



UNION AFRICAINE  
**BUREAU INTERAFRICAIN  
DES RESSOURCES ANIMALES**

## **RECOMMANDATIONS**

***Concernant les missions, les fonctions et la structure de l'Autorité de sécurité sanitaire des aliments de l'Union africaine et du Système d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux***



## TABLE DES MATIÈRES

	<b>ABREVIATIONS</b>	<b>iv</b>
<b>1</b>	<b>RESUME ANALYTIQUE</b>	<b>5</b>
<b>2</b>	<b>INTRODUCTION</b>	<b>7</b>
<b>3</b>	<b>DEFIS LIES AU CONTROLE DES ALIMENTS EN AFRIQUE</b>	<b>9</b>
3.1	<i>Les politiques nationales en matière de sécurité alimentaire</i>	9
3.2	<i>La législation alimentaire</i>	9
3.3	<i>L'élaboration des normes et des politiques nationales en matière de sécurité sanitaire des aliments</i>	10
3.4	<i>L'évaluation scientifique des risques liés à la sécurité sanitaire des aliments</i>	10
3.5	<i>Les programmes et mécanismes d'inspection</i>	10
3.6	<i>Les laboratoires de contrôle des aliments</i>	11
3.7	<i>Les moyens dont dispose l'industrie agroalimentaire pour garantir la sécurité sanitaire des aliments</i>	11
3.8	<i>Les informations sur des questions liées au contrôle et à la sécurité sanitaire</i>	11
3.9	<i>Formation / sensibilisation sur la salubrité des aliments</i>	12
3.10	<i>La sensibilisation des consommateurs</i>	12
3.11	<i>La surveillance épidémiologique des maladies d'origine alimentaire</i>	12
3.12	<i>La libre circulation des denrées alimentaires et des aliments pour animaux</i>	12
<b>4</b>	<b>LES EFFORTS VISANT L'AMELIORATION DE LA SECURITE ALIMENTAIRE</b>	<b>13</b>
4.1	<i>Programme détaillé pour le développement de l'agriculture africaine (PDDAA)</i>	13
4.2	<i>Appui et collaboration à l'élaboration de cadres régionaux SPS</i>	13
4.3	<i>Le Partenariat pour la Lutte contre les Aflatoxines en Afrique (PACA)</i>	13
4.4	<i>La participation des pays africains aux organisations normatives définies par l'accord SPS (PANSPSO)</i>	13
4.5	<i>L'initiative "Une meilleure formation pour des denrées alimentaires plus sûres"(BTSF)</i>	14
<b>5</b>	<b>LE MECANISME COORDONNE DE GESTION DE LA SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS ET LE SYSTEME D'ALERTE RAPIDE DE L'UNION AFRICAINE</b>	<b>14</b>
5.1	<i>Justification d'une approche communautaire régionale</i>	14
5.2	<i>L'approche globale de l'UA en matière de gestion de la sécurité alimentaire</i>	15
5.3	<i>La proposition d'objectifs généraux de l'UA-FSCMC</i>	16
5.4	<i>Les missions spécifiques du FSMCM</i>	17
5.5	<i>Les fonctions proposés au sein de l'UA-FSMCM</i>	18
<b>6</b>	<b>PROPOSITIONS D'ORGANIGRAMME POUR LA NOUVELLE STRUCTURE</b>	<b>24</b>
<b>7</b>	<b>PROCHAINES ETAPES</b>	<b>24</b>

## ABREVIATIONS

ARFFAM	Mécanisme panafricain d'alerte rapide pour les denrées et les aliments pour animaux
BTSF	Une meilleure formation pour des denrées alimentaires plus sûres
CAC	Commission du Codex Alimentarius
CER	Communauté économique régionale
CIPV	Convention internationale sur la protection des végétaux
CUA	Commission de l'Union africaine
DREA	Département d'Economie Rurale et d'Agriculture
EM	Etats membres
FAO	Organisation pour l'Alimentation et l'Agriculture
INFOSAN	Réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments
ISO	Organisation internationale de Normalisation
NAP	Niveau de protection approprié
NEPAD	Nouveau Partenariat pour le Développement de l'Afrique
OIE	Organisation mondiale de la santé animale
OMC	Organisation mondiale du commerce
OMS	Organisation mondiale de la santé
ONU	Organisation des Nations Unies
ONUDI	Organisation des Nations Unies pour le développement industriel
PACA	Partenariat pour la Lutte contre les Aflatoxines en Afrique
PANSPSO	Participation des pays africains aux organisations normatives définies par l'accord SPS
PDDAA	Programme détaillé du développement de l'agriculture africaine
PME	Petites et moyennes entreprises
RASFF	Système d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux
SPS	Mesures sanitaires et phytosanitaires
UA	Union africaine
UA-BIRA	Bureau interafricain pour les Ressources animales
UA-CPI	Conseil Phytosanitaire Interafricain
UA-FSMCM	Mécanisme coordonné de gestion de la sécurité alimentaire
UE	Union européenne

## I RESUME ANALYTIQUE

L'insalubrité des aliments persiste et met en danger la vie de millions d'individus sur le continent africain. Les maladies d'origine alimentaire imposent une charge supplémentaire aux services de santé et influent négativement sur la performance économique. De plus, les pays africains peinent à respecter les engagements contenus dans l'accord SPS de l'OMC, notamment le contrôle de la sécurité des produits alimentaires destinés au marché intérieur et au marché extérieur. Le non-respect des mesures de sécurité sanitaire des aliments nuit ainsi aux échanges locaux, régionaux et au commerce international des produits alimentaires. C'est un obstacle à l'accès aux marchés, un facteur démoralisant pour les investisseurs et la cause de la dévalorisation des prix des denrées alimentaires.

L'amélioration des conditions de sécurité sanitaire des aliments dans les pays africains passe par le solutionnement des problèmes structurels tels que le manque d'infrastructures et de services adaptés (l'accès à l'eau potable), le renforcement des capacités des agriculteurs et des éleveurs, et la mise à leur disposition d'informations pertinentes. Ces insuffisances sont aggravées par la désuétude des systèmes réglementaires, inconsistants, inappropriés, et souvent hérités d'une époque antérieure. Ces défis ont été relevés au cours du Sommet de Lisbonne qui a réuni, le 9 décembre 2007, les Chefs d'Etat et de gouvernements de l'UA et de l'UE. A l'issue des échanges, les parties au dialogue ont convenu d'accorder la primauté à l'amélioration de la compétitivité et à la diversification des secteurs agricole et industriel en Afrique, notamment par le renforcement des capacités africaines en matière de règles, de normes et de contrôle de la qualité. Les Chefs d'Etat et de gouvernements africains ont décidé que la Commission de l'Union africaine serait en charge de la mise en place d'une Autorité de sécurité sanitaire des aliments au sein de sa structure et d'un système d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et aliments pour animaux (RASFF). Ces entités viendraient renforcer les structures panafricaines œuvrant dans le domaine de la santé des animaux et des végétaux.

Dans le cadre de la mise en œuvre de cette résolution, la Commission de l'Union africaine (CUA) a organisé deux ateliers continentaux réunissant des experts de la sécurité sanitaire des aliments à travers le Bureau interafricain pour les ressources animales (UA-BIRA). Ces travaux ont vu la participation de représentants de la CUA, des Etats membres de l'UA, des Communautés économiques régionales (CER), des agences des Nations Unies (FAO, OMS et ONUDI) et de l'Union européenne. Ils se sont déroulés en deux phases : la première à Kigali, au Rwanda du 29 au 30 octobre 2012 et la deuxième à Addis-Abeba, en Ethiopie du 5 au 7 novembre 2013. Les conclusions de ces travaux ont été résumées dans une analyse détaillée des défis relatifs à la sécurité sanitaire des aliments, en vue de définir une approche régionale à une valeur ajoutée. Par ailleurs, des recommandations ont été émises concernant la mission, la structure et les fonctions d'un mécanisme de coordination de la gestion de la sécurité sanitaire des aliments par l'Union africaine (UA-FSMCM), intégrant un système d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux (ARFFAM), et en prélude à la création d'une future Autorité de sécurité alimentaire à l'échelle continentale.

Une plus grande implication de l'Union africaine s'avère nécessaire au moment où les CER et les Etats membres débutent la mise en œuvre de programmes nationaux et régionaux visant à renforcer les capacités en matière de sécurité sanitaire des aliments. Il s'agira d'un atout supplémentaire permettant d'assurer le leadership, l'orientation, la coordination et l'appui substantiel au processus d'harmonisation et de renforcement des systèmes de gestion de la sécurité sanitaire des aliments au sein des CER et les Etats membres. Le renforcement de la capacité des Etats africains à s'acquitter des obligations de l'accord SPS pour répondre aux normes internationales est en phase avec la stratégie du PDDAA (notamment le

deuxième pilier II concernant les exigences relatives à l'accès au marché). La CUA a déjà mis en place des structures permettant la coordination à l'échelle continentale des mesures zoosanitaires et phytosanitaires (UA-BIRA et UA-CPI). Néanmoins, il n'existe pour l'heure aucune structure compétente assurant la mise en place de mécanismes semblables permettant de coordonner la gestion de la sécurité sanitaire des aliments.

Le mandat de l'UA-FSMCM, au moins dans sa réalisation initiale, devrait être la coordination, la transmission, le conseil et le renforcement des capacités pouvant permettre aux Etats membres de l'Union africaine et aux opérateurs du secteur alimentaire d'atteindre plus sûrement les objectifs en matière de gestion de la sécurité sanitaire des aliments. La réalisation de cette mission doit tenir compte du rôle crucial que jouent les communautés économiques régionales dans le soutien et la coordination de leurs Etats membres dans le cadre de la mise en œuvre de la gestion d'une sécurité sanitaire des aliments renforcée et efficace. Le rôle des CER s'avère ainsi indispensable au renforcement des capacités de contrôle aux frontières, de façon cohérente et à une échelle sous-régionale, et à la mise à disposition d'instruments financiers permettant aux entreprises d'investir dans l'amélioration des conditions de sécurité alimentaire (en particulier les PME). L'apport des CER au renforcement des conditions de sécurité sanitaire des aliments dans le secteur privé, par le biais d'organisations faîtières régionales de producteurs, de transformateurs et d'exportateurs, sera également déterminant si ces améliorations sont effectivement opérées au niveau de l'entreprise.

Le mécanisme de gestion de sécurité sanitaire des aliments de l'UA / l'Autorité de sécurité sanitaire des aliments de l'UA aura comme objectifs généraux :

- La protection de la santé publique par la réduction des risques de maladies d'origine alimentaire, en tenant compte des questions liées à la santé des animaux, des végétaux et au respect de l'environnement
- La protection des consommateurs contre les aliments impropres à la consommation, mal étiquetés ou altérés.
- L'ouverture du marché des denrées alimentaires et la promotion de la compétitivité, notamment grâce à l'augmentation de la production.
- La promotion et la facilitation des échanges commerciaux de denrées alimentaires entre pays membres.
- La participation au développement économique en maintenant la confiance des consommateurs dans le système alimentaire ;
- L'établissement d'une base scientifique et réglementaire viable pour le commerce des aliments

L'UA-FSMCM/ l'Autorité de sécurité sanitaire des aliments de l'UA soutiendra et favorisera l'adoption par les Etats membres d'une politique cohérente et conforme, et d'un cadre juridique pour la sécurité sanitaire des aliments. Elle fournira un appui technique, matériel et logistique aux Etats membres pour la mise en œuvre de systèmes de sécurité sanitaire des aliments, à la fois efficaces, rationnels, utiles et viables (notamment grâce à la coordination avec les partenaires de développement). L'UA-FSMCM/ l'Autorité de sécurité sanitaire des aliments de l'UA assurera la mise à disposition de connaissances scientifiques qui permettront aux gestionnaires de la sécurité sanitaire des aliments de prendre des décisions éclairées. Elle offrira un appui technique aux laboratoires chargés du contrôle officiel des aliments, afin de permettre un échange rapide de l'information sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux ; de mesurer le niveau de risque sanitaire de façon à ce que tous les membres du réseau puissent prendre des mesures cohérentes et simultanées en vue d'assurer la protection de la santé du consommateur (un système d'alerte rapide au service des EM de l'UA, présents au niveau de la FAO, et membres du réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments, l'INFOSAN).

l'Autorité de sécurité sanitaire des aliments de l'UA sera chargée de coordonner le développement des

compétences professionnelles, des connaissances et de l'expertise requises pour le contrôle officiel des denrées alimentaires et des aliments pour animaux ; de promouvoir la coordination et d'apporter des mesures d'accompagnement en vue de renforcer les capacités des exploitants dans le domaine de la sécurité des aliments, promouvoir et coordonner la recherche sur l'évaluation des risques en matière de sécurité sanitaire des aliments affectant à la fois les consommateurs et les producteurs africains, renforcer la sensibilisation, la connaissance et la confiance des consommateurs africains concernant les questions de sécurité sanitaire des aliments, et fournir l'assistance technique nécessaire et l'appui financier adapté aux exploitants du secteur alimentaire afin de permettre à ces derniers d'investir dans l'amélioration de la sécurité sanitaire des aliments tout au long de la chaîne alimentaire.

La structure de l'organisation interne peut être développée en exploitant les propositions formulées au cours des ateliers. Toutefois, la fonction de conseil scientifique devrait être dissociée des autres fonctions afin de garantir l'intégrité scientifique de l'avis fourni et réduire les conflits d'intérêts potentiels (ce qui implique que la nomination de conseillers scientifiques et le contenu des avis ne doivent pas être subordonnés à l'approbation de la CUA).

Après l'adoption du principe de la mission, de la structure et des fonctions de l'UA FSMCM, la Commission de l'Union africaine se réunit pour choisir l'emplacement du siège, le statut et la forme de l'organisation, en conformité avec la loi constitutive de l'UA. Cette décision devra être suivie dès le début par un plan détaillé de mise en œuvre et de gestion des ressources avec échéancier (reflétant le développement de fonctions axées sur des priorités techniques et économiques) afin de matérialiser l'organisation. Ce plan devra répondre aux exigences relatives à l'établissement d'une base juridique appropriée, d'un budget, la mobilisation de ressources humaines et de ressources matérielles). Un groupe de travail comprenant la CUA, les principaux partenaires de développement et les organismes des Nations Unies devront guider la mise en place de l'UA FSMCM.

## 2 INTRODUCTION

L'insalubrité des aliments met en danger la vie de millions de personnes vulnérables sur le continent africain, notamment celles qui subissent de plein fouet les affres du paludisme et du VIH/sida. Au moment où les mesures politiques sont principalement orientées vers la résolution du problème de l'autosuffisance alimentaire, il apparaît nécessaire d'accorder du prix à la sécurité et la qualité nutritionnelle des aliments. Depuis un certain temps, on assiste à une recrudescence des cas de maladies d'origine alimentaire sur le continent africain, bien que l'ampleur des maladies d'origine alimentaire soit difficile à quantifier en raison de l'insuffisance des données. Ces maladies d'origine alimentaire constituent une charge importante pour les systèmes de santé et un frein à la productivité économique. La perte de revenus imputable aux maladies d'origine alimentaire perpétue le cycle de la pauvreté. D'autre part, le non-respect des mesures de sécurité sanitaire des aliments nuit aux échanges locaux, régionaux et au commerce international des produits alimentaires. C'est un obstacle à l'accès aux marchés, un facteur démoralisant pour les investisseurs et la cause de la dévalorisation des prix des denrées alimentaires.

L'Accord de l'Organisation mondiale du commerce (OMC) sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires (SPS) sauvegarde les intérêts des pays importateurs soucieux de protéger leurs citoyens et leurs systèmes de production agricole contre les risques liés à la sécurité sanitaire des aliments, la santé animale et végétale. Ce cadre légal vise l'application de mesures SPS reposant sur l'évaluation scientifique des risques. Les défaillances relevées lors de l'application des principes de l'Accord SPS compromettent les efforts visant à contrôler les importations et la chaîne d'approvisionnement nationale. Par conséquent,

cette situation ne permet pas de garantir la protection équitable des clients des marchés intérieurs et extérieurs.

L'amélioration des conditions de sécurité sanitaire des aliments dans les pays africains passe par le solutionnement des problèmes structurels tels que le manque d'infrastructures et de services adaptés (l'accès à l'eau potable), le renforcement des capacités des agriculteurs et des éleveurs, et la mise à leur disposition d'informations pertinentes. Ces insuffisances sont aggravées par la désuétude des systèmes réglementaires, inconsistants, inappropriés, et souvent hérités d'une époque antérieure. Dans ce contexte, il est difficile de procéder efficacement aux contrôles des aliments afin de se prémunir face à l'étendue des risques sanitaires fluctuants et présents sur le marché mondial. En somme, les carences signalées concernent le plus souvent la surveillance des maladies d'origine alimentaire, l'absence de mises à jour des systèmes d'alerte, la non-conformité aux normes alimentaires et aux réglementations, le chevauchement contradictoire des mandats dans la structure organisationnelle, l'application des lois laxistes, l'insuffisance des moyens techniques permettant d'assurer une gestion de la sécurité des produits alimentaires, une gouvernance faible, l'absence d'un mécanisme d'évaluation scientifique permettant aux gestionnaires de la sécurité sanitaire des aliments de prendre des décisions éclairées.

L'application laxiste des normes relatives à la sécurité sanitaire et à la qualité des aliments empêche le continent de développer le commerce des produits agricoles aux niveaux régional et international. De plus, l'absence de synergie entre la santé publique, l'agriculture et les politiques commerciales nationales prive de nombreux exploitants des moyens d'améliorer leur situation économique. Ces défis ont été relevés au cours du Sommet de Lisbonne qui a réuni, le 9 décembre 2007, les Chefs d'Etat et de gouvernements de l'UA et de l'UE. A l'issue des travaux, il a été décidé de la mise en place d'un partenariat pour l'intégration régionale, le développement du commerce et des infrastructures, avec pour axe prioritaire, l'amélioration de la compétitivité et la diversification des secteurs agricole et industriel en Afrique, notamment par le renforcement des capacités africaines en matière de règles, de normes et de contrôle de la qualité.

Ce partenariat entre l'UA et l'UE prévoyait, entre autres, la mise en œuvre du programme « Une meilleure formation pour des denrées alimentaires plus sûres en Afrique (BTSF) » (2009-2010) en prélude à l'élaboration d'un Cadre de référence pour l'harmonisation de la gestion de l'hygiène alimentaire en Afrique. Le Sommet des Chefs d'Etat et de gouvernements africains de janvier 2011 a vu l'adoption d'une décision approuvant la mise en place du Cadre de référence et de lignes directrices. Par ailleurs, la Commission de l'Union africaine était chargée de mettre sur pied une Autorité de sécurité sanitaire des aliments au sein de sa structure ainsi qu'un système d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et aliments pour animaux .

Dans le cadre de la mise en œuvre de cette résolution, la Commission de l'Union africaine (CUA) a organisé deux ateliers continentaux réunissant des experts de la sécurité sanitaire des aliments à travers le Bureau interafricain pour les ressources animales (UA-BIRA). Ces travaux ont vu la participation de représentants de la CUA, des Etats membres de l'UA, des Communautés économiques régionales (CER), des agences des Nations Unies (L'Organisation pour l'alimentation et l'agriculture, l'Organisation mondiale de la santé et l'Organisation pour le développement industriel des Nations Unies et l'Union européenne.

Le premier atelier continental s'est tenu à Kigali, au Rwanda du 29 au 30 octobre 2012. Il a établi la nécessité de disposer d'un mécanisme coordonné de gestion de la sécurité sanitaire des aliments à l'échelle du continent africain. A cette disposition devait s'ajouter un système d'alerte destiné à l'ensemble des Etats membres de l'UA et capable de signaler les risques liés à la sécurité sanitaire des aliments. Cet atelier fut également l'occasion de discuter des principes applicables et des mécanismes et procédures à mettre au



point. Le second atelier continental s'est tenu à Addis Abeba, en Ethiopie, du 5 au 7 novembre 2013. Une analyse détaillée des défis spécifiques en matière de sécurité sanitaire des aliments a été fournie à la suite des travaux. Celle-ci a considéré les zones spécifiques où et comment une approche régionale pourrait ajouter de la valeur, en mettant à disposition des capacités de direction, en créant des synergies, en évitant le chevauchement des mandats et en appliquant une approche coordonnée et cohérente en vue du renforcement des systèmes de gestion de la sécurité sanitaire des aliments à travers les Communautés économiques régionales et les Etats membres.

Cette proposition présente donc les recommandations des participants pour la mise en place d'un mécanisme coordonné de gestion de la sécurité sanitaire des aliments (UA-FSMCM), intégrant un système d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux (ARFFAM). Elle présente aussi les missions, la structure et les fonctions recommandées dans la mise en place de l'UA-FSMCM.

### **3 DEFIS LIES AU CONTROLE DES ALIMENTS EN AFRIQUE**

L'importance de la sécurité sanitaire des aliments en Afrique est souvent reléguée au second plan par l'incidence de l'insécurité alimentaire, l'instabilité politique et la recrudescence des maladies transmissibles, qui ont tendance à monopoliser l'attention du gouvernement. Pour cette raison, le Plan d'action du Sommet mondial de l'alimentation de novembre 1996 a reconnu l'importance de la sécurité sanitaire des aliments, l'impact négatif des maladies d'origine alimentaire contribuant à la baisse de la productivité, à la hausse de l'invalidité et de la mortalité, la baisse des revenus et imposant des charges évitables aux services de santé. D'autre part, la mise en application de pratiques visant à améliorer la sécurité sanitaire des aliments permettrait de réduire les pertes alimentaires et d'accroître la disponibilité de produits alimentaires. Ainsi, les pays qui sont en mesure d'assurer un contrôle de leurs aliments peuvent tirer parti des possibilités du commerce international et augmenter leurs niveaux de revenu national. Jusqu'à maintenant, cependant, les pays africains n'ont pas été en mesure de développer des systèmes de contrôle efficaces et réglementés. Ces derniers sont, pour la plupart, généralement faibles, fragmentés et mal coordonnés. Ils ne sont donc pas en mesure d'assurer la protection adéquate de la santé des consommateurs et d'améliorer la compétitivité des exportations de produits alimentaires, représentant un coût d'opportunité considérable pour le continent. Quelques-uns des défis auxquels sont soumis les pays africains sont énumérés ci-après:

#### **3.1 Les politiques nationales en matière de sécurité alimentaire**

Dans la majorité des pays africains, les problèmes de sécurité sanitaire des aliments ne sont pas traités de manière adéquate par les politiques gouvernementales élaborées à l'échelle des états. Les activités de gestion de la sécurité sanitaire des aliments sont mal coordonnées avec seulement quelques exceptions notables, qui sont inefficaces. Il y a peu de cohérence entre les politiques de santé publique et le commerce national, en grande partie parce que, la plupart des pays africains n'ont pas évalué les enjeux de santé publique majeurs dont les implications socio-économiques. Lorsque des politiques existent, elles ne prennent pas à compte les principes importants tels que l'analyse des risques, la transparence, et la nécessité de contrôler les conditions sanitaires depuis le stade de la production et tout au long de la chaîne d'approvisionnement. L'absence totale de coopération entre toutes les parties prenantes, notamment les organisations gouvernementales, les producteurs, l'industrie alimentaire, les institutions de recherche compétentes et les consommateurs est observée tout au long du processus d'élaboration des politiques.

#### **3.2 La législation alimentaire**

Dans la plupart des pays africains, la gestion de la sécurité sanitaire des aliments revêt une dimension multisectorielle grâce à l'implication courante des ministères de la santé, de l'agriculture (et de l'élevage),

du commerce et de l'industrie et parfois de la pêche, du tourisme, et des gouvernements locaux. Ce cadre institutionnel est hérité d'une époque antérieure. Il est souvent caractérisé par la présence de multiples organisations confrontées au chevauchement de mandats contradictoires conduisant à une mise en oeuvre inadéquate de la réglementation et une mauvaise allocation des ressources. En outre, la législation alimentaire existante est très souvent dépassée, inconsistante, et fragmentée. Elle ne reflète pas les principes modernes en matière d'analyse des risques, de traçabilité, de transparence et de gouvernance. Techniquement, la législation existante est obsolète. Les tentatives de mesures fragmentaires ne sont pas parvenues à résoudre les problèmes de sécurité sanitaire des aliments qui subsistent. L'intégration commerciale est entravée et en déphasage avec les principes de l'Accord SPS et les mécanismes mis en oeuvre sont en contradiction avec les exigences des principaux marchés. Cette situation risque de freiner l'accès au marché des pays africains et d'entraîner une dégradation des termes de l'échange

### **3.3 L'élaboration des normes et des politiques nationales en matière de sécurité sanitaire des aliments**

L'Accord SPS a donné une importante dimension internationale à la sécurité sanitaire des aliments à travers le renforcement du rôle de la Commission du Codex Alimentarius (CAC). La mondialisation des marchés alimentaires oblige les nations à élaborer des normes alimentaires qui répondent aux besoins des utilisateurs tout en étant en conformité avec les normes du CAC (à moins d'être justifiée par une évaluation des risques). Bien que la majorité des pays africains soient membres du Codex et signataires de l'Accord SPS, leurs procédures pour l'établissement de normes et de règlements techniques ne sont pas correctement définies et ne reflètent pas une évaluation scientifique des risques. Les besoins spécifiques du continent sont très peu représentés dans le processus de normalisation internationale, en dépit des efforts produits grâce à l'implémentation du programme Pan-SPSO.

### **3.4. L'évaluation scientifique des risques liés à la sécurité sanitaire des aliments**

L'évaluation scientifique et rationnelle des risques apparaît comme l'élément essentiel à la base de toute décision en matière de gestion des risques liés à la sécurité sanitaire des aliments. Le profil de risque de nombreux produits alimentaires en Afrique est unique et mal défini dans certains cas. En outre, les évaluations des risques sont nécessaires à l'établissement d'une législation relative à la sécurité sanitaire des aliments et à la définition des priorités et d'autres politiques en matière de contrôle et de salubrité des aliments. Ces mesures sont essentielles pour s'assurer la confiance des consommateurs. Toutefois, la réalisation en temps utile et de façon indépendante des évaluations de risques représente un défi considérable pour la plupart des pays africains, à la fois sur le plan technique que sur le plan financier. Cette tâche est rendue difficile en l'absence d'une méthode scientifique et de moyens nécessaires à l'émission d'avis scientifiques et de conseils à l'intention des gestionnaires des risques.

### **3.5 Les programmes et mécanismes d'inspection**

La mise en place d'un système efficace de surveillance de la sécurité sanitaire des aliments nécessite la formulation d'une politique d'inspection claire et documentée. Les inspecteurs des denrées alimentaires en Afrique souffrent généralement (i) d'une formation formelle et d'un statut professionnel inapproprié (ii) un manque de soutien logistique pour effectuer les inspections (transport, équipement d'inspection, etc.) et (iii) leur tâche est rendue difficile à cause de l'existence d'innombrables organismes publics en charge du contrôle sanitaire. Par ailleurs, les priorités d'inspection sont rarement fondées sur le risque et les ressources rares sont gaspillées. Les résultats d'inspection ne sont pas enregistrés systématiquement à fin de fournir les avis éclairés nécessaires à la prise de décisions politiques. En outre, la faible communication avec les organismes de contrôle au niveau des plus petites divisions administratives réduit davantage l'efficacité et l'efficience des inspections. Peu de pays de la région disposent de systèmes de contrôle et de

certification adaptés à la surveillance des échanges commerciaux (import et export) opérés au niveau de leurs frontières.

### **3.6 Les laboratoires de contrôle des aliments**

L'application effective de la législation alimentaire et la mise en œuvre de systèmes de surveillance des maladies d'origine alimentaire exigent de l'existence de structures d'analyse des aliments parfaitement équipées et compétentes aux niveaux des états et de la sous-région. Malheureusement, les laboratoires de contrôle des aliments du continent sont généralement mal équipés. Mais, il existe quelques exceptions. Certains laboratoires peuvent en effet être considérés comme compétents pour effectuer des tests spécifiques en conformité avec les exigences qualitatives, administratives et techniques de l'Organisation internationale de normalisation (ISO) 17025.<sup>1</sup> Mais dans l'ensemble, les capacités techniques sont limitées par des installations inadéquates, un manque de personnel possédant les compétences appropriées et l'absence de la capacité financière de la part des autorités et du secteur privé, qui ne sont pas en mesure de payer pour ces services. Dans un tel contexte, la plupart des tests effectués ne sont pas fiables et ne peuvent pas fournir une base valable au rejet de produits non conformes importés. Des moyens financiers importants doivent être consacrés à la création de laboratoires de contrôle compétents et en mesure de répondre à l'offre transfrontalière, si possible. Il n'existe pas de laboratoires de référence à l'échelle régionale, qui soient en mesure de fournir des services de contrôle de qualité, d'élaborer des méthodes et de procéder à leur validation, de fournir des documents de référence et d'organiser des formations.

### **3.7 Les moyens dont dispose l'industrie agroalimentaire pour garantir la sécurité sanitaire des aliments**

Dans la plupart des pays africains, la production, la transformation et la commercialisation des produits sont généralement dominées par l'informel et très fragmentées entre un grand nombre de petits producteurs et des exploitants n'ayant pas les connaissances et les compétences appropriées pour appliquer des pratiques modernes de salubrité alimentaire. Dans certains pays, le fait de privilégier les contrôles à l'exportation (par exemple, la pêche) a engendré des anomalies. Ainsi, les normes internationales de sécurité sanitaire des aliments ont été uniquement appliquées au secteur des exportations, une situation intenable en fin de compte et injustifiable. Les exploitants du secteur alimentaire, et en particulier les petites et moyennes entreprises (PME), desservant le marché intérieur n'ont pas accès au financement ou n'ont pas de rendements suffisamment élevés pour leur permettre de répondre efficacement aux normes de sécurité sanitaire des aliments. L'application des règlements plus contraignants sans que cela n'ait d'effets négatifs pour ces entreprises et d'autres activités connexes constitue un immense défi.

### **3.8 Les informations sur des questions liées au contrôle et à la sécurité sanitaire**

Dans la majorité des pays africains, les systèmes d'informations formels sur les questions liées à la sécurité sanitaire des aliments sont faibles, ou inexistant dans certains cas. Le processus allant de la collecte des informations à la prise de décisions manque de rigueur et de sérieux. Cette situation perdure au niveau local comme à l'échelle régionale. Peu de pays disposent de ressources, ou d'un système d'alerte de sécurité sanitaire des aliments viable (grâce notamment aux outils de traçabilité et de notification) et pouvant permettre de procéder au retrait de la circulation des aliments dangereux et non conformes. Par ailleurs, on note un faible engagement des pays africains dans les réseaux internationaux existants (Union européenne (UE) et son RASFF, et le Réseau INFOSAN de l'OMS et de la FAO). Au final, les consommateurs sont mal informés des risques sanitaires liés à leur alimentation et perdent confiance en leurs gouvernements dans sa capacité à assurer le contrôle des aliments. Les autorités africaines perdent en crédibilité aux yeux des acteurs des marchés d'exportation et le contrôle de la chaîne d'approvisionnement alimentaire est mis en doute, ce qui empêche les agriculteurs et les exploitants de la filière agricoles d'exprimer le potentiel

<sup>1</sup>Exigence générale concernant la compétence des laboratoires d'étalonnages et d'essais

économique de la région.

### **3.9 Formation / sensibilisation sur la salubrité des aliments**

Bon nombre de pays africains n'ont pas prévu de programmes éducatifs destinés à la formation des fonctionnaires en charge du contrôle des aliments, des exploitants et/ou des consommateurs. Il n'y a quasiment pas de formation actualisée et d'expertise en mesure de doter les professionnels des outils permettant d'effectuer des inspections conformes aux normes internationales. Les offres de formations existantes sont sporadiques, inappropriées et déphasées. Il n'existe pas non plus d'institutions de formation ayant le statut de centres d'excellence régionaux.

### **3.10 La sensibilisation des consommateurs**

La sensibilisation des consommateurs est une étape cruciale dans la prévention des maladies d'origine alimentaire. Toutefois, son importance n'est pas relevée dans les actions menées par les pays africains. Les associations de consommateurs occupent une place centrale dans la promotion de la qualité et de la salubrité des aliments ; rôle qui n'est pas actuellement reconnu à sa juste valeur. Dans bon nombre de pays africains, ces associations disposent de faibles ressources et sont marginalisées, car il n'existe pas de synergie entre elles et les autorités. De plus, ces dernières ne bénéficient d'aucun soutien pour le développement des capacités qui auraient pu leur permettre de défendre efficacement l'acteur le plus important du système de prévention en matière de salubrité alimentaire : le consommateur.

### **3.11 La surveillance épidémiologique des maladies d'origine alimentaire**

La plupart des cas de maladie d'origine alimentaire dans la région ne sont pas signalés, ainsi il devient difficile d'évaluer la véritable ampleur et les coûts liés à l'insuffisance en matière de sécurité sanitaire des aliments. Des cas peuvent être signalés et enregistrés, mais les systèmes de surveillance et de suivi des enquêtes restent limités ou inexistant dans la plupart des pays africains. Depuis 2005, le Règlement sanitaire international de l'OMS exige la déclaration des maladies d'origine alimentaire, mais peu de pays ont renforcé leurs capacités dans ce domaine. Cette absence de données fiables continue d'entraver l'évaluation des coûts liés à l'insuffisance en matière de sécurité sanitaire des aliments et sape les efforts visant à corriger les défaillances du système de sécurité sanitaire des aliments.

### **3.12 La libre circulation des denrées alimentaires et des aliments pour animaux**

La libre circulation des denrées alimentaires et aliments pour animaux dans une région en Afrique sera réellement effective que si les exigences relatives à la sécurité des denrées alimentaires et des aliments pour animaux ne varient pas significativement d'un Etat membre à un autre. Il existe des différences importantes en ce qui concerne les concepts, les principes et les procédures entre les législations alimentaires en vigueur au sein des Etats membres. Lorsque les Etats membres africains adoptent des mesures régissant les denrées alimentaires (certification, surveillance, importation, exportation et commerce), ces différences peuvent entraver la libre circulation des denrées alimentaires, créer des conditions de concurrence inégales et ainsi affecter le fonctionnement du marché intérieur à l'intérieur de la CER. Par conséquent, il est important de rapprocher ces concepts, principes et procédures de manière à former une base commune pour les mesures régissant les denrées alimentaires et aliments pour animaux, adoptées au niveau régional. Bien que le cadre de référence et les lignes directrices pour l'harmonisation de la gestion de l'hygiène alimentaire du programme BTSF fournissent la base d'un tel rapprochement, cela pourrait prendre un certain temps pour que les mesures d'adaptation soient efficaces.

## 4 LES EFFORTS VISANT L'AMÉLIORATION DE LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

L'Union africaine, à travers le Département de l'économie rurale et l'agriculture (CRDA) de la CUA reconnaît l'importance des questions sanitaires et phytosanitaires, pour l'amélioration de la santé publique, l'augmentation du commerce intra-et extra-régionale et l'amélioration de l'accès au marché des produits alimentaires et agricoles. Un certain nombre d'initiatives régionales importantes ont été prises en vue d'atteindre ces objectifs.

### 4.1 Programme détaillé pour le développement de l'agriculture africaine (PDDAA)

Le PDDAA est une initiative menée par l'Union africaine pour stimuler le développement de l'agriculture en Afrique dans le cadre du Nouveau Partenariat pour le développement de l'Afrique (NEPAD). L'objectif du PDDAA est d'éliminer la faim et de réduire la pauvreté grâce à l'agriculture. Dans cette optique, les gouvernements africains ont convenu d'augmenter l'investissement public du secteur agricole de 10 % au moins de leurs budgets nationaux et d'accroître la productivité agricole d'au moins 6 %. Le deuxième des quatre piliers du PDDAA vise à élargir l'accès aux marchés grâce à l'amélioration des infrastructures rurales et l'application d'autres mesures liées au commerce. La stratégie du deuxième pilier vise explicitement à améliorer la compétitivité grâce à des politiques commerciales bien fondées aux niveaux national, régional et de l'UA. Elle prévoit le renforcement des capacités de participation aux négociations commerciales et répond aux exigences d'accès au marché du commerce mondial (qualité, normes et standards, etc.). Le troisième pilier vise à accroître l'offre alimentaire et réduire la faim dans la région est également pertinent.

### 4.2 Appui et collaboration à l'élaboration de cadres régionaux SPS

La CUA, à travers le DREA a travaillé de concert avec les CER et les agences d'aide à la conception et la mise en œuvre des programmes régionaux de renforcement des capacités SPS, en particulier ceux liés à la sécurité sanitaire des aliments. Il a soutenu plusieurs initiatives des CER visant à générer des cadres législatifs SPS harmonisés au niveau sous-régional. Compte tenu du fait l'arrimage aux normes est coûteux du point de vue de la mise en place d'infrastructures adéquates, la CUA travaille en collaboration avec les CER de manière participative et complémentaire dans tous les programmes SPS, plus spécifiquement la sécurité sanitaire des aliments. L'arrimage aux normes au niveau régional peut accélérer l'intégration économique et permettre de pénétrer des marchés internationaux hors de portée des pays individuels

### 4.3 Le Partenariat pour la Lutte contre les Aflatoxines en Afrique (PACA)

Les participants à la septième plate-forme de partenariat PDDAA du mois de mars 2011 ont exhorté la CUA à superviser la mise en place d'un groupe de travail SPS à l'échelle du continent. Ce dernier devra intégrer les questions SPS d'importance stratégique dans le cadre du PDDAA. Pour viser cet objectif, la CUA-CRDA a mis en place un groupe de concertation chargé de coordonner les mesures SPS des différentes antennes techniques, notamment celles ayant trait aux questions de sécurité sanitaire des aliments. Parallèlement, un partenariat africain pour le contrôle des aflatoxines (PACA) a été créé sous la direction de la CUA pour une coordination et un leadership cohérents au processus de contrôle de l'aflatoxine. La CUA travaille en collaboration avec un comité directeur intérimaire diversifié, représentant les intérêts de tous les secteurs en Afrique à la mise en place de structures et des méthodes qui donneront plus d'impact au PACA.

### 4.4 La participation des pays africains aux organisations normatives définies par l'accord SPS (PANSPSO)

La participation des pays africains aux activités des organismes mandatés par l'OMC pour établir des normes SPS (notamment l'OIE, la CIPV et la CCA)<sup>2</sup> est restée faible à la fois en termes de représentativité, mais

<sup>2</sup>OIE : Organisation mondiale de la santé animale, CIPV : Convention internationale sur la protection des végétaux, CCA : Commission du Codex Alimentarius



aussi d'efficacité. Ces organisations déterminent les normes internationales, qui peuvent être appliquées par les pays importateurs, sans autre besoin de les justifier. En outre, même quand ils peuvent participer, de nombreux pays africains n'ont pas les données techniques et l'expertise suffisante permettant de procéder à une évaluation efficace des besoins et des impacts des réglementations techniques sur leurs consommateurs. Cela signifie que la position de négociation de l'Afrique risque d'être compromise par les décisions prises dans ces instances internationales, qui ne reflètent pas pleinement la singularité des systèmes de production agricole et des produits africains.

Le projet de PANSPSO actuel (financé par l'UE) cherche à inverser ce scénario et à mettre en place une base de données sur les experts africains en sécurité sanitaire des aliments issus des divers comités du Codex. Des études sont réalisées et les résultats des recherches relatifs aux questions / normes en matière de sécurité sanitaire des aliments sont recueillis dans le cadre du PANSPSO. Des manuels / directives sur la participation aux organismes de normalisation (notamment le Codex) ont été produits. Enfin, le PANSPSO soutient l'examen des normes alimentaires dans les domaines présentant un intérêt commun pour l'Afrique. Ce projet permettra également d'organiser des campagnes de sensibilisation et des formations au niveau régional pour exercer un impact sur la politique en matière de sécurité sanitaire des aliments.

#### **4.5 L'initiative "Une meilleure formation pour des denrées alimentaires plus sûres"(BTSF)**

Suite à la réunion stratégique conjointe entre l'UE et l'Afrique, qui a rassemblé les Chefs d'Etat et de gouvernement de l'UA et de l'UE à Lisbonne en 2007, les Commissions de l'UA et de l'UE ont mis en œuvre l'initiative "Une meilleure formation pour des denrées alimentaires plus sûres"(BTSF), financée par l'UE entre 2009 et 2010. Des formations SPS ont été organisées dans le cadre de l'initiative BTSF pour l'Afrique. Elles étaient destinées aux opérateurs du secteur public et privé et étaient complétées par une assistance technique. Le BTSF a permis l'élaboration de cadres de référence, de lignes directrices et de documents connexes en vue de l'harmonisation des inspections de sécurité sanitaire des aliments et de l'autorisation des établissements du secteur alimentaire en Afrique, en conformité avec les principes du Codex.

## **5 LE MECANISME COORDONNE DE GESTION DE LA SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS ET LE SYSTEME D'ALERTE RAPIDE DE L'UNION AFRICAINE**

### **5.1 Justification d'une approche communautaire régionale**

Plusieurs Etats membres et les CER ont débuté la mise en œuvre de programmes nationaux et régionaux de renforcement des capacités SPS, en particulier ceux liés à la sécurité sanitaire des aliments. Toutefois, ces programmes sont implementés à des rythmes différents suivant les différentes régions. Aussi, certaines régions accordent une très grande attention à cette initiative. Il est donc primordial d'assurer une approche uniforme sur le continent, afin d'éviter des distorsions des échanges intra-et extra-communautaires, ainsi le fait de renforcer les contrôles dans un pays peut entraîner l'introduction intentionnelle de produits alimentaires de qualité inférieure dans un autre).

De nombreux Etats membres continuent d'éprouver des difficultés communes à mettre en œuvre les réformes nécessaires pour répondre aux exigences actuelles en matière de sécurité sanitaire des aliments. Les CER restent tributaires des organismes d'aide pour la conception et la mise en œuvre des programmes, et jusqu'à présent, ils n'ont pas été en mesure d'acquérir des moyens techniques conséquents pour assurer le leadership nécessaire à l'exécution de réformes profondes à l'échelle continentale, dans l'objectif de répondre aux défis identifiés précédemment. Il est par conséquent nécessaire de fournir un leadership continental clair, des orientations coordonnées et d'apporter un soutien plus important.

Le renforcement de la capacité à mettre en œuvre des mesures sanitaires et phytosanitaires afin de répondre aux normes internationales épouse parfaitement la stratégie du PDDAA. La Commission de l'Union africaine a déjà un cadre structurel à l'échelle du continent pour la coordination des mesures de santé animale et végétale. Notamment par la création de l'UA BIRA (UA Bureau interafricain des ressources animales) et l'UA-CPI (Conseil phytosanitaire interafricain). Mais jusqu'à présent, aucune structure correspondante chargée de coordonner la gestion de la sécurité sanitaire des aliments dans les États membres de l'UA n'est en place.

L'adoption d'une approche coordonnée à l'échelle régionale pour la gestion de la sécurité sanitaire des aliments au sein de la Commission de l'Union africaine, telle que suggérée dans ce document, peut constituer l'élément déclencheur qui permettra d'accélérer les réformes en vue de parvenir à la mise en service d'un mécanisme de gestion de la sécurité sanitaire des aliments uniforme et efficace au sein des États membres.

## **5.2 L'approche globale de l'UA en matière de gestion de la sécurité alimentaire**

### **5.2.1 Terminologie : le mécanisme panafricain coordonné de gestion de la sécurité sanitaire des aliments**

L'organisme de sécurité sanitaire des aliments devrait être appelé le «Mécanisme panafricain coordonné de gestion de la sécurité sanitaire des aliments» ou UA FSMCM en attendant la création officielle, à une date ultérieure, de l'Autorité de sécurité sanitaire des aliments en Afrique. Cela permettrait le début des activités dans le cadre juridique existant, devrait conduire à l'adoption ultérieure des actes juridiques par les chefs d'État et la création d'un statut juridique permanent pour l'Autorité africaine sécurité sanitaire des aliments.

### **5.2.2 Les principes généraux**

Les fonctions spécifiques proposées pour répondre à ce mandat sont énoncées ci-dessous, à la suite des travaux d'experts des États membres dans les deux ateliers régionaux organisés par la Commission de l'UA. L'approche adoptée par les experts est basée sur les principes de l'analyse des risques, dans lequel les décisions de gestion des risques de sécurité sanitaire des aliments sont fondées sur une évaluation scientifique des risques pour la vie et la santé humaine, en tenant compte de la protection de la santé et du bien-être des animaux, de la santé des végétaux, de la protection de l'environnement. Cette approche fondée sur des arguments scientifiques est une obligation des États membres de l'OMC en vertu de l'Accord SPS.

Les États membres devront statuer sur les mesures SPS en se fondant sur des avis scientifiques, en conformité avec les exigences du Codex, de l'OIE et de la CIPV. Bien entendu, cela n'enlève rien au fait que toute loi non alimentaire nécessite une base scientifique (par exemple, la loi relative à l'information des consommateurs ou les pratiques trompeuses), et que l'évaluation scientifique des risques ne peut pas, dans certains cas, fournir toutes les informations sur lesquelles une décision concernant la gestion du risque devrait être fondée, et que d'autres facteurs légitimes et pertinents peuvent être pris en compte. Notamment, des facteurs traditionnels, éthiques et environnementaux, économiques et la faisabilité des contrôles.

L'UA FSMCM appuiera la mise en œuvre de cette approche dans les États membres de l'UA, et doit donc tenir appliquer ces principes dans son processus de travail et ses structures internes. Cela implique, par exemple, que l'UA-FSMCM devra donner un avis indépendant de toute influence politique et financière lorsque l'UA souhaitera coordonner et fournir des conseils scientifiques aux États membres. Cela signifie par exemple que des avis doivent être émis directement par un conseil scientifique, sans approbation préalable de la Commission.

### **5.2.3 Mandat de l'Union africaine**

La commercialisation d'aliments sains à destination des consommateurs (que ce soit pour l'exportation ou les marchés intérieurs) est la responsabilité première de l'exploitant du secteur alimentaire tout au long de la chaîne d'approvisionnement (de la ferme à la table à manger). Pour leur part, chacun des états avec la responsabilité première de renforcer, apporter son soutien et veiller à ce que ce principe soit respecté de façon adéquate et efficace sur son territoire. Cela nécessite exécuter des tâches multidisciplinaires et interreliées, qui devront être reproduites au niveau de l'entreprise. L'UA FSMCM doit être impliqué uniquement dans la mesure où il peut apporter une contribution à valeur ajoutée substantielle. Le mandat de l'UA, au moins dans sa réalisation initiale, devrait donc être la coordination, de la communication, le conseil et le renforcement des capacités en vue de définir des concepts, des principes et des procédures harmonisés pour permettre aux Etats membres de l'Union africaine et aux exploitants du secteur alimentaire répondre plus efficacement leurs obligations en matière de gestion de la sécurité sanitaire des aliments.

### **5.2.4 Le rôle des communautés économiques régionales**

Les Communautés économiques régionales jouent un rôle essentiel dans le soutien et la coordination de leurs Etats membres concernant la mise en œuvre et le renforcement de la gestion d'une sécurité sanitaire des aliments adaptée. Elles doivent disposer de ressources supplémentaires pour exécuter cette mission. En outre, l'UA FSMCM devra s'efforcer également soutenir les CER comme les Etats membres dans la mesure de ses compétences. Le rôle des CER est défini dans chaque cas ci-dessous.

En outre, les CER ont un intérêt particulier à faciliter le commerce et le développement sous-régional. Il sera par conséquent nécessaire d'exploiter des approches cohérentes à l'échelle régionale pour renforcer les capacités de contrôle en matière de sécurité sanitaire des aliments aux frontières (mais aussi toutes les autres questions liées aux SPS). Les CER devraient être encouragés à développer l'expertise dans ce domaine.

Le renforcement de la gestion de la sécurité sanitaire des aliments par les EM imposera des obligations financières aux gouvernements et aux opérateurs du secteur alimentaire, ainsi contraints de renouveler leurs infrastructures et des équipements. Dans ce contexte, les CER ont également un rôle spécifique à jouer pour assurer l'accès au financement en vue de mettre à niveau des conditions de sécurité sanitaire des aliments de la chaîne d'approvisionnement. Ceci est particulièrement important compte tenu de la forte représentativité des petits exploitants à tous les niveaux de la chaîne alimentaire (producteurs, transformateurs et distributeurs). Les CER ont un rôle essentiel à jouer pour assurer que les instruments financiers reflètent adéquatement à ces besoins.

Elles devront intensifier la collaboration avec le secteur privé sur les questions de sécurité sanitaire des aliments (par l'entremise d'organisations faïtières régionales de producteurs, transformateurs, exportateurs). Cette action permettra sera efficace si la sécurité sanitaire des aliments matériels est améliorée au niveau de l'entreprise.

## **5.3 La proposition d'objectifs généraux de l'UA-FSCMC**

Les objectifs généraux du Mécanisme coordonné de gestion de la sécurité sanitaire des aliments de l'UA seraient les suivants:

- Protéger la vie et de la santé publique en réduisant le risque de maladies d'origine alimentaire, et en tenant compte des questions de santé animale et végétale, et de en respectant l'environnement ;
- Protéger les consommateurs contre les produits alimentaires insalubres, malsains, mal étiquetés ou



altérés ;

- Améliorer l'accès aux marchés et la compétitivité dans le commerce alimentaire, particulièrement en augmentant les niveaux de production ;
- Promouvoir et faciliter le commerce alimentaire interafricain et les échanges entre les Etats membres ;
- Contribuer au développement économique par le maintien de la confiance des consommateurs dans le système alimentaire et
- Fournir une base scientifique et réglementaire viable pour le commerce des aliments.

Ces objectifs sont parfaitement en accord avec le pilier 2 du PDDAA, qui vise à accroître l'accès aux marchés grâce à l'amélioration des infrastructures rurales et d'autres actions connexes. Les objectifs du pilier 2 sont d'accélérer la croissance dans le secteur agricole, en augmentant la capacité des entrepreneurs privés (notamment les exploitants et les petits agriculteurs) à répondre aux exigences de plus en plus complexes des marchés, en termes de qualité et de logistique, en se concentrant sur certains produits agricoles qui offrent le potentiel d'augmenter (dans et en dehors des fermes) les revenus ruraux et permettront de créer le cadre politique et réglementaire requis qui faciliterait l'émergence d'opportunités économiques régionales favorable au développement du commerce régional et à l'augmentation des investissements entre les pays.

Ces objectifs sont également en accord avec le pilier 3, qui vise à accroître l'offre alimentaire et réduire la faim dans la région en augmentant la productivité des petits exploitants et améliorant les dispositions prises en cas d'urgence alimentaire. Les objectifs du pilier 3 sont d'améliorer la production et la commercialisation des denrées alimentaires à l'échelle nationale, de faciliter le commerce régional des produits alimentaires de base, et d'accroître la productivité et l'actif des ménages.

#### **5.4 Les missions spécifiques du FSMCM**

Les missions spécifiques suivantes sont proposées par les experts des Etats membres de l'UA pour l'UA FSMCM:

1. Promouvoir et soutenir l'adoption par les Etats membres d'une politique cohérente et conforme, et un cadre juridique pour la sécurité sanitaire des aliments
2. Fournir un appui technique, logistique aux Etats membres pour la mise en œuvre des systèmes de contrôle de la salubrité des aliments adaptés, efficaces, valides et fiables
3. Assurer la fourniture d'un avis scientifique pour la prise de décisions éclairées par les gestionnaires de la sécurité sanitaire des aliments
4. Fournir un appui technique et logistique aux laboratoires fournissant des services de test pour les contrôles officiels de la sécurité sanitaire des aliments
5. Diffuser rapidement les informations sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux, afin d'assurer que tous les membres du réseau posent une action cohérente et simultanée pour protéger les consommateurs contre les risques de santé publique imminents
6. Coordonner le développement des compétences professionnelles requises, la transmission des connaissances et de l'expertise pour le contrôle officiel
7. Promouvoir et coordonner les mesures de soutien en vue de renforcer les capacités des exploitants de la filière agricole en matière de sécurité sanitaire des aliments
8. Promouvoir et coordonner la recherche sur l'évaluation des risques en matière de sécurité sanitaire des aliments touchant les producteurs et les consommateurs africains ;
9. Renforcer la sensibilisation, la connaissance et la confiance des consommateurs africains sur les questions de sécurité sanitaire des aliments, et
10. Assurer la fourniture d'un appui technique et financier adéquat pour les opérateurs du secteur

alimentaire afin de les aider investir dans l'amélioration des mesures de sécurité sanitaire des aliments tout au long de la chaîne alimentaire.

## **5.5 Les fonctions proposées au sein de l'UA-FSMCM**

### **5.5.1 Le soutien en de l'élaboration d'une politique de sécurité sanitaire des aliments et d'un cadre légal**

L'UA-FSMCM devrait encourager les Etats membres à réformer leurs systèmes de gestion de la sécurité sanitaire des aliments et des institutions compétentes, en conformité avec les principes de l'Accord SPS, et venir à bout de la fragmentation des contrôles observés dans de nombreux pays.

En raison de cette fragmentation, la CUA doit avoir la responsabilité à court terme de définir la carte et les systèmes existants de référence (la FAO expérimente une analyse de la situation et un outil d'évaluation des capacités en termes de sécurité sanitaire des aliments. Les défaillances relevées seront résolues de façon adaptée en renforçant les capacités nécessaires. La CUA devra surveiller et évaluer l'évolution des systèmes de gestion de la sécurité sanitaire des aliments au sein des EM.

L'UA FSMCM promulguera des lignes directrices, des recommandations et des résolutions visant à améliorer la gestion de la sécurité sanitaire des aliments et qui pourront être adoptées par les Etats membres (EM). Elle pourrait favoriser l'adoption de mesures ciblant des notions essentielles (alimentation, nourriture, aliments dangereux, etc.) et des exigences techniques (telles que le Cadre de référence BTSF de la CUA et les lignes directrices pour l'harmonisation de l'hygiène alimentaire en Afrique) en exploitant le travail important effectué par certaines CER.

Les CER devraient être des partenaires clés dans ce processus. Elles encourageront des inspections harmonisées et régulières au niveau intrarégional et offriront des forums sous-régionaux pour l'échange des meilleures pratiques en matière de politique et de mise en œuvre, de législation, etc. Enfin, elles pourraient encourager les Etats membres à faire des économies en privilégiant la hiérarchisation et opérationnalité des systèmes nationaux de sécurité sanitaire des aliments.

### **5.5.2 Liaison avec les institutions internationales et multiplication des partenariats**

L'UA FSMCM devrait avoir la capacité et le pouvoir de représenter l'Afrique dans les instances internationales en matière de sécurité sanitaire des aliments. Dans ce rôle, elle assurera la liaison avec les organismes des Nations Unies, les organismes de normalisation et surtout, la communauté des partenaires au développement.

Dans le but de réaliser cette mission, l'UA-FSMCM devra coordonner un groupe d'experts scientifiques et maintenir son engagement à établir des normes approuvées par le Codex (au travers de CCAFRIQUE) en vue de promouvoir les priorités africaines et présenter une position commune de l'Afrique au niveau de cette institution.

L'établissement de la FSMCM et la mise en place de capacités correspondantes dans les CER africaines et les Etats membres exigent des investissements considérables. En outre, il est clair que le soutien des partenaires au développement, sur le plan matériel comme technique, sera nécessaire, pour toutes les séries de fonctions proposées ici après. L'UA devrait être bénéficiaire d'un tel soutien, mais devrait également développer sa capacité de promouvoir, implémenter et coordonner la conception et la mise en œuvre des programmes régionaux en faveur des CER et des MS. L'UA FSMCM devra donc coordonner la participation d'un éventail de partenaires au développement offrant une assistance selon leurs mandats pour l'ensemble

des fonctions prévues. Dans le moyen terme, il conviendra donc d'établir une fonction de mise en œuvre et de gestion de projet qui travaillera en étroite collaboration avec les partenaires au développement pour programmer et fournir l'assistance requise. Le projet PAN-SPSO constitue un modèle d'approche d'intervention qui peut être appliqué.

### **5.5.3 Soutien et coordination du système de contrôle officiel**

L'UA-FSMCM peut fournir un leadership, technique, matérielle et logistique à des organismes officiels de contrôle des Etats membres dans le cadre de la mise en œuvre de systèmes de contrôle et de sécurité sanitaire des aliments fiables, efficaces et valides. À cette fin, l'UA devrait veiller à préciser les compétences communes des inspecteurs, élaborer et définir des indicateurs de performance pour les autorités compétentes (à des fins de vérification).

Par conséquent, il sera nécessaire d'adopter des approches flexibles et autorisant des niveaux de conformité moins contraignants pour les petits exploitants. Il sera également nécessaire de travailler avec CER à l'évaluation et à l'examen du rendement des organismes de contrôle des Etats- membres, dans le but de cibler les défaillances et les lacunes à combler et d'assurer un renforcement cohérent de contrôles à l'échelle régionale. Ces mesures permettront d'éviter les distorsions au commerce causées par les différences en matière de mécanismes de contrôle.

Le renforcement des capacités de contrôle des EM constituera le principal chantier à réaliser au niveau de l'UA. Des documents pertinents (manuels, directives, documents de référence) sont déjà disponibles (des directives de la FAO et de l'OMS et le référentiel BTSF). L'UA FSMCM devrait adapter et/ou encourager l'adoption de ces documents, surtout appliquer les principes énoncés dans la norme ISO / CEI 17020 : 2012 précisant les exigences pour le fonctionnement de différents types d'organismes procédant aux inspections. Les Etats membres doivent s'engager à investir dans le renforcement des capacités de contrôle, par exemple en nommant un personnel qualifié à temps plein, et en veillant à l'application effective, par exemple, par la création d'une juridiction permanente en charge de la sécurité sanitaire des aliments.

Les CER devront jouer un rôle délicat à dans ce processus, en particulier, pour garantir l'application d'une approche harmonisée en matière de renforcement des contrôles aux frontières, éviter les effets asymétriques des contrôles renforcés sur les échanges intra-et extra-régionale, tout en assurant en même temps la réglementation excessive ne nuise pas au commerce durable. L'UA devrait être concernée par les normes professionnelles. Elle devrait établir des lignes directrices en matière de sécurité sanitaire des aliments et à destination des agents de contrôle des aliments, soutenir la création d'une Association africaine pour la sécurité sanitaire des aliments dédiée aux professionnels concernés.

### **5.5.4 L'avis et l'évaluation scientifique des risques**

Peu de pays africains sont en mesure d'adopter des mesures de sécurité sanitaire des aliments s'appuyant sur l'évaluation du risque, en raison de l'absence d'avis scientifiques clairs. Les experts des Etats membres ont donc proposé que la tâche spécifique de la CUA soit de fournir des avis scientifiques indépendants pour permettre la prise de décisions éclairées par les gestionnaires en matière de sécurité sanitaire des aliments de l'UA, des CER et des EM par une équipe de scientifiques de l'UA et un réseau d'experts régionaux. L'UA FSMCM pourra donc coopérer avec des experts internationaux (par exemple, l'EFSA), identifier et contrôler les évaluations globales du risque et les activités scientifiques par rapport au contexte particulier de l'Afrique. L'UA-FSMCM pourra recueillir et diffuser des avis scientifiques sur les dangers et les risques à l'attention des gestionnaires des risques liés à la sécurité sanitaire des aliments.

L'objectif étant de conseiller sur des niveaux appropriés de protection (NAP) recommandables aux consommateurs africains (niveaux qui peuvent différer de ceux qui sont considérés comme appropriés pour d'autres populations). L'avis sera émis par une unité scientifique indépendante du FSMCM, qui pourrait également s'appuyer sur un panel d'experts selon les besoins. Afin de garantir l'intégrité des avis émis, la fonction scientifique devra être une unité indépendante et autonome, et elle devra être autorisée à nommer des experts indépendants et émettre des avis scientifiques, sans l'autorisation préalable de la Commission.

À court terme, la réalisation d'évaluations de risque complètes sur le continent ne pourra plus être possible, en raison du manque de financement et de données pertinentes (présence de dangers, consommation alimentaire et données d'exposition, etc.). Cependant, l'unité scientifique pourra commencer le processus nécessaire à l'identification des besoins et les priorités de la collecte des données afin de mettre en place le cadre approprié à la collecte des données. On pourrait par exemple élaborer des méthodes d'enquête de consommation alimentaire dans les sous-régions, conduisant à des données de consommation alimentaire comparables en vue d'une utilisation future pour la constitution de bases de données globales sur la nutrition. Une autre proposition serait de conseiller et d'assurer une approche harmonisée et axée sur le risque pour investir dans les capacités de surveillance, fournir des conseils relatifs aux priorités et au plan d'échantillonnage. Ce travail pourrait être effectué conjointement avec des projets thématiques spécifiques, tels que le Partenariat pour la Lutte contre les Aflatoxines en Afrique (PACA).

La CUA devra principalement identifier les besoins régionaux en terme d'évaluation du risque et développer la capacité à réaliser des évaluations et/ou s'appuyer sur un réseau d'organisations internationales réalisant également ces évaluations, et répondre aux appels de données sur les risques émis par la FAO et l'OMS et à appliquer pendant l'élaboration des normes en matière de sécurité sanitaire des aliments recommandées par le Codex.

La fonction scientifique pourrait également être impliquée dans la coordination de la recherche universitaire sur les risques en matière de sécurité sanitaire des aliments en Afrique, afin d'éviter les duplications et s'assurer que la recherche envisagée puisse parfaitement couvrir les priorités en matière de sécurité sanitaire des aliments. À moyen terme, elle pourrait aussi chercher à identifier les sources de financement et coordonner les activités de recherche. L'une des façons d'y arriver serait de créer un fonds d'aide à la recherche sur la sécurité sanitaire des aliments à l'échelle continentale.

Les CER devraient contribuer à coordonner les études d'évaluation du risque dans leurs sous-régions (par exemple en désignant des experts régionaux, et en offrant leur assistance et en coordonnant les activités d'échantillonnage et de surveillance). Les Etats membres devraient également prévoir certaines ressources essentielles aux travaux scientifiques et veiller à ce que les avis scientifiques soient considérés, ce qui dans de nombreux pays, nécessitera une adaptation du cadre juridique, pour s'assurer que les décisions en matière de gestion du risque soient prises sur la base de faits scientifiques.

L'expérience d'autres régions indique que la production de données pour l'évaluation des risques exige beaucoup de ressources. À cet effet des engagements budgétaires à long terme devront être effectués, si l'on souhaite que cette fonction puisse fournir des données pertinentes, valides et fiables en vue de la prise de décisions éclairées en matière de sécurité sanitaire des aliments.

### **5.5.5 Appui au renforcement des capacités des laboratoires**

Bien que la plupart des pays possèdent des laboratoires d'analyse des aliments, peu sont suffisamment

compétents pour générer des résultats de test, qui répondent aux normes internationales et garantissent la validité et la fiabilité des données obtenues (indiqués par la conformité aux normes ISO 17025). L'UA ne devrait pas créer des laboratoires agissant en son propre nom. Elle doit fournir un appui technique, logistique et aux Etats membres dans ce domaine. Il convient de proposer aux EM des désignations et utilisations des laboratoires accrédités à la norme ISO 17025 pour les contrôles officiels, et de collaborer avec les CER à la recherche et à la sélection des laboratoires sous-régionaux et africains de référence pour chaque essai ou groupe d'essais utilisés dans l'analyse des aliments. Les fonctions de référence comprennent la recherche, le développement, la validation et la diffusion de méthodes d'essai, la formation, l'organisation de tests de fiabilité, la préparation et la diffusion de documents de référence. Il est recommandé à l'UA d'envisager d'appuyer ces fonctions avec des allocations budgétaires destinées aux laboratoires de référence régionaux et/ou inter-régionaux sélectionnés.

#### **5.5.6 Système d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et aliments pour animaux**

L'une des fonctions principales de la FSMCM, reconnue sur décision des chefs d'Etat et de gouvernement de l'UA lors du Sommet de janvier 2011 est la mise en œuvre d'un système d'alerte rapide de l'Afrique de l'alimentation et les aliments pour animaux (RASFF).

Sur les 54 pays africains, seulement 5 ne sont pas membres de l'INFOSAN, le réseau volontaire des autorités en matière de sécurité sanitaire des aliments de 181 pays, gérée conjointement par la FAO et l'OMS. L'INFOSAN vise à prévenir la propagation des maladies d'origine alimentaire et de maladies causées par des aliments contaminés à l'échelle internationale. Ce réseau promeut de l'échange rapide d'informations lorsque des problèmes liés à la sécurité sanitaire des aliments affectent l'ensemble de la communauté internationale. Il permet le partage d'informations sur les questions de sécurité sanitaire des aliments importants et d'intérêt mondial. En outre, tous les Etats Membres de l'OMS sont tenus par le Règlement sanitaire international (2005) de déclarer à l'OMS toutes les urgences de santé publique de portée internationale, y compris celles causées par les aliments. L'OMS dispose d'un service de surveillance disponible 24 heures sur 24 et d'un centre de réponse rapide pour soutenir ses Etats membres en cas de situations d'urgence

Plutôt que d'établir un système indépendant, les experts de l'UA et des EM ont jugé opportun d'accepter une recommandation de l'OMS et de mettre en place un "INFOSAN panafricain", un groupe au sein de la communauté INFOSAN et de créer le futur du système d'alerte rapide panafricain sur cette plate-forme. L'UA jouerait le rôle de coordinateur du groupe.

La fonction d'alerte de l'UA devrait donc dans un premier temps, promouvoir la participation volontaire des Etats membres au groupe "INFOSAN panafricain" et appeler les participants à respecter leurs obligations (comme indiqué dans les règles d'adhésion à l'INFOSAN). L'UA devrait ensuite promouvoir l'expansion du réseau et travailler étroitement avec les CER et les Etats membres au renforcement des communications entre les différentes autorités, avec des mandats de sécurité sanitaire des aliments en cas d'apparition de problèmes liés aux aliments (qui peuvent être considérés comme l'éclosion d'une maladie d'origine alimentaire, ou la mise sur le marché d'un produit dangereux ou non conforme). Les CER devraient être des participants actifs au réseau, car ils auront besoin pour surveiller et mesurer l'impact du commerce international. Au moins dans le moyen terme, la participation devrait être volontaire (car certains Etats membres juger qu'ils ne disposent pas d'infrastructures suffisantes pour jouer un rôle actif au sein du réseau). A très long terme, la participation obligatoire pourrait être l'objet d'une décision du sommet de l'UA, fixant les obligations de participation.

Le champ d'application du système d'alerte serait défini en s'appuyant sur les exigences du Réseau international réunissant les autorités de sécurité sanitaire des aliments (INFOSAN). Dans un futur proche, l'UA pourrait apporter des éléments complémentaires et fonctionnels au système via la plate-forme INFOSAN ou tirer de la plate-forme, selon les besoins. Les Etats membres seront contraints de notifier des épidémies de maladies d'origine alimentaire. Il convient également d'exiger la notification concernant les stocks de produits alimentaires et d'aliments pour animaux ou des matières en contact avec les aliments qui présentent des dangers pour la sécurité sanitaire des aliments, et qui peuvent présenter des risques pour les autres Etats membres et des pays tiers hors UA. L'UA devra également assurer une coordination efficace avec les organismes internationaux.

Les problèmes de santé animale et végétale impliquant l'alimentation humaine et animale sont signalés à travers le système d'alerte et de notification imposé par l'OIE et la CIPV. Ils devraient être exclus du système d'alerte de sécurité sanitaire des aliments de l'UA, à ce stade, si nécessaire ces autres domaines couverts par l'Accord SPS (et intégrant notamment les zoonoses transmises par la nourriture) pourront être combinés à une date ultérieure. L'UA peut également fournir des orientations pour la surveillance épidémiologique (pour le contrôle courant, et en cas d'apparition de problèmes consécutifs à l'insalubrité des aliments). L'harmonisation des définitions et des normes devrait être encouragée à plus long terme, pour faciliter la diffusion des alertes.

L'UA devrait aider les Etats membres à créer ou à renforcer leurs réseaux d'alerte et de déclaration d'incidents au sein de leurs territoires (par exemple par le renforcement des systèmes de surveillance épidémiologique). De nombreux Etats membres devront également renforcer leur gouvernance en matière de sécurité sanitaire des aliments, car l'application des exigences de déclaration du système d'alerte de façon non discriminatoire pourrait avoir un impact négatif sur le commerce, s'il agit de produits alimentaires non conformes commercialisés dans un état et destinés aux marchés d'exportation. Pour contrecarrer d'éventuelles réticences à signaler des problèmes sanitaires liés à l'alimentation, le système d'alerte de l'UA, en collaboration avec les CER, pourra prévoir sur le long terme la mise en place d'un mécanisme financier visant à compenser les effets négatifs de l'ouverture à l'égard de la sécurité sanitaire des aliments.

Les Etats membres devront également prendre un engagement clair pour réagir aux alertes. Cela implique qu'ils doivent mettre en œuvre ou renforcer les exigences en matière de traçabilité et de rappel dans leurs systèmes de sécurité sanitaire des aliments. La fonction d'alerte rapide de l'UA peut également jouer un rôle important en participant au renforcement de la capacité des EM (et des CER) à développer des systèmes appropriés pour réagir efficacement après la notification des cas de problèmes d'insalubrité alimentaire au niveau national et sous-régional.

### **5.5.7 Coordination de la formation professionnelle des responsables chargés de la sécurité sanitaire des aliments**

L'Afrique aura besoin d'un corps de professionnels qualifiés pour mettre en œuvre, les contrôles officiels scientifiques de façon plus efficace. Il est par conséquent nécessaire d'étendre et d'améliorer l'offre éducative à destination des professionnels de la sécurité sanitaire des aliments dans les universités africaines, afin de tenir compte de la nécessité d'appliquer des connaissances scientifiques pluridisciplinaires au contexte des techniques de production alimentaires. L'UA doit donc collaborer avec les CER et les Etats membres pour identifier et soutenir les centres régionaux de formation professionnelle de référence dédiés aux professionnels de la sécurité sanitaire des aliments (troisième cycle à prendre en compte), capables de répondre à la demande des structures de réglementation et des entreprises alimentaires en personnel qualifié. La possibilité de dispenser des cours adaptés dans les centres régionaux d'excellence au travers



de l'Université panafricaine doit être envisagée.

En outre, l'UA devrait soutenir la mise en place et le fonctionnement d'une Association africaine des professionnels de la sécurité sanitaire des aliments de concert avec les CER et les Etats membres. Cette structure devra être représentée à l'échelon des Etats membres et à l'échelle régionale.

#### **5.5.8 Renforcement des capacités des entreprises du secteur alimentaire**

Bon nombre d'exploitants du secteur alimentaire africain, notamment les producteurs et leurs employés, n'ont pas les connaissances et les compétences requises pour appliquer les principes de la sécurité sanitaire des aliments dans leurs entreprises. Cette situation prévaut chez les petits exploitants. L'UA peut jouer un rôle important en veillant à ce que le personnel employé dans le secteur privé puisse avoir accès aux connaissances de base en matière de sécurité sanitaire des aliments, en soutenant par exemple l'offre de formation et en élaborant des approches communes, des programmes et des documents sur la sécurité ou d'hygiène alimentaire à l'attention des centres de formation et des établissements scolaires des Etats membres. Il convient également de guider et encourager les CER et les Etats membres à établir des mécanismes de renforcement des capacités et des institutions, impliquant des associations de la filière agroalimentaire dans la formation de leurs membres (en s'appuyant sur les lignes directrices éditées par l'OMS, la FAO ou dans le cadre de l'initiative BTSF et à l'attention des responsables en charge de la sécurité des aliments).

#### **5.5.9 Coordination et soutien à la recherche sur la sécurité alimentaire**

L'objectif de l'amélioration des conditions de sécurité sanitaire des aliments en Afrique suggère la nécessité de la recherche appliquée dans deux domaines importants. Tout d'abord, en ce qui concerne l'élaboration des avis scientifiques, il existe un besoin pour un plus en détail la caractérisation et la quantification des risques liés à la sécurité sanitaire des aliments des consommateurs (évaluation des risques, tels que décrits dans la section 4.5.4). Deuxièmement, la culture alimentaire en Afrique comprend de nombreux processus et produits traditionnels, qui peuvent ou peuvent ne pas répondre aux exigences modernes de sécurité sanitaire des aliments. Dans de tels cas, la recherche appliquée peut aider à trouver des solutions en étudiant les technologies alternatives de production pouvant être adoptées par les exploitants du secteur agroalimentaire, le cas échéant. L'UA FSMCM, de concert avec les CER, peut contribuer au développement de ces deux domaines, en coordonnant la recherche pour éviter les duplications et s'assurer de la pertinence des résultats de la recherche dans le monde réel, d'identifier et de soutenir l'émergence de centres d'excellence, l'identification des sources de financement, et de veiller à ce que les résultats de la recherche soient pris en compte dans la formulation de décisions politiques. Le CUA pourrait également chercher à identifier les sources de financement et, à plus long terme, assurer la supervision des travaux de recherche. A cet effet, l'une des solutions serait de créer un fonds d'aide panafricain l'Afrique consacré à de la sécurité sanitaire des aliments.

#### **5.5.10 Communication et relations publiques**

Le rôle de leadership continental de l'UA en matière de sécurité sanitaire des aliments devrait se traduire par la mise en priorité de la sensibilisation ciblée, au travers des CER et des Etats membres, et à l'attention des consommateurs et les exploitants privés. L'objectif serait de renforcer et de promouvoir l'engagement des consommateurs et des exploitants du secteur agroalimentaire (y compris les producteurs) sur les questions de sécurité sanitaire des aliments, en encourageant la création ou le renforcement de leurs organisations faîtières représentatives aux niveaux national et régional, ainsi que leur participation en tant que partenaires dans des initiatives de sécurité sanitaire des aliments (y compris la consultation sur la nouvelle législation). Des campagnes de sensibilisation visant à promouvoir la sécurité sanitaire des

aliments pourraient être élaborées afin d'être adoptées et mises en œuvre par les CER et les MS (via les médias et une documentation spécialisée, une journée africaine de la sécurité sanitaire des aliments). La planification d'actions régulières de relations publiques sera nécessaire (communiqués de presse, relations avec les médias, publications, site web, etc.).

### **5.5.11 Appui à l'investissement pour les entreprises alimentaires**

La mauvaise application des règlements récents et plus contraignants en matière de sécurité sanitaire des aliments pourrait avoir des répercussions sociales négatives comme la réduction de l'emploi, en particulier dans les petites entreprises ne disposant pas des ressources nécessaires pour s'arrimer aux normes de sécurité sanitaire des aliments modernes. En définitive, le succès des efforts continentaux visant à renforcer les règles de sécurité sanitaire des aliments dépendra de l'investissement consenti par les opérateurs du secteur privé à l'amélioration de leurs infrastructures, de leurs processus tout au long de la chaîne d'approvisionnement alimentaire. Les producteurs pourront mettre en œuvre les bonnes pratiques agricoles et les normes internationales. La CUA, les CER et les Etats membres devraient donc prendre des mesures pour s'assurer que les entreprises soient dotées d'un environnement favorable et bénéficient d'un accès au financement. Il sera nécessaire de travailler en étroite collaboration avec les CER et les Etats membres afin de veiller à ce que les instruments financiers pour l'agriculture développés dans le cadre du PDDAA et d'autres programmes régionaux et nationaux (par exemple, le programme Croissance Afrique) soient mis à la disposition des exploitants de la filière agroalimentaire pour la mise à niveau pour s'arrimer aux exigences modernes en matière de sécurité sanitaire des aliments.

## **6 PROPOSITIONS D'ORGANIGRAMME POUR LA NOUVELLE STRUCTURE**

Le lieu administratif de l'UA-FSMCM, placé sous l'autorité de la CUA, devrait être déterminé au terme de nouvelles délibérations des Etats membres de l'UA. Les propositions devront être adressées au Département d'Economie Rurale et d'Agriculture, ou directement, sous le couvert de la CUA.

Les experts des Etats membres de l'UA ont estimé qu'il y avait trois propositions d'organigramme viables, en raison de la disposition des fonctions techniques. Ces propositions sont présentées ci-dessous. Les fonctions non techniques (administration, juridique, financière) n'ont pas été prises en compte.

Il devrait y avoir une séparation fonctionnelle entre l'évaluation scientifique et la gestion des risques dans la mesure du possible au sein de l'UA-FSMCM, afin de garantir l'intégrité scientifique de l'évaluation des risques et éviter des chevauchements de compétences entre les évaluateurs du risque et les gestionnaires du risque et d'atténuer tout conflit d'intérêt<sup>3</sup>.

D'autres fonctions peuvent être regroupées selon des besoins.

## **7 PROCHAINES ETAPES**

Suite à l'approbation de principe de la mission, la structure et les fonctions de l'UA FSMCM énoncées dans la présente proposition, il est recommandé à la Commission de l'Union africaine de se prononcer sur l'emplacement, le statut et la forme juridique initiale de l'organisation du mécanisme sous l'autorité de la CUA. L'UA-FSMCM devra être établi conformément à la Loi constitutive de l'UA et respecter les règles et procédures en vigueur au sein de la CUA.

<sup>3</sup>En conformité avec "Les principes de travail pour l'analyse des risques en matière de sécurité sanitaire des aliments", Commission du Codex Alimentarius, CAC/GL 62\_2007



<b>Proposition 1 :</b> <b>6 départements : unités</b>	<b>Proposition 2 :</b> <b>4 départements : unités</b>	<b>Proposition 3 :</b> <b>2 départements : unités</b>
<b>1. Conseil scientifique et évaluation du risque</b>	<b>1. Conseil scientifique et évaluation du risque</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Coordination et soutien</li> <li>• à la recherche sur la sécurité alimentaire</li> </ul>	<b>1. Conseil scientifique et évaluation du risque</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Coordination et soutien à la recherche sur la sécurité alimentaire</li> </ul>
<b>2. Soutien à la politique de sécurité sanitaire des aliments et cadre légal</b>	<b>2. Soutien à la politique de sécurité sur les aliments et cadre légal</b>	<b>2. Gestion du risque</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Soutien à la politique de sécurité sanitaire des aliments et cadre légal système de contrôle officiel</li> </ul>
<b>3. Gestão de Risco</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sistema Oficial de Verificação</li> <li>• Coordenação e Apoio</li> <li>• Apoio à capacitação de laboratórios</li> </ul>	<b>3. Gestão de Risco</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sistema Oficial de Verificação</li> <li>• Coordenação e Apoio</li> <li>• Apoio à capacitação de laboratórios</li> <li>• Sistema de Alerta Rápido para</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Coordination et soutien</li> <li>• Soutien au développement des capacités des laboratoires d'essais</li> <li>• Système d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux</li> </ul>
<b>4. Système d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux</b>	<b>4. Services de sécurité alimentaire</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Coordination de la formation professionnelle</li> <li>• Développement des capacités des exploitants de la filière agroalimentaire</li> <li>• Communication et relations publiques</li> <li>• Mesure d'accompagnement en vue de l'obtention de financement pour les exploitants de la filière agroalimentaire</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Coordination de la formation professionnelle</li> <li>• Développement des capacités des exploitants de la filière agroalimentaire</li> <li>• Communication et relations publiques</li> <li>• Mesure d'accompagnement en vue de l'obtention de financement pour les exploitants de la filière agroalimentaire</li> </ul>
<b>5. Communication et relations avec les parties prenantes</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Communication et relations publiques</li> <li>• Mesure d'accompagnement en vue de l'obtention de financement pour les exploitants de la filière agroalimentaire</li> </ul>		
<b>6. Formation et recherche</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Coordination de la formation professionnelle</li> <li>• Renforcement des capacités pour les producteurs et les exploitants</li> <li>• Coordination et soutien à la recherche sur la sécurité sanitaire des aliments</li> </ul>		



Union Africaine – Bureau Interafricain des Ressources Animales  
(UA-BIRA)

Kenindia Business Park  
Museum Hill, Westlands Road  
P.O. Box 30786  
00100, Nairobi  
KENYA

Telephone : +254 (20) 3674 000

Fax : +254 (20) 3674 341 / 3674 342

Email : [ibar.office@au-ibar.org](mailto:ibar.office@au-ibar.org)

Site internet : [www.au-ibar.org](http://www.au-ibar.org)