

MINISTERE DE L'AGRICULTURE
DE L'ELEVAGE ET DE LA PECHE

REPUBLIQUE DU CONGO
Unité * Travail * Progrès

PROJET D'APPUI AU DEVELOPPEMENT
DE L'AGRICULTURE COMMERCIALE

UNITE NATIONALE DE COORDINATION DU PROJET



**L'ETABLISSEMENT DU TABLEAU JURIDIQUE CONGOLAIS
DE LA SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS ET LE PRIMO
DIAGNOSTIC INSTITUTIONNEL, OPERATIONNEL ET DES
CAPACITES DE CONTROLE DU SYSTEME NATIONAL DE
CONTROLE DE LA SECURITE SANITAIRE ET DE QUALITE DES
ALIMENTS**

Congo mai 2019

Préparé par Ignace ILOKI
Consultant National

Table des matières

Liste des abréviations	5
Remerciements	6
Résumé exécutif	7
I. Introduction	1
II. Concepts généraux en Sécurité Sanitaires des Aliments	3
II.1. Sécurité sanitaire et qualité des aliments	3
II.2. Sécurité sanitaire et sécurité alimentaire	4
II.3. Problèmes et défis liés à la sécurité sanitaire des aliments.....	5
II.4. Enjeux d'une politique nationale cohérente de sécurité sanitaire	5
II.5. Gestion de la qualité	6
II.5.1. Le concept qualité	6
II.5.2 La qualité : exigence du client	7
II.5.3. Mise en place de la qualité dans une entreprise : l'assurance qualité	7
II.5.4. La politique qualité.....	7
II.5.5. Le système qualité.....	8
II.5.6. Le contrôle qualité.....	8
II.5.7. Le management de la qualité	8
II.5.8. Système de management de la qualité : Intérêts de la certification.	8
II.5.9. Normes d'assurances qualité et gestion qualité	9
II.6 Certification.....	10
II.6.1. Le rôle de la certification.....	10
II.6.2. Quel est le coût d'une certification ?	10
II.7. Les Bonnes Pratiques de Laboratoire : BPL.....	11
II.8. Facteurs de risques	11
II.9. Commerce international	12
II.10. Commission du Codex Alimentarius	13

II.11. Application des Accords SPS et sur les obstacles techniques au commerce (OTC)	13
II.11.1. Principaux éléments de l'Accord SPS	14
II.11.2. Justification des mesures	14
II.11.3. Normes internationales.....	14
II.11.4. Adaptation aux conditions	14
II.11.5. Différentes mesures possibles	14
II.11.6. Evaluation des risques.....	15
II.11.7. Transparence.....	15
II.12. Le contrôle alimentaire	15
II.12.1. Domaines d'application.....	15
III. Contexte et justification de l'étude	17
III.1. Méthodologie.....	19
III.2. Résultats.....	20
III.2.1. La Constitution	20
III.2.2 Classification des textes nationaux selon la forme juridique.....	21
III.2.3 Textes législatifs et réglementaires relatifs au cadre institutionnel	21
III.2.4 Textes législatifs et réglementaires relatifs aux végétaux et produits d'origine végétale.....	22
III.2.5 Textes législatifs et réglementaires relatifs aux animaux et produits d'origine animale	22
III.2.6 Autres textes législatifs et réglementaires relatifs aux denrées alimentaires	23
III.2.7 Textes législatives et réglementaires relatifs au processus de décentralisation	24
III.2.8 Textes législatifs et réglementaires d'intérêt général.....	25
III.3. Présentation succincte de chaque texte.....	25
IV. Schéma de procédure suivi en matière d'élaboration et d'adoption de projets de textes juridiques en République du Congo	27
IV. 1 Enoncé des articles 143 à 151	27
IV. 2. Description sommaire de l'élaboration et de l'itinéraire des avant projets de textes	28
IV. 3 Contrôle de la procédure d'élaboration	28

IV. 4 : Les délais	29
V. Les institutions et les partenaires impliqués	35
V.1 Au niveau institutionnel.....	35
V.1.1 Le ministère de l’agriculture, de l’élevage et de la pêche (MAEP)	35
V.1.2. Le ministère de la santé et de la population (MSP).	36
V.1.3. Le ministère du Commerce, des Approvisionnements et de la Consommation (MCAC).	37
V.1.4. Le ministère des Finances et du Budget (MFB).....	37
V.1.5 Le ministère de l’Economie, de l’Industrie et du Portefeuille Public (MEIPP).	37
V.1.6. Le ministère de l’administration du territoire et de la décentralisation (MITC).....	38
V.1.7. Le ministère du Tourisme et de l’Environnement (MTE).....	38
V.2. Au niveau des autres partenaires impliqués.	38
V.3. Des rencontres/entretiens et visites de terrain.....	39
V.3.1. Des rencontres/entretiens.....	39
V.3.2. Contrôle des produits importés et exportés.....	41
V.3.3. Diagnostic organisationnel au niveau du privé et de la société civile.	42
V.3.4. Des visites.....	43
VI. Conclusion et recommandations.	45
Annexe 1 : Termes de référence.	46
Annexe 2 : Programme des rencontres	50
Annexe 3 : Liste des personnes rencontrées.	53
Annexe 4 : Note de présentation	57
Bibliographie :	66

Liste des abréviations

BPA	Bonnes Pratiques Agricoles
BPF	Bonnes Pratiques de Fabrication
BPH	Bonnes Pratiques d'Hygiène
BPL	Bonnes Pratiques de Laboratoire
CAC	Codex Alimentarius
CIPV	Convention Internationale Pour la Protection des Végétaux
DGA	Direction Générale de l'Agriculture
DGE	Direction Générale de l'Elevage
DGPA	Direction Générale de la Pêche et de l'Aquaculture
FAO	Organisation des Nations Unies pour l'Agriculture et l'Alimentation
HACCP	Hazard Analysis of Critical Control Point
LCDE	La Congolaise des Eaux
MAEP	Ministère de l'Agriculture, de l'Elevage, de la Pêche et de l'Aquaculture
MFB	Ministère des Finances et du Budget
MCAC	Ministère du Commerce, des Approvisionnements et de la Consommation
MEIPP	Ministère de l'Economie, de l'Industrie et du Portefeuille Public
MID	Ministère de l'Intérieur et de la Décentralisation
MSP	Ministère de la Santé et de la Population
MTE	Ministère du Tourisme et de l'Environnement
OIE	Organisation Internationale des Epizooties
OMC	Organisation Mondiale du Commerce
OTC	Obstacle Techniques au Commerce
PNSAN	Politique Nutritionnelle de Santé Alimentaire et Nutritionnelle
SSA	Sécurité Sanitaires des Aliments

Remerciements

Je rends grâce à l'Éternel, mon Dieu qui m'a offert la présente opportunité pour m'exprimer et de ce qu'il m'a ouvert, quand il le fallait, toutes les portes qui nous ont permis de prendre les rendez-vous et les contacts dont la mission avait besoin.

Je rends aussi hommage au Ministre d'Etat, ministre de l'agriculture, de l'élevage et de la pêche, son Excellence Henri DJOMBO, pour avoir bien voulu disposer de son temps pour recevoir la mission conjointe FAO-Banque Mondiale-Congo, composée de Madame Hélène COULIBALY, Docteur Vétérinaire, consultante internationale et de Monsieur Ignace ILOKI, Ingénieur en Industrie Alimentaire, Spécialiste en Sciences alimentaires, consultant national, venue lui présenter ses civilités et lui faire part de l'objet de l'étude qu'elle doit entreprendre. La mission se réjouit des échanges fructueux qui ont eu lieu et surtout de l'esprit de convivialité qui a caractérisé la rencontre.

Je veux ici, aussi tout particulièrement, exprimer toute ma profonde gratitude au Coordonnateur National du PDAC, Monsieur Isidore ONDOKI, pour son support moral et surtout pour sa sollicitude, témoignée tout au long de cette étude et grâce aux efforts duquel, la mission a pu rencontrer le Ministre d'Etat.

A Madame Hélène Coulibaly, je témoigne toute mon admiration, pour son savoir-faire et pour la manière dont elle a conduit et dirigé les entretiens avec les parties prenantes.

Que Monsieur Sylvestre BOUDZOU MOU, Responsable de renforcement des capacités institutionnelles et des réformes au Projet d'Appui au Développement de l'Agriculture Commerciale (PDAC) trouve ici, l'expression de toute ma reconnaissance aussi bien pour sa disponibilité, sa perspicacité, que pour l'aide inestimable apportée.

A Monsieur Sosthène MAHOUKOU, Responsable de la Composante 1 du PDAC, je veux juste dire merci pour le respect qu'il témoigne à mon égard depuis toujours et qu'il soit rassuré et profondément convaincu, que je n'oublierai jamais le souvenir dont j'ai été l'objet de sa part. Ma prière à son égard est que le Tout-Puissant se souvienne de lui et de sa famille.

Au bâtonnier, Gilbert BONDONGO, avocat à la Cour et à son cabinet, au Docteur en droit, professeur à l'Université Marien NGOUABI de Brazzaville et Directeur juridique au Secrétariat Général du Gouvernement, Monsieur Ange BANGO et à ses collaborateurs et à Maître Beylhond BONDONGO, assistant administratif à la Cour Constitutionnelle, j'exprime toute ma gratitude pour votre disponibilité, pour tous les textes officiels mis à ma disposition et pour toutes les autres informations nécessaires fournies.

Que mes bien-aimés dans le Seigneur, Patrick OBEL OKELI, Docteur Amédée MOLAMOU, Wenceslas Hyacinthe KOUVIVIDILA, Gilles OYOUA et Franck PIMBI, trouvent eux aussi ici, toute mon estime pour tous les soins apportés pour la réalisation de cette étude.

A mes enfants, Hénoc et Durel, je dis merci pour la saisie des manuscrits et le scannage des documents.

Je remercie en retour, toutes les personnes rencontrées de l'administration publique, du privé et de la société civile, tout rang confondu, pour leur disponibilité malgré leurs multiples charges et occupations

A l'Association Internationale de Développement (IDA) du Groupe de la Banque mondiale, toute notre reconnaissance pour le soutien financier qui a abouti à la réalisation de la présente étude.

A mon épouse Pauline, tout mon amour, pour ses encouragements, son soutien moral et spirituel

Résumé exécutif

De par sa position géographique, le Congo dispose d'un fort potentiel agricole qui cependant est sous exploité. En conséquence, le pays souffre d'une insuffisance en denrées alimentaires couverte en partie par les importations qui ne sont toujours pas de qualité.

La valorisation de l'agriculture congolaise permettra ainsi de réduire les importations mais également de contribuer à la réduction du chômage et de l'emploi. En soutien à cette vision, la Banque mondiale, à travers l'Association Internationale de Développement (IDA) accompagne le Congo dans la mise en œuvre d'un Programme d'Appui au Développement de l'Agriculture Commerciale (PDAC).

La réussite de ce programme implique la fourniture par le Congo des produits de qualité conformes aux normes internationales pour une sécurité alimentaire de la population, mais aussi pour favoriser la commercialisation desdits produits sur le marché international.

Pour ce faire, la mise en place d'un nouveau corpus juridique pour la sécurité sanitaire des aliments et les standards de certification des produits agricoles apparaît comme une nécessité pour protéger la santé des consommateurs, mieux valoriser les produits alimentaires et vérifier de manière scientifique, loyale et fiable que les produits faisant l'objet d'échanges intra ou internationaux répondent à des normes communément acceptées.

Ainsi, au terme de l'évaluation faite par le consultant national, un certain nombre de problèmes ont été relevés notamment :

Au niveau de la collecte des textes et de leur présentation succincte

En sus de la loi fondamentale (Constitution du 20 octobre 1992), 58 textes législatifs et réglementaires présentant des liens directs avec l'objet de la présente étude ont été collectés. Ils sont classés en 6 groupes selon leur forme juridique.

Le premier groupe concerne les différents textes organiques (décrets d'attributions, d'organisation, de fonctionnement) des 7 ministères identifiés et impliqués dans la SSA. Le deuxième groupe comporte lui, un texte technique en vigueur relatifs au contrôle sanitaire des végétaux et des produits d'origine végétale ; le troisième est composé des textes législatifs (lois, ordonnances) et des textes techniques (décrets et arrêtés), présentant des éléments assurant le contrôle sanitaire des animaux, de leurs dérivés et des produits halieutiques ; le quatrième est constitué des textes législatifs (lois, ordonnances) et des textes techniques (décrets et arrêtés, note de service), ayant des dispositions spécifiques aux produits alimentaires non visés par les textes précédents et applicables à toutes denrées alimentaires quelque soient leurs origines. Le cinquième groupe est composé des textes des textes législatifs (lois) et des textes techniques (délibération, arrêté), qui définissent les dispositions législatifs et réglementaires octroyant aux collectivités locales des compétences en matière de sécurité dans le cadre de la décentralisation et enfin le sixième groupe contient les textes législatifs (lois) et des textes techniques (décret et projet d'arrêté) d'intérêt général ayant une incidence sur la sécurité sanitaire des aliments.

Malheureusement, il manque une loi-cadre sur la sécurité sanitaire des aliments, un code de consommation et des lois sur les normes.

Au niveau du corpus juridique

Les textes sont certes nombreux et datent pour la plupart des années 40,60 et 90 et sont éparpillés, souvent les mêmes textes sont utilisés par différents ministères. Il manque des textes d'application et le contenu de ces textes n'est pas clair et reste vague. Les Comités ont souligné les études antérieures, ils sont à réviser, n'ont jamais inclus la notion du risque ni celle de la traçabilité. Ils ne prennent pas en compte les exigences de l'Accord SPS de l'OMC et des autres accords et traités dont le Congo est signataire

Recommandations pour l'élaboration/ la révision des textes au niveau des ministères

R1. Renforcer la capacité des responsables des administrations centrales, les conseillers juridiques, les producteurs, les transformateurs, les commerçants, le secteur privé, la société civile en matière de Sécurité Sanitaire des Aliments avant leur révision

R2. Associer, dans la révision des textes désormais toutes les parties prenantes à la chaîne alimentaire (producteurs primaires, transformateurs, distributeurs, vendeurs, consommateurs).

R.3. Elaborer une loi-cadre sur la sécurité sanitaire des aliments

L'exercice de l'élaboration des avant-projets des textes législatifs et réglementaires ou leur révision gagnera à se faire de manière participative et concertée dans le cadre d'un forum regroupant tous les acteurs concernés Il est en effet indispensable, à tous les stades, d'impliquer aussi le secteur privé et la société civile dans la réflexion et de mettre en œuvre les principes directeurs de l'amélioration de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments ;

Au niveau du processus l'élaboration textes législatifs et réglementaires et de leur adoption au niveau de l'Assemblée Nationale

Le schéma du processus suivi pour l'élaboration des avant-projets des textes législatifs et réglementaires et de leur adoption par les deux chambres du parlement congolais est retracé dans le présent rapport. La mission a voulu savoir le délai moyen qu'il faut pour qu'un texte soit adopté et publié. Il ressort des éminents juristes et des membres des deux chambres du parlement congolais qu'il est très difficile de déterminer ledit délai. ~~Ils attestent qu'un bon nombre de textes attendent voici des années pour être adoptés.~~

Recommandation.

Compte tenu de l'obligation qu'a le Congo de disposer d'un cadre législatif conforme à ses engagements internationaux en matière de commerce (notamment vis-à-vis de l'accord SPS de l'OMC, du Codex, mais aussi de l'Organisation mondiale de la santé animale et de la Convention internationale de protection des végétaux) et lui permettre aussi de remplir sa mission de protection des populations dans le domaine de la SSA.

R1 : les députés et les sénateurs devraient tout au moins une fois l'année être sensibilisés et formés sur les questions touchant la SSA afin de prendre conscience de la nécessité de refondre les lois actuelles et les harmoniser avec les exigences des accords signés. Ils pourront aussi accélérer les procédures d'adoption de toutes les lois en la matière de SSA et profiter des descentes parlementaires pour sensibiliser leurs mandants en la matière.

Au niveau organisationnel étatique

La communication et l'échange de données entre les structures sont quasi inexistantes. Les différents services de contrôle travaillent en totale indépendance. Il a été mis en évidence qu'il y a parfois au sein d'un même ministère des services techniques qui font le même type de contrôle et d'inspection

Des réponses émises, il ressort qu'un même texte mal lu, est utilisé sur le terrain par au moins deux ministères. Ainsi par exemple, la loi 6-94 du 1er Juin 1994 portant réglementation des prix, des normes commerciales, constatation et répression des fraudes est appliquée sur le terrain aussi bien par les agents des services techniques de la répression des fraudes de la direction de la concurrence (Ministère du commerce) que par les agents des services techniques de la direction de l'hygiène du Ministère de la Santé et de la Population. A ce même niveau, nous avons aussi constaté qu'ils exercent un certain nombre de contrôle dévolus au service vétérinaire du Ministère de l'Agriculture, de l'Elevage, la Pêche et de l'Aquaculture

Recommandations :

R1. Il est donc urgent de définir de manière claire et concertée dans les textes, les champs d'action des différentes institutions de contrôle (qui fait quoi et quand) afin d'éviter des chevauchements et conflits sur le terrain.

R.2. Il est plus que nécessaire de rendre opérationnelle l'Agence de normalisation et de la qualité afin de mieux coordonner les activités de contrôle sur le terrain

Au niveau du secteur privé et de la société civile

Le secteur privé national et la société civile, sont très fragmentés et ont encore du mal à s'investir dans le domaine de la SSA. Il n'y a pas de code de consommation.

Recommandations concernant

a) les opérateurs économiques

R.1. Renforcer leurs capacités dans l'approche par filière englobant l'ensemble des opérateurs économiques préalablement identifiés. Par exemple, dans la production animale l'approche filière peut regrouper les éleveurs, les producteurs, les fabricants d'aliments de bétail, les abatteurs, les découpeurs, les grossistes et les vendeurs. /exportateurs.

. Ainsi chacun dans son secteur d'activités sera édifié sur les techniques modernes de maîtrise des risques en particulier sur le système HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) qui prescrit une série logique d'étapes permettant d'identifier et de maîtriser tout au long de la filière, les points critiques de contaminations. Leur encadrement les poussera avec le temps à mettre en place des normes de production et à travailler en réseau avec les opérateurs d'autres pays notamment ceux de l'Afrique de l'Ouest, et à opter plus tard pour un système de certification de leur produit ou système.

b) les producteurs primaires

R1 : Ils doivent être encouragés à se regrouper par filière de production et les aider à identifier les facteurs de contamination (utilisation d'une eau souillée pour l'arrosage des légumes par exemple) et les points à risque durant la phase de production et les opérations post-récoltes :

séchage, stockage. (Contamination des aflatoxines) et de leur proposer les moyens de les maîtriser en leur établissant un guide des bonnes pratiques agricoles (BPA)

R.2 : On devra mener un travail d'information, et de sensibilisation du producteur et de vulgarisation du guide de BPA

Au niveau du transformateur/Industriel

R.1 : On devra l'encourager à mettre en place un système de maîtrise de la qualité tout au long du processus visant à garantir que le produit fini sera conforme aux exigences sanitaires du pays ou du marché destinataire.

R.2. On devra l'amener à mettre en place des autocontrôles en conformité avec le système HACCP.

R.3 : On devra l'aider à intégrer la notion traçabilité qui passe par une identification de chaque lot de production (marquage) et un enregistrement rigoureux de toutes les étapes du processus de la réception des matières premières au produit fini sorti usine.

Au niveau des services d'inspection et de contrôle

Il y a un manque en ressources humaines et d'équipement d'analyses. Les analyses sont visuelles. Les structures de contrôle aux frontières n'ont pas de budget propre de fonctionnement, manquent de matériel roulant et d'informatique, et n'ont pas de moyens de communication. Les agents utilisent leurs propres téléphones pour se communiquer. Il n'y a pas d'une zone de quarantaine, même au port autonome de Pointe Noire

Il n'existe pas de plan de carrière, ni de formation ni une politique de fidélisation et de motivation des agents d'inspection, car beaucoup n'ont pas de formation initiale et non plus de qualification requise

Recommandation

R.1. Renforcer les capacités (inspection, ressources humaines, matérielles et financières) de contrôle et d'inspection

Au niveau du commerce sur le territoire national

Les circuits d'approvisionnement et de distribution sur le marché sont désorganisés. Il y a une absence de traçabilité dans la chaîne alimentaire, le non-respect de bonnes pratiques de transport et de stockage des aliments. Il n'existe pas de veille sanitaire sur les aliments.

R.1. Vulgariser les bonnes pratiques d'hygiène à l'endroit de toutes les parties prenantes (producteurs, transformateurs, distributeurs, vendeurs...) par l'organisation des ateliers

R.2. Mettre en place un système de veille sanitaire au sein des communes et municipalités sous la supervision des services techniques du MSP

Au niveau de laboratoires d'analyse et d'essai

Le pays ne dispose pas de laboratoires accrédités à la norme 17-027, si ce n'est le seul le laboratoire Central de la LCDE qui est dans le processus d'accréditation grâce à l'aide de l'ONUDI et du PAQAC, programme des infrastructures de qualité d'Afrique Centrale.

R.1. Recenser les laboratoires qui existent, les mettre en réseau afin de définir leurs différents champs d'action dans le domaine de la sécurité alimentaire

R.2. Mettre en place un guide de bonnes pratiques de laboratoire (BPL)

R.3. Equiper ensuite progressivement chaque laboratoire

Au niveau du système d'Information-Education Communication (IEC)

Il y a une absence d'une politique de communication entre les acteurs d'une part et de diffusion des textes adoptés

R.1. « Information-Education-Communication » des acteurs de la chaîne alimentaire.

I. Introduction

La République du Congo, a dans le cadre de sa politique nationale en matière de production agricole, opté pour une agriculture d'exportation et ce, dans l'optique de libéralisation de son espace économique.

Dans le contexte du développement approfondi de la mondialisation économique d'aujourd'hui, il est impossible de résoudre les problèmes de sécurité sanitaire des aliments sans la coopération régionale ou internationale. La sécurité sanitaire des aliments est devenue donc un enjeu aussi bien communautaire que mondial, notamment sur le plan de la compétitivité et le contrôle y afférent répond à plusieurs considérations :

- protéger la santé des consommateurs ;
- mieux valoriser les produits alimentaires ; et
- vérifier de manière scientifique, loyale et fiable que les produits faisant l'objet d'échanges intra ou internationaux répondent à des normes communément acceptées.

La République du Congo est signataire de plusieurs accords internationaux et est membre de plusieurs organisations mondiales ou régionales qui ont des implications directes pour l'Etat congolais en termes de responsabilités dans la sauvegarde de la qualité sanitaire des aliments à travers l'exercice du contrôle qui lui incombe, du fait de son rôle étatique régalién.

Parmi ces accords, on peut citer quelques-uns à titre d'exemple :

- les accords de Marrakech sur la libéralisation du commerce mondial (OMC) y compris quelques mécanismes garantissant (i) aux consommateurs la qualité requise (à travers notamment l'accord annexe sur les mesures de sécurité sanitaire et phytosanitaire ou accord SPS et (ii) aux exportateurs que les pays importateurs ne mettront pas en place des entraves normatives susceptibles de bloquer les échanges (Obstacles Techniques au Commerce ou OTC).
- l'accord SPS dont l'entrée en vigueur est intervenue en janvier 1995 avec la mise en place de l'OMC et ayant pour objectif de réduire au minimum les effets négatifs que pourraient engendrer des barrières sanitaires injustifiées sur le commerce international ;
- la Commission du Codex Alimentarius créée en 1963 par la FAO et l'OMS afin d'élaborer des normes alimentaires, des lignes directrices et d'autres textes, tels que des Codes d'usages, dans le cadre du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires. Les buts principaux de ce programme sont la protection de la santé des consommateurs, la promotion de pratiques loyales dans le commerce des aliments et la coordination de tous les travaux de normalisation ayant trait aux aliments entrepris par des organisations aussi bien gouvernementales que non gouvernementales ;
- l'Office International des Epizooties (OIE) autrement dit l'Organisation Mondiale de la Santé Animale avec le Code zoo sanitaire international pour les mammifères, oiseaux et abeilles et le Code sanitaire international pour les animaux aquatiques qui contiennent les normes conçues pour prévenir l'introduction, dans le pays importateur, d'agents infectieux et de maladies pathogènes pour les animaux et les personnes lors des échanges internationaux d'animaux, de matériel génétique animal et de produits d'origine animale;

- la Convention Internationale pour la Protection des Végétaux (CIPV), entrée en vigueur le 3 avril 1952, est chargée « d'élaborer des normes phytosanitaires internationales pour protéger la santé des végétaux sans créer d'obstacles inutiles au transport international des végétaux, des produits végétaux et d'autres articles réputés nécessiter des mesures phytosanitaires ». Cette convention a été mise à jour en novembre 1997 pour, entre autres, tenir compte des pratiques et techniques phytosanitaires modernes

En conséquence, le Gouvernement doit relever plusieurs défis à savoir :

- i. satisfaire des normes strictes portant sur le processus de production agropastorale et halieutique qui doit respecter l'environnement, des normes de qualité intrinsèque, hygiénique des produits finaux (limites maximales de résidus de pesticides, absence d'agents dangereux tels que micro-organismes pathogènes, toxines, contaminants divers) tout en veillant à leur compétitivité au point de vue des coûts de production, de transformation et de transport ;
- ii. disposer de compétences (corpus juridique, personnel, organes de surveillance et laboratoires) crédibles, impartiales et fiables pouvant garantir le respect de ces différentes normes.

C'est pour accompagner le Congo dans ce processus d'amélioration de la sécurité sanitaire et de la qualité des produits alimentaires que l'Association Internationale de Développement (IDA) du Groupe de la Banque mondiale a démarré en partenariat avec le Projet d'Appui au Développement de l'Agriculture Commerciale (PDAC) des activités devant, en complément et en synergie avec les autres activités qui sont actuellement menées dans les différents programmes et projets de développement agricole au Congo, à l'identification et la mise en place d'un programme d'appui à l'amélioration de la sécurité sanitaire des aliments

Le Projet d'Appui au Développement de l'Agriculture Commerciale (PDAC) est le fruit de la coopération entre la République du Congo et l'Association Internationale de Développement (IDA) du Groupe de la Banque mondiale. Le PDAC fait suite à la mise en œuvre satisfaisante du Projet de Développement Agricole et de Réhabilitation des Pistes rurales (PDARP) au cours de la période 2008-2017 et reflète la volonté du Gouvernement d'accélérer la diversification de l'économie nationale par le développement de l'agriculture (productions végétales, animales et halieutiques) et l'intensification de la transformation locale des produits agricoles pour créer davantage de richesses et d'emplois dans le pays, répondre aux besoins alimentaires nationaux dans de bonnes conditions sanitaires conformes aux normes et standards internationaux, et exporter les surplus alimentaires.

Ces engagements appellent à la mobilisation générale, parce que la République du Congo dispose de ressources humaines de qualité dont des producteurs agricoles et d'un important potentiel agricole. Les défis à relever sont également majeurs, notamment l'accès des producteurs de l'agriculture commerciale au foncier agricole dans des conditions de célérité de la délivrance des titres de propriété à des coûts accessibles, leur accès au financement et les infrastructures de qualité (pistes rurales praticables en toutes saisons, électricité, eau potable...), en dépit des efforts du gouvernement et des partenaires au développement. La mise en œuvre du PDAC contribuera à relever ces défis, d'autant plus que le Gouvernement congolais a placé le secteur agricole comme prioritaire pour la diversification de son économie.

La présente consultation s'inscrit dans le cadre d'une évaluation du système congolais de contrôle de la sécurité alimentaire des aliments en vue d'élaborer un plan d'action en la matière.

C'est dans ce cadre que la FAO et la Banque ont conduit du 20 mars au 10 avril 2019, conjointement avec le Congo, une mission d'évaluation dudit système. Madame Hélène COULIBALY, Docteur vétérinaire, experte en Sécurité Sanitaire des Aliments, consultante internationale, recrutée par la FAO et la Banque Mondiale a supervisé la mission à Brazzaville et à Pointe-Noire, en étroite collaboration avec Monsieur Ignace ILOKI ; Ingénieur en Industrie Alimentaire, Spécialiste en Sciences Alimentaires, consultant national et de Monsieur Sylvestre BOUDZOU MOU, Responsable de renforcement des capacités institutionnelles et des réformes, point focal du PDAC. Les termes de références de chacun des consultants sont spécifiques mais le consultant national travaille sous la supervision de la consultante internationale conformément aux termes de références de l'Annexe I.

II. Concepts généraux en Sécurité Sanitaires des Aliments

Cette partie tente de rassembler les mots, notions, concepts et phrases identifiés lors des rencontres que la mission a eues ainsi que sur les thèmes abordés lors des échanges inter actifs avec ses différents interlocuteurs.

II.1. Sécurité sanitaire et qualité des aliments

Les termes de sécurité sanitaire et de qualité des aliments induisent parfois en erreur. La sécurité sanitaire des aliments (SSA) tient compte de tous les risques, chroniques ou aigus, susceptibles de rendre les aliments préjudiciables à la santé du consommateur. Cet impératif n'est pas négociable.

La sécurité sanitaire des aliments englobe toutes les mesures destinées à proposer des aliments aussi sûrs que possible. Les politiques et les mesures appliquées en la matière doivent porter sur l'ensemble de la chaîne alimentaire. Il s'agit des sous-ensembles production-transformation-consommation, qui dépendent étroitement les uns des autres. Ces sous-ensembles constituent tout un système à contrôler au niveau national, car il relie la production agropastorale et halieutique à l'assiette du consommateur en prenant en ligne de compte tous ces sous-systèmes de production caractérisés par de des niveaux technologiques et de commercialisation différents (sous système familial, artisanal, mini-ou semi-industriel et industriel)

La qualité elle, est un terme englobant, entendue au sens large, couvrant pour les produits et denrées alimentaires : la qualité organoleptique, nutritionnelle, microbiologique, hygiénique et technologique (texture, calibre, forme, rhéologie, couleur...). C'est sur ces dimensions essentielles de qualité qu'agit le secteur alimentaire. Il y a, en plus de cela dans le cadre de la sécurité sanitaire, des signes de qualité (origine/ provenance, méthode de traitement de l'aliment considéré, certification ISO (International Organisation for Standardisation), étiquetage, label) qui désigne toutes les autres caractéristiques qui déterminent la valeur d'un produit pour le consommateur.

Il est toutefois important de souligner que depuis de nombreuses années, les industries agroalimentaires ont mis en place différents outils pour assurer la mise sur le marché de produits présentant une qualité hygiénique optimale : contrôle des matières premières à la réception, des en-cours de fabrication, des produits finis, audits des fournisseurs, du système d'analyse des risques et points critiques pour leur maîtrise (Hazard Analysis Critical Control Point System) (HACCP), des Bonnes Pratiques Agricoles (BPA), des Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH), des Bonnes Pratiques de Fabrication (BPF), des Bonnes Pratiques de Laboratoire (BPL) des systèmes de traçabilité de plus en plus performants, etc.

I. Introduction

La République du Congo, a dans le cadre de sa politique nationale en matière de production agricole, opté pour une agriculture d'exportation et ce, dans l'optique de libéralisation de son espace économique.

Dans le contexte du développement approfondi de la mondialisation économique d'aujourd'hui, il est impossible de résoudre les problèmes de sécurité sanitaire des aliments sans la coopération régionale ou internationale. La sécurité sanitaire des aliments est devenue donc un enjeu aussi bien communautaire que mondial, notamment sur le plan de la compétitivité et le contrôle y afférent répond à plusieurs considérations :

- protéger la santé des consommateurs ;
- mieux valoriser les produits alimentaires ; et
- vérifier de manière scientifique, loyale et fiable que les produits faisant l'objet d'échanges intra ou internationaux répondent à des normes communément acceptées.

La République du Congo est signataire de plusieurs accords internationaux et est membre de plusieurs organisations mondiales ou régionales qui ont des implications directes pour l'Etat congolais en termes de responsabilités dans la sauvegarde de la qualité sanitaire des aliments à travers l'exercice du contrôle qui lui incombe, du fait de son rôle étatique régalién.

Parmi ces accords, on peut citer quelques-uns à titre d'exemple :

- les accords de Marrakech sur la libéralisation du commerce mondial (OMC) y compris quelques mécanismes garantissant (i) aux consommateurs la qualité requise (à travers notamment l'accord annexe sur les mesures de sécurité sanitaire et phytosanitaire ou accord SPS et (ii) aux exportateurs que les pays importateurs ne mettront pas en place des entraves normatives susceptibles de bloquer les échanges (Obstacles Techniques au Commerce ou OTC).
- l'accord SPS dont l'entrée en vigueur est intervenue en janvier 1995 avec la mise en place de l'OMC et ayant pour objectif de réduire au minimum les effets négatifs que pourraient engendrer des barrières sanitaires injustifiées sur le commerce international ;
- la Commission du Codex Alimentarius créée en 1963 par la FAO et l'OMS afin d'élaborer des normes alimentaires, des lignes directrices et d'autres textes, tels que des Codes d'usages, dans le cadre du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires. Les buts principaux de ce programme sont la protection de la santé des consommateurs, la promotion de pratiques loyales dans le commerce des aliments et la coordination de tous les travaux de normalisation ayant trait aux aliments entrepris par des organisations aussi bien gouvernementales que non gouvernementales ;
- l'Office International des Epizooties (OIE) autrement dit l'Organisation Mondiale de la Santé Animale avec le Code zoo sanitaire international pour les mammifères, oiseaux et abeilles et le Code sanitaire international pour les animaux aquatiques qui contiennent les normes conçues pour prévenir l'introduction, dans le pays importateur, d'agents infectieux et de maladies pathogènes pour les animaux et les personnes lors des échanges internationaux d'animaux, de matériel génétique animal et de produits d'origine animale;

- la Convention Internationale pour la Protection des Végétaux (CIPV), entrée en vigueur le 3 avril 1952, est chargée « d'élaborer des normes phytosanitaires internationales pour protéger la santé des végétaux sans créer d'obstacles inutiles au transport international des végétaux, des produits végétaux et d'autres articles réputés nécessiter des mesures phytosanitaires ». Cette convention a été mise à jour en novembre 1997 pour, entre autres, tenir compte des pratiques et techniques phytosanitaires modernes

En conséquence, le Gouvernement doit relever plusieurs défis à savoir :

- iii. satisfaire des normes strictes portant sur le processus de production agropastorale et halieutique qui doit respecter l'environnement, des normes de qualité intrinsèque, hygiénique des produits finaux (limites maximales de résidus de pesticides, absence d'agents dangereux tels que micro-organismes pathogènes, toxines, contaminants divers) tout en veillant à leur compétitivité au point de vue des coûts de production, de transformation et de transport ;
- iv. disposer de compétences (corpus juridique, personnel, organes de surveillance et laboratoires) crédibles, impartiales et fiables pouvant garantir le respect de ces différentes normes.

C'est pour accompagner le Congo dans ce processus d'amélioration de la sécurité sanitaire et de la qualité des produits alimentaires que l'Association Internationale de Développement (IDA) du Groupe de la Banque mondiale a démarré en partenariat avec le Projet d'Appui au Développement de l'Agriculture Commerciale (PDAC) des activités devant, en complément et en synergie avec les autres activités qui sont actuellement menées dans les différents programmes et projets de développement agricole au Congo, à l'identification et la mise en place d'un programme d'appui à l'amélioration de la sécurité sanitaire des aliments

Le Projet d'Appui au Développement de l'Agriculture Commerciale (PDAC) est le fruit de la coopération entre la République du Congo et l'Association Internationale de Développement (IDA) du Groupe de la Banque mondiale. Le PDAC fait suite à la mise en œuvre satisfaisante du Projet de Développement Agricole et de Réhabilitation des Pistes rurales (PDARP) au cours de la période 2008-2017 et reflète la volonté du Gouvernement d'accélérer la diversification de l'économie nationale par le développement de l'agriculture (productions végétales, animales et halieutiques) et l'intensification de la transformation locale des produits agricoles pour créer davantage de richesses et d'emplois dans le pays, répondre aux besoins alimentaires nationaux dans de bonnes conditions sanitaires conformes aux normes et standards internationaux, et exporter les surplus alimentaires.

Ces engagements appellent à la mobilisation générale, parce que la République du Congo dispose de ressources humaines de qualité dont des producteurs agricoles et d'un important potentiel agricole. Les défis à relever sont également majeurs, notamment l'accès des producteurs de l'agriculture commerciale au foncier agricole dans des conditions de célérité de la délivrance des titres de propriété à des coûts accessibles, leur accès au financement et les infrastructures de qualité (pistes rurales praticables en toutes saisons, électricité, eau potable...), en dépit des efforts du gouvernement et des partenaires au développement. La mise en œuvre du PDAC contribuera à relever ces défis, d'autant plus que le Gouvernement congolais a placé le secteur agricole comme prioritaire pour la diversification de son économie.

La présente consultation s'inscrit dans le cadre d'une évaluation du système congolais de contrôle de la sécurité alimentaire des aliments en vue d'élaborer un plan d'action en la matière.

C'est dans ce cadre que la FAO et la Banque ont conduit du 20 mars au 10 avril 2019, conjointement avec le Congo, une mission d'évaluation dudit système. Madame Hélène COULIBALY, Docteur vétérinaire, experte en Sécurité Sanitaire des Aliments, consultante internationale, recrutée par la FAO et la Banque Mondiale a supervisé la mission à Brazzaville et à Pointe-Noire, en étroite collaboration avec Monsieur Ignace ILOKI ; Ingénieur en Industrie Alimentaire, Spécialiste en Sciences Alimentaires, consultant national et de Monsieur Sylvestre BOUDZOU MOU, Responsable de renforcement des capacités institutionnelles et des réformes, point focal du PDAC. Les termes de références de chacun des consultants sont spécifiques mais le consultant national travaille sous la supervision de la consultante internationale conformément aux termes de références de l'Annexe I.

II. Concepts généraux en Sécurité Sanitaires des Aliments

Cette partie tente de rassembler les mots, notions, concepts et phrases identifiés lors des rencontres que la mission a eues ainsi que sur les thèmes abordés lors des échanges inter actifs avec ses différents interlocuteurs.

II.1. Sécurité sanitaire et qualité des aliments

Les termes de sécurité sanitaire et de qualité des aliments induisent parfois en erreur. La sécurité sanitaire des aliments (SSA) tient compte de tous les risques, chroniques ou aigus, susceptibles de rendre les aliments préjudiciables à la santé du consommateur. Cet impératif n'est pas négociable.

La sécurité sanitaire des aliments englobe toutes les mesures destinées à proposer des aliments aussi sûrs que possible. Les politiques et les mesures appliquées en la matière doivent porter sur l'ensemble de la chaîne alimentaire. Il s'agit des sous-ensembles production-transformation-consommation, qui dépendent étroitement les uns des autres. Ces sous-ensembles constituent tout un système à contrôler au niveau national, car il relie la production agropastorale et halieutique à l'assiette du consommateur en prenant en ligne de compte tous ces sous-systèmes de production caractérisés par de des niveaux technologiques et de commercialisation différents (sous système familial, artisanal, mini-ou semi-industriel et industriel)

La qualité elle, est un terme englobant, entendue au sens large, couvrant pour les produits et denrées alimentaires : la qualité organoleptique, nutritionnelle, microbiologique, hygiénique et technologique (texture, calibre, forme, rhéologie, couleur...). C'est sur ces dimensions essentielles de qualité qu'agit le secteur alimentaire. Il y a, en plus de cela dans le cadre de la sécurité sanitaire, des signes de qualité (origine/ provenance, méthode de traitement de l'aliment considéré, certification ISO (International Organisation for Standardisation), étiquetage, label) qui désigne toutes les autres caractéristiques qui déterminent la valeur d'un produit pour le consommateur.

Il est toutefois important de souligner que depuis de nombreuses années, les industries agroalimentaires ont mis en place différents outils pour assurer la mise sur le marché de produits présentant une qualité hygiénique optimale : contrôle des matières premières à la réception, des en-cours de fabrication, des produits finis, audits des fournisseurs, du système d'analyse des risques et points critiques pour leur maîtrise (Hazard Analysis Critical Control Point System) (HACCP), des Bonnes Pratiques Agricoles (BPA), des Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH), des Bonnes Pratiques de Fabrication (BPF), des Bonnes Pratiques de Laboratoire (BPL) des systèmes de traçabilité de plus en plus performants, etc.

De fait, l'application de ces bonnes pratiques, permet de maîtriser en grande partie, mais non en totalité, les dangers alimentaires potentiels tout au long de la chaîne de production.

Les principes du système HACCP ont été formalisés par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire ; ils définissent une procédure systématique d'identification et de maîtrise des dangers d'origine alimentaire

En parallèle, le secteur alimentaire a développé et continue à développer de nombreuses normes dans le domaine de la qualité hygiénique. Il s'agit aussi bien de normes générales, comme par exemple l'ISO 22000 portant sur le "Système de management de la sécurité des denrées alimentaires" que de normes plus techniques portant par exemple sur un mode opératoire pour une analyse de la qualité microbiologique.

Les efforts des industriels se portent maintenant également sur l'aspect santé de leurs produits sans oublier un prérequis indispensable : le goût ! Il s'agit en effet du premier critère de choix des consommateurs en matière d'achats.

Aujourd'hui, dans le secteur alimentaire, la qualité est donc un élément essentiel de la stratégie des entreprises et un élément déterminant des choix des consommateurs

En dehors des caractéristiques positives de qualité alimentaire, recherchées par le producteur primaire, l'industriel, l'intermédiaire, l'acheteur et le consommateur, on en trouve aussi de négatives telles que l'état de détérioration, la souillure, la décoloration, les odeurs ou la non-conformité aux normes du commerce tant national qu'international et recherchées par l'utilisateur final qu'est le consommateur.

Cette distinction entre sécurité sanitaire et qualité devra être intériorisée par l'ensemble des acteurs impliqués dans la chaîne alimentaire (État, producteurs primaires, transformateurs/industriels, représentants des organisations professionnelles, de la société civile de la recherche des laboratoires et des ONG). Elle constituerait, un élément clé de l'élaboration de normes adaptées.

Elle serait aussi un outil majeur, dans le cadre des concertations desdits acteurs pour reconnaître qui fait quoi afin de les responsabiliser et pour améliorer l'efficacité du système de contrôle alimentaire et en déterminer la nature et la teneur les mieux adaptées aux objectifs nationaux préalablement déterminés et afin d'aller vers une approche plus préventive que curative.

II.2. Sécurité sanitaire et sécurité alimentaire

La sécurité sanitaire des aliments est un facteur essentiel au renforcement de la sécurité alimentaire. Cette dernière existe lorsque tous les individus ont un accès physique et économique à des denrées alimentaires saines, nutritives et en quantité suffisante pour satisfaire leurs besoins nutritionnels et leurs préférences alimentaires, le tout dans l'optique d'une vie active et saine. L'augmentation de l'offre d'aliments sains et sûrs réduit l'impact des maladies d'origine alimentaire, lesquelles sont cause de souffrances humaines et de pertes économiques importantes pour de nombreux les pays.

La mise en place de systèmes efficaces en matière de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments est essentielle pour garantir la sûreté de l'offre nationale de denrées alimentaires, ainsi que celle des produits alimentaires ; elle l'est aussi pour le négoce régional et international. L'élaboration de politiques et règles, pertinentes et applicables, de sécurisation sanitaire des aliments constitue une composante essentielle de tout système efficace de sécurité sanitaire des aliments.

Des politiques pertinentes et applicables sont indispensables pour créer un environnement favorable et prévisible, où l'on peut élaborer et appliquer les mesures de sécurité sanitaire des aliments.

Les capacités des parties prenantes impliquées dans les différents aspects de la sécurité sanitaire des aliments sont en partie dépendantes de l'efficacité de ce cadre juridique national

Lors de sa cinquante-septième session, qui s'est tenue en 2007, le Comité régional de l'OMS pour l'Afrique a approuvé la Stratégie régionale relative à la sécurité sanitaire des aliments et à la santé, laquelle identifie les actions clés pour le renforcement des systèmes nationaux de sécurité sanitaire des aliments. Au nombre des interventions prioritaires, la Stratégie régionale identifie la formulation et la mise en œuvre des politiques et réglementations de sécurité sanitaire des aliments. Des efforts ont certes été faits par certains pays pour élaborer et mettre en œuvre des politiques et stratégies visant à améliorer la sécurité sanitaire des aliments, mais les enquêtes révèlent que la plupart des politiques et programmes nationaux comportent des faiblesses et présentent, entre les stratégies, des liens insuffisants pour assurer la sécurité sanitaire des aliments.

II.3. Problèmes et défis liés à la sécurité sanitaire des aliments

Les données disponibles sur la diarrhée due aux aliments et à l'eau contaminée estiment la mortalité à environ 700 000 personnes par an, dans toutes les tranches d'âge. Les enfants d'Afrique connaissent environ cinq épisodes de diarrhée par enfant par an. Les flambées de choléra dues aux aliments et à l'eau contaminés sont monnaie courante dans la Région et les données disponibles indiquent une tendance à la hausse.

Il existe également des préoccupations liées aux contaminants chimiques tels que les pesticides, les toxines microbiennes, les résidus de médicaments vétérinaires, la résistance antimicrobienne, ainsi que de nouvelles menaces et des menaces émergentes, telles que la grippe aviaire.

Au nombre des défis liés à la sécurité sanitaire des aliments, auxquels la Région africaine est confrontée, l'on dénombre, entre autres, l'engagement insuffisant, les réglementations alimentaires obsolètes et la faible application de la loi, l'insuffisance de capacités susceptibles de garantir la sécurité sanitaire des aliments

Dans de nombreux pays au sein de la Région, les responsabilités et fonctions dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments sont réparties entre une kyrielle de services et d'organismes gouvernementaux. La coordination et la communication au sein de ces organismes et entre eux demeurent insuffisantes. Une mosaïque de lois et de textes sur la sécurité sanitaire des aliments aggrave le problème. Une politique et un plan d'action nationaux de sécurité sanitaire des aliments peuvent offrir un cadre dans lequel l'on pourra renforcer la coordination entre ces organismes et rassembler les initiatives et actions fragmentées dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments.

II.4. Enjeux d'une politique nationale cohérente de sécurité sanitaire

Une politique nationale de sécurité sanitaire des aliments bien conçue décrirait clairement les rôles des différents organismes gouvernementaux, de l'industrie alimentaire et des consommateurs et mettrait également en place des mécanismes de coordination et de coopération, ainsi que les moyens pour relever les défis existants et émergents en matière de sécurité sanitaire des aliments.

Des systèmes nationaux efficaces de contrôle des produits alimentaires sont essentiels pour protéger la santé et assurer la sécurité des consommateurs en garantissant la sûreté des

importations et des exportations, ainsi que celle des aliments produits à des fins de consommation locale. Il est essentiel d'utiliser pour les exportations de produits alimentaires, les mêmes normes que pour les produits alimentaires destinés à la consommation locale.

La sécurité sanitaire des aliments constitue de plus en plus une importante préoccupation de santé publique à travers le monde.

Un obstacle majeur évident à l'amélioration des systèmes d'assurance de la SSA, dans les pays en développement, est l'absence de données sur le fardeau des maladies d'origine alimentaire aux niveaux mondial et national. Pourtant de telles données sont essentielles pour la mise en sur pied des politiques nationales et internationales sur la salubrité des aliments fondées sur des données probantes.

L'approche multisectorielle de l'OMS "Un monde, une santé" œuvre à ce que de nombreux professionnels aux compétences multiples, actifs dans différents secteurs tels que la santé publique, la santé animale, la santé végétale et l'environnement, doivent unir leurs forces à l'appui des approches "Un monde, une santé". Ainsi, pour détecter, traiter et prévenir efficacement les flambées épidémiques de zoonoses et les problèmes de sécurité de SSA, ces secteurs devraient mettre en commun leurs données épidémiologiques et leurs données de laboratoire. Les responsables des administrations publiques, les chercheurs et les travailleurs travaillant aux niveaux local, national, régional et mondial devraient mettre en œuvre des interventions conjointes pour répondre aux menaces qui pèsent sur la santé

Dans la Région africaine, les capacités administratives et réglementaires, ainsi que les structures institutionnelles défaillantes ou inexistantes aggravent la situation. Les avancées significatives en matière de sécurité sanitaire des aliments dans la Région nécessiteront des systèmes de sécurité sanitaire des aliments intégrés et durables, comportant des politiques et des plans d'action stratégique nationaux pour la sécurité sanitaire des aliments. Une politique de sécurité sanitaire des aliments définit les politiques, les valeurs, les priorités et stratégies nécessaires pour permettre l'élaboration de mesures visant à résoudre les principales préoccupations du secteur.

II.5. Gestion de la qualité

Aujourd'hui l'environnement économique et concurrentiel de l'entreprise est tendu. L'offre est souvent supérieure à la demande, la solution qui se révèle possible est d'offrir des produits et/ou des services mieux que les concurrents afin de garantir sa pérennité et sa survie.

De ce fait on peut considérer la qualité comme la variable stratégique le plus performant de la compétitivité.

Jouer de la qualité renforce l'image de marque de l'entreprise ou du pays, valorise ses produits et augmente sa part de marché. Cela ne peut être réalisé qu'à travers la gestion efficace de la qualité. Le client est au cœur des systèmes qualité, dans le cadre de la gestion de la qualité toute la logique va être centrée sur la satisfaction de ses besoins et ses attentes pour garantir son retour. Donc l'écoute client s'avère décisive pour la réussite.

De même, une panoplie d'outils qualité va permettre de détecter les sources de non-conformité et de dysfonctionnement, de résoudre les problèmes rencontrés, et de déterminer les axes de créativité et d'amélioration. La gestion de la qualité ne peut être perfectionnée qu'à travers la certification ISO. Les clients sont de plus en plus exigeants et n'acceptent plus de prendre de risque, ils cherchent toujours les modes de preuves qui attestent la maîtrise de la qualité par l'entreprise ou par le pays.

II.5.1. Le concept qualité

La définition la plus convenable et la plus actualisée est celle formulée par la norme internationale ISO 9000 (version 2000), elle définit la qualité comme : “l'aptitude d'un ensemble de caractéristiques intrinsèques d'un produit, d'un système ou d'un processus à satisfaire les exigences des clients et d'autres parties intéressés”.

De cette définition, il s'ensuit que lorsque le produit est vendu et que le client est satisfait, la qualité est atteinte. Donc la qualité ne veut pas dire la recherche de la perfection et de l'excellence et donc le haut de gamme, mais la réalisation des tâches conformément aux besoins des utilisateurs.

Selon la norme ISO 8402, la qualité se définit comme “l'ensemble des propriétés et caractéristiques d'un produit ou d'un service qui lui confère l'aptitude à satisfaire des besoins exprimés ou implicites”) ou comme “la qualité d'un produit ou d'un service est son aptitude à satisfaire les besoins actuels ou futurs de l'utilisateur dans les meilleures conditions de délai et de coût”.

Dans le passé, le contrôle de la qualité d'un produit se faisait à la fin et pour chaque produit fini. Dans le cadre de la SSA "Le contrôle de la qualité est défini comme la vérification de la conformité des produits à des données préétablies suivie d'un jugement".

Il doit aboutir donc à une décision d'acceptation si la qualité est satisfaite ou de rejet si elle ne l'est pas.

Dans le deuxième cas, des actions correctives deviennent nécessaires. Dans ces conditions, le coût de la pièce “bonne” ou “vendable” est fonction du coût du tri et du taux de rejet.

La qualité était autrefois contrôlée, elle est aujourd'hui conçue et assurée en même temps que le produit lui-même. Le terme qualité n'est pas utilisé pour exprimer un degré d'excellence dans un sens comparatif, il n'est pas utilisé non plus dans un sens quantitatif pour des évaluations techniques.

II.5.2 La qualité : exigence du client

La qualité est un terme défini par l'ISO, organisme constitué par de nombreux pays occidentaux dont chaque pays est représenté par son institut national de normalisation D'après la définition de la qualité, il faut satisfaire le client. La qualité correspond à l'aptitude à satisfaire le client

Les besoins du client sont extrêmement variables selon le type de client, selon son intérêt ce qui implique de définir parfaitement les besoins implicites et explicites du client pour le satisfaire. Cependant, l'ISO développe des normes générales permettant de mettre en place des systèmes de management de l'entreprise qui satisfont la grande majorité des clients quel que soit son type. Puis, en fonction d'exigences spécifiques, d'autres normes ISO peuvent permettre de répondre à des exigences plus particulières du client.

II.5.3. Mise en place de la qualité dans une entreprise : l'assurance qualité

L'assurance qualité est l'ensemble des actions nécessaires pour donner la confiance appropriée en ce qu'un produit ou service satisfera aux exigences données relatives à la qualité. Pour simplifier, c'est une stratégie d'entreprise qui vise à tendre vers le zéro défaut et qui doit prévenir l'erreur plutôt que de le constater à posteriori.

Sa mise en place au sein d'une entreprise est facilitée par l'existence d'une série de normes en fonction de l'entreprise considérée : la série ISO 9000.L'assurance qualité passe par la mise en place :

- d'une politique qualité
- d'un système qualité
- de contrôle qualité
- d'un management de la qualité

II.5.4. La politique qualité

Il s'agit de l'engagement de l'entreprise à développer un système qualité. Cette politique générale s'accompagne de la définition des objectifs de l'entreprise, des moyens mis en œuvre pour obtenir la qualité et des systèmes d'évaluations de la qualité.

II.5.5. Le système qualité

C'est l'ensemble de la structure organisationnelle, des responsabilités et des moyens techniques et humains qui ont pour mission de gérer l'assurance qualité. Ce système doit être parfaitement indépendant et son activité passe par la mise en place d'une manuelle qualité (document énonçant les dispositions générales prises par l'entreprise pour obtenir la qualité de ses services), par la rédaction des plans ou des procédures qualité (document énonçant les modes opératoires, les séquences des activités liées à la qualité), par la préparation des enregistrements relatifs à la qualité....

Le système qualité doit aussi assurer la maîtrise de la qualité, c'est à dire vérifier la conformité du service aux besoins du client, servir à la prévention des dérives éventuelles, rechercher l'excellence, définir les responsabilités individuelles, recueillir toutes les données qui serviront à prouver le bon fonctionnement du système, c'est à dire mettre en place la traçabilité du système qui permet de fournir à tout moment les éléments chiffrés et tous les documents qui permettent de prouver la recherche de la qualité d'un service.

II.5.6. Le contrôle qualité

L'entreprise doit vérifier à tout moment que son système qualité est suivi correctement.

Pour cela, l'entreprise peut faire appel à des audits internes ou externes à l'entreprise en vue d'une auto-inspection de son système qualité. En cas de non-conformités des procédures définies, la personne mandatée pour effectuer ces contrôles rédige un rapport mettant en évidence les défauts du système. L'entreprise peut alors mettre en place des actions correctives.

II.5.7. Le management de la qualité

Le management de la qualité est un domaine central pour l'entreprise. Le management de la qualité inclut le rôle significatif joué par le donneur d'ordre (ou client/utilisateur) lors de la définition des éléments d'entrée que sont ses exigences qu'elles soient contractuelles (c'est-à-dire formulées dans le contrat) ou, dans le cas où elles ne sont pas formulées, nécessaires pour l'usage spécifié ou, lorsqu'il est connu, pour l'usage prévu.

La mise en œuvre du management de la qualité va donc bien au-delà du simple contrôle de conformité, *a posteriori*, puisqu'il s'agit de :

1. **Planifier** : établir les objectifs et les processus nécessaires pour fournir des résultats correspondant aux exigences des clients et aux politiques de l'entité.
2. **Faire** : mettre en œuvre tout ce qui doit être fait pour garantir, à priori, la satisfaction des exigences du client et la satisfaction des besoins de l'entité.
3. **Vérifier** : surveiller et évaluer les résultats obtenus ainsi que déterminer les actions à entreprendre pour résorber les écarts constatés, et

4. **Corriger** : entreprendre les actions pour corriger les écarts ainsi qu'améliorer, de manière continue, les performances des activités ou produits

II.5.8. Système de management de la qualité : Intérêts de la certification.

Il y en a au moins deux :

L'intérêt principal réside dans l'obligation, pour l'entité certifiée, de rendre compte sur l'efficacité de son système de management de la qualité (SMQ) lors d'audits programmés à fréquence régulière effectués par l'organisme certificateur et, par là même, d'être dans une sorte d'obligation à maintenir le SMQ en accord avec les exigences du référentiel de certification sous peine de perdre cette certification.

D'autre part, pour l'utilisateur (client, donneur d'ordre, ...) qui décide de confier travaux ou services à une entité certifiée, l'intérêt réside dans le fait que, même si l'obligation de certification n'est pas mentionnée au contrat qui lie les deux parties, l'entité certifiée doit se conformer et apporter réponse à toutes les exigences du référentiel de certification pour toutes les activités qu'elle effectue pour construire, fournir et/ou livrer le service ou le produit et donc d'être en mesure de fournir toutes les preuves de conformité aux exigences du référentiel comme, dans le cas du référentiel ISO 9001, l'obligation de réaliser, produire ou assurer :

- la maîtrise des documents (documents fournis par le client, documents produits par l'entité et documents requis par la mise en application du contrat client/fournisseur),
- la disponibilité des ressources humaines compétentes sur la base de la formation initiale et professionnelle, du savoir-faire et de l'expérience,
- les activités requises de vérification, validation, surveillance, contrôle et essai spécifiques au produit,
- les critères d'acceptation du produit,
- la maîtrise des dispositifs de surveillance et de mesure,
- etc.

Ces points peuvent éventuellement être mentionnés et/ou vérifiés chez le fournisseur ou le sous-traitant lors de la qualification et/ou de la consultation.

II.5.9. Normes d'assurances qualité et gestion qualité

Les normes pour les aliments aident les fabricants à produire des biens qui remplissent les exigences minimales de qualité et de salubrité. La plupart de normes pour les aliments adoptés à partir des normes internationales comme les normes ISO et CODEX, qui sont basées sur les Accords de l'OMC, sur les OTC et les Mesures SPS. Le respect des normes est très important pour la concurrence commerciale sur les marchés domestiques et mondiaux.

Il s'agit essentiellement des normes de la série ISO 9000. La famille ISO 9000, donne une description générale du système de qualité et couvre de surcroît les divers aspects du management de la qualité et comprend certaines des normes les plus connues de l'ISO. Elles offrent des lignes directrices et des outils aux entreprises et aux organismes qui veulent que leurs produits et services soient constamment en phase avec ce que leurs clients demandent et que la qualité ne cesse de s'améliorer.

La norme ISO 9001 :2015 définit les critères pour un système de management. Il s'agit de la seule norme de cette famille à pouvoir être utilisée pour la certification (mais ce n'est pas une obligation). Toute organisation, grande ou petite, quel que soit son domaine d'activité, peut l'utiliser. Beaucoup d'entreprises et organismes dans le monde appliquent cette norme.

Elle repose sur un certain nombre de principes de management de la qualité, notamment une forte orientation client, la motivation et l'engagement de la direction, l'approche processus et l'amélioration continue. Elle aide à s'assurer que les clients obtiennent des produits et services uniformes et de bonne qualité, avec, en retour, de belles retombées commerciales.

Par contre la norme ISO 14001 :2015, définit les critères d'un système de management environnemental, (par ex. l'agriculture biologique) se prête à la certification. Elle trace un cadre qu'une entreprise ou une organisation peuvent appliquer pour mettre sur pied un système efficace. Tout type d'organisation, quel que soient ses activités ou son secteur, peut l'utiliser.

La norme ISO 14001:2015 donne aussi à la direction, au personnel et aux parties prenantes extérieures l'assurance que l'impact environnemental fait l'objet de mesures et d'améliorations.

II.6 Certification

Elle concerne aussi des produits alimentaires et agricoles que des systèmes de management

La certification est une procédure par laquelle une tierce partie à la suite d'un contrôle/d'une évaluation donne une assurance écrite (sous la forme d'un certificat) qu'une organisation, un produit ou un service est conforme aux exigences spécifiées dans une norme établie (référentiel).

La certification est donc un instrument utile qui, en démontrant que le produit ou service répond aux attentes des clients, renforce la crédibilité. Dans certains secteurs, elle est même une obligation légale ou contractuelle.

II.6.1. Le rôle de la certification.

Elle joue plusieurs rôles qu'il convient de rappeler rapidement. C'est un passeport pour le marché, mais également un outil d'orientation des exploitations. La certification d'un produit ou d'un service a pour première fonction de diminuer l'asymétrie d'information existant entre vendeurs et acheteurs. En d'autres termes, elle est utilisée dans un contexte où les producteurs et les acheteurs ne sont pas en contact direct. On peut citer exemple, le marché international où l'acheteur (client ou utilisateur final) est dans l'incapacité de vérifier lui-même que le produit/service a été produit selon le procédé affirmé/ déclaré par le producteur.

La certification est dans plusieurs domaines un ticket d'entrée sur les marchés. Elle a de ce point de vue une indéniable fonction de sélection des opérateurs. Cette sélection s'opère par l'aptitude à respecter un cahier des charges. Elle s'opère également par l'aptitude à financer son coût.

II.6.2. Quel est le coût d'une certification ?

Le coût de la certification dépend des normes du programme de certification auquel on veut se conformer. C'est ainsi que l'on parle souvent de certification de conformité, car elle atteste qui atteste qu'une denrée alimentaire ou qu'un produit agricole non alimentaire et non transformé (par ex. une essence forestière avant transformation), est conforme aux caractéristiques spécifiques ou à des règles préalablement fixés portant selon les cas, sur la production, la transformation ou le conditionnement et le cas échéant, l'origine géographique de la denrée ou du produit lorsque cette origine est enregistrée comme indication géographique protégée.

Le coût dépend du type de certification que le producteur choisi et du type de changement qu'il devra apporter afin de satisfaire aux normes. Il est en général proportionnel aux dépenses faites pour faire venir des auditeurs (souvent deux au minimum), sur le site de production et du temps mis pour faire leurs évaluations et de la certification demandée. Certains devis comprennent systématiquement : le prélèvement d'au moins un échantillon et l'analyse accrédité,

Comme il est dit précédemment, après la demande de certification, un devis personnalisé est envoyé au demandeur. Il est réalisé en fonction du tarif de vigueur et d'un barème mis en relation avec la description du projet fourni. Quel que soit l'organisme certificateur, la première étape une rencontre avec le certificateur pour comprendre et répondre les besoins, les motivations et les contraintes de la personne ou organisme demandeur.

Qu'il soit un certificateur interne ou externe, il y a des étapes à suivre. L'idéal serait de choisir un certificateur du pays exportateur parce qu'il est internationalement connu. On peut choisir un certificateur local accrédité par un organisme du pays importateur.

Les pays exportateurs doivent acquérir la capacité de se conformer aux prescriptions en matière de qualité, sécurité, santé et environnement pour être pleinement opérationnels sur les marchés mondiaux.

Comme nous l'avons dit plus haut, l'utilité d'une certification est qu'elle apporte certains avantages aux producteurs, notamment dans l'accès au marché, de la protection des ressources locales et de l'amélioration de la santé des travailleurs. Elle procure également des avantages aux consommateurs, ainsi qu'aux communautés rurales. Les consommateurs deviennent de plus en plus conscients de problèmes sociaux et environnementaux engendrés par la production et la commercialisation des produits.

Il s'agit d'un acte volontaire dont la finalité reste avant tout commerciale car elle peut procurer aux entreprises un avantage concurrentiel en renforçant la confiance des clients.

Dans les domaines de l'industrie et des services, il existe plusieurs types de certifications volontaires répondant à des besoins différents : certification de systèmes d'organisation (ISO 9001 ou 14001), certification de produits ou de services, certification de personnels.

L'entreprise choisit un manager qui doit être suffisamment compétent pour diriger le système qualité, vérifier la maîtrise de la qualité et qui soit capable de gérer les facteurs humains et la formation du personnel. Un de ses objectifs principaux est en fait la motivation du personnel à s'impliquer plus dans la qualité de l'entreprise.

II.7. Les Bonnes Pratiques de Laboratoire : BPL

C'est l'ensemble des règles se rapportant au mode d'organisation et aux conditions dans lesquelles les essais ayant trait à la santé et à l'environnement sont planifiés, effectués, contrôlés, enregistrés et diffusés. C'est donc un exemple de normes qui s'adaptent plus spécifiquement à un domaine d'activité. Dans ces normes, on retrouve les critères développés dans les séries ISO 9000 pour la mise en place d'un système qualité.

En définitif, l'assurance qualité peut se résumer ainsi : « tout ce qui est écrit doit être fait et tout ce qui est fait doit être écrit », il faut préétablir (formaliser et écrire les procédures de travail), pratiquer (dérouler l'action conformément aux procédures décrites), prouver

(démontrer que l'action s'est déroulée comme prévue) et progresser (corriger l'action en vue de l'amélioration de la qualité).

II.8. Facteurs de risques

La sécurité sanitaire fait l'objet d'une attention de plus en plus soutenue de la part des professionnels en raison des risques sanitaires et de la complexité du cycle de vie dans les activités agropastorales et halieutiques. Il est nécessaire d'être vigilant sur ce type de risque de mettre en œuvre des mesures visant à une meilleure qualité de la nourriture

Les facteurs qui contribuent aux risques potentiels que présentent les aliments sont les suivants (i) pratiques agricoles inadéquates,(ii) hygiène insuffisante à tous les stades de la chaîne alimentaire ;(iii) absence de mesures préventives dans le cadre des opérations de transformation et de préparation des aliments ;(iv) utilisation à mauvais escient de produits chimiques ;(v) contamination des matières premières, des ingrédients et de l'eau ; (vi) conditions inadéquates ou impropres d'entreposage, etc.

Les préoccupations concernant les risques d'origine alimentaire portent généralement sur les points suivants :

- les risques microbiologiques ;
- les résidus de pesticides ;
- le mauvais usage des additifs alimentaires;
- les polluants chimiques, notamment les toxines biologiques; et
- la falsification des produits.

Cette liste a été étendue aux organismes génétiquement modifiés(OGM), aux allergènes, aux résidus de médicaments vétérinaires et aux hormones de croissance utilisées dans la production animale.

Les consommateurs s'attendent à être protégés contre les risques présents tout le long de la chaîne alimentaire, depuis le producteur primaire jusqu'au consommateur (démarche souvent qualifiée de "de la fourche à la fourchette" ou "de la ferme à la table"). La protection ne sera assurée que si tous les maillons de la chaîne fonctionnent de manière intégrée (approche intégrée) et si les systèmes de contrôle alimentaire prennent en considération chacun des maillons.

Puisque aucun système de contrôle obligatoire de cette nature ne peut atteindre pleinement ces objectifs, sans la coopération et la participation active de toutes les parties prenantes, notamment des exploitants agricoles, des industries et des consommateurs, l'expression « système de contrôle alimentaire » aussi désigne l'intégration d'une approche réglementaire contraignante et de stratégies préventives et éducatives visant à protéger l'intégralité de la chaîne alimentaire.

Aussi, un système de contrôle alimentaire idéal devrait-il comporter une application efficace de prescriptions contraignantes parallèlement à des programmes de formation, d'éducation et de vulgarisation, ainsi que des mesures incitant à l'application spontanée des règles.

L'introduction d'approches préventives, telles que le Système d'analyse des risques et points critiques pour leur maîtrise (Hazard Analysis Critical Control Point System) (HACCP), a conduit l'industrie à assumer une plus grande part de la responsabilité et à accroître la maîtrise des risques en matière de sécurité sanitaire des aliments.

Une approche intégrée de ce type promeut la protection du consommateur, stimule efficacement l'agriculture et les industries de transformation alimentaire et en outre le commerce national et international des aliments.

II.9.Commerce international

À la faveur de la croissance de l'économie mondiale, de la libéralisation du commerce des produits alimentaires, des demandes grandissantes des consommateurs et des progrès accomplis par les sciences et les techniques alimentaires, et grâce aussi à l'amélioration des moyens de transport et de télécommunication, le commerce international d'aliments frais et d'aliments transformés continuera à se développer.

L'accès des pays aux marchés des denrées alimentaires restera tributaire de leur capacité à observer les exigences réglementaires des pays importateurs. Ainsi, la création et le maintien d'une demande pour leurs denrées alimentaires sur les marchés mondiaux reposent sur la confiance témoignée par les importateurs et les consommateurs quant à la qualité de leurs systèmes alimentaires. Puisque les économies de la plupart des pays en développement reposent essentiellement sur les productions agricoles, les mesures de protection des aliments jouent un rôle décisif.

II.10.Commission du Codex Alimentarius

La Commission du Codex Alimentarius (CAC) est une instance intergouvernementale chargée de coordonner les normes alimentaires au niveau international. Elle a pour objectifs principaux de protéger la santé des consommateurs et de garantir la loyauté des pratiques commerciales. La Commission du Codex Alimentarius s'est avérée particulièrement efficace dans la tâche consistant à harmoniser, au niveau international, les exigences de qualité et de sécurité sanitaire des aliments. La Commission a élaboré des normes internationales pour un vaste éventail de produits alimentaires et des exigences spécifiques relatives aux résidus de pesticides, aux additifs alimentaires, aux résidus de médicaments vétérinaires, à l'hygiène, aux polluants alimentaires, à l'étiquetage, etc.

Ces recommandations du Codex sont utilisées par les gouvernements pour définir et préciser les mesures et les programmes mis en œuvre dans le cadre de leurs systèmes nationaux de contrôle alimentaire. Plus récemment, le Codex s'est engagé dans une série d'activités fondées sur l'évaluation des risques, pour traiter le problème des risques microbiologiques dans les aliments jusqu'à présent non traité.

Les activités du Codex ont déclenché une prise de conscience au niveau mondial des problèmes de sécurité sanitaire et de qualité des aliments et de protection du consommateur. Elles ont abouti à un consensus international quant à la façon de traiter scientifiquement ces problèmes, en adoptant une approche axée sur les risques ; les principes de sécurité sanitaire et de qualité des aliments ont ainsi fait l'objet d'une évaluation internationale permanente.

II.11. Application des Accords SPS et sur les obstacles techniques au commerce (OTC)

La conclusion à Marrakech des négociations commerciales multilatérales du Cycle d'Uruguay a conduit à la création de l'OMC le 1er janvier 1995 et à l'entrée en vigueur de l'Accord sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires (SPS) et de l'Accord sur les obstacles techniques au commerce (OTC).

Ces deux accords sont applicables quant à l'interprétation des mesures de protection des aliments au niveau national et des règles régissant leur commerce international.

L'Accord sur les mesures sanitaires et phytosanitaires confirme le droit pour les pays membres de l'OMC d'appliquer des mesures visant à protéger la santé et la vie des personnes et des animaux ou à préserver les végétaux. L'Accord porte sur l'ensemble des lois, décrets, règlements, contrôles, inspection, certification et homologation, ainsi que les spécifications de conditionnement et d'étiquetage directement en rapport avec la salubrité des aliments.

Les États Membres sont invités à appliquer seulement des mesures de protection fondées sur des principes scientifiques, uniquement dans la mesure où elles sont nécessaires, et ne risquent pas de constituer une restriction déguisée au commerce international.

L'Accord encourage l'utilisation des normes, directives ou recommandations internationales lorsqu'elles existent, et désigne celles du Codex (relatives aux additifs alimentaires, aux médicaments vétérinaires et aux résidus de pesticides, aux polluants, aux méthodes d'analyse et d'échantillonnage, ainsi qu'aux codes et directives d'hygiène), comme permettant de satisfaire les dispositions de l'Accord SPS.

Les normes du Codex servent par conséquent d'éléments de référence permettant de comparer les mesures sanitaires et phytosanitaires de chaque pays.

Bien que l'application des normes du Codex ne soit pas obligatoire pour les pays membres, ils ont tout intérêt à harmoniser leurs normes alimentaires nationales avec celles du Codex.

Aux termes de l'Accord sur les obstacles techniques au commerce, les règles techniques concernant les facteurs classiques de qualité, les pratiques frauduleuses, l'emballage, l'étiquetage, imposées par les pays ne doivent pas être plus restrictives à l'égard des produits importés qu'elles ne le sont à l'égard des produits d'origine nationale. Il encourage, en outre, l'utilisation des normes internationales.

II.11.1. Principaux éléments de l'Accord SPS

Tous les pays appliquent des mesures afin d'assurer l'innocuité des produits alimentaires pour les consommateurs et d'empêcher la dissémination de parasites ou de maladies chez les animaux et les végétaux. Les mesures sanitaires (santé des personnes et des animaux) et phytosanitaires (préservation des végétaux) s'appliquent aux produits alimentaires d'origine nationale ou aux maladies locales d'animaux et de végétaux, ainsi qu'aux produits provenant d'autres pays. Les mesures sanitaires et phytosanitaires peuvent, par leur nature même, entraîner des restrictions au commerce. Tous les gouvernements reconnaissent que certaines restrictions commerciales peuvent être nécessaires pour assurer l'innocuité des produits alimentaires, la protection de la santé des animaux et la préservation des végétaux.

Son objectif fondamental est de préserver le droit souverain des gouvernements d'établir le niveau de protection qu'ils jugent approprié, mais aussi d'assurer que ce droit souverain ne soit pas exercé abusivement à des fins protectionnistes et n'entraîne pas des obstacles non nécessaires au commerce international.

II.11.2. Justification des mesures

L'Accord SPS, précise les facteurs qui devraient être pris en compte dans l'évaluation des risques encourus. Les mesures destinées à assurer l'innocuité des produits alimentaires, à protéger la santé des animaux et à préserver les végétaux devraient être fondées autant que possible sur l'analyse et l'évaluation de données scientifiques objectives et exactes.

II.11.3. Normes internationales

L'Accord SPS encourage les gouvernements à établir au niveau national des mesures sanitaires et phytosanitaires compatibles avec les normes, directives et recommandations

internationales. Pour ce processus, on parle souvent d'“harmonisation”. Ces normes sont établies par des scientifiques de renom et par des experts gouvernementaux en protection de la santé, et elles sont surveillées et examinées au niveau international. Dans nombre de pays, y compris des pays développés, les normes internationales sont souvent plus strictes que les prescriptions nationales, mais l'accord autorise expressément les gouvernements à choisir de ne pas utiliser ces normes internationales.

II.11.4. Adaptation aux conditions

Il n'est pas toujours approprié d'imposer les mêmes prescriptions sanitaires et phytosanitaires pour les produits alimentaires ou les produits d'origine animale ou végétale provenant de pays différents. Il en est tenu compte dans l'accord. L'accord empêche une discrimination injustifiée dans l'utilisation des mesures sanitaires et phytosanitaires, que ce soit en faveur des producteurs nationaux ou entre les fournisseurs étrangers.

II.11.5. Différentes mesures possibles

Il existe souvent différentes façons de déterminer un niveau acceptable de risque. Il faut que les mesures soient applicables d'un point de vue technique et économique et qu'elles assurent le même niveau d'innocuité des produits alimentaires, de protection de la santé des animaux ou de préservation des végétaux. Si un autre pays démontre qu'avec les mesures qu'il applique le même niveau de protection sanitaire est atteint, ces mesures devraient être acceptées comme équivalentes.

II.11.6. Evaluation des risques

Les pays doivent établir les mesures sanitaires et phytosanitaires sur la base d'une évaluation appropriée des risques réels et, si on le leur demande, indiquer les facteurs dont ils ont tenu compte, les procédures d'évaluation qu'ils ont utilisées et le niveau de risque qu'ils ont jugé acceptable. L'accord encourage le recours plus large à l'évaluation systématique des risques par tous les gouvernements Membres de l'OMC et pour tous les produits considérés.

II.11.7. Transparence

L'Accord SPS accroît la transparence des mesures sanitaires et phytosanitaires. Les pays sont tenus de notifier aux autres pays les modifications apportées à leurs prescriptions sanitaires et phytosanitaires ou les nouvelles prescriptions qui affectent le commerce, et d'établir des bureaux (appelés “points d'information”) chargés de répondre aux demandes de renseignements complémentaires sur les mesures nouvelles ou existantes. Un comité spécial, établi dans le cadre de l'OMC, permet l'échange d'informations entre les gouvernements Membres au sujet de tous les aspects liés à la mise en œuvre de l'Accord SPS. Le Comité des mesures sanitaires et phytosanitaires surveille le respect de l'accord.

II.12. Le contrôle alimentaire

Le contrôle alimentaire quant à lui, désigne une activité officielle obligatoire de la réglementation qui incombe aux autorités nationales ou locales, chargées d'assurer la protection du consommateur et de veiller à la sécurité sanitaire, à l'intégrité et à l'adaptation à la consommation humaine de tous les aliments, au cours des stades de production, manutention, entreposage, transformation et distribution.

La principale responsabilité en matière de contrôle alimentaire consiste à appliquer la législation des aliments destinée à protéger le consommateur contre les produits insalubres, impurs et frauduleusement présentés, en interdisant la vente d'aliments dont la nature, la substance et la qualité ne sont pas celles demandées par l'acheteur.

Les autorités sont donc tenues également de veiller à la conformité des denrées alimentaires de sécurité sanitaire et de qualité, ainsi qu'à l'honnêteté et à l'exactitude de l'étiquetage.

Il s'agit de prévenir ou contrôler, dans la mesure du possible, c'est-à-dire dans les conditions scientifiques, techniques et matérielles du moment, en hiérarchisant les enjeux en termes de balance coût-avantages d'exposition des individus (y compris *in utero*) susceptibles d'altérer la santé (physique et/ou psychique) de tous et chacun.

Selon les cas et les moyens mis en œuvre, la SSA porte théoriquement sur tous les risques sanitaires, qu'ils soient :

- Direct/indirects
- Immédiats ou différés
- Avérés, émergents ou potentiels (avec dans ce dernier cas des limites qui sont celles de l'incertitude du principe de précaution)

Pour les entreprises et les États, les employeurs elle est parfois un gage de sécurité juridique

II.12.1. Domaines d'application

Ils sont nombreux, mais quelques domaines sont prioritairement suivis :

- Alimentation
- Médicament
- Santé du travail, et santé environnementale
- Maladies émergentes

III. Contexte et justification de l'étude

Dans le but de réduire la dépendance de son économie à l'exploitation des ressources naturelles, le Congo a adopté en 2018, un Plan National de Développement dont un des axes importants est la valorisation de l'agriculture. De par sa position géographique, le Congo dispose d'un fort potentiel agricole qui cependant est sous exploité. En conséquence, le pays souffre d'une insuffisance en denrées alimentaires couverte en partie par les importations qui ne sont toujours pas de qualité.

La valorisation de l'agriculture congolaise permettra ainsi de réduire les importations mais également de contribuer à la réduction du chômage et de l'emploi. En soutien à cette vision, la Banque mondiale, à travers l'Association Internationale de Développement (IDA) accompagne le Congo dans la mise en œuvre d'un Programme d'Appui au Développement de l'Agriculture Commerciale (PDAC).

La réussite de ce programme implique la fourniture par le Congo des produits de qualité conformes aux normes internationales pour une sécurité alimentaire de la population mais aussi pour favoriser la commercialisation desdits produits sur le marché international. Pour ce faire, la mise en place d'un cadre réglementaire pour la sécurité sanitaire des aliments et les standards de certification des produits agricoles apparaît comme une nécessité.

C'est dans ce contexte qu'il est prévu dans le cadre du PDAC, le recrutement d'un consultant international et d'un consultant national en charge pour évaluer le dispositif national en matière de contrôle et de certification des produits alimentaires.

A la compréhension des TDRs, le consultant national est chargé de baliser le chemin pour faciliter le travail de l'expert international. Ces tâches concernant la présente consultation s'inscrivent dans deux volets.

Mission de l'expert national.

Volet 1 : Juridique.

Il s'agira pour le Consultant national de collecter l'ensemble de la documentation juridique national en matière de contrôle et surveillance des aliments. A la suite, ces textes doivent faire l'objet d'une exploitation sommaire (résumé du document, date d'adoption, processus suivi, délai consommé pour l'adoption du texte.). Les textes exploités par le Consultant national doivent être transmis au Consultant international qui lui se chargera d'analyser les forces et faiblesses du système national de contrôle des produits alimentaires afin de proposer des schémas qui garantissent la qualité de la production nationale.

Volet 2 : Institutionnel, Organisationnel et capacité de contrôle.

Il s'agira ici de :

- (i) faire une liste des institutions et services, publics et privés en lien avec la sécurité sanitaire des aliments au Congo, en intégrant les fonctions et les contacts des personnes ressources ;
- (ii) faire une note de synthèse en rapport avec ces institutions ;
- (iii) collecter les rapports des évaluations antérieures ;
- (iv) collecter les normes congolaises et alimentaires ;
- (v) rédiger une note de synthèse de ces différents éléments et du tableau national.

Volet 1 et 2 :

Fondé sur ce pré-diagnostic, le consultant national en étroite collaboration avec la consultante internationale devra :

- (i) contribuer à l'élaboration d'un calendrier de mission de la Consultante en prenant les rendez- vous nécessaires aux entretiens et aux visites des sites ;
- (ii) établir le listing final des institutions et établissements inscrits au calendrier ainsi que les identités et fonction, poste et contacts des autorités et responsables en lien ;
- (iii) soutenir et accompagner la Consultante internationale dans sa mission de 3 semaines au Congo ;(iv) fournir un rapport synthèse de mission et ;
- (iv) participer lors de l'atelier de restitution, à côté de la consultante internationale, à la présentation des résultats de l'évaluation

Le consultant devra même à la fin de la mission être disposé à fournir à la consultante internationale les informations complémentaires pour la finalisation de son rapport d'évaluation.

III.1. Méthodologie

L'investigation s'est déroulée en 7 étapes :

Etape 1 : Formalités administrative et spécification des termes de référence par Monsieur Isidore ONDOKI, Coordonnateur National du Projet d'appui au Développement de l'Agriculture Commerciale(PDAC)

La première étape a consisté tout d'abord pour le consultant national, à remplir formalités administratives et sur la base des orientations données par le Coordonnateur National et des termes de références, à chercher à donner un contenu réel à la notion de Sécurité Sanitaire des Aliments (SSA) et à celle de contrôle du système national de contrôle de la sécurité sanitaire, de la qualité des aliments et à la certification par une revue documentaire

Etape 2 : Collecte des textes législatifs et réglementaires et des données sur le processus de l'élaboration et adoption des lois

La deuxième a consisté pour le consultant national avant l'arrivée de la consultante internationale, d'assurer la collecte des textes législatifs et réglementaires ainsi que les textes communautaires (CEMAC), de faire une présentation succincte de chaque texte et d'établir les schémas de procédure suivi en matière d'élaboration et d'adoption de projets de textes juridiques en République du Congo.

Etape 3 : Elaboration du calendrier prévisionnel des rencontres avec les acteurs-clés sélectionnés

La troisième a concerné l'élaboration d'un calendrier de mission de la consultante internationale avec, Monsieur Sylvestre BOUDZOU MOU, le chargé des renforcements des capacités du PDAC en prenant avant l'arrivée de la consultante internationale, les rendez-vous nécessaires aux entretiens et aux visites des sites sur la base du listing des institutions et établissements fourni par le consultant national.

Etape 4 : Adoption du programme de travail prévisionnel.

La quatrième a porté sur la réunion tenue avec la consultante internationale Madame Hélène Coulibaly et Monsieur Sylvestre BOUDZOU MOU, après que la consultante internationale ait présenté ses civilités à Monsieur Isidore ONDOKI, Coordonnateur National de l'Unité du Projet PDAC et à son Staff technique, avant de leur faire un briefing sur sa mission et sur la durée de celle-ci. A l'issue de cette réunion, sur la base de la liste des parties prenantes (institutions étatiques, privé et société civile) proposée par le consultant national et un programme de travail détaillé prévisionnel a été arrêté ainsi qu'un calendrier des rencontres figurant en Annexe.

Etape 5: Rencontres/entretiens et visites de terrains

La cinquième étape relative aux visites de terrain et des structures, a permis à la mission d'avoir des entretiens avec les personnes ressources préalablement identifiées et contactées par le consultant national. Les personnes objet de nos entretiens au niveau des institutions étatiques sont les directeurs généraux, les directeurs centraux, les chefs de service, de divisions, les inspecteurs de terrain et les responsables de laboratoires.

Celles rencontrées au niveau du secteur privé et de la société civile sont les représentants des producteurs primaires, des organisations professionnelles et patronales, en lien avec l'objet de l'étude et les associations des consommateurs. La liste de toutes ces personnes figure en Annexe. Des guides d'entretiens ont été administrés par la consultante internationale en fonction des préoccupations et des connaissances à acquérir par chacune des catégories de ses interlocuteurs.

Un abattoir, trois marchés, trois laboratoires et un établissement de fabrication de yaourt et production d'eau minérale ont été visités.

Etape 6: Synthèse des travaux et soumission du rapport d'étape

Les données les plus pertinentes de cette étude, issues de la lecture approfondie des textes collectés, des informations recueillies sur le processus de l'élaboration et d'adoption des lois, associées à celles des études antérieures accessibles et ainsi que celles des notes prises lors des échanges inter actifs entre la mission et ses interlocuteurs ont été compilées et synthétisées et analysées. Les mots et phrases clés ont été identifiés, représentant aussi bien l'opinion de que de ses interlocuteurs sur les thèmes abordés. Les contraintes récurrentes, citées par les opérateurs et la société civile ont été aussi notées. Toutes ces données ont donné lieu à la soumission du rapport d'étape aux mandataires pour commentaires et amendements.

Etape 7: Phase d'élaboration et de soumission du rapport final

A partir du rapport d'étape amendé, le consultant a rédigé le présent rapport diagnostic final qui résume et coordonne l'ensemble des analyses faites.

III.2. Résultats

Le corpus juridique congolais distingue d'une part la réglementation générale portée sur les textes globaux et d'autre part la réglementation sectorielle, beaucoup plus thématique et portée sur les différents secteurs dont celui en relation directe avec la sécurité sanitaire des aliments tant d'origine végétale, animale et qu'halieutique. Le dispositif instrumental et juridique est important, constitué de nombreux textes, et accords régionaux et internationaux signés et ratifiés par le pays. Aussi, seuls les textes présentant des liens directs avec l'objet de la présente étude sont sélectionnés

Il y a la loi fondamentale (la Constitution adoptée par référendum, du 20 octobre 2015), les textes législatifs (les lois et les ordonnances) et les textes réglementaires et juridiques (décrets, arrêtés, délibérations, notes de service).

III.2.1. La Constitution

Elle fixe les règles concernant :

- la libre administration des collectivités locales, leurs compétences et leurs ressources, - le plan de développement économique et social ;
- l'environnement et la conservation des ressources, les lois de programme qui fixent les objectifs de l'action économique et sociale de l'Etat, l'organisation des activités productives de l'Etat et les grandes orientations de la défense et de la sécurité nationales.

Elle détermine les principes fondamentaux de :

- la science, la technologie et l'innovation;
- l'industrie ;

- le commerce et de l'agriculture, l'élevage, la pêche et les eaux et forêts.

Elle énonce les principes fondamentaux de la République, définit les droits et les devoirs des citoyens et fixe les formes d'organisation et les règles de fonctionnement de l'Etat.

III.2.2 Classification des textes nationaux selon la forme juridique

Dans le cadre de la présente étude, 58 textes législatifs et réglementaires nationaux et 3 textes communautaires (CEMAC) relatifs à la sécurité sanitaire ont été répertoriés. La liste de ces textes est en annexe II. Ils sont repartis par nature (lois, ordonnances, décrets, arrêtés, délibérations et note de service), références, dates, années et par objets. Les textes législatifs et réglementaires recueillis peuvent être classés en six groupes

III.2.3 Textes législatifs et réglementaires relatifs au cadre institutionnel

Ce groupe comporte 22 textes législatifs et réglementaires des ministères avec lesquels nous avons travaillé.

Il s'agit du Ministère de l'Agriculture, de l'Elevage, de la Pêche(MAEP), du Ministère la Santé et de la Population(MSP), du Ministère du Commerce, des Approvisionnements et de la Consommation(MCAC), du Ministère de l'Economie, de l'Industrie et du Portefeuille Public (MEIPP), du Ministère des Finances et du Budget (MFB), du Ministère de l'Intérieur et de Décentralisation (MID) et du Ministère du Tourisme et de l'Environnement (MTE).

N°	Nature	Référence	Date	Année	Objet
Ministère de l'Agriculture, l'Elevage et de la Pêche					
1	Décret	2017-357	14 Août	2017	Portant attributions du ministre de l'agriculture, de l'élevage et de la pêche
2	Décret	2017-338	14 Août	2017	Portant organisation du ministère de l'Agriculture, de l'Elevage et de la Pêche
3	Décret	2017-339	14 Août	2017	Portant attributions et organisation de l'Inspection générale des services de l'agriculture, de l'élevage et de la pêche
4	Décret	2017-340	14 Août	2017	Portant attributions et organisation de la direction générale de l'agriculture
5	Décret	2017-341	14 Août	2017	Portant attributions et organisation de la direction générale de l'élevage
6	Décret	2017-342	14 Août	2017	Portant attributions et organisation de la direction générale de la pêche et de l'aquaculture
7	Décret	2017-339	14 Août	2017	Portant attributions et organisation de l'Inspection générale des services de l'agriculture, de l'élevage et de la pêche
Ministère de la Santé et de la population					
8	Décret	2018-268	02 Juillet	2018	Portant organisation du ministère de la santé et de la population
9	Décret	2018-269	02 juillet	2018	Portant attributions et organisation de l'Inspection générale de la santé
10	Décret	2018-270	02 juillet	2018	Portant attributions et organisation de la direction générale des soins et services de soins
Ministère du commerce, des approvisionnements et de la consommation					

N°	Nature	Référence	Date	Année	Objet
11	Décret				Portant organisation du ministère du commerce et des approvisionnements
12	Décret	2010 -38	28 janvier	2010	Portant attributions et organisation de la direction générale du commerce intérieur
13	Décret	2010-39	28 Janvier	2010	Portant attributions et organisation de la direction générale du commerce extérieur
14	Décret	2010-40	28 janvier	2010	Portant attributions et organisation de la direction générale de la concurrence et de la répression des fraudes
15	Décret	2017	10 octobre	2017	Relatif aux attributions du ministre du commerce, des approvisionnements et de la consommation
Ministère de l'économie, de l'industrie et du portefeuille public					
16	Décret	2007-402	10 octobre	2017	Relatif aux attributions du ministre de l'économie, de l'industrie et du portefeuille public
Ministère des finances et du budget					
17	Décret	2017-406	10 octobre	2017	Relatif aux attributions du ministre des finances et du budget
18	Décret	2010 -565	3 Août	2010	Portant attributions et organisation de la direction générale des douanes et des droits indirects
Ministère de l'intérieur et de la décentralisation					
19	Décret	2018-84	5 mars	2018	Portant organisation du ministère de l'intérieur et de la décentralisation
Ministère du tourisme et de l'environnement					
20	Décret	2017-612	10 octobre	2017	Relatif aux attributions du ministre du tourisme et de l'environnement
21	Décret	2010-244	16 mars	2010	Portant attributions et organisation de la direction générale de l'industrie touristique

III.2.4 Textes législatifs et réglementaires relatifs aux végétaux et produits d'origine végétale

Ce groupe comporte les textes législatifs et réglementaires en vigueur en matière de contrôle sanitaire des végétaux et produits d'origine végétale.

N°	Nature	Référence	Date	Année	Objet
1	Décret	2010-694	4 novembre	2010	Portant création, attributions, organisation et fonctionnement du comité national de la gestion des pesticides

III.2.5 Textes législatifs et réglementaires relatifs aux animaux et produits d'origine animale

Ces documents présentent les éléments assurant le contrôle sanitaire des animaux et produits animaux et de leurs dérivés. Dans ce groupe 13 textes ont été identifiés.

N°	Nature	Référence	Date	Année	Objet
1	Loi	17/67	30 novembre	1967	Déterminant les pénalités applicables aux infractions commises en violation des dispositions du décret 67/182 du 17/7/67, réglementant la police sanitaire des animaux.
2	Loi	48-83	21 avril	1983	Définissant les conditions de la conservation et de l'exploitation de la faune sauvage
3	Loi	2-2000	1 ^{er} février	2000	Portant organisation de la pêche maritime en République du Congo
4	Ordonnance	63-18	26 novembre	1963	Instituant le contrôle des produits destinés à l'aliment du bétail
5	Décret	67-187	17 juillet	1967	Réglementant la police sanitaire des animaux en République du Congo
6	Décret	67/189	19-07	1967	Déterminant les pénalités applicables aux infractions commises en violation des dispositions de l'arrêté N° I.776 du 8 juin 1940, réglementant l'inspection sanitaire des produits d'origine animale et halieutique.
7	Décret	200-524	19 octobre	2001	Portant interdiction d'importation de certains produits alimentaires d'origine animale
8	Décret	2005-517	26 octobre	2005	Portant, création, attributions et organisation du laboratoire d'analyses microbiologiques, chimiques des produits de pêche
9	Arrêté	1778	8 juin	1940	Réglementant l'inspection sanitaire des marchés et des établissements de commerce et de transformations des produits d'origine animale
10	Arrêté	1170	1 ^{er} avril	1968	Rendant obligatoire la prophylaxie de la tuberculose bovine et le contrôle des viandes provenant des animaux tuberculeux de l'espèce bovine
11	Arrêté	3969	1 ^{er} juillet	1972	Réglementant les abattages des animaux domestiques (bovins-ovins-porcins-caprins)
12	Arrêté	6517	13 novembre	2003	Portant fixation du mode de prélèvement d'échantillons et des méthodes de contrôle officiel des teneurs en plomb, cadmium, et de mercure dans certains produits de pêche
13	Arrêté	9187	22 novembre	2010	Fixant les modalités de réalisation des visites techniques des établissements de pêche et d'aquaculture

III.2.6 Autres textes législatifs et réglementaires relatifs aux denrées alimentaires

Il s'agit de dispositions spécifiques aux produits alimentaires non visés par les textes précédents que de mesures applicables à toutes les denrées alimentaires quelque soient leurs origines. Ici, 12 textes ont été répertoriés.

N°	Nature	Référence	Date	Année	Objet
1	Loi	6-94	1 ^{er} juin	1994	Portant réglementation des prix, des normes commerciales, constatation et répression des fraudes
2	Loi	13-2003	10 avril	2003	Portant code de l'eau
3	Loi	19-2005	24 novembre	2005	Réglementant l'exercice de la profession de commerçant en République du Congo
4	Ordonnance	24-72	12 juin	1972	Portant réglementant l'exercice du commerce en République du Congo
5	Ordonnance	25-72	12 Juin	1972	Portant réglementation du régime des prix en République Populaire du Congo
6	Décret	2014-241	28 mai	2014	Portant suppression des contrôles des marchandises en circulation sur le territoire national
7	Décret				Portant réglementation de l'inspection et du contrôle des denrées alimentaires
8	Décret	2019-49	11 mars	2019	Portant création, attributions et organisation des points uniques de contrôle des marchandises au port autonome de Pointe Noire
9	Arrêté	923	31 décembre	1998	Portant création, attributions et organisation des bureaux du commerce aux frontières
10	Arrêté	2866	3 Juillet	2008	Fixant les montants des frais des inspections, des prestations zoo sanitaires, phytosanitaires et des documents sanitaires réglementaires.
11	Arrêté	3896	23 mai	2017	Fixant les modalités de contrôle exercé par l'Inspection générale
12	Note de service	0138	4 mars	2008	Portant organisation de missions de contrôle commercial en République du Congo

III.2.7 Textes législatives et réglementaires relatifs au processus de décentralisation

Ces textes définissent les dispositions législatives et réglementaires octroyant aux collectivités locales des compétences en matière de sécurité sanitaire dans le cadre du processus de décentralisation. Dans ce groupe 4 textes ont été identifiés.

N°	Nature	Référence	Date	Année	Objet
1	Loi	3-2003	17 janvier	2003	Fixant l'organisation administrative territoriale
2	Loi	7-2003	6 février	2003	Portant organisation et fonctionnement des collectivités locales
Mairie de Brazzaville					
3	Délibération	007-07	18 février	2007	Portant modification de la délibération n° 17/04 du 16 janvier 2004 modifiant la délibération n°5/65 du 28/07/1967 instituant la taxe d'inspection sanitaire des produits d'importation de production foraine

N°	Nature	Référence	Date	Année	Objet
4	Arrêté	333	8 novembre	2004	Portant attributions, organisation et fonctionnement des services, sections et brigades de la direction de l'environnement et de la propreté de la ville

III.2.8 Textes législatifs et réglementaires d'intérêt général

Bien que leurs dispositions soient de portée générale, ces textes législatifs et réglementaires ont une incidence sur la sécurité sanitaire des denrées alimentaires. Il y a 6 textes d'intérêt général

N°	Nature	Référence	Date	Année	Objet
1	Loi	3-2007	24 janvier	2007	Réglementant les importations, les exportations et les réexportations
2	Loi	9-2015	18 Juillet	2015	Portant organisation de l'activité industrielle
3	Loi	19-2015	29 octobre	2015	Portant création de l'agence congolaise de la normalisation et de la qualité
4	Loi	20-2015	29 octobre	2015	Réglementant le système national de normalisation et de gestion de la qualité
5	Décret	2018-170	24 Avril	2018	Portant approbation des statuts de l'agence congolaise de la normalisation et de la qualité
6	Arrêté (Projet)				Portant création du comité national du Codes Alimentarius

III.3. Présentation succincte de chaque texte.

Dans l'annexe IV, se trouve sous chaque texte, une brève note de présentation de celui-ci.

Il est important toutefois de noter que la base législative et réglementaire voire normative, est le premier élément à mettre en place pour la création d'un système fiable et sérieux de contrôle de la sécurité sanitaire et de la qualité des produits destinés soit au commerce interne et international

Tous les textes répertoriés ne sont pas du domaine de la sécurité sanitaire, mais leur mise en œuvre concerne toutes les institutions dont les textes établissent quelques principes généraux et certaines prescriptions générales de la législation alimentaire et fixant certaines procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires. Le but primordial de ces textes est de protéger la santé des consommateurs et d'assurer la loyauté commerciale.

Il s'agit en vérité des textes transversaux avec des dispositions relatives à la santé humaine, animale et végétale, visant à préserver et mieux contrôler les risques en matière d'hygiène et de sécurité sanitaires des aliments. Parmi ces textes, certains prescrivent, le respect des procédures douanières, les conditions de contrôle à l'importation et à l'exportation des denrées alimentaires ainsi que des aliments destinés aux animaux.

D'autres interdisent la mise sur le marché des denrées dont la qualité et la nature seront préjudiciables à la santé e/ou impropre à la consommation et fixent les conditions de circulation des marchandises, des animaux malades, de transformation, stockage, transport, vente et de présentation des produits d'origine végétale ou animale. La majorité de ces textes insistent sur l'hygiène des lieux, la préservation de l'environnement (pollution, contaminants

chimiques...) et de la faune sauvage. Ils fixent des peines et des contraventions dont sont passibles les contrevenants. Ce sont pour une bonne partie des textes coercitifs que préventifs.

L'analyse sommaire de l'ensemble des lois et décrets collectés montrent qu'ils remontent pour la plupart de l'époque coloniale (Arrêté 1778 du 8 juin 1940 Réglementant l'inspection sanitaire des marchés et des établissements de commerce et de transformations des produits d'origine animale) aux années 60 à 90.

Les textes législatifs et réglementaires adoptés après ces années notamment entre les années 90 et 2000, n'ont pas pris en compte les évolutions de ces dernières années dans la SSA et particulièrement au niveau international. Les récentes crises alimentaires qui ont alors secoué l'Union européenne (UE) et l'Asie tout récemment ont été un vrai moteur qui a déclenché la nécessité de revoir la totalité du système de la gestion de la sécurité des aliments depuis l'évaluation au contrôle. (de la fourche à fourchette ou de l'étable à l'assiette)

Depuis, la législation européenne en matière de sécurité des aliments se repose sur les obligations définies dans les textes du « paquet hygiène » applicable depuis le 1^{er} janvier 2006 par tous les pays commerçant avec l'UE Certains de ces textes concernent les opérateurs du secteur alimentaire et d'autres les contrôles officiels devant être mis en œuvre par les autorités compétentes de l'UE.

Des fragmentaires actions ont été entreprises dans ce sens par les autorités congolaises notamment dans la loi 2-2000 du 1^{er} février 2000, portant organisation de la pêche maritime en République du Congo. Il est donc urgent pour le Congo de prendre des textes législatifs et réglementaires en harmonie avec les exigences communautaires et internationales au risque de perdre sa compétitivité sur les marchés d'exportation.

Au terme de cette analyse sommaire des textes congolais en matière de la SSA on peut conclure que :

- Juridiquement : les textes législatifs et réglementaires sont obsolètes, inadaptés et ne correspondent plus au contexte national voire international et il manque une loi d'orientation sur la sécurité sanitaire des aliments, sur la protection des consommateurs.

L'absence des législations appropriées constitue un handicap à la vulgarisation des normes de qualité et de la sécurité des produits, des principes de bonnes pratiques agricoles (BPA) de bonnes pratiques de fabrication (BPF) de bonnes pratiques d'hygiène (BPH), de bonnes pratiques de laboratoire (BPL) et des lignes directrices pour l'application du Système de l'analyse des risques- Points critiques pour leur maîtrise (HACCP) et directives concernant son application

- Scientifiquement : la législation en vigueur au Congo ne répond pas à la notion de « fondement scientifique » des dispositions réglementaires et il est déphasage entre les textes nationaux et les accords internationaux
- Cependant, force est de constater que le cadre législatif et réglementaire existant est dépassé et incomplet par rapport à l'évolution de la réglementation alimentaire internationale. La non couverture de plusieurs aspects du contrôle sanitaire tels que les organismes génétiquement modifiés (OGM) par des textes législatifs et réglementaires d'une part, et l'inexistence d'une politique nationale en matière de coordination du contrôle sanitaire des aliments couplée au chevauchement des champs d'action des différentes institutions de contrôle d'autre part, ont rendu la situation législative et réglementaire beaucoup plus complexe

Ces mêmes constats ont été faits dans les études antérieures comme celles menées dans le cadre du Projet TCP/SFC/3401 : « Formulation d'une réglementation régionale sur la sécurité

sanitaire des animaux en Afrique Centrale”, cofinancé par la FAO et la Commission Economique du Bétail et de ressources Halieutiques(CEBEVIRHA) en 2013 et plus récemment dans le cadre du projet TCP/SFC/3504 “Projet sous régional d’élaboration et de révision des politiques nationales de sécurité alimentaire et nutritionnelle” dans le cadre de la Politique Nationale de Sécurité Alimentaire et Nutritionnelle (PNSAN) mise en œuvre conjointement par le Ministère de l’Agriculture, de l’Elevage et de la pêche et le Ministère de la Santé et de la Population avec l’assistance technique de la FAO en 2018.

IV. Schéma de procédure suivi en matière d’élaboration et d’adoption de projets de textes juridiques en République du Congo

Le schéma de procédure suivi, en matière d’élaboration et d’adoption de projets de textes juridiques en République du Congo est résumé dans la figure 1, selon les articles 143 à 151 de la Constitution sus – mentionnée, dont les teneurs sont ci-après énoncées.

IV. 1 Enoncé des articles 143 à 151

Article 143 : L’initiative des lois appartient concurremment au Gouvernement et aux membres du Parlement.

Article 144 : Les projets de loi sont délibérés en Conseil des ministres après avis de la Cour suprême et transmis à l’une ou l’autre chambre du Parlement.

Les propositions de loi sont, avant délibération et vote, communiquées pour information au Premier ministre.

Article 145 : Les propositions de loi et les amendements déposés par les membres du Parlement et tendant à augmenter ou à diminuer les dépenses de l’Etat doivent être assortis de propositions dégageant les recettes ou les économies correspondantes.

Article 146 : Les projets, les propositions de loi et amendements qui ne sont pas du domaine de la loi, sont irrecevables. L’irrecevabilité est prononcée par le Président de la chambre intéressée, après délibération du bureau. En cas de contestation, la Cour constitutionnelle, saisie par le Premier ministre ou par le Président de la chambre intéressée, statue dans un délai de quinze (15) jours.

Article 147 : La discussion des projets de loi porte, devant la première chambre saisie, sur le texte présenté par le Gouvernement.

Une chambre, saisie d’un texte voté par l’autre chambre, délibère sur le texte qui lui a été transmis par celle-ci.

Article 148 : Les projets et les propositions de loi sont envoyés à l’une des commissions permanentes que comporte chaque chambre du Parlement.

Les projets et les propositions de loi peuvent, à la demande du Gouvernement ou de la chambre qui en est saisie, être envoyés, pour examen, à des commissions spécialement désignées à cet effet.

Le nombre et la nature des commissions permanentes sont déterminés par le règlement intérieur de chaque chambre du Parlement.

Les commissions permanentes sont constituées de manière à refléter, autant que possible, la configuration politique de chaque chambre du Parlement.

Article 149 : Le Gouvernement et les membres du Parlement ont le droit d'amendement.

Tout projet de loi, toute proposition de loi, présenté devant l'une ou l'autre chambre du Parlement, peut faire l'objet d'un retrait au cours des débats ou avant l'ouverture de ceux-ci.

Article 150 : Tout projet ou toute proposition de loi est examiné, successivement, par les deux chambres en vue de l'adoption d'un texte identique.

Lorsque, par la suite d'un désaccord entre les deux chambres, un projet ou une proposition de loi n'a pu être adopté après une lecture par chaque chambre, le Premier ministre a la faculté de provoquer la réunion d'une commission mixte paritaire chargée de proposer un texte sur les dispositions restant en discussion.

Le texte élaboré par la commission mixte paritaire est soumis, par le Premier ministre, pour approbation aux deux chambres du Parlement. Aucun amendement n'est recevable, sauf accord du Gouvernement.

Si la commission mixte paritaire ne parvient pas à l'adoption d'un texte commun, le Premier ministre, après une nouvelle lecture par l'Assemblée nationale et le Sénat, demande à l'Assemblée nationale de statuer définitivement.

Dans ce cas, l'Assemblée nationale peut reprendre soit le texte élaboré par la commission mixte paritaire, soit le dernier texte voté par elle, modifié, le cas échéant, par un ou plusieurs amendements adoptés par le sénat

Article 151 : Les lois auxquelles la Constitution confère le caractère de lois organiques, hormis la loi de finances, sont votées et modifiées dans les conditions suivantes :

- le projet ou la proposition de loi n'est soumis à la délibération et au vote de la première chambre saisie qu'à l'expiration d'un délai de quinze (15) jours après son dépôt ; - la procédure des articles 147 à 150 est applicable. Toutefois, faute d'accord entre les deux chambres, le texte ne peut être adopté par l'Assemblée nationale en dernière lecture qu'à la majorité absolue de ses membres ; - les lois organiques ne peuvent être promulguées qu'après déclaration par la Cour constitutionnelle de leur conformité à la Constitution.
- la procédure des articles 147 à 150 est applicable. Toutefois, faute d'accord entre les deux chambres, le texte ne peut être adopté par l'Assemblée nationale en dernière lecture qu'à la majorité absolue de ses membres ; - les lois organiques ne peuvent être promulguées qu'après déclaration par la Cour constitutionnelle de leur conformité à la Constitution.

IV. 2. Description sommaire de l'élaboration et de l'itinéraire des avant projets de textes

L'élaboration des textes juridiques peut nécessiter une consultation plus large des acteurs intéressés En République du Congo, ils sont en général à l'initiative des services techniques en cas de besoin. Les avant- projets des lois ainsi que les avant-projets de décrets sont élaborés par les services concernés des Administrations centrales de chaque ministère, puis discutés lors d'une réunion du staff de direction constitué par les directeurs généraux, centraux I et les chefs de service. Les résultats de ces travaux sont transmis au conseiller juridique des différents ministères, qui après amendement concerté avec les membres du Cabinet, soumet ces avant- projets de textes à l'attention du Ministre.

IV. 3 Contrôle de la procédure d'élaboration

Le ministre de tutelle, les transmet au Secrétariat Général du Gouvernement qui est l'organe technique du Gouvernement Il effectue les contrôles de forme et de fond : contrôle des visas, de la date d'entrée en application de l'acte, de la compétence de l'autorité signataire,(tout projet de loi ou de règlement susceptible d'avoir une incidence financière directe ou indirecte doit être revêtu du visa du ministre chargé des finances),il examine ensuite le fond pour en déterminer les éventuelles insuffisances juridiques.

Le Secrétariat du Gouvernement, après examen, les soumet à la Cour suprême qui après avis les renvoie au Secrétariat du Gouvernement qui à son tour le soumet au Conseil de cabinet présidé par la Premier Ministre. Cette procédure nous a-t-on dit, fait éviter de longs débats inutiles lors du Conseil des Ministres Les textes ainsi adoptés deviennent des projets de loi ou de décrets. Ils sont ensuite envoyés au Conseil de Ministres pour adoption, après des amendements définitifs.

Les décrets sont ensuite soumis à la signature du Président de République, tandis que les lois adoptées sont renvoyées au Secrétariat du Gouvernement qui les fait acheminées dans l'une des deux chambres pour être discutés en commissions puis soumis au vote en vue de l'adoption d'un texte identique, c'est à dire dans les mêmes termes. Les textes organiques ainsi adoptés sont envoyés à la Cour constitutionnelle, car ils ne peuvent être promulgués qu'après déclaration par elle de leur conformité à la Constitution.

Après avis de la Cour constitutionnelle, le Président de la République promulgue loi qui est en dernier ressort envoyée (tout comme les décrets) au Secrétariat du Gouvernement pour être publiée au Journal officiel.

IV. 4 : Les délais

Les délais d'adoption des lois sont variables. Il est difficile d'après les avis recueillis auprès du Directeur juridique du Secrétariat du gouvernement, de certains députés et des membres de la Cour constitutionnelle de déterminer avec exactitude ne fut-ce le délai moyen de leur adoption. Ce qui est constant dans leurs propos, c'est que bon nombres des textes initiés par les départements ministériels végètent encore au Secrétariat du gouvernement depuis des années et vraiment très peu d'entre eux, intègrent le circuit du processus de leur adoption. Cela a été confirmé par toutes les autorités des administrations centrales des ministères visités. Certains parlent du lobbying pour des textes qui sont vite votés et d'autres déplorent simplement le manque de volonté politique de de la part de l'Etat congolais en la matière. D'autres ont évoqué des situations prioritaires et d'urgence qui prescrivent le vote de certains textes.

Le constat fait dans l'analyse du processus d'élaboration et d'adoption de projets de textes juridiques en République du Congo, est que les acteurs-clés (le secteur privé, la société civile) en Sécurité Sanitaires de Aliments(SSA) auxquels s'adressent la présente étude ne sont nulle part impliqués à aucun stade dans la réflexion et de la mise en œuvre du processus de l'adoption des lois qui édictent des principes directeurs de l'amélioration de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments. Cette observation nous la détenons des rencontres que nous avons eues avec le privé et la société civile qui sont complètement oubliés pendant le processus.

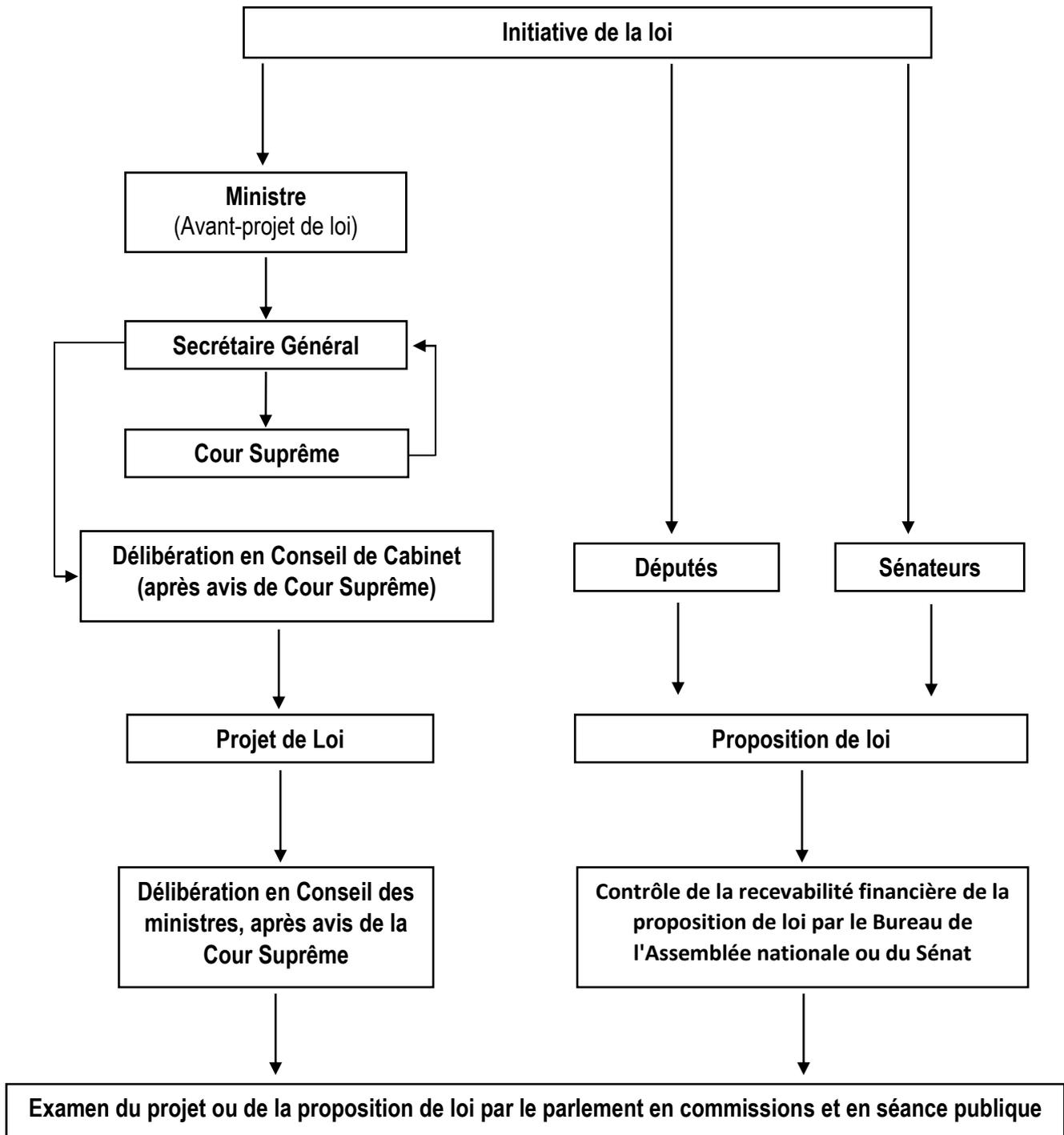
Cet inventaire a fait surtout apparaître la nécessité de construire, ou reconstruire, tout l'ensemble juridique attrait à la SSA qui devrait aboutir par un préalable indispensable : l'adoption d'une loi-cadre en SSA et pour les consommateurs.

L'exercice de modification/d'actualisation des textes réglementaires gagnera à se faire de manière participative et concertée dans le cadre d'un forum regroupant tous les acteurs concernés car il est en effet indispensable, à tous les stades, d'impliquer aussi le secteur privé et la société civile

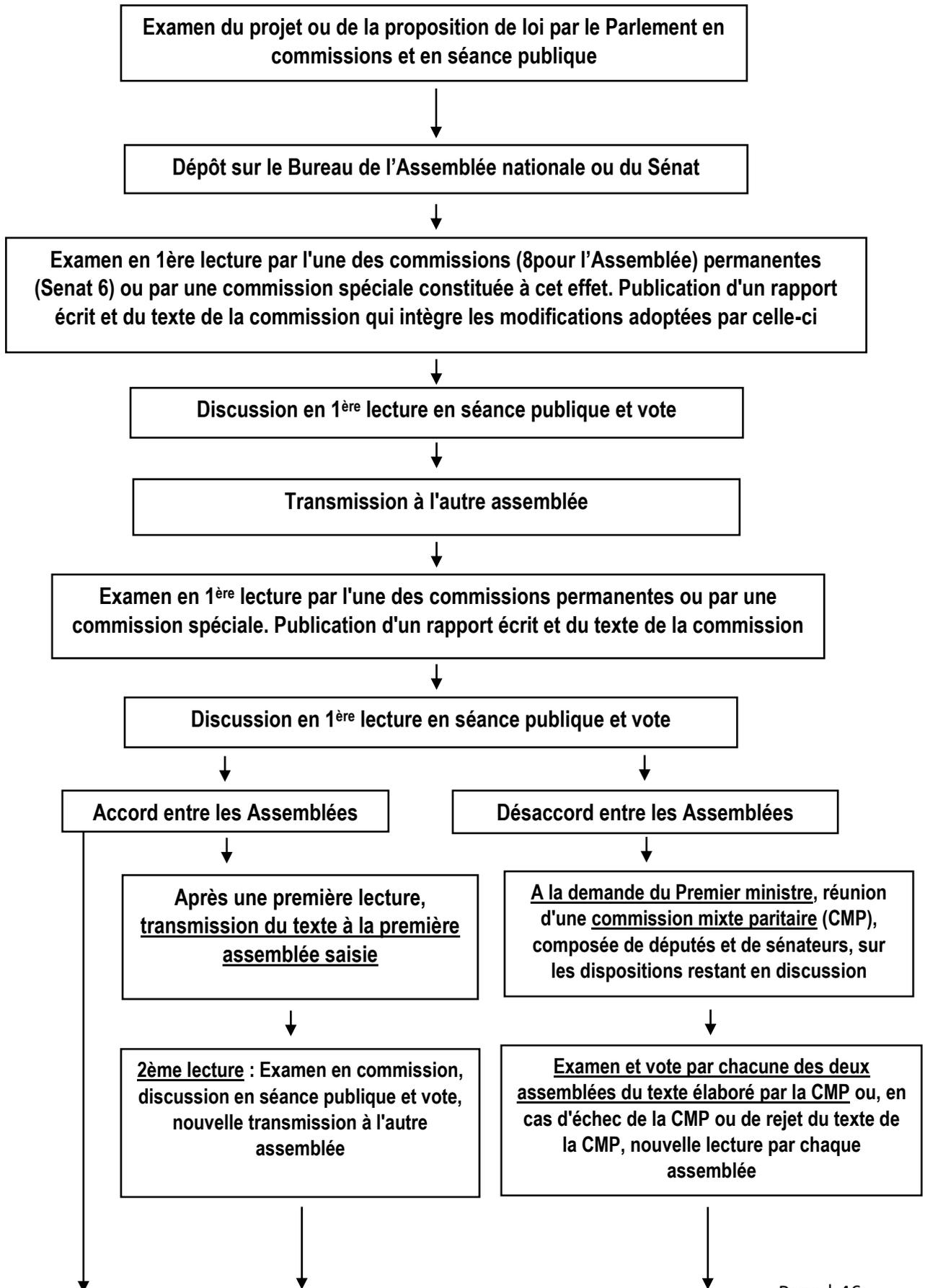
Les administrations centrales, déconcentrées, le privé la société civile et plus notamment les députés et les sénateurs devraient tout au moins une fois l'année être sensibilisés et formés sur les questions touchant la SSA afin de prendre conscience de la nécessité de refondre les lois actuelles et de disposer d'un cadre législatif conforme à ses engagements internationaux en matière de commerce (notamment vis-à-vis de l'accord SPS de l'OMC, du Codex, mais aussi de l'Organisation mondiale de la santé animale et de la Convention internationale de protection des végétaux) et lui permettre aussi de remplir sa mission de protection des populations dans le domaine de la SSA ? Ainsi, les députés et les sénateurs profiteront des descentes parlementaires pour sensibiliser leurs mandants en la matière et pourraient aussi accélérer les procédures d'adoption de toutes les lois en la matière. Il y va de la vie des populations qu'ils représentent et de la crédibilité du pays dans l'échiquier international.

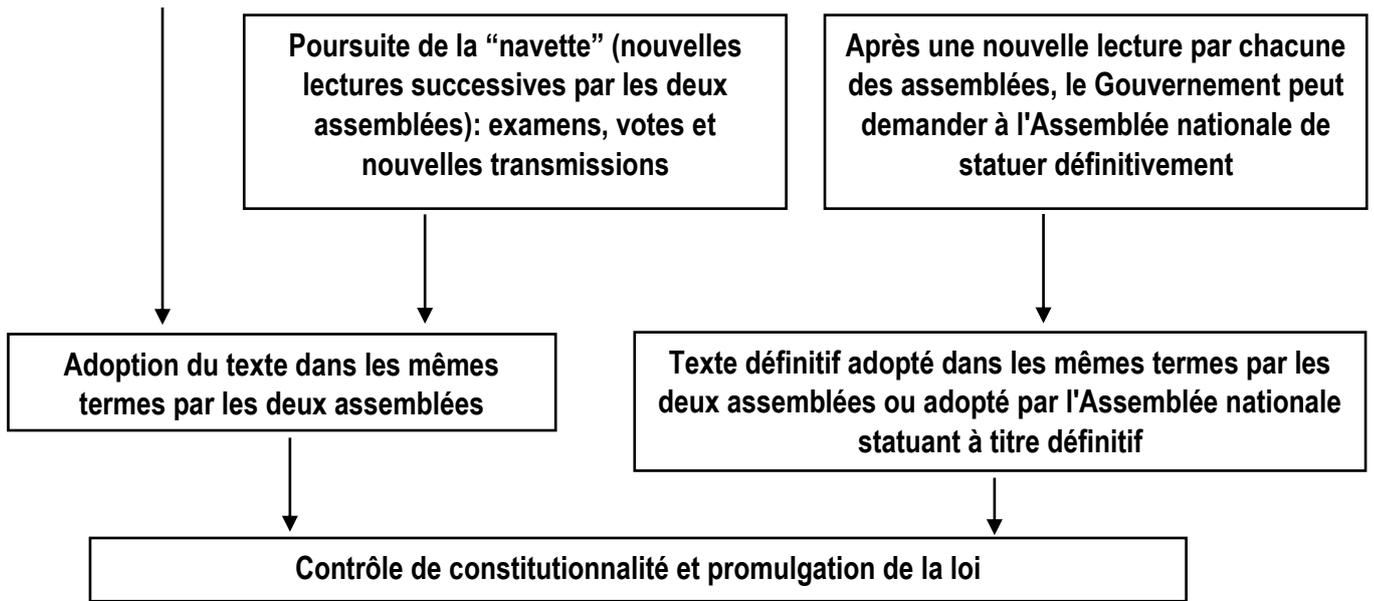
Procédure législative :
Étapes de l'élaboration d'une loi

Étape 1 :

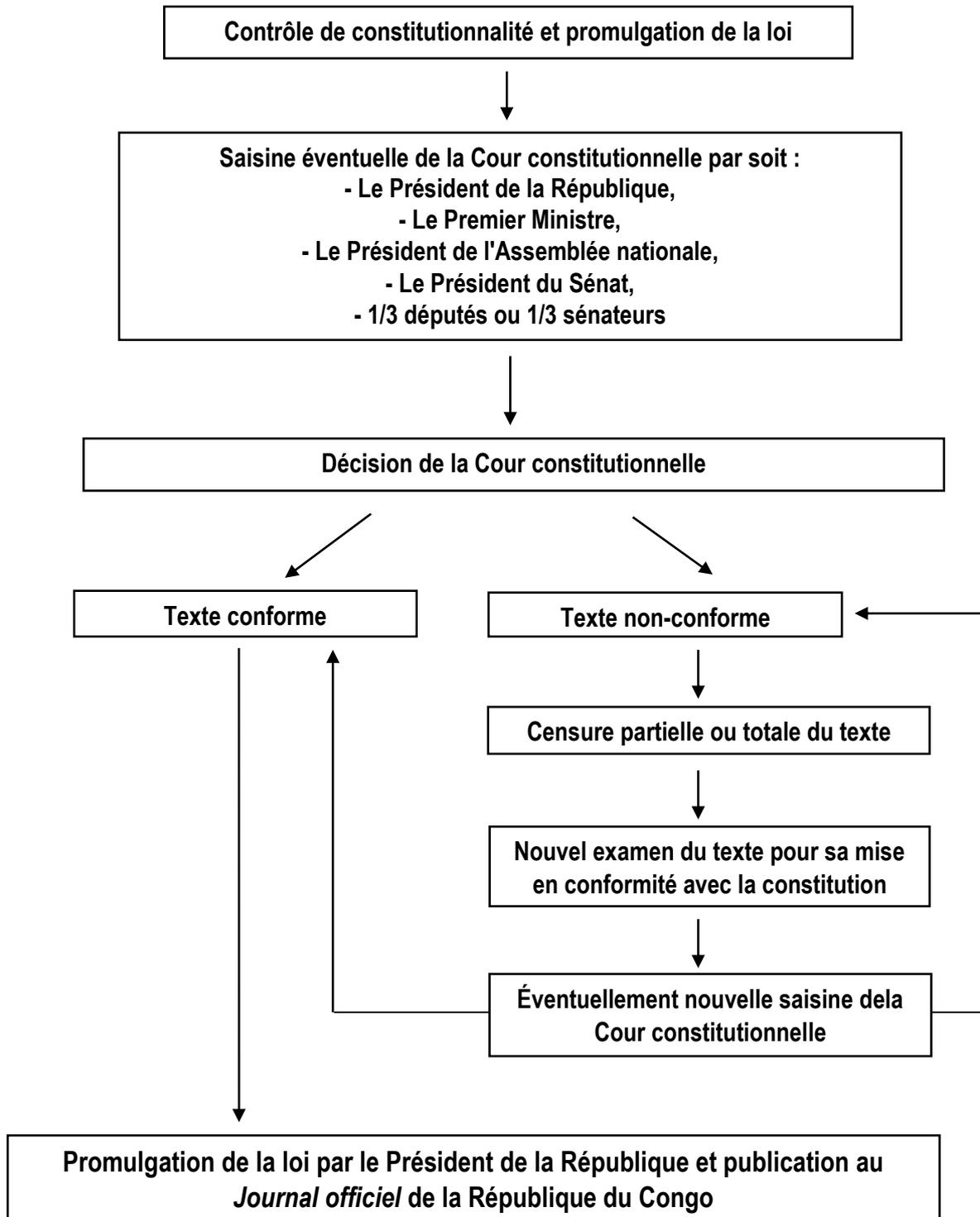


Etape 2 :





Étape 3 :



V. Les institutions et les partenaires impliqués

Les problèmes touchant à la sécurité sanitaire et à la qualité des aliments débordent bien sûr le caractère purement sectoriel de chaque ministère car plusieurs acteurs du public et du privé sont concernés par les différents aspects relatifs à l'établissement des normes, leur application, le contrôle et la surveillance de l'effectivité de cette application, la certification de la conformité aux normes et enfin, l'application des peines encourues en cas de non-respect des normes.

Les parties prenantes qui ont fait l'objet dans cette étude sont en gros : les directions et services techniques des ministères chargés du contrôle et de l'inspection, les laboratoires d'analyses et d'essais, les groupements des producteurs, le secteur privé et la société civile, et l'Agence Congolaise de Normalisation et de la Qualité (ACONOQ).

V.1 Au niveau institutionnel

Au niveau institutionnel, 7 ministères intervenant conjointement dans le cadre de la sécurité sanitaire des aliments en République du Congo ont été sélectionnés. Ce sont : le Ministère de l'Agriculture, de l'Elevage, de la Pêche (MAEP), le Ministère de la Santé et de la Population (MSP), le Ministère du Commerce, des Approvisionnements et de la Consommation (MCAC), le Ministère de l'Economie, de l'Industrie et du Portefeuille Public (MEIPP), le Ministère des Finances et du Budget (MFB), du Ministère de l'Intérieur et de Décentralisation (MID) et le Ministère du Tourisme et de l'Environnement (MTE).

V.1.1 Le ministère de l'agriculture, de l'élevage et de la pêche (MAEP)

Il est chargé de la mise en œuvre de la politique gouvernementale en matière de développement agropastoral et halieutique. Outre les directions rattachées au cabinet et l'inspection générale, et Outre les directions rattachées au cabinet et l'inspection générale, il comprend les trois directions générales spécialisées suivantes :

V.1.1.1. La direction générale de l'agriculture (DGA).

Elle est compétente pour la qualité des matières premières et du secteur végétal comporte 6 directions centrales dont 4 intégrant les préoccupations de la présente étude. Il s'agit de :

- la direction de la protection des végétaux comportant les services ci-après : le service de la surveillance, de l'inspection et quarantaine, le service phytosanitaire et le service de la législation et de la réglementation.
- la direction d'appui à la production et de la réglementation dotée de services suivants : le service de la promotion des organisations des producteurs, du crédit et de la commercialisation.
- la direction de contrôle de la qualité des produits agricoles comprenant le service de la qualité et celui de la recherche et de la répression des fraudes.
- la direction de la production agricole et de l'agro météorologie dotée de 5 services s'occupant des filières ci-après : cultures céréalières, légumineuses et fourragères, plantes à racines et tubercules, cultures pérennes, fruitières et du plantain, cultures maraîchères, hors-sol et horticoles et enfin le service de la gestion des terres agricoles et de l'agro météorologie.

V.1.1.2. La direction générale de l'élevage (DGE).

Elle regroupe en son sein 5 directions centrales dont trois directions techniques ci-après :

- la direction de la production avicole dotée des services avicole, bovin, ovin et caprin, porcine et celui des élevages non conventionnels.
- la direction de la santé animale compétente pour la santé animale avec ses trois services celui des cliniques et des pharmacies, celui de la prophylaxie et de la lutte contre les zoonoses et celui de l'épidémiologie.
- la direction du contrôle de la qualité des produits d'origine animale qui comporte deux services, celui du contrôle de qualité et celui de la recherche et de la répression des fraudes.

V.1.1.3. La direction générale de la pêche et de l'aquaculture (DGPA).

Elle regroupe en son sein 6 directions centrales dont 5 directions techniques Il s'agit :

- de la direction des ressources halieutiques et de l'aménagement des pêcheries et ses deux services celui des ressources halieutiques et de l'aménagement des pêcheries.
- de la direction de la pêche maritime et ses deux services celui de la pêche maritime et celui de la pêche artisanale.
- de la direction de la pêche continentale et ses deux services celui de production halieutique et celui des organisations professionnelles.
- la direction de l'aquaculture et ses trois services, celui de l'aquaculture continentale et maritime, celui de l'aménagement des systèmes de production aquacoles et celui de l'alimentation des poissons et d'alevins.
- la direction du contrôle de la qualité, des produits de la pêche et de l'aquaculture et ses trois services, celui du contrôle, de l'assurance qualité et de la sécurité sanitaire, celui du contrôle technique, de la conformité et de l'agrément et celui des normes et de la valorisation.

V.1.2. Le ministère de la santé et de la population (MSP).

Il assure la tutelle technique et administrative de la mise en œuvre de la politique nationale de santé, qui repose sur des axes stratégiques tels que la promotion et la protection de la santé, la garantie de l'accessibilité aux soins et services, l'intégration des activités, la décentralisation du système de santé, etc.

Le ministère comprend deux directions générales dont celle des soins et services de santé (DGSSS) ; une inspection générale, des organismes sous tutelle et des structures décentralisées. Parmi les maladies qui préoccupent le ministère de la santé, on note aussi les maladies dues aux carences nutritionnelles et dont l'évaluation a fait l'objet d'une enquête en 1999-2000. Cette enquête a révélé que la malnutrition constitue l'une des maladies les plus fréquentes, tant à la campagne qu'en milieu urbain.

L'inspection générale de la santé (IGS) assiste le ministre en matière d'inspection et de contrôle et est chargée de veiller au bon fonctionnement des services du ministère et d'assurer l'inspection des restaurants et services alimentaires. Elle est dirigée par l'inspecteur général, comprend un secrétariat de direction 4 types d'inspections (dont celle de l'hygiène) assistées par des divisions correspondantes et d'une direction administrative et financière et ses services. Le décret détermine les autorités qui dirigent et animent les 4 inspections. La mise en œuvre de sa politique au niveau sectoriel est assurée par les inspections départementales.

La DGSSS regroupe en son sein 7 directions centrales dont celle de celle de l'hygiène et la promotion de la santé. Elle est chargée d'élaborer les normes d'hygiène publique, les stratégies concourant à l'amélioration de l'hygiène publique, notamment de l'hygiène

hospitalière, de l'hygiène alimentaire, de l'hygiène environnementale et de l'hygiène et de la sécurité au travail. Elle regroupe en son sein les services suivants : le service d'hygiène hospitalière et de la sécurité des patients, le service de l'hygiène environnementale, le service de l'hygiène alimentaire et de la nutrition et le service de la promotion de la santé.

Cette direction dispose d'un laboratoire de bromatologie qui est, en pleine reconstruction et réfection car il a été complètement détruit lors de la guerre civile dont le pays a été victime.

V.1.3. Le ministère du Commerce, des Approvisionnements et de la Consommation(MCAC).

Ce ministère comporte 3 directions générales dont celle de la concurrence et de la répression des fraudes commerciales. Elle regroupe en son sein trois directions centrales dont celle de la concurrence et celle de la répression des fraudes commerciales. La première contient le service des enquêtes sur les pratiques anti-commerciales et celui du contentieux et la seconde, le service des enquêtes et des poursuites, le service de recouvrement et du contentieux et le service des statistiques.

V.1.4. Le ministère des Finances et du Budget (MFB).

A l'intérieur de ce ministère se trouve la direction générale des douanes et des droits indirects. Elle est l'organe technique qui assiste le ministre des finances et du budget. Elle est chargée entre autres d'élaborer les statistiques sur le commerce extérieur et de veiller à leur diffusion, de veiller à l'exécution des programmes de vérification des importations et des exportations des marchandises par des sociétés d'inspection. Il comprend 6 directions centrales et la politique au niveau sectoriel est mise en œuvre par les directions départementales.

De ces 6 directions centrales il y a celle de la prévision et des statistiques et celle des enquêtes douanières.

La direction de la prévision et des statistiques est chargée entre autres d'élaborer les prévisions des recettes douanières et les statistiques du commerce extérieur avec les autres administrations concernées. Elle comprend les services suivants : le service des études économiques et de la prévision et le service des méthodes statistiques.

La direction des enquêtes douanières est chargée entre autres de constater et de réprimer les fraudes et de procéder à l'analyse des risques et de proposer une stratégie de la gestion du risque. Elle regroupe en son sein les services ci-après : le service du contrôle des opérations de droit commun, le service du contrôle des régimes économiques et suspensifs, le service de la lutte contre le trafic des stupéfiants, le service national de liaison et le service technique des enquêtes départementales.

V.1.5 Le ministère de l'Economie, de l'Industrie et du Portefeuille Public (MEIPP).

A l'intérieur de ce ministère, il y a l'Agence Congolaise de Normalisation et de la Qualité (ACONOQ), créée par la loi 19-2015 du 29 octobre 2015 et dont les statuts viennent récemment d'être approuvés par le décret 2018-170 du 14 Avril 2018. Elle a pour mission d'assurer les travaux de normalisation, de Métrologie, de certification et de promotion de la qualité dans les secteurs d'activités socio-économiques. Elle chargée aussi de former et de sensibiliser les acteurs socioéconomiques en la matière. La loi charge cette dernière d'instituer un système unifié qui intègre et coordonne tous les services d'inspection et de contrôle qui existent.

C'est sous agence que se trouve le comité national du Codex Alimentarius, mis en place le 27 avril 2018, dont la présidence revient au MAEP, la vice-présidence au MSP et le secrétariat à l'ACONOQ. Parmi les membres en dehors des structures publiques, figurent deux organisations paysannes : la Convention Nationale Paysannes (CNOP), la Convention

Nationale des Organisations Paysannes et Producteurs agricoles du Congo (CNOPPAC), deux associations des consommateurs : l'Association des Consommateurs 2000 et l'Association Congolaise de Consommateurs et deux organisations professionnelles et patronales enregistrées dans l'annuaire officiel de Chambre du Commerce, de l'Industrie, de l'Agriculture et des Métiers (CCIAM) de Brazzaville : l'Union Nationale des Opérateurs du Congo (UNOC) et l'Union patronale et professionnelle du Congo (UNICONGO).

V.1.6. Le ministère de l'administration du territoire et de la décentralisation (MITC).

Il est chargé de l'administration du territoire et de la mise en œuvre de la décentralisation. C'est le ministère de tutelle des autorités déconcentrées (préfet, sous-préfet...) et des autorités décentralisées (président du conseil départemental, président du conseil municipal). Leur implication dans la mise en œuvre de ce programme est définie par la loi n° 10-2003 du 6 février 2003 portant transfert de compétences aux collectivités locales dans les domaines tels que : la vulgarisation agricole ; la protection des zones réservées à l'agriculture ; l'appui aux activités agropastorales et halieutiques, ainsi que l'entretien des routes d'intérêt local.

Les Mairies et les Municipalités, à travers les Services municipaux (Service d'hygiène, vétérinaires et phytosanitaires des Mairies) ont pour mission dans le cadre de la sécurité sanitaire des aliments, le contrôle sanitaire des produits et denrées d'origine animale au niveau des établissements d'abattage, des marchés, des magasins de vente de détail et entrepôts secondaires, des moyens de transport des produits alimentaires dans les limites du territoire communal.

V.1.7. Le ministère du Tourisme et de l'Environnement (MTE).

Au sein de ce ministère, se trouve la direction générale de l'industrie touristique. Elle est l'organe technique du ministre chargée d'étudier les mesures d'ordre législatif et réglementaire nécessaires à la mise en œuvre de la politique touristique et hôtelière. Elle est composée de 5 directions centrales (dotées de leurs différents services) et des directions départementales. Elle regroupe en son 5 directions centrales dont celle de l'hôtellerie avec ses trois services à savoir : celui du contrôle de qualité, celui de l'assistance hôtelière et celui du recouvrement de la taxe.

V.2. Au niveau des autres partenaires impliqués.

Comme nous l'avons mentionné, les autres partenaires impliqués sont les acteurs du secteur privé regroupant les organisations professionnelles et patronales figurant dans l'annuaire officiel (2014) de la Chambre du Commerce, de l'Industrie, de l'Agriculture et des Métiers (CCIAM) de Brazzaville, les représentants des coopératives, des groupements des paysans, les commerçants, les importateurs, les distributeurs et ceux de la société civile, à travers les associations des consommateurs, les ONGs.

Les rencontres avec le secteur public au niveau de Brazzaville ont eu dans les structures des administrations respectives pour se rendre compte effectivement des conditions de travail. Celles organisées avec le secteur privé, la société civile et les représentants de certains groupements de producteurs se sont tenues respectivement dans la salle des réunions du PDAC et deux fois de suite dans la grande salle de réunion de la CCIAM de Brazzaville.

A Pointe-Noire par contre, tous les services des administrations départementales ont été rencontrés en matinée dans la salle de réunion de la CCIAM de Pointe-Noire et en début d'après-midi dans la même salle, la mission s'est entretenue avec les opérateurs économiques. Elle a aussi rencontré dans leurs propres structures, Monsieur Séraphin BHALAT, directeur général du Port Autonome, Monsieur Roger Xavier OKOLA, directeur départemental des Douanes et Monsieur Saïd Youssouf MONDOHA, directeur général de la

COTECNA Inspection S.A, une société mandataire qui inspecte les marchandises importées ou exportées à but de valorisation desdites marchandises donc à des fins douanières. Toutes les personnes rencontrées étaient assistées par leurs collaborateurs.

V.3. Des rencontres/entretiens et visites de terrain.

V.3.1. Des rencontres/entretiens.

V.3.1.1. But et déroulement.

Ces rencontres se sont déroulées sous formes d'entretiens semi-dirigés avec les tous les acteurs sur la base d'un questionnaire administré par la consultante internationale accompagnée lors de celles -ci par le Consultant national et Monsieur Sylvestre BOUDZOU MOU du PDAC et ciblant chacune des catégories des acteurs présents à la rencontre.

Elles ont eu aussi entre autres buts, au niveau des institutions étatiques, d'apprécier le degré ou le niveau de compréhension et d'application des textes législatifs et réglementaires dans les domaines de leurs compétences et de leur juridiction sur l'étendue du territoire national, mais aussi recueillir et analyser les différentes raisons pouvant expliquer les dysfonctionnements identifiés.

V.3.1. 2. Diagnostic juridique, organisationnel des structures de contrôle et d'inspection.

V.3.1.2.1. Au niveau du corpus juridique.

Des échanges, il est mis en évidence qu'il manque les textes d'application qui définissent d'une façon assez claire, les procédures de contrôle et d'inspection. Les textes répertoriés ne précisent pas non plus l'autorité qui répond de la fiabilité de ces opérations, car les responsabilités des uns et des autres sont souvent définies en termes vagues ou simplement omises.

Ainsi par exemple la loi 6-94 du 1^{er} juin 1994, portant réglementation des prix, des normes commerciales, contestations et répression des fraudes est conjointement appliquée sur le terrain aussi bien par les agents du service de l'hygiène alimentaire et de la nutrition du MSP et des agents du service des enquêtes de la direction générale de la consommation, de la concurrence et de la répression des fraudes.

Il est aussi ressorti de ces rencontres que les agents de terrain appelés à mettre en œuvre ces textes, n'ont ni la qualification ni la formation requise, mais ignorent eux-mêmes, les principes et bases juridiques et administratives qui sous-tendent leurs responsabilités dans l'exercice de leurs tâches. Les textes relatifs aux droits des personnes visitées sont inexistantes.

Les échanges inter actifs ont démontré que la législation alimentaire congolaise est insuffisamment fondée sur l'analyse du risque et ne couvre pas toute la chaîne alimentaire. Elle n'est pas en harmonie non plus avec les exigences internationales en matière d'échanges commerciales. Enfin la dimension normes nationales fait défaut.

Dans les déclarations des autorités rencontrées, on sent une volonté manifeste de mise en conformité avec des textes régionaux de la Communauté des Etats Monétaires de l'Afrique Centrale (CEMAC) ou de l'Union européenne des exigences internationales du Codex Alimentarius, de l'Organisation Internationale des Epizooties(OIE), de la Convention Internationale pour la Protection des Végétaux(CIPV), de l'Accord sur l'application des mesures Sanitaires et Phytosanitaires (Accord SPS) de l'Organisation Mondiale du Commerce (OMC) dont notre pays est signataire.

Cependant toutes déplorent le fait que de nombreuses propositions de textes (lois et décrets) élaborées voici des années, attendent d'être adoptés et promulgués. Cette situation non seulement met en difficultés les acteurs sur le terrain mais les obligent à recourir à des textes très anciens dont elles reconnaissent la caducité.

C'est ainsi qu'à ce jour, l'inspection d'hygiène de l'inspection générale de la santé du MSP travaille sur le terrain sur la base du Décret 67/189 du 19-07 1967, déterminant les pénalités applicables aux infractions commises en violation des dispositions de l'arrêté N° I.776 du 8 juin 1940, réglementant l'inspection sanitaire des produits d'origine animale et halieutique et de l'Arrêté 1778 du 8 juin 1940, réglementant l'inspection sanitaire des marchés et des établissements de commerce et de transformations des produits d'origine animale.

Le diagnostic montre qu'il y a beaucoup de lacunes liées à la méconnaissance de la sécurité sanitaire, de ses éléments constitutifs et des buts qu'elle vise. Ainsi les insuffisances constatées portent sur: sa faible prise en compte dans la conception et la mise en œuvre des actions de développement, l'implication insuffisante des acteurs dans sa gestion l'insuffisance des actions de sensibilisation, d'information et de formation.

En réalité la sécurité sanitaire repose sur une responsabilité principale des acteurs de la chaîne alimentaire (état, privé et société civile). Il s'agit des producteurs primaires, transformateurs/industriels, distributeurs, manipulateurs, restaurateurs, consommateurs). Elle repose aussi sur des contrôles des autorités publiques qui doivent respecter certains standards définis par la législation européenne notamment en matière de commerce international. L'implication première des entreprises les oblige à respecter des normes nombreuses et parfois très techniques, généralement bien acceptées à condition qu'elles participent à la définition et à la déclinaison de ces normes, et que celles-ci soient appliquées de façon homogène. En d'autres termes, les acteurs du secteur privé et de la société civile devraient prendre une part active dans l'élaboration des textes législatifs et réglementaires dans les ministères d'où ils émanent. Enfin ils doivent être partie prenante dans toutes les agences de normalisation afin d'être des vulgarisateurs de ces normes auprès de leurs structures respectives.

La consultante internationale saisi, souvent l'occasion pour élucider un certain nombre de notions et concepts tels que sécurité sanitaire et qualité des aliments, les risques et la gestion des risques, de l'agrément, l'accréditation, la certification les buts et les exigences des normes ISO, du Codex Alimentarius et des Accords SPS de l'OMC.

V.3.1.2.2. Diagnostic organisationnel au niveau étatique.

Le primo diagnostic des structures de contrôle, tel que réalisé, a permis de mettre en évidence la diversité quant à la structure qu'à l'organisation des services étatiques chargées de la sécurité sanitaire et de l'inspection des denrées alimentaires. Les structures exécutent leurs activités de façon autonome dans leur domaine de compétences.

La communication et l'échange de données entre les structures sont quasi inexistantes. Le diagnostic réalisé révèle aussi que plusieurs structures et services continuent de se répartir les fonctions pertinentes du gouvernement central. Il a été mis en évidence qu'il y a parfois au sein d'un même ministère des services techniques qui font le même type de contrôle et d'inspection. Au MAEP, par exemple, nous trouvons un service de la recherche et de la répression des fraudes aussi bien au sein de la direction du contrôle de la qualité des produits d'origine animale qu'au sein de la direction de contrôle de la qualité des produits agricoles.

Cette situation occasionne sur le terrain de nombreux "embouteillages" et conflits selon nos interlocuteurs, entre les différents agents des services techniques du MAEP, ceux des services techniques des directions et de l'inspection générale de santé du MSP ceux du service des

enquêtes du MCCA et ceux des services vétérinaire et phytosanitaire des communes et municipalités et de police administrative.

Ces récurrents chevauchements témoignent de l'inexistence d'une politique nationale en matière de coordination du contrôle sanitaire des aliments. Ils ne permettent pas de faire appliquer rigoureusement les normes et standards et d'effectuer régulièrement tous les contrôles parce que les champs d'action des uns et des autres ne sont clairement spécifiés.

Ces rencontres ont permis aussi à la mission d'une part d'affiner le diagnostic du système national de contrôle de la qualité et la sécurité sanitaire des aliments et d'autre part de sensibiliser l'ensemble des acteurs : services publics, représentants des professionnels et des consommateurs, à l'intérêt d'instaurer un cadre de concertation et de coordination permanent qui est le premier jalon pour évoluer vers un système de sécurité sanitaire des aliments intégré, cohérent et efficace. La mission a émis le souhait qu'une coordination intra et inter-structures devrait être impérativement établie, car les modalités de la coordination importent peu, tant qu'elle demeure efficace.

La promulgation de la loi 19-2015 du 29 octobre 2015, portant création de l'agence congolaise de normalisation et de la qualité (ACONOQ), du décret 2018-170 du 24 avril 2018, portant approbation des statuts de l'agence ainsi du projet de décret, portant attributions, organisation et fonctionnement de celle-ci en cours de signature peut être considérée comme une première étape et l'expression d'une politique de faire évoluer positivement ces activités par une réelle coordination. La création de cette agence lorsqu'il disposera des différents moyens opérationnels nécessaires, améliorerait la lisibilité de l'action publique en ce domaine.

V.3.2. Contrôle des produits importés et exportés.

Il est effectué par des institutions administratives en charge du contrôle des denrées alimentaires animales, végétales, produits phytosanitaires, notamment au niveau des frontières : aéroports, port, frontières terrestres. Les postes de contrôle aux frontières regroupent les agents du MAEP issus de la DGA, de la DGE, en collaboration avec les services des douanes. Au niveau de la commune de Brazzaville, il ya un problème de doublons car la délibération 007-07 du 18 février 2007, institue, elle aussi, les contrôles zoo et phytosanitaires aux points d'entrée de la commune de Brazzaville ainsi que dans toutes les structures gérant vendant ou stockant ou manipulant les denrées alimentaires. Ces contrôles sont assortis des taxes d'inspection.

V3.2.1. Surveillance des produits importés au Port autonome de Pointe-Noire.

Au port autonome de Pointe Noire, le contrôle sanitaire est systématiquement effectué avant le contrôle douanier. Ce sont les agents des services techniques des directions départementales de l'agriculture, de l'élevage, de la pêche et de l'aquaculture qui effectuent les contrôles phyto et zoo-sanitaires. Il prévoit un contrôle documentaire, un contrôle d'identité et un contrôle physique. Les agents des services techniques de la direction départementale de la pêche et de l'aquaculture disposent d'un laboratoire d'analyses sensorielles des produits de la pêche. Ils font des prélèvements d'échantillons, mais les analyses ne se limitent pour l'heure qu'à étudier les caractères organoleptiques du poisson entier à l'état cru, selon le manuel d'inspection et de contrôle de la qualité des produits halieutiques en République du Congo.

Ces inspections se base aussi bien sur les exigences des lois congolaises des années 2000 et sur les directives de la CEE (par ex. Règlement n°103/76 du 1976 et Règlement 466/2001 du 8 mars 2001) toutes dépassées, depuis les différentes crises alimentaires qui ont secouées l'UE, dont la législation alimentaire est évolutive et reste fondée sur le paquet d'hygiène et

sur l'analyse des risques (Le règlement 178/ 2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 (principes de la sécurité sanitaire des aliments).

Les agents mobilisés sont peu nombreux pour assurer ces contrôles à l'importation n'ont ni la formation initiale ni la qualification requise en dehors de la directrice départementale de la pêche. En tenant compte du volume important (80%) des importations de produits d'origine animale (volaille, viande de bœuf, de porc, de buffle, poisson, saucissons, œufs), on ne peut que constater une totale inadéquation des ressources par rapport à l'ensemble des tâches que ces agents doivent assurer. Le déficit en personnel figure parmi les difficultés consignées dans le rapport d'activités du 1^{er} trimestre 2019 du service de contrôle de la qualité, de la direction départementale de Pointe-Noire, localisé au port.

Les services de contrôle sanitaire sont sous-équipés, manquent de moyens de déplacement, de matériel de bureau, de matériel informatique, n'ont pas de connexion internet et utilisent leurs propres téléphones pour se communiquer. Le laboratoire est aussi sous équipé et est loin de remplir les conditions de BPL telles qu'exigées par les normes ISO 17025.

V.3.2.2. Contrôle sur le territoire national.

Force est de constater qu'une certaine discordance demeure entre la répartition territoriale des effectifs et les enjeux de contrôle, témoignant des difficultés traditionnelles d'appariement entre la répartition territoriale des risques et celle des moyens de maîtrise.

Les réponses données par les personnes interrogées attestent qu'il se réalise des contrôles également dans les postes de frontières terrestres, fluviales et dans les communes et municipalités. Le contrôle sanitaire aux points d'inspection frontaliers concerne surtout les produits de la faune sauvage (gibiers) et les animaux vivants. Tout comme au port autonome de Pointe il n'y a pas de pas de quarantaine et beaucoup de personnes échappent au contrôle dû à la porosité des frontières. Les agents de contrôle ne sont pas motivés et n'ont pas de primes de motivation, se déplacent par leurs propres moyens et n'ont pas d'instruments appropriés de travail. Ces contrôles restent essentiellement visuels et sont beaucoup coercifs que préventifs. Très peu fournissent des rapports d'inspection.

A Brazzaville, il n'existe pas d'abattoirs officiels. On trouve cependant des aires d'abattage privées la qualité et la sécurité sanitaire des aliments des aliments mis sur le marché ne permettent pas de garantir les règles élémentaires d'hygiène. Ce n'est là qu'un exemple, car c'est toute la filière alimentaire qui est défectueuse. Nous avons constaté que le service vétérinaire et phytosanitaire de la mairie ne dispose que de trois agents de terrain et manque de moyens roulant d'outils minimum pour le contrôle, au point où toutes les viandes en circulation sur le marché de Brazzaville issues de l'aire d'abattage de Mpila ne sont pas estampillées. Il manque dans les structures d'inspection étatiques des plans de formation. Ainsi par exemple le chef de service vétérinaire et phytosanitaire de la mairie centrale en poste depuis plus de 20 ans n'a bénéficié d'autant stage ni formation, malgré les multiples occasions qui se sont offertes.

Dans d'autres structures, il nous a été même dit que ceux qui bénéficient des stages de formation en matière d'inspection, sont les agents d'autres services qui n'ont ni connaissance ni compétence dans le domaine. C'est là une raison de plus de démotivation de la majorité des personnes rencontrées qui portant aiment leur travail, en témoignent les nombreux sacrifices qu'ils font. Leurs cris de cœur viennent aussi du fait que sont nommés à la tête de leurs structures des gens qui ne connaissent rien à la matière pendant que dans ces services, il y a de personnes rompus aux contrôles à promouvoir. Gela entraîne un relâchement dans les fréquences et les cadences des inspections et dans la vigilance des inspecteurs.

V.3.3. Diagnostic organisationnel au niveau du privé et de la société civile.

A la lumière des échanges inter actifs avec la mission, il ressort que le secteur privé national et la société civile, sont très fragmentés et ont encore du mal à s'investir dans le domaine de la SSA dont ils viennent de saisir l'importance et les enjeux. Le secteur privé est très désabusé par de nombreux contrôles intempestifs dont il est l'objet de la part des structures étatiques, communales et municipales et de la police administrative. Il l'est aussi par l'indifférence coupable qu'affiche le gouvernement vis à vis du secteur privé dont il ne semble pas vouloir soutenir l'émergence en refusant d'indemniser les pertes subies dont il a été victime pendant la guerre civile que le pays a vécue.

Le secteur privé a encore beaucoup trop du mal à sortir des affres du désespoir causé par les pertes de son outil de travail, le patrimoine immobilier... Cette situation s'explique, aussi, par la faiblesse du partenariat secteur public secteur privé et société civile, visant à favoriser l'instauration d'un climat favorable au développement des micro petite et moyenne entreprises (MPME) est limité, voire inexistant. A cela s'ajoute les importations massives des denrées alimentaires importées dont les prix défient toute concurrence et qui annihilent toute volonté de se lancer dans des activités productives dont les coûts de production sont élevés et dont aussi l'écoulement est quasi incertain. C'est parmi toutes ces raisons que la contribution du secteur privé à la croissance reste limitée, car l'accès au crédit devient un casse-tête.

La consultante internationale, tenant en compte toutes ces doléances a invité secteur privé de se regrouper pour former une force dont le but est de pouvoir élaborer les normes de production, de commercialisation de transformation et d'exprimer ses besoins au secteur public avec lequel, il est obligé de travailler car cette concertation entre l'ensemble des acteurs concernés (État, opérateurs, associations de consommateurs, recherche, laboratoires, ONG) constitue un élément clé de l'élaboration de normes adaptées. La concertation est un outil efficace pour reconnaître les acteurs et les responsabiliser, améliorer l'efficacité des systèmes de contrôle et aller vers une approche plus préventive que curative.

Elle a exhorté le secteur privé dans le développement des filières, même s'il sera graduel, il reste cependant la stratégie la plus pertinente de la conquête des parts de marché aux niveaux national et sous régional. Elle l'a aussi conseillé de travailler en partenariat avec les autres associations des pays africains ayant presque les mêmes conditions pédoclimatiques que le Congo et ayant acquis dans certains domaines une très forte expérience dans les spéculations que le pays exploite.

La mise en place d'une politique et d'un cadre réglementaire en matière de sécurité sanitaire et de qualité des aliments, de normes et de certification des produits dépendra selon la consultante internationale de la réponse que donneront les autorités au haut niveau à l'issue de la restitution et de validation des conclusions de l'évaluation qu'elle est en train d'entreprendre. Cette réponse sera suivie de l'élaboration d'un plan d'action dont le financement sera assuré par la FAO et la Banque Mondiale.

V.3.4. Des visites.

A Brazzaville la mission a visité 2 laboratoires, celui de l'IRSEN du Ministère de la Recherche et de l'Innovation Technologique et celui de La Congolaise des Eaux (LCDE). Les deux laboratoires sont en plein équipement.

Par ces visites la mission voulait se rassurer si le Congo dispose d'un laboratoire qui puisse de garantir au niveau national, régional et international, la qualité des analyses relatives à la sécurité sanitaire des produits agricoles, agroalimentaires et des intrants agricoles conformément aux normes internationales en vigueur pour un meilleur accès aux marchés régionaux, internationaux, les échanges commerciaux et la protection des consommateurs.

Celui de la LCDE est pleine rénovation, équipé grâce à l'appui de l'ONUDI et à la Banque Mondiale et notamment du Programme Infrastructure Qualité de l'Afrique Centrale (PIQAC), élaboré dans un processus de management de la qualité selon les exigences de la norme ISO CEI 17025, est dans le processus d'accréditation.

Celle-ci est la procédure par laquelle un organisme faisant autorité reconnaît formellement qu'un organisme ou un individu est compétent à effectuer des tâches spécifiques. L'accréditation des laboratoires est reconnue partout dans le monde comme un indicateur fiable de la compétence technique. Elle est presque devenue une condition nécessaire pour accéder au commerce international, les pays en développement où souvent elle fait défaut voient se dresser à leurs frontières plus d'obstacles techniques au commerce (OTC) que les pays développés.

L'avènement de cette accréditation représentera pour le Congo, un bon d'une importance économique dans la conquête du marché international, car le pays par le Laboratoire de la LCDE, pourrait être en mesure de prouver la fiabilité de ses analyses et essais, et asseoir la confiance des consommateurs. Mais une accréditation n'est pas définitive.

Les visites des marchés de Bacongo, de Texacola Tsiémé et Thomas ainsi que celle de ces deux aires d'abattage ont permis à la mission de se faire une idée de l'état de salubrité des aliments, des conditions d'abattage et des conditions d'hygiène entretenues dans aires d'abattage. Dans la viande en circulation sur marché congolais, il n'y a pas de traçabilité. Le responsable de l'aire d'abatte reconnaît seulement quelques acheteurs et acheteurs secondaires ignorent la provenance de la viande qu'ils achètent. Ainsi, en cas de crise alimentaire, il est difficile et voire même impossible de retracer le parcours suivi par la denrée alimentaire et prendre les mesures d'urgence pour endiguer la propagation de la crise. Par exemple si un élevage de poulets est infecté de salmonelle, cela aura autant d'impact que la façon dont la viande est ensuite traitée à l'abattoir, au magasin, au marché et dans la cuisine dans la détermination du nombre de bactéries qui atteindront le consommateur l'utilisateur final) et donc le nombre de personnes qui tomberont malades (ou mourront). De même, suivre le niveau d'un produit chimique dangereux dans les différentes étapes de la production alimentaire, permettrait d'élucider le meilleur moment d'appliquer les mesures de prévention les plus efficaces. C'est la gestion du risque qui figure parmi les préoccupations de la SSA.

Au MSP, structure étatique de première ligne de santé publique (la SSA est aussi une question de santé publique) et de protection du consommateur, il n'y a pas un service de surveillance épidémiologique, et de veille sanitaire fonctionnel.

La SSA est la politique qui va du champ à l'assiette. Toutes les personnes impliquées dans la chaîne alimentaire (producteur, transformateur, distributeur, transformateur, vendeur, consommateur) sont concernées, c'est pourquoi, l'Etat a pour devoir en dernier ressort d'assurer le contrôle de la qualité des aliments par ses structures habilitées. Il est aussi tenu de savoir que la SSA est un investissement, dépendant non seulement de ses capacités économiques, mais de sa volonté politique et de son rôle régalién.

VI. Conclusion et recommandations.

Au terme de cette étude, on peut sans difficultés confirmer les mêmes analyses déjà effectuées déjà effectuées sur le corpus juridique congolais au cours études antérieures à savoir :

Les textes sont certes nombreux mais sont inadaptés et sont éparpillés, souvent les mêmes textes sont utilisés par différents ministères. Ainsi la loi 6-94 du 1er Juin 1994 portant réglementation des prix, des normes commerciales, constatation et répression des fraudes est appliquée sur le terrain aussi bien par les agents des services techniques de la répression des fraudes de la direction de la concurrence que par les agents des services techniques de la direction de la direction de l'hygiène du Ministère de la Santé et de la Population. A ce niveau, nous avons aussi constaté qu'ils exercent un certain nombre de contrôle dévolus au service vétérinaire du Ministère de l'Agriculture, de l'Élevage, la Pêche et de l'Aquaculture. Ces cas sont légion.

A l'inspection de l'hygiène de l'Inspection générale de la santé, les textes qui leur servent de base d'inspection datent l'un des années 1940 et l'autre des années 1967. Ce dernier texte est une ordonnance sans textes d'application.

Dans toutes les structures visitées, les agents n'ont aucune formation initiale, ni qualification requise.

Il n'existe dans ces structures aucun plan de formation des agents et aucune motivation, aucun plan de carrière. Cela occasionne plusieurs relâchements, dans l'exercice de leur travail et les pousse à chercher mieux ailleurs. Il faut ajouter à cela, le manque de moyen logistique. Bon nombre effectuent les missions d'inspection à pied et les fréquences se font au rythme de leur disponibilité, surtout qu'ils utilisent leurs propres téléphones pour se communiquer. Les agents rencontrés n'ont aucune notion sur la sécurité sanitaire des aliments.

Devant tout cela :

- Il est urgent de réviser les lois et règlements existants, en associant toutes les parties prenantes (les acteurs du privé, la société civile, les producteurs, les distributeurs..)

L'exercice de modification des textes réglementaires gagnera à se faire de manière participative et concertée dans le cadre d'un forum regroupant tous les acteurs concernés car il est en effet indispensable, à tous les stades, d'impliquer aussi le secteur privé et la société civile dans la réflexion et de mettre en œuvre les principes directeurs de l'amélioration de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments;

- De renforcer les capacités en matière de Sécurité Sanitaire de Aliments des cabinets ministériels qui élaborent des projets de lois ; décrets et arrêtés sans prendre en compte les principes forts de la SSA notamment le risque, son évaluation et sa gestion
- Les agents techniques des ministères devraient accompagner les producteurs primaires dans le contrôle des végétaux et animaux dans l'évaluation du risque et de la notion de la traçabilité.
- Les députés et les sénateurs devront eux aussi être informés des enjeux de la SSA
- Les textes pris devraient être largement diffusés auprès des acteurs de la chaîne alimentaire.

Annexe 1 : Termes de référence.

MINISTERE DE L'AGRICULTURE
DE L'ELEVAGE ET DE LA PECHE

REPUBLIQUE DU CONGO
Unité * Travail * Progrès

PROJET D'APPUI AU DEVELOPPEMENT
DE L'AGRICULTURE COMMERCIALE

UNITE NATIONALE DE COORDINATION DU PROJET

Termes de référence pour le recrutement d'un consultant national chargé d'établir le tableau juridique congolais de la sécurité sanitaire des aliments et le primo diagnostique institutionnel, organisationnel et des capacités de contrôle du système national de contrôle de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments

Contexte et justification

La République du Congo et l'Association Internationale de Développement (IDA), Groupe de la Banque mondiale, ont signé, le 20 septembre 2017, un Accord de Financement d'un montant de 100 millions de dollars US, pour la mise en œuvre d'un Projet d'Appui au Développement de l'Agriculture Commerciale (PDAC).

Le PDAC a pour objectif de développement d'améliorer la productivité des agriculteurs et l'accès aux marchés des groupes de producteurs et des micro petites et moyennes entreprises agroindustrielles dans les zones sélectionnées, et d'apporter une réponse immédiate et efficace en cas de crise ou de situation d'urgence répondant aux critères d'admissibilité.

Le Document d'évaluation du projet a prévu, entre autres réforme, sécurité sanitaire des aliments et la mise en place des standards de certification des produits agricoles afin de renforcer la qualité nutritionnelle des populations et permettre aux produits fabriqués en République du Congo d'être facilement commercialisable dans les marchés internationaux.

La mise en place d'un cadre réglementaire pour la sécurité sanitaire des aliments et les standards de certification des produits agricoles apparaît comme une des activités devant faciliter le développement de l'agriculture commerciale.

Ainsi, le PDAC dans son PTBA 2019 a prévu le recrutement d'un tandem d'experts, un consultant international et un consultant national, experts en sécurité sanitaire des aliments. Les présents termes de référence concernent le consultant national.

DESCRIPTION GÉNÉRALE DES TÂCHES CONFIEES ET DES OBJECTIFS À ATTEINDRE

Sous la supervision générale de l'expert agricole de la Banque mondiale, basé à Brazzaville, et du Coordonnateur national du PADAC, en lien fonctionnel et en tenant compte de l'orientation spécifique donnée par la consultante internationale en sécurité sanitaire des aliments de la FAO, le consultant national :

Volet 1 : Juridique

Selon les indications détaillées qui lui seront transmises en début de sa mission par le consultant international et spécialiste de la sécurité alimentaire de la FAO et dans le droit fil des tâches ci-dessous listées:

- Assure la collecte des textes juridiques nationaux (Constitution, lois, règlements) et régionaux (règlements CEMAC) et autres informations de base fondant et structurant le système national de contrôle et de surveillance des aliments et en établit un listing.
- Prépare pour chacun d'eux une note de présentation spécifique et succincte.
- Fournit cette information (les textes eux-mêmes qui auront été scannés et les notes de présentation) simultanément à l'expert agricole de la Banque mondiale, au coordonnateur du PDAC et à la consultante internationale par des moyens électroniques.
- Etablit le schéma de procédure suivi en matière d'élaboration et d'adoption de projet de textes juridiques, intégrant les délais moyens.
- Fournit, dans les meilleurs délais, toute information complémentaire jugée utile et demandée avant la mission sur le terrain de la consultante internationale.

Volet 2 : Institutionnel, organisationnel et des capacités de contrôle

Selon les indications détaillées qui lui seront transmises, en début de sa mission, par la consultante internationale et dans le droit fil des tâches ci-dessous listées :

- Assure la collecte d'informations de base nécessaires et relatives au système national de contrôle et de surveillance des aliments, notamment en ce qui concerne le corpus juridique spécifique au cadre institutionnel (textes organiques), ainsi que son organisation et son fonctionnement, les capacités de surveillance et de contrôle des services.
- Collecte le cas échéant, les informations et rapports disponibles concernant des évaluations antérieures faites par d'autres organisations (OMS, ONUDI, OIE, STDF, BM/SFI, coopérations bilatérales...) Si ces éléments sont disponibles en format électronique, ils sont transmis et à défaut, ils sont conservés pour être remis à la consultante internationale à son arrivée.
- Collecte les normes congolaises agricoles et alimentaires.
- Transmet les éléments ci-dessus au fur et à mesure, à l'expert agricole de la Banque mondiale, au coordonnateur du PDAC et à la consultante internationale, ainsi que toute information supplémentaire demandée suite à l'examen de ces éléments et ce, dans les meilleurs délais avant la mission de la consultante internationale.
- Rédige une note de synthèse de ces différents éléments et du tableau national. Cette note de synthèse exprime de façon concise et pour chacun des points, les caractéristiques majeures et les conclusions de l'analyse conduite.

Volets 1 et 2.

- Contribue activement, en lien étroit avec la consultante internationale, à l'élaboration du calendrier de mission de la consultante en prenant les rendez-vous nécessaires aux

entretiens et aux visites de sites ; établit le listing final des institutions et établissements inscrits au calendrier ainsi que l'identité, fonction, poste et contacts des autorités et responsables en lien.

- Soutient et accompagne la mission internationale de 3 semaines en République du Congo dont l'objet est d'évaluer le système national de contrôle des aliments et participe à l'évaluation
- Après la mission, fournit le cas échéant au consultant international, les informations supplémentaires nécessaires à la finalisation du rapport d'évaluation.
- Prépare un rapport de mission synthétisant l'ensemble des éléments ci-dessus.
- Lors de l'atelier de restitution, participe à la présentation aux autorités nationales des résultats de l'évaluation.

Principaux indicateurs de résultats.

- Listing des textes en vigueur, organiques et techniques
- X textes scannés, organiques et techniques, et X notes de présentation juridique
- Listing des institutions et services, publics et privés, en lien avec la sécurité sanitaire des aliments, intégrant les fonctions et contacts des personnes ressources
- Note de synthèse relative au volet institutionnel, organisationnel et aux capacités de contrôles
- Chronogramme de mission de la consultante internationale
- Rapport de mission

Qualifications du Consultant.

- Diplôme d'études supérieures universitaires en sciences de l'alimentation, sciences vétérinaires, agronomie.
- 15 ans d'expérience dans la sécurité sanitaire des aliments et le contrôle officiel des denrées alimentaires en République du Congo.
- Bonne connaissance des questions juridiques et institutionnelles et des approches de contrôle des denrées alimentaires (sécurité sanitaire des aliments, qualité, fraudes).
- Connaissance du droit international (accords de l'OMC/SPS et OTC et des organisations internationales de normalisation : Codex Alimentarius, OIE, ISO...) et des accords régionaux, dont le Congo est membre ou signataire, traitant ou touchant à la sécurité sanitaire des aliments et à la loyauté de leurs transactions commerciales (organisation économique régionale (s), APE,...).

Le consultant doit être en mesure de fournir à l'expert agricole de la Banque mondiale, au coordonnateur du PDAC et à la consultante internationale en sécurité sanitaire des aliments les versions électroniques (par exemple, copies numérisées) des documents demandés par courrier électronique, pour faciliter la communication.

Lieu et durée de la mission

La mission se déroulera en République du Congo. La durée de la mission est de 41 jours ouvrables répartis comme suit :

- 16 jours ouvrés du 25 février au 18 mars pour :
 - ✓ La collecte et la transmission de l'ensemble des documents attendus
 - ✓ La rédaction et la transmission des notes d'informations juridiques
 - ✓ La réalisation du chronogramme de mission
- 15 jours ouvrés du 19 mars au 09 avril pour :
 - ✓ La rédaction du rapport d'analyse
 - ✓ L'accompagnement de la consultante internationale lors de sa mission au Congo
- 10 jours ouvrés du 05 au 14 mai pour :

- ✓ Participer à l'atelier national de restitution
- ✓ Rédiger le rapport de mission

Financement

Cette activité sera financée par le PDAC.

Annexe 2 : Programme des rencontres

Date	Heure	Institution	Personne ressource	Observation
20 mars 2019	9h	Ministère de l'agriculture, de l'élevage et de la pêche	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Directeur général de l'élevage ▪ Directrice du contrôle de la qualité des produits d'origine animale ▪ Directeur de l'alimentation animale et des industries ▪ Directeur de la santé animale 	
	16h		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Directeur général de l'agriculture ▪ Directrice générale de la protection des végétaux ▪ Directeur de contrôle de la qualité des produits agricoles ▪ Directeur départemental de l'agriculture de Brazzaville 	
21 mars 2019	8h30	Ministère de la santé et de la population	<ul style="list-style-type: none"> -Directeur général des soins et service de santé -Directeur de l'hygiène publique et de la promotion de la santé 	
	12h00	Ministère de l'agriculture, de l'élevage et de la pêche	Directeur du contrôle de la qualité des produits de la pêche et de l'aquaculture	
22 mars 2019	8h30	Organisations professionnelles et patronales	<ul style="list-style-type: none"> ▪ syndicat des boulangers et pâtisseries du Congo ▪ Union congolaise des PME 	
	10h00	Ministère des finances	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Directeur des enquêtes douanières ▪ Chef de service des études économiques et de la prévision ▪ Inspecteur principal des douanes, chef de service des méthodes et statistiques 	
	13h00	Organisations professionnelles et patronales (suite)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ syndicat des boulangers et pâtisseries du Congo 	
23 mars 2019	8h00	Visite du marché	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Marché total ▪ Marché Texaco ▪ Marché Lycée Thomas Sankara 	
25 mars 2019	10h00	Ministère de l'Economie, de l'industrie et du Portefeuille Public	Agence congolaise de normalisation	
	12h00	Ministère de l'intérieur et de la décentralisation	Mairie centrale (Direction de l'environnement et de la propriété de la ville)	Service vétérinaire et phytosanitaire
26 mars 2019	8h30	Ministère du commerce extérieur et de la consommation	Directeur de la concurrence et de répression des fraudes	
	12h00			

Date	Heure	Institution	Personne ressource	Observation
27 mars 2019	9h00	Ministère de l'agriculture, de l'élevage et de la pêche	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Directrice de contrôle de la qualité des produits agricoles ▪ Directrice de la protection des végétaux ▪ Directeur départemental de l'agriculture ▪ Directeur départemental de l'élevage ▪ Directeur départemental de la pêche et aquaculture 	
	13h00	Organisations professionnelles et patronales	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Union interprofessionnelle du Congo ▪ Union National des opérateurs économiques ▪ Confédération générale du patronat du Congo des PME ; ▪ Syndicat des commerçants du Congo ▪ Collectif des opérateurs économiques du Congo 	
28 mars 2019	9h00	Secrétariat Général du Gouvernement	DG affaires juridiques	
	10h30	Chambre de commerce	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Association congolaise des consommateurs; ▪ Observatoire congolais des droits des consommateurs ; ▪ Actions pour la défense des intérêts des consommateurs ; 	
	12h00	Société civile	<ul style="list-style-type: none"> ▪ La voix du consommateur ▪ Association congolaise pour la défense des droits des consommateurs 	
29 mars 2019	9h00	Ministère de l'agriculture, de l'élevage et de la pêche	Directrice départementale de l'élevage (Brazzaville)	
	12h00	Direction générale de l'élevage		
	14h00	MRSIT	IRSEN	
30 mars 2019	9h00	TBD		
1 avril 2019	9h00	Ministère de l'agriculture, de l'élevage et de la pêche	Services de l'agriculture, de l'élevage et de la pêche en charge du contrôle des aliments au port autonome de Pointe-Noire	
	11h30	Ministère des finances	Service de douanes au port autonome de Pointe-Noire	
	14h00	Organisations professionnelles	Importateurs et distributeurs des denrées alimentaires (cf. liste)	
2 avril 2019	8h00	Mairie	Visite des abattoirs (Mpila)+Aire d'abattage	
	10h00	Organisations paysannes	-	PDAC
03 avril 2019	9h00	Ministère	Ministère de la Décentralisation	Directeur des compétences et des institutions locales

Date	Heure	Institution	Personne ressource	Observation
	12h00	Ministère de la Santé	Inspection Générale de la Santé	
04 avril 2019	9h00	TBD		
	12h00	TBD		
05 avril 2019	9h00	Chambre de commerce	Opérateurs de la denrée	
	12h00	Ministère de l'hydraulique et énergie	Laboratoire central de LCDE	
8 avril 2019	9h00	Ministère de l'Economie forestière	Directeur de la faune et des aires protégées	confirmé
	11h00	Tourisme	Direction qui contrôle les hôtels	A confirmer
	12h00	Chambre de commerce	Chambre de commerce	
	14h00	Récupération des indicateurs	IGS	
9 avril 2019	8h00	PDAC	Chargée de la Communication	
	10h00	Normalisation	DG	
	11h00	Entreprise Bayo	DG	
10 avril 2018	9h00			
	12h00			

Annexe 3 : Liste des personnes rencontrées.

N°	Noms et Prénoms	Institutions	Tél	E-mail
1	Bienvenu NTSOUANVA	Directeur général de l'agriculture	06 6266269	bienvenuntsouanva@gmail.com
2	Albert ONDONGO	Secrétaire général. Chambre de Commerce et Industrie	06936 9326	Alondongo2@gmail.com
3	Ange BANGO	DG juridique. Secrétariat Général du Gouvernement	06 9282430	Ange.bango@yahoo.fr
4	Borel Hermann LEYONO	Dir. Environ. Propriété. Ville. BZV Mairie de BZV	06 922.60 56	Leyono borel@hotmail.com
5	Josaphat-Roger OBESSE	Président COPECO	05521 4313	rogerobbesse@gmail.com
6	Dr jean Claude EMEKA	Dir.Hygiène.Promotion de la Santé	06.979.03 15	Emekamamina27@yahoo.fr
7	Christophe Gnimi	A completer		
8	TsilouTsaty	A completer	06 668 2357	
9	MPIAKA	Chef Sce Phyto et Vétérin. Mairie Centrale	06666 4280	
10	Aaron KOUNENGUIKA	Direct. Enquêtes Douanières	05 5513015	A_kounenguika@yahoo.fr
11	Georges TUTUANGA	Chef sce Méthodes statistiques-Douanes	06 650 42 18	gtutuanga@yahoo.fr
12	COMBA Rigobert	ChefSce Et. Econ. Prévision -Douanes	06 664 31 61	fracomar@ymail.com
13	NSONDE-MONDZIE Philippe	DG Concurrence Répression Fraudes Commerciales	06 673 8631	Philippesonde@yahoo.fr
14	MASSOUKOU Gaspard	Directeur de la Concurrence	06 653 7601	gaspardmassoukou@gmail.com
15	AGNOUA Adolphe	Chef Service des enquêtes et des poursuites	06 691 2457	
16	Dr GALESSAMY-IMBOMBOT	Président COGEPACO	05 558 1490	cogepaco@gmail.com
17	AKO Dany Mariant	Conseiller COGEPACO		cogepaco@gmail.com
18	MAYELA Alexis Alain	Premier V.P. COPECO	06 621 9435	
19	MAYALA JEAN CYR	Pdt Départemental S.P.B.P.C	06 666 2826	Mayalajeancyr1957@gmail.com
20	Christoun LOUBASSA	Permanent	06 663 7382	loubassou@yahoo.fr

N°	Noms et Prénoms	Institutions	Tél	E-mail
21	MPIAKA-TOUNDOU Alfred	Chef de service photos et secrétaire de DEP MAIRIE	06 666 4280	
22	BOUDZOUNO Sylvestre	R3C/ PDAC	06 977 0779	Sylvestreb003@yahoo.fr
23	Mme MBEMBA Clémentine	Chef de poste Zoo	06 819 9182	
24	Mme EBAKA KIBELOLO E	DD Elevage	05 536 8196	Evlyneebaka59@gmail.com
25	LEMBANGO REMY BRICE	Chef Service P. Animale	06 676 8245	
26	MAKAYA NZABA Cissy	Collaboratrice	05 020 7560	
27	Mme MAVOUNGOU	Chef de service	05 537 8408	
28	Mme OKOMBI Marie	Collaboratrice	055229127	
29	Mme KOUTOUNDA THYSVA	Collaboratrice Zoosanitaire	066624098	
30	OSSIÈRE OVOUEBANANA C.	Collaboratrice	066529804	
31	LOUBONDO LINDA LAURE	Collaboratrice Zoo	06 619 6792	
32	DIABAKANA Emmanuel	Chef de Poste Phytosanitaire	06 431 4293	
33	MOUAKAKA Remy Alain	Collaborateur Phytosanitaire	05 580 6551	
34	NTANDOU Marcel	DD agriculture P/N	06 675 2201	
35	NTANDOU Emma Clarisse	DD Elevage Kouilou	06 664 4568	
36	DZOUALOU Mathurine	DD Agriculture Kouilou	06 666 6786	
37	IBOUANGA C. Jean Blaise	Chef de service Conditionnement	06 867 9732	
38	MOUKOUATA Edtih Clémence	Contrôleur	05 311 6967	
39	Mme MAVOUNGOU G	Contrôleur	05 550 6754	
40	Mr NGOLO Emmanuel	Agent ODE P/N	05 534 3873	
41	MOKOBI EBALE Patricia	DD Pêche	06 632 3205/ 05 531 9240	
42	BAMBI Antoine	DD CRFC - KL	05 539 7059	
43	NDOAKA Martial	Contrôleur Phytosanitaire	05 537 6090	
44	NGOMA I. Charlotte A.	ASE ADPS P/N	06 642 0995	
45	Robert BAYONNE	CADPS ADPS P/N		
46	Seraphin BHALET	DG PAPN		sbhalet@yahoo.fr
47	ITOUA Lidy Flore	Directrice commerciale		
48	MBOUMA Peya	Chargé de mission		fmbouma@hotmail.com

N°	Noms et Prénoms	Institutions	Tél	E-mail
49	NGOMA I. Charlotte A.	ASE ADPS PNR	06 642 0995	
50	Robert BAYONNE	CADPS ADPS PNR	06 472 7959	
51	BONDZOUNOU Sylvestre	B3C/PDAC	06 977 0779	
52	YOUSOUF MONDOHA SAÏ	Directeur Général	06 621 4040 05 550 0002 05 550 0001	-
53	BOUDZOUA Sylveste	R3 C/PDAC	06 977 0772	
54	NGOMA INGOUMBOU. Charlotte A.	ASE ADPS P/N	06 642 0995	Chandreille2004@yahoo.fr
55	Robert BAYONNE	CADPS ADPS PNR	06 472 7959	robbayonne@gmail.com
56	ILOKI Ignace	Consultant national	06 663 0010	ilokiignace@gmail.com
57	COULIBALY H	Consultant International		Incoulibaly@yahoo.fr
58	MOKEMO Georges	Chef de contrôle des services	05 373 0474 06 871 0156	
59	PAKA François	Chef de service de la réglementation et contentieux	05 520 7514 06 653 0962	
60	OKOLA Xavier	DD Douane		
61	BONDZOUNOU Sylvestre	B3C/PDAC	06 977 0779	
62	MALONGA Sophie	Ste NALO Gérante	05 559 2446	malosarlu@gmail.com
63	TOKAM Pierre	S.T.C D. commercial	06 668 2336	ptokam@gmail.com
64	MEISH KARIM	SCAC commerçant	05 558 7575	scacongo@gmail.com
65	Benjamin NKALA	SCAC assistant	06 644 3570	
66	MIAVAHBO Darol		04 400 5972	Dmienhouflpcongo.com
67	BHALAT Sylvie Annie	CCIAM PNR conseillère import-export	06 615 9964	Sylvie.acbhalat@gmail.com
68	Mariam BINTU	Serveuse	05 764 3764	
69	MPOLOprospere	DRH CORREIA Distribution Congo	04 071 0094	Paulo.prospeiro@gmail.com
70	MBEMBA Samba Ange	Directeur Compétences et des institutions locales	06 912 7364	
71	ONINA MBONGO Faustin	Directeur des élus locaux	06 817 7577	
72	NGOMA Albert Vincent	Collaborateur d'inspection de l'hygiène	06 995 0567	
73	ZITAMELET BIENGOYE	Chef de Visiva de l'hygiène Alimentaire	06 901 2496	
74	NTSATOU Marcel	Inspecteur Chef de	06 657 7367	

N°	Noms et Prénoms	Institutions	Tél	E-mail
		division de l'hygiène		
75	MAPAPA José David	RAINBOW SARLU gérant	05 544 5525	
76	NGOUABI PRIVAT	COGEPACO Conseille	06 951 4831	
77	BANKAITES Marlyne	Attaché D	06 693 9887	
78	KAYA Jean	Auto entrepreneur agricole (indépendant)	066517825	
79	MASSAMBA Marie Thérèse	Equation bio entreprise agro alimentaire	06 998 5150	
80	MAIETOUKOUENDA MIMI J.P	Louta ferme/FPIDAC Président/	05 536 8661	
81	Menga KOKAMA Gérard	GM consulting/ FPIDAC/ Sec.Gen	06 674 9171	
82	Jean VOKA	Association SALA- MOSSALA Président	06 587 9237	
83	MBEMBA Patrick	EP2AVPA	066597366	
84	ONDONGO ISSAMBE J. Jacques	Business Consulting et logistique	04 460 5590	buscolog@yahoo.fr
85	TCHIKAYA Bernard	Coopérative agropastorale de Kimfouomo Président	06 665 5265	-
86	KANDZA Colette	Présidente AGRIPA 17 Rue	06 658 4201	
87	NZOUANI François		06 920 1653	
88	MOUTOULA Boula Edoxie Flore	Cheffe de département LCDE	06 612 1042	moutoulaboula@gmail.com
89	MBONGO KANGA Freddy	Chef de service microbiologie	06 664 4776	freddymbongo@gmail.com
90	Basile NKOUA	RAF/PDAC	06 672 1615	basilenkoua@gmail.com
91	Soshère AMOUKOI	AC1 PDAC	06 632 7786	
92	Carine Elodie NDAMBA	AC PDAC	06 675 8169	carinendamba@gmail.com
93	BOUDZOU DOSylveste	R3C/PDAC	06 977 0772	nlucelaura@gmail.com
94	MABIALA Luce Laura	RSE/PDAC	06 953 3022	
95	DACOSTA Sanda	AA/PDAC	05 630 6161	
96	ILOKI Ignace	Consultant national	06 663 0010 / 05 347 8777	ilokiignace@gmail.com
97	MANTOTA Brigitte A	R S E	05 043 5360 / 06 878 7245	bmeline2002@gmail.com
98	LINDOYI Jolif Da	Auditeur interne PDAC	069266401	darcetl@yahoo.fr
99	MOUSSANISSA Romuald	RPM/PDAC	05 532 6359	bmautota@mail.com

N°	Noms et Prénoms	Institutions	Tél	E-mail
			06 671 0192	
100	BAMONA Ella	I A	05 538 9627	

Annexe 4 : Note de présentation

Textes communautaires régionaux (CEMAC) relatifs à la sécurité Sanitaire des aliments (SSA)
1-Homologation 8 septembre 2005, réglementation commune sur l'homologation des pesticides en Afrique Centrale
2-Règlement 09/12 UEAC-CPAC-CM-2322 juillet 2012, portant organisation et fonctionnement du Comité Inter -Etats des Pesticides d'Afrique Centrale (CPAC)
3-Résolution 07/18/R/CA/CPAC/0.0618 mars 2018, portant composition, organisation, fonctionnement du Conseil scientifique du CPAC
Textes législatifs et réglementaires nationaux relatifs à la Sécurité Sanitaire des Aliments (SSA)
1-Loi 17/67 du 30 novembre 1967, déterminant les pénalités applicables aux infractions commises en violation des dispositions du décret 67/182 du 17/7/67, réglementant la police sanitaire des animaux.
Cette loi définit et fixe en ses articles 2 et 3, les contrevenants et les peines encourues qui vont soit du paiement d'une amende soit d'un emprisonnement suivi d'une amende selon la gravité des cas.
2-Loi 2-2000 du 1 ^{er} février 2000, portant organisation de la pêche maritime en République du Congo.
La loi spécifie en son article 1 ^{er} qu'elle organise ladite pêche, et définit aussi les conditions d'exploitation, de conservation et de gestion durable des ressources biologiques se trouvant dans des eaux marines sous juridiction congolaise. Au chapitre V, elle traite de l'Inspection des pêches (articles 61 et 62).
3-Ordonnance 63-18 du 26 novembre 1963, instituant le contrôle des produits destinés à l'aliment du bétail.
L'article 1 ^{er} définit l'objet du contrôle et l'article 2 spécifie les 4 produits soumis au contrôle dont les aliments composés complets. Il est fait obligation au vendeur de déclarer la composition qualitative et quantitative (celle-ci demeurant secrète) des produits en vente. Sur l'étiquette de l'emballage devra figurer la composition qualitative du produit.
4-Décret 67-182 du 17 juillet 1967, réglementant la police sanitaire des animaux en République du Congo.
L'article 1 ^{er} du dudit décret énumère les maladies réputées contagieuses (rage, peste bovine, tuberculose, peste aviaire ...) sur le territoire national et l'article 2 fixe la conduite à tenir à tout détenteur d'un animal atteint ou soupçonné des maladies énumérées à l'article 1 ^{er} . L'article 4 en son alinéa 1 en interdit la vente ou la consommation.
5-Décret 2005-517 du 26 octobre 2005, portant, création, attributions et organisation du laboratoire d'analyses microbiologiques, chimiques des produits de pêche.

<p>Le titre II du décret (des attributions) en article 3, définit l'objet dudit laboratoire et ses missions et au titre III (de l'organisation) prescrit les services y afférents.</p>
<p>6-Décret2010-694du4 novembre2010, portant création, attributions, organisation et fonctionnement du comité national de la gestion des pesticides</p>
<p>A compléter</p>
<p>7-Décret2017-357du 14 Août 2017, portant attributions du ministre de l'agriculture, de l'élevage et de la pêche.</p>
<p>Le décret définit en son article 1^{er}, les pouvoirs exécutifs et les missions du ministre notamment dans l'initiation d'un cadre législatif et réglementaire favorable au développement de l'agriculture, de l'élevage et de la pêche, dans la promotion de l'émergence des associations agro-pastorales et halieutiques et de celle des PME agro-pastorales, halieutiques et d'aquacultureet dans l'assurance la collecte, la publication et la diffusion de toutes les statistiques relevant du département.</p>
<p>8-Décret2017-338du 14 Août2017, portant organisation du ministère de l'Agriculture, de l'Elevage et de la Pêche.</p>
<p>Le décret règlemente en son article 1er, les organes dirigeants du ministère : le cabinet (les directions et services y rattachés) l'inspection générale, les directions générales ainsi que les organismes sous tutelle. Le décret détermine pour le cabinet ainsi que pour les 3 directions des 4, qui y sont attachées, les autorités qui les dirigent et les animent.</p>
<p>9-Décret2017-339du 14 Août2017, portant attributions et organisation de l'Inspection générale des services de l'agriculture, de l'élevage et de la pêche.</p>
<p>Elle assiste le ministre et est chargée d'évaluer et de contrôler la mise en œuvre les politiques en matière d'agriculture, d'élevage, de pêche et d'aquaculture. Elle est dirigée par l'inspecteur général, comprend un secrétariat de direction 4 inspections assistées par des divisions correspondantes. Le décret détermine les autorités qui dirigent et animent les 4 inspections</p>
<p>10-Décret2017-340du 14 Août2017, portant attributions et organisation de la direction générale de l'agriculture.</p>
<p>Elle est l'organe technique du ministre dans les questions liées à l'agriculture. Parmi ses autres attributions, figure l'élaboration de la politique de contrôle phytosanitaire et de lutte contre les organismes nuisibles des plantes. Elle est composée de 6 directions centrales (dotées de leurs services respectifs) et la politique au niveau sectoriel est mise en œuvre par les directions départementales.</p>
<p>11-Décret2017-341du 14 Août2017, portant attributions et organisation de la direction générale de l'élevage.</p>
<p>Elle est l'organe technique du ministre dans les questions liées à l'élevage. Elle est chargée dans le cadre de ses attributions de concevoir et de suivre la mise en œuvre de la politique d'hygiène publique portant sur les denrées alimentaires d'origine animale. Elle est composée de 6 directions centrales dotées des services respectifs. La politique au niveau sectoriel est mise en œuvre par des directions départementales.</p>

12-Décret2017-342du 14 Août2017, portant attributions et organisation de la direction générale de la pêche et de l'aquaculture.
Elle est l'organe administratif et technique du ministre en matière de pêche et d'aquaculture. Parmi ces nombreuses charges, elle veille à la qualité du poisson et à la salubrité des installations de traitement, de transformation, de conservation, de stockage et de transport des produits de pêche, d'aquaculture et de leurs dérivés. Elle est composée de 6 directions centrales dotées des services respectifs. La politique au niveau sectoriel est mise en œuvre par des directions départementales.
13-Arrêté1170 du 1 ^{er} avril1968, rendant obligatoire la prophylaxie de la tuberculose bovine et le contrôle des viandes provenant des animaux tuberculeux de l'espèce bovine.
L'article 1 ^{er} rend obligatoire la prophylaxie de la tuberculose bovine et l'article 2 en énumère les opérations obligatoires. Le titre II en ses articles 17 et 18 rend obligatoire le contrôle des viandes provenant des animaux tuberculeux de l'espèce bovine.
14-Arrêté3969 du1 ^{er} juillet1972, réglementant les abattages des animaux domestiques (bovins-ovins-porcins-caprins).
Les dispositions des articles de cet arrêté spécifient les catégories des espèces à abattre et à ne pas abattre et interdisent formellement l'abattage de toutes les femelles reproductrices des espèces bovines.
15-Arrêté6517du 13 novembre2003, portant fixation du mode de prélèvement d'échantillons et des méthodes de contrôle officiel des teneurs en plomb, cadmium, et de mercure dans certains produits de pêche.
Les articles 1 ^{er} et 2 du décret, définissent les types de produits soumis aux prélèvements d'échantillons et au contrôle des teneurs des métaux mentionnés d'une part et de la façon dont ceux- sont effectués. L'article 5 recommande qu'un réexamen doit s'effectuer tous les 5ans en tenant compte des nouvelles données scientifiques.
16-Arrêté9187du 22 novembre2010, fixant les modalités de réalisation des visites techniques des établissements de pêche et d'aquaculture.
L'article 1 ^{er} de du présent décret fixe le but de la visite technique, l'article 4 définit la composition de la commission qui réalise la visite et l'article 6 stipule que la visite donne lieu à un certificat de conformité qui est obligatoire pour l'obtention d'une licence de pêche.
Ministère de la Santé et de la population.
17-Décret 2009-402du 13 Octobre 2009, relatif aux attributions du ministre de la santé et de la population.
Le décret définit en son article 1 ^{er} , les pouvoirs exécutifs et les charges, du ministre qui sont de mettre en œuvre en liaison avec les autres ministères et les institutions concernées, les politiques, les stratégies et les plans d'action en matière de santé et de population.
18-Décret2018-268du 02 Juillet2018, portant organisation du ministère de la santé et de la population.

Le décret définit en son article 1^{er}, les organes dirigeants du ministère : le cabinet et les 4 directions, l'unité de coordination des programmes, la cellule de marchés publics et services y rattachés) l'inspection générale, les 3 directions générales ainsi que les organismes sous tutelle. Le décret détermine pour le cabinet ainsi que pour les structures qui y sont attachées, les autorités qui les dirigent et les animent.

20-Décret2018-269du 02 juillet2018, portant attributions et organisation de l'Inspection générale de la santé.

L'inspection générale assiste le ministre en matière d'inspection et de contrôle et est chargée de veiller au bon fonctionnement des services du ministère et d'assurer l'inspection des restaurants et services alimentaires. Elle est dirigée par l'inspecteur général, comprend un secrétariat de direction 4 types d'inspections (dont celle de l'hygiène) assistées par des divisions correspondantes et d'une direction administrative et financière et ses services. Le décret détermine les autorités qui dirigent et animent les 4 inspections. La mise en œuvre de sa politique au niveau sectoriel est assurée par les inspections départementales

21-Décret2018-270 du02 juillet2018, portant attributions et organisation de la direction générale des soins et services de soins.

Elle est l'organe technique du ministre en matière de soins et services de santé elle en coordonne les normes et standards et les activités. Elle est composée de 7 directions centrales (dont celle de l'hygiène et de la promotion de la santé), toutes dotées des services appropriés et la mise en œuvre de sa politique au niveau sectoriel est assurée par les directions départementales.

22-Décret67/189du 19 juillet 1967, déterminant les pénalités applicables aux infractions commises en violation des dispositions de l'arrêté N° I.776 du 8 juin 1940, réglant l'inspection sanitaire des produits d'origine animale et halieutique.

Les dispositions des articles déterminent les peines d'amendes et d'emprisonnement dont sont passibles entre autres ceux qui refusent de soumettre leurs denrées au contrôle sanitaire, ceux qui n'auront pas respecté les normes d'hygiène et de conservation des denrées alimentaires et tous ceux qui détiennent des produits alimentaires avariés et nuisibles à la santé de l'homme, de l'animal et de l'environnement.

23-Arrêté3896du 23 mai2017, fixant les modalités de contrôle exercé par l'Inspection générale

A compléter

Ministère du commerce, des approvisionnements et de la consommation

24-Loi 6-94du 1^{er} juin1994, Portant réglementation des prix, des normes commerciales, constatation et répression des fraudes.

Cette loi régleme les prix des produits, des biens et des services de toute nature. Elle édicte des normes sur les conditions d'achat, de vente, de distribution, de stockage, de transport, de présentation des produits et denrées ou marchandises destinés à la consommation.

25-Loi 19-2005du 24 novembre2005, réglementant l'exercice de la profession de commerçant en République du Congo.

Cette loi définit le commerçant en son article 3 et en son article 9, elle stipule que nul ne peut cumuler au sein d'une même entreprise plusieurs activités de commerce de codification différente. Dans les dispositions des articles du titre IV, elle édicte les conditions d'accès et d'exercice de la profession de commerçant.

26-Loi 3-2007 du 24 janvier 2007, réglementant les importations, les exportations et les réexportations.

Cette loi réglemente les conditions d'importation, d'exportation et réexportation de tout bien et service de toute nature en République du Congo. Les articles 10 et 18 font obligation aux importateurs qu'aux exportateurs de se faire contrôler par les services des douanes, vétérinaires et phytosanitaires.

27-Ordonnance 24-72 du 12 juin 1972, portant réglementant l'exercice du commerce en République du Congo.

L'ordonnance définit en son article 1^{er} ce qu'est le commerce et au titre II, article 2, elle en classe les types. Enfin au titre III (Des dispositions générales) en son article 6, elle édicte les conditions requises pour l'exercice de la profession de commerçant.

28-Ordonnance 25-72 du 12 Juin 1972, portant réglementation du régime des prix en République Populaire du Congo.

L'article 11 fait obligation aux hôteliers, restaurateurs, cafetiers, ainsi qu'aux directeurs ou gérants de tous les établissements servant des denrées alimentaires ou de boissons d'afficher les prix de vente au consommateur (marquage, étiquetage, affichage).

29-Décret 200-524 du 19 octobre 2001, portant interdiction d'importation de certains produits alimentaires d'origine animale.

Les produits frappés d'interdictions sont la viande ou le poisson de vieille congélation, les croupions de dinde, la viande à forte proportion de gras (les capas), les côtelettes rasées et épluchées, les œufs de table transportés dans des containers non réfrigérés et les pattes de poulet.

30-Décret 2010-36 du 28 janvier 2010, portant organisation du ministère du commerce et des approvisionnements.

Le décret définit en son article 1^{er}, les organes dirigeants du ministère : le cabinet (les directions et services y rattachés) l'inspection générale, les 3 directions générales ainsi que les organismes sous tutelle. Le décret détermine pour le cabinet ainsi que pour les 2 directions des 3, qui y sont attachées, les autorités qui les dirigent et les animent.

31-Décret 2010-38 du 28 janvier 2010, portant attributions et organisation de la direction générale du commerce intérieur.

Organe technique du ministre, en matière du commerce intérieur, elle chargée entre autres de promouvoir les standards des poids et mesures et de veiller à la qualité des biens et services mis à la consommation. Elle comprend 4 directions centrales avec leurs différents services et des directions déconcentrées (départementales) qui sont régies par des textes spécifiques. Le décret détermine pour chacune de ces structures les autorités qui les dirigent et les animent.

32-Décret2010-39du 28 Janvier2010, portant attributions et organisation de la direction générale du commerce extérieur.

Organe technique du ministre en matière du commerce extérieur, elle est chargée entre autres de veiller à l'application des traités et accords commerciaux internationaux et sous régionaux auxquels le Congo fait partie. Elle comprend 3 directions centrales, chacune avec ses attributions et la politique au niveau sectoriel est mise en œuvre par les directions départementales.

33-Décret2010-40du28 janvier2010, portant attributions et organisation de la direction générale de la concurrence et de la répression des fraudes.

Elle est un organe technique qui assiste le ministre en matière de concurrence et de répression des fraudes commerciales. Elle est chargée entre autres de veiller au respect du libre jeu de la concurrence de constater et de réprimer les infractions commerciales. Elle est composée de 3 directions centrales dotées des services y relatifs et chacune avec ses attributions. Le décret détermine pour chaque direction les autorités qui les dirigent et les animent. La politique au niveau sectoriel est mise en œuvre par les directions départementales.

34-Décret2014-241du 28 mai2014, portant suppression des contrôles des marchandises en circulation sur le territoire national.

L'interdiction du contrôle des marchandises en circulation porte sur celui fait pour la vérification des documents ayant déjà fait l'objet d'un contrôle aux frontières, pendant les opérations de dépotage et du contrôle mobile. Mais le contrôle commercial visant la surveillance du marché reste maintenu.

35-Décret2017du10 octobre2017, relatif aux attributions du ministre du commerce, des approvisionnements et de la consommation.

Le décret stipule en son article 1^{er}, que le ministre exécute la politique de la nation dans les domaines du commerce, des approvisionnements et de la consommation et il est chargé entre autres à élaborer et à vulgariser les textes législatifs et réglementaires dans ces domaines, à veiller aux normes, qualité, poids et mesures et à garantir les droits des consommateurs.

36-Arrêté1778du 8 juin1940, réglementant l'inspection sanitaire des marchés et des établissements de commerce et de transformations des produits d'origine animale.

Ce décret est pris dans la nécessité d'unifier les règles de l'inspection des produits d'origine animale dans l'A.E.F. Les dispositions du présent arrêté visées dans ses différents articles rendent non seulement l'inspection obligatoire, mais en définissent les modalités, les interdictions de vente des viandes insalubres, et spécifient les conditions d'abattage ainsi que les pénalités.

37-Arrêté923 du 31 décembre1998, portant création, attributions et organisation des bureaux du commerce aux frontières.

Les bureaux brigades sont chargés de contrôler le flux des produits, des marchandises, des denrées et objets de toutes sortes destinés à la commercialisation à l'entrée et la sortie du territoire national. Il s'agit des brigades ci-après : la brigade de contrôle commerciale, la brigade chargée des statistiques du commerce extérieur et de la brigade chargée de suivi des approvisionnements et de la distribution.

38-Note de service 0138 du 4 mars 2008, portant organisation de missions de contrôle commercial en République du Congo.
Le contrôle commercial dont il est question revêt deux aspects : le contrôle de conformité (documents commerciaux, prix, stocks, qualité de produits, poids et mesures) et les enquêtes commerciales afin de déceler les fraudes. La note spécifie les organes et les agents d'exécution, les modalités et les procédures dudit contrôle ainsi que les infractions et les sanctions y relatives.
Ministère de l'économie, de l'industrie et du portefeuille public.
39-Loi 9-2015 du 18 Juillet 2015, portant organisation de l'activité industrielle.
A compléter
40-Loi 20-2015 du 29 octobre 2015, règlementant le système national de normalisation et de gestion de la qualité.
La loi en son article 1 ^{er} en définit les missions notamment celle de veiller à l'amélioration de la qualité des produits, des biens et des services afin de protéger la santé et de garantir la sécurité du consommateur et de l'environnement et en son article 2, les activités y relatives : normalisation (titre II), métrologie (titre III), certification (titre IV), gestion de la qualité (titre V)
41-Loi 19-2015 du 29 octobre 2015, portant création de l'agence congolaise de la normalisation et de la qualité
L'agence est placée sous la tutelle du ministre chargé de l'industrie. Elle a pour mission d'assurer les travaux de normalisation, de métrologie, de certification et de promotion de la qualité dans les secteurs d'activités socio-économiques. Elle chargée aussi de former et de sensibiliser les acteurs socioéconomiques en la matière. La loi charge cette dernière d'instituer un système unifié qui intègre et coordonne tous les services d'inspection et de contrôle qui existent.
42-Décret 2007-402 du 10 octobre 2017, relatif aux attributions du ministre de l'économie, de l'industrie et du portefeuille public.
Le décret définit en son article 1 ^{er} , les pouvoirs exécutifs et les missions du ministre dans les domaines de l'économie, de l'industrie et du portefeuille public, notamment dans la conception et de la législation en matière économique, dans la mise en place de la politique de normalisation industrielle et de contrôle de qualité des produits industriels nationaux et internationaux et dans l'exercice de la tutelle financière sur les entreprises publiques.
43-Décret 2018-170 du 24 Avril 2018, portant approbation des statuts de l'agence congolaise de la normalisation et de la qualité.
L'article 3 réprecise les missions de l'agence telles que contenues dans le décret 19-2015 du 29 octobre 2015, portant création de l'agence congolaise de la normalisation et de la qualité. Ce décret détermine la composition des structures centrales et déconcentrées ainsi que leurs tâches et missions.
44-Arrêté (Projet), portant création du comité national du Codes Alimentarius.

Ministère des finances et du budget.
45-Décret2017-406 du 10 octobre2017, relatif aux attributions du ministre des finances et du budget.
Le décret définit en son article 1 ^{er} , les compétences et les missions du ministre dans les domaines des finances et du budget notamment en veillant à l'application de la réglementation en matière financière, monétaire et budgétaire et dans l'élaboration de la loi des finances.
46-Décret2010-565du3 Août2010, portant attributions et organisation de la direction générale des douanes et des droits indirects.
Elle est l'organe technique qui assiste le ministre des finances et du budget. Elle est chargée entre autres d'élaborer les statistiques sur le commerce extérieur et de veiller à leur diffusion, de veiller à l'exécution des programmes de vérification des importations et des exportations des marchandises par des sociétés d'inspection. Elle est composée de 6 directions centrales et la politique au niveau sectoriel est mise en œuvre par les directions départementales.
47-Arrêté2866du 3 Juillet2008, fixant les montants des frais des inspections, des prestations zoo sanitaires, phytosanitaires et des documents sanitaires réglementaires.
A compléter
Ministère de l'intérieur et de la décentralisation.
48-Loi 3-2003 du 17 janvier 2003, fixant l'organisation administrative territoriale.
La loi stipule en son article 1 ^{er} que ladite organisation est structurée selon les principes de la déconcentration et de la décentralisation.
49-Loi 7-2003du6 février2003, portant organisation et fonctionnement des collectivités locales.
Les dispositions des articles1 ^{er} et 2 disent que les collectivités locales sont des circonscriptions administratives dotées de personnalité morale et juridique et de l'autonomie financière et sont dirigées par les conseils départementaux ou municipaux élus au suffrage direct.
Décret 2017- 407 du 10 octobre 2017, relatif aux attributions du ministre de l'intérieur et de la décentralisation.
Le décret définit en son article 1 ^{er} , les pouvoirs exécutifs et les missions, du ministre dans les domaines de la sécurité, de l'administration du territoire et de la décentralisation, notamment en garantissant la sécurité des personnes et des biens ainsi que la protection du territoire et concevant et en proposant la législation en matière de décentralisation.
50-Décret2018-84 du 5 mars2018, portant organisation du ministère de l'intérieur et de la décentralisation.
Le décret règle les organes dirigeants : le cabinet (les directions et services y rattachés), les inspections générales ainsi que les directions générales et détermine pour chacun d'eux les autorités compétentes.

Commune de Brazzaville-Mairie-Secrétariat général- Direction de l'environnement et de la propreté de la ville

51-Délibération007-07du18 février2007, portant modification de la délibération n° 17/04 du 16 janvier 2004 modifiant la délibération n°5/65 du 28/07/1967 instituant la taxe d'inspection sanitaire des produit d'importation de production foraine.

Cette délibération institue les contrôles zoo et phytosanitaires aux points d'entrée de la commune de Brazzaville ainsi que dans toutes les structures géant vendant ou stockant ou manipulant les denrées alimentaires. Ces contrôles sont assortis des taxes d'inspection.

52-Arrêté333 du 8 novembre2004, portant attributions, organisation et fonctionnement des services, sections et brigades de la direction de l'environnement et de la propreté de la ville.

Cet arrêté met en place les différentes structures devant animer la Direction de l'environnement et de la propreté de la ville de la Mairie centrale de la ville de Brazzaville. Parmi ces services, figure le service phytosanitaire et vétérinaire dont les missions et les sections sont définies respectivement par les articles 22 et 23 du présent arrêté.

Ministère du tourisme et de l'environnement.

53-Décret2017-612du10 octobre2017, relatif aux attributions du ministre du tourisme et de l'environnement.

Le ministre exécute la politique nationale en matière du tourisme et de l'environnement. Il est chargé entre autres de préparer et à appliquer la législation et la réglementation relatives aux activités touristiques et hôtelières et de promouvoir la politique des traitements des déchets.

54-Décret2010-244du16 mars2010, portant attributions et organisation de la direction générale de l'industrie touristique.

En tant qu'organe technique du ministre, elle est chargée d'étudier les mesures d'ordre législatif et réglementaire nécessaires à la mise en œuvre de la politique touristique et hôtelière. Elle est composée de 5 directions centrales (dotées de leurs différents services) et des directions départementales.

55-Décret, portant réglementation de l'inspection et du contrôle des denrées alimentaires.

Ce décret est sans référence, pas de date ni année de signature il me semble que c'est un décret interministériel en ces articles 6,7,8, 9 dont l'avis technique du ministère de l'élevage ou de la pêche (art 11) selon le cas est requis.

Décrets interministériels.

56-Décret2019-49du 11 mars2019, portant création, attributions et organisation des points uniques de contrôle des marchandises au port autonome de Pointe Noire.

En instituant les points uniques de contrôle ce décret définit aussi les services habilités à l'effectuer. Il s'agit des services des douanes, vétérinaires et phytosanitaires.

57-Loi 48-83du21 avril1983, définissant les conditions de la conservation et de l'exploitation de la faune sauvage.

Le chapitre 1^{er} de cette loi, traite des produits de chasse, trophées, dépouilles et de viande de chasse et au titre V, de la protection de la faune sauvage en ses articles 36 et 38 et au titre VI, des infractions et de leur classification (cf. chapitre 1^{er}, articles 48, 49, 50, 51, 52 ...) et au chapitre 2 de la répression.

58-Loi 13-2003 du 10 avril 2003, portant code de l'eau.

C'est un code de 102 articles. Au titre III, il traite de la police de l'eau et à la section 2, du contrôle de la qualité de l'eau destinée à la consommation humaine et stipule en son article 24, que les normes minimales de qualité de l'eau destinées à la consommation humaine sont fixées par le ministère de la santé. Le chapitre II du même titre fait référence aux effets nuisibles de l'eau dont le déversement des eaux usées.

Bibliographie :

1. Normes de qualité pour les produits agroalimentaires en Afrique de l'Ouest. Agence Française de Développement Département de la Recherche
2. Appui au renforcement du système de contrôle sanitaire des aliments. Cameroun. FAO, Rome 2011.
3. Directives pour le renforcement des systèmes nationaux de contrôle alimentaire. Publication conjointe FAO/OMS.
4. OMS. Directives pour l'élaboration de politiques et de plans nationaux en matière de santé. Bureau régional pour l'Afrique de l'Organisation mondiale de la Santé, Brazzaville, 2005
5. FAO, 1991. Manuels sur le contrôle de la qualité des produits alimentaires. FNP 14/5. Inspection alimentaire, FAO, Rome.
6. FAO, 1996. Codex Alimentarius, Brochure deuxième édition, FAO, Rome.
7. Panorama des qualifications et de certifications des produits agricoles et d'élevage au Brésil. Sao-Paulo 2002.
8. Programme d'appui à l'amélioration de la sécurité sanitaire des aliments. Sénégal ; Juin 2004
9. Appui au renforcement du système de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments Cameroun. FAO ; Rome 2011.
10. Atelier national sur la sécurité sanitaire des animaux et denrées d'origine animale en zone CEMAC. Document du Congo Brazzaville 2013.
11. L'approche multi sectorielle OMS "Un monde, une santé" Septembre 2017.