



ORGANISATION INTERGOUVERNEMENTALE D'INFORMATION ET DE COOPERATION
POUR LA COMMERCIALISATION DES PRODUITS DE LA PÊCHE

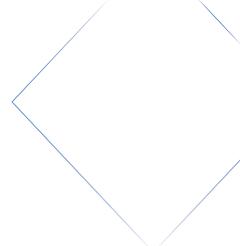


**ETUDE DIAGNOSTIQUE DE PERFORMANCE
DES SYSTEMES DE CONTROLE EN PLACE
REGISSANT L'EXPORTATION DES PRODUITS
DE LA PÊCHE VERS L'UNION EUROPEENNE**

SOMMAIRE

RESUME	6
RESULTATS DE L'ETUDE	6
CONCLUSION ET RECOMMANDATIONS	8
I – CONTEXTE ET JUSTIFICATION DE L'ETUDE	10
1-1 CONTEXTE.....	10
1-2 JUSTIFICATION.....	12
1-3 APERCU SUR INFOPECHE.....	13
II – APPROCHE METHODOLOGIQUE ET PLAN DE TRAVAIL	14
2-1 RAPPEL DES OBJECTIFS ET ENJEU DE L'ETUDE.....	14
2-2 RAPPEL DES MISSIONS DU CONSULTANT.....	14
2-3 SYNOPSIS METHODOLOGIQUE	15
III - ETAT DES LIEUX	18
3-1 ETAT DES LIEUX DU CADRE LEGISLATIF ET REGLEMENTAIRE.....	18
3-1-1 LEGISLATION ET REGLEMENTATION SUR LES PRODUITS DE LA PECHE.....	18
3-1-2 EXIGENCES EUROPEENNES REGISSANT L'EXPORTATION DES PRODUITS DE LA PECHE.....	18
3-1-3 PRINCIPE D'EQUIVALENCE.....	18
3-1-4 EVALUATION DE L'ARSENAL JURIDIQUE DES PAYS.....	18
3-1-5 NOTIFICATION DU RASFF.....	18
3-2 ETAT DES LIEUX DU DISPOSITIF INSTITUTIONNEL DE CONTROLE.....	22
3-2-1 STRUCTURE ET ORGANISATION.....	22
3-2-2 DIAGNOSTIQUE ORGANISATIONNEL.....	22
3-3 ETAT DES LIEUX RELATIF AU DISPOSITIF DE PRODUCTION ET A LA MISE SUR LE MARCHE DES PRODUITS DE LA PECHE.....	23
3-3-1 LE CONTROLE OFFICIEL.....	23
3-3-2 EVALUATION DE LA PERFORMANCE DU DISPOSITIF DE CONTROLE ET D'INSPECTION.....	23
3-4 ETAT DES LIEUX DU DISPOSITIF D'INSPECTION ET DE CONTROLE DES PP.....	24
3-5 ETAT DES LIEUX DU DISPOSITIF DE CERTIFICATION DES PP.....	24
3-6 ETAT DES LIEUX DE L'INFRASTRUCTURE ANALYTIQUE.....	25

IV - CONCLUSIONS ET RECOMMANDATIONS.....	26
4-1 CONCLUSIONS.....	26
4-1-1 CONCLUSION PAR RAPPORT AU DISPOSITIF LEGISLATIF ET REGLEMENTAIRE	26
4-1-2 CONCLUSION PAR RAPPORT A L'AC.....	26
4-1-3 CONCLUSION PAR RAPPORT AU DISPOSITIF DE CONTROLE ET DE MISE SUR LE MARCHE DES PRODUITS DE LA PECHE.....	26
4-1-4 CONCLUSION PAR RAPPORT AU DISPOSITIF DE CONTROLE ET D'INSPECTION DES PRODUITS DE LA PECHE.....	27
4-1-5 CONCLUSION PAR RAPPORT AU DISPOSITIF DE CERTIFICATION DES PRODUITS DE LA PECHE.....	27
4-1-6 CONCLUSION PAR RAPPORT AUX LABORATOIRES DE CONTROLES OFFICIELS	27
4-2- RECOMMANDATIONS.....	27
4-2-1 RECOMMANDATIONS SUR L'ARSENAL JURIDIQUE	27
4-2-2 RECOMMANDATION PAR RAPPORT A L'AC.....	27
4-2-3 RECOMMANDATIONS PAR RAPPORT AU DISPOSITIF DE CONTROLE ET DE MISE SUR LE MARCHE DES PRODUITS DE LA PECHE.....	28
4-2-4 RECOMMANDATIONS PAR RAPPORT AU DISPOSITIF DE CONTROLE ET D'INSPECTION DES PRODUITS DE LA PECHE.....	28
4-2-5 RECOMMANDATIONS PAR RAPPORT AU DISPOSITIF DE CERTIFICATION.....	29
4-2-6 RECOMMANDATIONS PAR RAPPORT AU DISPOSITIF ANALYTIQUE.....	29
V- PLAN D'ACTION.....	30
5-1 ACTIONS A REALISER A COURT TERME.....	30
5-1-1 AUTORITE COMPETENTE.....	30
5-1-2 L'AMONT DE LA FILIERE.....	30
5-1-3 LABORATOIRE.....	30
5-1-4 DISPOSITIF DE PRODUCTION ET DE MISE SUR LE MARCHE DES PP.....	31
5-2 ACTIVITES A REALISER A COURT TERME.....	31



5-2-1 ACTIONS DE SENSIBILISATION.....	31
5-2-2 ACTIONS DE FORMATION.....	31
5-2-3 ACTIONS DE MISE A NIVEAU.....	32
5-3 ACTIONS A REALISER A MOYEN TERME.....	32
5-4 CHRONOGRAMME D'EXECUTION.....	32
VI POTENTIELS PARTENAIRES.....	33
CONCLUSION GENERALE.....	33
ANNEXE.....	34

LISTE DES ABREVIATIONS

ABVT Azote basique volatile total	INFOPECHE Organisation intergouvernementale d'information et de coopération pour la commercialisation des produits de la pêche en Afrique
AC Autorité Compétente	LMR Limite maximum de résidu
AFNOR Association Française de Normalisation	NF Norme Française
BPF Bonnes pratiques de fabrication	EN Normes européennes
BPH Bonnes pratiques d'hygiène	OAV Office Alimentaire et Vétérinaire
BPL Bonnes Pratiques de Laboratoire	OMC Organisation mondial du commerce
CCP Critical Control Point	Pb plomb
Cd Cadmium	PCB Polychlorobiphényle
CE Commission Economique	PIB Produit intérieur brut
CEI Comité électrotechnique international	PP Produits de la pêche
COFRAC Comité Français d'Accréditations	RASFF Rapide alerte system for Food and feed / Système d'alerte rapide pour L'alimentation humaine et animale
FAO Organisation des nations unis pour l'alimentation et l'agriculture	TDR Termes de références
HACCP Hazard Analysis Critical Control Point	TMA Triméthylamine
HAP Hydrocarbures aromatiques polycycliques	TMA-N Triméthylamine azote
Hg Mercure	UE Union Européenne
ISO International Standard Organisation	USD Dollar américain

RESUME

Les secteurs de la pêche et de l'aquaculture sont fortement intégrés dans le commerce international. L'Afrique assure l'approvisionnement des marchés mondiaux en produits halieutiques. La principale destination des exportations africaines est l'UE qui absorbe plus de 63%. Parmi les principaux exportateurs des produits halieutiques, figurent en grande place avec des parts considérables des pays membres d'INFOPECHE.

L'UE poursuit la mise en œuvre de sa législation et réglementation relative à l'hygiène des denrées alimentaires et des aliments pour animaux, qui est entrée en vigueur depuis le premier janvier 2006. Nombre de pays membres et non membres de l'UE ont reçu la visite des experts vétérinaires de la commission, chargés d'évaluer le degré d'harmonisation avec les exigences communautaires et les moyens de réaliser une meilleure harmonisation et mise en conformité.

Les pays exportateurs des produits de la pêche, en particulier les pays en développement, notamment ceux soumis à cette étude, ont parfois eu du mal à répondre aux exigences du marché de l'UE et nombre d'entre eux ont vu leur accès à ce marché frappé de restriction pour insuffisance du système de contrôle de la sécurité sanitaire des produits de la pêche.

Cette étude diagnostique, passe en revue le système de contrôle officiel des produits de la pêche destinée au marché de l'UE dans les pays membres d'INFOPECHE et leur performance au regard des exigences communautaires.

RESUME DE L'ETUDE

L'étude se fonde sur les rapports des missions de l'OAV et des rapports RASFF et complétés par les résultats du questionnaire d'audit soumis aux différentes Autorités compétentes en charge du contrôle officiel.

Cette démarche a permis de réaliser un état des lieux sur :

- **L'arsenal juridique en place**
- **L'autorité compétente en charge des contrôles officiels**
- **Le dispositif de production et de mise sur le marché des produits de la pêche**
- **Le dispositif de contrôle et d'inspection des produits de la pêche**
- **Le dispositif de certification des produits de la pêche**
- **Les laboratoires officiels de contrôle**

L'Arsenal juridique

Les textes réglementaires sont mis en place et décrivent les exigences sanitaires applicables aux produits de la pêche. Toutefois, il existe toujours des lacunes par rapport à la réglementation de l'UE

L'Autorité compétente

Le dispositif institutionnel de contrôle et d'inspection des produits de la pêche est en place. Toutefois, le manque de moyens et d'effectifs à favoriser la multiplicité des intervenants, entraînant ainsi ; un manque de coordination, une insuffisance de coopération et le déficit de communication ;

La réalisation correcte des contrôles est entravée par le déficit de formation des inspecteurs mais aussi le manque de moyens et d'équipements adaptés.

Dispositif de production et de mise sur le marché des produits de la pêche

Au niveau de la production primaire, les bateaux de la pêche artisanale ne sont généralement pas aux normes. Quant aux navires congélateurs et glaciers, ils présentent plus souvent des défauts structurels et fonctionnels. Les sites de débarquement ne sont généralement pas aux normes au regard des exigences de la réglementation de l'UE.

Les établissements à terre présentent aussi des défauts structurels et fonctionnels se traduisant, témoins d'une insuffisance dans la mise en place des programmes pré-alables et l'application du système HACCP

Dispositif de contrôle et d'inspection des produits de la pêche

Le contrôle officiel relatif aux produits de la pêche est réalisé. Cependant, tous les paramètres faisant l'objet de critère réglementaire ne sont pas pris en compte ou réalisés de manière conforme aux exigences de l'UE.

Dispositif de certification des produits de la pêche

Les procédures de certification ne sont pas totalement conformes à des dispositions au moins équivalentes aux exigences européennes.

Les non conformités sont surtout observés sur la certification des produits en provenance de navires étrangers battant pavillon d'un pays tiers.

La procédure de délivrance des certificats additionnels présente des lacunes

Le dispositif analytique

Les laboratoires officiels de contrôle sont désignés par l'AC.

Ils souffrent de manque de ressources financière, d'équipements techniques adaptés et d'insuffisance de formation du personnel.

Le déficit organisationnel et la faiblesse de la démarche qualité constituent une entrave à la fiabilité des résultats d'analyses.

CONCLUSIONS ET RECOMMANDATIONS

L'Arsenal juridique

Les textes réglementaires présentant des défauts d'équivalences doivent faire l'objet d'une révision générale pour améliorer leur cohérence et les conformer au contexte actuel des exigences sanitaires de l'UE

Autorité compétente

Le dispositif institutionnel présente des faiblesses qu'il convient de corriger par le renforcement de ses capacités organisationnel et opérationnel, la mise en place de la norme ISO 17020.

Dispositif pour la production et la mise sur le marché des produits de la pêche

L'amont de la filière ainsi les établissements à terre et navires agréés, présentent tous des faiblesses au niveau structurel et fonctionnel.

La mise à niveau technique et le renforcement des capacités des acteurs doivent être envisagés.

Dispositif de contrôle et d'inspection des produits de la pêche

Des lacunes et faiblesses existent quant à la réalisation correcte des contrôles et inspections officiels des produits de la pêche.

Le renforcement des capacités des inspecteurs en charge des contrôles et inspections et la mise à disposition de moyens et d'équipements adaptés doit être envisagé pour rendre le contrôle et les inspections plus exhaustifs et performants

Dispositif de certification des produits de la pêche

Les procédures de certification présentent certaines lacunes, qu'il convient de corriger pour garantir la conformité des produits certifiés

Les laboratoires de contrôle officiel

Le dispositif analytique présente certaines faiblesses liées à des problèmes de moyens, d'équipements, de compétences et d'organisation.

L'accréditation des laboratoires de contrôle officiel sur les paramètres faisant l'objet de critères réglementaires de contrôle des produits de la pêche doit être envisagée.

INTRODUCTION

La pêche est un secteur vital pour l'Afrique, elle contribue à hauteur de 6% de la production halieutique mondiale. Avec une forte concentration dans plusieurs pays membres de l'INFOPECHE.

L'exploitation de la ressource fournit beaucoup d'avantages aux pays Africains en termes de revenus, d'emplois et de contribution générale à la sécurité alimentaire, à la croissance socio-économique et à la création de valeur ajoutée. La valeur ajoutée totale du secteur de la pêche et de l'aquaculture en Afrique estimée par la FAO (2013) est de 24,0 milliards d'USD, ce qui représente 1,25 % du PIB total.

La principale destination des exportations Africaine est l'Union Européenne (UE), qui absorbe 63% du volume.

L'UE est le plus grand marché d'importation du poisson et a de loin les réglementations les plus contraignantes. La complexité et l'étendue de cette réglementation, induit la nécessité d'entreprendre la réflexion sur les ajustements à entreprendre L'incidence que cette législation et règlements de l'Union Européenne peuvent avoir sur l'aptitude des pays africains à conserver un accès à ce marché, constitue dès lors une préoccupation particulière.

Dans un tel contexte de changement institutionnel, organisationnel et technique, il paraît opportun de procéder à un diagnostic du système de contrôle officiel des produits de la pêche destinés à l'exportation vers l'Union Européenne, afin de vérifier la conformité ou l'équivalence de la législation et du système des pays tiers aux regard de la législation de l'Union Européenne pertinente.

Cette présente étude fait l'état des lieux du système de contrôle sanitaire des produits halieutiques, identifie les actions et les contraintes majeures qui compromettent son efficacité et formule des propositions d'actions prioritaires.

Elle s'articule autour des points suivants :

- **Contexte et justification qui donnent des informations générales sur la physiologie du secteur de la pêche en général et de la filière des industries de transformation dudit domaine en particulier ;**
- **L'approche méthodologique dans laquelle sont précisés les objectifs de l'étude et le mandat du consultant, les activités préparatoires de l'étude, la conduite de la recherche sur le terrain, la compilation, le traitement des données collectées et l'élaboration des rapports provisoire et final ;**
- **Le diagnostic du système de contrôle sanitaire des produits halieutiques, qui porte sur l'autorité compétente, les laboratoires d'analyse, les entreprises de pêche et les conditions de production en amont de l'industrie halieutique ;**

I – CONTEXTE ET JUSTIFICATION DE L'ÉTUDE

1.1. CONTEXTE

La pêche est un secteur vital pour l'Afrique, elle contribue à hauteur de 6% de la production halieutique mondiale. Avec une forte concentration dans plusieurs pays membres d'INFOPECHE.

L'exploitation de la ressource fournit beaucoup d'avantages aux pays Africains en termes de revenus, d'emplois et de contribution générale à la sécurité alimentaire, à la croissance socio-économique et à la création de valeur ajoutée. La valeur ajoutée totale du secteur de la pêche et de l'aquaculture en Afrique estimée par la FAO (2013) est de 24,0 milliards d'USD, ce qui représente 1,25 % du PIB total.

La principale destination des exportations africaine est l'Union Européenne (UE), qui absorbe 63% du volume.

L'UE est le plus grand marché d'importation du poisson et a de loin les réglementations les plus contraignantes. La complexité et l'étendue de cette réglementation, induit la nécessité d'entreprendre la réflexion sur les ajustements à entreprendre. L'incidence que cette législation et réglementations de l'Union Européenne peuvent avoir sur l'aptitude des pays africains à conserver un accès à ce marché, constitue dès lors une préoccupation particulière.

Dans un tel contexte de changement institutionnel, organisationnel et technique, il paraît opportun de procéder à un diagnostic du système de contrôle officiel des produits de la pêche destinée à l'exportation vers l'Union Européenne, afin de vérifier la conformité ou l'équivalence de la législation et du système des pays tiers au regard de la législation de l'Union Européenne pertinente.

Dans un contexte marqué par une surexploitation des ressources halieutiques, la croissance doit être basée sur la valorisation des captures et non sur leur augmentation du fait de la crise actuelle qui secoue le secteur. D'abord, le développement du secteur passe par un sévère ajustement de capacité des pêches industrielle et artisanale ainsi que des capacités des unités de transformation industrielle ; Ensuite, la ressource devrait être gérée selon les principes de durabilité de la ressource halieutique avec deux outils importants : l'aménagement des pêcheries et la gestion de l'accès à la ressource pour tous les types de pêche. Enfin, la mise à niveau sanitaire de toutes les parties prenantes doit être observée pour conserver l'agrément UE et mettre sur le marché international des produits sûrs à forte valeur ajoutée. La sécurité sanitaire des aliments donc joue un rôle déterminant dans les échanges commerciaux de denrées alimentaire. L'Organisation mondiale du commerce (OMC) invite les pays membres à se conformer aux normes et prescriptions du Codex alimentarius. Les accords sur les mesures sanitaires et phytosanitaires (SPS) et sur les obstacles techniques au commerce (OTC), entrés en vigueur avec la mise en place de l'OMC, font que les pays doivent désormais relever le défi de la qualité. Ce contexte exige des autorités gouvernementales chargées du

contrôle de faire de la sécurité sanitaire des aliments un véritable crédo de toute vision d'une politique de développement d'un secteur agroalimentaire.

La quasi-totalité des pays membres d'INFOPECHE sont autorisés à exporter les produits de pêches vers l'UE en tant que pays tiers figurant à l'annexe I et II du règlement d'exécution (UE) 2019/ 626.

En effet, le Maroc figure sur la liste des pays (annexe I) en provenance desquels l'entrée dans l'UE de mollusques bivalves, échinodermes, tuniciens et gastéropodes marins vivants, réfrigérés, congelés ou transformés destinés à la consommation humaine est autorisée.

L'Angola, la Côte d'Ivoire, le Congo, la Gambie, le Gabon, la Guinée, le Ghana, le Maroc, le Mozambique, la Mauritanie, la Namibie, le Nigeria, le Sénégal, le Togo figurent sur la liste pays (annexe II) en provenance desquels l'entrée dans l'union de produits de la pêche autres que visés à l'annexe I est autorisée.

Quelques-uns de ces pays sont en plus, autorisés à exporter vers l'UE des produits d'aquaculture vers l'UE en tant que pays tiers figurant à l'annexe de la décision 2011/163/CE. Il s'agit, du Maroc, de la Namibie et du Nigeria.

Pour s'assurer de la conformité organisationnel et opérationnel du système de contrôle et de production des produits la pêche destinés l'exportation vers l'UE, des audits sont réalisés dans le cadre du programme planifié de la Direction Générale de la Sécurité Alimentaire (DG Santé et Sécurité Alimentaire) par l'Office Alimentaire et Vétérinaire de l'UE (OAV).

L'OAV effectue des inspections sur site afin d'évaluer les systèmes de contrôle des aliments mis en place par les autorités publiques, à la fois au sein des États membres de l'UE et des pays tiers. Il a également pour mission de surveiller les procédures de contrôle mis en place pour garantir la santé et le bien-être des animaux et la santé des végétaux.

L'OAV est chargé de vérifier que les autorités compétentes des pays exportateurs sont capables de respecter les prescriptions communautaires concernant l'ensemble des produits exportés vers l'UE.

Pour certains produits, l'OAV inspecte tous les sites de production, dont près de 15 000 ont reçu l'autorisation d'exporter vers l'UE, et surveille aussi le fonctionnement de 290 postes d'inspection chargés du contrôle des importations d'animaux, de denrées et d'aliments d'origine animale au moment de leur entrée dans la Communauté européenne.

La nouvelle approche adoptée après modification par la Commission de la législation communautaire sur l'hygiène intègre les trois dimensions du contrôle - à savoir, veiller à la transposition des lois, recevoir les rapports des pays concernés et mener des inspections sur site.

1.2. JUSTIFICATION

Depuis quelques années, le secteur est confronté à des difficultés aussi bien en amont qu'au niveau des industries de transformation. A celles liées à la rareté de la ressource, il convient d'ajouter la problématique de la conformité des produits halieutiques aux exigences normatives des marchés internationaux notamment celui de l'UE. L'accès des produits halieutiques au marché de l'UE est soumis à agrément et celui-ci peut être retiré en cas de non-conformité majeure. Des investissements importants pour l'amélioration de la qualité sanitaire ont été réalisés au niveau de la production industrielle et du mareyage, à l'occasion de l'entrée en vigueur des normes européennes concernant les installations des exportateurs. Cependant la qualité est un processus continu qui devrait concerner l'ensemble des parties prenantes : acteurs artisanaux, industriels, autorité compétente, laboratoires. Un potentiel important d'amélioration de la qualité sanitaire existe, mais cela ne peut se faire sans un diagnostic préalable détaillé et précis du système de contrôle mis en place à toutes les étapes de la filière. Cette étude diagnostique permettra de faire l'état des lieux et trouvera sa justification dans la nécessité de mettre à niveau toutes les parties prenantes. La maîtrise des normes sanitaires à tous les niveaux de la chaîne est une condition incontournable pour le maintien de l'agrément UE ; il est donc vital pour les pays tiers de conformer son contexte réglementaire et opérationnel aux standards sanitaires internationaux et plus particulièrement aux normes de l'UE pour conserver durablement cet agrément. En effet le retrait de l'agrément européen entraînerait des perturbations sur le plan social et économique. Consciente de l'importance que revêt le contrôle dans toute politique de maîtrise de la qualité sanitaire et, compte tenu des enjeux actuels de la qualité, INFOPECHE a commandité la présente étude diagnostique sur tout le dispositif de contrôle sanitaire des produits halieutiques dans les Etats membres en vue de son adaptation aux exigences internationales en général et à celles de l'Europe en particulier.

1.3. APERCU SUR INFOPECHE

L'organisation intergouvernementale d'information et de coopération pour la commercialisation des produits de la pêche en Afrique en abrégé INFOPECHE, compte dix-huit (18) pays membres dont :

- **Angola,**
- **Congo,**
- **Cote d'Ivoire,**
- **Caméroun**
- **Gabon,**
- **Gambie,**
- **Ghana,**
- **Guinée,**
- **Guinée Bissau,**
- **Liberia,**
- **Mauritanie,**
- **Maroc,**
- **Mozambique,**
- **Namibie,**
- **Nigeria,**
- **Sénégal,**
- **Sierra Leone**
- **Togo**

SES OBJECTIFS :

Contribuer au développement et à la modernisation du secteur des pêches des parties contractantes ;

Favoriser un meilleur équilibre des disponibilités en produits de la pêche des parties contractantes ;

Exploiter au mieux les possibilités d'exportation à l'intérieur et à l'extérieur de l'Afrique, de promouvoir la coopération technique et économique entre les parties contractantes.

SES MISSIONS :

- Fournir des renseignements sur les marchés des produits de la pêche;
- Donner des avis sur les innovations techniques, les spécifications applicables aux produits, les méthodes de traitement et les normes de qualité correspondants aux exigences du marché;
- Aider à la recherche de nouveaux produits et à la promotion des espèces peu consommées;
- Former aux techniques de commercialisation, le personnel des administrations, des institutions des industries pêche.

SES DÉFIS :

- Offrir plus de services aux industries du secteur (secteur privé);
- Disposer des données commerciales des grands marchés Africain en réel;
- Pérenniser la collecte d'informations commerciales;
- Disposer des listes actualisées par pays des importateurs et exportateurs de produits de la pêche;
- Disposer de l'ensemble des données réglementaires relatif à la commercialisation des produits de la pêche pour chaque état membre;
- Devenir l'outil privilégié d'échanges et de diffusion d'informations commerciales des produits de pêche en Afrique et de diffusion.

La présente étude est une contribution aux activités de l'organisation intergouvernementale d'information et de coopération pour la commercialisation des produits de la pêche en Afrique (INFOPECHE). Elle fait un état des lieux du système de contrôle officiel des produits de la pêche au regard de la législation et la réglementation de l'UE, détermine les facteurs institutionnel, organisationnel et techniques impactant le système et enfin, formalise des scénarios d'évolution.

II- APPROCHE METHODOLOGIQUE ET PLAN DE TRAVAIL

2-1. RAPPEL DES OBJECTIFS ET DES ENJEUX DE L'ETUDE

INFOPECHE, souhaite s'attacher les services d'un consultant individuel afin de conduire une étude diagnostique de toutes les parties prenantes du SCSPH (Système de Contrôle Sanitaire des Produits Halieutiques), notamment au niveau de l'AC centrale, des laboratoires (de référence et ceux de l'autocontrôle), des services déconcentrés), des établissements et navires agréés à l'exportation et de l'amont de la filière (quais pilotes de débarquement, véhicules de transport, fabriques de glace, pirogues, etc.). La mission doit faire l'état des lieux du dispositif national mis en place pour le contrôle sanitaire des produits halieutiques destinés à l'exportation vers l'UE avec un double objectif :

- **D'une part, évaluer le système au niveau de toutes les parties prenantes en termes de pertinence et d'efficacité.**
- **D'autre part, formuler des conclusions et des recommandations en vue de la réorientation et de l'amélioration du système permettant d'accroître la plus-value des produits halieutiques sénégalais par la mise sur le marché de produits de meilleure qualité et de maintenir durablement l'agrément national.**

2.2. RAPPEL DES MISSIONS DU CONSULTANT

Le consultant est chargé d'établir un diagnostic des parties prenantes du système de contrôle sanitaire des produits halieutiques dans les Etats membres d'INFOPECHE : AC, amont (pirogues quai de débarquement, fabriques de glace, transport), laboratoires, établissements à terre et navire agréés. Ce diagnostic consiste à :

- Analyser et évaluer les performances de ces différentes parties au regard du respect des exigences en matière de contrôle sanitaire des produits halieutiques ;
- Répertorier les points forts du système et les points à améliorer.
- Enfin formuler des recommandations sur le système de contrôle des produits halieutiques en préconisant des choix alternatifs en termes d'organisation et d'investissement pour garantir durablement le maintien de l'agrément UE. Pour cela les besoins réels des acteurs en matière d'appui en gestion de la sécurité sanitaire des produits de la pêche sont identifiés et un plan d'action pour la mise en œuvre des recommandations est défini. Le Consultant individuel exercera sa mission sous la responsabilité d'INFOPECHE. Il travaillera en étroite collaboration avec, d'une part, les 'Autorité compétentes et les services ou structures déconcentrés et, d'autre part, avec les armements et établissements industriels figurant sur la liste nationale des exportateurs, les GIE (Groupement d'Intérêt Économique) interprofessionnels des quais pilotes, les organisations professionnelles d'exportation.

2.3. SYNOPSIS METHODOLOGIQUE

PHASES	MOYENS
PHASE 1 PREPARATION DE LA MISSION	<ul style="list-style-type: none">➤ Lettre d'information aux Autorités Compétentes des différents pays membres d'INFOPECHE➤ Mise en place d'un cadre d'échange entre les ACS et le consultant➤ Elaboration et validation d'un check List de diagnostic (grille d'investigation), passant en revue ; la gouvernance du système de contrôle, la législation et réglementation nationale, le contrôle officiel relatif à la production et la mise sur le marché des PP, le contrôle officiel des PP, la certification des PP et les laboratoires.
PHASE 2 REALISATION DE LA MISSION	<ul style="list-style-type: none">➤ Recueil des deux derniers rapports de mission de l'OAV➤ Recueil des notifications du Système d'Alerte RAPIDE (RASFF)➤ Recueil des textes législatifs et réglementaires décrivant les exigences sanitaires relatives à la production des PP➤ Recueil des grilles d'investigations➤ Analyse et exploitation de la documentation
PHASE 3 SYNTHESE ET ANALYSE PROSPECTIVE	<ul style="list-style-type: none">➤ Etat des lieux et détermination des facteurs institutionnels ; organisationnels et techniques impactant le système de contrôle➤ Formalisation des scénarios d'évolution

Tableau n°1 :

Dispositions pertinentes de l'UE par rapport aux différents éléments de contrôle

Éléments de contrôle	Dispositions pertinentes de l'UE	Reference réglementaire
Dispositif législatif et réglementaire	<p>Les experts de la commission peuvent effectuer des contrôles officiels dans les pays tiers pour vérifier, la conformité ou l'équivalence de la législation et des systèmes des pays tiers au regard de la législation communautaire relative aux aliments pour animaux, aux denrées alimentaires et à la santé animale.</p> <p>Les contrôles officiels concernent en particulier, la législation du pays tiers</p> <p>Lors de l'établissement ou la mise à jour de la liste (pays autorisés à exporter des PP vers l'UE), il est tenu compte de la législation du pays tiers concernant les produits d'origine animale</p>	<p>Article 46 du règlement (CE) 882/2004</p> <p>Article 11(4)(a)(1) du règlement (CE) 854/2004</p>
Autorité compétente	<p>Les contrôles officiels dans les pays tiers concernent en particulier :</p> <p>L'organisation de l'AC</p> <p>La formation du personnel à l'exercice des contrôles officiels</p> <p>Les ressources, y compris les installations de diagnostic dont disposent les AC</p> <p>L'existence et la mise en œuvre de procédures de contrôle documentées et de systèmes de contrôle fondés sur des priorités</p> <p>La portée et le fonctionnement des contrôles officiels des importations d'animaux, de végétaux et de produits d'origine animale ou végétale.</p> <p>Les assurances que peut donner le pays tiers concernant la conformité ou l'équivalence au regard des exigences communautaires</p>	<p>Article 46 (1) du règlement (CE) 882/2004</p> <p>alinéas (b) à (e) et (g) à (h)</p>
Dispositif de production et de mise sur le marché des PP	<p>Lors de l'établissement ou la mise à jour des listes (pays autorisés à exporter vers l'UE des PP), il est tenu compte notamment de la législation du pays tiers.</p> <p>Un établissement ne peut être porté sur une telle liste que si l'AC du pays tiers d'origine garantit ;</p> <p>Que ledit établissement, ainsi que tout établissement manipulant des matières</p>	<p>Article 12 (2) du règlement (CE) 854/2004</p> <p>Point II.1 et II.2 du modèle de certificat sanitaire pour l'importation de PP destinés à la consommation humaine</p>

	<p>premières d'origine animale concernés respectent les exigences communautaires pertinentes</p> <p>Qu'un service d'inspection officiel de ce pays exerce une surveillance sur les établissements et tient à disposition de la commission, en tant que de besoin, toute information pertinente sur les établissements fournisseurs de matières premières.</p> <p>Que ce service dispose du pouvoir effectif d'empêcher les établissements d'exporter vers l'UE dans le cas où ces derniers ne respecteraient pas les exigences visées au point (a)</p> <p>Attestation de de santé publique Attestation de santé animale pour les poissons et crustacés issus de l'aquaculture.</p>	<p>Appendice IV de l'annexe VI du règlement (CE) 2074/2005</p> <p>Article 11 (4) du règlement (CE) 854/2004</p>
Dispositif de contrôle et d'inspection des PP	<p>Règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origines</p> <p>Attestation de santé publique</p>	<p>Point II.1 et II.2 du modèle de certificat sanitaire pour l'importation de PP destinés à la consommation humaine</p> <p>Appendice IV de l'annexe VI du règlement (CE) 2074/2005</p> <p>Annexe III du chapitre I du règlement (CE) 854/2004</p>
Dispositif de certification des PP	<p>Un document répondant aux exigences prévues à l'annexe VI accompagne les lots de produits d'origine animale lorsqu'ils sont importés dans la communauté.</p> <p>La commission devra s'assurer que les règles et les principes appliquées par le certificateur du pays tiers offrent des garanties au moins équivalentes à celles prévues par la directive 96/93/CE</p>	<p>Article 14 du règlement (CE) 854/2004</p> <p>Article 6 du règlement 2074/2005 /CE</p> <p>Appendice VI de l'annexe VI</p> <p>Directive 96/93/CE</p>
Dispositif par rapport aux laboratoires	<p>Les contrôles officiels effectués par la commission concernent en particulier :</p> <p>La formation du personnel à l'exercice des contrôles officiels</p> <p>Les ressources, y compris les installations de diagnostic dont disposent les ACs</p>	

III- ETAT DES LIEUX

3.1. ETAT DES LIEUX DU CADRE LEGISLATIF ET REGLEMENTAIRE

3.1.1. LEGISLATION ET REGLEMENTATION SUR LES PRODUITS DE LA PÊCHE

La réglementation sur les PP s'articule autour de deux grands axes :

- Les textes fixant les règles spécifiques applicables aux produits de la pêche;
- Les textes portant sur l'organisation des services d'inspection et de contrôle des produits de la pêche.

3.1.2. EXIGENCES EUROPEENNES REGISSANT L'EXPORTATION DES PRODUITS DE LA PÊCHE

En matière de santé et de sécurité des consommateurs, l'UE s'est dotée d'un puissant arsenal législatif pour le commerce alimentaire. Dans la perspective de la filière alimentaire, la sécurité sanitaire, la qualité du poisson et des produits de la pêche sont soumis à des prescriptions légales constituées d'une série de règlement régissant leur importation dans le grand marché de l'UE ;

Règlement (CE) n°178/2002

Règlement (CE) n°852/2004

Règlement (CE) n°853/2004

Règlement (CE) n°183/2002

Règlement (UE) n°2017/625

3.1.3. PRINCIPE D'EQUIVALENCE

L'équivalence est consacrée dans la législation alimentaire de la communauté (Règlement (CE) n°178/2002

L'article 11 et 12 : Les denrées alimentaires et aliments pour animaux importés dans la Communauté seront conformes aux exigences pertinentes de la législation alimentaire ou aux conditions reconnues par la Communauté comme étant au moins équivalentes aux exigences qui y figurent.

3.1.4. ARSENAL JURIDIQUE ET EQUIVALENCE

Les prescriptions législatives et réglementaires du marché de l'UE, entraînent que les pays exportateurs expriment dans leur cadre juridique des dispositions spécifiques au moins équivalentes à celles de l'UE.

L'analyse et l'évaluation des dispositifs légaux et réglementaires des pays membres d'INFOPECHE, fondées sur les rapports de l'OAV, du RASFF et complétés par l'exploitation des questionnaires a permis de constater :

Existence dans tous les Etats membres de cadres juridiques applicables aux exportations des produits de la pêche vers l'UE.

Insuffisances notées sur les dispositions relatives à la limite maximale admissible des contaminants environnementaux dans les produits de la pêche conformément aux règles de l'UE.

Insuffisances notées sur les dispositions relatives aux contrôles et aux niveaux maximum admissibles des contaminants chimiques (métaux lourds) sur les produits de la pêche conformément aux règles de l'UE

Insuffisances notées sur les dispositions relatives aux contrôles de l'histamine et les niveaux maximum admissibles.

Insuffisances notées sur les dispositions relatives aux produits de la pêche toxique.

Insuffisances des dispositions relatives à la production des mollusques bivalves vivants.

Insuffisance des dispositions relatives aux produits d'aquaculture.

3.1.5. NOTIFICATIONS DU RASFF

En raison de la consommation généralisée de produits de la pêche, leur sécurité pour les consommateurs est d'une importance capitale.

Ainsi, dans le système européen d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et aliments pour animaux (RASFF), conçu pour l'échange rapide d'informations sur les denrées alimentaires présentant un risque pour la santé publique, les notifications relatives aux produits de la pêche représentent jusqu'à environ 17% de toutes les notifications (1).

3.1.5.1. PRINCIPALES NOTIFICATIONS SUR LES PP

Principales notification par ordre de fréquence d'apparition ;

- Métaux lourds
- Microorganismes pathogènes
- Infestation parasitaire
- Chaîne de froid
- Bio contaminant
- Défaut de composition
- Contamination industrielle
- Résidus de médicaments vétérinaires
- Défaut organoleptique
- Contamination chimique
- Biotoxine
- Irradiation
- Résidus de pesticides
- Corps étrangers
- Allergène
- Défaut d'étiquetage

Tableau n°2 :

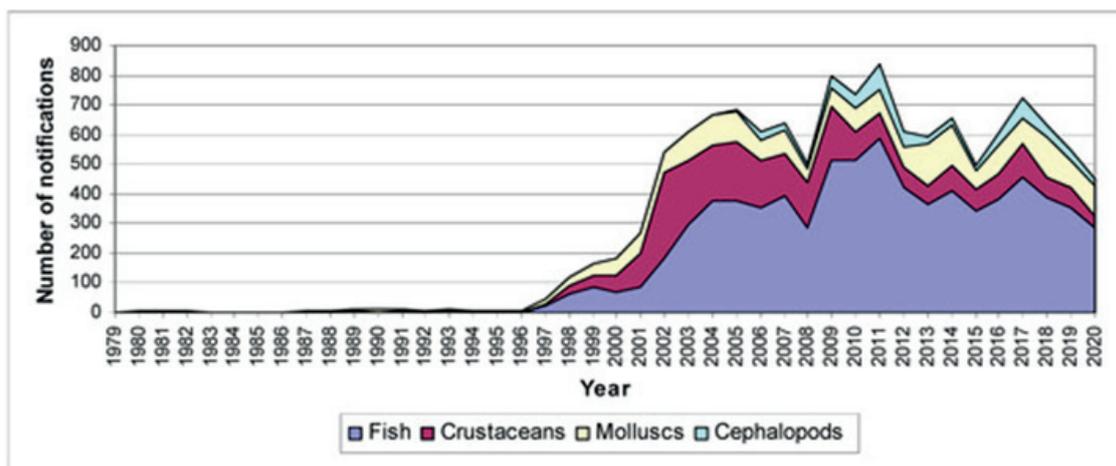
Nombre de notification par groupe de produit de la pêche de 1979 à 2020

Source : Marcin piglowski ; Danger des produits de la pêche notifiés dans le RASFF de 1996-2020 (1)

GROUPE DE PRODUIT	NOMBRE DE NOTIFICATION	POURCENTAGE
Poissons	7637	10
Crustacés	2625	3.4
Mollusques (bivalves)	1986	2.6
Céphalopodes	561	0.7
Total	12809	16.8
Autres aliments	63475	83.2

Figure 1 :

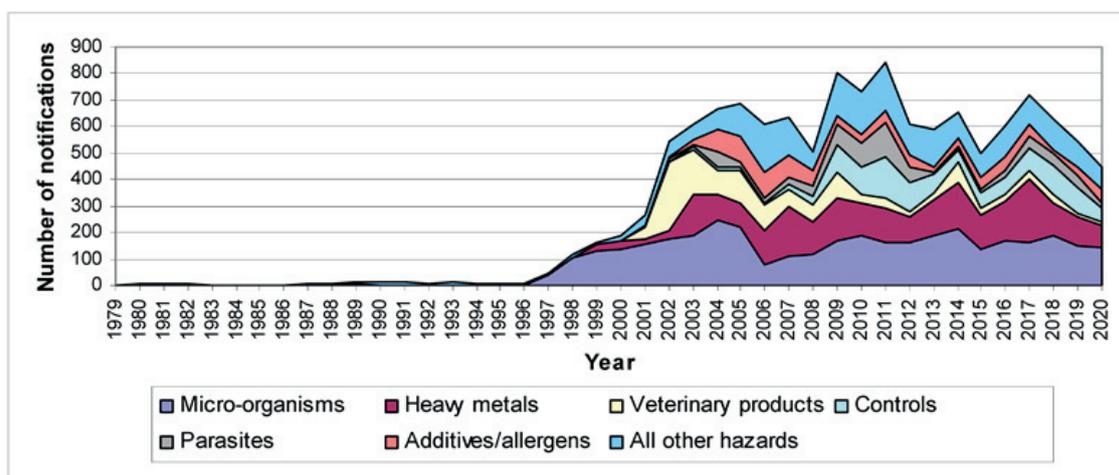
Nombre de notification RASFF par groupe de produit de la pêche de 1979 à 2020



Source(1)

Figure 2 :

Nombre de notification RASFF sur les produits de la pêche par type de dangers de 1979 à 2020



Source(1)

Tableau n°3 :

Raisons des notifications RASFF sur les produits de la pêche en provenance de quelques pays d'INFOPECHE

OBJET DE LA NOTIFICATION	COTE D'IVOIRE	MAROC	NAMIBIE	SENEGAL
Température				X
Caractéristiques organoleptiques	X			X
Métaux lourds		X		X
Histamine		X		
HAP	X			
Sulfite		X		X
Infestation parasitaire		X		
Microorganismes pathogènes	X		X	X
Emballage défectueux		X		
Corps étranger		X		
Agrément établissement				X

Tableau n°4 :

Nombre de notification pour les denrées alimentaires et aliments pour animaux en provenance de pays africains en 2020

PAYS	NOMBRE DE NOTIFICATIONS
ANGOLA	1
CAMEROUN	9
COTE D'IVOIRE	1
GAMBIE	2
GUINEE	35
MAURITANIE	3
MAROC	27
NAMIBIE	3
NIGERIA	36
SENEGAL	10
AFRIQUE DU SUD	11
TOGO	3

Source : Rapport du RASFF 2020

Ainsi, les alertes en frontière des produits de pêche des pays membres d'INFOPECHE sont restées très fréquentes depuis 1996 à 2020 alors que pour la quasi-totalité, l'agrément est limité juste à l'exportation de quelques catégories de produits de la pêche simple. Les contrôles à effectuer pour être en conformité au regard de la réglementation internationale et en particulier celle de l'UE, nécessitent des moyens énormes et des compétences avérées.

3.2. ETAT DES LIEUX DU DISPOSITIF INSTITUTIONNEL DE CONTROLE

3.2.1. STRUCTURE ET ORGANISATION

Le contrôle officiel des produits de la pêche destinés à l'exportation vers l'UE est sous la responsabilité d'une autorité compétente (AC) centrale.

C'est le centre par lequel découlent toutes les activités ; l'AC coordonne le système de contrôle, impose une approche et des procédures standardisées, joue le rôle de centre de référence et établit le cadre réglementaire destiné à promouvoir la sécurité sanitaire des produits de la pêche.

Elle se présente sous différents statuts juridiques en fonction des pays ; un service de l'Etat, une organisation parapublic, une agence, office ou une autorité sous le contrôle de l'état.

3.2.2. DIAGNOSTIQUE ORGANISATIONNEL

Le diagnostic des structures de contrôle et d'inspection a permis de relever certains écarts ;

Multiplicité des intervenants au niveau institutionnel

Non couverture totale des activités de contrôle et d'inspection surtout au niveau de l'amont de la filière

Déficit de personnel qualifié et expérimenté avec un niveau de connaissance suffisant des exigences de la réglementation de l'UE applicables aux produits de la pêche exportés.

Manquements au niveau de la programmation des inspections, du respect des procédures standardisées et le suivi des inspections

Manquements au niveau de la gestion des recommandations des missions d'audit de l'OAV, ainsi que des alertes du RASFF

Déficit d'équipements convenables des moyens de transport et de communications adaptés.

Système d'audit interne pas toujours mise en place.

3.3. ETAT DES LIEUX DU DISPOSITIF RELATIF A LA MISE SUR LE MARCHE DES PRODUITS DE LA PÊCHE

3.3.1. LE CONTRÔLE OFFICIEL

Les contrôles officiels relatifs à la production et la mise sur le marché des produits de la pêche destinés à l'exportation vers l'UE, couvrent l'ensemble de la chaîne de production ;

- Les bateaux de la pêche artisanale
- Les bateaux de pêche glaciers
- Les bateaux de pêche congélateurs
- Les sites de débarquement
- Les fabriques de glace
- Les établissements à terre
- Les entrepôts frigorifiques
- Les importations des produits de la pêche
- Les moyens de transport des produits de la pêche.

3.3.2. EVALUATION DE LA PERFORMANCE DU DISPOSITIF DE CONTROLE ET D'INSPECTION

Le diagnostic du système de contrôle révèle de nombreuses faiblesses aussi bien structurelles que fonctionnelles ;

Des bateaux de pêche artisanal dans leur grande majorité non conforme d'un point de vue structurel;

Des bateaux de pêche industrielle vieillissants;

Des infrastructures de débarquement non adaptés;

Des moyens de transport vétustes et non conformes;

L'application non suffisante du dispositif de contrôle et d'inspection des produits de la pêche;

La traçabilité des produits de la pêche non suffisante;

Les manquements au niveau du suivi de la correction des déficiences identifiées et échéances pour leur correction;

Les manquements au niveau du respect de la chaîne de froid;

Les manquements au niveau de l'utilisation des additifs;

Les manquements au niveau de la vérification et la mise en œuvre correcte des procédures de plan HACCP;

Le déficit en formation des acteurs.

3.4. ETAT DES LIEUX DU DISPOSITIF D'INSPECTION ET DE CONTRÔLE DES PRODUITS DE LA PÊCHE

Le contrôle officiel des produits de la pêche s'effectue conformément au point II.1 du modèle de certificat sanitaire sur l'importation de produit de la pêche dans l'Union Européenne.

Le contrôle couvre ;

- La vérification de la température des produits ;
- Les examens organoleptiques et les indicateurs de fraîcheur des produits de la pêche ;
- Le contrôle de l'histamine, les contaminants chimiques et les additifs ;
- Le contrôle microbiologique sur les produits de la pêche, l'eau et la glace ;
- La recherche de parasite ;
- Les produits de la pêche toxiques.

Les paramètres à rechercher et les quantités à prélever pour le contrôle officiel sont définis dans le manuel qualité de l'Autorité Compétente (AC).

Des défaillances ont été notées dans la mise en œuvre des contrôles officiels concernant :

- Les parasites et produits de la pêche toxiques sur les produits frais;
- La recherche de l'histamine;
- Les niveaux admissibles de certains contaminants chimiques (Métaux lourds);
- Le prélèvement officiel pour le contrôle des mollusques bivalves;
- Le prélèvement officiel pour le contrôle des niveaux de dioxine et PCB sur les produits de la pêche.

3.5. ETAT DES LIEUX DU DISPOSITIF DE CERTIFICATION DES PRODUITS DE LA PÊCHE

Les certificateurs des pays tiers doivent appliqués des règles et des principes offrant des garanties nécessaires au moins équivalentes à celles prévues par la directive 96/93/CE .

Des procédures de certification officielle pour les produits de la pêche destinés à l'exportation vers l'UE sont en place. La certification s'effectue sur la base d'un dossier spécifique à chaque produit de la pêche.

Toutefois, des manquements ont été notés par rapport au respect des procédures établies ;

- La vérification des dossiers de certification
- La vérification de l'inscription du producteur sur la liste officielle de la commission européenne ;

- La prise en compte sur le certificat de l'entrepôt de stockage des produits de la pêche avant exportation ;
- La signature des certificats additionnels sans que des analyses n'aient été pratiquées

3.6. ETAT DES LIEUX DE L'INFRASTRUCTURE ANALYTIQUE

Les laboratoires en charge des analyses officielles sont agréés par l'Autorité Compétente. Les laboratoires sont soit public, universitaire ou privée ;

L'évaluation des laboratoires agréés a portée sur ;

Les prescriptions relatives au management (organisation, système qualité, maîtrise de la documentation)

Les prescriptions techniques (personnel, installations, méthodes d'essais, étalonnage et équipements).

Il ressort de cette évaluation les faiblesses suivantes ;

- Mise à niveau des laboratoires non réalisée par faute de moyens
- Déficit organisationnel et faiblesse du système qualité
- Défaut de couverture de certains paramètres retenus comme critères réglementaires
- Absence de veille réglementaire
- Méthodes d'analyses souvent différentes de la méthode européenne de référence
- Défaut d'accréditation ISO 17025 des laboratoires officiels de contrôle des produits de la pêche ;

IV- CONCLUSIONS ET RECOMMANDATION

4.1. CONCLUSIONS

4.1.1. CONCLUSION PAR RAPPORT AU DISPOSITIF LEGISLATIF ET REGLEMENTAIRE

La réglementation en général des pays membres d'INFOPECHE, reflètent en général les exigences sanitaires européennes pour les produits de la pêche. Toutefois, certaines faiblesses ou insuffisances communes à tous les Etats membres ont été notées :

- L'obsolescence ou l'insuffisance de certaines dispositions réglementaires, surtout en ce qui concerne les exigences sanitaires applicables aux navires de la pêche artisanale;
- La recherche et les taux admissibles de certains contaminants chimiques des produits de la pêche (métaux lourds, dioxine, HAP, PCB, histamine);
- Les produits de la pêche toxiques;
- La production des mollusques bivalves;
- La production des produits d'aquaculture.

4.1.2. CONCLUSION PAR RAPPORT A L'AUTORITE COMPETENTE

L'analyse du dispositif institutionnel, fait ressortir que la structure, l'organisation et les compétences de l'AC sont bien définies. Toutefois, les procédures documentées utilisées dans le cadre des contrôles officiels des produits de la pêche destinés à l'exportation vers l'Union Européenne, ne sont pas toujours correctement mise en œuvre.

L'effectif des agents de contrôle et d'inspection est insuffisant avec un niveau de compétence et d'expériences professionnelle à améliorer.

Les équipements et les moyens logistiques adéquats pour la réalisation des contrôles et inspections sont parfois inexistantes.

4.1.3. CONCLUSION PAR RAPPORT AU DISPOSITIF DE PRODUCTION ET DE MISE SUR LE MARCHÉ DES PRODUITS DE LA PÊCHE

Le contrôle officiel relatif à la production et à la mise sur le marché de produits de la pêche destinés à l'exportation vers l'Union Européenne, sont mis en place, mais ne couvrent pas toujours l'ensemble de la chaîne de production.

Le contrôle sanitaire des pirogues n'est pas encore mis en place dans la grande majorité des Etats membres

Les conditions de débarquement et de première vente ne permettent pas de garantir que les produits de la pêche débarqués sont protégés des contaminations. En conséquence, les sites de débarquement dans la plupart des Etats membres ne sont pas totalement en conformité avec les exigences européennes à savoir le Règlement (CE) 853/2004, Annexe III Section VIII chapitre II.

L'inspection des établissements et navires agréés n'est pas suffisante pour garantir leur conformité au regard des exigences de l'UE.

4.1.4. CONCLUSION PAR RAPPORT AU DISPOSITIF DE CONTROLE ET D'INSPECTION DES PRODUITS DE LA PECHE

L'AC a mis en place un dispositif de contrôle et d'inspection des produits de la pêche destinés à l'exportation des produits de la pêche. Toutefois, les déficiences observées, relatives à la présence de taux élevé d'histamine, l'infestation parasitaire, la présence des métaux lourds, la présence de germes de contamination et de germes pathogènes, la présence d'additifs, les biotoxines marines, lors de l'évaluation ne permettent pas de considérer, que le contrôle officiel des produits de la pêche décrites au chapitre II de l'annexe III du Règlement (CE) 854/2004 sont tous réalisés de façon satisfaisante.

4.1.5. CONCLUSION PAR RAPPORT A L'AUTORITE COMPETENTE

La certification à l'exportation des produits de la pêche, est mise en œuvre de façon satisfaisante selon les procédures en places.

Toutefois, des manquements sont relevés en ce qui concerne le cas spécifique des transbordements, des navires agréés dont les produits sont exportés depuis les entrepôts frigorifiques et enfin de la délivrance des certificats additionnels.

4.1.6. CONCLUSION PAR RAPPORT A L'AUTORITE COMPETENTE

Les laboratoires en charge des analyses officiels des produits de la pêche sont désignés par l'AC.

La quasi-totalité des laboratoires ne sont ni évalués, ni accrédités dans le cadre de programmes officiellement reconnus de façon à assurer que des contrôles qualité adaptés sont en place pour garantir la fiabilité des résultats d'analyse ;

La formation du personnel ainsi que les capacités organisationnelles et opérationnelles font défaut.

4.2. RECOMMANDATIONS

4.2.1. RECOMMANDATIONS SUR L'ARSENAL JURIDIQUE

Les effets des réglementations nationales sur les échanges internationaux sont devenus plus manifeste que jamais.

Le renforcement des capacités institutionnel, de manière à rendre les législations nationales parfaitement compatible avec les prescriptions de l'Union Européenne est un impératif.

4.2.2. RECOMMANDATION POUR LA PERFORMANCE DE L'AUTORITE COMPETENTE

L'Autorité Compétente désignée doit être la seule compétente pour le contrôle des produits de la pêche et de l'aquaculture et ceci à tous les niveaux de la chaîne de production.

Les Autorités Compétentes doivent s'engager dans une démarche de mise sous assurance qualité selon la norme ISO 17020 (critères généraux pour le fonctionnement des

organismes procédant à l'inspection) afin de prouver que l'organisation de l'inspection est compétente, fiable et impartiale ainsi que l'harmonisation des méthodes d'inspections pour tout le personnel en charge du contrôle et de la certification des produits de la pêche à l'échelle nationale.

La formation des agents de contrôle doit être élargie à tous les domaines liés aux contrôles des produits de la pêche et de l'aquaculture.

L'effectif des agents doit permettre la couverture totale des contrôles et inspections

Des moyens et infrastructures adaptés doivent permettre d'assurer de manière efficace les contrôles et inspections.

4.2.3. RECOMMANDATIONS POUR LE DISPOSITIF DE PRODUCTION ET DE MISE SUR LE MARCHÉ DES PRODUITS DE LA PÊCHE

Un large programme de mise à niveau du dispositif de mise sur le marché des produits de la pêche, est nécessaire pour satisfaire aux exigences européenne. La mise à niveau sera aussi bien structurelle que fonctionnelle.

Ainsi, d'un point de vue structurelle :

- Mise à niveau technique des établissements à terre et des navires agréés;
- Mise à niveau des bateaux de la pêche artisanale;
- Mise à niveau des sites de débarquement;
- Mise à niveau des moyens de transport des Produits de la pêche.

D'un point de vue fonctionnel :

- Mise en place de programmes préalables;
- Mise en place de la méthode HACCP;
- Renforcement des capacités des acteurs.

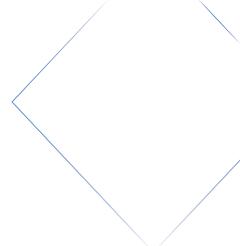
4.2.4. RECOMMANDATIONS POUR LE DISPOSITIF DE CONTROLE ET D'INSPECTION DES PRODUITS DE LA PÊCHE

Le système de contrôle officiel des produits de la pêche doit couvrir toute la chaîne de production.

La mise en place d'infrastructures, d'équipements et moyens adaptés pour satisfaire efficacement aux inspections et contrôles des produits de la pêche.

Conduire la surveillance des produits de la pêche pour l'ensemble des paramètres retenus comme critères réglementaires par la législation de l'Union Européenne, à savoir :

- L'évaluation organoleptique;
- Les indicateurs de fraîcheur (ABVT / TMA);

- 
- 
- L'histamine;
 - Les résidus et contaminants (Métaux lourds, PCBs , Dioxine et PCBs de type dioxine);
 - Contrôle microbiologique;
 - Recherche de parasites;
 - Produits de la pêche toxique (poissons toxiques, produits de la pêche contenant des biotoxines et des toxines rencontrées dans les mollusques bivalves et gastéropodes;
 - La surveillance de la production des mollusques bivalves;
 - La surveillance des résidus des produits animaux dérivés de l'aquaculture.

4.2.5. RECOMMANDATIONS POUR LE DISPOSITIF DE CERTIFICATION DES PRODUITS DE LA PÊCHE

La procédure de certification doit être améliorée en ce qui concerne les navires congélateurs battant pavillon d'un des pays tiers, pour une meilleure prise en compte des conditions sanitaires de production des produits de la pêche à bord avant certification, aussi pour une meilleure identification et appartenance à la liste des navires agréés.

La procédure de certification doit aussi être améliorée en ce qui concerne les certificats additionnels, validés sans contrôles préalables.

4.2.6. RECOMMANDATIONS POUR LE DISPOSITIF ANALYTIQUE

La couverture des analyses de tous les paramètres qui font l'objet de critères réglementaires dans le contrôle des produits de la pêche, nécessite le renforcement des capacités techniques des laboratoires de contrôle officiel

L'amélioration des capacités organisationnel et opérationnel du personnel des laboratoires, passe par un renforcement des connaissances à la norme ISO 17025

Engager la mise à niveau et l'accompagnement des laboratoires officiels de contrôle à l'accréditation.

V- PLAN D'ACTION

Considérant les résultats de la présente étude, cela urge de procéder à une amélioration au niveau des pays membres d'INFOPECHE, du système actuel d'inspection et de contrôle officiel des produits de la pêche et de l'aquaculture, pour le rendre plus performant. Des renforcements et orientations sont envisagés afin de permettre à ces pays de se conformer aux exigences pour un accès plus aisé aux marchés d'exportation et en particulier celui de l'UE.

Les problématiques soulevés sont pour la plupart d'ordre structurel, fonctionnel, législatif et règlementaires.

La mise à niveau portera sur ;

- Le rapprochement de la réglementation et la législation vis-à-vis du contexte international
- L'Autorité compétente
- Le dispositif de production et de mise sur le marché des PP
- Les infrastructures analytiques.

Le plan d'action va s'articuler autour d'actions prioritaires devant être réalisées à court terme et d'actions pouvant être menées à moyen terme.

5.1. ACTIONS A REALISER A COURT TERME

5.1.1. AUTORITE COMPETENTE

Adapter le statut juridique des ACS à l'échelle de ces missions par le passage de statut de direction à office ou agence plus autonome

Centraliser tout le système d'inspection et de contrôle au niveau de l'AC, pour une action transparente, fiable et harmonisée.

Pourvoir les ACs de moyens nécessaires pour la conduite correcte de ces missions

Accompagner les ACS pour améliorer leur organisation et leur procédures opérationnelle, afin de les conformés aux exigences de la norme ISO 17020.

5.1.2. AMONT DE LA FILIERE

Aménagement de sites de débarquements conformes aux exigences règlementaires;

Mise à niveau structurelle et fonctionnelle des embarcations de pêche artisanale;

Mise en conformité des véhicules de transport des PP.

5.1.3. LES LABORATOIRES

Renforcement des capacités des laboratoires officiels en charge du contrôle des PP;

Assistance à la mise à niveau des laboratoires de contrôle publics et privés;

Accompagnement à l'accréditation des laboratoires de contrôle suivant les normes ISO 17025;

Formation de l'encadrement au niveau des établissements à terre et navires agréés ; à la conception et la mise en place de démarche HACCP adapté

Formation sur les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication

Sensibilisation sur les enjeux de la qualité des PP

5.2. ACTIONS A REALISER A COURT TERME

5.2.1. AUTORITE COMPETENTE

CODE	ACTIVITES A REALISER	CIBLES
AS1	Campagne de sensibilisation sur les enjeux sanitaires et économiques de la maîtrise de la qualité des produits de la pêche et de l'aquaculture	Agent de l'AC Agents unités agréés Organisation professionnelle Pêcheur Mareyeur Transporteur
AS2	Organisation de séminaires d'information au sujet des mesures SPS et de la législation sanitaire européenne	Agent de l'AC Agents unités agréés Organisation professionnelle

5.2.2. ACTION DE FORMATION

CODE	ACTIVITER A REALISER	CIBLES
AF1	Formation à la nouvelle réglementation	Agents de l'AC Agents des unités agréés
AF2	Renforcement des capacités des organismes officiels en charges de l'inspection et du contrôle à l'exportation	Agents de l'AC Personnel des laboratoires
AF3	Formation sur la maîtrise des programmes préalables et la mise en place de la démarche HACCP au niveau des établissements et navires agréés	Agents de l'AC Agents des unités agréés Personnel des laboratoires
AF4	Formation à la mise en place de la normes ISO 17020 au niveau des organismes de contrôle	Agents de l'AC
AF5	Formation à la mise en place de la norme ISO 17025 au niveau des laboratoires de contrôle	Les laboratoires
AF6	Atelier de formation sur la maîtrise des conditions sanitaires en amont de la filière	Agent de l'AC Agents unités agréés Organisation professionnelle Pêcheur Mareyeur Transporteur

5.2.3. ACTION DE FORMATION

CODE	ACTIVITES A REALISER	CIBLES
AMN1	Adaptation du statut juridique des ACS à l'échelle de leurs missions	Dispositif institutionnel de contrôle
AMN2	Centralisation et harmonisation des activités d'inspection et de contrôle	AC
AMN3	Amélioration de l'organisation de l'AC, de ses procédures opérationnelles et les conformer aux exigences de la norme ISO 17020	AC
AMN4	Assistance à la mise à niveau des laboratoires de contrôle publics et privés	Les laboratoires
AMN5	Accompagnent à l'accréditation des laboratoires de contrôle suivant la norme 17025	Les laboratoires
AMN6	Mise en place d'un organisme de veille sanitaire	AC
AMN7	Mise en place d'un organisme d'analyse des risques	AC

5.3. ACTIONS A REALISER A MOYEN TERME

5.3.1. ACTIONS DE MISE A NIVEAU

CODE	ACTIVITES A REALISER	CIBLES
AMM 1	Révision, adaptation et approfondissement des textes règlementaires	AC Pouvoir public
AMM2	Renouvellement des navires de pêche artisanal	pêcheurs
AMM3	Modernisation des véhicules de transport des PP	Transporteur
AMM4	Mise à niveau technique des unités à terre et navires agréés	Unités agréés

5.4. ACTIONS A REALISER A MOYEN TERME

ACTIVITES A REALISER A COURT TERME												
ACIVITES	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ASI	X											
AS2		X										
AF1			X									
AF2				X								
AF3					X							
AF4						X						
AF5							X					
AF6								X				
AMN1	X	X	X									
AMN2			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
AMN3	X	X	X	X								
AMN4			X	X	X	X						
AMN5					X	X	X					
AMN6								X	X	X	X	X
AMN7								X	X	X	X	X

ACTIVITES A REALISER A MOYEN TERME					
ACIVITES	12	24	32	44	54
AMM1	X	X			
AMM2	X	X	X	X	X
AMM3	X	X	X		
AMM4	X	X	X		

VI- POTENTIELS PARTENAIRES

Les différentes activités annoncées dans le plan d'action, montrent que les besoins en matière de capacité SPS ; éléments indispensables au maintien et à l'amélioration de l'accès aux marchés, existent aussi bien dans le secteur public que privé.

Ainsi, pour l'application des normes et le développement du commerce, des possibilités de financement sont offertes par le STDF (Standard and Trade Development Facility).

INFOPECHE, en tant qu'organisation régionale est admissible pour porter les différentes actions en projet qui contribueront à résoudre les difficultés et problèmes dans le domaine SPS , qui nuisent au commerce international des produits de la pêche et de l'aquaculture.

CONCLUSION GENERALE

Il ressort de cette étude, l'urgence manifeste de procéder à l'amélioration du système actuel de contrôle officiel des produits de la pêche, afin de le rendre plus performant.

Les problèmes dont souffre le système de contrôle officiel sont d'ordre ; réglementaire, organisationnel, structurel et fonctionnel.

Dans la perspective d'amélioration, des actions de mise à niveau doivent être portées sur :

L'autorité compétente pour la rendre plus efficace;

L'amont de la filière pour la modernisation des navires de pêche artisanale et l'amélioration de leur niveau de conformité;

Les sites de débarquement pour l'amélioration des conditions d'hygiènes;

Le transport des PP pour le renouvellement du parc automobile et sa mise en conformité;

Les navires de pêche industrielles et les établissements à terre pour la mise en conformité structurelle et fonctionnelle;

Les laboratoires de contrôle officiel pour leur accréditation;

Dans le cadre de la politique de sécurité sanitaire, l'analyse et la gestion des risques ainsi que la planification des acteurs de surveillance doit être effective et efficace.

INFOPECHE

CHECK LIST DE DIAGNOSTIQUE

A- GOUVERNANCE DU SYSTEME DE CONTROLE DES PRODUITS DE LA PECHE				
INDICATEURS	OUI	NON	NA	JUSTIFICATION/ CLARIFICATION
1- l'autorité compétente (AC) en charge des contrôles officiels des PP destinés vers l'UE				
2- Mission et compétences de l'AC				
3- Organisation de l'AC				
4- Manuel d'inspection sanitaire pour le contrôle officiel				
5- système fonctionnel de planification, suivi, évaluation				
6- Ressources humaines				
7- Ressources et Installations de l'AC				

B- LEGISLATIONS ET REGLEMENTATIONS NATIONALES RELATIVES AUX PRODUITS DE LA PECHE				
1- Organisation des contrôles sanitaires officiels des PP				
2- Dispositions techniques et sanitaires applicables à bord des navires de pêches et embarcations artisanales				
3- Dispositions techniques et sanitaires relatives aux locaux de traitement et de conditionnement des PP				
4- Dispositions applicables aux PP réfrigérés, congelés. chair de poissons, Produits de la pêche transformés				
5- Stockage des PP				
6- Exigences en matière de traçabilité des PP et de L'aquaculture				
7- Transport des PP				
8- Examen organoleptique des PP				
9- Indicateurs de fraîcheur (ABVT, TMA-N)				
10- Plan échantillonnage, les méthodes d'analyses et les teneurs admises pour le mercure, plomb, cadmium, étain, dioxine et HAP dans les PP				
11- Plan d'échantillonnage, les méthodes d'analyses et teneurs admises pour l'histamine				

12- Plan échantillonnage et les niveaux à respecter pour les sulfites				
13- Recherches des résidus et contaminants				
14- Contrôles microbiologiques des PP				
15- Critères de qualité des eaux utilisées dans le traitement des PP et de l'aquaculture				
16- Recherche des parasites				
17- PP toxiques				
18- Conditions de production de la glace				
19- Additifs alimentaires				
20- Dispositions pour le recensement et autorisation des opérateurs de production de PP destinés vers l'UE				

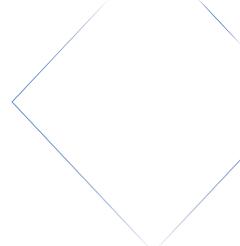
C- CONTROLES OFFICIELS RELATIFS A LA PRODUCTION ET LA MISE SUR LE MARCHE DES PP

INDICATEURS	OUI	NON	NA	JUSTIFICATION/ CLARIFICATION
1- Embarcations évalués et agréés				
2- Sites de débarquement de première mise sur le marché, criées et marchés de gros évalués et agréés				
3- Bateaux de pêche listés				
4- Etablissement a terre listés				
5- Entrepôts frigorifiques listés				
6- Produits de la pêche importés				

D- CONTROLES OFFICIELS DES PP

1- Evaluation organoleptique				
2- Indicateur de fraîcheur (ABVT et TMA-N)				
3- Histamine				
4- Résidus et contaminants (métaux lourds, Pcb, Dioxine, HAP)				
5- Contrôle microbiologique				

6- Recherche de parasites				
7- Produits de la pêche toxiques				
8- Surveillance de la production mollusques bivalves				
E- CERTIFICATION DES PP EXPORTES VERS L'UE				
1- Procédure de certification				
2- Modèles de certificat sanitaire				
F- LABORATOIRES				
1- Désignation de laboratoires d'analyses accréditée et/ou évalués en charge des analyses officielles relatives aux PP				
2- Méthodes d'analyses normalisées				
3- Analyses microbiologiques réalisées				
4- Analyses chimiques réalisées				
5- Installations de diagnostic pour L'AC				



NOTA BENE :

Afin de renseigner le check List de la façon la plus pertinente possible et de permettre ainsi un traitement plus rapide, veuillez à respecter les quelques consignes :

Pour chaque indicateur des questions vous sont posées ;

Les questions peuvent être fermées (réponse par « oui » - « non » - « NA ») ou ouvertes ; appelant alors une réponse détaillée de votre part.

Dans tous les cas (réponses fermées ou ouvertes) il vous est demandé de compléter la quatrième colonne pour les justifications et clarification.



ORGANISATION INTERGOUVERNEMENTALE D'INFORMATION
ET DE COOPERATION POUR LA COMMERCIALISATION
DES PRODUITS DE LA PÊCHE