



RAPPORT

**Séminaire sur
"l'assurance qualité et sécurité sanitaire, éléments essentiels
pour la promotion de la commercialisation et de la
consommation des produits de la pêche"**

6 –7 décembre 2017, Casablanca, Maroc

I. Introduction

Dans un contexte mondial marqué par la libéralisation accrue des échanges et la concomitance de négociations commerciales tant bilatérales, régionales que multilatérales, la cohérence des politiques commerciales est un enjeu majeur pour les pays membres de la COMHAFAT. Pour apporter une assistance technique à ses Etats membres, la COMHAFAT lance un projet sur le **“développement durable d’un commerce basé sur la qualité et la sécurité sanitaires des produits de la pêche”**. L’objectif du projet est d’améliorer la contribution des ressources de la pêche et de l’aquaculture et à la sécurité alimentaire et nutritionnelle, ainsi qu’à la croissance économique dans les pays de la Région.

En ligne droite de ce qui précède, la COMHAFAT a pris l’initiative d’organiser un séminaire sur **“l’assurance qualité et sécurité sanitaire, éléments essentiels pour la promotion de la commercialisation et de la consommation des produits de la pêche”**, dont le volet clé est le renforcement des capacités institutionnelles et techniques en matière d’utilisation et de commercialisation durable des produits de la pêche au profit des acteurs des secteurs public ou privé.

II. Justification

La COMHAFAT accorde une importance particulière au développement durable, à l’exploitation, l’utilisation et la commercialisation de produits halieutiques répondant aux normes et exigences des marchés tout au long de la chaîne de valeur ainsi qu’à la promotion de la consommation au sein des pays de la Zone.

A travers l’organisation de ce séminaire, la COMHAFAT se propose d’accompagner ses Etats membres dans leurs efforts visant :

- La maîtrise de la qualité des produits de la pêche ;
- L’instauration d’une meilleure distribution à l’échelle nationale et l’augmentation des parts réservées à la consommation locale ;
- Le développement d’un commerce intrarégional et la promotion des exportations.

III. Objectifs

Objectif global

Le principal objectif du séminaire est l’amélioration des chances et opportunités d’accès aux marchés pour les produits de la pêche et de l’aquaculture des pays de la zone COMHAFAT à travers :

- Les Mesures sanitaires et Phytosanitaires (SPS) et
- La maîtrise par les acteurs concernés des accords OMC sur les Obstacles Techniques au Commerces (TBT).

Objectif spécifique

Perfectionnement des acteurs originaires des pays membres de la COMHAFAT en matière d'utilisation des produits halieutiques (manutention, conditionnement, transformation...) et de leur commercialisation (atouts, exigences, contraintes...).

IV. Résultats attendus

- Maîtrise par les participants des accords SPS et TBT de l'OMC ;
- Information sur les possibilités d'innovation ou de développement des techniques de valorisation des produits halieutiques.
- Evolution et tendances de la consommation au niveau national et du commerce intra régional des produits halieutiques.

Une note de présentation conceptuelle de cet atelier se trouve en **annexe 1**

V. Participants

Ont participé à ce séminaire les délégués (ou consultants) des Etats membres suivants :

Benin, Cameroun, Congo, Cote d'Ivoire, Gabon, Gambie, Ghana, Guinée, Guinée Equatoriale, Kenya, Libéria, Maroc, Mauritanie, Nigeria, République Démocratique du Congo, Sao Tome et Principe, Sénégal, Sierra Leone, Togo

Ont pris part également au séminaire les représentants des entités suivantes :

- La Commission Régionale des Pêches du Golfe de Guinée (COREP),
- Organisation intergouvernementale d'information et de coopération pour la commercialisation des produits de la pêche en Afrique (INFOPECHE)
- La Fédération Nationale des Industries de Transformation et de Valorisation des Produits de la Pêche (FENIP)
- Le Département de la Pêche Maritime du Maroc (DPM)
- La Conférence Ministérielle sur la Coopération Halieutique entre les Etats Africains Riverains de l'Océan Atlantique (COMHAFAT)

La liste détaillée des participants avec leurs coordonnées figure en **annexe 2**

VI. Travaux du séminaire

A. Cérémonie d'ouverture

L'ouverture du séminaire a été assurée Mme Saadia ElAbassi, représentant le Département des Pêches Maritimes du Maroc, pays hôte, qui a souhaité la bienvenue aux participants tout en remerciant la COMHAFAT pour l'organisation de cet importante rencontre.

Mr. Abdelouahed Benabbou, Secrétaire Exécutif de la COMHAFAT a saisi l'occasion pour remercier les autorités marocaines pour l'appui qu'elles ont bien voulu apporter à l'organisation de cet atelier et pour souhaiter la bienvenue à tous les participants. Il a rappelé que leur présence est le témoignage fort éloquent de l'intérêt accordé à la question de la qualité et de la salubrité des produits de la mer et confirme la volonté commune d'œuvrer pour renforcer davantage les dispositifs technique et réglementaire en faveur d'un commerce dynamique et adéquat des produits de la pêche dans les pays de la Région. Une copie de l'allocution de Monsieur le Secrétaire Exécutif figure à **l'annexe 3**.

Ensuite et au nom du Ministre des Ressources Animales et Halieutiques de la Côte d'Ivoire, Monsieur Adjoumani Kouassi Kobenan, Président en exercice de la COMHAFAT, Mme Toily Kassedo Nina Benedict a souhaité la bienvenue aux participants et a remercié le Secrétariat Exécutif de la COMHAFAT et le Département des Pêches du Maroc pour les efforts déployés quant à l'organisation de ce séminaire. Elle a déclaré l'ouverture du séminaire sur l'assurance qualité et la sécurité sanitaire, éléments essentiels pour la promotion de la commercialisation et de la consommation des produits de la pêche.

B. Déroulement des travaux

En introduction au Séminaire, Dr. Amadou Tall a passé en revue le contexte et la justification, ainsi que les conférenciers et les participants. L'objectif est de créer un réseau COMHAFAT de formateurs sur le marketing et l'assurance qualité, y compris les Accords de l'OMC, SPS et TBT, GHP-GMP et HACCP-Analyse des risques et traçabilité.

Il a rappelé les résultats escomptés qui permettront aux participants de comprendre les accords SPS et OTC et d'être en mesure de :

- Former les parties prenantes ;
- Rédiger une législation alimentaire ;
- Comprendre les étapes menant à la certification et à l'accréditation ;
- Elaborer un plan de gestion de la sécurité pour l'entreprise ;
- Fournir également des conseils sur l'amélioration de la manutention et de la transformation du poisson et sur l'innovation tout au long de la chaîne de valeur et l'augmentation de la valeur ajoutée de produits plus compétitifs sur les marchés régionaux et internationaux ;
- Aider les acteurs dans le domaine de la commercialisation et du commerce du poisson, en particulier en ce qui concerne l'intelligence du marché et la stratégie commerciale.

Ainsi, les travaux du séminaire ont porté sur des thèmes majeurs comme la sécurité sanitaire des produits la pêche, l'accès aux marchés régionaux et internationaux ; la sécurité alimentaire ; l'inspection sanitaire ; l'accréditation ISO (17020 ; ISO 17025) et l'écocertification ISO 17065.

Dr Amadou Tall et Monsieur Mohammed Semlali ont assuré successivement la modération des travaux des différentes sessions du Séminaire qui se sont déroulés en séance plénière (présentations et discussions), conformément au programme ci-joint en **annexe 4** et qui s'articule autour des 5 sessions suivantes :

1. Connaissances des produits de la pêche comme aliments et matières premières

1.1. Valeur nutritive et importance des produits de la pêche dans la consommation humaine Dr Pagadi Soro, INFOPECHE, Côte d'Ivoire

Les rôles physiologiques des acides gras oméga 3 (EPA et DHA) Leurs bienfaits sont nombreux, on note notamment :

- un rôle structurel de constituant des membranes en particulier au niveau du cerveau et de la rétine,
- un rôle fonctionnel car ils sont les précurseurs de médiateurs chimiques ayant des rôles très importants pour la santé (le domaine de l'inflammation et de l'agrégation plaquettaire).

Un déficit en acides gras oméga 3 associé ou non à un excès en acides gras oméga 6 favoriserait la survenue de maladies neurodégénératives (maladie d'Alzheimer) de dépression, de dégénérescence maculaire liée à l'âge...

Les omégas 3 pourraient jouer un rôle favorable dans la prévention de certains cancers.

Pour la sécurité alimentaire et nutritionnelle, tous les pays africains doivent consommer les poissons riches en Omega 3 que l'on trouve dans certains pays comme le Maroc, la Mauritanie, la Norvège et la Namibie.

1.2. Différentes Techniques méthodes de valorisation des produits de la pêche (conservation et transformation) au bénéfice d'une plus grande consommation ; M. Mohammed Semlali, COMHAFAT

Les produits de la pêche connus pour leur haute valeur nutritionnelle (forte teneur en protéines, lipides, vitamines et sels minéraux, AGPI (ω 3), histidine, oxyde de triméthylamine...) sont facilement altérable et hautement périssable. Ceci impose le recours aux bonnes pratiques d'hygiène en cas de leur conservation ou le choix de la technique de transformation appropriée. C'est ainsi que l'homme a essayé et élaboré des méthodes permettant la conservation, la mise à l'abri et la réutilisation d'un produit assure actuellement 18% protéines animales à la population mondiale et 8% de toutes les protéines consommées dans le monde. Les techniques concernées permettent la prévention de la détérioration des produits et le ralentissement des activités des microorganismes En essayant de maintenir les qualités et propriétés originales du produit (par le

froid : réfrigération, congélation, surgélation) ou en apportant des modifications aux propriétés physicochimiques et organoleptiques de celui-ci (transformation : salage, saumurage, séchage, fumage, conserve, sous-produits...).

Il faudrait particulièrement veiller à :

- Assurer la disponibilité et la régularité des approvisionnements en matières premières
- Valoriser au maximum la matière première qui est le premier poste de coût,
- Atteindre les meilleurs standards de qualité (installation, techniques, équipements, produits fini...)
- Améliorer les chaînes du froid et la logistique,
- Diversifier les produits, les marchés et promouvoir l'innovation,
- Traduire les objectifs de durabilité, performance et compétitivité de l'industrie de valorisation des produits de la pêche en actions et paramètres facilement applicables et modulables.

1.3. Conservation de la qualité des produits de la pêche et son altération ; Dr. Yolande Ake Assi, Chef laboratoire Côte d'Ivoire

Les produits de la pêche sont reconnus par leur haute valeur nutritionnelle. En effet ces animaux présentent de fortes teneurs en protéines, en lipides, en vitamines et en sels minéraux. Ces teneurs varient beaucoup avec l'espèce, le cycle sexuel, la température de l'eau, la qualité de l'eau et le lieu de pêche. Aussi, toute la masse musculaire est soutenue par la masse d'eau, responsable des réactions chimiques, enzymatiques et microbiologiques. Toutes ces particularités rendent les produits de la pêche hautement altérables. Donc il est primordial de bien conserver ces produits dès la pêche jusqu'à la consommation. Il faut respecter les bonnes pratiques d'hygiène et choisir la technique de conservation adéquate pour préserver la qualité du produit d'une part et prolonger la durée de conservation d'autre part afin de satisfaire le consommateur.

1.4. Empoisonnements des produits (Physiques, Chimiques et Microbiologiques) ; Dr Pagadi Soro, INFOPECHE, Côte d'Ivoire

Les caractéristiques de l'environnement et de la biologie de certaines espèces des produits halieutiques font que ceux-ci peuvent aussi être contaminés par des polluants de l'environnement dont les dioxines, les PCB ou le méthyl mercure avec des effets néfastes sur la santé en cas de surexposition.

Ces aliments peuvent également être contaminés par des microorganismes pathogènes d'origine humaine, animale, hydrique ou tellurique présents dans l'eau douce ou salée. De ce fait, certaines recommandations spécifiques de

consommation s'appliquent notamment pour certaines populations sensibles (femmes enceintes, jeunes enfants, ...).

A l'instar de l'Union Européenne, les Etats africains doivent renforcer les organismes de coopération, de communication et de marketing des produits halieutiques afin que :

- L'Afrique ait une réglementation commune pour faciliter les transactions commerciales de ces produits ;
- Les africains puissent acheter des produits de qualité (label).

2. Exigences sanitaires nationales et internationales, normatives et réglementaires

2.1. Lignes directrices du CODEX Alimentarius en matière d'hygiène et du HACCP Dr Amadou Niang, ONISPA, Mauritanie
(Code d'usages international recommandé – principes généraux d'hygiène alimentaire).

Le consommateur est dans son droit d'attendre que les aliments qu'il consomme soient sans danger et propres à la consommation (Sûrs et salubres). En effet, les intoxications alimentaires et les maladies transmises par les aliments sont, dans le meilleur des cas déplaisantes, mais au pire, elles peuvent avoir des issues fatales. Elles sont à l'origine de perturbations socio-économiques dont les conséquences peuvent être sérieuses sur plusieurs plans.

Les Lignes Directrices sont organisées en 10 sections :

- S1 : Objectifs
- S2 : Champ d'application
- S3 : Production Primaire
- S4 : Etablissements et Installations
- S5 : Contrôle des opérations
- S6 : Entretien et assainissement des établissements et installations
- S7 : Hygiène corporelle (Dans les établissements et les installations)
- S8 : Transport
- S9 : Informations sur le produit et vigilance des consommateurs
- S10 : Formation

Les Principes généraux d'hygiène alimentaire jettent des bases solides qui permettent de garantir l'hygiène des aliments et ils doivent être, au besoin, utilisés en conjonction avec chaque code spécifique d'usages en matière d'hygiène, ainsi qu'avec les Directives régissant les critères microbiologiques. Ils s'appliquent à la chaîne alimentaire depuis la production primaire jusqu'à la consommation finale, en indiquant les contrôles d'hygiène qui doivent être

exercés à chaque stade. Leur respect est la garantie de la sécurité sanitaire et de la salubrité des aliments.

2.2. Les accords OTC et SPS de l'Organisation Mondiale du Commerce Dr Amadou Tall, Consultant, Sénégal

M. Tall A. qui a présenté les accords SPS et OTC a mis l'accent sur les objectifs suivants :

- Protection des consommateurs ;
- Pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires ;
- Coordination de tous les travaux relatifs aux normes alimentaires ;
- Libéralisation du commerce ;
- Protection maximale des végétaux, des animaux et de la santé humaine ;
Obstacles techniques minimaux au commerce.

En outre, il a élaboré les principes généraux ayant trait à la souveraineté, l'harmonisation, l'équivalence, les bases scientifiques et la transparence l'assistance technique, le traitement spécial et différencié, la consultation et le règlement des différends.

2.3. La réglementation de l'UE : le paquet hygiène de l'UE Dr Amadou Tall, Consultant

Afin de satisfaire aux exigences de l'OMC, l'UE a révisé sa législation pour plus de clarté et de pertinence. Elle a ainsi promulgué les cinq normes d'hygiène qui sont composées de :

- La législation alimentaire (règlement n° 0178/2002);
- Les règles générales d'hygiène alimentaire (règlement n° 0852/2004);
- Les règles spécifiques d'hygiène alimentaire (règlements n° 0853/2004);
- Les contrôles officiels (règlement n° 0882/2004) et
- L'organisation des contrôles (règlement n° 0854).

2.4. Le règlement sanitaire exigé par le Japon ; Dr Amadou Tall, Consultant

Manuel japonais de réglementation des importations de produits de la pêche et de produits préparés :

Les procédures de dédouanement à l'importation prévues par la loi douanière et la loi sur le tarif douanier montrent que lors du dédouanement à l'importation, la "déclaration d'exportation", accompagnée de tous les documents nécessaires, y compris la facture, le connaissement et la déclaration d'assurance, doit être présentée aux douanes. Après examen, inspection et paiement des taxes douanières, le permis d'importation est délivré.

Il y a deux sortes de procédures de dédouanement des importations en vertu de la loi sur les mesures temporaires concernant les douanes selon les cas: lors de l'importation en provenance de pays bénéficiaires préférentiels (y compris les pays bénéficiaires préférentiels spéciaux), le tarif préférentiel peut être appliqué (se référer aux douanes pour la confirmation) et en deuxième lieu un importateur qui a l'intention de recevoir le tarif préférentiel doit obtenir le certificat d'origine préférentielle, qui est délivré par le pays d'origine au moment de l'exportation. (Aucun besoin de l'obtenir si le montant total des importations est inférieur ou égal à 200 000 JPY)

2.5.Règlement américain appliqué aux produits de la pêche : guide pour faciliter la mise en place d'un système d'assurance qualité basé sur le HACCP, M. Naji Laamrich, COMHAFAT

Le chapitre Aliments et Drogues de la Food and Drug Administration (FDA) relevant du Ministère de la Santé et des Services sociaux - Partie 123 (Poissons et produits de la pêche) cite les dispositions générales et les définitions ainsi que des informations relatives aux bonnes pratiques de fabrication, plan HACCP, mesures correctives, vérification, formation et procédures de contrôle sanitaire.

Les exigences particulières pour les produits importés concernent la vérification de l'importateur et de la conformité du système d'inspection du pays étranger avec le système américain.

L'enregistrement HACCP et la surveillance des étapes du contrôle sanitaire sont requis (Certificat permanent ou certificat de lot par lot délivré par une autorité d'inspection compétente d'un gouvernement étranger ou par une tierce partie compétente). Ceci est vérifié à l'aide :

- Inspection régulière des installations de l'industriel étranger
- Une copie à jour, en anglais, du plan HACCP du transformateur étranger.
- Test périodique sur le produit importé
- Autres mesures de vérification appropriées qui fournissent un niveau équivalent d'assurance de conformité

La FDA gère un programme de surveillance de la conformité pour les produits de la pêche qui concerne la responsabilité de la sécurité, de la salubrité, de l'identité et de l'intégrité économique du produit.

La FDA a le pouvoir de détenir ou de retenir temporairement des aliments importés, d'intenter une action en justice. Elle fournit par ailleurs une assistance technique étendue dans le domaine de la salubrité et de l'assainissement des produits de la mer aux gouvernements étrangers par le biais de contacts directs et par l'intermédiaire de l'OMS et la FAO.

3. Conception et agencement technico-sanitaire d'un établissement de valorisation des produits de la pêche

3.1. Conception et plan de masse (GHP/GMP) Hygiène alimentaire pour transformateurs et exploitants d'entreprises industrielles du secteur alimentaire (poissons) ; Dr. Bamba Banja, Gambie.

Il s'agit d'établir les conditions minimales concernant les méthodes, les installations et les contrôles nécessaires à la fabrication, le traitement, l'emballage ou la détention d'un produit afin de s'assurer qu'il est conforme (identité) et répond aux caractéristiques de qualité et de salubrité. Ces conditions concernent entre autres l'état et les paramètres suivants :

- Vêtements de protection
- Désinfection des surfaces
- Conditions et usages hygiénique (lavage des mains).
- Problèmes liés à la toux, tabagisme, crachats, éternuements
- Problèmes de peau, Troubles de l'estomac ou diarrhée
- Rhume ou infections de la gorge, apparences personnelles et hygiènes
- Les méthodes de nettoyage (programme et produits utilisé),
- Installations et équipement utilisés pour manipuler le poisson.
- Effet Nuisibles d'animaux (oiseaux, insectes, rongeurs...)

3.2. Bonnes Pratiques d'Hygiène et de transformation ;
Discuté par Dr Amadou Niang et Dr Amadou Tall

Selon la nature des opérations et les risques qui leurs sont associés, les locaux, le matériel et les installations devraient être situés, conçus et construits de manière à ce que :

- La contamination des aliments soit réduite au minimum ;
- La conception et la disposition des lieux permettent un entretien, un nettoyage et une désinfection convenables et minimisent la contamination d'origine atmosphérique ;
- Les surfaces et les matériaux, particulièrement s'ils sont en contact avec les aliments, ne soient pas toxiques pour l'usage auquel ils sont destinés et suffisamment durables et faciles à nettoyer et à entretenir ;

Le respect de bonnes règles d'hygiène dans la conception et la construction des bâtiments, un emplacement approprié et des installations adéquates sont nécessaires pour permettre une maîtrise efficace des divers paramètres pouvant affecter la qualité des produits et les éventuels dangers.

4. Mise en place d'un système HACCP en industrie des produits de la pêche

4.1. Assurance qualité Mme Lamia Znagui, FENIP : Les enjeux du commerce des produits de la pêche sur le marché international et usage des normes et standards.

La FENIP, une organisation professionnelle de défense des industriels de la pêche regroupe sept branches d'activités. L'industrie de transformation et de valorisation des produits de la pêche au Maroc traite près de 70% des captures de la pêche côtière et exporte environ 85% de sa production sur 133 pays à travers le monde. La labellisation des produits de la mer est une démarche impérative pour mieux valoriser le produit marocain auprès du consommateur, et de permettre de le différencier sur le marché national et international (Labels de qualité, Labels d'origine et Écolabels). La prédominance des normes privées dans la gouvernance des chaînes de valeur alimentaires mondiales n'a fait que croître au cours des 10 à 15 dernières années.

Certaines normes et écolabels sont adoptés de façon suffisamment large modifiant l'accès à certains marchés et sont devenus pour les produits de la mer de réelles exigences commerciales et de plus en plus sollicitées par les consommateurs. L'Eco-certification selon la FAO « un programme d'étiquetage écologique permet à un produit de porter un logo distinctif, ou une déclaration, assurant les consommateurs que le produit concerné a été élaboré selon un ensemble de normes environnementales, telles que la durabilité de la ressource utilisée comme matière première, l'impact environnemental de la méthode de production, ou la recyclabilité du produit ».

Une stratégie intégrée de développement du secteur de la pêche, une stratégie nationale de labellisation des produits, l'engagement des professionnels, et des partenariats publics-privés ont permis entre autres la certification de près de 98% des unités de transformation des produits au Maroc.

4.2. Mise en place d'un plan de maîtrise sanitaire (PMS) dans une unité de transformation/ conditionnement de produits frais et congelée ; Dr Hénoch Amessan Ledjou, Côte d'Ivoire

Le plan de Maîtrise Sanitaire est une obligation réglementaire. Sa mise en œuvre permet à l'Autorité Compétente de mieux appréhender le contrôle officiel. Et pour l'opérateur économique, de mieux présenter les conditions d'exercice de sa profession et de donner des preuves de l'application de la réglementation.

5. Contrôles officiels et certification des produits halieutiques

5.1. Accréditation d'un service d'inspection ISO/CEI 17020 et accréditation d'un laboratoire ISO/CEI 17025, Dr. Amadou Niang, ONISPA, (Mauritanie)

La démarche qualité procure un savoir-faire et un savoir-être tandis que l'accréditation qui en est le couronnement contribue à la faire savoir.

Les différentes phases du processus d'accréditation :

- Phase préparatoire :
- Phase de mise en œuvre du plan d'action : rédaction et application des documents
- Phase des audits : internes et externes
- Réalisation de la Revue de Direction :
- Formulation de la demande d'accréditation auprès de l'organisme accréditeur
- Audit initial : Réunion d'ouverture et Réunion de clôture
- Les résultats :

L'auteur a conclu sa présentation en donnant les avantages et les coûts de l'accréditation :

Avantages de l'accréditation :

- Renforcement de la confiance du client,
- Accès à de nouveaux marchés pour les produits à l'export,
- Compétitivité des services offerts.
- Renforcement de la crédibilité de l'inspection,
- Harmonisation des procédures de travail
- Amélioration des conditions de prise de décision, etc.

Coûts de l'accréditation :

- Liés à l'investissement dans les équipements/matériels et installations
- Liés à la formation du personnel
- Liés à l'expertise
- Liés aux audits (initial, de suivi et de renouvellement)

Echantillonnage et analyse de laboratoires (Directives générales sur l'échantillonnage CAC/GL 50-2004

Objectifs

Le principe du Codex (SPS/TBT) : protéger la santé des consommateurs et d'assurer des pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires.

Le Codex : Plans d'échantillonnage conçus de façon à assurer que des pratiques d'échantillonnage loyales et valides soient utilisés pour vérifier la conformité d'une denrée alimentaire par rapport à une norme spécifique.

Pour ce faire on se base sur les points suivants :

- Nature du contrôle : caractère applicable à chaque individu du lot ou au lot entier (approche statistique)
- Nature du caractère à contrôler :
 - Caractère qualitatif : présence/absence ou bon ou mauvais du caractère contrôlé
 - Caractère quantitatif : caractère mesuré sur une échelle continue : caractère de composition
- Choix du niveau de qualité
 - En fonction du type de risque : non-conformité : critique/ non critique
- Nature du lot
 - Produits pré-emballés ou en vrac
- Composition de l'échantillon
 - Echantillon composé d'une seule unité
 - Echantillon composé de plus d'une unité

Après la détermination de ces éléments : Choix du type de plans d'échantillonnage :

- pour le contrôle d'une teneur moyenne de la caractéristique
- pour le contrôle du pourcentage d'individus défectueux d'un lot
- pour le dénombrement et définition des individus non conformes dans l'échantillon (plan aux attributs)
- pour la comparaison de la moyenne d'échantillon à une expression algébrique (plan aux mesures).

5.2. Procédures d'inspection, Dr. Hénoch Amessan Ledjou, Côte d'Ivoire

ISO 17 020 permet aux organismes procédant aux inspections de s'organiser et fonctionner sur des principes reconnus. Suite à l'application de cette norme et de la réglementation en Côte d'Ivoire, une nouvelle procédure élaborée a permis d'obtenir des résultats plus efficaces. Cependant, il convient de rendre officiel son utilisation et de l'étendre aux autres services de la Direction des Services Vétérinaires voire du Ministère.

5.3. Certification TRACES et Gestion des alertes sanitaires Dr. Hénoch Amessan Ledjou, Côte d'Ivoire

La certification dans l'Union Européenne depuis 2006 se fait par voie électronique qui est le système TRACES. L'Union Européenne offre cette utilisation à la Côte d'Ivoire d'abord pour la certification des produits qui lui sont destinés mais également pour bien d'autres options tels que l'actualisation de la réglementation, mais également pour la gestion des alertes.

La mise en place de ladite procédure nous permet plutôt de prévenir les risques. Car combinée au SYSTEME TRACES, elle permet d'anticiper et d'être rapidement réactif en temps réel.

5.4.PMS aquaculture d'huitre de Maroc ; M. Hassoun Abdeljabbar, FENIP

Le principe de contrôle sanitaire, de mise en place et d'application du système HACCP dans une unité de purification, de stockage et de conditionnement de mollusques bivalves doivent être conduits avec plus de précaution compte tenu de la nature du produit, spécialement les huitres. (Communication orale).

5.5.Suivi sanitaire des phytoplanctons dans un gisement de bivalves

Dr. Amadou Tall, Consultant

Efflorescences d'algues dangereuses (HAB) et biotoxines : Les algues, organismes unicellulaires contenant de la chlorophylle sont appelés plantes par certains et protistes par d'autres. Elles sont trouvées partout : mers, rivières, lacs, sols, dans la neige et la glace. Il y a 4 000 espèces d'algues microscopiques connues et environ 300 phytoplanctons identifiés avec des explosions périodiques ou causant des efflorescences (dinoflagellés, diatomées, haptophytes et certains silicoflagellés).

Il existe deux groupes d'organismes :

- (i) Les producteurs de toxines : contaminent ou tuent les organismes, y compris les mammifères marins, les oiseaux et les humains ;
- (ii) Les producteurs de biomasse élevée : obstruent les branchies, détruisent l'esthétique des plages ou appauvrissent l'oxygène de l'eau lorsque les cellules meurent et se décomposent ou causent l'anoxie et tuent indistinctement la vie marine après avoir atteint des concentrations denses. Certaines efflorescences ont les caractéristiques des deux grandes catégories.

Elles sont responsables d'intoxications alimentaires graves, y compris la PSP, la DSP, l'ASP et la ciguatera.

5.6.Etiquetage écologique Dr. Christine Kalui, Kenya, Dr Tall Amadou, Consultant, Sénégal

L'éco-étiquetage est dérivé des deux termes "éco", qui signifient environnement et "étiquetage", qui est une déclaration selon laquelle une exigence d'un produit a été respectée. L'éco-étiquetage est donc la pratique consistant à marquer les produits avec un label distinctif pour montrer que leur production ou leur fabrication est conforme aux normes reconnues en matière de durabilité et d'environnement. Les écolabels informent que le produit portant le "label écologique" est conforme ou a satisfait aux exigences ou critères écologiques ou environnementaux énoncés dans une norme pertinente vérifiée et reconnue. Avec l'augmentation des activités économiques qui a entraîné une gestion non durable des ressources, les préoccupations mondiales pour la protection de

l'environnement et des ressources naturelles ne cessent de croître. Cela a nécessité des efforts délibérés pour lutter contre les effets négatifs sur l'environnement et promouvoir la durabilité des ressources, l'éco-étiquetage étant reconnu mondialement comme un outil efficace de durabilité en raison de sa simplicité à informer l'utilisateur final (consommateur) et de sa nature d'application qui implique la participation de tous les acteurs de la chaîne de valeur, y compris les producteurs primaires, les processus d'ajout de valeur, le consommateur, les forces de l'ordre, etc.

L'étiquetage écologique est décrit comme un outil d'information du consommateur dans la mesure où les "consommateurs informés" qui souhaitent promouvoir le bien-être environnemental font des choix conscients pour acheter des produits respectueux de l'environnement qui sont identifiables au moyen d'un "label écologique". Cette demande des consommateurs pour des produits écolabellisés pousse les producteurs tout au long de la chaîne de valeur à déployer des efforts pour minimiser les effets négatifs sur l'environnement et mettre en œuvre des normes d'éco-durabilité. Il en résulte des pratiques de consommation et de production durables tout au long de la chaîne de valeur. Pour éviter les écolabels "green Wash", les écolabels doivent être crédibles : tout label qui prétend être un écolabel doit reposer sur des critères standard reconnus et être certifié par une tierce partie certifiée compétente et crédible.

Le potentiel d'étiquetage écologique est énorme dans le secteur de la pêche car, idéalement, le poisson est une ressource naturelle qui doit être gérée de manière durable si l'on veut qu'elle soit disponible de manière adéquate pour le moment et à l'avenir. Environ 10 millions de personnes en Afrique vivent directement de la pêche, dont la majorité sont des pêcheurs individuels et de petits groupes. Il est donc urgent d'élaborer des stratégies axées sur la promotion de l'étiquetage écologique par le biais de programmes délibérés de renforcement des capacités et d'amélioration de la durabilité : formation de formateurs, identification d'espèces prioritaires et de lieux stratégiques pour une mise en œuvre pilote efficace, mise à l'essai de processus et de systèmes efficaces et de grande envergure dans d'autres localités d'Afrique.

L'ensemble des présentations sont disponibles à l'adresse suivante :
<http://www.comhafat.org/fr/actualites.php?id=60>

C. Conclusions et évaluation du séminaire : Dr Amadou Tall

Le séminaire sur l'assurance qualité, la commercialisation et la promotion de la consommation des produits de la pêche dans les pays de la COMHAFAT s'est déroulé à Casablanca, les 6 et 7 décembre 2017 selon le programme validé, par les participants. Il a porté sur des thèmes majeurs notamment la sécurité

sanitaire des produits la pêche, l'accès aux marchés régionaux et internationaux ; la sécurité alimentaire ; l'inspection sanitaire ; l'accréditation ISO (17020 ; ISO 17025) et l'éco-certification ISO 17065 ;

Les exposés du séminaire ont été réalisés exclusivement par des experts originaires du continent. Les participants, ayant suivi avec intérêt les différents thèmes du programme, ont évalué positivement l'organisation, le déroulement et des présentations des consultants. Une fiche résumant cette évaluation est ci-jointe en **annexe 5**.

Les participants se sont félicités de la qualité des débats et des échanges d'expériences qui ont permis de rehausser le niveau scientifique et technique du séminaire. Ils ont assuré en majorité que les connaissances acquises leur seront très utiles dans leur travail.

Enfin, un certificat signé par Secrétaire Exécutif de la COMHAFAT et par le coordinateur scientifique du séminaire a été délivré aux participants.

D. Recommandations Mr. Mohamed Semlali, COMHAFAT et Dr Amadou Tall

Les recommandations retenues à l'issue des travaux du séminaire se présentent comme suit :

Recommandations

des participants au séminaire sur l'assurance qualité et sécurité sanitaire, éléments essentiels pour promotion de la commercialisation et de la consommation des produits de la pêche.

Casablanca, les 6 et 7 décembre 2017

Les participants au séminaire sur l'assurance qualité, la commercialisation et la promotion de la consommation des produits de la pêche dans les pays de la COMHAFAT, tenu à Casablanca, les 6 et 7 décembre 2017, affirment avoir pris connaissance des différentes présentations et riches exposés ayant élucidé les cinq sections du séminaire à savoir :

- La connaissance des produits de la pêche comme aliments et matières premières,
- Les exigences sanitaires nationales et internationales, normatives et réglementaires,
- La conception et l'agencement technico-sanitaire d'un établissement de valorisation des produits de la pêche,
- La mise en place d'un système HACCP en industrie des produits de la pêche ainsi que

- Les contrôles officiels et la certification des produits halieutiques.

Ils félicitent la COMHAFAT de cette importante initiative et expriment leur fierté d'avoir opté exclusivement pour l'expertise africaine.

Ils se félicitent de la qualité des débats et des échanges d'expériences qui ont eu lieu au cours du séminaire et souhaitent faire part, chacun en ce qui le concerne, à leurs autorités, leurs supérieurs ou leurs organisations respectives, de leurs préoccupations quant à l'avenir des secteurs des industries de valorisation, de consommation et de commercialisation des produits de la pêche dans les pays de la COMHAFAT.

A cet égard, ils conviennent de soumettre les recommandations suivantes :

Aux secteurs publics des pêches dans les pays membres :

1. Assurer le développement des industries de transformation et de valorisation des produits de la pêche et de l'aquaculture dans les pays membres de la COMHAFAT ainsi que la promotion de la commercialisation à travers la mise en place de certains instruments, dont notamment :
 - a. Une mutuelle d'assurances pour sécuriser les opérations d'investissement et les échanges commerciaux interafricains.
 - b. Une bourse halieutique, susceptible de faciliter les échanges interafricains, de créer une synergie entre l'offre et la demande et de valoriser les produits africains très dépendants des cours internationaux.
 - c. Un Fond de financement spécifique et adapté au secteur « le Crédit Maritime Africain » qui contribuera, entre autres, à la réalisation d'établissements de transformation des produits de la pêche et à la création de circuits de commercialisation.
2. Favoriser la mise en place d'appuis financiers au profit des entités concernées par l'accréditation, la certification et la commercialisation.
3. Mettre en place une législation sanitaire conforme aux exigences de l'OMC (SPS et TBT) et d'allouer des ressources financières et humaines suffisantes permettant d'accompagner les services d'inspection et les laboratoires, respectivement vers l'accréditation ISO 17020 et ISO 17025,
4. Renforcer la prise de conscience sur l'éco-labélisation.
5. Développer un lobbying Africain et une meilleure représentation aux réunions du Codex Alimentarius. Certaines normes ou codes d'usage qui en ressortent sont en défaveur des pays Africains en l'occurrence la limite admissible de l'histamine dans les produits de la pêche, en cours de discussion.

A la COMHAFAT

- 6.** Réactiver, au sein de la COMHAFAT, l'Association des Importateurs et Exportateurs Africains (AFIEX) tout en élargissant son spectre d'adhésion.
- 7.** Encourager la création d'instruments permettant de partager les procédés pertinents dans les systèmes de maîtrise de la qualité par l'échange d'expérience et d'expertises, la formation et l'appui à la réalisation de projets pilotes.
- 8.** Explorer la faisabilité d'harmonisation des législations sanitaires et des lois commerciales pour favoriser le commerce intra régional dans la Zone COMHAFAT.

E. Cérémonie de clôture Représentante du Ministère des Ressources Animales et Halieutiques de la Côte d'Ivoire

Mme Toily Kassedo Nina Benedict qui a tenu à remercier le Secrétariat Exécutif de la COMHAFAT et le Département des Pêches du Maroc pour les efforts déployés pour l'organisation du séminaire, a mis en exergue la qualité de l'organisation et les bonnes conditions de travail, et a déclaré la clôture du séminaire.

ANNEXE 1 : NOTE CONCEPTUELLE

I. INTRODUCTION

L'Afrique dispose de ressources halieutiques diverses avec un grand potentiel et d'immenses opportunités pour contribuer de manière significative à la croissance socio-économique du continent et améliorer les moyens de subsistance de ses citoyens. Le poisson fournit des protéines, des minéraux et des micronutriments essentiels à plus de 400 millions de personnes en Afrique (World Fish, 2009). De plus, dans le continent, plus de 2,5 millions de personnes sont impliquées dans la pêche et trois fois ce nombre dans la transformation et le commerce des produits halieutiques. En outre, la valeur ajoutée totale de la pêche et de l'aquaculture représente 1,26% du PIB total pour les pays africains et 6,02 % du PIB agricole total (FAO, 2014).

Le développement soutenu du commerce du poisson durant ces dernières années, conjugué à un environnement mondialisé favorable en termes de besoins en produits halieutiques et en mécanismes d'échanges encourageants, laisse présager à la fois une croissance appréciable de ce commerce et une émergence d'opportunités certaines pour les pays producteurs.

Toutefois, le commerce mondial du poisson reste marqué par les échanges intra-pays développés. En effet, au cours des dernières années, 80% en valeur des exportations de produits de la pêche à partir des pays développés étaient destinées à d'autres pays développés. Pour l'Afrique, en dépit d'une production non négligeable (10 Million de Tonnes), sa contribution au commerce international du poisson et des produits de la pêche, reste très faible. Elle ne représente que 4,9% du commerce mondial du poisson malgré les politiques libérales mises en œuvre dans le continent. Contrairement aux autres continents, où commerce intra régional est supérieur à 25%, l'Afrique n'atteint pas le niveau escompté, le taux est autour de 10-12%. Cette faiblesse du commerce intra régional du poisson est surtout entravé par: (i) l'inadéquation des infrastructures commerciales; (ii) la déficience cadres politiques et institutionnels; (iii) l'imprédictibilité de l'application des régimes commerciaux; (iv) l'insuffisances des informations sur les marchés; (v) l'inconstance de la qualité et la non-conformité des produits aux mesures sanitaires et phytosanitaires (SPS); et (vi) le coût élevé des procédures complexes pour l'accès au marché.

Préoccupés par les arguments ci-dessus, les chefs d'État et de gouvernement de l'Union africaine se sont, lors de leur 23^{ème} sommet ordinaire à Malabo, en Guinée équatoriale en juin 2014, engagés à stimuler le commerce intra-africain des produits agricoles (y compris des pêches) et des services en exploitant les marchés et les opportunités commerciales, au niveau local, régional et international. Le changement de paradigme, s'est opéré à travers le programme Boosting intra african Trade (BIAT) dont le but est de tripler le commerce intra-

africain vers l'horizon 2025. En outre, pour simplifier et formaliser les pratiques commerciales actuelles, le programme s'attellera à la mise en place et au renforcement des conditions politiques et institutionnelles ainsi que les systèmes de soutien y connexes.

Si le poisson représente une importante source de protéines pour les populations, la consommation africaine des produits de la pêche et de l'aquaculture reste très en deçà des aspirations nationales (9,7 kg/an) qui est de loin inférieure à la moyenne mondiale (18,9 kg/an). Pour inverser cette tendance les moyens et les techniques de conservation, de transformation ainsi que les facilités de distribution et de commercialisation doivent être améliorés.

Conformément à la volonté des pays africains qui vise à « *accélérer le commerce en développant des chaînes de valeur de poissons, à travers la promotion d'un commerce responsable et équitable afin d'exploiter de manière significative les avantages des ressources halieutiques et aquacoles dont abonde le continent* », la COMHAFAT a aligné son plan stratégique sur le Cadre Politique et la Stratégie de Réforme du secteur de la pêche et de l'aquaculture en Afrique (CPSR).

Dans un contexte mondial marqué par la libéralisation accrue des échanges et la concomitance de négociations commerciales tant bilatérales, régionales que multilatérales, la cohérence des politiques commerciales est un enjeu majeur pour les pays membres de la COMHAFAT. Pour apporter une assistance technique à ses Etats membres, la COMHAFAT lance un projet sur le **“DEVELOPPEMENT DURABLE D'UN COMMERCE BASE SUR LA QUALITE ET LA SECURITE SANITAIRES DES PRODUITS DE LA PECHE”**. L'objectif du projet est d'améliorer la contribution des ressources de la pêche et de l'aquaculture et à la sécurité alimentaire et nutritionnelle, ainsi qu'à la croissance économique dans les pays de la Région.

En ligne, à ce qui précède, la COMHAFAT organise un séminaire sur **“L'ASSURANCE QUALITE ET SECURITE SANITAIRE, ELEMENTS ESSENTIELS POUR LA PROMOTION DE LA COMMERCIALISATION ET DE LA CONSOMMATION DES PRODUITS DE LA PECHE”**, dont le volet clé est le renforcement des capacités institutionnelles et techniques en matière d'utilisation et de commercialisation durable des produits de la pêche au profit des acteurs des secteurs public ou privé. Il est ainsi prévu d'examiner les accords de l'OMC notamment ceux ayant trait aux mesures sanitaires et phytosanitaires (SPS) et aux obstacles techniques au commerce (TBT).

II. JUSTIFICATION

La COMHAFAT accorde une importance particulière au développement durable, à l'exploitation, l'utilisation et la commercialisation de produits

halieutiques répondant aux normes et exigences des marchés tout au long de la chaîne de valeur ainsi qu'à la promotion de la consommation au sein des pays de la Zone.

A travers l'organisation de ce séminaire, la COMHAFAT se propose d'accompagner ses Etats membres dans leurs efforts visant :

- La maîtrise de la qualité des produits de la pêche ;
- L'instauration d'une meilleure distribution à l'échelle nationale et l'augmentation des parts réservées à la consommation locale;
- Le développement d'un commerce infrarégional et la promotion des exportations.

III. OBJECTIFS

Objectif global

Le principal objectif du séminaire est l'amélioration des chances et opportunités d'accès aux marchés pour les produits de la pêche et de l'aquaculture des pays de la zone COMHAFAT à travers :

- Les Mesures sanitaires et Phytosanitaires (SPS) et
- La maîtrise par les acteurs concernés des accords OMC sur les Obstacles Techniques au Commerces (TBT).

Objectif spécifique

Perfectionnement des acteurs originaires des pays membres de la COMHAFAT en matière d'utilisation des produits halieutiques (manutention, conditionnement, transformation...) et de leur commercialisation (atouts, exigences, contraintes...).

IV. RESULTATS ATTENDUS

- Maîtrise par les participants des accords SPS et TBT de l'OMC ;
- Information sur les possibilités d'innovation ou de développement des techniques de valorisation des produits halieutiques.
- Evolution et tendances de la consommation au niveau national et du commerce intra régional des produits halieutiques.

V. METHODOLOGIE

La méthodologie est la suivante :

Sélectionner les participants tant du secteur public que privé parmi les inspecteurs et contrôleurs de la qualité des produits issus de la pêche, leur demander de préparer une note sur la situation de la législation sanitaire et le système d'assurance qualité dans leur pays respectifs avant la tenue du séminaire; et sélectionner les experts qui vont animer les sessions de formation et de perfectionnement à l'échelle régionale et désigner un responsable scientifique du séminaire chargé du programme, des présentations et de l'évaluation.

VI. PARTICIPANTS

Les participants sélectionnés pour le séminaire sur l'assurance qualité et les accords TBT et SPS de l'OMC, relevant de l'administration ou du secteur privé de la pêche et de l'aquaculture, doivent être des acteurs opérant dans le domaine de la valorisation des produits de la pêche et l'assurance qualité des pays membres de la COMHAFAT.








VII. DATE ET LIEU

Le séminaire se tiendra les 6 et 7 décembre 2017 à Casablanca Maroc.


ANNEXE 2 : LISTE DES PARTICIPANTS











Séminaire "l'Assurance qualité et sécurité sanitaire, éléments essentiels pour la promotion de la commercialisation et de la consommation des produits de la pêche"

06-07 Décembre 2017

N°	Country	Name		E-mail/ Title
1	Bénin	AHOMLANTO Victor		Chef Division Post Capture victahom@gmail.com
2	Cameroun	EMMA BELAL		Directeur des pêches, de l' aquaculture et des industries halieutiques belalemma@yahoo.fr
3	Côte d'Ivoire	TOILY KASSEDO NINA BENEDICTE		POINT FOCAL DU PROJET DE POINT DE DEBARQUEMENT AMENAGE DE GRAND BASSAM benedicte_veto@yahoo.fr
4	Congo	Boniface ESSEA		Ingenieur des Eaux et forets esseaboni@gmail.com
5	Gabon	Olga BOUANGA MINKO épMBOULA		Agent à la Direction Générale des Pêches et de l'Aquaculture olgamboula@yahoo.fr
6	Gambie	Aminata FADERA		Officier adjoint des pêches babemio22@gmail.com
7	Guinée	Billy KEITA		Directeur Général Adjoint. billykeita1@gmail.com

8	Guinée Equatoriale	Andres Nodng MICHA		Directeur Général de la pêche Artisanale et de l'Aquaculture abdelrhait@gmail.com
9	Liberia	Mildred Millidee MORRIS		Directeur de l'assurance qualité des pêches mildredmorris70@gmail.com
10	Maroc	Saadia ELABASSI		chef de service à la direction des industries de la pêche elabassi@mpm.gov.ma
11		Abderrahim BALAFREJ		Cadre à la direction des industries de la pêche a.balafrej@mpm.gov.ma
12	Nigeria	John A. Onovbiona		Directeur Assistant jonovwiona@yahoo.com
13	RDC	Fiston BASUBI BAHATI		Inspecteur de la Pêche fistonbasubi01@gmail.com
14	sao tomé et princip	Augusto Ferreira Diogo		Agent de service de Sante Augustofdiogo2@hotmail.com
15	Sénégal	Amady Moustapha SECK		Inspecteur Sanitaire des Pêches amdyseck39@gmail.com
16	Sierra Leone	Benrina D. Kanu		Chef de l'unité de transformation de poisson demohkanu@gmail.com
17	Togo	Mr Ayikoé Galévo AZIABA		Assistant du chef de la section promotion de l'Aquaculture charlesaug93@yahoo.fr

18	COREP	FLORA WORA		COREP wora.flore@yahoo.fr
19	Consultant	Dr Amadou Tall		Consultant Amadou.tall@gmail.com
20	INFOPECHE	EL MALAGUI MOHAMED		Directeur/Infopêche elmalaguimoha@gmail.com
21	Côte d'Ivoire	Pagadi SORO		Expert Assurance - Qualité & Marketing INFOPÊCHE/ Email : soropagadi@infopeche.ci Site web : www.infopeche.ci Tel. : (+225) 20 22 89 80
22		Mme Assi Ake Yolande		Chef de laboratoire aaay02@yahoo.fr
23	Kenya	Christine Kalui		Responsable de la recherche et de la qualité bonfacia@gmail.com
24	Consultant/ Côte d'Ivoire	Dr. Henoah Amessan Ledjou		Vétérinaire Abidjan, Côte d'Ivoire +225 06 14 10 10 /+225 07 596 586 Vétérinaire
25	Consultant/ Mauritanie	Dr. AMADOU NIANG		Consultant amamadouniang@gmail.com
26	Gambie	Mr Bamba Banja		Permanent Secretary Ministry of Fisheries, Water Resources & National Assembly Matters Permanent Secretary
27	Ghana	SAMUEL DUODU MANU		Chef de l'unité de récolte de la commission des pêches sdmanu123@yahoo.com

28	FENIP/ Maroc	Lamia ZNAGUI		Directrice /FENIP l.znagui@fenip.com
29	UNAM/ Maroc	Saidi Mohamed		unam@info.ma
30		Messaouda RACHID Hassoun ABDELJABBAR Hicham LFERD ONSSA		Expresfusg@gmail.com hichamveto@gmail.com abdo.hassan69@gmail.com
31		Secrétaire Exécutif de la COMHAFAT Abdelouahed BENABBOU		Secrétaire Exécutif benabbou.comhafat@gmail.com
32	COMHAFAT	Abdennaji LAAMRICH		Conseiller/Chargé de Programme laamrichmpm@gmail.com
33		Atsushi ISHIKAWA		Expert /OFCF a615@ruby.ocn.ne.jp
34		Mohammed SEMLALI		Cadre semlali.comhafat@gmail.com
35		Hayat ASSARA		Assistante de direction hayat.comhafat@gmail.com
36		Mohammed HADDAD		Responsable financier haddad.comhafat@gmail.com
37	Abdelkrim MRABTI		Webmaster akarim.mrabti@gmail.com	

38		Ali BOUALI		Consultant bouali1952@gmail.com
----	--	------------	--	--



Photo de groupe

ANNEXE 3 : ALLOCUTION D'OUVERTURE

**Monsieur le Représentant du Département des Pêches Maritimes du Maroc ;
Monsieur le Représentant du Ministre des Ressources Animales et
Halieutiques de la République de la Côte d'Ivoire ;
Messieurs les Délégués des Etats membres de la COMHAFAT ;
Monsieur le Représentant de l'OFCF du Japon ;
Chers participants ;
Monsieur le coordonnateur ;
Mesdames et messieurs ;**

C'est pour moi un honneur et un plaisir de prendre part ce matin, à cette cérémonie d'ouverture du séminaire sur « *L'Assurance Qualité et Sécurité Sanitaire, Eléments Essentiels pour la Promotion de la Commercialisation et de la Consommation des Produits de la Pêche* ».

Je voudrais saisir cette agréable occasion pour vous souhaiter à tous la bienvenue et un agréable séjour à Casablanca et remercier les autorités marocaines pour l'appui qu'elles ont bien voulu apporter à l'organisation de cet atelier.

Votre présence est la preuve tangible de l'intérêt que nous accordons tous à la question de la qualité et de la salubrité des produits de la mer et confirme, encore une fois, notre volonté commune d'œuvrer pour renforcer davantage notre dispositif technique et réglementaire en faveur d'un commerce dynamique et adéquat des produits de la pêche.

Mesdames et Messieurs

Dans l'ensemble, les marchés des produits de la pêche de notre région sont jugés prometteurs, il est un fait cependant que la qualité et la salubrité de ceux-ci, constituent un sujet de préoccupation majeur tant pour les marchés intérieurs que pour les marchés d'exportation.

L'image négative du poisson d'origine africaine sur les marchés régionaux et surtout étrangers et la réticence des consommateurs à son égard, constituent un obstacle considérable pour sa commercialisation, limitant par-là les effets d'entraînement attendus du secteur de la pêche sur les autres secteurs économiques.

En effet, la pénétration des marchés internationaux est tributaire du respect de normes de plus en plus strictes en matière de mesures sanitaires. La compétitivité accrue due aux exigences des consommateurs, notamment dans les

pays développés obligent les pays exportateurs à s'aligner sur un ensemble de règles.

Il importe donc de remédier à cette situation en aidant et en incitant les Etats de la région à se conformer aux normes de sécurité sanitaire des produits de la mer, d'abord pour offrir un produit sain aux populations locales qui en consomment énormément et ensuite pour promouvoir le commerce intra-régional et vers les marchés porteurs comme l'UE, les Etats-Unis ou le Japon... qui appliquent un niveau élevé des normes sanitaires.

C'est de cette manière seulement que les ressources halieutiques et aquacoles de nos pays pourront profiter davantage aux populations locales, en assurant la sécurité alimentaire et nutritionnelle et en garantissant des moyens d'existence à des millions de personnes.

C'est dans ce contexte et en droite ligne du Cadre Politique et la Stratégie de Réforme du secteur de la pêche et de l'aquaculture en Afrique, que la COMHAFAT, qui a aligné son plan stratégique, a lancé le projet de "Développement Durable d'un Commerce basé sur la Qualité et la Sécurité Sanitaires des Produits de la Pêche", qui vise à améliorer la contribution des ressources halieutiques et de l'aquaculture à la sécurité alimentaire et nutritionnelle, ainsi qu'à la croissance économique dans les pays de la Région.

Notre Séminaire est une composante de ce projet. Il se veut une contribution au renforcement des capacités institutionnelles et techniques en matière d'utilisation et de commercialisation durable des produits de la pêche, au profit des acteurs aussi bien publics que privés.

Il a pour ambition de faciliter, dans un contexte mondial marqué par la libéralisation accrue des échanges et la concomitance de négociations commerciales tant bilatérales, régionales que multilatérales, la mise en œuvre dans les pays membres de la COMHAFAT des Conventions et normes internationales de salubrité et de sécurité sanitaire des poissons valorisés ou transformés. Il s'inscrit également dans le cadre du renforcement des capacités en matière de normalisation et de certification dans le but de mettre en place les compétences nécessaires, de mutualiser les efforts et de partager les expériences par les Etats membres en vue d'asseoir une coopération régionale renforcée dans ces domaines.

Enfin, il répond à la volonté de nos responsables dans leur politique de « développer des chaînes de valeur des produits de la pêche, à travers la promotion d'un commerce responsable et équitable pour en exploiter de manière significative les avantages".

Mesdames et Messieurs

La COMHAFAT tout en reconnaissant l'importance du secteur de la pêche qui constitue une précieuse source de croissance et de prospérité pour ses Etats membres, accorde toute la priorité aux appuis nécessaires qu'il faudra leur apporter, pour instaurer et renforcer des circuits de commercialisation basés sur la qualité et la sécurité sanitaire des produits tant au niveau national que régional.

La COMHAFAT et ses Etats membres ont donc un intérêt stratégique à ce que les problèmes, les atouts et les besoins en matière de valorisation et de commercialisation des produits de la pêche soient recensés et examinés en vue de renforcer la coopération régionale en matière de commerce de poisson.

A ce titre, la tenue de ce séminaire constitue l'occasion idoine d'échange d'expertises et de partage d'expériences réussies à même de contribuer à la dynamisation des activités de commerce des produits de la pêche dans la perspective d'un nouveau positionnement des Etats membres, garantissant une meilleure coopération à l'échelon régional et sous régional.

Avant de conclure mon intervention, je voudrais remercier particulièrement Messieurs les intervenants pour leur contribution à l'animation des travaux de cette rencontre ainsi que les Délégués des Etats membres qui ont bien voulu répondre à notre invitation et prendre part aux travaux de cette importante manifestation.

Je vous souhaite plein succès dans vos travaux et vous remercie vivement pour votre attention.

ANNEXE 4 : AGENDA

6 décembre 2017		
CEREMONIE D'OUVERTURE		
08 :30-09 :00	Enregistrement des participants	Secrétariat COMHAFAT
09 :00-10 :00	Cérémonie d'ouverture Introduction du séminaire	La COMHAFAT, Le Représentant du Ministère chargé de la Pêche Maroc, Le Représentant du Ministre M. Adjoumani Kouassi Kobenan
10 :00-10 :30	Photo de groupe et pause-café	Service de Restauration de l'Hôtel
CONNAISSANCES DES PRODUITS DE LA PECHE COMME ALIMENTS ET MATIERES PREMIERES		
10 :30-10 :45	Valeur nutritive et importance des produits de la pêche dans la consommation humaine	M. El Malagui /Dr Soro Pagadi, INFOPECHE, Côte d'Ivoire
10 :45-11 :00	Différentes Techniques des Industries de conservation et de valorisation des produits de la pêche	M. Mohammed Semlali, COMHAFAT
11 :30-12 :00	Conservation de la qualité des produits de la pêche et son altération	Dr. Yolande Ake Assi, Chef laboratoire Côte d'Ivoire
12 :00-12 :30	Empoisonnements des produits (Physiques, Chimiques et Microbiologiques)	Dr Soro Pagadi, INFOPECHE, Côte d'Ivoire
12 :30-13 :00	Discussions	M. Mohammed Semlali, COMHAFAT, Maroc
13 :00-14 :30	Pause-déjeuner	Service de la restauration de l'Hôtel
EXIGENCES SANITAIRES NATIONALES ET INTERNATIONALES, NORMATIVES ET REGLEMENTAIRES		
14 :30-15 :00	Lignes directrices du CODEX Alimentarius en matière d'hygiène et du HACCP	Dr Aly Dartige, ONISPA , Mauritanie
15 :00-15 :30	Les accords OTC et SPS de l'Organisation Mondiale du Commerce	Dr Amadou Tall, Consultant, Senegal
15 :30-16 :00	La réglementation de l'UE : le paquet hygiène de l'UE	Dr Amadou Tall, Consultant
16 :00-16 :30	Pause –café	Service de la restauration de l'Hôtel
16 :30-17 :00	Règlement américain appliqué aux produits de la pêche : guide pour faciliter la mise en place d'un système d'assurance qualité basé sur le HACCP	Dr Aly Dardige, ONISPA , Mauritanie
CONCEPTION ET AGENCEMENT TECHNICO-SANITAIRE D'UN ETABLISSEMENT DE VALORISATION DES PRODUITS DE LA PECHE		
17 :00-17 :30 17 :30-18 :00	Conception et plan de masse Bonnes Pratiques d'Hygiène et de transformation	Christine Kalui, Consultant, Kenya Dr. Bamba Banja, Gambie
18 :00-18 :15	Discussions générales	M. Mohammed Semlali, COMHAFAT

7 décembre 2017		
MISE EN PLACE D'UN SYSTEME HACCP EN INDUSTRIE DES PRODUITS DE LA PECHE		
08 :30-09 :00	Mise en place d'un plan de maitrise sanitaire (PMS) dans une conserverie	Mme Lamia Znagui, FENIP
09 :30-10 :00	Mise en place d'un plan de maitrise sanitaire (PMS) dans une unité de transformation/ conditionnement de produits frais et congelée	Dr Hénoch Amessan Ledjou, Côte d'Ivoire
10 :00-10 :15	Discussions	
10 :15-10 :45	Pause- café	
CONTROLES OFFICIELS ET CERTIFICATION DES PRODUITS HALIEUTIQUES		
10 :45-11 :00	Echantillonnage et analyse de laboratoires	Dr. Aly Dardich, ONISPA, Mauritanie
11 :00-11 :30	Accréditation d'un laboratoire ISO 17025	Dr. Amadou Niang, ONISPA
11 :30-12 :00	Procédures d'inspection	Dr. Hénoch Amessan Ledjou, Cote d'Ivoire
12:00-12 :30	Discussions	
12 :30-13 :00	Certification TRACES et Gestion des alertes sanitaires	Dr. Hénoch Amessan Ledjou, Cote d'Ivoire
13:00-13 :30	Suivi sanitaire des phytoplanctons dans un gisement de bivalves	Dr Amadou Niang/Dr Amadou Tall, Consultant
13 :30-14 :30	Pause déjeuner	Service de la restauration de l'Hôtel
14 :30-15 :00	Accréditation d'un service d'inspection et d'un laboratoire de contrôle sanitaire.	Dr Aly Dardige et Dr Amadou Niang, ONISPA Mauritanie /
15 :00-15 :30	Etiquetage écologique	Dr. Christine Kalui, Kenya, Dr Tall Amadou, Consultant, Senegal
15:30-16 :00	Pause-café	Service de la restauration de l'Hôtel
16 :00-16 :30	Discussions générales	
16 :30-17 :00	Cérémonie de clôture	Ministère des pêches maritimes du Maroc et la COMHAFAT

ANNEXE 5 : RESUME DES FICHES D’EVALUATION

ATLAFCO QUALITY ASSURANCE EVALUATION FORM 17 respondents

1- How did you find the workshop for your work?

- Very useful **14**
- Useful **03**
- Of limited use
- Useless
- Other/please specify

2- Was the program?

- Too theoretical 02
- Too practical 06
- Well balanced between theory and practice 09
- Other/please specify

3- Did you find the support material?

- Very useful 10
- Useful 06
- Of limited use 01
- Useless
- Other/please specify

4- Which parts of the programme would you have liked to be addressed more, less the same?

	More	Less	The same
Overview Quality Assurance	10		07
Fish composition and nutrition value	05	04	08
Fish Safety and quality	11	02	05
Processing techniques	07	03	07
WTO- PS and TBT	07	03	07
Legislations and sanitarilly regulations	07	03	04
CODEX General Guidelines	10	04	03
Accreditation	06	07	04
Inspection- Safety Management Plan- TRACES	07	02	08
Biotoxins	07	03	07
Ecolabelling	07	03	07

7- How do you rank the performance of the lecturers?

- Very good 10
- Good 07
- Average
- Poor
- Other/please specify

8- How do you rank the overall arrangements and organization?

- Very good 09
- Good 06
- Average 02
- Poor

9- Other/ Recommendations and/or suggestions

Technical sessions

Good discussions

Need 03 days for the workshop

PPT in French version should be translated into English

Organization

Average

NOT HAPPY because participants not informed on the weather and DSA- per diem not paid at arrival in hotel