océanographie et des Pêches maritimes est placée sous l'autorité du Secrétaire d'Etat aux Ressources Animales et est dirigée par un Directeur nommé par décret.

Le Directeur de l'Océanographie et des Pêches maritimes est assisté dans l'exécution de sa mission par trois chefs de division dont l'un fait fonction d'adjoint au Directeur.

Article 4 : Le Directeur a sous son autorité l'ensemble du personnel.

Article 5 : La Direction de l'Océanographie et des Pêches maritimes comprend :

- des bureaux rattachés au Directeur ;
- des divisions et
- des services régionaux.

Article 6 : Le Directeur de l'Océanographie et des Pêches maritimes est chargé de la coordination des activités des divisions.

Sont placés directement sous l'autorité du Directeur de l'Océanographie et des Pêches maritimes :

- le bureau du personnel ;
- le bureau du courrier ;
- le bureau de gestion (comptabilité et budget).

Article 7 : La Division de la Pêche industrielle

La division de la pêche industrielle est chargée :

- du contrôle sanitaire des produits de la pêche ;
- du soutien technique aux professionnels ;
- de l'étude des données d'implantation des industries et infrastructures liées à la pêche ;
- des relations avec différents services et organismes pour les problèmes liés à la pêche industrielle ;
- de l'application des textes législatifs et réglementaires concernant la pêche industrielle ;
- du suivi des fichiers de licences de pêche et de cartes de mareyeur
- du suivi des accords de pêche.

La division de la pêche industrielle comprend :

- un bureau du contrôle des productions halieutiques, des installations et des statistiques ;
- un bureau des relations avec les industriels (normalisation, suivi socio-économique des entreprises)
- un bureau des licences de pêche et des cartes de mareyeur-exportateur

Article 8 : La Division de la Pêche artisanale

La division de la pêche artisanale est chargée :

- de la mise en oeuvre de la politique de promotion de la pêche artisanale ;
- de l'encadrement et de l'équipement des pêcheurs artisans ;
- de la conception et de la vulgarisation des techniques nouvelles en matière de pêche artisanale, de conservation, de transformation et de commercialisation du poisson.

La division de la pêche artisanale comprend :

- un bureau de coordination des activités des services régionaux
- un bureau des statistiques ;
- un bureau chargé des relations avec les organisations de pêcheurs ;
- un bureau du carburant, des détaxes et des cartes de mareyeurs.

Article 9 : La Division du Crédit

La division du Crédit est chargée :

- de l'étude et de la mise en oeuvre d'une politique de financement de la pêche et des relations avec les institutions de crédit ;
- de l'assistance aux différents professionnels de la pêche pour tout problème lié aux dossiers de crédit auprès des institutions compétentes ;
- de la préparation et du suivi en matière de pêche maritime du plan de développement économique et social ;
- de l'étude et de la préparation des textes législatifs et réglementaires ;
- des relations avec les institutions nationales et internationales intervenant dans le secteur de la pêche ;
- de la centralisation et du traitement des données statistiques ;
- de la documentation.

La division du Crédit comprend :

- un bureau du crédit ;
- un bureau des études, de la programmation et du froid ;
- un bureau de la législation
- un bureau des statistiques et de la documentation.

Article 10 : Les services régionaux

A la tête de chaque service régional de l'Océanographie et des Pêches maritimes est placé un chef de service régional nommé par arrêté du Secrétaire d'Etat aux Ressources Animales sur proposition du Directeur de l'Océanographie et des Pêches maritimes.

MINISTÈRE DU DÉVELOPPEMENT RURAL

MINISTÈRE DES RESSOURCES ANIMALES



(APPORT DE PRESENTATION)

DU DECRET FIXANT LES CONDITIONS
TECHNIQUES DE LA PRATIQUE DU MAREYAGE

L'article 5 de la loi n° 66-48 du 27 mai 1966 relative au contrôle des produits alimentaires et à la répression des fraudes prévoit des décrets relatifs aux modalités de son application.

Dans ce cadre est intervenu le décret n° 69-132 du 12 février 1969 relatif au contrôle des produits de la pêche.

Le décret n° 73-585 du 23 juin 1973 relatif à l'exercice de la profession de mareyeur est venu organiser le secteur de la commercialisation des produits de la pêche.

L'article 16 du texte précité prévoit un décret relatif aux conditions techniques de la pratique de l'activité de mareyage.

Le présent décret a pour objet de fixer le cadre général pour ce qui est

- des conditions minimales que les ateliers et magasins de mareyage doivent remplir ;

- des moyens matériels minimaux dont doit disposer tout mareyeur pour assurer un transport convenable et une bonne conservation des produits de la pêche ;

- et des conditions dans lesquelles les navires de pêche doivent transporter et livrer les produits de pêche destinés au mareyage.

Article 17. - Le Ministre de l'Economie et des Finances, le Ministre de l'Industrie et de l'Artisanat, le Ministre du Tourisme et de la Protection de la Nature, le Ministre de la Santé et de l'Action sociale et le Ministre des Ressources animales sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret qui sera publié au Journal officiel.

Fait à Dakar, le 5 Septembre 1990

Abdou DIOUF

A R R E T E
FIXANT LES DISPOSITIONS TECHNIQUES PARTICULIERES
RELATIVES AUX LOCAUX DE TRAITEMENT ET DE CONDITIONNEMENT
DES PRODUITS DE LA PECHE DESTINES A L'EXPORTATION
(MAREYAGE 3^e Catégorie)

LE MINISTRE DES RESSOURCES ANIMALES,

- VU la constitution, notamment en ses articles 37 et 65 ;
VU la loi n° 65-25 du 4 mars 1965 sur les prix et les infractions à la législation économique,
VU la loi 66-48 du 27 mai 1966 relative au contrôle des produits alimentaires et à la répression des fraudes, modifiée par la loi 71-09 du 21 janvier 1971, et notamment son article 23,
VU le décret n° 65-125 du 4 mars 1965 portant application des articles 3, 12 et 50 de la loi 65-25 du 4 mars 1965 sur les prix et les infractions à la législation économique, modifié par le décret n° 65-381 du 3 juin 1965 et notamment en ses articles 7, 12 et 32 ;
VU le décret 68-507 du 7 mai 1968 réglementant le contrôle des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale ;
VU le décret 68-508 du 7 mai 1968 fixant les conditions de recherche et de constatation des infractions à la loi 66-48 du 27 mai 1966 relative au contrôle des produits alimentaires et à la répression des fraudes ;
VU le décret n° 69-132 du 13 février 1969, relatif au contrôle des produits de la pêche ;
VU le décret n° 73-585 du 23 juin 1973 relatif à l'exercice de la profession de mareyeur, notamment en son article 16 ;
VU le décret n° 90-969 du 5 septembre 1990 fixant les conditions techniques de la pratique du mareyage, notamment en son article 15 ;

A R R E T E :

Certains gestes tels que fumer, se curer les dents, cracher ou se moucher au sol sont formellement interdits dans tous les locaux de travail et d'entreposage des produits frais ou congelés.

Article 23.

Le Directeur de l'Océanographie et des Pêches maritimes est chargé de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au Journal Officiel.-

Fait à Dakar, le

Mbaye DIOUF
MINISTRE DES RESSOURCES ANIMALES

REPUBLIQUE DU SENEGAL
MINISTRE DE L'EQUIPEMENT,
DES TRANSPORTS ET DE LA MER
LE MINISTRE DELEGUE CHARGE DE LA MER
DIRECTION DE L'OCEANOGRAPHIE ET DES
PECHE MARITIMES

15 JUN 1992 009243

N° _____/HDCH/DOPH

ARRETE

**FIXANT LES CONDITIONS TECHNIQUES APPLICABLES
 A BORD DES NAVIRES DE PECHE A L'EXCLUSION DES
 NAVIRES DE PECHE ARTISANALE**

LE MINISTRE DELEGUE CHARGE DE LA MER

VU la constitution, notamment en ses articles 37 et 65;

VU la loi n°65-25 du 04 Mars 1965 sur les prix et les infractions à la législation économique,

VU la loi n°66-48 du 27 Mai 1966 relative au contrôle des produits alimentaires et à la répression des fraudes, modifiée par la loi n° 71-09 du 21 Janvier 1971, et notamment son article 23,

VU le décret n° 65-125 du 04 Mars 1965 portant applications des articles 3, 12 et 50 de la loi 65-25 du 04 Mars 1965 sur les prix et les infractions à la législation économique, modifié par le décret n°65-381 du 03 juin 1965 et notamment en ses articles 7, 12 et 32;

VU le décret 68-507 du 07 Mai 1968 réglementant le contrôle des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale;

VU le décret 68-508 du 07 Mai 1968 fixant les conditions de recherche et de constatation des infractions à la loi 66-48 du 27-Mai 1966 relative au contrôle des produits alimentaires et à la répression des fraudes;

VU le décret n° 69-132 du 13 Février 1969, relatif au contrôle des produits de la pêche;

VU le décret n°73-585 du 23 juin 1973 relatif à l'exercice de la profession de mareyeur, notamment en son article 16,

VU le décret n°90-989 du 5 Septembre 1990 fixant les conditions techniques de la pratique du mareyage, notamment en son article 15;

SECTION IV : Hygiène du personnel**ARTICLE 10 :**

Le personnel affecté à la manipulation et à la préparation des produits doit présenter une bonne hygiène corporelle et vestimentaire.

ARTICLE 11 :

Le Directeur de l'Océanographie et des Pêches Maritimes est chargé de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au Journal Officiel.

Fait à Dakar, le

Mbaye DIOUF

REPUBLIQUE DU SENEGAL
MINISTRE DE L'EQUIPEMENT,
DES TRANSPORTS ET DE LA MER
LE MINISTRE DELEGUE CHARGE DE LA MER
DIRECTION DE L'OCEANOGRAPHIE ET DES
PECHES MARITIMES

16 JUIN 1992 009281

N° _____ /MOCH/DOPH

ARRETE

**FIXANT LES DISPOSITIONS TECHNIQUES PARTICULIERES
RELATIVES A LA FABRICATION DE CONSERVES STERILISEES
A BASE DE PRODUITS DE LA MER**

LE MINISTRE DELEGUE CHARGE DE LA MER

- VU la constitution, notamment en ses articles 37 et 65;
- VU la loi n°65-25 du 04 Mars 1965 sur les prix et les infractions à la législation économique
- VU la loi n°66-48 du 27 Mai 1966 relative au contrôle des produits alimentaires et à la répression des fraudes, modifiée par la loi n° 71-09 du 21 Janvier 1971, et notamment son article 23,
- VU le Décret n° 59-104 du 16 Mai 1959 réglementant la fabrication, le conditionnement et le contrôle des conserves stérilisées de poissons et autres animaux marins,
- VU le décret n° 65-125 du 04 Mars 1965 portant applications des articles 3, 12 et 50 de la loi 65-25 du 04 Mars 1965 sur les prix et les infractions à la législation économiques, modifié par le décret n°65-381 du 03 juin 1965 et notamment en ses articles 7, 12 et 32;
- VU le décret 68-507 du 07 Mai 1968 réglementant le contrôle des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale;
- VU le décret 68-508 du 07 Mai 1968 fixant les conditions de recherche et de constatation des infractions à la loi 66-48 du 27 Mai 1966 relative au contrôle des produits alimentaires et à la répression des fraudes;
- VU le décret n° 69-132 du 13 Février 1969, relatif au contrôle des produits de la pêche;

CHAPITRE PREMIER CONDITIONS D'HYGIENE
RELATIVES AUX LOCAUX ET AU MATERIEL

SECTION I : Conditions relatives à l'aménagement des locaux et à l'équipement en matériel

ARTICLE PREMIER :

Conformément aux dispositions relatives aux établissements incommodes, insalubres et dangereux, les fabriques de conserves doivent disposer de locaux implantés dans une zone hors agglomérations. Ces locaux ne doivent pas causer de nuisance à l'environnement ni être exposés à des sources de pollution.

Avant travaux, ils doivent faire l'objet d'une autorisation d'implantation. Celle-ci est délivrée par la Direction de l'Océanographie et des Pêches Maritimes après examen des plans de masse et des plans de l'établissement

ARTICLE 2 :

Les locaux et leurs annexes doivent avoir une hauteur, sous le plafond en rapport avec la superficie au sol et dans tous les cas au moins égale à 2,50 m. Ils sont disposés de façon à permettre la séparation des secteurs propres et des secteurs souillés ainsi que la marche en avant des opérations de traitement sans croisement des courants de circulation.

ARTICLE 3 :

Les locaux ne doivent pas communiquer directement avec des sanitaires.

Des locaux ou emplacements particuliers sont réservés pour:

- l'entreposage des boites et emballages
- la réception et l'entreposage des matières premières
- la décongélation des matières premières
- la cuisson avant emboîtement
- l'emboîtement
- la stérilisation
- le refroidissement
- l'emballage et l'étiquetage des produits finis
- l'entreposage des produits finis
- le dépôt momentané des récipients contenant des déchets

ARTICLE 22 :

Les mains sont lavées et désinfectées plusieurs fois au cours d'une même journée, notamment à chaque reprise du travail et après chaque usage des cabinets d'aisance.

S'il est fait usage de gants réutilisables, ceux-ci sont lavés et désinfectés plusieurs fois au cours du travail et à la fin de chaque journée de travail; les gants jetables sont obligatoirement changés à chaque reprise de travail.

Dans les locaux de filetage, de congélation surgélation, le personnel doit porter des vêtements et des coiffes de couleur claire, nettoyés et changés régulièrement.

Certains gestes tels que fumer, se curer les dents, cracher ou se moucher au sol sont formellement interdits dans les locaux de travail et d'entreposage des produits frais ou congelés.

ARTICLE 23 :

Le Directeur de l'Océanographie et des Pêches Maritimes est chargé de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au Journal Officiel.

Fait à Dakar, le

Mbaye DIOUE

ANNEXE VI

MATERIELS ET PRODUITS POUR RENFORCER LES LABORATOIRES DE
L'ENSUT ET LE BPH

I. Matériel consommable (commandé chez OSI)

DENOMINATION	QUANTITE	LABORATOIRE HIDAGA de L'ENSUT	LABORATOIRE LEA de L'ENSUT	BPH
Flacon durand vissée 250 ml par 10 pièces	20		20	
Tube essai 16 x 160 ml par 100 pièces	2		2	
Support fil inox par pièce	5	5		
Ensemencement mandrin par pièce	5	5		
Fil Nichrome par 10 pièces	2	2		
Bec Bunsen par pièce	4		4	
Boîte de Petri Pyrex par 10 pièces	80	20	60	
Pipettes en verre de 1 ml en 1/10 ml par pièce	10		10	
Pipettes en verre de 5 ml en 1/10 ml par pièce	10		10	
Pipette en verre de 10 ml en 1/10 ml par pièce	10		10	
Lames 76/26 mm par 100 pièces	10		10	
Lamelles couvre-objet 16/16 mm par 200 pièces	25		25	
Coton cardé par 500 g	30		30	
Pissette polyéthylène 500 ml par pièce	30	30		
Pinces tubes à essai en bois, par pièce	10		10	
Boîte de 10 feutres noirs	2	2		
Poubelle à pédale	2			2
Sacs poubelle 20 l par 1000 pièces	2			2
Kit gram par pièce	5	3	2	
Ethanol 95% par 5 litres	1		1	
PCA gélose 454 g	9	5	4	
Désoxycholate 0,5% _{on} par 454 g	7	3	4	
Milieu de Rothe par 454 g	4	2	2	

DESIGNATION	QUANTITE	LABORATOIRE IDAOA de L'ESMV	LABORATOIRE LEA de L'ENSUT	B.P.H.
Bouillon de Litsky par 454 g	4	2	2	
Baird Parker base pour gélose 454 g	5	3	2	
Bouillon coeur-cervelle par 454 g	5	3	2	
Plasma de lapin par unité	5	3	2	
Gélose SPS 454 g	2		2	
Eau peptonée, tamponnée par 500 g	5	3	2	
Bouillon Rappaport par 500 g	2	1	1	
Bouillon Sélénite cystine par 500 g	4	2	2	
Sodium hydrogénosulfite d = 1, 33 g par litre	1		1	
Gélose Hektoène 454 g	4	2	2	
Tryptone 454 g	2		2	
Sodium Chlorure par 5 kg	1		1	
Solution tampon pH4 par litre	2	1	1	
Solution tampon pH7	2	1	1	
Support trépied pour bec Bunsen, l'unité	4		4	
Toile avec centre en amiante 120/120 mm par 5 pièces	2		2	
Cuve spectro-quartz UV 10 mm par 2 pièces	2		2	
Pipette jaugée , 1 ml	10		10	
Pipette jaugée , 5 ml	10		10	
Pipette jaugée , 10 ml	10		10	
Fioles jaugées 20 ml	20		20	
Fioles jaugées 500 ml par pièce	5		5	
Fioles jaugées 100 ml par unité	50		50	
Fioles jaugées 1 l par unité	5		5	
Bécher Pyrex gradué 250 ml par unité	15		15	
Bécher Pyrex gradué 600 ml par unité	5		5	
Tubes à centrifuger PC 80 ml par 10 pièces	2		2	

DESIGNATION	QUANTITE	LABORATOIRE HIDAOA de L'EISMV	LABORATOIRE LEA de L'ENSUT	B.P.H.
Acide Nitrique d = 1,40 par litre	5		5	
Acide sulfurique d = 1.84 par litre	5		5	
acétone par 5 litres	2		2	
Ethanol absolu par litre	2		2	
Sodium hydroxyde pastille par kg	10		10	
Ammoniaque d - 0.92 par litre	5		5	
Potassium dichromate par kg	2		2	
Potassium Iodure par 250 g	1		1	
Argent Nitrate par 250 g	1		1	
Support bois 6 cases pour tubes 16 mm par unité	10		10	

2. Equipement non consommable (commandé chez OSI)

DENOMINATION	QUANTITE	LABORATOIRE DE L'EISMV	LABORATOIRE DE L'ENSUT	BPH
Distillateur 8 l /heure	2	1	1	
Réservoir 30 l	2	1	1	
Agitateur vibrant	2	1	1	
Autoclave vertical (225 l)	4	2	2	
Incubateur (120 l)	5	2	3	
Broyeur Stomacher 400	1		1	
Microscope à Contraste de Phase	1	1		
Microscope Standard avec immersion	1		1	
Congélateur 221 l , 6 tiroirs	1		1	
Réfrigérateur 235 l	2		2	
pH / MV metre complet	3	1	2	
Balance AL 300	2		2	
Four a moufle 1200° C	1		1	
Agitateur magnetique	2		2	
Moteur ultraturax T8	1		1	
Statif avec tige	1		1	
Noix de fixation pour T25	1		1	
Axe pour Ultraturax T8	1		1	

Equipement non consommable
 A commander chez AB I. TM Instruments et accessoires

DESIGNATION	QUANTITE	LABORATOIRE HIDAOA de L'EISMV	LABORATOIRE LEA de L'ENSUT	B.P.H.
pH metre portatif automatique Piccolo 2	10			10
Thermometre portatif HI 8751	10			10
Centrifugeuse SIGMA Modele 6 k 10 with cooling complete	1		1	
Refrigerateur coffre pour vehicule (20 l)	3			3

ANNEXE VII

Compte-rendu du bref diagnostic-qualité du Bureau de Contrôle des Produits Halieutiques et des Installations (BPH) de la Direction de l'Océanographie et des Pêches Maritimes du Sénégal (DOPM)

Ce diagnostic a été effectué en trois demi-journées entre le 16 et le 20 décembre 1993, dans le cadre du projet XA/SEN/93/613 qui spécifie parmi les attributions du consultant Jean-Pierre Chevrier :

"Examiner le système de contrôle de qualité des produits de la pêche en cours au Sénégal et faire des suggestions quant à la mise en conformité aux exigences des marchés d'exportation, notamment la CEE."

Le temps restreint d'audit n'a pas permis d'approfondir réellement et profondément l'enquête, ni de suivre les inspecteurs dans leurs travaux en entreprises. Le but de ce diagnostic n'était pas uniquement de faire un état instantané du BPH, mais en même temps de :

- . former les personnels du BPH à la technique de l'audit-diagnostic
- . vérifier l'état de préparation du BPH à l'agrément CEE
- . former les personnels du BPH à la méthode HACCP
- . entamer une démarche HACCP au sein du BPH

I. ORGANISATION DE L'AUDIT

1. Document de référence

Arrêté n° 014040 du Secrétariat d'Etat aux Ressources Animales du 13 octobre 1987, portant organisation de la DOPM (cf. Annexe VI - 3). On peut regretter d'emblée que ce document ne définisse pas de manière plus précise les charges du BPH et les responsabilités spécifiques des vétérinaires-inspecteurs et des agents-contrôleurs.

2. Limites de l'audit

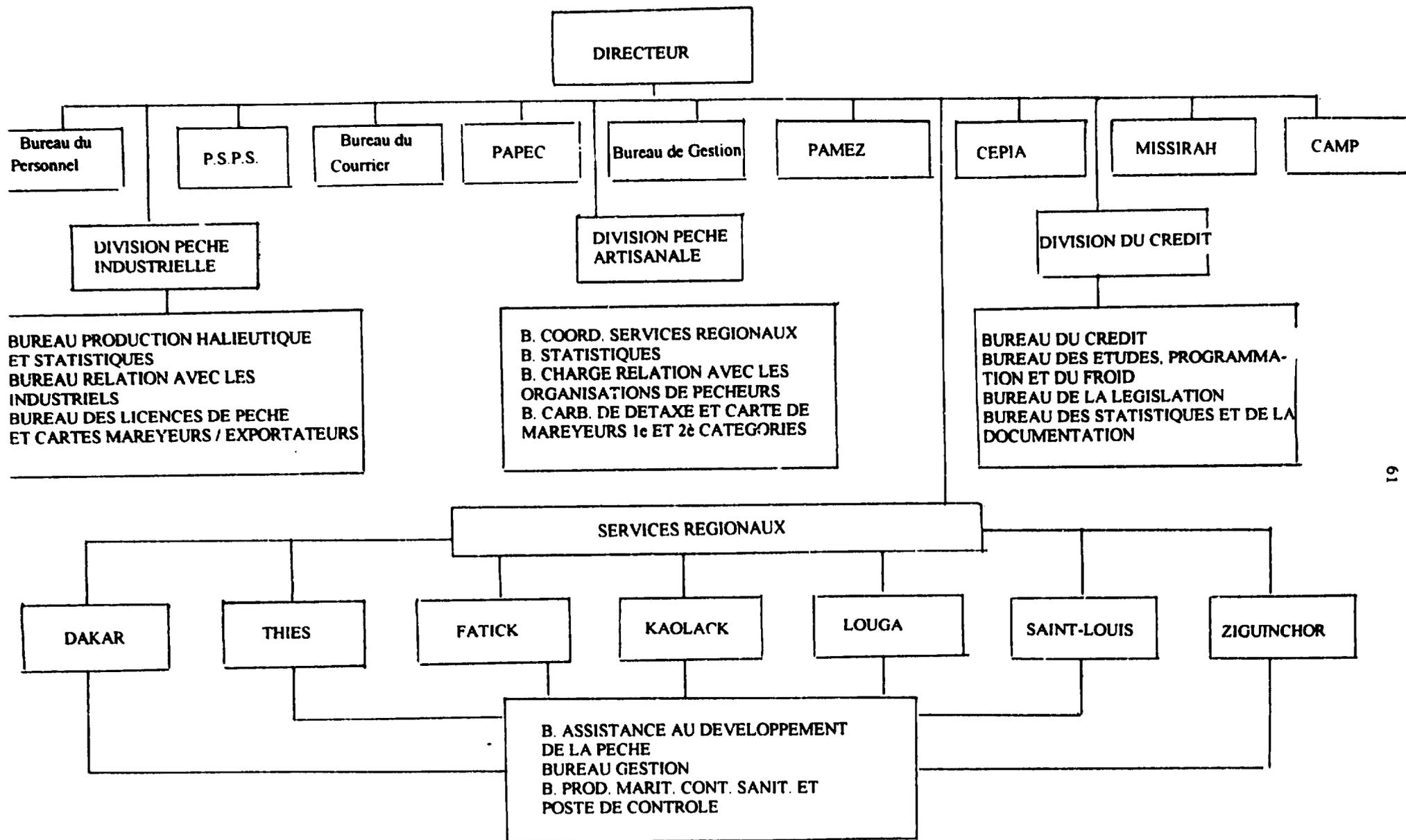
Il ne concerne que le BPH, afin de vérifier son efficacité et son adéquation vis à vis des marchés d'exportation, en particulier la CEE.

II. ORGANISATION ET CHARGES DU BPH

1. Organigramme de la DOPM

Le BPH appartient à l'une des divisions de la DOPM, la Division Pêche Industrielle, dirigée par le Docteur GUEYE, qui est en même temps Directeur Adjoint de la DOPM, le Directeur de la DOPM étant Monsieur DIOP.

L'organigramme (cf. p 2) qui provient de la DOPM n'est pas à jour quant au nom exact du BPH (Bureau de Contrôle des Produits Halieutiques et des Installations), qui en particulier ne s'occupe plus de statistiques.



ORGANIGRAMME DE LA D.O.P.M.

2. Charges du BPH

Selon le document de référence, elles se résument ainsi :

- . "contrôle sanitaire des produits de la pêche
- . soutien technique aux professionnels
- . étude des données d'implantation des industries et infrastructures liées à la pêche"

En fait, le BPH s'occupe principalement des productions et des produits à l'exportation.

Conscients de l'insuffisante précision du document de référence, le BPH a procédé à une restructuration qui a permis de constituer l'organigramme du Bureau le 26 août 1993 (cf. p 4). Un texte-support de cet organigramme a été formalisé, définissant les charges de chaque service du BPH : il est donné in extenso ci-après. Il serait bon que ce texte ait une officialisation au sein de la DOPM.

2.1. Service de l'aéroport de Dakar-Yoff

- . contrôle d'identité et de conformité documentaire
- . délivrance de certificats sanitaires, surtout pour les produits frais
- . statistiques d'exportation
- . inspection des produits dans les entrepôts de stockage

2.2. Service du courrier, chargé aussi de la certification des conserves

- . classement du courrier-arrivée et -départ (tenue du registre)
- . délivrance de certificats sanitaires pour les conserves
- . classement des programmes d'inspection

2.3. Service des statistiques (internes au BPH)

- . statistiques par types de produits
- . statistiques par destinations
- . statistiques par sociétés

2.4. Campagne thonière

- . répartition des débarquements
- . suivi des statistiques de débarquements
- . inspection des installations et équipements des navires thoniers
- . prélèvements pour analyses chimiques de la matière première

2.5. Laboratoire d'analyses sensorielles

2.5.1. Service du port

- . inspection de COFRISEN, FRIGOGAP, SOCOFROID, AFRICAMER, SOPASEN

- . inspection des chalutiers d'armements
- . délivrance de certificats pour le mareyage local
- . délivrance de certificats pour le bateau "Le Diola"
- . mise à jour du registre d'inspection

2.5.2. Conserveries

- . inspection des locaux et équipements
- . inspection du personnel
- . inspection du produit
- . gestion des déchets solides, liquides, gazeux
- . visas du registre d'inspection

2.5.3. Cartes de mareyeurs, exportateurs, imports-exports

- . délivrance des états de versement
- . fichier des sociétés d'exportation :
 - renouvellement annuel
 - rapports techniques
 - dossiers de demande de carte
- . spécimens de signatures des responsables de sociétés

2.5.4. Certification des produits frais, congelés, transformés

- . délivrance de certificats sanitaires
- . mise à jour des bulletins d'analyses
- . inspections des produits salés, séchés, fumés et farines de poissons
- . inspections des locaux, équipements de la transformation artisanale

2.5.5. Documentation - banque de données (service potentiel actuellement)

- . documents sur la nomenclature des espèces exportées
- . documents sur les analyses sensorielles
- . documents sur les analyses chimiques, physiques, microbiologiques, parasitaires
- . diapositives, cassettes vidéo sur l'hygiène dans les industries du poisson
- . archives des analyses sensorielles et des laboratoires

2.5.6. Recyclage et perfectionnement des personnels des entreprises industrielles (et du personnel du BPH)

- . encadrement de stagiaires
- . conférences mensuelles
- . suivi de la formation dans les industries de la pêche

Tous les éléments précédents de ce chapitre proviennent d'un compte-rendu de la réunion du BPH le 26 août 1993.

L'interview des vétérinaires et agents de ce Bureau fait ressortir par rapport à ce texte et à l'organigramme, ce qu'ils considèrent comme leurs principales tâches :

- . le contrôle sanitaire des produits à l'exportation
- . l'apport d'un soutien technique aux professionnels pour :
 - la conception des locaux
 - le fonctionnement et l'hygiène de production
 - l'assistance et le recyclage des personnels
- . l'aide pour une meilleure valorisation des produits

Ils regrettent de ne pas avoir les moyens suffisants pour la formation continue des personnels en entreprises. Par ailleurs, la conjoncture n'amène guère les industriels à demander leur aide pour la valorisation des produits. Enfin, ils expriment tous leur désir d'amener les entreprises à entamer une mise sous assurance-qualité (selon les normes ISO 9000) par l'utilisation de la méthode HACCP.

Un texte organique définissant les tâches du BPH devrait être rendu officiel. Ce texte devrait aussi définir les responsabilités des agents techniques et surtout ceux des vétérinaires responsables : ces derniers sont les seuls habilités à prendre des sanctions (positives ou négatives) vis à vis des entreprises et personne ne doit avoir le droit de cosigner ou de signer à leur place leurs décisions.

III. MAIN D'OEUVRE DU BPH

L'organigramme du BPH (cf. p 5) indique les noms de chacun des vétérinaires et agents. Cet organigramme démontre aussi la polyvalence individuelle : elle est en fait plus complète encore, chacun étant pratiquement capable de remplir toutes les tâches des différents services du Bureau.

1. Formation de base

Les deux chefs du Bureau sont des médecins-vétérinaires issus de l'Ecole Vétérinaire Inter-Etats de Dakar, établissement très coté, rattaché par de nombreux liens avec l'Ecole de Maisons-Alfort.

Quant à leurs collaborateurs, au nombre de douze, leur formation initiale s'est effectuée au Centre National de Formation des Techniciens des Pêches Maritimes (CNFTPM) de Dakar, d'où ils sont sortis avec un Diplôme d'Agent Technique de l'Océanographie et des Pêches (BEPC + 3 ou Bac + 3 ans selon le cas).

2. Formation continue et stages

En 8 ans, depuis 1986, les plus expérimentés d'entre eux ont pu effectuer des stages de formation spécifique à l'étranger (France et Italie principalement) ayant trait à :

- . contrôle des produits halieutiques en 1993 (France)
- . traitement des ressources halieutiques en 1992 (Italie, 7 mois)
- . contrôle des produits de la pêche (Italie, 3 mois) en 1989-90 et 1990-91
- . contrôle qualité des produits de la pêche (France, 3 mois)
- . techniques de commercialisation des produits de la mer (France) en 1986
- . technicien supérieur en conservation industrielle des produits de la mer en 1987 (France, 9 mois)

Le chef du Bureau vient de rentrer d'un stage d'un mois sur la technologie de la transformation et contrôle de qualité des produits de la pêche à Rabat (organisé par l'ONUDI). Pendant le même temps, l'un des agents suivait pendant un mois en France un stage concernant l'analyse en laboratoire des produits de la mer, l'évaluation des résultats analytiques (stage dans le cadre du projet ONUGI : XA/SEN/93/613). Tous deux ont reçu au cours de leur stage une formation à l'assurance-qualité et à l'utilisation de la méthode HACCP.

Sur place à Dakar, ils ont participé au séminaire national sur l'inspection et l'assurance-qualité des produits de la pêche en 1991.

Malgré ce nombre respectable de stages, l'appétit d'amélioration du niveau de tous ces personnels est des plus convaincants : il faudrait que des formations continues s'organisent :

- . à l'Ecole Vétérinaire Inter-Etats de Dakar
- . au CNFTPM de Dakar.

Ceci semble d'ailleurs dans l'optique de ces deux écoles qui sont en train d'étudier les possibilités pour entamer de tels cursus dès 1994.

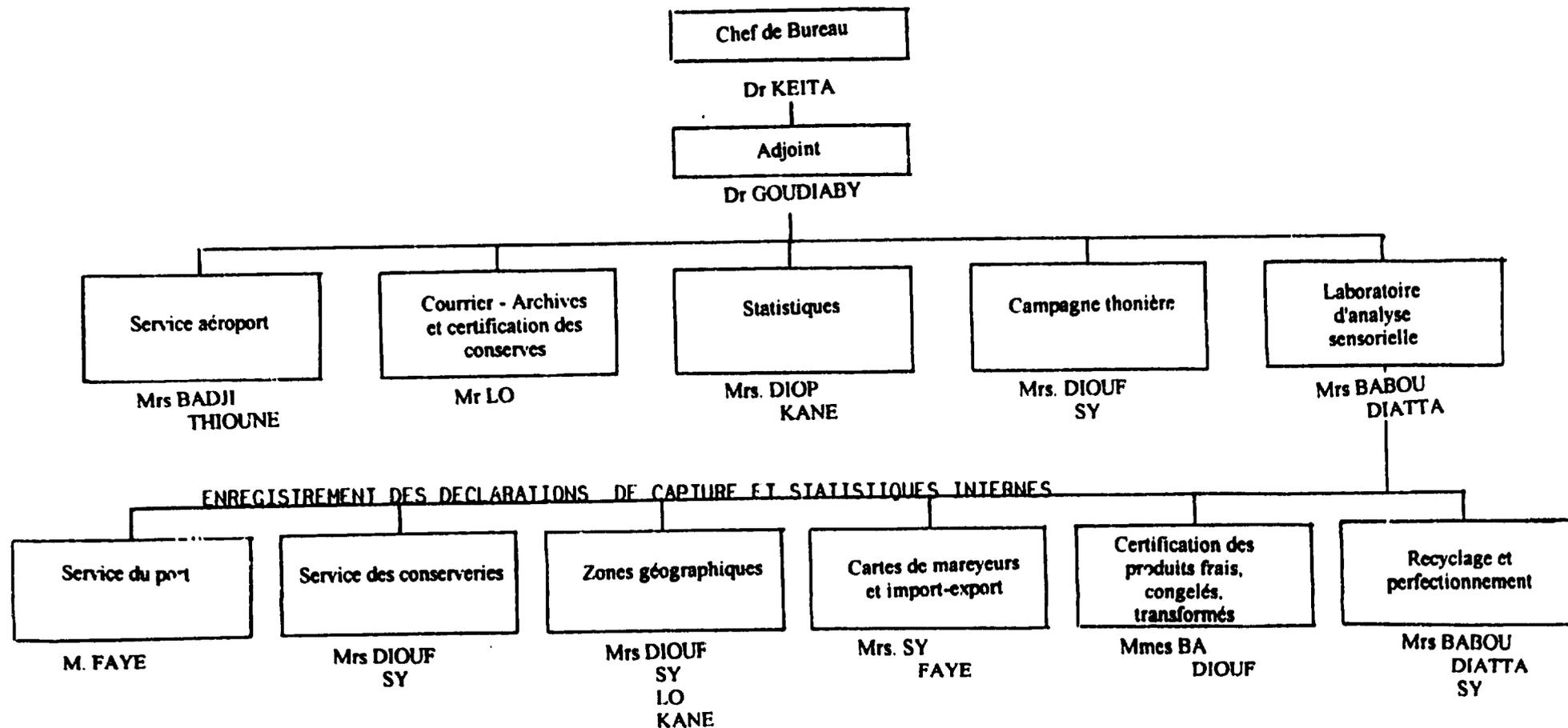
3. Expérience et efficacité

Aucun suivi des différents types d'inspection n'a pu être effectué. En revanche, le consultant a été avec eux dans des entreprises pour qu'ils entament eux-mêmes une démarche assurance-qualité en utilisant la méthode HACCP : ils ont très vite compris cette logique et semblent aptes à l'appliquer. Il faudra probablement après un an de pratique, que soit effectuée une évaluation de leur efficacité sur le terrain.

Dans leur profession de contrôleurs assermentés, certains ont une expérience et un professionnalisme affirmé par une longue pratique (jusqu'à 23 ans pour l'un d'entre eux) : l'interview montre une connaissance complète de leur métier. Même les plus jeunes, non encore assermentés, à peine sortis du CNFTPM sont la preuve que les disciplines distribuées dans ce centre sont complètes et bien assimilées.

Curieusement, ils nourrissent un complexe d'infériorité : ils sont persuadés que leur niveau n'est pas satisfaisant. Or, ils ont tort, leur niveau est tout à fait correct à tous points de vue. Mais ils ont raison : qui ne s'améliore pas, recule ! La formation continue doit être constante et renouvelée.

BUREAU DE CONTROLE DES PRODUITS HALIEUTIQUES
ET DES INSTALLATIONS



4. Problèmes et conclusions

Le principal problème de main d'oeuvre est l'absence d'un secrétariat constitué, principalement pour la dactylographie des documents émanant du Bureau : chaque technicien tape à la machine lui-même les différents documents qu'il émet.

En conclusion, les interviews montrent une véritable motivation, une réelle responsabilisation et un profond professionnalisme de l'ensemble du personnel du Bureau.

Ils sont très conscients de leur devoir de confidentialité. Leur conscience professionnelle affirmée leur fait pallier les déficiences de moyens du Bureau.

IV. LES "PRODUITS" DU BPH

1. Les documents émis

Le BPH est un prestataire de services et ses "produits" sont les différents documents émanant des agents, sous la responsabilité des deux vétérinaires-inspecteurs, chef et adjoint du Bureau :

- . certificat d'origine et de salubrité à l'exportation, de différents modèles selon le pays importateur concerné
- . demande d'analyses de laboratoire, accompagnant les prélèvements d'échantillon
- . bulletin d'analyses sensorielles
- . rapport d'inspection d'entreprises, de deux types :
 - rapport de routine, accompagné d'une lettre de remarques destinée à l'industriel avec inscription sur le registre d'inspection de l'entreprise
 - rapport d'installation d'une nouvelle unité de production au sein d'une entreprise ou de création d'une nouvelle société industrielle
- . certificat de consignation de produits, accompagné d'un certificat de reconnaissance de consignation, signée par l'industriel concerné
- . certificat de saisie de produits, accompagné d'un certificat de reconnaissance de saisie, signé par l'industriel concerné
- . liste des pièces à fournir pour la demande de carte de mareyeur 3e catégorie
- . note d'information aux industriels

Tels sont les principaux documents produits par le BPH. Mais là ne se limitent pas les documents du Bureau, ainsi que l'indiquent les différentes tâches remplies (cf. II.2).

2. L'archivage et l'expédition des documents

Le service-courrier s'occupe de l'ensemble du courrier. Ce diagnostic n'a pu concerner que les courriers au départ du Bureau et leur archivage.

Tous les documents émis sont enregistrés dans le registre courrier-départ, avec un numéro correspondant au registre-chrono, permettant le classement des archives.

V. PROCEDURES

Le temps imparti n'a pas permis de suivre les contrôleurs dans leurs travaux, donc de vérifier que les procédures prévues sont bien mises en oeuvre.

1. Produits exportés

Il n'existe pas de note interne concernant les procédures à suivre. Au cours de ce diagnostic, un diagramme complet a été réalisé avec l'aide de tous les contrôleurs présentés (cf. p.15) qui permettra de formaliser la procédure.

Cette procédure est de toute manière bien connue des agents et bien suivie. La méthode HACCP entamée au cours de l'audit sera poursuivie.

2. Inspection des entreprises

Concernant le suivi des entreprises, des productions et des produits, les inspecteurs suivent une "Fiche d'inspection et de contrôle de qualité des produits de la pêche dans les établissements de mareyage à l'exportation" (cf. Annexe IV) : cette fiche est en conformité avec les textes réglementaires du Sénégal et les textes internationaux, en particulier, ceux de la CEE.

En cas de doute sur la production, les produits, une consignation peut être décidée, suivie d'analyses sensorielles et de laboratoire. Selon le résultat des analyses, une saisie peut être effectuée : les produits sont alors détruits ou, s'ils sont consommables, remis à des organismes de bienfaisance.

La périodicité du contrôle des entreprises est au maximum journalière : dans ce cas, il s'agit d'entreprises sensibles en raison d'une occurrence élevée des dangers sanitaires potentiels. Environ une dizaine d'inspections de routine des entreprises sont effectuées chaque jour.

Il est à l'étude de classer les entreprises en trois groupes :

- . entreprises dominant bien leurs fabrications : un contrat de confiance pourrait être établi, les inspections de routine devenant hebdomadaires
- . entreprises satisfaisantes, contrôlées deux fois pas semaine
- . entreprises sensibles visitées quotidiennement

Dans l'optique actuelle de partenariat avec les entreprises, une telle façon de procéder permettrait de soutenir et d'aider efficacement les entreprises sensibles ou moyennes selon le niveau d'occurrence des dangers. Mais un tel projet mérite, en phase transitoire, une expérimentation qui sera probablement menée en 1994, avant adoption définitive, si véritablement il fait la preuve de son efficacité.

3. Autres procédures et conclusions

Les autres procédures suivies par le BPH n'ont pas donné lieu à diagnostic concernant la certification à l'exportation et l'inspection régulière des entreprises, les procédures appliquées apparaissent satisfaisantes. Il serait bon qu'un texte organique formalise la procédure de certification à l'exportation.

Enfin en vue de l'assurance-qualité du BPH, par application de la méthode HACCP, l'ensemble des procédures appliquées par le Bureau devraient être formalisées, après établissement des diagrammes de chacune.

VI. MOYENS

C'est là où le bât blesse au BPH.

1. Moyens de déplacement

Le BPH a ses locaux entre le centre et le port de Dakar. Un certain nombre d'entreprises et l'aéroport (exportation des produits) sont installés en dehors de la ville, dans la grande banlieue. Certaines entreprises exportatrices oeuvrent dans des régions excentrées (Ziguinchor, M'Bour, St Louis, ...); le BPH se fait alors aider par les inspecteurs des services régionaux : toutefois les inspecteurs du BPH doivent de temps à autre se rendre sur place dans ces entreprises plus ou moins lointaines.

Le parc véhicule de ces 14 inspecteurs est le suivant :

- . 2 Peugeot 205 de 1993 (dues au Fonds d'aide et le Coopération FAC)
- . 1 camionnette Nissan à réformer
- . 1 Nissan tout-terrain de 1993 (due au projet ONUDI actuel)
- . 5 motocyclettes en état insuffisant (3 sont dues au FAC français)

L'entretien de ces véhicules n'est pas réalisé parce que le budget de fonctionnement du BPH est inexistant (c'est-à-dire vraiment égal à zéro). Quand des vidanges sont faites, c'est que le personnel d'inspection les effectue lui-même ; quant à l'huile nécessaire, ce même personnel le paie de sa poche.

Il en va de même pour le carburant : pour en avoir, les inspecteurs le paient eux-mêmes. Les réparations nécessaires ne sont effectuées que lorsque la pièce défectueuse est vraiment "morte"; alors les inspecteurs se procurent une pièce de rechange d'occasion et "se débrouillent" à moindre frais pour la faire remplacer.

De ce fait, il arrive trop souvent que les industriels envoient un véhicule au BPH pour faire venir un inspecteur quand ils en ont besoin de façon urgente :

- . pour un certificat d'exportation, ou
- . pour une inspection des locaux neufs, ou
- . après un arrêt technique, afin d'être autorisés à relancer la fabrication

Actuellement, une 205 est en panne en attente d'une réparation éventuelle et l'autre 205 est utilisée par une personne n'appartenant pas au BPH pour ses déplacements personnels ou professionnels. Il ne faudrait pas qu'il en aille de même pour la Nissan tout-terrain qui va être remise au BPH : ce serait inadmissible.

2. Matériel de bureau

Grâce au FAC français, le BPH possède depuis peu un microordinateur, un photocopieur, un mobilier et de petits équipements de bureau. Mais l'absence de budget de fonctionnement amène le Bureau à se procurer le papier, les registres, etc.. grâce au budget FAC. Les industriels fournissent les carnets de certificats officiels à l'exportation depuis deux ans !

3. Laboratoire d'analyse sensorielle

Ce laboratoire comporte une paillasse, un congélateur, deux réfrigérateurs et un four à micro-ondes : la plupart de ces matériels proviennent du FAC.

Dans ce laboratoire, sont effectuées des dissections du produit en examen. Le poste de dépenses le plus notable concerne l'entretien (nettoyage, désinfection) : l'achat des produits nécessaires s'effectue sur les fonds personnels des inspecteurs !

4. Vêtements professionnels

En moyenne, chaque inspecteur possède deux tenues complètes (blouse, tablier, calot), et une paire de bottes : tout cela a été fourni en grande partie grâce au projet FAC. Bien entendu, les inspecteurs se chargent eux-mêmes de la propreté de leurs vêtements professionnels.

5. Transport des prélèvements d'échantillon

Le Bureau possède actuellement deux glacières pour ce transport soit vers le laboratoire d'analyses sensorielles du BPH, soit vers les laboratoires d'analyses agréés. La livraison de trois coffres réfrigérateurs électriques, adaptables sur véhicules automobiles va renforcer ce poste : encore faut-il que les véhicules soient à la disposition du BPH et en état de marche.

6. Budget de fonctionnement

Il est pratiquement égal à zéro. Il existe pourtant une ressource infinitésimale : en effet, chaque certificat à l'exportation est payé 50 F CFA, quel que soit le tonnage exporté. Le BPH établit de 2 000 à 3 000 certificats par an, ce qui lui rapporte :

100 000 à 150 000 F CFA = 2 000 à 3 000 FF # 350 à 500 US \$

Dans son fonctionnement actuel, le BPH a besoin de 4 à 5 millions F CFA au minimum : il faudrait faire payer les certificats à l'exportation en fonction du tonnage. Environ 100 000 à 150 000 tonnes sont exportées annuellement. Il faudrait faire payer les certificats délivrés 500 F CFA/Tonne. Les industriels sont conscients que le prix actuel est ridicule : mais sont-ils favorables à un nouveau barème, beaucoup plus dispendieux ?

En cas d'instauration d'un tel système, il faut que les sommes recueillies soient réservées au seul usage du BPH : une structure, type régie d'avances, devrait probablement être créée, ce qui nécessite une décision ministérielle.

7. Besoins non satisfaits

Hormis l'inexistence d'un budget de fonctionnement, le BPH a d'autres besoins pour remplir les tâches qui sont les siennes :

- . documentation spécifique
- . bases de données sanitaires et biologiques : ceci nécessiterait un second microordinateur plus performant que l'existant, le plus souvent utilisé comme traitement de textes pour la frappe des documents émis par le BPH
- . sécurité du Bureau et de son parc de véhicules pour éviter les vols
- . installation du service du port sur le port lui-même : il existe une infrastructure appartenant à la DOPM, mais des travaux de réfection sont nécessaires
- . supports pédagogiques pour la formation continue des agents de l'industrie : rétroprojecteurs portables, projecteurs pour films et diapositives pédagogiques, tableaux, appareil-photo et camérovidéo éventuellement
- . moyens de publication, sinon d'édition

VII. INFRASTRUCTURES

Le BPH est implanté dans les locaux de la DOPM à proximité de la gare de Dakar : quatre pièces permettent aux inspecteurs de faire leurs travaux de bureau, y compris la dactylographie.

Le BPH possède un petit laboratoire pour l'analyse sensorielle. Il détient aussi un local à l'aéroport de Dakar-Yoff et pourrait disposer d'un bâtiment sur le port. Le présent auditeur n'a pas permis de visiter ce bâtiment où pourrait être transféré le Service du Port du BPH, ainsi que, éventuellement, l'actuel laboratoire d'analyses sensorielles, peut-être renforcé un jour, d'un laboratoire d'analyses microbiologiques et chimiques.

VIII. LE CONTROLE-QUALITE EN LABORATOIRE

C'est ce laboratoire que le présent projet ONUDI (XA/SEN/93/613/11-52) devait équiper. Cela n'a pas été jugé possible car les locaux auraient dû être adaptés auparavant et il aurait fallu qu'un budget de fonctionnement adéquat existe, qu'on peut estimer annuellement à 15 millions de F CFA. Enfin, un tel laboratoire doit acquérir une expérience de plusieurs années de travail analytique satisfaisant avant d'obtenir la notoriété nécessaire et suffisante pour être reconnu au niveau des marchés internationaux.

Il a été jugé préférable de renforcer deux des laboratoires dakarois existants qui ont acquis une notoriété satisfaisante. Il s'agit de :

- . LAE de l'ENSUT (Laboratoire d'analyses et d'essais de l'Ecole Nationale Supérieure Universitaire et Technique) de Dakar
- . Laboratoire HIDAOA de l'EISMV (Hygiène et Industrie des denrées alimentaires d'origine animale de l'Ecole Inter-Etats des Sciences et Médecine Vétérinaires)

Le premier, dirigé par le Professeur LAURENT, se chargeait déjà des analyses chimiques nécessitées par la réglementation internationale : le projet ONUDI va permettre à ce LAE d'élargir ses prestations microbiologiques. Quant au laboratoire de l'Ecole Vétérinaire de Dakar, ce renforcement ne peut qu'être bénéfique, lui permettant de poursuivre un développement déjà remarquable sous la houlette du Professeur SEYDI.

L'équipement que reçoivent ces deux laboratoires, aurait dû revenir au BPH. En contrepartie, il est logique que, par contrat, ces laboratoires acceptent de consentir un certain nombre d'analyses gratuites au profit du BPH. Cette possibilité offerte au Bureau de Contrôle ne peut que renforcer son impact auprès des industriels, surtout dans une relation de partenariat, telle qu'elle est envisagée actuellement.

IX. POINTS FORTS - POINTS FAIBLES - RECOMMANDATIONS

1. Points forts

- . organisation réglementaire sénégalaise satisfaisante
- . organisation de la DOPM et du BPH satisfaisante, mais à préciser
- . travail de contrôle effectué de manière satisfaisante (inspection, certification à l'exportation, analyse sensorielle) par le BPH, malgré de nombreux points faibles
- . connaissance satisfaisante des procédés de prélèvements et des règles d'échantillonnages
- . contrôleurs du BPH très motivés et de conscience professionnelle remarquable
- . expérience réelle et notoriété reconnue des laboratoires agréés

L'organisation réglementaire et analytique est satisfaisante, malgré les nombreuses et graves insuffisances détaillées ci-après.

2. Points faibles

Il serait bon qu'un texte organique fixe l'organisation du BPH, en précisant ses charges et les responsabilités des contrôleurs et des vétérinaires : ceux-ci doivent avoir seuls la pleine et entière responsabilité, y compris des sanctions, car ils sont seuls à pouvoir apprécier les dangers relevés et de prendre les décisions exigées.

Par ailleurs, il serait utile qu'une note interne du BPH précise la démarche pour une certification à l'exportation : il s'agit simplement d'une formalisation, la démarche étant bien connue de tous les contrôleurs du BPH.

Mais LE POINT FAIBLE QUASIMENT UNIQUE EST l'insuffisance de moyens, due à L'ABSENCE TOTALE DE BUDGET DE FONCTIONNEMENT DU BPH.

La liste des insuffisances de moyens peut se résumer ainsi :

- . pas de secrétariat et de dactylographie au sein du Bureau
- . nécessité d'un recomplètement en bureautique, malgré l'aide du FAC français
- . inexistence de supports pédagogiques
- . impossibilité d'entretenir les moyens véhicules et les locaux
- . insuffisance de documentation spécifique
- . poursuite de la formation continue des personnels du BPH

3. Recommandations

Hormis les deux textes officiels, l'un organique, l'autre interne au BPH, signalés dans les points faibles ci-dessus, la seule recommandation importante a trait au budget de fonctionnement : il faut au minimum 4 millions F CFA par an et même 6 à 7 millions pour que le BPH puisse oeuvrer honorablement dans sa configuration actuelle et que ce budget soit assuré chaque année.

Dans l'état actuel, l'agrément CEE du BPH ne peut être obtenu du fait de l'absence de ce budget. Or, cet agrément conditionne les exportations et donc l'avenir des industries de la pêche du Sénégal. Les industriels exportateurs doivent donc participer au financement de ce Bureau, qui leur est indispensable, et, payer les certificats à l'exportation en fonction du tonnage exporté (500 F CFA/Tonne).

Il a été évoqué l'existence d'une subvention votée pour la DOPM, mais non encore débloquée : c'est curieux si l'on veut véritablement l'essor du secteur industriel le plus important pour les exportations du Sénégal.

X. CONCLUSIONS

Lors de la journée-qualité des industries de la pêche, organisée le 15 décembre 1993 par l'ONUDI, sous la présidence de Monsieur le Ministre des Pêches et des Transports Maritimes, les principales conclusions ont été :

- . création d'un véritable partenariat entre BPH/DOPM et industriels
- . formation continue des personnels des entreprises
- . instauration de l'assurance-qualité en entreprise par l'utilisation de la méthode HACCP

Partenariat, formation continue et méthode HACCP sont d'ores et déjà les principaux axes sur lequel s'engage le BPH. C'est un excellent instrument par les hommes et les femmes qui le constituent, aussi faut-il qu'il ait :

- . les moyens de ses possibilités et de ses ambitions
- . le temps de poursuivre ce qui est dès maintenant entrepris après ce bref audit, c'est-à-dire, son perfectionnement grâce à la méthode HACCP
- . la possibilité d'aider efficacement les entreprises pour leur mise sous assurance-qualité
- . les moyens de participer à la formation continue des personnels des industries de la pêche

L'auditeur sait que le BPH est capable de faire face à tout cela : qu'on lui donne les moyens de le faire. C'est la condition de son agrément CEE.

72 heures

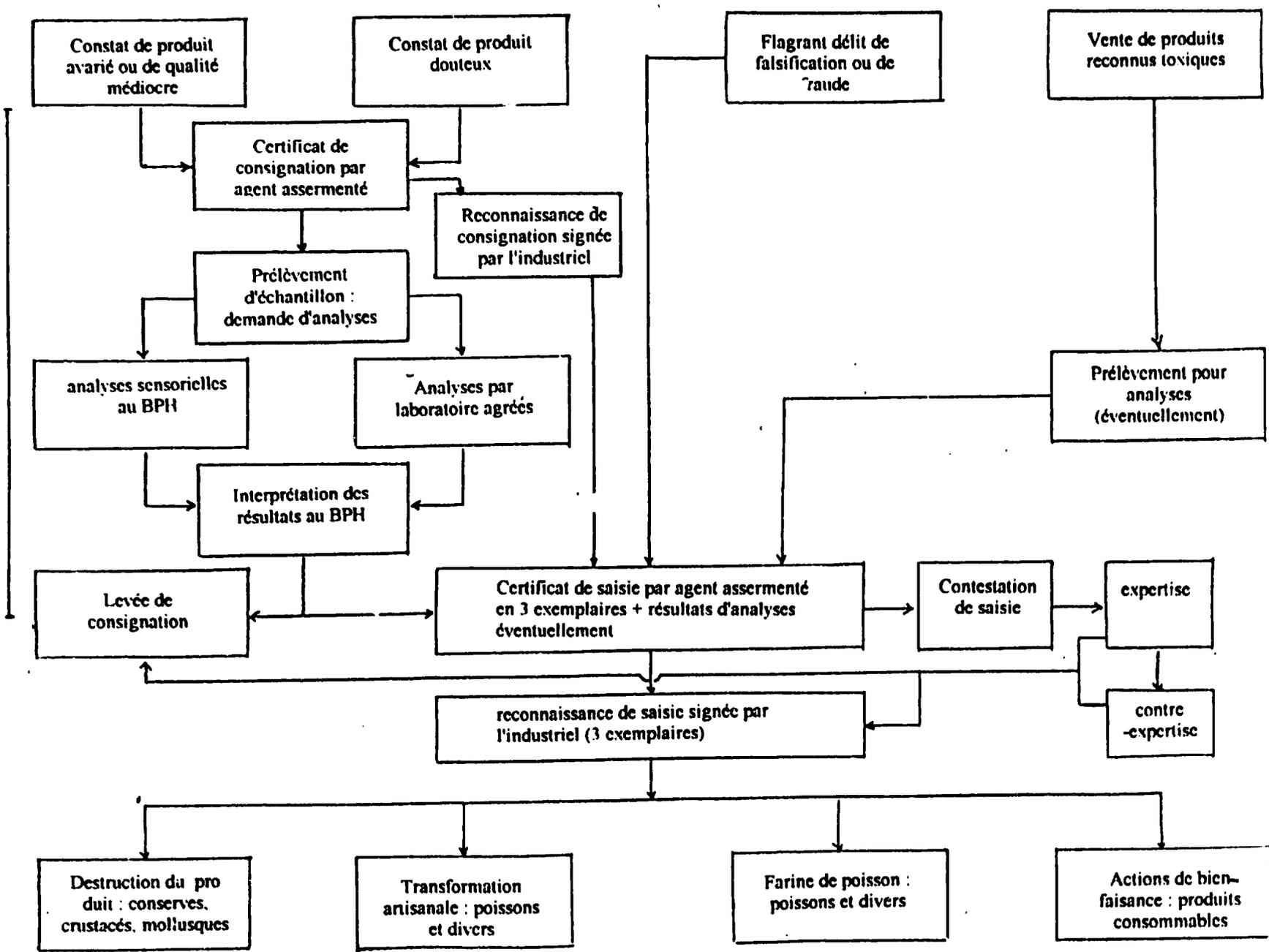


DIAGRAMME DE LA CERTIFICATION A L'EXPORTATION

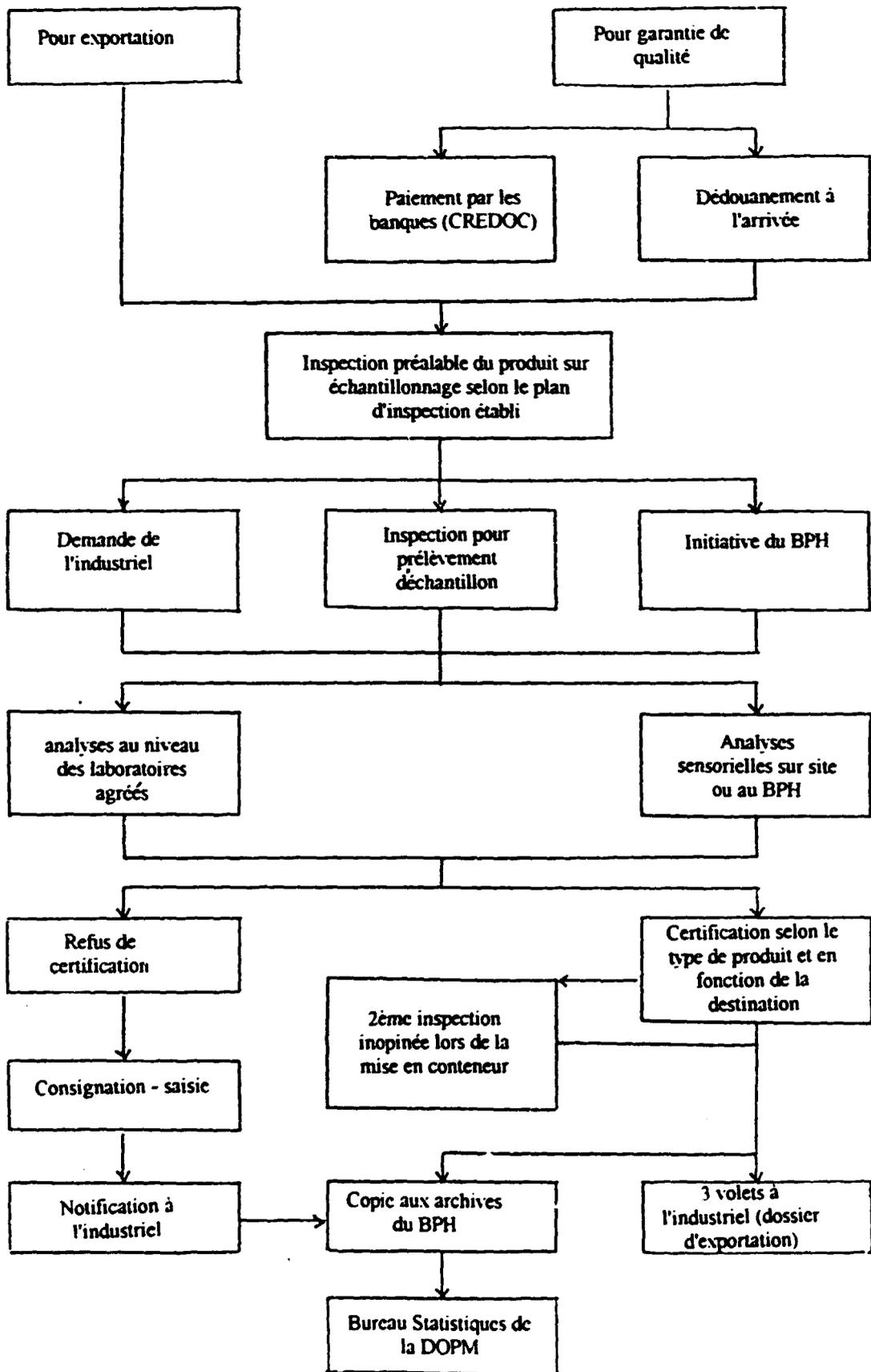


DIAGRAMME DES ANALYSES SENSORIELLES (AS)
EFFECTUEES AU LABORATOIRE AS DU BPH

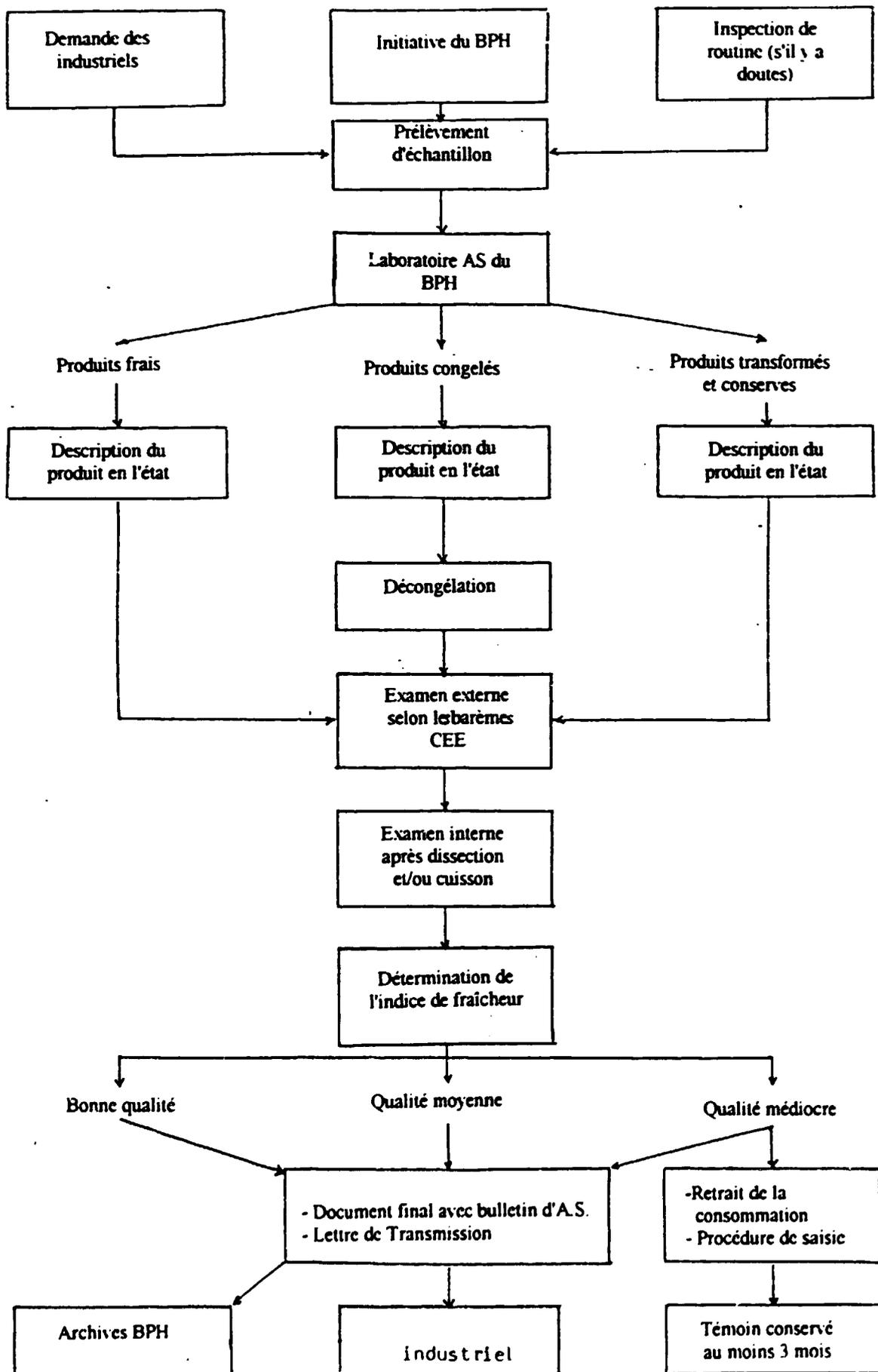
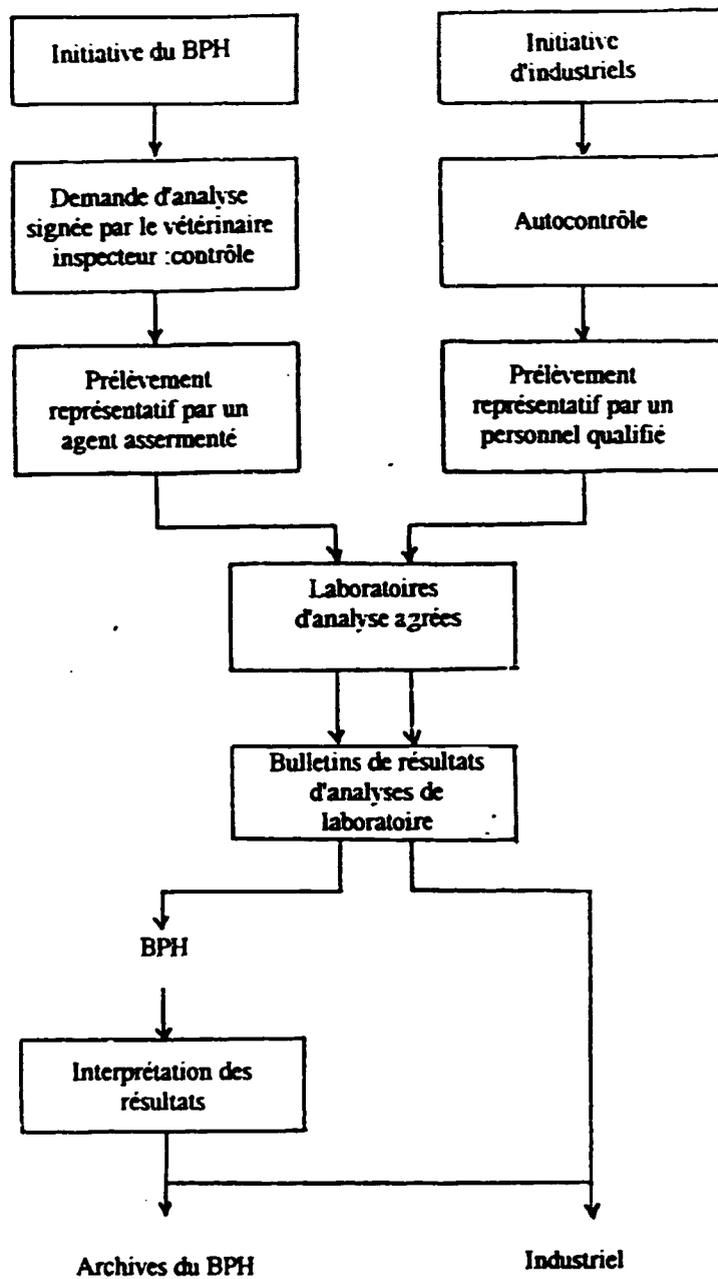


DIAGRAMME DES DEMANDES D'ANALYSES
A DES LABORATOIRES AGREES

COMMENTAIRE DU RESPONSABLE DU PROJET A L'ONUDI

L'introduction de la composante qualité dans le projet XA/SEN/93/613 "Etude technico-économique des capacités et des besoins de l'industrie halieutique du Sénégal pour la mise au point d'une gamme de nouveaux produits", a permis d'initier une dynamique dans le secteur des industries de la pêche qui était en pleine crise. La qualité, en effet, constitue le problème prioritaire et est d'une importance vitale pour le futur développement de ce secteur. Le renforcement institutionnel réalisé en matière d'inspection et de contrôle de la qualité des produits de la pêche a laissé apparaître un besoin énorme au niveau des entreprises privées.

Durant sa mission le consultant a amorcé une démarche avec l'aide du Ministère de tutelle, qui est de mobiliser les services publics, les institutions de formation et de recherche, les associations professionnelles, et les entreprises privées autour de ce thème. L'organisation avec succès d'une "journée qualité" regroupant tous ces intéressés a démontré la nécessité de créer des liens fonctionnels réguliers entre toutes ces parties. Il est maintenant indispensable de continuer dans cette direction et notamment:

- d'assister les entreprises à introduire dans leur production les concepts HACCP, assurance qualité par le biais de la formation continue;
- de créer le lien nécessaire entre les institutions de formation et de recherche-développement et les entreprises privées pour répondre aux besoins du secteur en matière de formation et de diversification de la production;
- d'initier une réorganisation et un renforcement des associations professionnelles en les regroupant autour des thèmes d'importance tels que l'assurance qualité, la formation, la promotion commerciale, le partenariat...

Avec les accords du GAT qui ouvrent la perspective d'élimination des barrières tarifaires, commencent déjà à s'ériger des barrières non tarifaires dont la qualité et l'environnement constitueront les éléments centraux. Il appartient au Sénégal de s'accrocher au peloton s'il veut continuer à vendre ses produits sur le marché international.