



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](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

Point 9.1 de l'ordre du jour

CX/AFRICA 25/25/10 Add.1

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

### COMITÉ FAO/OMS DE COORDINATION POUR L'AFRIQUE

Vingt-cinquième session

Kampala (Ouganda)

27-31 janvier 2025

### PROPOSITION DE NOUVEAUX TRAVAUX

#### PROPOSITION VISANT L'ÉLABORATION D'UNE NORME RÉGIONALE SUR LE KETIAKH

(Préparée par le Sénégal)

#### DOCUMENT DE DISCUSSION

#### CONTEXTE

Le Sénégal a profité de la session de CCAFRICA en 2022 pour brièvement présenter une proposition de nouveau travail dans le document CRD09. Il a été ainsi mentionné que le ketiakh, poisson braisé séché ou bouilli séché, est produit et commercialisé dans la région surtout en Afrique de l'Ouest mais aussi dans la diaspora africaine en Europe et en Amérique.

Ainsi cette proposition sera discutée dans le point 9.1 de l'ordre du jour du CCAFRICA25 qui se tiendra du 27 au 31 Janvier 2025.

#### INTRODUCTION

Le ketiakh est un poisson braisé séché ou bouilli séché principalement obtenu à partir de la sardinelle ronde ou plate. D'autres espèces (petits pélagiques) peuvent être utilisées comme le maquereau, l'ethmalose ou le chinchard.

Deux types de procédés sont effectués par les producteurs schématisés par les diagrammes suivants.



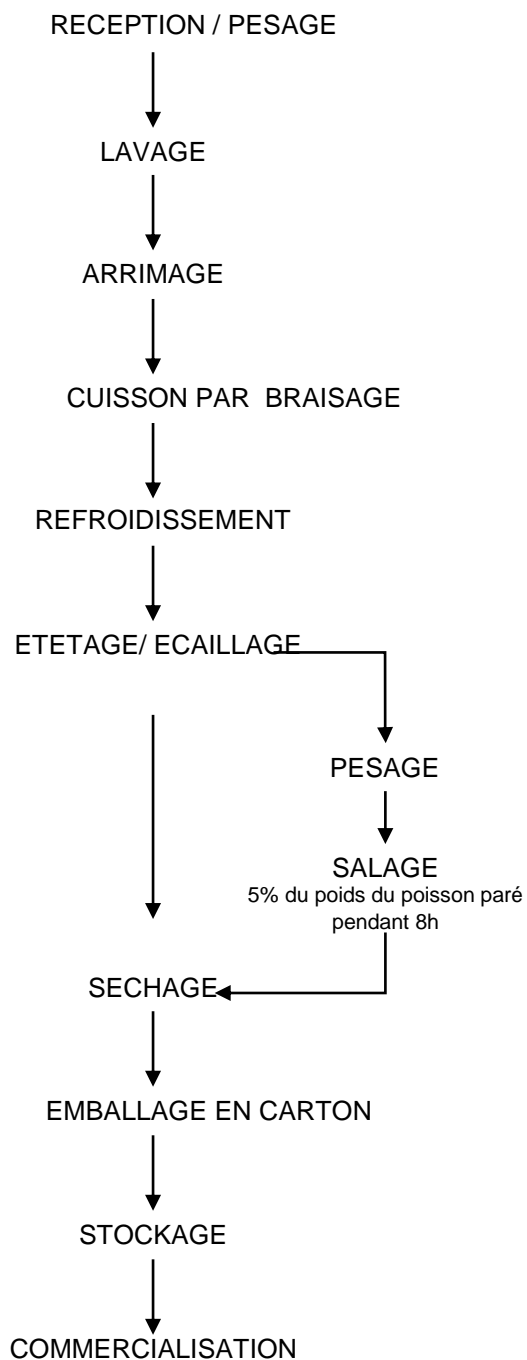
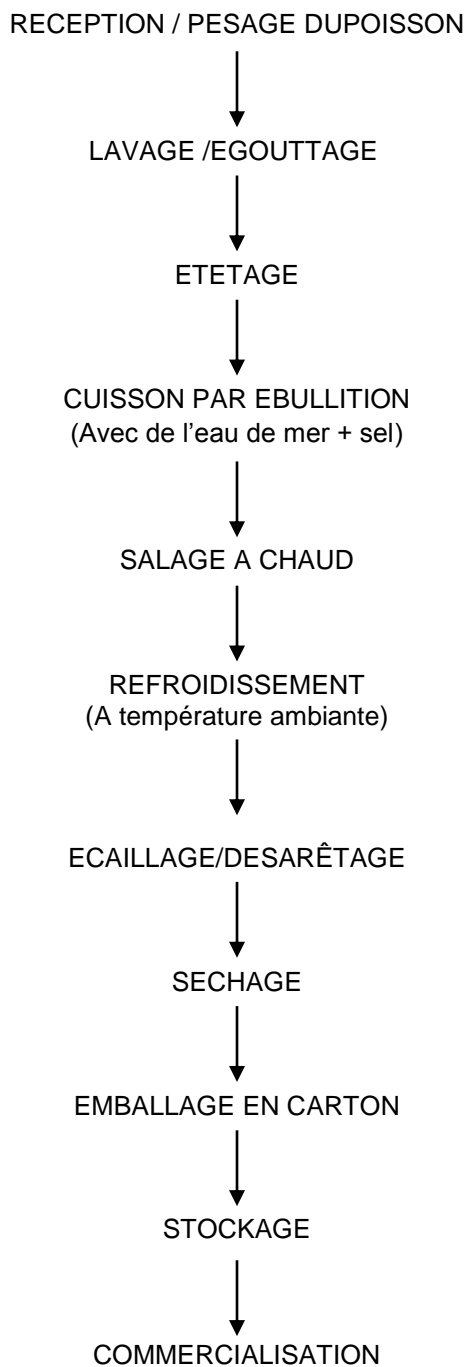
Produit avant séchage



Produit non désossé



Produit fini en phase de désossage

**Diagramme de fabrication du poisson braisé****séché « Ketiakh »****Diagramme de fabrication du poisson bouilli séché «****Ketiakh »**

**OBJECTIF**

L'objectif de cette norme régionale est de définir les caractéristiques d'identité et de qualité du Ketiakh dans le cadre du commerce régional et international afin de protéger la santé des consommateurs et de promouvoir le commerce juste et équitable de ce produit en Afrique et le reste du monde.

**NÉCESSITÉ DE DEVELOPPER UNE NORME**

Le Codex a élaboré deux normes principales de ces produits halieutiques transformés, consommés au Sénégal et dans la région africaine. Il s'agit de la norme CXS 311-2013 pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché et la norme CXS 167-1989 pour les poissons salés et les poissons salés séchés de la famille des Gadidés. Par contre, les procédés de fabrication du ketiakh sont spécifiques et ne sont pas pris en charge par ces normes internationales précitées.

**APPROCHE**

Lors de l'élaboration de la norme régionale sur le «Ketiakh», il convient d'examiner le champ d'application et les paramètres de qualité communs ainsi que la référence commune aux paramètres de sécurité tels que les contaminants, l'hygiène, les additifs alimentaires et les exigences en matière d'étiquetage.

Pour l'élaboration de cette norme régionale, le travail sera confié au Comité Codex de Coordination pour l'Afrique (CCAFRICA) avec l'appui du Secrétariat du Codex.

Dans le processus de développement de la norme, les pays Membres du Codex devraient aussi fournir des commentaires/suggestions aux étapes concernées.

**RECOMMANDATION**

Il est recommandé que CCAFRICA mesure l'importance et la nécessité de développer cette norme en tenant compte du fait que l'établissement d'exigences minimales pour les paramètres de qualité pourrait constituer l'unique référence. Le document de projet pour le nouveau travail est joint en tant qu'appendice I.

## APPENDICE I

**PROPOSITION D'UN NOUVEAU TRAVAIL**  
**ELABORATION D'UNE NORME REGIONALE SUR LE POISSON BRAISE SECHE OU BOUILLI SECHE**  
**« KETIAKH »**  
**DOCUMENT DE PROJET**

**1. OBJET**

Le présent document préconise l'élaboration d'une norme régionale sur le poisson braisé séché ou bouilli séché « *Ketiakh* ».

**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 et international 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 séché ou bouilli séché « *Ketiakh* » est le produit obtenu à partir de la sardinelle ronde ou plate (ou d'autres espèces de poissons pélagiques telles que le maquereau, l'ethmalose et le chinchard) braisée ou bouillie, étêtée, éviscérée, dépiautée, désossée, salée ou non et séchée au soleil

**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 (le séchage, le fumage, le braisage, le salage, etc.) occupent toujours, dans de nombreux pays, une place importante dans la valorisation des produits alimentaires.

Les méthodes traditionnelles de conservation sont appliquées dans de nombreux pays de la région africaine à la conservation de nombreux produits périssables. Parmi ceux-ci, on peut citer 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 *Ketiakh* au Sénégal et en Mauritanie

Au Burkina Faso où le produit est largement exporté par ailleurs, il est appelé en langue dioula (locale) « *djegue wouala* ».

De plus, du fait de leur habitude alimentaire, la communauté africaine vivant en Europe, en Amérique et en Asie, sollicite régulièrement le *Ketiakh* 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 sur le *Ketiakh* 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.

**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 *Ketiakh* 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 est le seul pays de l'Afrique de l'ouest où est fabriqué ce type de produit. Cependant des ressortissants des pays de la sous-région viennent s'y installer pour fabriquer et exporter le *ketiakh* dans leur pays d'origine favorisant ainsi le commerce sous régional. Au Sénégal, le volume des produits de la pêche artisanale transformés s'élevait en 2022 à 28 747,73 tonnes dont 15 463,98 tonnes de *Ketiakh* soit 53,8%. La consommation intérieure absorbe 8 319,49 tonnes soit 53,8%.

#### 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 était de 7144,49 tonnes pour une valeur commerciale estimée à près de 3,69 milliards de francs CFA. Les principales destinations du *ketiakh* sont: le Burkina Faso, le Mali, la Côte d'Ivoire, la Guinée Conakry, la Guinée Bissau, le Ghana, le Bénin, le Togo, etc. Cependant dans le cadre de l'effectivité de la ZLECAF, l'absence d'une norme régionale pour le *Ketiakh* 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 séché ou bouilli séché « *Ketiakh* ».

L'élaboration d'une norme régionale contribuera à l'harmonisation des textes législatifs et réglementaires au niveau régional, ce qui contribuera à protéger les consommateurs et à faciliter le commerce de ce produit aux niveaux 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 et la norme CXS 167-1989 pour les poissons salés et les poissons salés séchés de la famille des Gadidés.

A ce jour, aucune norme régionale ni internationale n'existe pour le poisson braisé séché ou bouilli séché « *Ketiakh* » 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 séché ou bouilli séché « *Ketiakh* » 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 international.

Elle 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

ETAPES	DATE
Examen de la nouvelle activité par le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique (CCAFRICA) à sa 25 <sup>ème</sup> session	2025
Examen de la nouvelle activité par la Commission du Codex Alimentarius (CAC) à sa 48 <sup>ème</sup> session	2025
Examen à l'étape 3 du projet de norme par le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique (CCAFRICA) à sa 26 <sup>ème</sup> session	2027
Adoption à l'étape 5 par la Commission du Codex Alimentarius (CAC) à sa 50 <sup>ème</sup> session	2027
Examen du projet de norme à l'étape 5 (ou 5/8) par le Comité FAO/OMS de Coordination pour l'Afrique (CCAFRICA) à sa 27 <sup>ème</sup> session	2029
Examen à l'étape 8 en vue de l'adoption par la Commission du Codex Alimentarius (CAC) à sa 52 <sup>ème</sup> session	2029

**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 ».