

APPENDIX IV

PROPOSITION D'UN NOUVEAU TRAVAIL

ELABORATION D'UNE NORME REGIONALE SUR LE POISSON BRAISE OU BOUILLI, SALÉ OU NON, SÉCHÉ

DOCUMENT DE PROJET

1. OBJET

Le présent document préconise l'élaboration d'une norme régionale sur le poisson braisé ou bouilli salé ou non, séché.

2. OBJECTIF

L'objectif de cette norme est de définir les caractéristiques d'identité et de qualité du produit dans le cadre du commerce régional dans le but de protéger la santé des consommateurs et de promouvoir un commerce juste et équitable du produit.

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

Le poisson braisé ou bouilli, salé ou non, séché, est un produit obtenu à partir de la sardinelle ronde et plate ou d'autres espèces de poissons pélagiques telles que le maquereau, l'ethmalose, le chinchard et les thons mineurs (listao, ravig) braisée ou bouillie, étêtée, éviscérée, dépiautée, désossée, salée ou non et séchée au soleil. D'autres espèces de poissons à chair blanche d'origine maritime ou continentale ou provenant de l'aquaculture peuvent également servir de matière première à ce produit.

4. PERTINENCE ET ACTUALITE DE LA NORME

Malgré les progrès accomplis dans la conservation des aliments notamment la congélation, la réfrigération et le saumurage, les méthodes de conservation traditionnelle (fumage, braisage, salage, séchage, etc.) occupent toujours, dans de nombreux pays, une place importante dans la valorisation des produits alimentaires.

Ces méthodes traditionnelles sont appliquées dans plusieurs pays de la région africaine pour la conservation de nombreux produits périssables. Parmi ceux-ci, nous avons le poisson braisé ou bouilli, étêté, éviscéré ou non, dépiauté, désossé ou non, salé ou non, séché au soleil, qui est un produit de grande consommation aux niveaux national et régional. Il est appelé **Kéthiakh** au Sénégal, en Gambie et en Mauritanie, à la différence du Burkina Faso, grand pays importateur dudit produit sous l'appellation de « **djegue wouala** » en langue dioula (locale).

De plus, du fait de leur habitude alimentaire, la communauté africaine sollicite régulièrement le poisson braisé ou bouilli, salé ou non, séché, pour sa consommation. Cependant cette demande ne peut être satisfaite car des spécifications ne sont pas disponibles pour permettre aux transformateurs et producteurs de certains pays comme le Sénégal de fournir un produit normalisé. Ce manquement justifie l'élaboration d'une norme régionale pour mieux faciliter sa commercialisation.

Son élaboration va concourir à la protection de la santé des consommateurs et serait particulièrement bénéfique pour les pays de la région Afrique, principaux importateurs et consommateurs de ces produits. Il faut que la qualité des produits réponde aux besoins des consommateurs et soit conforme aux exigences minimales en matière de sécurité sanitaire des aliments. Par ailleurs, la normalisation de ce produit contribuera de manière significative à la création d'emplois et de valeur ajoutée à travers à une industrialisation progressive avec le développement de Petites et Moyennes Entreprises (PME).

5. PRINCIPALES QUESTIONS A TRAITER

- Description des procédés de fabrication
- Exigences relatives à la matière première et aux intrants
- Exigences relatives au produit fini
- Conditionnement, étiquetage, transport et entreposage
- Hygiène
- Caractéristiques organoleptiques
- Caractéristiques microbiologiques et physico-chimiques
- Contaminants
- Additifs alimentaires
- Méthodes d'échantillonnage, d'inspection et d'analyse

6. ÉVALUATION AU REGARD DES CRITERES REGISSANT L'ETABLISSEMENT DES PRIORITES

6.1. Critères généraux

Une norme sur le poisson braisé ou bouilli, salé ou non, séché, va contribuer à la protection de la santé des consommateurs et serait particulièrement bénéfique pour les pays de la région Afrique, principaux importateurs et consommateurs de ces produits.

La qualité des produits doit répondre aux besoins des consommateurs et doit être conforme aux exigences minimales en matière de sécurité sanitaire des aliments.

6.2. Critères applicables au produit

6.2.1. Volume de production

Le Sénégal, la Gambie et la Mauritanie sont les principaux producteurs du poisson braisé ou bouilli, salé ou non, séché. La production totale y est estimée en 2022, à près 38 659 tonnes. Au Sénégal, la consommation intérieure du produit est estimée à 8 319,49 tonnes représentant 53,8% de la production nationale.

6.2.2. Marchés

Le marché africain est fortement demandeur de produits artisanalement transformés. Le volume des échanges commerciaux entre les pays de la sous-région est très important. Le volume des exportations du Sénégal en 2022 de poisson braisé ou bouilli, salé ou non, séché appelé kethiakh, était de 7 144,49 tonnes pour une valeur commerciale estimée à près de 3,69 milliards de francs CFA. Les principales destinations sont : le Burkina Faso, le Mali, la Côte d'Ivoire, la Guinée Conakry, la Guinée Bissau, le Ghana, le Bénin, le Togo, etc. Au Burkina Faso, les importations de kethiakh en provenance du Sénégal sont estimées en 2020, à 500 millions de francs CFA, soit une progression de 3% par rapport à 2019.

Cependant dans le cadre de l'effectivité de la ZLECAF, l'absence d'une norme régionale pour le *poisson braisé ou bouilli, salé ou non, séché*, pourrait avoir des impacts négatifs sur sa commercialisation. A ce niveau, il convient de rappeler que les importateurs de denrées alimentaires de cette zone, de même que les consommateurs s'intéressent de plus en plus aux produits conformes aux normes notamment celles du Codex.

La nouvelle activité proposée devrait donc permettre de définir une norme spécifique reconnue à l'échelle régionale qui renforcerait le commerce régional et répondrait aux exigences des importateurs et des consommateurs.

6.2.3. Diversité des législations

Il y'a pas de législation harmonisée au niveau régional pour ce type de denrée en particulier. Il n'existe pas non plus à ce jour de norme reconnue sur le plan régional ni international relative à la qualité du poisson braisé ou bouilli, salé ou non, séché « *Kéthiakh* » issu des espèces comme la sardinelle ronde et plate, l'ethmalose, le maquereau, le chinchard et les thons mineurs (listao et ravil).

L'élaboration d'une norme régionale contribuera à l'harmonisation des textes législatifs et réglementaires au niveau régional, ce qui contribuerait à protéger les consommateurs et à faciliter le commerce de ce produit au niveau régional.

6.2.4. Aptitude du produit à la normalisation

Des normes internationales ont déjà été développées pour les produits de pêche ayant subies une quelconque transformation, notamment la norme CXS 311-2013 pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché, la norme CXS 167-1989 pour les poissons salés et les poissons salés séchés de la famille des Gadidé et la norme CXS 236-2003 sur les anchois bouillis salés et séchés.

A ce jour, aucune norme régionale ni internationale n'existe pour le poisson braisé ou bouilli salé ou non, séché qui de par son procédé de fabrication (braisé ou bouilli) est différent des produits ciblés par les normes codex précitées.

Une norme spécifique régionale (Afrique) portant sur ce type de produit permettra de garantir la cohérence des caractéristiques du produit et de fournir une base fiable pour promouvoir le commerce régional.

7. PERTINENCE AU REGARD DES OBJECTIFS STRATEGIQUES DU CODEX

L'élaboration d'une norme régionale du Codex pour le poisson braisé ou bouilli, salé ou non, séché est conforme au Plan stratégique du Codex pour 2020-2025, qui vise à promouvoir la prise en compte par les pays des normes du Codex dans leur législation nationale et de faciliter le commerce régional.

Elle s'appuie sur les directives du Manuel de Procédures du Codex alimentarius en matière d'établissement des normes régionales.

Le Manuel de Procédures du Codex stipule que l'adoption d'une norme régionale est justifiée lorsque le produit en question :

- ✓ Représente un intérêt majeur pour le commerce intra-régional et fait l'objet d'échanges transfrontaliers significatifs ;
- ✓ Nécessite une harmonisation réglementaire pour assurer la sécurité sanitaire et la qualité du produit sur les marchés locaux et internationaux ;
- ✓ Ne bénéficie pas encore d'une couverture adéquate par les normes Codex existantes, ce qui pourrait entraver les flux commerciaux.

Le Manuel souligne également que les normes régionales sont essentielles lorsque des spécificités locales nécessitent une approche adaptée (Codex Procedural Manual-Section on Development of Regional Standards).

L'intégration d'une analyse des risques basée sur des données scientifiques garantira la conformité avec les standards Codex en matière de sécurité sanitaire des aliments (Codex Procedural Manual – Food Safety Risk Analysis)

L'élaboration de cette norme contribuera à l'atteinte des objectifs suivants :

2.2 Promouvoir la soumission et l'utilisation de données représentatives à l'échelle mondiale lors de l'élaboration et de l'examen des normes du Codex (Objectif stratégique 2 : Élaborer des normes fondées sur la science et les principes de l'analyse des risques du Codex) ;

3.3 Faire reconnaître et promouvoir les effets des normes du Codex (Objectif stratégique 3 : Accroître les effets en faisant en sorte que les normes du Codex soient reconnues et utilisées) ;

4.2 Augmenter la participation pérenne et active de tous les Membres du Codex (Objectif stratégique 4 : Faciliter la participation de tous les membres du Codex tout au long du processus d'établissement d'une norme).

8. PROJET DE CALENDRIER DE TRAVAIL

Sous réserve de l'approbation de ce nouveau travail par la CAC48, le CCAFRICA devrait avoir besoin in de deux ou trois sessions pour le mener à bien.

Subject to approval of the new work by CAC48, CCAFRICA will need two to three sessions to complete the work.

ETAPES
Examen de la nouvelle activité par le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique (CCAFRICA) à sa 25 ^{ème} session
Examen de la nouvelle activité par la Commission du Codex Alimentarius (CAC) à sa 48 ^{ème} session
Examen à l'étape 3 du projet de norme par le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique (CCAFRICA) à sa 26 ^{ème} session
Adoption à l'étape 5 par la Commission du Codex Alimentarius (CAC) à sa 50 ^{ème} session

BIBLIOGRAPHIE

1. Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius, Vingt et unième édition ;
2. Plan stratégique 2014-2019 de la Commission du Codex Alimentarius ;
3. Plan stratégique CCAFRICA ;
4. Statistiques DPM ;
5. Rapport sur les conditions de longue conservation du poisson transformé (KECCAX) à Cayar, Avril 2013, Dr Absa GUEYE, Dr Khalifa Serigne Babacar SYLLA, du projet APTE/FNH : « Appui à la réduction de la pauvreté féminine à Cayar pour une meilleure valorisation du poisson braisé séché ».