



**JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME  
FAO/WHO COORDINATING COMMITTEE FOR AFRICA**

**24th Session**

**Virtual**

**5 - 9 and 13 September 2022**

*Comments of Senegal*

**ELABORATION D'UNE NORME REGIONALE POUR LE KETHIAKH  
DOCUMENT DE PROJET**

## **1. OBJET**

Le présent document préconise l'élaboration d'une norme régionale sur le **Kéthiakh**.

## **2- OBJECTIF**

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

## **3.DESCRPTION DU PRODUIT**

On entend par Kethiakh la sardinelle ronde ou plate (ou d'autres espèces de poissons telles que le maquereau) braisée ou bouillie et séchée au soleil, salée ou non étêtée, éviscérée, écorchée et désossée.

## **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) occupent toujours, dans de nombreux pays, une place importante dans les échanges commerciaux de produits alimentaires.

Ces différentes méthodes de conservation traditionnelles se pratiquent dans de nombreux endroits de la région africaine et contribuent à la transformation de nombreux produits périssables. Parmi ceux-ci, on peut citer le poisson braisé séché ou kéthiakh qui est un produit de grande consommation nationale et régionale. La demande de ce produit est très importante au niveau national et même international.

A titre d'exemple, du fait de leur habitude alimentaire, la population africaine vivant en Europe, en Amérique et en Asie sollicite régulièrement le kéthiakh pour sa consommation. Par contre, cette demande ne peut être satisfaite surtout pour l'Europe dont les exigences sanitaires ne sont pas globalement respectées par les producteurs de certains pays comme le Sénégal qui ne dispose pas de norme à cet effet. Ce manquement justifie l'élaboration d'une norme régionale sur le kéthiakh pour mieux faciliter sa commercialisation.

## **5.PRINCIPALES QUESTIONS A TRAITER**

Les principales dispositions susceptibles d'être examinées ont trait aux aspects suivants:

- Définition
- Spécifications relatives à la matière première
- Exigences relatives à la transformation
- Conditionnement, étiquetage, transport et entreposage
- Contaminants
- Hygiène
- Méthodes d'échantillonnage, d'inspection et d'analyse

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

### ➤ Critères généraux :

Une norme sur le Kéthiakh protégerait 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.

### ➤ Critères applicables au produit

#### • Volume de production

Le Volume de production et de consommation dans les différents pays, ainsi que le volume et structure des échanges commerciaux entre pays sont très importants

Le volume des produits transformés de la pêche artisanale s'élevait en 2020 à 36 495,27 tonnes dont 18 977, 54 Tonnes de kéthiakh soit 52%.

#### • Les marchés

Les principales destinations concernent des marchés africains comme: le Burkina Faso, la Guinée Conakry, la Guinée Bissau, le Mali, le Ghana, le Benin , le Togo etc.

La valeur commerciale de ce produit en 2020 est estimée à près de 961 570 870 Francs CFA.

Le marché africain est fortement demandeur de produits artisanalement transformés

Cependant dans le cadre de la ZLECA, l'absence d'une norme régionale pour le Kéthiakh 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.

#### • Diversité des législations

Il y'a pas de législation harmonisée au niveau régional pour ce type de denrée en particulier

## 7.PERTINENCE AU REGARD DES OBJECTIFS STRATEGIQUES DU CODEX

L'élaboration d'une norme régionale du Codex pour le Kéthiakh 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.

## 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 24 <sup>ème</sup> session	2022
Examen de la nouvelle activité par la Commission du Codex à sa quarante cinquième session	2022
Examen à l'étape 3 du projet de norme par le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique (CCAFRICA) à sa 25 <sup>ème</sup> session	2024
Adoption à l'étape 5 par la Commission du Codex Alimentarius (CAC) à sa 46 <sup>ième</sup> session	2024
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 26 <sup>ème</sup> session	2026
Examen à l'étape 8 en vue de l'adoption par la Commission du Codex Alimentarius (CAC) à sa 47 <sup>ème</sup> session	2026

## BIBLIOGRAPHIE

Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius, Vingt et unième édition

Plan stratégique 2014-2019 de la Commission du Codex Alimentarius.

Plan stratégique CCAFRICA

Statistiques DPM



## ELABORATION D'UNE NORME REGIONALE POUR LE TIACRY

### DOCUMENT DE PROJET

#### 1. OBJET

Le présent document préconise l'élaboration d'une norme régionale sur le Tiacry

#### 2. OBJECTIF

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

#### 3. DESCRIPTION DU PRODUIT

Le « Tiacry », est le nom du produit composé de farine de céréales et/ou autres végétaux précuits dont les éléments sont agglomérés en ajoutant de l'eau potable et qui a été soumise à des traitements physiques tels que la cuisson à la vapeur, le tamisage et le séchage.

Le « Tiacry » peut être préparé à partir de la farine d'une seule céréale en particulier le mil ou à partir d'un mélange de farines d'autres céréales.

Il est consommé avec du lait et du sucre.

#### 4. PERTINENCE AU REGARD DES OBJECTIFS STRATEGIQUES DU CODEX

L'élaboration d'une norme pour le Thiacy est conforme aux quatre objectifs déclinés dans le plan stratégique 2020-2025 du Codex (protection de la santé des consommateurs et promotion des pratiques loyales dans le commerce alimentaire par la mise au point de normes internationales et régionales).

#### 5. QUESTIONS A TRAITER

- Description du produit
- Critères de qualité
- Conditionnement et emballage
- Etiquetage et emballage
- Contaminants
- Hygiène
- Critères microbiologiques

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

##### ➤ Critères généraux

Une norme Codex sur le tiacry va contribuer à l'amélioration de la qualité de ce produit et ainsi impacter sur la santé des consommateurs et serait particulièrement bénéfique pour les pays de la région Afrique, qui sont les 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

##### ➤ Critères applicables au produit

###### • Volume de production

Le Sénégal est un pays fortement producteur et consommateur de mil. La consommation moyenne est estimée à **0.1 à 0.15kg/tête/jour** (USAID, 2017).

La production de mil en 2021 est de 1 039 860 tonnes

La transformation des produits agricoles permet d'ajouter de la valeur au produit, de diversifier l'offre, de faciliter la conservation et le stockage, de répondre à de nouveaux besoins consommateurs finaux

Le tiacry représente 22/% de la production de mil soit environ 228 769 tonnes.

###### • . Marchés

Les céréales en particulier le mil représentent une source importante de revenus pour les différents acteurs de la chaîne surtout les producteurs et transformateurs

Il occupe une place importante dans l'alimentation de la population sénégalaise et dans les pays de la sous-

région ouest africaine ;Il est présent particulièrement au Burkina Faso, au Mali , au Niger avec l'appellation « **DEGUE** » On le retrouve aussi au niveau de certains marchés internationaux (EU, USA, etc.).

Les méthodes de fabrication s'industrialisent de plus en plus.

- **Diversité des législations**

Il y'a pas de législation harmonisée au niveau régional pour ce type de denrée en particulier

## 7. PERTINENCE AU REGARD DES OBJECTIFS STRATEGIQUES DU CODEX

L'élaboration d'une norme régionale du Codex pour le tiacry 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.

## 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 24 <sup>ème</sup> session	2022
Examen de la nouvelle activité par la Commission du Codex à sa quarante cinquième session	2022
Examen à l'étape 3 du projet de norme par le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique (CCAFRICA) à sa 25 <sup>ème</sup> session	2024
Adoption à l'étape 5 par la Commission du Codex Alimentarius (CAC) à sa 46 <sup>ème</sup> session	2024
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 26 <sup>ème</sup> session	2026
Examen à l'étape 8 en vue de l'adoption par la Commission du Codex Alimentarius (CAC) à sa 47 <sup>ème</sup> session	2026

## BIBLIOGRAPHIE

Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius, Vingt et unième édition

Plan stratégique 2020-2025 de la Commission du Codex Alimentarius.

Plan stratégique CCAFRICA

NORME SENEGALAISE NS03-099 SUR LE TIACRY

Analyse du marché des céréales locales (mil et maïs) au Sénégal IPAR 2021.

