



Organisation des Nations Unies
pour l'alimentation
et l'agriculture



Organisation
mondiale de la Santé

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Courrier électronique: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Point 9 de l'ordre du jour

CX/AFRICA 17/22/10

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ FAO/OMS DE COORDINATION POUR L'AFRIQUE

Vingt-deuxième session

Nairobi, Kenya, 16 - 20 janvier 2017

AVANT-PROJET DE LA NORME RÉGIONALE POUR LES PRÉPARATIONS CUITES À BASE DE MANIOC FERMENTÉ

(Préparé par le groupe de travail électronique présidé par le Cameroun et co-présidé par la République du Congo et la République Démocratique du Congo)

(à l'étape 3)

Les gouvernements et les organisations internationales intéressées sont invités à émettre des observations à l'étape 3 sur **l'avant-projet de norme régionale pour les préparations cuites à base de manioc fermenté présenté à l'annexe I**, et à les envoyer par écrit, conformément à la Procédure pour l'élaboration des normes Codex et textes apparentés (voir *Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius*), au Point de Contact Codex du Kenya, courriel : akothe@kebs.org, info@kebs.org, mailto:ccnfsdu@bmel.bund.de, avec copie au Secrétariat de la Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Rome, Italie, courriel codex@fao.org **avant le 30 novembre 2016**.

Format de présentation des observations : Afin de faciliter la compilation des observations et de préparer un document plus utile, les membres et les observateurs qui ne le font pas encore sont invités à soumettre leurs observations dans le format décrit en annexe au présent document.

A. GÉNÉRALITÉS

À sa vingt et unième session, le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique a institué un groupe de travail électronique (GTE), présidé par le Cameroun et co-présidé par la République du Congo et de la République Démocratique du Congo, chargés de préparer un avant-projet de norme régionale de l'Afrique, pour les préparations cuites à base de manioc fermenté.

B. MÉTHODOLOGIE

Le GTE a débuté son travail le 16 décembre 2015, lorsque les membres régulièrement inscrits ont reçu le questionnaire destiné à fournir les informations et données pour le projet de norme. Ce questionnaire s'articulait sur dix points :

- i. Le nom du produit,
- ii. Le type de norme à élaborer (norme de produit ou norme de bonnes pratiques),
- iii. Le champ d'application de la norme,
- iv. La description des produits,
- v. Les facteurs essentiels de composition et de qualité,
- vi. Les contaminants habituels des produits,
- vii. Les types de conditionnement utilisés,
- viii. Les différents modes de conservation du produit,
- ix. Les données nécessaires pour l'étiquetage,
- x. Les paramètres et méthodes d'analyse.

Trois pays (Cameroun, République Démocratique du Congo et Burundi) ont manifesté leur intérêt à participer aux travaux et ont fourni les réponses au questionnaire.

Sur la base des réponses fournies, une première ébauche de la norme a été élaborée et soumise à l'examen du groupe de travail. Par la suite, le projet a été révisé et amélioré puis soumis à l'approbation des membres du groupe de travail.

C. Difficultés rencontrées

La première difficulté réside dans la description claire des variantes des aliments. Le miondo comme la chikwangue présentent plusieurs variantes suivant le bassin de production. Il est assez difficile de décrire clairement ces variantes. Dans le cas du miondo, les plus grandes variantes présentes sur le marché ont été décrites et retenues, les autres variantes font encore l'objet des recherches précises.

Concernant la Chikwangue, elle présente aussi plusieurs variantes mais l'insuffisance des données et informations permettant de les distinguer clairement a contraint les membres du groupe de travail à s'en tenir uniquement au nom générique. Il est donc recommandé à la République Démocratique du Congo de continuer à rassembler les informations utiles qui permettent la bonne différenciation des variantes.

La deuxième difficulté concerne certains critères spécifiques de qualité, notamment l'acidité totale, des recherches se poursuivent pour obtenir une valeur consensuelle pour ce paramètre. En l'absence d'une évaluation des risques appropriée, la valeur de la teneur maximale en acide cyanhydrique est celle donnée pour le gari qui fait déjà l'objet d'une norme particulière.

La troisième difficulté concerne le conditionnement. Les préparations cuites à base de manioc fermenté sont emballées dans les feuilles naturelles qui limitent leur stabilité microbiologique et réduisent leur temps de conservation. Afin de préserver les caractéristiques propres aux aliments en améliorant leur stabilité, il a été recommandé d'associer à l'emballage primaire, l'emballage secondaire qui en sus devra porter les informations d'étiquetage. L'emballage tertiaire est aussi prévu pour faciliter le transport.

C. Conclusions et recommandations

La participation des pays aux travaux a été très faible. L'intégrité du travail a été essentiellement faite par le Cameroun et la République Démocratique du Congo (RDC).

À l'heure actuelle, des recherches se poursuivent pour l'apport des informations et données manquantes. Il est donc recommandé que les pays poursuivent le travail de recherche, chacun à son niveau, afin que ces données manquantes soient fournies lors de la vingt-deuxième session du CCAFRICA.

Le GTE a conclu son travail en élaborant l'avant-projet de norme régionale pour les préparations cuites à base de manioc fermenté et présente le projet pour examen par le CCAFRICA, à sa vingt-deuxième session (Annexe 1).

NORME RÉGIONALE DE L'AFRIQUE POUR LES PRÉPARATIONS CUITES À BASE DE MANIOC FERMENTÉ

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique à toutes les préparations cuites à base de manioc fermenté, à l'exception du gari, qui sont destinées à la consommation humaine directe et obtenues après traitement des tubercules de manioc (*Manihotesculenta* Crantz)

2. DESCRIPTION

Les préparations cuites à base de manioc fermenté sont présentées sous la forme de pains de manioc appelés « chikwangue » en République du Congo et en République Démocratique du Congo, « ébobolo et miondo » au Cameroun, et « mangbèré » en Centrafrique.

Ces produits sont obtenus à partir des racines de manioc frais, épluchées, découpées, trempées dans l'eau pour fermentation puis pressées et déshydratées avant emballage et cuisson.

Cependant, pour des raisons de facilitation de la conservation, les préparations à base de manioc fermenté peuvent être conservées et transportées à l'état frais, à une température de congélation ou de surgélation, et la cuisson est faite sur le lieu de consommation.

- † **Chikwangue:** Le bâton de Chikwangue mesure environ 30 à 40 cm, il est emballé dans des feuilles de plantes herbacées sauvages spécifiques et endémiques des sous-bois de l'Afrique Centrale. La Chikwangue emballée est attachée à l'aide de lianes sauvages des sous-bois
- † **Ebobolo (Bâton de manioc).** Le bâton de manioc est plus long que le bâton de Chikwangue et mesure entre 50 et 60 cm. Il est constitué de nœuds (20 à 25) délimités par la corde d'attache. Son emballage est fait de feuilles de la même famille et espèces que celles de la Chikwangue.
- † **Miondo:** On distingue deux types de miondo:
 - **Le miondo Sawa:** il est fait de deux lamelles de manioc roussi d'environ 30 cm de long, emballées chacune dans des feuilles *Megaphryniummacrostachyum* ou de *Sarcophryniumbrachystachys*. Les lamelles ont une largeur d'environ 1,5 cm et une épaisseur assez uniforme d'environ 3 mm. Les deux lamelles une fois emballées sont mises face à face et attachées comme le bâton de manioc.
 - **Le miondo des Grassfield (ou Méédo) :** Il mesure environ 30 cm et est fait d'une pâte cylindrique de manioc roussi d'environ 2 cm de section interne. Il est emballé de façon spécifique dans des feuilles de bananier (*Musa banana*), et attaché avec des cordes de raphia ou de bambou.
- † **Mangbèré:** Le mangbèré se présente soit sous forme de boule soit sous forme de bâton. Il est morphologiquement assez semblable à la Chikwangue, mais de longueur plus courte, soit environ 20 cm, à l'aspect d'un pain trapu et ovoïde, avec une section qui varie de 10 cm vers la partie centrale à 5 cm vers les extrémités. Le mangbèré est emballé dans les mêmes feuilles que la chikwanga.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1. CRITÈRES GÉNÉRAUX

Les préparations cuites à base de manioc fermenté doivent être propres et saines pour la consommation humaine.

Elles doivent être exemptes d'odeur et de goût anormaux, exemptes de toute matière étrangère, à l'instar des débris d'insectes, de poils de rongeurs, des grains de sables et des poussières de terre etc.

3.2. CRITÈRES SPÉCIFIQUES

- i. La teneur en eau : 35 %
- ii. L'acidité totale : (à déterminer par une étude plus appropriée)
- iii. La teneur en fibre : 2%
- iv. La teneur en cendres : 3 %
- v. La teneur maximale en acide cyanhydrique : *inférieure ou égale à 2mg/kg sous forme d'acide hydrocyanique à l'état libre.*

3.3. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

3.3.1. Ebobolo: Un Ebobolo mesure environ 60 cm (50-60 cm) de long et dispose d'environ 25 (20 à 25) nœuds pour une section moyenne (emballée) de 2 à 3 cm. Emballé dans des feuilles de plantes herbacées de la famille des Marantacées, dont les espèces les plus exploitées sont le *Megaphryniummacrostachyum* et le *Sarcophryniumbrachystachypropres*, sans expansion, il présente une texture homogène, de couleur et d'odeur régulière, sans matière étrangère.

3.3.2. Chikwangue: Un bâton de Chikwangue mesure environ 40 cm de long et dispose d'environ XXXX nœuds pour une section moyenne (emballée) de 5 cm. Emballé dans des feuilles de Marantacées, espèces *Megaphryniummacrostachyum* ou *Sarcophryniumbrachystachys*, propres, sans expansion, il présente une texture homogène, de couleur et d'odeur régulière, sans matière étrangère.

3.3.3. Miondo: Un bâton de miondo mesure 30 cm de long, pour une section moyenne (emballée) d'environ 1,5 cm. Il est constitué de deux facettes contigües symétriques. Emballé dans des feuilles de Marantacées, espèces *Megaphryniummacrostachyum* ou *Sarcophryniumbrachystachys* ou dans des feuilles de bananiers, propres, sans expansion. Il présente une texture homogène, de couleur et d'odeur régulières, sans matière étrangère.

3.3.4. Mangbèré: La boule de Mangbèré pèse environ XXXXX kg, sa forme bâton mesure environ 20 cm. Emballée dans des feuilles de *Megaphryniummacrostachyum*, propres, sans expansion, elle présente une texture homogène, de couleur et d'odeur régulière, sans matière étrangère.

4. CONTAMINANTS

Les produits couverts par cette norme devraient respecter les limites maximales de la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CODEX STAN 193-1995)

5. LES RÉSIDUS DE PESTICIDES

Les produits couverts par cette norme devraient respecter les limites maximales de résidus pour les pesticides et/ou les médicaments vétérinaires établies par la Commission du Codex Alimentarius.

6. HYGIÈNE

Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente norme soient préparés et manipulés conformément aux sections applicables aux *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1 – 1969) et au *Code d'usages pour la réduction de l'acide cyanhydrique (HCN) dans le manioc et les produits à base de manioc* (CAC/RCP 73-2013).

Les produits devraient se conformer à tous les critères microbiologiques établis en accord avec les *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CAC/GL 21-1997).

7. CONDITIONNEMENT

Les produits visés par la présente norme sont couverts par trois types d'emballage :

- a) L'emballage primaire au contact de l'aliment, conditionné en unités de vente. Il est fait de feuilles *Megaphryniummacrostachyum* et/ou de *Sarcophryniumbrachystachys* pour le Chikwangue, le Mangbèré, l'Ebobolo et le Miondo, et de feuilles de bananier (*Musa banana*) pour le Meedo.
- b) L'emballage secondaire, fait de matériaux de toute nature et constitué de paquets de deux à cinq unités de vente. Un paquet de miondo est fait de 20 unités de miondo à doubles lamelles, alors que celui de meedo est fait de 10 unités de meedo.
- c) L'emballage tertiaire fait de matériaux de toute nature et contient un nombre limité de paquets d'unités de vente.

Les emballages primaires, secondaires et tertiaires doivent être propres et préserver la qualité hygiénique, nutritionnelle, technologique et organoleptique des produits. Ils ne doivent transmettre aux produits aucune substance toxique, ni aucune odeur ou saveur indésirables. Les emballages secondaires et tertiaires doivent être robustes et solidement conçus pour l'usage auquel ils sont destinés.

8. ÉTIQUETAGE

Outre les dispositions de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CODEX STAN 1 – 1985), les dispositions spécifiques ci-après sont applicables.

8.1 Noms des produits

Le nom des produits visés par la présente norme est « Préparations cuites à base de manioc fermenté », suivi du nom spécifique du produit (Ebobolo, miondo, chikwangue, mangbèré).

8.2 Emplacement de l'étiquette

L'étiquette des produits visés par la présente norme devrait être placée sur l'emballage secondaire.

8.3 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

Les renseignements sur les récipients non destinés à la vente au détail doivent être indiqués soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot et du nom et de l'adresse du fabricant ou de l'emballer qui doivent figurer sur le récipient. Cependant, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballer peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette marque puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

9 MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

Pour vérifier la conformité avec cette norme, les méthodes d'analyse et d'échantillonnage, contenus dans les *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CODEX STAN 234-1999) recommandées, pertinents pour les dispositions de cette norme, devraient être utilisés.

ANNEXE II

ORIENTATION GÉNÉRALE SUR LA PRÉSENTATION DES OBSERVATIONS

Afin de faciliter la compilation et la préparation des documents d'observations, les membres et les observateurs qui ne le font pas encore sont priés de soumettre leurs observations sous les intitulés suivants :

- (i) Observations d'ordre général
- (ii) Observations particulières

Les observations particulières devraient comprendre une référence à la section pertinente et/ou au paragraphe du document auquel les observations renvoient.

En cas de propositions de modification de paragraphes spécifiques, les membres et observateurs sont priés de fournir leurs propositions de modification accompagnées d'une explication. Les nouveaux libellés doivent être présentés **soulignés/en gras** et les parties à biffer ~~rayées~~.

Pour faciliter le travail des secrétariats qui compilent les observations, les membres et observateurs sont priés de s'abstenir d'utiliser des caractères ou un surlignage en couleur, car les documents sont imprimés en noir et blanc, et de ne pas utiliser la fonction de suivi des modifications, car celles-ci peuvent être perdues quand des observations sont copiées et collées dans un document consolidé.

Afin de diminuer le volume de travail de traduction et d'économiser du papier, les membres et observateurs sont priés de ne pas reproduire le document en entier, mais seulement les parties du texte pour lesquelles le changement et/ou l'amendement est proposé.