

REPUBLIQUE DU SENEGAL

Un Peuple – Un But – Une Foi



MINISTERE DES PECHEES ET DE L'ECONOMIE MARITIME

PROJET DE GESTION DES RESSOURCES NATURELLES AU SENEGAL
(P175915)

**ETUDE POUR LA DEFINITION DES OPERATIONS DE SUIVI
ET DE CONTROLE POUR AMELIORER LA QUALITE SANITAIRE
DES FILIERES DE PRODUITS HALIEUTIQUES CIBLEES**

**Analyse comparative des réglementations
sénégalaise et internationale en matière de
contrôle de la salubrité des produits de la
pêche et de l'aquaculture**

RAPPORT PROVISOIRE

Juin 2025

TABLE DES MATIERES

1.	APERÇU GENERAL SUR LE SECTEUR DE LA PECHE AU SENEGAL.....	13
1.1	IMPORTANCE SOCIOECONOMIQUE DU SECTEUR	13
1.2	CADRE INSTITUTIONNEL DU SECTEUR DE LA PECHE AU SENEGAL	14
2.	CONTEXTE Et OBJECTIF DE L'ETUDE	15
2.1	Contexte	15
2.2	OBJECTIF.....	16
2.2.1.	OBJECTIFS SPECIFIQUES	16
2.2.2.	Résultats attendus	16
3.	APPROCHE METHODOLOGIQUE	17
3.1	RAPPEL DES MISSIONS DU CABINET	17
3.2	Méthodologie.....	17
3.2.1	La préparation de la mission,	17
3.2.2	La collecte des textes.....	17
3.2.3	L'analyse des textes collectés et la rédaction du rapport provisoire.....	17
4.	INVENTAIRE ET ANALYSE DE LA REGLEMENTATION SENEGALAISE RELATIVE A L'INSPECTION ET AU CONTROLE DES PRODUITS HALIEUTIQUES.....	19
4.1	INVENTAIRE DES LOIS ET REGLEMENTS NATIONAUX.....	19
4.2	ANALYSE DE LA REGLEMENTATION SENEGALAISE APPLICABLE AUX PRODUITS HALIEUTIQUES PAR RAPPORT AUX DIFFERENTES COMPOSANTES DU SYSTEME DE CONTROLE	29
4.2.1	AUTORITÉ COMPÉTENTE.....	29
4.2.2	ENREGISTREMENT ET AGREMENT DES ETABLISSEMENTS	29
4.2.3	REGLEMENTATION RELATIVE AUX CONDITIONS TECHNIQUES.....	30
4.2.4	REGLEMENTS RELATFS AU CONTROLE DES PRODUITS HALIEUTIQUES.....	31
4.2.5	REGLEMENTATION RELATIVE AUX PLANS DE SURVEILLANCE DES CONTAMINANTS	34
4.2.6	REGLEMENTATION RELATIVE AUX EMBALLAGES.....	35
4.2.7	REGLEMENTATION RELATIVE A L'ETIQUETAGE.....	35
4.2.8	REGLEMENTATION RELATIVE A L'INTERDICTION DES ESPECES TOXIQUES A LA CONSOMMATION HUMAINE.....	36
4.2.9	REGLEMENTATION RELATIVE A LA TRAÇABILITE.....	37
5.	ANALYSE COMPARATIVE DES REGLEMENTATIONS SENEGALAISE ET INTERNATIONALE APPLICABLES AUX PRODUITS HALIEUTIQUES.....	37
5.1	INVENTAIRE DE LA REGLEMENTATION DE L'UEMOA	37
5.2	INVENTAIRE DES TEXTES DE L'UE RELATIFS AU CONTROLE SANITAIRE DES PRODUITS DE LA PECHE 40	
5.3	ANALYSE COMPARATIVE DES REGLEMENTATIONS NATIONALE ET INTERNATIONALE	43

6.	INVENTAIRE ET Analyse comparative DES NORMES SENEGALAISES ET CODEX APPLICABLES AUX PRODUITS DE LA PECHE ET DE L'AQUACULTURE.....	47
6.1	INVENTAIRE DES NORMES NATIONALES	47
6.1.1	Normes Relatives à la Qualité des Produits Halieutiques :	47
6.1.2	Normes Relatives à l'échantillonnage et aux Méthodes d'analyse des Produits Halieutiques	47
6.1.3	Normes sur la Qualité de L'eau	48
6.2	INVENTAIRE DES TEXTES DU CODEX	48
6.2.1	Inventaire des normes CODEX.....	49
6.3	ANALYSE COMPARATIVE DES NORMES SENEGALAISES RELATIVES AUX PRODUITS HALIEUTIQUES PAR RAPPORT AUX RECOMMANDATIONS DU CODEX	50
6.3.1	CONCORDANCE DES NORMES CODEX ET NORMES SN	50
7.	propositions de révision du cadre juridique ET NORMATIF	51
7.1	COMMENTAIRES ET RECOMMANDATIONS SUR LA MISE A NIVEAU DE LA REGLEMENTATION NATIONALE	51
7.1.1	Commentaire.....	51
	RECOMMANDATIONS.....	52
7.1.2	:.....	52
7.2	COMMENTAIRES ET RECOMMANDATIONS SUR LA MISE A NIVEAU DE LA NORMALISATION NATIONALE.....	55
7.2.1	COMMENTAIRES	55
7.2.2	RECOMMANDATIONS	56

SIGLES ET ACRONYMES

AA	Aliment pour animaux
AC	Autorité Compétente
ABVT	Azote basique volatile totale
ANA	Agence Nationale de l'Aquaculture
BPH	Bonnes Pratiques d'Hygiène
BPF	Bonnes Pratiques de Fabrication
CCA	Commission du Codex Alimentarius
DAOA	Denrées animales d'origines animales
HACCP	Hazard Analysis and Critical Control Points
HAP	hydrocarbures aromatiques polycycliques
DPM	Direction des Pêches Maritimes
DPC	Direction de la Pêche Continentale
DPSP	Direction de la Protection et de la Surveillance des Pêches
DGEFM	Direction de la Gestion et de l'Exploitation des Fonds Marins
DIP	Direction des Infrastructures Portuaires
FAO	Organisation mondiale de l'Alimentation et de l'Agriculture
OMS	Organisation mondiale de la Santé
PIB	Produit Intérieur Brut
CNCA	Comité national du Codex Alimentarius
DITP	Direction des Industries de Transformation de la Pêche
DICC	Division des Inspections, du Contrôle et de la Certification
DA	Division des Agréments
SSA	Sécurité Sanitaire des Aliments
ISO	International Organization for Standardization (Organisation internationale de Normalisation)
TDR	Termes de Reference
UE	Union Européenne
CE	Commission Européenne
CEE	Commission Economique Européenne
UEMOA	Union Economique Monétaire Ouest Africaine
CEDEAO	Communauté Economique des Etats de l'Afrique de l'Ouest
SPS	Sanitaire et Phytosanitaire
OTC	Obstacle Technique au Commerce

TERMES ET DEFINITIONS

Selon le Codex alimentarius :

TERME	DEFINITION
Chaîne de valeur	La chaîne de valeur du secteur de la pêche, regroupe l'ensemble des entreprises et de leurs activités, coordonnées de manière à produire des matières premières et services particuliers et à les transformer en produits alimentaires vendus aux consommateurs finaux. Dans les chaînes de valeur de la pêche et de l'aquaculture, cela inclut la pêche et l'aquaculture, la transformation (industrielle et artisanale), le stockage, la distribution, le transport, le commerce et la consommation.
Filière	La filière désigne couramment l'ensemble des activités complémentaires qui concourent, d'amont en aval, à la réalisation d'un produit fini. On parle ainsi de filière pêche qui regroupe l'ensemble des activités réalisées depuis la production jusqu'au produit fini.
	La Filière de la pêche comprend les activités réalisées dans : la pêche industrielle et artisanale, les établissements à terre, la transformation artisanale, les structures connexes (entrepôts frigorifiques, fabriques de glace, laboratoires et les moyens de transports).
Hygiène alimentaire	Ensemble des conditions et mesures nécessaires pour assurer la sécurité sanitaire, et la salubrité des produits à toutes les étapes de la chaîne de production.
Sécurité sanitaire des aliments	Assurance que les produits sont sans danger pour le consommateur quand ils sont préparés et/ou consommés conformément à l'usage auquel ils sont destinés.
Salubrité des aliments	Assurance que les produits sont acceptables pour la consommation humaine conformément à l'usage auquel ils sont destinés.
Risque	Fonction de la probabilité et de la gravité d'un effet néfaste sur la santé, du fait de la présence d'un danger
HACCP	Système qui définit, évalue et maîtrise les dangers qui menacent la salubrité des produits.
Autorité Compétente	C'est l'Autorité officielle chargée de vérifier dans un pays, que les conditions d'agrément techniques sont toujours respectées, que les programmes d'autocontrôle sont adéquats, et bien appliqués, et que les produits finis sont conformes aux normes en vigueur.
Établissement	Tout bâtiment ou toute zone où les produits sont manipulés, ainsi que leurs environs relevant de la même direction.
Personnel	Personnes chargées de la manipulation des produits, du matériel et /ou des surfaces en contact avec les produits et

TERME	DEFINITION
	devant donc se conformer aux exigences en matière d'hygiène alimentaire.
Réfrigération	Le processus permettant de refroidir les produits halieutiques pour les amener à une température proche de celle de la glace en fusion.
Congélation	Procédé par lequel tout produit halieutique subit un abaissement de la température permettant d'obtenir une température à cœur d'au minimum – 18°C et sa conservation à cette température ;
Chaine du froid	Pour les produits réfrigérés, c'est le fait de maintenir le poisson à des températures comprises entre 0 et +4 degrés de la capture à sa consommation. On dit qu'il y a rupture de chaine si la température est au-dessus de 4° C. Pour les produits congelés, la température ne doit pas dépasser -18°C
Contaminant	Tout agent biologique ou chimique, toute matière étrangère ou toute autre substance n'étant pas ajoutée intentionnellement aux produits alimentaires et pouvant compromettre la sécurité sanitaire ou la salubrité.
Contamination	Introduction ou présence d'un contaminant dans un aliment ou dans un environnement alimentaire.
Danger	Agent biologique, biochimique ou physique ou état de l'aliment ayant potentiellement un effet nocif sur la santé du consommateur.
Contrôle	Contrôler, c'est comparer ce qui est à ce qui devrait être en général sur une base réglementaire ou normative.
Bonnes pratiques	Ce sont les pratiques et conditions nécessaires avant et durant la manipulation, le transport et le stockage des produits de la pêche et qui sont essentielles pour les préserver contre la contamination des dangers biologiques, chimiques et physiques.
Qualité	Ensemble des caractéristiques d'un produit qui lui confère l'aptitude à satisfaire un besoin explicite ou implicite.
Maitrise de la qualité	Prendre toutes les mesures nécessaires pour garantir et maintenir la conformité aux critères définis dans le plan HACCP
Diagramme de fabrication	Représentation systématique de la séquence des étapes ou opérations utilisées dans la production ou la fabrication d'un produit alimentaire donné
Codex alimentarius	Organisation internationale qui établit des règles de bonnes pratiques sur la manière de manipuler les aliments pour produire une alimentation saine
Bonnes pratiques d'hygiène	Ce sont les habitudes nécessaires à avoir quant à la manipulation du poisson, qui quand il est correct, le rend sain pour la consommation

TERME	DEFINITION
Règlement	Un Règlement est un texte normatif qui s'applique obligatoirement dès sa publication, à tous les états membres exemple règlement UEMOA.
Directive	Désigne une Indication, ligne de conduite donnée par une autorité, exemple Directive présidentielle.
Norme	Document établi par consensus et approuvé par un organisme reconnu, qui fournit, des codes d'usage, des règles, des lignes directrices ou des caractéristiques, pour des activités dont leurs résultats, garantissent une utilisation sans danger dans un contexte donné. Le Code d'usage du codex définit les pratiques admises en matière de production, transformation, fabrication, transport et stockage des produits qui garantissent la sécurité sanitaire de ces produits.
Rappel	Opération qui vise à faire cesser la consommation de produits défectueux, lorsqu'il existe un risque avéré ou même potentiel pour le consommateur.
Retrait	Opération qui vise à faire cesser la commercialisation de produits défectueux par le retrait du produit du marché.
Lot	Ensemble d'unités d'une denrée ayant des caractéristiques identiques qui a été produite et/ou fabriquée et/ou conditionnée dans des circonstances pratiquement identiques.
Echantillon	Ensemble d'une ou de plusieurs espèces soumises aux mêmes conditions d'un lot de produits et destinées à une analyse donnée pour l'appréciation de la qualité sanitaire du produit,
Produits de la Pêche	Constituent des produits de la pêche, les poissons marins ou fluviaux, crustacés, mollusques ou autres animaux marins ou fluviaux à l'exception des reptiles, batraciens et mammifères ongulés, vivants, frais, congelés, surgelés, à l'état entier ou transformé.
Produit d'aquaculture	Tout produit halieutique (poisson, crustacé, mollusque) de mer ou d'eau douce, dont la naissance ou la croissance sont contrôlés par l'homme jusqu'à leur mise sur le marché en tant que denrée alimentaire. Toutefois, les produits halieutiques de taille commerciale capturés dans leur milieu naturel et conservés vivants en vue de leur vente ultérieure, ne sont pas considérés comme des produits d'aquaculture.
La traçabilité Selon le Règlement CE 178/2002	C'est la capacité à retracer, à travers toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution, le cheminement d'une denrée alimentaire, d'un aliment pour animaux, d'un animal producteur de denrées alimentaires ou d'une substance destinée à être incorporée ou susceptible d'être incorporée dans une denrée ou un aliment pour animaux.

TERME	DEFINITION
Chaîne de valeur	La chaîne de valeur du secteur de la pêche, regroupe l'ensemble des entreprises et de leurs activités, coordonnées de manière à produire des matières premières et services particuliers et à les transformer en produits alimentaires vendus aux consommateurs finaux. Dans les chaînes de valeur de la pêche et de l'aquaculture, cela inclut la pêche et l'aquaculture, la transformation (industrielle et artisanale), le stockage, la distribution, le transport, le commerce et la consommation.
Filière	La filière désigne couramment l'ensemble des activités complémentaires qui concourent, d'amont en aval, à la réalisation d'un produit fini. On parle ainsi de filière pêche qui regroupe l'ensemble des activités réalisées depuis la production jusqu'au produit fini.

RESUME

Le dispositif National législatif et réglementaire applicable aux produits de la pêche et de l'aquaculture se compose de :

- 6 LOIS
- 10 DECRETS
- 27 ARRETES
- 2 CIRCULAIRES

Ces règlements peuvent être classés par catégorie comme suit :

- Les règles générales ;
- Les règles d'hygiène ;
- Les règles relatives au contrôle officiel ;
- Les règles relatives à la certification ;
- Les règles relatives aux critères applicables.

L'analyse approfondie des lois et règlements nationaux montre que le Sénégal dispose depuis la période coloniale d'un arsenal juridique et réglementaire relatif au contrôle des produits halieutiques.

Cet arsenal couvre tous les segments de la chaîne alimentaire du contrôle officiel, de la production jusqu'au produit fini en passant par les sites de débarquements, le transport, la transformation industrielle et le stockage. Cependant, il existe encore dans le dispositif juridique des insuffisances à corriger ou à combler pour rendre le système encore plus performant et aligné avec les évolutions et les exigences communautaires et internationales.

L'analyse comparative de la réglementation sénégalaise relative au contrôle sanitaire des produits de la pêche et de l'aquaculture par rapport aux réglementations de l'UE et de l'UEMOA montre que le Sénégal, à travers la prise d'arrêtés ministériels a transcrit les textes pertinents de l'UE relatifs au contrôle officiel effectué par les Autorités Compétentes. Ces textes concernent entre autres les règles spécifiques d'hygiène des locaux et les critères microbiologiques et chimiques applicables aux entreprises, au personnel, aux surfaces, aux produits et aux intrants.

L'UEMOA compte 6 règlements qui ont une portée générale ne couvrant pas l'ensemble des segments de la chaîne alimentaire mais des concordances entre les 3 réglementations existent et sont répertoriées dans le tableau V.

Sur le plan normatif, l'Association sénégalaise de Normalisation a produit au total 31 normes dont la composition est la suivante :

- 14 Normes Relatives à la Qualité des Produits Halieutiques ;
- 03 Normes sur l'échantillonnage ;

- 06 Normes sur les méthodes d'analyse ;
- 08 Normes sur la Qualité de L'eau ;

Le total des normes CODEX qui ont intérêt national s'élève à 24 et se décompose ainsi qui suit :

- 21 normes ;
- 2 lignes directrices ;
- 1 code d'usages.

Sur ce total, l'ASN a en transcrit 9 soit un taux de 37.5% et un gap qui s'élève à 15 soit 62.5% à transcrire par rapport aux besoins nationaux.

Les produits locaux de la transformation artisanale dont le Guedj, le Tambadiang, le Kéthiakh, ... doivent être pris en compte par l'ASN dans le cadre de son programme de normalisation à cause de leur importance dans notre l'économie.

INTRODUCTION

Le Sénégal dispose d'une façade maritime longue d'environ 718 Km et partage ses frontières maritimes avec les quatre pays que sont : la Mauritanie, la Gambie, la Guinée Bissau et le Cap Vert.

Conformément aux dispositions de la convention des Nations Unies sur le droit de la mer, il possède une Zone Economique Exclusive (ZEE) de 200 miles marins mesurée à partir de la ligne de base.

De par sa position géographique privilégiée, le littoral du Sénégal est balayé dans une bonne partie de l'année par les alizés maritimes entraînant une remontée d'eau froide en surface.

Ce phénomène de remontée d'eau froide appelé upwelling est à l'origine, entre autres, de la richesse en ressources halieutiques des eaux maritimes sénégalaises. Ces ressources très diversifiées peuvent être subdivisées en trois grands groupes :

- Les ressources pélagiques hauturières composées principalement des thonidés ;
- Les ressources pélagiques côtières comme les sardinelles, les chinchards, les maquereaux, l'Ethmalose etc. ;
- Les ressources des mers salées côtières et profondes constituées des crustacés (crevettes, langoustes et cigales de mer), des mollusques (huîtres, volutes (*Cymbium* spp), moules, seiches, poulpes, calamars...), des poissons (mérus, daurades, soles, merlus etc.).

La pêche maritime est un secteur d'activité très important pour l'économie sénégalaise grâce à sa contribution aux indicateurs socio-économiques qui sont :

- La Création d'environ 600.000 emplois directs et indirects soit 17% de la population active ;
- La contribution à la satisfaction des besoins des populations en protéines d'origine animale et donc participe à la lutte contre la malnutrition. Les apports nutritionnels des produits de la pêche dans l'alimentation sont estimés à 70% ; ainsi la consommation per capita en produits halieutiques est de l'ordre de 28 kg/hbt/an au Sénégal ;
- La contribution à hauteur de 7,1% du PIB national ;
- Son impact positif sur le rééquilibrage de la balance commerciale.

En moyenne 400.000 tonnes sont débarquées annuellement au Sénégal par la pêche maritime sénégalaise.

Ces produits sont manipulés par différents acteurs de la production au produit fini en passant par le transport, la commercialisation, le traitement, la transformation et le stockage.

Des contaminations peuvent survenir tout au long de différentes étapes de la chaîne alimentaire si des mesures d'hygiène rigoureuses ne sont pas prises.

Pour maîtriser ces différents dangers (biologiques, chimiques et physiques) et assurer la sécurité des produits halieutiques, le Sénégal s'est doté de textes réglementaires et d'une autorité compétente qui assure le contrôle sanitaire.

Cette présente étude porte sur l'Analyse comparative de la réglementation sénégalaise applicable en matière de contrôle sanitaire des produits de la Pêche et de L'Aquaculture par rapport à la réglementation internationale.

Elle s'articule autour des chapitres suivants :

- Aperçu général sur le secteur de la pêche au Sénégal ;
- Contexte et objectif de l'étude ;
- Approche méthodologique ;
- Inventaire et analyse de la réglementation sénégalaise relative à l'inspection et au contrôle des produits halieutiques ;
- Analyse comparative des réglementations sénégalaise et internationale applicables aux produits halieutiques ;
- Inventaire et analyse comparative des normes sénégalaises et codex applicables aux produits de la pêche et de l'aquaculture ;
- Propositions de révision du cadre juridique et normatif.

1. APERÇU GENERAL SUR LE SECTEUR DE LA PECHE AU SENEGAL

1.1 IMPORTANCE SOCIOECONOMIQUE DU SECTEUR

Le secteur de la pêche est composé de deux sous-secteurs que sont la pêche artisanale et la pêche industrielle. Il constitue une grande importance pour l'économie sénégalaise par sa contribution à la croissance économique, d'apport de devises, de création d'emplois directs et indirects et constitue la principale source de protéine animale dans l'alimentation de la population sénégalaise.

Le Sénégal, de par sa position géographique privilégiée et la richesse de ses eaux maritimes en ressources halieutiques, a été longtemps et demeure un pays de production et d'exportation de produits de la pêche.

Depuis 1960, le Sénégal a engagé plusieurs initiatives pour favoriser le développement de ce secteur important de son économie. Les plus significatives de celles-là sont notamment la motorisation des pirogues, l'introduction de la senne tournante coulissante, la subvention à l'exportation et l'exonération du matériel et du carburant de pêche.

Ces incitations ont favorisé l'accroissement des captures et en moyenne plus de 400.000 tonnes de produits de la pêche sont débarquées annuellement au Sénégal.

Les exportations de produits de la pêche d'origine sénégalaise ont atteint en 2023, un volume global de 259 825,76 tonnes (dont environ 21% de produits transformés) pour une valeur commerciale estimée (VCE) à 292,47 milliards de FCFA. Les produits de la pêche réexportés ont atteint cette année-là 47 026 tonnes pour une VCE de 38,25 milliards (Source DITP, 2023).

Le total des établissements agréés se composait comme suit en 2023 : 137 unités à terre, 135 Navires et 13 sites de débarquement autorisés. Le processus d'agrément des moyens de transport et des fabriques de glace n'a pas été exécuté depuis plusieurs années.

Ces mises à terre ont été réalisées par 2 types de pêche à savoir la pêche artisanale et la pêche industrielle.

▪ La pêche artisanale :

Elle domine très largement celle de la pêche industrielle en termes d'unités de pêche et de production. Elle s'opère en milieu maritime (pêche artisanale maritime) et en milieu continentale (pêche artisanale continentale). Ainsi, les unités de pêche artisanale sont présentes sur tout le littoral sénégalais et occupent l'ensemble des centres de débarquement du pays.

En 2020, on dénombrait 11 912 pirogues actives, 70 041 pêcheurs et 395 156 tonnes débarquées par la flotte artisanale (77% des totaux débarqués) pour une valeur commerciale de 179,198 milliards (64% de la valeur commerciale total estimée). (Source DPM, 2020).

▪ La pêche industrielle :

Elle est pratiquée par des navires nationaux et étrangers.

En 2020, les mises à terre de la pêche industrielle s'évaluaient à 115 289 tonnes soit 23% de la production totale pour une valeur commerciale estimée à 97.910 milliards de F CFA soit 36% de la valeur commerciale globale des débarquements nationaux. Le nombre total de navires ayant une licence de pêche en 2020 s'élevait à 173.

La filière nationale de l'industrie halieutique comptait en 2024, 137 établissements à terre et 135 navires agréés. Elle est le deuxième pourvoyeur de devises étrangères avec plus de 200 milliards de FCFA générées par an, soit 30% des recettes totales d'exportation. (Source DITP, 2023).

Au Sénégal, les industries de traitement et de transformations de produits de la pêche exportent vers les marchés européens, asiatiques, africains et américains. Elles doivent rassurer leurs clients en respectant les normes de qualité et de sécurité sanitaire. En effet, face aux exigences internationales, les entreprises exportatrices sont responsables de la qualité sanitaire de leurs produits et doivent mettre en place une politique de gestion de la qualité de leurs produits basée sur l'application des BPH et la méthode HACCP.

1.2 CADRE INSTITUTIONNEL DU SECTEUR DE LA PECHE AU SENEGAL

Le nouveau décret portant organisation du Ministère des Pêches et des Infrastructures maritimes et portuaires étant en cours d'élaboration, ce dernier porte encore dans son fonctionnement les empreintes du décret N° 2018-1292 du 16 juillet 2018 portant organisation du Ministère des Pêches et l'Economie Maritime. Il comprend, entre autres, des directions et agences dont des missions incluent l'inspection et/ou le contrôle sanitaire des produits halieutiques. Il s'agit de :

- La Direction des Pêches maritimes (DPM) ;
- La Direction de la Pêche continentale (DPC) ;
- La Direction des Industries de Transformation de la Pêche (DITP) ;
- La Direction de la Gestion et de l'Exploitation des Fonds marins (DGEFM) ;
- L'Agence nationale de l'Aquaculture (ANA).

Le décret 2023-2160 portant sur le contrôle officiel reprend ces mêmes attributions du décret N° 2018-1292 du 16 juillet 2018 en déterminant ces structures comme Autorités compétentes, chacun en ce qui le concerne, en matière de contrôle et de certification des produits de la pêche et de l'aquaculture.

2. CONTEXTE ET OBJECTIF DE L'ETUDE

2.1 CONTEXTE

Depuis quelques années, la filière de l'industrie de la pêche est confrontée à beaucoup de difficultés aussi bien en amont qu'en aval au niveau des unités de traitement et de transformation. Ces difficultés sont entre autres :

- La raréfaction de la ressource ;
- L'accès des produits halieutiques sénégalais au marché de l'UE qui est soumis à un agrément ;
- La pluralité des autorités compétentes intervenant dans le contrôle sanitaire des produits de la pêche ;
- La conception en bois des pirogues artisanales étant entendu que, le bois est considéré comme matériau prohibé dans la réglementation pour être en contact avec les produits alimentaires ;
- L'offre insuffisante en glace surtout en période de chaleur ;
- L'Utilisation de contenants non conformes aux BPH ;
- L'utilisation de moyens non adéquats pour le transport des produits de la pêche ;
- Le Personnel des quais qui manipule et conditionne les produits insuffisamment formés aux BPH et BPM ;
- La Promiscuité présente dans les zones de débarquement et de manipulation et le non-respect des règles d'hygiène ;
- L'inadaptation et l'insuffisance des infrastructures de base dans les centres de pêche ;
- Une Réglementation insuffisante à l'amont de la filière...

Conscient de l'importance de la réglementation dans le commerce international des produits halieutiques, les autorités sénégalaises ont obtenu un financement de la Banque mondiale pour mettre en œuvre le Projet de gestion des ressources naturelles « SENREM » dont la sous composante 2.2 va contribuer entre autres au renforcement et à l'amélioration de la réglementation et de la normalisation nationale liées à l'industrie halieutique.

Cette étude sur la réglementation sénégalaise applicable aux produits de la pêche et de l'aquaculture trouve sa justification dans la nécessité de mettre à niveau les textes nationaux.

En effet la maîtrise des normes sanitaires à tous les niveaux de la chaîne est une condition nécessaire pour le maintien de l'agrément UE ; il est donc vital pour le Sénégal de conformer son contexte réglementaire et opérationnel aux standards sanitaires internationaux et plus particulièrement aux normes de l'UE pour conserver durablement cet agrément. Le retrait de l'agrément européen entraînerait des désagréments sur les plans social et économique.

2.2 OBJECTIF

L'objectif général est de faire une analyse comparative des réglementations sénégalaise et internationales applicables en matière de contrôle sanitaire des produits de la pêche et de l'aquaculture.

2.2.1. OBJECTIFS SPECIFIQUES

D'une manière spécifique, il s'agira pour le cabinet de :

- Identifier des écarts existants (gap analysis) entre la réglementation nationale et la réglementation internationale en matière de contrôle sanitaire des produits halieutiques ;
- Proposer des solutions de résorption du gap existant ;
- Évaluer le besoin en normes nationales pour les produits halieutiques pour la transformation industrielle et artisanale.

2.2.2. Résultats attendus

Les résultats escomptés dans le cadre de cette étude sont les suivants :

- Le gap entre la réglementation internationale et la réglementation nationale en matière de contrôlé sanitaire des produits halieutiques est identifié et connu ;
- Des solutions de résorption du gap existant sont proposées ;
- Le besoin en normes nationales pour les produits halieutiques pour la transformation industrielle et artisanale est connu ;
- Des propositions de normalisation nationale et /ou internationale sont faites à l'AC.

3. APPROCHE METHODOLOGIQUE

3.1 RAPPEL DES MISSIONS DU CABINET

Dans le cadre de cette présente étude le cabinet est chargé de faire :

- L'inventaire des textes législatifs, règlementaires et des normes nationaux et internationaux.
- Des propositions de révision de la réglementation basées sur les résultats d'une comparaison entre les normes internationales et le droit sénégalais, y compris des propositions de textes éventuellement manquants.

3.2 METHODOLOGIE

La méthodologie de travail utilisée est inclusive et collaborative à toutes les étapes. Pour ce faire, la recherche documentaire a été large avec la consultation de tous les sites web (gouvernement, DITP, ASN, Codex, UE etc.), ayant trait au thème étudié et des questions /réponses à toutes les parties prenantes impliquées à toutes les étapes.

L'orientation méthodologique de l'étude s'articule autour des points suivants :

3.2.1 La préparation de la mission,

La réalisation de cette étude a nécessité l'élaboration d'outils et de collecte d'information. Des fiches ont été élaborées pour classer les textes collectés en fonction de leur nature et de leur champ d'application.

3.2.2 La collecte des textes

Cette phase a consisté à collecter les textes nationaux et internationaux existants afin de faire l'état des lieux sur la législation relative à la sécurité sanitaire des produits de la pêche et de l'aquaculture ;

Institutions rencontrées

- Direction des industries de la pêche (DITP) ;
- Direction des pêches maritime (DPM) ;
- Agence nationale de l'aquaculture (ANA) ;
- Association sénégalaise de normalisation (ASN) ;
- Direction de la pêche continental (DPC).

Sites Web visités

- Site du codex ;
- Site de l'Union européenne EUR- Lex
- Site de l'ASN

3.2.3 L'analyse des textes collectés et la rédaction du rapport provisoire.

Cette phase comprend les activités suivantes :

- Analyse comparative des textes nationaux en matière de contrôle sanitaire des produits de la pêche et de l'aquaculture par rapport à la réglementation internationale
- Elaboration d'un ensemble de recommandations d'amélioration et d'harmonisation au niveau juridique et technique construites autour d'un enjeu sécurité sanitaire des produits de la pêche et de l'aquaculture ;
- Elaboration de rapport d'analyse des textes et recommandations.

4. INVENTAIRE ET ANALYSE DE LA REGLEMENTATION SENEGALAISE RELATIVE A L'INSPECTION ET AU CONTROLE DES PRODUITS HALIEUTIQUES

4.1 INVENTAIRE DES LOIS ET REGLEMENTS NATIONAUX

Le dispositif National législatif et réglementaire relatif à l'inspection des structures et au contrôle des produits halieutiques se composent de Lois, Décrets, arrêtés et de circulaires. Il se compose globalement de :

- 6 LOIS
- 10 DECRETS
- 27 ARRETES
- 2 CIRCULAIRES

Cet arsenal juridique couvre quasiment l'ensemble de la chaîne de traitement des produits halieutiques. Toutes les étapes de la production, du débarquement, de la manipulation, du transport, de la commercialisation, du stockage et de la transformation ont fait l'objet de réglementation.

Le tableau ci-dessous récapitule, en détail, l'ensemble de ces textes nationaux.

TABLEAU I : INVENTAIRE DU DISPOSITIF NATIONAL LEGISLATIF ET REGLEMENTAIRE

SEGMENTS	DENOMINATION	DESCRIPTION DES DISPOSITIONS
REGLES GENERALES	LOI 63-40 du 10/07/ 1963 Réglementant la pêche dans les eaux continentales	Chapitre III traite de la Répression des infractions .
	LOI 66-48 du 27/05/1966 Relative au contrôle des produits alimentaires et à la répression des fraudes	C'est la loi sénégalaise fondamentale sur le contrôle des aliments Titres I : le Contrôle des produits alimentaires Titre II : la Répression des fraudes Titre III : les Dispositions communes
	Code 2021 -01 du 15 /01/01 Portant code de l'Environnement	TITRE II Prévention et lutte contre les pollutions et nuisances CHAPITRE Installations classées pour la protection de l'environnement
	Code 83-71 du 05/07/1983 Portant code l'hygiène	Chapitre 2 : règles d'hygiène concernant l'eau Chapitre 6 : règles d'hygiène des installations industrielles Chapitre 7 : règles d'hygiène concernant les denrées alimentaires

SEGMENTS	DENOMINATION	DESCRIPTION DES DISPOSITIONS
	Code 2015-18 du 13 /07/2015 Portant Code de la Pêche maritime	Titre premier : généralités Section première : champs d'application Titre 5 : Etablissements de cultures marines Titre 6 : de la qualité des produits de la pêche et du régime des unités de traitement
	Code 2022-06 du 15/04/22 Portant code de l'Aquaculture	Chapitre 2 : des permis d'autorisation Chapitre 4 : de la sécurité sanitaire des produits d'aquaculture destinés à la consommation humaine
	Décret 2016-1804 Portant application de la loi n° 2015-18 du 13 juillet 2015 portant Code de la Pêche maritime	Chapitre premier objet et définition
REGLES GENERALES	Arrêté 02640 du 04/12/2018 Portant organisation et fonctionnement de la Direction des Industries de Transformation de la Pêche.	
	Décret 59-104 du 16/05/1959 Réglementant le conditionnement et le contrôle des conserves stérilisés et autres animaux marins	Titre 5 - Conditionnement A Règles Générales Titre 6 - Contrôle A Contrôle de la Fabrication B - Contrôle de la Commercialisation Sur Place C - Contrôle à l'exportation

SEGMENTS	DENOMINATION	DESCRIPTION DES DISPOSITIONS
REGLES D'HYGIENE	Décret 65-889 du 10/12/1965 Relatif à la dénomination des conserves alimentaires	Article 2 : commercialisation des conserves alimentaires importées au Sénégal ; Article 3 : saisie des boîtes non conformes aux prescriptions légales ; Article 4 : constatation des infractions et saisie par les agents assermentés de la Direction de l'Océanographie et des Pêches Maritimes ; Article 5 : sanctions des infractions prévues ;
	Décret 68-507 du 07/05/1968 Réglementant le contrôle des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale	Article premier autorisation de fabrication ou la transformation des produits destinés à la consommation humaine Art. 5. Retrait de de L'autorisation Art. 6. Étiquetage
	Décret 68-508 du 07/05/1968 Fixant les conditions de recherches et de constatations des infractions à la loi 66-48 du 25 mai 1966 relative au contrôle des produits alimentaires et à la répression des fraudes	Titre 1 : recherche et constatation des fraudes Titre 2 : saisies et prélèvements Titre 3 : analyse des échantillons prélevés
	Décret 74-1003 du 30/10/1974 Fixant la nomenclature et réglementant le commerce des aliments pour animaux d'élevage	Article 8 transmission à la direction de l'élevage et des industries animales de deux exemplaires des projets d'étiquettes, par les commerçants d'aliments Article 11 arrêté du Ministre chargé de l'Élevage qui détermine les intrants des aliments pour animaux,

SEGMENTS	DENOMINATION	DESCRIPTION DES DISPOSITIONS
	Décret 90-969 du 05/09/1990 Fixant les conditions techniques de la pratique de mareyage	Article premier exercice de l'activité de mareyage Article 2 : local de mareyage et les véhicules servant au transport Article 3 : construction atelier Mareyage. Article 14 : obligation des mareyeurs ou à leurs représentants
	Décret 2009-1226 du 04/11/2009 Relatif à l'exercice de la profession de mareyeur.	Titre premier. - Dispositions générales Titre II. Du droit d'exercice de la profession de mareyeur Titre III. Des différentes catégories de cartes professionnelles de mareyeur
REGLES D'HYGIENE	Arrêté 11535 du 30/07/1965 Portant réglementation de la commercialisation des langoustes vivantes débarquées au port de Dakar et destinées à la vente locale ou à l'exportation.	Article 1 : préalables d'exportation et de commercialisation Article 2 : obligation de dégorgement en bassin pendant 5 jours
	Arrêté 3614 du 15/04/1991 Fixant les dispositions techniques particulières relatives aux locaux de traitement et de conditionnement des produits de la pêche destinés à l'exportation (mareyage 3 ^{ème} catégorie).	Chapitre 1 - conditions d'hygiène relatives aux locaux Et au matériel Section 1- conditions relatives à l'aménagement des locaux et à l'équipement en matériel Section 2- conditions relatives à l'utilisation et à l'entretien Des locaux et du matériel

SEGMENTS	DENOMINATION	DESCRIPTION DES DISPOSITIONS
		Chapitre 2 - conditions relatives aux produits à traiter Chapitre 3- conditions d'hygiène applicables au personnel
	Arrêté 9281 du 16/06/1992 Fixant les dispositions techniques particulières relatives à la fabrication de conserves stérilisées à base de produits de la mer.	Chapitre 1- conditions d'hygiène relatives aux locaux Et au matériel Section 1 - conditions relatives à l'aménagement des locaux et a L'équipement en matériel Section 2 - conditions relatives à l'utilisation et à l'entretien Des locaux et du matériel Chapitre 2 - conditions relatives aux produits et à leur Traitement Chapitre 3 - conditions d'hygiène applicable au personnel
	Analyse : Arrêté interministériel N° 001720 du 19 mars 2007 portant réglementation des conditions de transport des produits halieutiques	Titre 1 : Dispositions préliminaires Titre 2 : Dispositions relatives à l'installation et à l'utilisation des engins de transport Titre 3 : Dispositions relatives aux denrées transportées Titre 5 : contrôle et sanctions
	Arrêté 2260 du 13/04/2007 Portant réglementation de l'importation de produits halieutiques	<u>Article 2 : désignation de l'Autorité Compétente</u> <u>Article 3 : définition</u> <u>Article 4 : déclaration préalable d'importation</u> <u>Article 6 : certification</u>

SEGMENTS	DENOMINATION	DESCRIPTION DES DISPOSITIONS
		<u>Article 7 dédouanement</u>
	Arrêté 0305 du 13/01/ 2010 Portant réglementation des conditions de production de la glace destinée aux produits halieutiques ;	Article 2 définition Article 3 obligation d’approvisionnement Article 4 à 11 conditions d’agrément des unités Article 12 autocontrôle Article 14 inspection et contrôle des unités
	Arrêté N° 00244 du 11 janvier 2010 portant réglementation des autocontrôles sanitaires en industrie halieutique	Chapitre 1 –champ d’application et définitions Chapitre 2– modalités de mise en œuvre
	Arrêté 03410 du 29/03/ 2011 Portant réglementation des conditions techniques et sanitaires des embarcations de pêche artisanale.	Article : obligation des mareyeurs à s’approvisionner auprès des pirogues de pêche artisanale agréées. Article glace utilisée doit provenir des fabriques de glace agréées Article 9 les produits pêchés doivent être mis sous glace rapidement
	Arrêté 03411 du 29/03/ 2011 Portant réglementation des conditions techniques et sanitaires des sites de débarquement des produits de la pêche artisanale.	Chapitre 1 dispositions préliminaires Chapitre 2 conditions relatives aux infrastructures du site Chapitre 3 conditions relatives aux intervenants dans le site Chapitre 4 autorités compétentes
	Arrêté 05869 du 07/04/2014 Modifiant et complétant l’arrêté 00244 du 11/01/2010.	Article 12 nouveau : liste des espèces interdites
	Arrêté 06888 du 27/03/2018 Fixant les conditions techniques	Section1 aménagement des locaux et des équipements

SEGMENTS	DENOMINATION	DESCRIPTION DES DISPOSITIONS
	applicables à bord des navires de pêche industrielle	Section 2 utilisation et entretien des locaux et des équipements Section 3 conditions relatives aux produits Section 4 hygiène du personnel
	Arrêté 0310 du 09/01/2024 Modifiant et complétant l'arrêté 001720 du 19/03/2007 et l'arrêté 02691 du 19/12/2019.	Article 3 : températures admises selon les états des produits transportés
	Circulaire du 10/08/1959 Fixant les conditions et les modalités d'application des titres v et vii du décret 59-104 du 19 mai 1959 réglant la fabrication, le conditionnement et le contrôle des conserves stérilisées de poissons et autres animaux marins	I - numéro d'autorisation II- indication du pays d'origine III - lettre caractéristique de l'usine de fabrication IV - date de fabrication V - mentions portées sur l'utilisation ou l'étiquette de la boîte
	Circulaire 037 du 12/01/2018 Relative à l'importation des produits de la pêche et de l'aquaculture au Sénégal	Alinéa 1 et 2
	Décret 70- 094 du 27/01/ 1970 Portant réorganisation de la commission de contrôle des produits alimentaires	Article 1 composition de la commission ○ Les services administratifs ○ Les laboratoires et instituts scientifiques
	Décret 2023-216 du 6/11/2023 Relatif au contrôle officiel des produits de la pêche et de l'aquaculture.	
	Arrêté 0243 du 11/01/2010 Fixant les règles	

SEGMENTS	DENOMINATION	DESCRIPTION DES DISPOSITIONS
CONTROLE OFFICIEL	d'organisation des contrôles sanitaires officiels de la filière des industries de transformation de la pêche	Article 2 définitions Article 4: missions de l'Autorité Compétente Article 6 agreement des infrastructures Article 7: contrôle et certification sanitaire des produits Article 10 : secret professionnel Article 11 : rapports d'inspection Article 12 : contrôle organoleptique Article 13 analyse de laboratoire
	Arrêté 05867 du 07/04/2014 Modifiant et complétant l'arrêté 00243 du 11/01/2010.	Article 7 nouveau : listes des espèces toxiques interdites
	Décret 2023-2160 du 06/11/2023 Relatif au contrôle officiel des produits de la pêche et de l'aquaculture.	
	Arrêté 2348 du 29/03/1957 Fixant les normes d'un label de qualité pour le poisson salé séché « GUEGDJ ».	Titre 1- garantie de qualité, établissement d'un label Correspondant Titre 2- les normes de préparation Titre 3- les normes de composition Titre 4 - contrôle et inspection sanitaires
	Arrêté 2255 du 06/03/1974 Fixant la lettre caractéristique de l'année de fabrication des boîtes de conserves prévues par	Article 1 détermination de la lettre caractéristique annuelle de la fabrication des boites de conserves

SEGMENTS	DENOMINATION	DESCRIPTION DES DISPOSITIONS
CRITERES APPLICABLES	l'article 19 du décret 69-132 du 12 février 1969 relatif au contrôle des produits de la mer.	
	Arrêté 0496 du 11/02/2005 Fixant le plan d'échantillonnage, les méthodes d'analyses et les niveaux à respecter pour l'histamine dans les produits de la pêche et de l'aquaculture	. Article 2 dosage de l'histamine Article 4 méthode de dosage
	Arrêté 05868 du 07/04/2014 Fixant le plan d'échantillonnage, les méthodes d'analyse et les teneurs admises pour le plomb, le mercure, le cadmium et l'étain inorganique dans les produits de la pêche et de l'aquaculture	. Article 2 plan d'échantillonnage Article 3 méthode d'échantillonnage Article 4 les teneurs admises Article 5 révision des teneurs
	Arrêté 05870 du 07/04/2014 Portant définition des critères de qualité des eaux utilisées dans l'industrie de traitement des produits halieutiques.	Article 2 définition Article critères
	Arrêté 05871 du 07/04/2014 Portant limite maximale des additifs autorisés dans le traitement des produits de la pêche.	Article 2 liste des additifs autorisés Article 3 révision de la liste Article 5 mention sur les étiquettes
	Arrêté 14351 du 28/09/2016 Fixant les critères microbiologiques, le plan d'échantillonnage et les méthodes d'analyse applicables aux contrôles	Chapitre 1 Dispositions communes Chapitre 2 méthode et plan d'échantillonnage Chapitre 3 critères microbiologiques

SEGMENTS	DENOMINATION	DESCRIPTION DES DISPOSITIONS
	des produits de la pêche et de l'aquaculture destinés à la consommation humaine.	Chapitre 4 dispositions diverses
	Arrêté 14352 du 28/09/2016 Fixant le plan d'échantillonnage et les méthodes d'analyse et les teneurs admissibles pour le mercure, le cadmium, le plomb, l'arsenic, l'étain inorganique dans les produits de la pêche et de l'aquaculture.	Article 2 plan d'échantillonnage Article 4 les teneurs admises Article 5 révision des teneurs
	Arrêté 07950 du 12/05/2017 Fixant les critères microbiologiques, le plan d'échantillonnage et les méthodes d'analyse applicables au personnel, aux surfaces, à l'air ambiant des unités de production, de traitement et de transformation des produits de la pêche et de l'aquaculture et structures connexes.	Chapitre 1 définition, objet et champs d'application Chapitre 2 plan et méthode d'échantillonnage Chapitre 3 critères microbiologique et méthode d'analyse Chapitre 4 dispositions particulières
	Arrêté 07951 du 12/05/2017 Fixant le plan de surveillance des résidus de médicaments vétérinaires, des contaminants chimiques, biologiques et microbiologiques dans les produits d'aquaculture au Sénégal	Article 1 définitions Article 3 champs d'application Article 4 plan d'échantillonnage Article méthodes d'analyse Article 9 limites maximales
	Arrêté 09138 du 27-04-2018 Fixant les critères de classement de salubrité des zones de production des	Article 2 classement des coquillages Article 3 classement des zones de production

SEGMENTS	DENOMINATION	DESCRIPTION DES DISPOSITIONS
	coquillages vivants et des zones de repartage.	Article 4 identification des zones de production Article 5 méthode de classement de salubrité des zones Article 7 commission nationale de suivi sanitaire des zones de production de coquillages vivants

4.2 ANALYSE DE LA REGLEMENTATION SENEGALAISE APPLICABLE AUX PRODUITS HALIEUTIQUES PAR RAPPORT AUX DIFFERENTES COMPOSANTES DU SYSTEME DE CONTROLE

Au Sénégal, toutes les différentes composantes du système de contrôle des produits halieutiques ont été prise en compte dans la réglementation.

4.2.1 AUTORITÉ COMPÉTENTE

La réglementation nationale désigne à travers le décret n° 2023-2160 du 06 novembre 2023 relatif au contrôle officiel des produits de la pêche et de l'aquaculture :

- la Direction des Industries de Transformation de la Pêche comme Autorité Compétente en matière de contrôle et de certification sanitaire des produits de la pêche et de l'aquaculture, importés ou destinés à être exporté.
- la Direction en charge des Pêches maritimes, la Direction en charge de la Pêche continentale, la Direction en charge des Fonds marins et la structure nationale en charge de l'Aquaculture, sont les autorités compétentes de l'Etat en charge du contrôle officiel et de la certification des produits de la pêche et de l'aquaculture nationaux mis sur le marché pour la consommation locale ;

Le décret n° 2018-1292 qui porte sur l'organisation du Ministère de la Pêche et de l'Economie maritime, fixe entre autres les missions :

- de la DITP qui est chargée de l'exécution des activités d'inspection technique des établissements et structures connexes et du contrôle sanitaire des produits halieutiques ;
- de la DPM qui est chargée de contrôler la salubrité et la qualité des produits de la pêche maritime destinées au marché local ;
- de la DPC qui est chargée de contrôler la salubrité et la qualité des produits de la pêche continentale destinés au marché local ;

L'arrêté N° 026440 du 04 Décembre 2018 fixe les règles d'organisation et de fonctionnement de la DITP.

4.2.2 ENREGISTREMENT ET AGREMENT DES ETABLISSEMENTS

Le Décret n° 2023-2160 relatif au contrôle officiel des produits de la pêche et de l'aquaculture définit les conditions d'enregistrement et d'octroi d'agrément :

L'article 37 spécifie clairement les modalités d'octroi et de retrait de l'agréments

Les modalités de suspension d'agrément sont définies à l'article 24 de l'arrêté 00243 du 11 janvier 2010 fixant les règles d'organisation des contrôles sanitaires officiels de la filière des industries de transformation de la pêche.

Les autorités compétentes tiennent à jour une liste des structures agréées et la mettent à la disposition du public. Cette liste fait apparaître leurs numéros d'agrément respectifs et éventuellement toute autre information pertinente.

4.2.3 REGLEMENTATION RELATIVE AUX CONDITIONS TECHNIQUES

4.2.3.1 Conditions techniques applicables aux établissements à terre

L'arrêté n° 3614 du 15 avril 1991 précise les dispositions techniques particulières relatives aux locaux de traitement et de conditionnement des produits de la Pêche destinés à l'exportation (mareyage 3eme catégorie) que doivent respecter les établissements à terre pour l'obtention d'un agrément.

4.2.3.2 Conditions techniques applicables aux navires

L'arrêté n° 006888 du 27 mars 2018 fixe les conditions techniques applicables à bord des navires de pêche industrielle et d'obtention d'un agrément pour les bateaux congélateurs.

4.2.3.3 Conditions techniques applicables au transport des produits de la pêche

L'arrêté interministériel N° 001720 du 19 mars 2007 portant réglementation des conditions de transport des produits halieutiques modifié et complété par les arrêtés 000310 du 09/01/2024 et 02691 du 19/12/2019 fixe les conditions de transport et d'obtention d'un agrément pour véhicule de transport.

4.2.3.4 Conditions techniques applicables aux sites de débarquement

L'arrêté 03411 du 29/03/ 2011 fixe les conditions techniques et sanitaires que doivent respecter les sites de débarquement des produits de la pêche artisanale pour obtenir un agrément.

4.2.3.5 Conditions techniques applicables aux sites de transformation artisanale

Pour la transformation artisanale, il n'y a pas de texte spécifique qui réglemente les conditions techniques et sanitaires pour leur agrément.

4.2.3.6 Conditions techniques applicables aux pirogues de pêche artisanale

L'arrêté 03410 du 29/03/ 2011 portant réglementation des conditions techniques et sanitaires des embarcations de pêche artisanale fixe les conditions techniques que doivent respecter les pirogues de pêche artisanale pour être agréées.

4.2.3.7 Conditions techniques applicables à la fabrique de conserve

L'arrêté 9281 du 16 juin 1992 fixe les dispositions techniques particulières relatives à la fabrication de conserves stérilisées à base de produits de la mer.

Le décret n°65-889 du 16 décembre 1965 réglemente la dénomination des conserves alimentaires.

4.2.4 REGLEMENTS RELATFS AU CONTROLE DES PRODUITS HALIEUTIQUES

4.2.4.1 Contrôles microbiologiques

Contrôles microbiologiques des produits

L'arrêté N° 14351 du 28/09/2016 Fixe les critères microbiologiques, le plan d'échantillonnage et les méthodes d'analyse applicables aux contrôles des produits de la pêche et de l'aquaculture destinés à la consommation humaine.

L'article 5 de l'arrêté traite des produits entiers et élaborés à l'état réfrigéré ou congelé et les produits vivants.

Les critères microbiologiques applicables à ces produits sont décrits en annexe I de l'arrêté.

L'article 6 traite des produits salé séché, fumés et cuits

Les critères microbiologiques applicables à ces produits sont décrits en annexe I et II de l'arrêté.

L'article 7 parle des produits de la pêche et l'aquaculture en conserve.

Pour ces produits, l'analyse préconisée est la recherche du clostridium botulique avec absence dans 100g d'échantillon.

Contrôles microbiologiques des surfaces

L'arrêté N° 07950 du 12/05/2017 Fixe les critères microbiologiques, le plan d'échantillonnage et les méthodes d'analyse applicables au personnel, aux surfaces, à l'air ambiant des unités de production, de traitement et de transformation des produits de la pêche et de l'aquaculture et structures connexes.

L'article 3 indique que sont concernés le personnel, l'air ambiant des locaux de travail et d'entreposage ainsi que le matériel, les équipements, les emballages et conditionnements utilisés pour la production, le traitement et la transformation des produits de la pêche et de l'aquaculture destinés à la consommation humaine.

L'article 6 indique que les germes recherchés et les critères microbiologiques applicables figurent en annexes II.

Pour les surfaces de travail, les critères de l'annexe II viennent en seconde intention. Ils sont utilisés en cas de résultats inacceptables pour la flore totale.

Contrôle de la qualité microbiologique de l'eau

Le Contrôle de la qualité microbiologique de l'eau est défini par l'arrêté N°05870 du 07 /04/ 2014 Portant définition des critères de qualité des eaux utilisées dans l'industrie de traitement des produits halieutiques.

L'article 4 indique que les eaux utilisées dans l'industrie de traitement des produits de la pêche et de l'aquaculture doivent répondre aux critères fixés dans l'annexe de l'arrêté.

L'article 5 déclare que l'utilisation de l'eau de mer ou de forage pour la manipulation et le lavage des produits de la pêche et de l'aquaculture n'est pas autorisée.

L'article 5 devrait être reformulé puisque l'eau de mer et l'eau de forage peuvent être rendues potables après traitement.

4.2.4.2 Contrôle organoleptique et /ou parasitaire

L'arrêté N° 00243 du 11 janvier 2010 fixant les règles d'organisation des contrôles sanitaires officiels à l'article 12 indique que des contrôles organoleptiques et/ou parasitaires doivent être effectués à tous les stades de la production.

L'article 12 alinéa 2 de l'arrêté N° 00243 du 11 janvier 2010 indique que selon la fraîcheur de la matière première, les critères organoleptiques de la qualité sont classés conformément au barème de cotation du règlement (CE) No 2406/96 du 26 novembre 1996 fixant des normes communes de commercialisation pour certains produits de la pêche de l'Union européenne.

Il n'y a pas encore un texte national qui réglemente les modalités du contrôle organoleptique, l'AC se réfère au règlement de l'UE ci-dessus.

Les Modalités de contrôle des parasites ne reposent pas sur la réglementation nationale.

L'AC se sert de règlement européen (CE) 853/2004, Annexe III, Section VIII, Chapitre V, paragraphe D pour recherche les parasites de la famille des Cestodes, Trématodes et Nématodes ou tout autre parasite susceptible d'être retrouvé.

Il n'y a pas encore un texte national qui réglemente les modalités du contrôle des parasites, l'AC se réfère au règlement de l'UE ci-dessus indiqué.

4.2.4.3 Contrôles chimiques

Contrôle des métaux lourds

Le contrôle des métaux lourds est défini par deux arrêtés :

- L'arrêté 00243 du 11 janvier 2010 à l'article 18 qui dit que les métaux lourds (mercure, plomb, cadmium) doivent être contrôlés en tenant compte de l'espèce et de la zone de pêche. Les teneurs maximales de ces métaux étaient précisées dans l'arrêté n° 00494 du 11 février 2005 qui a été abrogé.
- L'arrêté N° 14352 du 28/09/2016 Fixant le plan d'échantillonnage et les méthodes d'analyse et les teneurs admissibles pour le mercure, le cadmium, le plomb, l'arsenic, l'étain inorganique dans les produits de la pêche et de l'aquaculture
L'article 4 de l'arrêté 14352 indique les teneurs en plomb, cadmium, mercure, arsenic et étain inorganique admissibles dans les parties comestibles des produits de la pêche et de l'aquaculture sont fixés conformément à l'annexe du document.

Ces produits ne sont pas mis sur le marché lorsqu'ils contiennent une teneur qui dépasse la teneur maximale prévue à l'annexe.

Contrôle de l'histamine

Le contrôle de l'histamine est déterminé par :

- L'arrêté N° 00496 du 11/02/2005 Fixant le plan d'échantillonnage, les méthodes d'analyses et les niveaux à respecter pour l'histamine dans les produits de la pêche et de l'aquaculture.

L'article 2 de l'arrêté N° 00496 du 11 /02/2005 traite du dosage de l'histamine dans les parties comestibles des produits de la pêche indique que :

- ✓ La teneur moyenne ne doit pas dépasser 100 ppm ;
- ✓ Deux échantillons peuvent avoir une teneur dépassant 100 ppm mais n'atteignant pas 200 ppm ;
- ✓ Aucun échantillon ne doit avoir une teneur dépassant 200 ppm.

- Et l'arrêté N° 00243 du 11 janvier 2010 qui déclare à l'article 16 que l'analyse de l'histamine au débarquement doit être systématique. Elle est effectuée à titre préventif, et conditionne l'acceptation de la matière première par les conserveries.

L'article Article 17 indique que le taux d'histamine sur la matière première destinée à la fabrication de conserves, doit être, de préférence inférieur ou égal à 50 ppm. La transformation de la matière première en conserves, est déconseillée pour des taux compris entre 50 et 100 ppm. Elle est interdite au-delà de 100 ppm.

Contrôle de l'état de fraîcheur des produits halieutiques

L'arrêté N° 00243 du 11 janvier 2010 à son article 13 dispose que lorsque l'examen organoleptique met en doute la fraîcheur des produits halieutiques, des échantillons doivent être prélevés et soumis à des tests de laboratoire destinés à déterminer les paramètres chimiques et/ou microbiologiques.

Contrôle des additifs alimentaires autorisés

Le contrôle des additifs alimentaires en industrie de la pêche est défini par l'arrêté N° 05871 du 07/04/2014 Portant limite maximale des additifs autorisés dans le traitement des produits de la pêche.

L'article 2 indique que la liste des additifs autorisés ainsi que leur concentration maximale dans les produits de la pêche figurent à l'annexe du document.

L'article 5 indique que l'additif utilisé doit être signalé dans l'étiquetage.

Contrôle des pesticides

L'arrêté N° 07951 du 12/05/2017 fixe le plan de surveillance des résidus de médicaments vétérinaires, des contaminants chimiques, biologiques et microbiologiques dans les produits d'aquaculture au Sénégal, **cependant les pesticides n'y sont pas pris en compte.**

Contrôle des hydrocarbures aromatiques polycycliques

Le contrôle des HAP dans les produits de la pêche est évoqué dans les arrêtés N° 07951 du 12/05/2017 fixant le plan de surveillance des résidus de médicaments vétérinaires, des contaminants chimiques, biologiques et microbiologiques dans les produits d'aquaculture au Sénégal et N° 009138 du 27/04/2018 Fixant les critères de classement de salubrité des zones de production des coquillages vivants et des zones de reparcage.

Dans le premier les limites maximales des contaminants sont décrites en annexe V et VI et concernant les HAP, seuls les poissons fumés sont concernés. **Les mollusques bivalves (frais, fumés ou vivants) n’y sont pas pris en compte.**

Dans le second, l’évaluation du niveau de contamination chimique d’une zone est basée sur les concentrations des contaminants présentés dans le tableau 3 de l’annexe II.

Concernant les HAP, il faut noter qu’aucune limite de concentration admise n’est répertoriée dans le tableau 3.

Contrôle des résidus de médicaments vétérinaires dans les produits de l’aquaculture

Le contrôle des résidus de médicaments vétérinaires dans les produits de l’aquaculture est défini par l’arrêté N° 07951 du 12/05/2017 fixant le plan de surveillance des résidus de médicaments vétérinaires, des contaminants chimiques, biologiques et microbiologiques dans les produits d’aquaculture au Sénégal.

L’article 3 définit le champ d’application qui s’applique aux produits de l’aquaculture et à leurs dérivés présentés à l’état frais, réfrigéré ou congelé destiné à la consommation humaine. **Les produits vivants n’y sont pris en compte.**

Les concentrations de limites maximales de référence admises dans les produits de l’aquaculture destinés à la consommation humaine et les principales substances interdites sont précisées aux annexes V, VI, VII de l’arrêté.

4.2.5 REGLEMENTATION RELATIVE AUX PLANS DE SURVEILLANCE DES CONTAMINANTS

Les Principes régissant l’élaboration de plans de surveillance des contaminants sont énoncés dans le décret 2023-2160 du 6 novembre 2023.

A l’article Article 42, il est dit que les autorités compétentes élaborent et exécutent des plans de surveillance pour la recherche des résidus ou substances à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution des produits de la pêche et de l’aquaculture selon les dispositions réglementaires en vigueur.

L’arrêté N° 00243 du 11 janvier 2010 à l’article 19 énonce que l’autorité compétente doit mettre en œuvre un plan de surveillance des contaminants du milieu marin et des sites aquacoles.

La mise en place de plans de surveillance a pour objectif de contrôler l’évolution de certains contaminants et substances dangereux pour la santé humaine et animale.

▪ Plan de surveillance des métaux lourds

Le décret 2023-2160 du 6 novembre 2023 a énoncé les principes régissant l’élaboration de plans de surveillance des contaminants et l’arrêté N° 00243 du 11 janvier 2010 rappelle

l'obligation de l'autorité compétente de mettre en œuvre un plan de surveillance des contaminants du milieu marin et des sites aquacoles.

Malgré ces dispositions, l'autorité compétente à notre niveau d'information n'a pas un plan de surveillance des métaux lourds formel.

- **Plan de surveillance des résidus de médicaments vétérinaires et des bio toxines marines**

L'arrêté N° 07951 du 12/05/2017 fixe le plan de surveillance des résidus de médicaments vétérinaires, des contaminants chimiques, biologiques et microbiologiques dans les produits d'aquaculture au Sénégal.

L'article 2 fixe les modalités de mise en œuvre du plan de surveillance des résidus de vétérinaires et des bio toxines marines afin d'assurer la sécurité sanitaire des produits de l'aquaculture destinés à la consommation humaine.

L'article 4 définit le plan d'échantillonnage répertorié aux annexes I II et III qui détermine la périodicité des prélèvements, par sites ou établissements, la nature des contaminants à rechercher, la taille et la quantité minimale des échantillons.

- **Plan de surveillance des hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP)**

Il n'existe pas encore un plan de surveillance des HAP élaboré par l'autorité compétente.

4.2.6 REGLEMENTATION RELATIVE AUX EMBALLAGES

Le décret 2023-2160 du 6 novembre 2023 indique :

- A l'article 8 que pour leur mise sur le marché, les produits congelés ou surgelés doivent être emballés ou mis dans des conditions appropriées au maintien de la chaîne du froid ;
- A l'article 14 que Les emballages des produits de la pêche et de l'aquaculture mis sur le marché doivent être en adéquation avec la nature du produit.

Le décret 90-969 du 5 septembre 1990 spécifie à l'article 13 que les emballages doivent être neufs.

Il convient d'ajouter que les emballages doivent être de qualité alimentaire

4.2.7 REGLEMENTATION RELATIVE A L'ETIQUETAGE

Le décret 90-969 du 5 septembre 1990 indique à l'article 13 :

Les colis ou lots indivisibles destinés à l'exportation doivent être munis d'une étiquette commerciale portant les mentions suivantes :

- a) Produit du Sénégal ;
- b) Nom ou raison sociale et adresse de l'entreprise ;
- c) Numéro de la carte professionnelle ;
- d) Date de préparation ;
- e) Nature du produit au départ, poissons frais, poissons congelés, crustacés vivants, crustacés congelés, coquillages ;
- f) Date limite de consommation.

Les inscriptions et marques doivent être conformes à la réglementation en vigueur. Lorsque les noms d'espèces de poisson sont portés sur les étiquettes, ils sont inscrits en langue française ou dans la langue du pays importateur.

Les emballages doivent être neufs.

Concernant les emballages il faut reformuler comme suit : « les emballages doivent être neufs et de qualité alimentaire »

Le décret 2023-2160 qui spécifie à l'article 15 que les produits de la pêche et de l'aquaculture conditionnés à l'état frais, congelé, surgelé, en conserve, semi-conserve ou transformés artisanalement, mis sur le marché doivent être munis d'étiquettes portant notamment les mentions suivantes, en langue française à côté de la langue de destination :

- a) Origine du produit ;
- b) Zone de pêche ou d'élevage ;
- c) Nom, raison sociale de l'entreprise de traitement, du ou des navires, de l'établissement aquacole ou du distributeur ;
- d) Numéro d'agrément de l'unité de traitement ou de l'établissement aquacole ;
- e) Appellation commerciale et nom scientifique de la ou des espèce(s) ;
- f) Mode de présentation ;
- g) Poids net à l'emballage ;
- h) Date de la production ;
- i) Date limite d'utilisation optimale (DLUO) ou date de durabilité minimale (DDM) ou date limite de consommation (DLC) ;
- j) Additifs ou ingrédients utilisés ;
- k) Nom et adresse du destinataire ;
- l) Numéro de lot de production ;
- m) Engin ou technique de pêche ;
- n) Moyen de transport ;
- o) Numéro de l'autorisation FRA.

Observation concernant ce décret :

A l'article 15 dans la phrase : « les produits de la pêche et de l'aquaculture conditionnés à l'état frais, congelé, surgelé, en conserve, semi-conserve ou transformés artisanalement, mis sur le marché doivent être munis d'étiquettes portant notamment les mentions suivantes, en langue française à côté de la langue de destination »

- **Le terme conditionné devrait être remplacé par le terme préemballé**
- **Le nom et l'adresse du destinataire ainsi que le moyen de transport ne devraient pas être des mentions obligatoires**

4.2.8 REGLEMENTATION RELATIVE A L'INTERDICTION DES ESPECES TOXIQUES A LA CONSOMMATION HUMAINE

Le décret 2023-2160 du 6 novembre 2023 stipule à son article 32 que les produits de la pêche et de l'aquaculture doivent être déclarés impropres à la consommation humaine et refusés à la mise sur le marché s'ils proviennent de poissons toxiques

Le décret 59- 104 du 16 mai 1959 stipule à son article 4 qu'en raison du caractère de toxicité que peut présenter la chair des poissons appartenant à la famille des Tétracéonidés, la conservation de ces poissons, sous quelque forme que ce soit, est interdite.

4.2.9 REGLEMENTATION RELATIVE A LA TRAÇABILITE

La référence à la Traçabilité est énoncée à l'article 20 du décret 2023-2160 du 6 novembre 2023.

Dans les dispositions de cet article, il est dit que la vérification du respect des exigences concernant l'application de marques d'identification, s'effectue dans toutes les structures agréées telles que définies dans la réglementation en vigueur, en plus du contrôle du respect d'autres exigences en matière de traçabilité.

SAISIE ET DESTRUCTION DE PRODUITS

La saisie et la destruction des produits halieutiques dans le cadre du contrôle officiel est défini par le Décret 2023-2160 du 6 novembre 2023.

L'article 46 mentionne que :

- Si les agents assermentés au cours de leur mission de contrôle trouvent des produits qui ne respectent pas les exigences sanitaires et/ou réglementaires, ils procèdent à la saisie des produits concernés. Un certificat de saisie est délivré au propriétaire.
- S'il s'avère que lesdits produits sont propres à la consommation humaine, ils sont saisis et vendus aux enchères ou cédés aux structures de bienfaisance ou aux institutions d'intérêt public. Pour ce dernier cas, une attestation de donation est délivrée au bénéficiaire du don.

Les produits de la pêche et de l'aquaculture déclarés avariés ou toxiques sont détruits par le service de contrôle qui établit à cet effet, un procès - verbal de destruction.

5. ANALYSE COMPARATIVE DES REGLEMENTATIONS SENEGALAISE ET INTERNATIONALE APPLICABLES AUX PRODUITS HALIEUTIQUES

5.1 INVENTAIRE DE LA REGLEMENTATION DE L'UEMOA

L'inventaire des règlements d'exécution de l'UEMOA relatifs aux contrôles vétérinaires officiels, aux règles d'hygiène et à la certification des denrées animales et d'origines animales (DAOA) et des aliments pour animaux (AA) et leurs descriptions est résumé dans le tableau II suivant :

TABLEAU II : INVENTAIRE DES REGLEMENTS DE L'UEMOA

Segments	Dénomination du Règlements	Descriptions des teneurs
Application des mesures sanitaires	Règlement d'exécution n°02/2024/CM/UEMOA établissant les règles relatives à l'application	Titres I : Dispositions générales Chap. I : terminologies Chap. II : objet et champ d'application Chap. III : Principes généraux

Segments	Dénomination du Règlements	Descriptions des teneurs
	des mesures sanitaires du domaines vétérinaire du 26/09/2024	Titre II : Mise en œuvre des mesures sanitaires du domaine vétérinaire Chap. I : Assistance scientifique Chap. II : Notifications et crises sanitaires Titre III : Dispositions finales
Règles d'hygiènes	Règlement d'exécution n°005/2024/COM/UEMOA établissant les règles générales d'hygiène et sécurité sanitaire des denrées alimentaires animales et d'origine animales (DAAOA) et des aliments pour animaux (AA) du 18/10/2024.	Titre I : dispositions générales Chap. 1 : définitions Chap. 2 : Objet et champ d'application Titre II : législation sanitaire vétérinaire relative aux DAAOA et des AA Chap. I : objectifs généraux et prescriptions générales Chap. II : responsabilités Chap. III : Obligation des opérateurs du secteur alimentaire et de l'alimentation des animaux Chap. IV : guides des bonnes pratiques Chap. V : importation et exportation Chap. VI : dispositions finales ANNEXES
	Règlement d'exécution n°007/2024/COM/UEMOA établissant les règles spécifiques d'hygiène et sécurité sanitaire des denrées alimentaires animales et d'origine animales (DAAOA) et des aliments pour animaux (AA) dans l'UEMOA du 18/10/2024.	Chap. I : Dispositions générales (définitions et champ d'application) Chap. II : Règles spécifiques d'hygiène et de sécurité sanitaire Chap. III : Dispositions finales Annexes
Contrôle officiel	Règlement d'exécution n°006/2024/COM/UEMOA établissant les règles générales de contrôle vétérinaire officiel des denrées alimentaires	Titres I : Dispositions générales Chap. I : terminologies Chap. II : objet et champ d'application Titre II : Autorités compétentes et modalités de contrôle

Segments	Dénomination du Règlements	Descriptions des teneurs
	animales et d'origine animales (DAAOA) et des aliments pour animaux (AA) dans l'UEMOA du 18/10/2024.	Chap. I : Désignation des autorités compétentes Chap. II Modalités de contrôle Chap. III : Echantillonnage et analyses Titre III : Contrôles vétérinaires officiels effectués dans l'union Chap. I : Obligations générales Chap. II : Contrôles vétérinaires officiels lors de l'importation d'AA et de DAAOA en provenance de pays tiers Chap. III : Financement des contrôles officiels vétérinaires Chap. IV : certification et agrément Chap. V : planification des contrôles officiels Chap. VI : contrôles communautaires Chap. VII : Suivi des infractions Titre IV : Dispositions finales
	Règlement d'exécution n°008/2024/COM/UEMOA établissant les règles spécifiques de contrôle vétérinaire officiel des denrées alimentaires animales et d'origine animales (DAAOA) et des aliments pour animaux (AA) dans l'UEMOA du 18/10/2024.	Titres I : Dispositions générales Chap. I : terminologies Chap. II : objet et champ d'application Titre II : Contrôle vétérinaire officiel se rapportant aux établissements et aux denrées alimentaires Chap. I : principes généraux Chap. II : Produits Titre III : Dispositions finales
Certification sanitaire	Règlement d'exécution n°009/2024/COM/UEMOA relatif à la certification sanitaire vétérinaire des denrées alimentaires animales et d'origine animales (DAAOA) et des aliments pour animaux (AA) dans l'UEMOA du 18/10/2024.	Chap. I : Dispositions générales Chap. II : Règles de certification Chap. III : dispositions finales

5.2 INVENTAIRE DES TEXTES DE L'UE RELATIFS AU CONTROLE SANITAIRE DES PRODUITS DE LA PECHE

Ils sont résumés et décrits dans le tableau III suivant :

TABEAU III : INVENTAIRE DES REGLEMENTS DE L'UE RELATIFS AU CONTROLE SANITAIRE

Segments	Dénomination	Description des teneurs
Règles généraux	Règlement (CE) 178-2002 du 28 février 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité sanitaire des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.	Socle de la réglementation alimentaire de l'UE, s'applique à toutes les étapes de la production, de la transformation et de distribution des denrées alimentaires et des aliments pour animaux. Il fixe : - Les principes généraux de la réglementation alimentaire - Les obligations des opérateurs de la chaîne alimentaire Et crée l'EFSA et le RASFF
Règles d'hygiène	Règlement (CE) 852/2004 du relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.	Chap. I : Champ d'application et définitions Chap. II : obligation des exploitants du secteur alimentaire Chap. III : le HACCP Chap. IV : la déclaration et les agréments Chap. V : les Guides de Bonnes Pratiques Chap. VI : Dispositions finales Annexe I : dispositions générales d'hygiène pour la production primaire. Annexe II : dispositions générales d'hygiènes pour les exploitants du secteur alimentaire.
	Règlement (CE) 853/2004 du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale (DAOA)	Chap. I : Dispositions générales Chap. II : obligations des exploitant su secteur alimentaire (générales, enregistrement et agréments, marquage de salubrité et d'identification...) Chap. III : commerce (documents, garanties spéciales...) Chap. IV : Dispositions finales

Segments	Dénomination	Description des teneurs
		Annexe II : exigences générales pour les DAOA : Section 1- Marques d'identification Section 2- Objectif des procédures fondées sur le HACCP Section 3- Informations sur la chaîne alimentaire Section -Exigences pour les DAOA Section 8- exigences pour les Produits de la pêche (mollusques bivalves)
	Règlement (CE) 1831/2003 du 17 septembre 2003 établissant des exigences en matière d'hygiène pour des aliments pour animaux.	Chap. I : objet et champ d'application Chap. II : les obligations générales et particulières Chap. III : Garanties financières Chap. IV : HACCP et agrément des établissements Annexes I : exigences pour la production primaire Annexe II : exigences pour les activités ne relevant pas de la production primaire Annexes III : exigences pour les éleveurs
Contrôle officiel	Règlement (CE) 2017/625 du 15 mars 2017 concernant le contrôle officiel et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire et de la législation relative aux aliments pour animaux ainsi que des règles relatives à la santé au bien-être des animaux, à la santé des végétaux et aux produits phytopharmaceutiques.	Il abroge le 854/2004 et le 882/2004 ainsi plusieurs directives et en modifie d'autres. Il est essentiellement structuré en : 1/objet, champ d'application et définitions (articles 1^{er}, 2 et 3) 2/Autorités compétentes (désignation, obligations générales, autres obligations de l'AC) (art. 4 à 8) 3/Contrôle officiel (règles, financement, agrément des établissements, certification officielle, laboratoires : désignations des labos de référence, responsabilités des labos de réf...), système de gestion de l'information. (Art. 9 à 136) 4/ mesures coercitives 5/Dispositions communes 'art. 142 à 167)

Segments	Dénomination	Description des teneurs
	Règlement (CE) 2019/627 du 15 mars 2019 établissant les modalités uniformes pour la réalisation des contrôles officiels en ce qui concerne les produits d'origine animale destinées à la consommation humaine conformément au règlement (CE) 2017/625 du parlement européen et modifiant le règlement (CE) 2071/2005.	Titres : 1. Objet, champ d'application et définitions (art.1 et 2). 2. Obligations applicables à la réalisation des Contrôles officiels des produits d'origine animale (art.3 à 6). 3. Obligations applicables à la réalisation des Contrôles officiels des viandes fraîches (art.7 à 48). 4. Obligations applicables à la réalisation des Contrôles officiels du lait et des produits laitiers (art.49 à 51) 5. Obligations applicables à la réalisation des Contrôles officiels des mollusques bivalves de zones classées (art.52 à 66). 6. Obligations applicables à la réalisation des Contrôles officiels des produits de la pêche et fréquences de ces contrôles (art.67 à 72).
Critères	Règlement (CE) 2073/2015 du concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires	
	Règlement (CE) 2023/915 concernant les teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires et abrogeant le règlement (CE) 1881/2006	
	Règlement (CE) du 2008/16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires	
	2017/644 du 05 avril 2017 portant fixation des	

Segments	Dénomination	Description des teneurs
	méthodes de prélèvement et d'analyse d'échantillons à utiliser pour le contrôle des teneurs en dioxines, en PCB de type dioxine et en PCB autres que ceux de type dioxine de certaines denrées alimentaires et abrogeant le règlement (UE) no 589/2014	

5.3 ANALYSE COMPARATIVE DES REGLEMENTATIONS NATIONALE ET INTERNATIONALE

Le tableau IV suivant dresse de façon synthétique les correspondances existantes entre les textes réglementaires sénégalais relatifs au contrôle sanitaire des produits de la pêche et de l'aquaculture et ceux de l'UE et de l'UEMOA.

Tableau IV : Correspondance des textes Sénégalais aux textes de l'UE et communautaire

Textes UE	Textes SN	Textes UEMOA
Règlement (EC) n°178/2002 Principes généraux de la législation Alimentaire	La loi n°66-48, Relative au contrôle des produits alimentaires et à la répression des fraudes ; La loi n°2015-18 Portant code de la pêche maritime	Règlement d'exécution n°02/2024/CM/UEMOA établissant les règles relatives à l'application des mesures sanitaires du domaines vétérinaire du 26/09/2024
Règlement (EC) n°2073/2005 sur les critères microbiologiques applicables denrées alimentaires	Arrêté N°14351/2016 fixant les critères microbiologiques, le plan d'échantillonnage et les méthodes d'analyse applicable aux PPA Arrêté 7950/2017 fixant les critères microbiologiques, le plan d'échantillonnage et les méthodes d'analyse applicables au personnel, aux surfaces, à l'air ambiant	

Textes UE	Textes SN	Textes UEMOA
	des unités de production de PPA Arrêté 5870...	
Règlement (CE) 2023/915 concernant les teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires et abrogeant le règlement (CE) 1881/2006	Arrêté N°14352/2016, fixant le plan d'échantillonnage, les méthodes d'analyse et les teneurs admises pour le mercure, le plomb l'arsenic et l'étain inorganique dans les PPA	
Règlement (EC) n°1333/2008 sur les additifs	Arrêté N°5871/2014, portant limite maximale des additifs autorisés dans le traitement des PPA.	
Règlement (EU) n°2017/644 portant fixation des méthodes de prélèvement et d'analyse d'échantillons à utiliser pour le contrôle des teneurs en dioxines, en PCB de type dioxine et en PCB autres que ceux de type dioxine de certaines denrées alimentaires et abrogeant le règlement (UE) no 589/2014.	Arrêté N°07951/2010, fixant le plan de surveillance des résidus de médicaments vétérinaires des contaminants chimiques, biologiques et microbiologiques dans les produits d'aquaculture.	
Règlement (EC) n°852/2004 : Relatif à l'hygiène des denrées alimentaires Règlement (EC) n°853/2004 : les règles spécifiques d'hygiène applicables denrées alimentaires d'origine animale	Décret 90-969/1990 portant conditions techniques de mareyage Arrêté 3614/1991 fixant les dispositions techniques des locaux de traitement des PP destinées à l'exportation. Arrêté 01720 /2007 portant réglementation des conditions de transport des PH	Règlement d'exécution n°007/2024/COM/UEMOA établissant les règles spécifiques d'hygiène et sécurité sanitaire des denrées alimentaires animales et d'origine animales (DAAOA) et des aliments pour animaux (AA) dans l'UEMOA du 18/10/2024.

Textes UE	Textes SN	Textes UEMOA
	Arrêté 0496/2005 fixant le plan d'échantillonnage, les méthodes d'analyse pour l'histamine Arrêté 3410/2012 portant réglementation des conditions techniques et sanitaires des embarcations Arrêté 9281/1992 fixant les dispositions techniques particulières à la fabrication de conserves stérilisées. Arrêté 006888/2018 fixant les conditions techniques applicables à bord des navires de pêche industrielles. Arrêté 3411/2011 portant réglementation des conditions techniques et sanitaires des sites de débarquement des produits de la pêche. 00305/2010 portant réglementation des conditions de production de la glace destinées aux produits halieutiques.	Règlement d'exécution n°005/2024/COM/UEMOA établissant les règles générales d'hygiène et sécurité sanitaire des denrées alimentaires animales et d'origine animales (DAAOA) et des aliments pour animaux (AA) du 18/10/2024.
Règlement (EC) n°2017/625 concernant les Contrôles officiels et les autres activités officielles	Décret 2023-2160 Relatif au contrôle officiel des produits de la pêche et de l'aquaculture	Règlement d'exécution n°008/2024/COM/UEMOA établissant les règles spécifiques de contrôle vétérinaire officiel des denrées alimentaires animales et d'origine animales

Textes UE	Textes SN	Textes UEMOA
Règlement (CE) 2019/627 du 15 mars 2019 établissant les modalités uniformes pour la réalisation des contrôles officiels en ce qui concerne les produits d'origine animale destinées à la consommation humaine conformément au règlement (CE) 2017/625 du parlement européen et modifiant le règlement (CE) 2071/2005.	Arrêté 00243 /2010 Contrôle officiel des produits de la pêche	(DAAOA) et des aliments pour animaux (AA) dans l'UEMOA du 18/10/2024. Règlement d'exécution n°006/2024/COM/UEMOA établissant les règles générales de contrôle vétérinaire officiel des denrées alimentaires animales et d'origine animales (DAAOA) et des aliments pour animaux (AA) dans l'UEMOA du 18/10/2024. Règlement d'exécution n°009/2024/COM/UEMOA relatif à la certification sanitaire vétérinaire des denrées alimentaires animales et d'origine animales (DAAOA) et des aliments pour animaux (AA) dans l'UEMOA du 18/10/2024.

6. INVENTAIRE ET ANALYSE COMPARATIVE DES NORMES SENEGALAISES ET CODEX APPLICABLES AUX PRODUITS DE LA PECHE ET DE L'AQUACULTURE

6.1 INVENTAIRE DES NORMES NATIONALES

L'ASN organisme national de normalisation a élaboré beaucoup de normes applicables aux produits de la pêche et de l'aquaculture.

A plupart de ces normes sont transcrites à partir des normes internationales CODEX.

On distingue les 3 catégories de normes décrites ci-dessous :

6.1.1 Normes Relatives à la Qualité des Produits Halieutiques :

1. NS 03-008 1986 Norme pour Produits à base de poisson Conserves de thon et de bonite. - 13p
2. NS 03-016 1989 Norme pour Poisson salé-séché. -6p
3. NS 03-018 1989 Norme pour Produits à base de poisson – Critères microbiologiques du poisson congelé ou surgelé.-.6p
4. NS 03-031 1996. . Norme pour -Crevettes congelées. -12p
5. NS 03-00159 2019 Norme pour Modèle de certificat pour les poissons et les produits de la pêche. –
6. NS 03-0160 2019 Norme pour le poisson en conserve - spécifications. -
7. NS 03-0161 2019 Norme pour le poisson éviscéré et non éviscéré surgelé. -
8. NS 03-0162 2019 Norme pour le thon et la bonite en conserve. -
9. NS 03-0163 2019 Norme pour les blocs surgelés de filets de poisson, de chair de poisson hachée et de mélanges de filets et de chair de poisson hachée. -
10. NS 03-0164 2019 Norme pour les crevettes surgelées. -
11. NS ECOSTAND 005 2013 2014 Norme pour Poisson entier Rapidement congelé. -
12. NS ECOSTAND 006 2013 2014 Code d'usages pour les poissons et les produits de pêche. -
13. NS ECOSTAND 009 2014 2014 Norme générale pour les filets de poisson surgelés
14. NS ECOSTAND 010 2014 2014 Poisson fumé, poisson aromatisé à la fumée et poisson fumé-séché - spécification. - (remplace la NS 03-016)

6.1.2 Normes Relatives à l'échantillonnage et aux Méthodes d'analyse des Produits Halieutiques

6.1.2.1 Normes sur l'échantillonnage

1. 15. NS 03-055 2000 Norme pour Produits de la pêche. Plan d'échantillonnage pour l'évaluation de la fraîcheur. - 5p
2. NS 03-056 2000 Norme pour Produits de la pêche. Plan d'échantillonnage pour le contrôle du taux d'histamine. - 4p
3. NS 03-058 2000 Norme pour Produits de la pêche. Plan d'échantillonnage pour le contrôle microbiologique des produits de la pêche. - 4p

6.1.2.2 Normes sur les méthodes d'analyse

1. 18. NS 03-023 1991 Norme pour Produits de la mer - Détermination de l'azote basique volatil total (ABVT).- 6p
2. 19. NS 03-027 1996.- Norme pour Produits de la mer – histamine - Méthode de détermination et taux d'histamine. -6p
3. 20. NS 03-034.-1996.- Norme pour Méthode de détermination de la triméthylamine dans les produits de la mer 12p
4. 21. NS 03-045 1996.- Norme pour Produits de la pêche cadmium. Méthode de détermination et taux admissible dans les produits de la pêche. - 5p
5. 22. 03-046 1996. Norme pour les produits de la pêche Mercure. Méthode de détermination et taux admissible dans les produits de la pêche. -5p
6. 23. NS 03-047 1996 Norme pour les produits de la pêche Anhydride sulfureux. Méthode de détermination et taux admissible dans les produits de la pêche. - 7p

6.1.3 Normes sur la Qualité de L'eau

1. 24. NS 17-017.- Recherche et dénombrement des spores de bactéries anaérobies sulfite-réductrices et de clostridium sulfito-réducteurs. Méthode générale par incorporation en gélose en tubes profonds. 1989.-10p
2. 25. NS 17-018.- Recherche dénombrement des spores de bactéries anaérobies sulfito-réductrices de clostridium sulfito-réducteurs. Méthode générale par filtration sur membrane. Décembre 1987.-11p
3. 26. NS 17-023.- Recherche et dénombrement des streptocoques fécaux - Méthode par enrichissement en milieu liquide. -1990.-6p (Révisée ISO 7899-1:1998)
4. 27. NS 17-033.-Qualité des eaux d'alimentation humaine. -1996.-17p
5. 28. NS 17-038.-Echantillonnage. Guide pour l'échantillonnage des eaux marines et résiduelles. -1990.-15p
6. 29. NS 17-044 Recherche et dénombrement des organismes coliformes, des organes coliformes thermo tolérants et des Escherichia coli présumés. Méthode de filtration par membrane. 1992.-17p (Révisée ISO 9308-1 :2014)
7. 30. NS 17-045.-Recherche et dénombrement des organismes coliformes, des organismes coliformes tolérants et des Escherichia coli présumés. Méthode du nombre le plus probable (NPP). -1992.-23p (révisée ISO 9308-2:2012)
8. 31. NS 17-072 (ISO 17378-2 :2014). - Dosage de l'arsenic. - 2001.-8p

Le bilan des normes ASN s'établit à un total de 31 normes ainsi composés :

- 14 Normes Relatives à la Qualité des Produits Halieutiques
- 3 Normes sur l'échantillonnage
- 6 Normes sur les méthodes d'analyse
- 8 Normes sur la Qualité de L'eau

6.2 INVENTAIRE DES TEXTES DU CODEX

Les textes du codex sont constitués de normes, codes d'usages et directives. La commission du codex recommande fortement les pays membres d'adapter leurs réglementations en se basant sur ces textes.

6.2.1 Inventaire des normes CODEX

La liste des normes codex ayant un intérêt pour le Sénégal est ci-dessous indiquée :

6.2.1.1 Normes Relatives à la Qualité des Produits Halieutiques :

- | | | | |
|-----|------------------|--------|---|
| 1. | CODEX STAN 70 | 1981 | Norme pour le thon et la bonite en conserve |
| 2. | CODEX STAN36- | 1981 | Norme pour le poisson éviscéré et non éviscéré surgelé |
| 3. | CODEX STAN 37 | 1991 | -Norme pour les crevettes en conserve |
| 4. | CODEX STAN 92 | 1981 | Norme pour les crevettes surgelées |
| 5. | CODEX STAN 94 | 1981 | Norme pour les sardines et produits du type sardines en conserve |
| 6. | CODEX STAN 90 | 1981 | Norme pour la chair de crabe en conserve |
| 7. | CODEX STAN 95 | 1981 | Norme pour les langoustes, langoustines, homards et cigales de mer surgelés |
| 8. | CODEX STAN 165 | 1989 | Norme pour les blocs surgelés de filets de poisson, de chair de poisson hachée et de mélanges de filets de chair de poisson hachée |
| 9. | 09CODEX STAN 166 | 1989 | Norme pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés - panés ou enrobés de pâte à frire |
| 10. | CODEX STAN 189 | 1993 | Norme pour les ailerons de requin séchés |
| 11. | CODEX STAN 190 | 1995 | Norme pour les filets de poisson surgelés |
| 12. | CODEX STAN 191 | 1995 | Norme pour les calmars crus surgelés |
| 13. | CODEX STAN 119 | 1981 | Norme pour le poisson en conserve |
| 14. | CODEX STAN 222 | 2001 | Norme pour les croquettes de poisson de mer et d'eau douce, crustacés et mollusques |
| 15. | CODEX STAN 236- | 2003 | Norme pour les anchois bouillis salés séchés |
| 16. | CODEX STAN 292 | 2008 | Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus |
| 17. | CODEX STAN 302 | 2011 | Norme pour la sauce de poisson |
| 18. | CODEX STAN 311 | 2013 | Norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché |
| 19. | CODEX STAN 312 | 2013 | Norme pour les ormeaux vivants et pour les ormeaux crus et frais réfrigérés ou congelés destinés à la consommation directe ou à un traitement ultérieur |
| 20. | CODEX STAN 329 | 2017.- | Norme pour les huiles de poisson |

6.2.1.2 Normes Relatives à l'échantillonnage et aux Méthodes d'analyse des Produits Halieutiques

CODEX STAN 234 1991.-Méthode d'analyse et d'échantillonnage recommandée -

6.2.1.3 Codes d'usage et lignes directrices

La liste des codes d'usage et lignes directrices du codex ayant un intérêt pour le Sénégal es la suivante :

- | | | | |
|----|-------------|------|--|
| 1. | CAC/RCP 52- | 2003 | code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche |
| 2. | CAC/GL 50- | 2004 | directives générales sur l'échantillonnage |
| 3. | CAC/GL 48- | 2004 | modèle de certificat pour les poissons et les produits de la pêche |

Le total des normes et textes apparentés de la normalisation internationale d'intérêt national s'élève à 24 et se décompose ainsi qui suit :

- 21 normes ;
- 2 lignes directrices ;
- 1 code d'usages.

6.3 ANALYSE COMPARATIVE DES NORMES SENEGALAISES RELATIVES AUX PRODUITS HALIEUTIQUES PAR RAPPORT AUX RECOMMANDATIONS DU CODEX

Le Codex Alimentarius constitue une référence au niveau mondial pour les organismes nationaux de normalisation et de contrôle des aliments, les consommateurs, les producteurs, les transformateurs et tous ceux qui participent au commerce international des produits alimentaires.

C'est pourquoi, il est fortement recommandé aux organismes nationaux de normalisation de transposer les textes du codex (normes, directives et principes généraux) en normes nationales.

Le codex recommande aussi aux organismes nationaux de normalisation d'élaborer des normes nationales sur les produits locaux ayant un intérêt économique pour l'industrie nationale de transformation de ces produits.

A la suite de l'élaboration de telles normes, l'autorité compétente doit entamer un processus de normalisation régionale (Afrique) et/ou internationale (codex).

A cet effet, l'ASN s'est conformée à ces recommandations du codex en transposant plusieurs normes codex en normes nationales et en élaborant des normes pour nos produits locaux.

En nous basant sur les listes des normes nationales et internationales existantes, nous dressons ci-dessous la situation de concordance des normes codex et des normes ASN, la liste des normes codex pouvant être transposées en normes nationales (gap 1) et la liste des produits halieutiques nationaux pouvant être normalisés par l'ASN et/ou par le codex (gap 2).

6.3.1 CONCORDANCE DES NORMES CODEX ET NORMES SN

L'état de concordance des normes codex et des normes ASN suite à des transpositions s'établit comme suit :

Norme codex	Norme SN équivalente
CODEX STAN 70 1981 Norme pour le thon et la bonite en conserve	NS 03-0162 2019 Norme pour le thon et la bonite en conserve. -
CODEX STAN36- 1981 Norme pour le poisson éviscéré et non éviscéré surgelé	NS 03-0161 2019 Norme pour le poisson éviscéré et non éviscéré surgelé.
CODEX STAN 92 1981 Norme pour les crevettes surgelées	NS 03-0164 2019 Norme pour les crevettes surgelées. -
CODEX STAN 165 1989 Norme pour les blocs surgelés de filets de poisson, de chair de poisson hachée et de mélanges de filets de chair de poisson hachée	NS 03-0163 2019 Norme pour les blocs surgelés de filets de poisson, de chair de poisson hachée et de mélanges de filets et de chair de poisson hachée.
CODEX STAN 190 1995 Norme pour les filets de poisson surgelés	NS ECOSTAND 009 : 2014 Norme générale pour les filets de poisson surgelés

Norme codex	Norme SN équivalente
CODEX STAN 119 1981 Norme pour le poisson en conserve	NS 03-0160 2019 Norme pour le poisson en conserve
CODEX STAN 311 2013 Norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché	NS ECOSTAND 010 :2014 Poisson fumé, poisson aromatisé à la fumée et poisson fumé-séché - spécification. - (remplace la NS 03-016)
CAC/RCP 52- 2003 code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche	NS ECOSTAND 006 :2013 Code d'usages pour les poissons et les produits de pêche
CAC/GL 48- 2004 modèle de certificat pour les poissons et les produits de la pêche	NS 03-00159 2019 Modèle de certificat pour les poissons et les produits de la pêche.

En se référant à cet inventaire des normes codex, nous pouvons dire que : sur 24 normes et directives du Codex, l'ASN a en transposé 9 soit un taux de 37.5% et nous pensons que ceci doit être amélioré. Pour se faire, il faudra évaluer les besoins de normalisation des normes codex en normes nationales à travers une collaboration entre services officiels de contrôle et l'ASN.

Le GAP entre les textes du codex existants et les normes ASN s'élève à 15 soit 62.5% des textes codex potentiellement transposables par l'ASN.

7. PROPOSITIONS DE REVISION DU CADRE JURIDIQUE ET NORMATIF

7.1 COMMENTAIRES ET RECOMMANDATIONS SUR LA MISE A NIVEAU DE LA REGLEMENTATION NATIONALE

7.1.1 Commentaire

L'inventaire et l'analyse des textes réglementaires relatifs aux règles d'hygiène et de contrôle sanitaire des produits de la pêche et l'aquaculture sus effectués a montré plusieurs insuffisances liées aux évolutions institutionnelles nationales, de la réglementation et de la normalisation internationales qui se sont opérées au fil du temps.

Le fondement de plusieurs textes adoptés par le Sénégal découlait de la volonté du pays d'harmoniser son arsenal juridique avec celle des exigences des pays importateurs de ses produits halieutiques essentiellement de l'UE.

Pour le maintien de l'agrément de ces pays des arrêtés étaient pris car plus pratiques en fonction des recommandations issues des missions d'audits de la DG-Santé pour évaluer si le système de contrôle officiel de l'AC du Sénégal était toujours à un niveau au moins équivalent à celui de l'UE.

Aujourd'hui, plusieurs institutions n'existent plus, certains textes énumérés dans les visas sont désuets et la réglementation de l'UE a aussi évolué. Il s'y est ajouté celle des exigences réglementaires communautaires.

Sur le plan de l'organisation institutionnelle, un nouveau décret portant organisation du Ministère des Pêches des Infrastructures maritimes et portuaires est en avant-projet.

Une analyse comparative de la réglementation nationale avec celle internationale en matière de contrôle sanitaire officiel en général et spécifiquement des produits de la pêche et de l'aquaculture a permis de ressortir plusieurs gaps.

Une mise à niveau de la réglementation et de la normalisation nationales applicables aux différentes composantes du système national de contrôle sanitaire des produits de la pêche passe par la résorption de ces gaps et pour cela, il est recommandé ce qui suit :

7.1.2 RECOMMANDATIONS :

Recommandation concernant les conditions techniques applicables aux sites de transformation artisanale

Elaborer un texte spécifique qui réglemente les conditions techniques et sanitaires pour l'enregistrement et l'agrément des établissements

Recommandation concernant l'arrêté N°05870 du 07 /04/ 2014 Portant définition des critères de qualité des eaux utilisées dans l'industrie de traitement des produits halieutiques.

L'article 5 devrait être reformulé puisque l'eau de mer et l'eau de forage peuvent être rendues potables après traitement.

Recommandation concernant le contrôle des hydrocarbures aromatiques polycycliques

Prendre en compte les mollusques bivalves (frais, fumés ou vivants) dans l'arrêté N° 07951 du 12/05/2017 fixant le plan de surveillance des résidus de médicaments vétérinaires, des contaminants chimiques, biologiques et microbiologiques dans les produits d'aquaculture au Sénégal

Fixer les limites de concentration de HAP admise au niveau des zones de production dans l'arrêté N° 009138 du 27/04/2018 Fixant les critères de classement de salubrité des zones de production des coquillages vivants et des zones de reparcage.

Recommandation concernant la réglementation relative aux emballages

Le décret 90-969 du 5 septembre 1990 spécifie à l'article 13 que les emballages doivent être neufs.

Il convient d'ajouter que les emballages doivent être de qualité alimentaire

Recommandation concernant la réglementation relative à l'étiquetage

Révision de l'article 15 du décret 2023-2160 qui spécifie les mentions obligatoires concernant l'étiquetage des produits de la pêche et de l'aquaculture conditionnés à l'état frais, congelé, surgelé, en conserve, semi-conserve ou transformés artisanalement, mis sur le marché :

Au niveau de la phrase : « les produits de la pêche et de l'aquaculture conditionnés à l'état frais, congelé, surgelé, en conserve, semi-conserve ou transformés artisanalement, mis sur le

marché doivent être munis d'étiquettes portant notamment les mentions suivantes, en langue française à côté de la langue de destination » :

- Le terme conditionné devrait être remplacé par le terme préemballé
- Le nom et l'adresse du destinataire ainsi que le moyen de transport ne devraient pas être des mentions obligatoires

Pour plus d'harmonie et pour une meilleure compréhension des textes réglementaires, une fusion de certains de ces textes ayant les mêmes objectifs et un même champ d'application est nécessaire.

Recommandations relatives aux règles spécifiques d'hygiènes et les exigences structurelles applicables à la filière de l'industrie halieutique

Il convient de prendre un décret fixant les règles spécifiques d'hygiènes et les exigences structurelles applicables à la filière de l'industrie halieutique comprenant : la production, le débarquement, la manipulation, le transport, la commercialisation, la transformation (industrielle et artisanale) et le stockage.

Ce décret abrogera et remplacera :

Le décret 90-969 du 05/09/1990 Fixant les conditions techniques de la pratique de mareyage et les arrêtés suivants :

- 3614 du 15/04/1991 Fixant les dispositions techniques particulières relatives aux locaux de traitement et de conditionnement des produits de la pêche destinés à l'exportation (mareyage 3ème catégorie).
- 9281 du 16/06/1992 Fixant les dispositions techniques particulières relatives à la fabrication de conserves stérilisées à base de produits de la mer.
- 001720 du 19/03/2007, Portant réglementation des conditions de transport des produits halieutiques
- 00305 du 13/01/ 2010 Portant réglementation des conditions de production de la glace destinée aux produits halieutiques ;
- 03410 du 29/03/ 2011 Portant réglementation des conditions techniques et sanitaires des embarcations de pêche artisanale.
- 03411 du 29/03/ 2011 Portant réglementation des conditions techniques et sanitaires des sites de débarquement des produits de la pêche artisanale.
- 07951 du 12/05/2017 fixant le plan de surveillance des résidus de médicaments vétérinaires, des contaminants chimiques, biologiques et microbiologiques dans les produits d'aquaculture au Sénégal
- 006888 du 27/03/2018 Fixant les conditions techniques applicables à bord des navires de pêche industrielle

Ce texte doit aussi prendre en compte :

- Tous les critères et exigences sanitaires des contaminants relatifs aux produits y compris les mollusques bivalves et les produits aquacoles ;
- Le système HACCP, les guides de bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication ;
- Les mesures d'hygiène pour les segments : de la capture, de la récolte, des marchés au poisson, des poissonneries et des ateliers de transformation traditionnelle.

Recommandations relatives au contrôle sanitaire officiel :

L'analyse complète de la législation et de la réglementation nationale a abouti aux conclusions et recommandations suivantes :

La loi 66-48 du 27/05/1966 Relative au contrôle des produits alimentaires et à la répression des fraudes devrait être révisée ou abrogée et remplacée. Cette révision ou abrogation permettra au Sénégal d'avoir une loi alimentaire nationale ou Food Law du fait de son caractère multisectoriel car tous les aspects de l'hygiène alimentaire des produits halieutiques, d'animaux terrestres et horticoles seront pris en compte.

Il convient aussi d'aligner les dispositions du nouveau texte à celles du Règlement 178/2002 du 28 février 2002 et du règlement UEMOA 02/2024 du 26/09/2024

Le décret 2023/2160 du 06/11/2023 Relatif au contrôle officiel des produits de la pêche et de l'aquaculture montre des insuffisances à corriger.

Comparé à la réglementation européenne et régionale, il apparaît que ce décret doit être révisé ou abrogé et remplacé par un autre texte plus adapté en l'alignant aux dispositions du Règlement CE 2017/625 du 15 mars 2017 et des Règlements UEMOA y afférant.

La révision ou l'abrogation de ce décret permettra :

- D'élargir le champ d'application du texte sur toute la chaîne de valeur des produits de la pêche et de l'aquaculture,
- De désigner une seule Autorité Compétente (DITP) responsable du contrôle et de la certification des produits de la pêche et de l'aquaculture sur toute la chaîne de valeur. Elle sera appuyée au niveau local par des structures précises des services déconcentrés,
- De définir les responsabilités et obligations générales de l'AC, les modalités des audits, les moyens de l'AC, le financement des contrôles officiels etc,
- D'identifier les exigences de formation du personnel de l'AC,
- D'organiser les contrôles officiels, et définir les obligations des opérateurs,
- De désigner les laboratoires officiels ou de référence et leurs responsabilités et obligations (par exemple rendre compte à l'autorité compétente en cas d'analyse d'autocontrôle d'un opérateur non conforme et pouvant constituer un risque de santé public),
- De définir des critères pour le contrôle organoleptique des produits frais et congelé et des parasites. Ces critères constitueront des annexes qui établiront les normes de fraîcheur et la

présence ou non de parasites dans les produits. Ces annexes feront partie intégrante du décret pour se dispenser de prendre de nouveaux textes pour ces deux aspects ;

- Abroger l'arrêté 0243 dont les objets seront pris en compte dans le nouveau décret.

Autres recommandations :

Le Sénégal étant en train de développer sa filière conchylicole et la commercialisation d'huitres fraîches par le classement des zones de production et de repartage des coquillages et la mise en place d'un plan de surveillance de ces zones et la certification sanitaire des produits coquillés, la révision de l'arrêté n°7951 fixant le plan de surveillance des résidus de médicaments vétérinaires des contaminants chimiques, biologiques et microbiologiques dans les produits d'aquaculture est requise. Il est nécessaire d'ajouter dans son champ d'application des coquillages vivants.

La révision de l'arrêté n°14352 est nécessaire pour se conformer aux évolutions des exigences nationales (développement de la filière aquacole en général et conchylicole en particulier ainsi que des produits de la pêche et de l'aquaculture transformés). Il faut donc l'harmoniser avec la réglementation européenne (règlement CE 2073/2005). Le champ d'application de cet arrêté devrait être élargi à tous les contaminants dans les produits de la pêche et l'aquaculture pour prendre en compte au-delà des métaux lourds, les dioxines et PCB, les HAP, les nitrates ... dans ces produits à l'état vivant (mollusques bivalves, ...), frais, congelé, transformé (cuit, séché, fumé...) etc.

L'arrêté n°009138 du 27/04/2028 fixant les critères de classement des zones de production des coquillages nécessite aussi une révision pour se conformer aux nouveaux critères de classification définis dans le règlement CE 2019/627.

Compte tenu des besoins de suivi et de certification des produits aquacoles (pisciculture et conchyliculture) et surtout des orientations étatiques de développement de ce secteur, des plans de surveillance des résidus de médicaments vétérinaires et des contaminants mais aussi des zones de production et de repartage des mollusques bivalves doivent être élaborés par l'Autorité compétente pour un suivi régulier et une maîtrise sanitaire favorisant une protection de la santé des consommateurs.

7.2 COMMENTAIRES ET RECOMMANDATIONS SUR LA MISE A NIVEAU DE LA NORMALISATION NATIONALE

7.2.1 COMMENTAIRES

Sur 24 normes et directives du Codex ayant un intérêt pour le Sénégal, l'ASN a en transposé 9 soit un taux de 37.5% et nous pensons que ceci doit être amélioré. Le GAP entre les textes du codex existants et le normes ASN s'élève à 15 soit 62.5% des textes codex susceptibles d'être adoptés par l'ASN.

La transformation artisanale est une technique de traitement ancienne au Sénégal qui absorbe 35 à 40% des débarquements et repose sur une gamme de produits assez variés dont les principaux sont : Guedj, tambadiang, yeet, kéthiakh, poissons fumés,...

La diaspora sénégalaise disséminée à travers le monde constitue une demande de consommation forte.

Malgré ces atouts, ces produits locaux du sous-secteur de la transformation artisanale sénégalaise peinent à gagner des parts de marché dans le monde car ils ne répondent pas aux normes sanitaires exigées.

Nous proposons dans les recommandations une liste de produits de la transformation artisanale dont l'AC pourra entamer le processus de normalisation en vue de redynamiser cet important secteur de notre économie.

7.2.2 RECOMMANDATIONS

Pour résorber le GAP existant entre les textes du codex et les normes ASN qui s'élève à 62.5% (chapitre 9.3.2), nous proposons la liste des normes codex ci-dessous à transposer en normes nationales il s'agit de :

1. CODEX STAN 37 1991 -Norme pour les crevettes en conserve ;
2. CODEX STAN 94 1981.- Norme pour les sardines et produits du type sardines en conserve ;
3. CODEX STAN 95 1981.- Norme pour les langoustes, langoustines, homards et cigales de mer surgelés ;
4. CODEX STAN 166 1989.- Norme pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés - panés ou enrobés de pâte à frire ;
5. CODEX STAN 189 1993.- Norme pour les ailerons de requin séchés ;
6. CODEX STAN 222 2001.- Norme pour les croquettes de poisson de mer et d'eau douce, crustacés et mollusques ;
7. CODEX STAN 236- 2003.- Norme pour les anchois bouillis salés séchés ;
8. CODEX STAN 292 2008.- Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus ;
9. CODEX STAN 302 2011.- Norme pour la sauce de poisson ;
10. CODEX STAN 312 2013.- Norme pour les ormeaux vivants et pour les ormeaux crus et frais réfrigérés ou congelés destinés à la consommation directe ou à un traitement ultérieur ;
11. CODEX STAN 329 2017.- Norme pour les huiles de poisson ;
12. CXS 1- Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées ;
13. CAC/GL 50- 2004.- directives générales sur l'échantillonnage.

Pour développer et promouvoir les produits transformés artisanalement il importe d'élaborer des normes nationales pour les produits suivants :

1. Le Guedj
2. Le Tambadiang
3. Le yet (fermenté séché, salé séché)

4. Le touffa séché
5. Le yokhoss (fumé séché ; bouilli séché)
6. Le pagne bouilli séché
7. Le kethiakh (braisé seché, fumé séché)