

MINISTERE DES PECHEES ET DES INFRASTRUCTURES
MARITIMES ET PORTUAIRES

Projet de Gestion des Ressources Naturelles au
Sénégal SENRM (P175915)

Mobilisation d'une expertise juridique pour
renforcer le cadre réglementaire relatif à la
qualité des produits halieutiques

RAPPORT FINAL

Mohamed Amadou FALL
Juriste, consultant

26, sacré 3 VDN Dakar - SENEGAL
Tél : +221 76 682 21 76 – 77 668 66 55
Email : hamethfall@gmail.com

Juillet 2025

Table des matières

Acronymes, sigles, et abréviation	4
Sommaire Exécutif	5
I.- Introduction	7
1.1 Rappel des objectifs de l'étude et résultats attendus.....	7
1.2 Modalités de réalisation de la mission.....	8
1.2.1. Activités préparatoires.....	8
1.2.2. Enquêtes sur le terrain.....	8
1.2.3. Revue du dispositif normatif et réglementaire relatif à la qualité sanitaire des produits halieutiques.....	8
1.2.4. Elaboration de nouveaux textes	9
1.2.5. Atelier de validation de l'étude.....	9
1.2.6. Proposition d'une stratégie pour l'appropriation et la vulgarisation des nouveaux textes	9
II.- Etat des lieux de la réglementation sur la qualité sanitaire des produits halieutiques	10
2.1 Cadre institutionnel.....	10
2.1.1 Direction des Industries de Transformation de la Pêche (DITP)	10
2.1.2 Autres autorités compétentes.....	11
2.1.3 Acteurs et organisations professionnelles	12
2.2 Cadre Juridique	13
2.2.1. Réglementation communautaire.....	13
2.2.2. Autres normes internationales	16
2.2.3. Législation nationale sur la qualité sanitaire des produits halieutiques	17
2.2.4. Textes en instance d'adoption	19
2.3 Appréciation du dispositif institutionnel et réglementaire actuel.....	25
III.- Renforcement de la réglementation sur la qualité sanitaire des produits de halieutiques 28	
3.1. Besoins exprimés par les acteurs.....	28
3.2. Répertoire et consistance de la nouvelle réglementation	34
3.2.1. Projet d'arrêté fixant les caractéristiques de fraîcheur des poissons, mollusques céphalopodes, des mollusques bivalves et gastéropodes, des crustacés et des algues à l'état frais, destinés à la consommation et à toute forme de transformation	35
3.2.2. Projet de décret fixant les normes de fabrication, les modalités de contrôle et de mise en conserve des produits de la pêche et de l'aquaculture	45
3.2.3. Projet d'arrêté fixant les normes de préparation, de composition, de salubrité et de fraîcheur des produits de la pêche et de l'aquaculture destinés à la transformation artisanale	53
3.2.4. Projet d'arrêté interministériel fixant les conditions et les critères de production, de conditionnement, de transport et de commercialisation des produits de la pêche et de l'aquaculture.....	63
3.2.5. Projet d'arrêté fixant les activités, modalités et techniques de contrôle sanitaire des produits de la pêche et de l'aquaculture	68
3.2.6. Projet d'arrêté fixant les méthodes d'échantillonnage et d'analyse du contrôle sanitaire des produits de la pêche et de l'aquaculture	77

3.2.7. Projet d'arrêté fixant les modalités de délivrance des documents de contrôle et certificats sanitaires des produits de la pêche et de l'aquaculture	81
3.2.8. Projet d'arrêté interministériel fixant la répartition et l'affectation des recettes des produits de la pêche et de l'aquaculture saisis et vendus aux enchères	100
3.2.9. Projet d'arrêté fixant les normes de fabrication et de commercialisation des farines de poisson et huiles de poisson	102
3.2.10. Projet d'arrêté fixant les modalités de surveillance et de lutte contre les biotoxines marines	106
3.2.11. Projet d'arrêté fixant les modalités de décarbonisation des navires de pêche industrielle et des établissements de traitement des produits halieutiques	110
IV.- Plan de vulgarisation de la nouvelle réglementation sur la qualité sanitaire des produits de la pêche.....	113
4.1 Eléments du plan de vulgarisation.....	113
4.2 Budget du plan de vulgarisation	116
V.- ANNEXES	118
Annexe 1 : Bibliographie.....	118
Annexe 2 : Liste des Personnes rencontrées	124

Acronymes, sigles, et abréviation

ABVT	Azote basique volatil total
ADMPC	Analyse des Dangers pour la Maîtrise des Points Critiques
ANA	Agence Nationale de l'Aquaculture
BCPH	Bureau de contrôle des produits halieutiques
CEDEAO	Communauté économique des États de l'Afrique de l'Ouest
CEPIA	Caisse d'Encouragement à la Pêche et à ses Industries annexes
COLEACP /COLEAD	Comité de liaison Europe-Afrique-Caraïbes-Pacifique/Comité de Liaison Entrepreneuriat-Agriculture-Développement.
CONIPAS	Conseil national interprofessionnel de la pêche artisanale au Sénégal
CRODT	Centre de Recherches Océanographiques de Dakar-Thiaroye
DGEFM	Direction de la Gestion et de l'Exploitation des Fonds Marins
DICC	Division des Inspections, du Contrôle et de la Certification
DITP	Direction des Industries de Transformation de la Pêche
DPC	Direction de la Pêche continentale
DPM	Direction des Pêches maritimes
DPSP	Direction de la Protection et de la Surveillance des Pêches
FAQ	Foire aux questions
FAO	Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture
GAIPES	Groupeement des Armateurs et Industriels de la Pêche au Sénégal
GIEI	Groupeement d'intérêt économique interprofessionnel
GSAC	Guide sectoriel d'autocontrôle
HACCP	Hazard Analysis and Critical Control Points
IRD	Institut de recherche pour le développement
ITA	Institut de Technologie Alimentaire
JICA	Agence de coopération japonaise
LANAPA	Laboratoire national d'analyses des produits de la pêche et de l'aquaculture
MPIMP	Ministère des Pêches et des Infrastructures Maritimes et Portuaires
OMC	Organisation Mondiale du Commerce
OMSA	Organisation Mondiale de la Santé Animale
ONG	Organisation non gouvernementale
PGRNS	Projet de Gestion des Ressources Naturelles du Sénégal
RASFF	Système d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux
REFEPAS	Réseau des Femmes de la Pêche Artisanale du Sénégal
SPS	Mesures sanitaires et phytosanitaires
TDR	Termes de référence
TRACES NT	Plateforme Trade Control and Expert System New Technologie
UE/CE	Union Européenne / Communauté Européenne
UPAMES	Union Patronale des Mareyeurs Exportateurs du Sénégal

Sommaire Exécutif

Objet. Le présent rapport a pour objet (i) de recenser le dispositif réglementaire et normatif en vigueur au Sénégal sur la qualité sanitaire des produits halieutiques, (ii) d'évaluer son niveau de mise en œuvre et le compléter au besoin en vue d'assurer leur conformité aux exigences des marchés régionaux et internationaux et (iii) de proposer un plan pour l'appropriation et la vulgarisation de la nouvelle réglementation.

La politique nationale de sécurité alimentaire dans le secteur de la pêche et de l'aquaculture est axée essentiellement sur les objectifs de développement de la production et d'amélioration de la pénétration du produit du Sénégal dans les marchés extérieurs. Le Décret 2023-2160 du 6 novembre 2023 relatif au contrôle officiel des produits de la pêche et de l'aquaculture, pris en application de la loi 66-48 du 27 mai 1966 relative au contrôle des produits alimentaires et à la répression des fraudes, demeure le texte de base. D'autres textes réglementent l'hygiène et la qualité sanitaire des produits de la pêche (Annexe 1).

Au niveau communautaire, le Règlement 02-2024 du 18 octobre 2024 établit les règles relatives à l'application des mesures sanitaires du domaine vétérinaire dans l'UEMOA. Ce règlement est complété par une série de textes qui sont applicables au secteur de la pêche et de l'aquaculture sénégalais. La législation communautaire prend en compte les principales normes internationales d'hygiène des produits halieutiques (codex alimentarius, paquet hygiène de l'Union Européenne, normes sanitaires et phytosanitaires de l'OMC et de l'OMSA, etc.).

Au niveau institutionnel, le contrôle sanitaire des produits halieutiques est éclaté entre plusieurs directions et divisions du ministère des pêches dont les compétences se chevauchent. A terme, les textes définissant les missions de ces directions techniques doivent être revus afin de désigner une seule autorité responsable de la surveillance, du contrôle et de la certification sanitaire de l'ensemble des produits de la pêche à toutes les étapes.

Plusieurs projets de textes sont actuellement dans le circuit administratif du ministère au sein des Directions ou de la Cellule Juridique. Ces textes d'importance majeure doivent être adoptés et publiés dans les meilleurs délais. Une liste non exhaustive de ces textes est présentée au chapitre sur le cadre juridique.

Les nouveaux textes proposés dans le présent rapport cherchent à (i) établir un système efficace pour garantir l'hygiène et la sécurité des produits halieutiques, basé sur des principes scientifiques et en accord avec les normes internationales; (ii) permettre le commerce national, intracommunautaire et international des produits halieutiques; (iii) définir un cadre général de nature horizontale que doivent respecter les opérateurs et les établissements du secteur de la pêche et de l'aquaculture.

La nouvelle réglementation s'inspire profondément de la récente législation sanitaire de l'UEMOA relative à l'hygiène et à la sécurité des denrées alimentaires animales et d'origine animale et des aliments pour animaux. Elle prend en compte (i) les attentes et résultats des consultations réalisées auprès des administrations nationales et de la société civile ayant un intérêt pour la pêche ainsi que les professionnels de la pêche et (ii) les renvois du décret 2023-2160 du 6 novembre 2023 relatif au contrôle officiel des produits de la pêche et de l'aquaculture pour les textes complémentaires à élaborer.

De manière spécifique, la nouvelle réglementation porte sur :

- les caractéristiques de fraîcheur des poissons, mollusques céphalopodes, des mollusques bivalves et gastéropodes, des crustacés et des algues à l'état frais, destinés à la consommation et à toute forme de transformation
- les normes de fabrication, les modalités de contrôle et de mise en conserve des produits de la pêche et de l'aquaculture
- les normes de préparation, de composition, de salubrité et de fraîcheur des produits de la pêche et de l'aquaculture destinés à la transformation artisanale
- les conditions et les critères de production, de conditionnement, de transport et de commercialisation des produits de la pêche et de l'aquaculture

- les activités, modalités et techniques de contrôle sanitaire des produits de la pêche et de l'aquaculture
- les méthodes d'échantillonnage et d'analyse du contrôle sanitaire des produits de la pêche et de l'aquaculture
- les modalités de délivrance des documents de contrôle et certificats sanitaires des produits de la pêche et de l'aquaculture
- la répartition et l'affectation des recettes des produits de la pêche et de l'aquaculture saisis et vendus aux enchères
- les normes de fabrication et de commercialisation des farines de poisson et huiles de poisson
- les modalités de surveillance et de lutte contre les biotoxines marines
- les modalités de décarbonisation des navires de pêche industrielle et des établissements de traitement des produits halieutiques.

Pour vulgariser les nouveaux textes réglementaires sur la qualité sanitaire des produits de la pêche et de l'aquaculture, un plan et un budget de communication sont proposés. Le plan maximise la diffusion de l'information clé relative à ce nouveau cadre juridique à travers des moyens diversifiés et adaptés au public ciblé.

Il sera souhaitable de mettre en place, un Comité de vulgarisation du plan de vulgarisation incluant l'Administration, les organisations professionnelles, les collectivités territoriales et la société civile.

I.- Introduction

Au Sénégal, la priorité est accordée à l'export dans la filière pêche depuis plusieurs décennies. Le volume des expéditions du produit sous toutes les formes (frais, congelé et transformé) a augmenté de près de 54% entre 2015 et 2020, passant de 188 463 tonnes à environ 291 000 tonnes selon les données de la Direction des Industries de Transformation des Pêches (DITP). Cette hausse des stocks écoulés sur le marché international a accru considérablement les recettes pour l'Etat. En moyenne sur ladite période, les caisses publiques ont engrangé 453 millions \$ par an avec un pic de 540,4 millions \$ enregistré en 2019 selon le Département américain de l'agriculture.

Pour maintenir le rythme d'exportation des produits halieutiques vers les marchés extérieurs et en particulier pour l'espace de l'Union européenne et répondre aux exigences des autres marchés de destination, il est important pour les autorités et les opérateurs sénégalais de tenir compte des obligations internationales en particulier d'appliquer les mesures sanitaires et phytosanitaires de l'Organisation Mondiale du Commerce et des normes internationales de sécurité sanitaire.

Dans cette optique, le Gouvernement s'est doté d'un important dispositif institutionnel et réglementaire de contrôle des produits halieutiques et parallèlement a initié le Projet de Gestion des Ressources Naturelles du Sénégal, « SENREM P175915 », financé par la Banque mondiale pour la période 2022-2028 qui a comme objectif de développement « renforcer la gestion des ressources halieutiques et forestières dans des zones ciblées, promouvoir des chaînes de valeur ciblées et renforcer la gestion des risques environnementaux et sociaux ». Le PGRNS est articulé autour de quatre (4) composantes : C1 - Cadre institutionnel de gestion des impacts environnementaux et sociaux et collaborations stratégiques intersectorielles (Pêche, Environnement et Forêt) ; C2 - Résilience et productivité du secteur des Pêches et de l'Aquaculture ; C3 - Gestion durable des Forêts.

Dans le cadre de la sous-composante 2.2 de la composante 2, le SENRM a souhaité disposer d'une expertise juridique en vue d'évaluer et de compléter, au besoin, le dispositif réglementaire et normatif mis en œuvre en vue d'assurer la qualité sanitaire des produits.

1.1 Rappel des objectifs de l'étude et résultats attendus

▪ Objectif global

L'objectif général est de recenser le dispositif réglementaire et normatif en vigueur au Sénégal sur la qualité sanitaire des produits halieutiques, d'évaluer son niveau de mise en œuvre et le compléter au besoin en vue d'assurer leur conformité aux exigences des marchés régionaux et internationaux.

▪ Objectifs spécifiques

Il s'agit de :

- Passer en revue le dispositif normatif et réglementaire relatif à la qualité sanitaire des produits halieutiques, analyser et évaluer le niveau d'application des textes disponibles ;
- Evaluer leur niveau de conformité aux exigences des marchés de l'Union Européenne et des autres pays de destination des produits sénégalais ;
- Identifier les éventuels manquements, incohérences et les mettre à jour au besoin ;
- Elaborer au besoin de nouveaux textes pour compléter le dispositif réglementaire pour une meilleure gestion de la qualité sanitaire des produits halieutiques ;
- Proposer une stratégie pour l'appropriation et la vulgarisation des textes mis à jour et améliorés.

▪ Résultats attendus

- Les textes réglementaires disponibles et relatifs à la qualité sanitaire des produits halieutiques sont répertoriés et analysés et leur niveau d'application est évalué ;
- Les manquements, incohérences et inadaptations des textes sont identifiés;
- Les besoins identifiés, des projets de nouveaux textes sont élaborés pour compléter le dispositif existant ;
- Le cadre réglementaire est mis à jour et aligné sur les règles internationales en la matière ;
- Une stratégie pour l'appropriation et la vulgarisation des textes créés ou mis à jour est proposée.

1.2 Modalités de réalisation de la mission

Pour répondre aux TDR, plusieurs activités ont été menées par le Consultant.

1.2.1. Activités préparatoires.

Une réunion de démarrage a été organisée avec le projet SENRM pour aligner les objectifs et les attentes. L'objectif était d'élaborer un agenda clair comprenant les objectifs du projet, les attentes des parties prenantes et le calendrier des étapes clés et d'identifier et impliquer toutes les parties prenantes clés du projet.

Les principales sources de données ont été identifiées : bases de données gouvernementales, rapports d'études antérieures sur la qualité sanitaire des produits halieutiques, sources universitaires et publications internationales.

Divers rapports provenant de services reconnus ont été analysés (ITA, IRD, CRODT, DITP, DPM, etc.).

1.2.2. Enquêtes sur le terrain.

Elles ont pris plusieurs formes :

- Les interviews individuelles approfondies : ce sont des interviews semi structurées avec des guides d'entretien et comprenant des questions ouvertes sur la qualité sanitaire des produits halieutiques. Les interviewés proviennent principalement des Unités de pêche, les Etablissements à terre, etc. ;
- Les interviews d'informateurs clés (Experts SENRM, Points focaux du Projet, Directeurs techniques nationaux ou Directeurs Généraux d'Agences, etc.) ;
- Les interviews de groupe ou focus group (GAIPES, pêcheurs artisans, etc.) ;
- Les observations.

1.2.3. Revue du dispositif normatif et réglementaire relatif à la qualité sanitaire des produits halieutiques

L'objectif était de recueillir des données sur le dispositif normatif sénégalais, structurer et valider les données nécessaires à l'analyse et à l'évaluation de l'exhaustivité et à la complétude des textes disponibles.

L'évaluation du niveau de conformité du dispositif normatif et réglementaire aux exigences des marchés de l'Union européenne et des autres pays de destination des produits sénégalais a été effectuée en prenant connaissance des rapports de l'Office Alimentaire et Vétérinaire (OAV) de la Commission Européenne et des réponses aux alertes fournies par les autorités compétentes du Sénégal.

Cette phase a aussi permis de recueillir des données sur le dispositif communautaire (CEDEAO, UEMOA), international (FAO, OMC), sur la réglementation européenne et sur la réglementation des marchés de destination des produits sénégalais.

Enfin cette revue a mis en lumière les principales limites des textes normatifs en prévision des travaux nécessaires pour combler les lacunes de la réglementation actuelle, procéder au toilettage de certains textes ou à la rédaction de nouveaux textes.

1.2.4. Elaboration de nouveaux textes

L'objectif est de compléter le dispositif réglementaire pour une meilleure gestion de la qualité sanitaire des produits halieutiques. La mission a permis de mettre à jour et aligner les textes normatifs sénégalais sur les règles internationales relatives à la qualité sanitaire des produits halieutiques.

1.2.5. Atelier de validation de l'étude

Un atelier de restitution s'est tenu le 2 juillet 2025 à la salle de conférence du Ministère des Pêches, des infrastructures maritimes et portuaires, sise à la sphère ministérielle Ousmane Tanor DIENG, Diamniadio. L'objectif de la réunion était de partager et de valider le rapport provisoire de l'étude. Le présent rapport intègre les commentaires oraux des participants à l'atelier ainsi que les observations personnalisées des agents de la DITP.

1.2.6. Proposition d'une stratégie pour l'appropriation et la vulgarisation des nouveaux textes

Un plan de communication sur les textes mis à jour et améliorés est proposé. Il est articulé autour des activités suivantes :

- Définition des objectifs de sensibilisation, d'information et de communication,
- Identification des cibles et des principaux acteurs
- Conception et adaptation des messages,
- Choix des techniques et outils de sensibilisation, d'information et de communication.

II.- Etat des lieux de la réglementation sur la qualité sanitaire des produits halieutiques

2.1 Cadre institutionnel

2.1.1 Direction des Industries de Transformation de la Pêche (DITP)

(Arrêté ministériel 26440 du 4 décembre 2018 portant organisation et fonctionnement de la Direction des Industries de Transformation de la Pêche DITP)

LA DITP est l'autorité compétente du Sénégal (AC) en matière de contrôle sanitaire et de certification des produits de la pêche et de l'aquaculture destinés à l'exportation ou importés. Dans le cadre de la mise en œuvre de son système de contrôle, elle procède régulièrement aux inspections techniques des unités de production et aux analyses organoleptiques, chimiques, biochimiques et biologiques des produits halieutiques.

La Division des Inspections, du Contrôle et de la Certification (DICC), une des quatre (04) Divisions de la Direction des Industries de Transformation de la Pêche (DITP), est chargée à travers ses quatre (04) Bureaux de (i) l'inspection sanitaire des produits de la pêche et de l'Aquaculture, (ii) la certification sanitaire des produits de la pêche à l'exportation et à l'importation, ainsi que du suivi de l'application du système HACCP, (iii) la traçabilité sur toute la filière de production et de transformation industrielle, (iv) la gestion des alertes sanitaires¹, (v) la gestion des prélèvements et résultats d'analyses et (vi) du suivi et de l'audit sanitaire des unités de traitement et des structures connexes.

Les activités d'inspection sont du ressort du Bureau de Contrôle des Produits halieutiques (BCPH) et du Bureau de l'Aéroport (BA). Les inspections sont classées en deux (02) catégories : (i) les inspections de produits destinés à l'exportation ou à la réexportation et (ii) les inspections de produits importés.

En 2023, la DICC a fonctionné avec un effectif total de 19 agents, constitué de 12 inspecteurs dont 03 ingénieurs des pêches, 01 Docteur vétérinaire, 06 techniciens supérieurs des pêches et 02 agents techniques des pêches et du personnel d'appui dont trois (03) chauffeurs, une (01) secrétaire, deux (02) techniciens de surface et un (01) agent de sécurité.

Plusieurs activités sont généralement réalisées par la DITP :

- Les inspections techniques de renouvellement des agréments. Ces inspections programmées concernent les établissements à terre agréés à l'exportation vers l'Union européenne (UE) ou hors UE, les navires congélateurs (agréés UE ou hors UE) et les sites de débarquement.
- L'instruction des dossiers de demandes d'autorisation préalable auprès du ministre en charge des pêches pour l'aménagement de nouvelles unités de production. Ces demandes d'autorisation concernent généralement des unités de congélation, d'entreposage ou de valorisation de produits de la pêche
- L'agrément de nouvelles structures : établissements à terre, bateaux congélateurs, navires glacières, entrepôts frigorifiques, etc.

¹ L'Union européenne a par exemple mis en place un système d'alertes rapides (RASFF) au niveau du marché commun. Ce système permet, de signaler les non-conformités à travers des messages envoyés à la DITP sous forme de notifications RASFF, pouvant être des rejets ou refus à la frontière ou des alertes proprement dites.

- La mise à jour de la liste des établissements et navires agréés à l'exportation vers l'UE à autorisations travers la plateforme Traces New Technologie (TRACES NT). Au 31 mars 2025, la liste des établissements et navires agréés à l'exportation par l'Autorité compétente s'établit à 268 unités (142 établissements et 126 navires) contre 277 en décembre 2024.

Laboratoire national d'analyses des produits de la pêche. Juridiquement, l'arrêté ministériel 26440 du 04 décembre 2018 portant organisation et fonctionnement de la DITP a créé un laboratoire d'analyses. Le statut dudit laboratoire qui est un service administratif rattaché à un Directeur national ne permet pas de mobiliser les ressources humaines et financières nécessaires à son fonctionnement efficient et de relever les défis de maintenance, d'entretien, d'acquisition de réactifs, consommables et milieux de culture, ainsi que les coûts afférents à la démarche qualité.

Aussi la DITP ne disposant pas physiquement d'un laboratoire d'analyses, nous depuis sa création des conventions avec des laboratoires partenaires pour faire ses analyses officielles². Récemment l'Etat du Sénégal a sollicité et obtenu de la coopération japonaise (JICA) un financement pour l'obtention d'un laboratoire national d'analyses des produits de la pêche et de l'aquaculture (LANAPA). Toutefois la question du cadre juridique approprié pour le futur laboratoire se pose afin d'avoir un laboratoire performant et crédible, apte d'une part à accompagner les entreprises dans leur démarche qualité et d'autre part à assurer le service public de contrôle de la qualité et de la sécurité sanitaire des produits halieutiques.

2.1.2 Autres autorités compétentes

Outre la DITP, autorité compétente de l'État du Sénégal en matière de contrôle et de certification sanitaire des produits de la pêche et de l'aquaculture, importés ou destinés à être exportés, plusieurs autres directions du Ministère des pêches et des infrastructures maritimes et portuaires interviennent dans le contrôle desdits produits. Elles disposent d'attributions relatives au contrôle officiel et à la certification des produits de la pêche et de l'aquaculture nationaux mis sur le marché pour la consommation locale et pour l'exportation (certificat de capture).

La Direction des Pêches maritimes (Arrêté 027046 du 28 décembre 2018 portant organisation et fonctionnement de la DPM) est en outre chargée de (i) contrôler la qualité des produits de la pêche artisanale ; (ii) promouvoir la valorisation des produits de la pêche artisanale ; (iii) assurer le contrôle de la salubrité des infrastructures de débarquement et des marchés ; (iv) assurer la vulgarisation, la promotion et le suivi de la valorisation des produits de la transformation artisanale ; (v) suivre l'application de la réglementation en matière de pêche industrielle.

La Direction de la Pêche continentale (Arrêté 003330 du 5 mars 2021 portant organisation et fonctionnement de la DPC) est chargée de (i) contrôler la salubrité et la qualité des produits de la pêche continentale, (ii) organiser et contrôler l'exploitation des ressources halieutiques en milieu continental, (iii) assister les professionnels de la pêche continentale (iv) promouvoir le financement des activités de pêche continentale.

La Direction de la Gestion et de l'exploitation des fonds marins (Arrêté 236 du 7 janvier 2019 portant organisation et fonctionnement de la DGEFM) est chargée (i) de gérer, valoriser et suivre l'exploitation des ressources des fonds marins en application des plans d'aménagement, (ii) expérimenter et

² Les analyses organoleptiques et la recherche de parasites sont en principe effectuées au niveau du Laboratoire de la DICC. Les autres analyses, notamment les dosages de l'histamine, des métaux lourds (mercure, cadmium, plomb, étain inorganique), des résidus de sulfite (SO₂), de l'ABVT/TMA, des résidus de pesticides et de médicaments vétérinaires sont assurés par les Laboratoires partenaires, notamment le Laboratoire National d'Analyses et de Contrôle (LANAC), le Laboratoire de la Fondation CERES LOCUSTOX et le Laboratoire de Contrôle des Médicaments Vétérinaires (LACOMEV) de l'EISMV. Les analyses bactériologiques et physico-chimiques de l'eau sont réalisées par le Laboratoire de Sécurité Alimentaire et Hygiène de l'Environnement (L.S.A.H.E) de l'Institut Pasteur de Dakar (IPD).

vulgariser les techniques de production, de transformation et de valorisation des ressources des fonds marins.

L'Agence Nationale de l'Aquaculture (*Décret 2011-486 du 8 avril 2011 portant création et fixant les règles d'organisation et de fonctionnement de l'ANA*) est chargée de (i) contrôler la qualité et la sécurité des produits aquacoles, (ii) identifier des sites favorables à l'aquaculture marine et continentale, (iii) renforcer les capacités de gestion des professionnels de l'aquaculture, en couvrant les aspects techniques, financiers, commerciaux et organisationnels, (iv) développer et implémenter des plans d'aménagement pour les systèmes aquacoles afin de maximiser la productivité, garantir la durabilité et minimiser les impacts environnementaux.

La Direction de la Protection et de la Surveillance des Pêches (*Arrêté 2210 du 6 février 2019 portant organisation et fonctionnement de la DPSP*) est l'autorité compétente de l'État en charge du contrôle officiel et de la certification de l'origine licite des captures. Elle est chargée (i) d'inspecter les embarcations artisanales et industrielles en mer, de retour en mer, en rade extérieure ou à quai, (ii) contrôler les opérations de débarquement des navires, (iii) délivrer le certificat de capture pour les produits de la pêche artisanale sur la base du certificat à la première vente, (iv) collecter et exploiter les rapports d'inspection des navires.

2.1.3 Acteurs et organisations professionnelles

Plusieurs organisations sont impliquées dans la gestion de la qualité sanitaire des produits halieutiques. Il s'agit, entre autres, des structures et organismes suivants :

- Groupement des Armateurs et Industriels de la Pêche au Sénégal (GAIPES)
- Union Patronale des Mareyeurs Exportateurs du Sénégal (UPAMES)
- Conseil national interprofessionnel de la pêche artisanale au Sénégal (CONIPAS)
- Réseau des Femmes de la Pêche Artisanale du Sénégal (REFEPAS)
- Collectif des acteurs de la pêche du Sénégal (CAPS)
- Union nationale des pêcheurs artisanaux du Sénégal (UNAPAS)
- Union nationale des mareyeurs du Sénégal (UNAMS)
- Syndicat National Autonome des Pêcheurs du Sénégal (SYNAPS)
- Les GIEI des quais agréés et le Réseau national des quais de pêche
- Association nationale des Acteurs de la Filière aquacole du Sénégal (ANAFAS)
- les Associations des Pisciculteurs Privés
- Centre National de Formation des Techniciens de la Pêche et de l'Aquaculture (CNFTPA).

Il faut noter que des Conseils locaux de pêche artisanale ont été créés en vue de participer au suivi, au contrôle et à la surveillance de la pêche et de ses activités annexes en rapport avec les structures locales et nationales compétentes et d'assurer l'information des acteurs de la pêche artisanale sur toutes les mesures relatives à la pêche maritime et à la culture marine de leur localité. Avec l'appui de COLEACP, les conseils locaux de pêche en association avec d'autres organisations professionnelles ont élaboré depuis 2013 un guide sectoriel d'autocontrôle (GSAC) pour le secteur de la pêche au Sénégal qui traite des principaux dangers liés aux produits de la pêche et les bonnes pratiques générales applicables.

2.2 Cadre Juridique

L'objectif est de recueillir des données sur le dispositif normatif sénégalais, structurer et valider les données nécessaires à l'analyse et à l'évaluation de l'exhaustivité et à la complétude des textes disponibles.

2.2.1. Réglementation communautaire

Jusqu'à une date applicable récente, le règlement 2007-07 du 6 avril 2007 constituait la référence communautaire en matière de sécurité sanitaire des végétaux animaux et aliments dans l'UEMOA. D'autres textes ont été pris pour compléter le dispositif notamment :

- Le Règlement 2007- 05 du 6 avril 2007 portant adoption du plan d'aménagement concerté des pêches et d'aquaculture dans l'UEMOA
- La Directive 03-2014 du 28 juin 2014 instituant un régime commun de suivi contrôle et surveillance des pêches dans UEMOA
- La Directive 04 -2014 du 25 septembre 2014 portant régime commun de gestion durable des ressources halieutiques dans l'UEMOA.

Depuis octobre 2024, de nouveaux règlements ont été pris pour renforcer le dispositif normatif sur la qualité des produits halieutiques. Ces textes sont présentés ci-dessous.

Règlement 02-2024 du 18 octobre 2024 établissant les règles relatives à l'application des mesures sanitaires du domaine vétérinaire dans l'UEMOA

Ce texte définit les mesures sanitaires comme celles appliquées sur le territoire de l'UEMOA pour :

- protéger la santé et la vie des personnes des risques découlant de maladies affectant les animaux ou véhiculés par eux, leurs produits dérivés et sous-produits ;
- protéger la santé et la vie des animaux des risques découlant de l'entrée, de l'établissement ou de la dissémination de parasites, maladies, organismes porteurs de maladies ou organismes pathogènes ou tout autre danger ;
- protéger la santé et la vie des personnes et des animaux des risques découlant de la présence d'additifs, de contaminants, de toxines ou d'organismes pathogènes dans les aliments ou les animaux pour animaux.

Le règlement énonce plusieurs principes généraux dont :

- le principe de conformité internationale à savoir la mise en œuvre des principes internationaux sur les mesures sanitaires édictées par l'Organisation Mondiale du Commerce (Commission du Codex Alimentarius, Comité des mesures sanitaires et phytosanitaires), l'Organisation Mondiale de la Santé Animale et l'UEMOA (Comité vétérinaire) ;
- le principe de l'analyse des risques comme méthode objective et justifiable pour évaluer, communiquer et gérer les risques sanitaires ;
- le principe de précaution pour assurer un niveau approprié de protection de la santé des personnes et des animaux et garantir la protection de l'environnement ;
- le principe de consultation et de transparence de la législation sanitaire vétérinaire ;
- le principe de libre circulation des animaux, denrées alimentaires animales et d'origine animale, les sous-produits animaux et les aliments pour animaux intracommunautaires ou importés ainsi que le principe d'équivalence des mesures sanitaires.

Règlement d'exécution 005-2024 du 18 octobre 2024 établissant les règles générales d'hygiène et de sécurité sanitaire des denrées alimentaires animales et d'origine animale et des aliments pour animaux dans l'UEMOA

Ce texte définit l'hygiène des denrées alimentaires ou hygiène alimentaire comme des mesures et conditions nécessaires pour maîtriser les dangers et garantir le caractère propre à la consommation humaine d'une denrée alimentaire compte tenu de l'utilisation prévue et à toutes les étapes de la chaîne alimentaire ; elle est composée d'une part de la sécurité des aliments et d'autre part de leur salubrité.

Le règlement s'applique à toutes les étapes de la production, de la transformation, de la conservation, du stockage, du transport, du commerce et de la distribution des denrées alimentaires animales et d'origine animale et des aliments pour animaux. Il incite et appuie l'élaboration, la diffusion et l'utilisation de guides sectoriels de bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication ou d'application des principes du HACCP.

Plusieurs dispositions sont annexées au texte dont :

- Une annexe sur les mesures visant à contrôler la contamination provenant de l'air, du sol, de l'eau, du stockage, de la manipulation et de l'élimination des déchets; les mesures visant à contrôler la contamination provenant des additifs pour les aliments pour animaux, des aliments pour animaux, des médicaments vétérinaires, des engrais, des produits phytosanitaires et des autres biocides; les mesures relatives à la santé et au bien-être des animaux et à la préservation des végétaux, qui ont des incidences sur la santé humaine ou la sécurité des aliments pour animaux, y compris les programmes de surveillance et de contrôle des zoonoses et agents zoonotiques ; les mesures relatives à la protection des sources de production alimentaire contre la contamination fécale ou autre.
- Une annexe sur les dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire (zones d'implantation des locaux ; préparation, traitement ou transformation des denrées alimentaires ; transport ; équipements ; déchets et lutte contre les ravageurs ; alimentation en eau ; hygiène du personnel et des visiteurs ; conditionnement et emballage des denrées ; traitement thermique ; formation).
- Une annexe sur les prescriptions applicables aux entreprises du secteur de l'alimentation animale n'exerçant pas d'activités de production primaire d'aliments pour animaux (Contrôle de la sécurité et de la qualité, traçabilité et tenue de registres, de documentations ou de systèmes équivalents).
- Une annexe sur les bonnes pratiques en matière d'alimentation des animaux (pacage, aquaculture, eau pour animaux).

Règlement d'exécution 006-2024 du 18 octobre 2024 établissant les règles générales de contrôles vétérinaires officiels des denrées alimentaires animales et d'origine animales et des aliments pour animaux dans l'UEMOA

Ce texte réglemente les contrôles vétérinaires officiels visant à vérifier le respect de la législation sanitaire vétérinaire à toutes les étapes de la production, de la transformation, de la conservation, du transport, du stockage, du commerce et de la distribution des denrées alimentaires ou d'origine animale et des aliments pour animaux.

Chaque Etat membre de l'UEMOA doit désigner les ou l'Autorité (s) compétente (s) à qui il confie la responsabilité d'organiser ou d'effectuer les contrôles vétérinaires officiels. De plus, il doit mettre en place les procédures visant à assurer la coordination effective et efficace entre ces différentes autorités compétentes, notamment pour les contrôles vétérinaires officiels des

produits de la pêche, ainsi que la cohérence et l'efficacité des contrôles vétérinaires officiels sur l'ensemble de son territoire.

L'Autorité compétente doit (i) veiller à l'efficacité et à l'opportunité des contrôles vétérinaires officiels, (ii) posséder ou avoir accès aux services d'un laboratoire d'une capacité appropriée pour effectuer les analyses, les essais et les diagnostics nécessaires, (iii) posséder un personnel dûment qualifié et expérimenté en nombre suffisant pour pouvoir exécuter les contrôles vétérinaires officiels, (iv) posséder des installations et des équipements appropriés et correctement entretenus qui permettent au personnel d'effectuer les contrôles vétérinaires officiels de manière efficace et effective, (v) être investie des compétences légales nécessaires pour effectuer les contrôles vétérinaires officiels et pouvoir prendre toute mesure nécessaire.

Enfin, chaque Etat doit veiller à ce que des ressources financières adéquates soient dégagées par l'instauration de redevances afin que l'Autorité compétente puisse disposer du personnel et des autres ressources nécessaires pour les contrôles vétérinaires officiels.

Règlement d'exécution 007-2024 du 18 octobre 2024 établissant les règles spécifiques d'hygiène et de sécurité sanitaire des denrées alimentaires animales et d'origine animales dans l'UEMOA

Ce règlement fixe les exigences concernant les denrées comme les produits halieutiques notamment l'application d'une marque sanitaire d'identification, les procédures fondées sur le HACCP, la police sanitaire et le certificat sanitaire vétérinaire, les procédures communautaires agréées d'inactivation des agents pathogènes, les critères et normes sanitaires, etc.

En particulier pour les mollusques bivalves vivants, les échinodermes, tuniciers et gastéropodes marins et dulcicoles vivants, le règlement définit les exigences de leur mise sur le marché, les conditions d'hygiène particulière applicables à leur production et récolte (zones de production, reparcage), celles des centres d'expédition, les normes sanitaires applicables, leur conditionnement et emballage, leur étiquetage, l'entreposage et le transport ainsi que la manipulation des pectinidés récoltés en dehors des zones de production classifiées.

Pour les produits de la pêche, le règlement fixe les exigences applicables aux navires ou bateaux de pêche (bateaux conçus et équipés pour assurer la conservation des produits de la pêche frais pendant plus de vingt-quatre heures, bateaux congélateurs, navires-usines), les exigences en matière d'hygiène notamment le déchargement et le débarquement des produits de la pêche, l'exposition ou de l'entreposage des produits de la pêche dans des halles de criée ou des marchés de gros, les règles applicables aux établissements manipulant les produits frais ou congelés de la pêche.

Des barèmes de cotation de la fraîcheur des produits de la pêche sont annexés au Règlement ainsi que des limites maximales sont proposées pour l'histamine, l'Azote basique volatil total – ABVT, les parasites visibles, les hydrocarbures aromatiques polycycliques ou l'interdiction de biotoxines telles que la ciguatoxine ou les toxines paralysantes des muscles.

Pour les produits de la pêche transformés (conserves, fumage salage, séchage, mollusques et crustacés cuits, le règlement fixe les exigences de leur fabrication, conditionnement, emballage et évaluation organoleptique.

Règlement d'exécution 008-2024 du 18 octobre 2024 établissant les règles spécifiques de contrôle vétérinaires officiels des denrées alimentaires animales et d'origine animales dans l'UEMOA

Ce règlement précise les règles d'audits concernant les bonnes pratiques d'hygiène et celles des procédures fondées sur le système HACCP.

Les audits concernant les bonnes pratiques d'hygiène visent à vérifier que les opérateurs du secteur de la pêche et de l'aquaculture appliquent d'une manière courante et correcte des procédures au moins aux points suivants :

- a) les contrôles des informations relatives aux événements sanitaires survenus lors de la production primaire ;
- b) la conception de l'entretien des locaux et des équipements
- c) l'hygiène pré-opérationnelle, opérationnelle et post-opérationnelle ;
- d) la santé et l'hygiène du personnel ;
- e) la formation du personnel en matière d'hygiène et procédures de travail ;
- f) la lutte contre les nuisibles ;
- g) la qualité de l'eau,
- h) le contrôle de la température, et
- i) les contrôle des denrées alimentaires entrant et sortant de l'établissement et de tout document qui les accompagne.

Les audits concernant les procédures fondées sur le système HACCP visent à vérifier que les opérateurs du secteur de la pêche et de l'aquaculture appliquent des procédures garantissant, dans la mesure du possible, que les denrées alimentaires animales et d'origine animale :

- a) sont conformes aux critères microbiologiques et parasitologiques fixés par la législation sanitaire vétérinaire communautaire ou à défaut nationale pour les critères non harmonisés à l'échelle communautaire ;
- b) sont conformes à la législation sanitaire vétérinaire communautaire sur les résidus, les contaminants et les substances prohibées ;
- c) ne présentent pas de risques physiques tels que des corps étrangers.

Règlement d'exécution 009-2024 du 18 octobre 2024 relatif à la certification sanitaire vétérinaire des denrées alimentaires animales et d'origine animales dans l'UEMOA

Ce règlement établit les modèles de certificats destinés aux échanges intracommunautaires et internationaux de denrées alimentaires animales transformées ou non transformées telles que les poissons, les crustacés et les mollusques.

Les certificateurs désignés par chaque Etat doivent avoir une connaissance satisfaisante de la législation sanitaire vétérinaire communautaire pour les denrées à certifier et sont informés de manière générale des règles à suivre pour l'établissement et la délivrance des certificats et si nécessaire sur la nature et l'ampleur des enquêtes, tests, analyses ou examens qu'il y a lieu d'effectuer avant la certification.

Aussi les certificateurs ne signent pas des certificats en blanc ou incomplets, ni des certificats concernant des denrées alimentaires animales ou d'origine animale qu'ils n'ont pas inspectée ou qui ne sont plus sous leur contrôle.

2.2.2. Autres normes internationales

Ce sont principalement les normes du **Codex Alimentarius** constituées de :

- Textes généraux : ils regroupent les codes d'usages internationaux relatifs aux principes généraux d'hygiène alimentaire, les directives sur l'élaboration d'accords d'équivalence relatifs aux systèmes d'inspection et de certification et des exportations alimentaires, les directives sur les systèmes de contrôle des importations alimentaires : CAC/GL 34, CAC/GL 47, CAC/GL 21, CAC/RCP 1, CODEX STAN 1, etc.

- Textes spécifiques aux produits de la pêche régissant la préparation, la transformation et l'évaluation organoleptique en laboratoire du poisson et des mollusques et crustacés : CXG 102-2023, CXG 98-2022, CXS 193-1995, CXC 1-1969, CXS 1-1985, CXG 2-1985, CXM 2, CXS 192-1995, CXS 36-1981, CXS 92-1981, CXS 94-1981, CXS 37-1991, CXG 100-2023, CXG 103-2024, CXG 104-2024, etc.

Ce sont aussi les textes généraux régissant la sécurité sanitaire des aliments dans l'espace européen appelés « **Paquet hygiène de l'Union européenne** » qui regroupe un ensemble de textes constitué principalement de règlements et de directives. Il pose comme principes la séparation claire des responsabilités entre opérateurs et autorités de contrôle et la fixation par la réglementation d'objectifs à atteindre en laissant aux professionnels le choix des moyens. Il s'agit en particulier des textes suivants³ :

- Règlement CE 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.
- Règlement CE 853-2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
- Règlement CE 853-2004 du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.

2.2.3. Législation nationale sur la qualité sanitaire des produits halieutiques

Le Décret 2023-2160 du 6 novembre 2023 relatif au contrôle officiel des produits de la pêche et de l'aquaculture, pris en application de la loi 66-48 du 27 mai 1966 relative au contrôle des produits alimentaires et à la répression des fraudes, demeure le texte de base. D'autres textes réglementent l'hygiène et la qualité sanitaire des produits sanitaires de la pêche. Une liste exhaustive de ces textes est annexée au présent rapport (Annexe 1). Ce sont en particulier :

- Le Code de la pêche maritime (Loi 2015-18 du 13 juillet 2015 et décret)
- Le Code de la pêche continentale (Loi 63-40 du 10 juin 1963 et décrets)
- Le Code de l'aquaculture (Loi 2022-06 du 15 avril 2022)
- Le Code de l'environnement (loi 2023-15 du 02 août 2023) ;
- Loi 66-48 du 27 mai 1966 relative au contrôle des produits alimentaires et à la répression des fraudes
- Le Décret 2024-956 du 8 avril 2024 relatif aux attributions du Ministre des Pêches, des Infrastructures maritimes et portuaires
- Le Décret 2024-859 du 29 mars 2024 portant application de la loi 2022-06 du 15 avril 2022 portant code de l'aquaculture
- Le Décret 2016-1804 du 22 novembre 2016 portant application de la loi 2015-18 du 13 juillet 2015 portant Code de la Pêche maritime
- Le Décret 2009-1226 du 4 novembre 2009 relatif à l'exercice de la profession de mareyeur
- Le Décret 2005-913 du 12 octobre 2005 rendant obligatoire l'application de la norme générale CODEX d'étiquetage des denrées alimentaires

³ Une liste plus complète est annexée au présent rapport.

- Le Décret 2002-746 du 19 juillet 2002 relatif à la normalisation et au système de certification de la conformité aux normes
- Le Décret 68-508 du 07 mai 1968 fixant les conditions de recherche et de constatation des infractions à la loi n° 66-48 du 27 mai 1966 relative au contrôle des produits alimentaires et à la répression des fraudes
- Le Décret 68-507 du 7 mai 1968, réglementant le contrôle des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale
- Le Décret 59-104 du 16 mai 1959 réglementant la fabrication, le conditionnement et le contrôle des conserves stérilisées de poissons et autres animaux marins
- L'Arrêté interministériel 310 du 9 janvier 2004 modifiant et complétant l'arrêté 1720 du 19 mars 2007 portant réglementation des conditions de transport des produits halieutiques
- L'Arrêté 026440 du 04 décembre 2018 portant organisation de la DITP
- L'Arrêté 07950 du 12 mai 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
- L'Arrêté 14351 du 29 septembre 2016 fixant les critères microbiologiques, le plan d'échantillonnage et les méthodes d'analyses applicables aux contrôles des produits de la pêche et de l'aquaculture destinés à la consommation humaine
- L'Arrêté 5871 du 07 avril 2014 portant limite maximale des additifs autorisés dans le traitement des produits de la pêche
- L'Arrêté 05867 du 07 avril 2014 modifiant et complétant l'arrêté n°00243 du 11 janvier 2010 fixant les règles d'organisation des contrôles sanitaires officiels de la filière des industries de transformation de la pêche
- L'Arrêté 423 portant auto contrôle sanitaire des établissements à terre
- L'Arrêté 3410 du 29 mars 2012 portant réglementation des conditions techniques et sanitaires des embarcations de pêche artisanale
- L'Arrêté 3411 du 29 mars 2011 réglementant les conditions techniques et sanitaires des sites de débarquement des produits de la pêche artisanale
- L'Arrêté 00244 du 11 janvier 2010 portant réglementation des autocontrôles sanitaires en industrie halieutique
- L'Arrêté interministériel 002260 du 13 avril 2007 portant réglementation de l'importation de produits halieutiques
- L'Arrêté interministériel 001720 du 19 mars 2007 portant réglementation des conditions de transport des produits halieutiques
- L'Arrêté 00496 du 11 février 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'Arrêté 006888 du 27 mars 2018 fixant les conditions techniques applicables à bord des navires de pêche industrielle

- L'Arrêté 3614 du 15 avril 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)
- L'Arrêté 009138 du 27 avril 2018 fixant les critères de classement de salubrité des zones de production des coquillages vivants et des zones de reparcage
- L'Arrêté 2348 du 23 mars 1957 fixant les normes d'un label de qualité
- L'Arrêté général 1249/SE du 06 mars 1950 portant réglementation du conditionnement du poisson salé-séché ou fumé.

Ces différents textes sont complétés par les normes édictées par l'Association Sénégalaise de Normalisation (ASN) : NS 03-023, NS 03-016, NS 03-018, NS 03-027, NS 03-031, NS 03-034, NS 03-045, NS 03-046, NS 03-047, NS 03-055, etc.

Décret 2023-2160 du 6 novembre 2023 relatif au contrôle officiel des produits de la pêche et de l'aquaculture

Ce texte tente de répondre aux nouvelles normes sanitaires codifiées dans le Codex Alimentarius, aux mesures sanitaires et phytosanitaires (SPS) de l'Organisation Mondiale du Commerce (OMC), au paquet hygiène de l'UE ainsi qu'aux concepts ADMPC (Analyse des Dangers pour la Maîtrise des Points Critiques) ou HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) et de Traçabilité. Il pose le nouveau principe de la « Diligence raisonnable » qui rend entièrement responsable le producteur de la qualité des denrées qu'il met sur le marché.

Les dispositions du décret s'appliquent :

- aux produits de la pêche et de l'aquaculture débarqués ou transbordés dans les eaux sous juridiction sénégalaise ou récoltés dans les établissements aquacoles et destinés à la consommation humaine ;
- aux produits de la pêche et de l'aquaculture importés ou exportés et destinés à la consommation humaine ;
- aux produits de la pêche et de l'aquaculture destinés à l'alimentation animale et à d'autres usages ;
- aux produits transformés de la pêche et de l'aquaculture.

Le décret édicte (i) les normes de qualité des produits frais, congelés ou surgelés, transformés ou mis en conserves, les procédures de congélation, (ii) les normes commerciales notamment la production, le conditionnement, l'emballage, l'étiquetage, le transport et la commercialisation des produits de la pêche et de l'aquaculture, (iii) les principes généraux en matière de contrôle officiel (audits et procédures de contrôle et de vérification), (iv) l'enregistrement et agrément des structures, installations, unités de production, de traitement, de transformation, d'entreposage, de transport, des fabriques de glace et des sites de débarquement, (v) les principes régissant la certification officielle relative à la salubrité des produits de la pêche et de l'aquaculture destinés à la consommation humaine, (vi) les plans de surveillance et (vii) les mesures coercitives en cas de manquement.

2.2.4. Textes en instance d'adoption

Projet d'arrêté fixant les critères de classement de salubrité des zones conchylicoles de production des coquillages vivants et des zones de reparcage.

Les coquillages visés par ce texte sont classés en trois groupes, au regard de leur physiologie et aptitude à la purification : groupe 1 : gastéropodes, échinodermes et tuniciers ; groupe 2 : bivalves fouisseurs, à savoir les mollusques bivalves filtreurs dont l'habitat permanent est constitué par

des sédiments ; groupe 3 : bivalves non fouisseurs, c'est à dire les autres mollusques bivalves filtreurs.

Les zones de production conchylicole doivent répondre aux critères chimiques suivants :

≤ 0,5 mg de mercure total (Hg) ;

≤ 1,0 mg de cadmium (Cd) pour tous les produits conchylicoles, à l'exception des huitres et moules ;

≤ 2,0 mg de cadmium (Cd) pour les huitres et moules ;

≤ 1,5 mg de plomb (Pb).

Elles sont classées en trois catégories A, B, C, et D en fonction de leur niveau de contamination microbiologique et chimique. Toutes les zones de production sont définies par leurs aspects géographiques : délimitation, bathymétrie, marnage, courantologie et autres.

En fonction du niveau de contamination, un dispositif d'alerte peut être déclenché de façon préventive en cas de risque de contamination (niveau 0), ou en cas de contamination détectée, par exemple en cas de résultat supérieur au seuil d'alerte dans le cadre de la surveillance régulière (niveau 1), et peut être maintenu en cas de contamination persistante (niveau 2).

Ce texte prévoit de créer, (1) au niveau régional ou départemental, des comités locaux de gestion sanitaire des zones conchylicoles classées et (2) une Commission nationale de Suivi sanitaire des Zones de Production de coquillages vivants.

Projet d'arrêté fixant les dispositions techniques particulières applicables aux unités de production et de traitement des produits aquacoles.

Selon ce texte, la Direction des Industries de Transformation de la Pêche (DITP) du Ministère en charge de la Pêche et de l'Aquaculture, devient l'unique autorité compétente de l'État du Sénégal en matière de suivi, de contrôle et de certification officiels des produits de la pêche et de l'aquaculture.

Des règles d'hygiène sont établies à l'intention des exploitants du secteur en tenant particulièrement compte des principes suivants :

- la responsabilité première en matière de sécurité sanitaire incombe à l'exploitant ;
- la nécessité de garantir la sécurité sanitaire à toutes les étapes de la chaîne de valeur et de maintenir la chaîne du froid pour les produits qui ne peuvent pas être conservés à température ambiante ;
- l'application de procédures fondées sur le système HACCP pour renforcer la responsabilité des exploitants du secteur alimentaire.

Tout exploitant aquacole doit être enregistré ou agréé préalablement à l'exercice de son activité conformément à la réglementation nationale et aux procédures en vigueur.

Les exploitants ne peuvent mettre sur le marché que des produits préparés et manipulés exclusivement dans des établissements enregistrés ou agréés par l'autorité compétente.

Des dispositions d'hygiène sont définies pour les installations et équipements, pour les personnels ainsi que sur la qualité de l'eau de production et autres intrants (glace, sel par exemples).

Projet d'arrêté interministériel fixant les montants et les modalités de répartition des redevances de certification des produits de la pêche et de l'aquaculture.

Cet arrêté a pour objet de fixer le montant des redevances de certification et les modalités de leur répartition, conformément à l'article 41 du décret 2023-2160 du 06 novembre 2023, relatif au contrôle officiel des produits de la pêche et de l'aquaculture.

Les redevances liées à divers types de documents et certificats prévus par la réglementation sont fixées comme suit :

Type de document	Tonnage	Tarif certification
Certificat sanitaire pour la vente locale	Poids ≤ 200 kg	1 000 FCFA/certificat
	Poids > 200 kg	1 500 FCFA/certificat
Certificat sanitaire à la première vente	Poids ≤ 1 tonne	2 000 FCFA/certificat
	Poids > 1 tonne	1,5 FCFA/Kg
Certificat de consommation personnelle	Non applicable	3 000 FCFA/certificat
Certificat de capture	Poids ≤ 1 tonne	2 000 FCFA/certificat
	Poids > 1 tonne	2 FCFA/Kg
Déclaration de transformation	Non applicable	5 000 FCFA /document
Certificat sanitaire à l'exportation	Poids ≤ 1 tonne	2 000 FCFA/certificat
	Poids > 1 tonne	2 FCFA Kg
Certificat sanitaire réexportation	Poids ≤ 1 tonne	5 000 FCFA/certificat
	Poids > 1 tonne	5 FCFA/Kg
Déclaration préalable d'importation de produits halieutiques	Poids ≤ 1 tonne	10 000 FCFA/certificat
	Poids > 1 tonne	2FCFA/Kg supplémentaire
Attestation sanitaire	Non applicable	5 000 FCFA/Attestation
Duplicata	Non applicable	7 500 FCFA/document
Certificat sanitaire de remplacement	Non applicable	7500/certificat

Une clé de répartition des redevances issues de la certification est proposée :

- 5% au Budget général de l'Etat ;
- 25% au service ayant délivré le certificat, en appui à son fonctionnement ;
- 15% à la motivation des agents du service ayant délivré le certificat ;
- 40% aux agents du Ministère en charge des Pêches ;
- 15% à la Caisse d'Encouragement à la Pêche et à ses Industries annexes (CEPIA).

Projet de décret fixant les conditions d'exercice de la profession de transformatrice (eur) artisanale de produits de la pêche et de l'aquaculture

L'exercice de l'activité de transformation artisanale de produits de la pêche et de l'aquaculture est assujéti à la détention d'une carte professionnelle qui confère à son titulaire le statut de transformatrice (eur).

L'activité de transformation artisanale des produits de la pêche et de l'aquaculture ne peut être réalisée que dans un site aménagé et/ou autorisé par le Ministre chargé de la Pêche.

Les personnes physiques ou morales exerçant la profession de transformatrice (eur) détentrices de la carte professionnelle ne peuvent commercialiser leurs productions qu'à bord champs ou sur le marché national.

Projet d'arrêté portant gel des autorisations d'implantation d'unités de production de farine et d'huile de poisson au Sénégal

L'objectif est d'interdire l'utilisation du poisson frais par les usines de farine et d'huile de poisson, et de limiter leur production à l'utilisation des résidus issus des usines et sites de transformation

des produits de la pêche. Ces unités de production ont des conséquences sur la santé et le cadre de vie des populations.

L'autorisation d'implantation de toute nouvelle unité de production de farine et d'huile de poisson est gelée sur l'ensemble du territoire national, pour une durée de cinq (5) années.

Projet d'arrêté portant réglementation des conditions d'installation et d'exploitation des poissonneries

Cet arrêté a pour objet de définir les conditions administratives, techniques et sanitaires minimales applicables aux poissonneries. Ainsi toute activité d'installation et d'exploitation d'une poissonnerie est soumise à l'autorisation de la Direction des Pêches maritimes (DPM).

L'installation et l'exploitation d'une poissonnerie sont assujetties au respect des conditions techniques et sanitaires minimales, notamment :

- un environnement immédiat salubre ;
- une plate-forme facile à laver et à désinfecter, donc disposant de points d'eau ;
- un système d'évacuation des eaux usées adéquat ;
- des toilettes et vestiaires hygiéniques ne communiquant pas avec les locaux où le produit est manipulé ou entreposé ;
- des équipements de manutention, en matériau imputrescible et inoxydable ;
- la mise en œuvre des bonnes pratiques d'hygiène et de manutention.

Les locaux d'entreposage doivent présenter les caractéristiques suivantes :

- température de conservation conforme à la réglementation en vigueur ;
- murs lisses, résistants et imperméables ;
- sol imperméable, facilement nettoyable et disposé de façon à permettre un écoulement facile de l'eau ou pourvu d'un dispositif destiné à évacuer l'eau ;
- dispositifs d'éclairage et d'évacuation des buées suffisants.

Projet d'arrêté fixant les conditions et les modalités de délivrance du certificat d'origine et de salubrité

Le certificat d'origine et de salubrité ne peut être délivré si les produits de la pêche et de l'aquaculture sont constatés comme impropres à la consommation humaine. La mise en vente sur le marché est interdite, notamment si :

- les contrôles organoleptiques, chimiques, physiques ou microbiologiques ou les examens de recherche de parasites révèlent qu'ils présentent un risque pour la santé humaine ;
- les produits aquacoles contiennent dans leurs parties comestibles des teneurs en contaminants ou des résidus dépassant les limites fixées par la réglementation ;
- les produits de la pêche et de l'aquaculture sont toxiques ou proviennent d'un milieu toxique ;
- les produits aquacoles ne satisfont pas aux exigences sanitaires, notamment en ce qui concerne les biotoxines ;
- l'autorité compétente et les services de contrôle estiment qu'ils peuvent constituer un risque pour la santé publique, ou sont, pour tout autre motif, impropres à la consommation humaine.

Le certificat d'origine et de salubrité des produits de la pêche et de l'aquaculture est délivré dans les ports, les aéroports, les marchés, les établissements de la pêche et de l'aquaculture. Il est

exigé à l'importation, à l'exportation et dans la circulation à l'intérieur du pays des produits de la pêche et de l'aquaculture.

Le certificat de salubrité mentionne les informations suivantes :

- la désignation des produits de la pêche et de l'aquaculture en langue française ou leur nom scientifique ;
- la provenance des produits de la pêche et de l'aquaculture ;
- la nature et le poids net des produits de la pêche et de l'aquaculture ;
- le type de production ;
- la date d'inspection sanitaire.

La durée de validité du certificat de salubrité des produits de la pêche et de l'aquaculture est de 10 jours à compter de la date de délivrance.

Projet d'arrêté fixant le système d'alerte et de réponse rapide contre les maladies émergentes et ré-émergeantes ainsi qu'un plan d'intervention d'urgence

En cas de maladies émergentes et/ou ré-émergentes, les mesures d'urgence appropriées sont respectivement prises par l'exploitant et par les autorités pour prévenir et circonscrire les maladies contagieuses. Afin d'éviter la propagation de la maladie à d'autres établissements ou dans le milieu naturel, il s'agit pour l'exploitant :

- de communiquer immédiatement l'apparition de la maladie aux services compétents ;
- d'isoler les spécimens affectés et de circonscrire le périmètre concerné ;
- de surseoir à la sortie de l'établissement des spécimens concernés, de leurs productions et de leurs fluides ;
- de prendre toute autre mesure nécessaire indiquée par les services compétents et prévue par les dispositions législatives et réglementaires en vigueur.

Afin d'identifier le germe responsable et de traiter la maladie, les services en charge de la pêche et de l'aquaculture doivent :

- se déplacer immédiatement sur les lieux afin de faire des prélèvements d'eau, de terres, de spécimens et évaluer l'ampleur de la maladie ;
- si nécessaire, préconiser des mesures de mise en quarantaine de/des l'établissement(s) affectés et instaurer des périmètres sanitaires ;
- rendre compte aux autorités administratives et locales du ressort de l'établissement afin que celles-ci puissent convoquer en extrême urgence tous les services de l'Etat concernés.

Arrêté fixant les normes techniques relatives à la qualité de l'étiquetage des produits de la pêche et de l'aquaculture

Les produits de la pêche et de l'aquaculture conditionnés à l'état frais, congelé, surgelé, en conserve, semi-conserved ou transformés artisanalement, mis sur le marché, doivent être munis d'étiquettes. L'étiquetage doit porter notamment sur les mentions suivantes :

- a) appellation commerciale et nom scientifique de ou des espèce (s) ;
- b) origine du produit ;
- c) zone de récolte ou d'élevage ;
- d) nom, raison sociale de l'entreprise de traitement, de l'établissement ou du distributeur ;
- e) numéro d'agrément de l'unité de traitement ou de l'établissement ;
- f) mode de présentation ;

- g) poids net à l'emballage ;
- h) date de 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, en cas de commande ;
- l) numéro de lot de production ;
- m) moyen de transport ;
- n) numéro d'autorisation de fabrication et de mise en vente (FRA).

Projet d'arrêté fixant les dispositions régissant l'importation, l'exportation et le transport des produits de la pêche et de l'aquaculture frais et vivants

Les produits halieutiques doivent être présentés en vue de leur transport, dans les états et conditions de température maximale ci-suivantes :

- à l'état congelé ou surgelé, la température maximale requise des denrées est de -18°C et le moyen de transport adéquat est l'engin frigorifique ou l'engin réfrigérant ;
- à l'état réfrigéré (sous glace), les poissons, crustacés et mollusques (autres que vivants), doivent être maintenues à une température proche de celle de glace fondante, et le moyen de transport indiquer est l'engin isotherme, l'engin réfrigérant ou l'engin frigorifique ;
- en conserve, les produits halieutiques peuvent être maintenus à la température ambiante, le recours à l'engin frigorifique ou réfrigérant n'est pas nécessaire si les produits en conserves sont maintenus à une température ambiante de +18°C à +20°C ;
- à l'état transformé, les produits halieutiques, salés - séchés, braisés ou fumés, mis dans les emballages adéquats, sont conservés à une température ne dépassant pas +15°C ;
- à l'état frais, pour les huîtres, moules et autres coquillages vivants, la température de conservation requise est de + 5 à +15°C ;

Toutefois, les produits halieutiques fumés à froid, y compris les semi-conserves, doivent être conservés à une température proche de celle de la glace fondante.

Au cours des opérations de chargement et de déchargement, les denrées qui ne sont pas contenues dans un emballage résistant, les enveloppant complètement, ne doivent jamais être déposées à même le sol.

Les poissons, les crustacés et mollusques frais, à l'exception de ceux qui sont présentés à la vente à l'état vivant ou congelé, sont transportés sous glace fondante de qualité alimentaire dans des contenants ou emballages imperméables, résistants, faciles à nettoyer et à désinfecter.

Projet d'arrêté fixant les normes relatives à l'hygiène, la qualité et aux eaux de rejet en matière d'aquaculture

Selon ce texte, l'établissement aquacole doit être implanté dans un environnement sain respectant les normes d'hygiène et de qualité pour la santé humaine, animale et végétale. Le périmètre d'exploitation (étangs, bassins, cages, pochons, guirlandes) est séparément aménagé, entre autres, des blocs administratifs, des magasins, des logements, des laboratoires et des ateliers.

Les matériels et engins de production sont nettoyés et désinfectés avant et après toute utilisation. Ils sont protégés contre la rouille et la pourriture par des mesures d'entretien adaptées.

Les produits biologiques ou chimiques utilisés dans le cycle de production ne doivent pas constituer de risque réel pour la santé humaine, animale et végétale.

Les eaux d'élevage sont renouvelées permanemment (alternance marée haute / marée basse) ou périodiquement (en fonction du rythme et du niveau de dégradation).

2.3 Appréciation du dispositif institutionnel et réglementaire actuel

Une évaluation juridique du cadre institutionnel, des textes et documents de politiques portant sur la sécurité sanitaire des captures et produits halieutiques⁴ au Sénégal a été réalisée en 2021 par la CFIWA en accord avec les autorités compétentes. Les conclusions de cet audit sont toujours d'actualité et méritent⁵ d'être rappelées.

Selon cette étude, la politique nationale de sécurité alimentaire dans le secteur de la pêche et de l'aquaculture est axée essentiellement sur les objectifs de développement de la production et d'amélioration de la pénétration du produit du Sénégal dans les marchés extérieurs surtout pourvoyeurs de devises. L'aspect de la sécurité sanitaire des produits de la pêche dans les politiques publiques est exprimé en termes de préservation de l'agrément du Sénégal à exporter sur le marché de l'Union Européenne les produits halieutiques plus que de protection de la santé des consommateurs.

Aussi l'essentiel des moyens de contrôle sont affectés à la filière industrielle des produits à exporter vers les marchés européens, asiatiques et américains. De ce fait, les moyens (personnel d'inspection, matériel, équipement et budget de fonctionnement) affectés au secteur des produits halieutiques de la transformation artisanale surtout pour la consommation locale ou l'exportation vers les autres pays africains ne permettent pas d'assurer un niveau acceptable de surveillance et de contrôle.

La loi 66-48 du 27 mai 1966 est assimilée à la loi fondamentale pour le contrôle des denrées alimentaires en général. Elle couvre les opérations de la préparation, de la production, de la transformation, du transport et la commercialisation des denrées alimentaires. C'est sur elle que s'appuient tous les autres instruments réglementaires spécifiques à la qualité sanitaire des produits du secteur de la pêche.

L'obligation du contrôle et de la certification, une exigence internationale pour le cadre juridique, est énoncée par la loi 66-48 (articles 1 à 3). Cependant, la responsabilité du contrôle sanitaire des produits des pêches est partagée entre plusieurs directions techniques. L'analyse des textes laisse apparaître des chevauchements surtout pour le contrôle de la qualité sanitaire des produits de la pêche artisanale où il est difficile de distinguer à priori les produits destinés à l'exportation de ceux destinés au marché local. Cet enchevêtrement des responsabilités (plusieurs autorités compétentes) et des objectifs (production et sécurité sanitaire) ne plaide pas pour une plus grande efficacité du système de contrôle sanitaire des produits de la pêche. Il y a également à noter que la DITP ne couvre pas dans la pratique l'inspection des produits transformés artisanalement, destinés à l'exportation dans la sous-région ouest-africaine qui est insuffisamment assurée par les services régionaux et départementaux du MPIMP. Relativement à la gestion des alertes sanitaires alimentaires, des dispositions sont prévues pour leur gestion surtout pour les produits destinés à l'exportation surtout vers le marché européen et pour la surveillance des zones de production des coquillages vivants.

Pour l'évaluation des risques, il convient de noter que le Sénégal ne dispose pas de structure spécifique et permanente chargée de l'évaluation des risques. Le pays a cependant élaboré une

⁵ Initiative Pêches Côtières, Afrique de l'Ouest (CFIWA) GCP/RAF/837/GFF (2021), Evaluation juridique des textes et documents de politiques nationaux portant sur la sécurité sanitaire des aliments (SSA) : Captures et produits halieutiques

procédure pour mettre en place de manière ad hoc un dispositif pour produire un avis ponctuel sur un sujet relatif à la qualité sanitaire des produits halieutiques chaque fois que de besoin.

Pour les sites de débarquement, les exigences d'hygiène indispensables pour l'agrément des sites de débarquement de la pêche artisanale sont définies dans l'arrêté n° 003411 du 29 mars 2011 portant réglementation des conditions techniques et sanitaires de ces sites. Un tel texte n'est pas disponible pour les quais de la pêche industrielle. Dans la réalité, la grande majorité des sites aménagés ou non de débarquement sont non agréés parce qu'ils ne respectent pas les conditions indiquées. Pour autant, ils continuent de servir pour la mise à terre des produits de la pêche artisanale. Cette situation ne permet pas la maîtrise des risques de contamination des produits entiers ou transformés de la pêche artisanale surtout destinés au marché local et à la sous-région africaine.

Pour améliorer la sécurité sanitaire des produits de la pêche au Sénégal, il convient :

- Définir une politique de sécurité sanitaire des aliments en général et des produits de la pêche en particulier avec une indication claire et précise des objectifs notamment de protection de la santé des consommateurs au Sénégal et des pays de destination qu'il soit européen, asiatique, africain, etc. L'effort de contrôle et de surveillance sera défini en fonction de l'importance des risques à maîtriser pour la santé.
- Actualiser la loi 66-48 du 27 mai 1966 en l'orientant vers la prévention par la promotion des principes d'autocontrôle et intégrant des dispositions sur (i) la finalité de protection des consommateurs, les objectifs généraux notamment d'innocuité pour la consommation humaine et/ou son champ d'application ; (ii) les principes généraux qui régiront le système de contrôle sanitaire alimentaire ; (iii) la définition des terminologies techniques relatives à la sécurité sanitaire des aliments ; (iv) la création d'une autorité chargée de la sécurité sanitaire des aliments ; l'intégration de l'approche multidisciplinaire et (v) la responsabilisation des producteurs d'aliments objet de commerce pour une meilleure prévention des risques sanitaires.
- Améliorer le cadre juridique de la sécurité sanitaire des aliments et sa mise en œuvre vers plus d'efficacité, il s'agit de prendre les dispositions pour améliorer le cadre juridique comme suivant :
 - Revoir les arrêtés définissant les missions des directions techniques pour désigner une seule autorité responsable de la surveillance, du contrôle et de la certification sanitaire de l'ensemble des produits de la pêche à toutes les étapes ; à défaut, il faut organiser la collaboration et la coordination pour assurer les besoins de contrôle et de certification sur l'ensemble des maillons de la filière pêche ;
 - Prendre un arrêté définissant les exigences d'hygiène de manutention sur les quais de la pêche industrielle ;
 - Ajouter à l'Arrêté n° 3410 du 29 mars 2012 une disposition rendant obligatoire l'agrément des pirogues et modifier son article 12 pour placer la délivrance et le suivi de l'agrément sous une seule autorité (DITP)
 - Prendre un arrêté définissant les bonnes pratiques pour la transformation artisanale ;
 - Améliorer l'arrêté n° 00244 du 11 janvier 2010 sur la HACCP par une meilleure responsabilisation des producteurs sur leur obligation de résultat ;
 - Prendre un arrêté rendant obligatoire les normes nationales (Normes sénégalaises) à portée sanitaire.
 - Elaborer des normes codex ou nationales pour les produits de la transformation artisanale des produits de la pêche ;

- réviser l'arrêté n° 5871 du 07 avril 2014 pour conformer les limite maximales tolérables d'additif dans les produits de la pêche à celles du Codex et l'arrêté n° 14351 du 28 septembre 2016 sur les critères microbiologiques pour l'adapter au contexte actuel axé sur la prévention en tenant compte des produits locaux transformés ;
- Prendre un arrêté définissant les critères organoleptiques pour les analyses des produits de la pêche ;
- Prendre un arrêté organisant la recherche de parasites dans les produits de la pêche.

III.- Renforcement de la réglementation sur la qualité sanitaire des produits de halieutiques

Le contenu de la nouvelle réglementation est proposé en tenant compte (i) des résultats des consultations réalisées auprès des administrations nationales et de la société civile ayant un intérêt pour la pêche, et les professionnels de la pêche (ii) des renvois du décret 2023-2160 du 6 novembre 2023 relatif au contrôle officiel des produits de la pêche et de l'aquaculture pour les textes complémentaires à élaborer.

3.1. Besoins exprimés par les acteurs

Le renforcement du dispositif normatif sur la qualité sanitaire des produits de la pêche et de l'aquaculture est diversement apprécié par les acteurs institutionnels. Les résultats des enquêtes et entretiens tenus avec les administrations et les organisations professionnelles sont présentées ci-après.

Direction des Industries de Transformation de la Pêche

La Commission Européenne a procédé à plusieurs missions d'audit du système sanitaire sénégalais, respectivement en 1999, 2004, 2007, 2010, 2013 et 2018. Les rapports de ces missions ont régulièrement confirmé l'acceptation du système sénégalais⁶ pour le contrôle sanitaire des poissons, crustacés et céphalopodes destinés au marché de l'Union européenne, moyennant des actions correctives ciblées pour combler diverses lacunes ou mettre à jour certains aspects du système de contrôle et de certification sanitaires.

C'est dans cette optique que le décret 2023-2160 du 6 novembre 2023 relatif au contrôle officiel des produits de la pêche et de l'aquaculture renvoie à une série de textes complémentaires à élaborer dont le tableau suivant présente les grandes lignes.

Proposition de nouveaux textes	Références
Arrêté fixant les caractéristiques de fraîcheur des poissons, mollusques céphalopodes, les mollusques bivalves et gastéropodes, des crustacés et des algues à l'état frais, destinés à la consommation et à toute forme de transformation	Article 4 du Décret n°2023-2160 du 06 novembre 2023 relatif au contrôle officiel des produits de la pêche et de l'aquaculture
Décret fixant les normes de fabrication, les modalités de contrôle et de mise en conserve des produits de la pêche et de l'aquaculture	Article 10 du Décret n°2023-2160 du 06 novembre 2023 relatif au contrôle officiel des produits de la pêche et de l'aquaculture <u>Révision du Décret 59-104 du 16 mai 1959 réglementant la fabrication, le conditionnement et le contrôle des conserves stérilisées de poissons et autres animaux marins</u>

⁶ M. GOUDIABY, Benchmarking régional et international du système national d'inspection, de contrôle et de surveillance sanitaire des coquillages au Sénégal, FAO/STDF

Arrêté fixant les normes de préparation, de composition, de salubrité et de fraîcheur des produits de la pêche et de l'aquaculture destinés à la transformation artisanale	Article 11 du Décret n°2023-2160 du 06 novembre 2023 relatif au contrôle officiel des produits de la pêche et de l'aquaculture
Arrêté interministériel fixant les conditions et les critères de production, de conditionnement, de transport et de commercialisation des produits de la pêche et de l'aquaculture	Article 12 du Décret n°2023-2160 du 06 novembre 2023 relatif au contrôle officiel des produits de la pêche et de l'aquaculture
Arrêté fixant les activités, modalités et techniques de contrôle sanitaire des produits de la pêche et de l'aquaculture	Article 29 du Décret n°2023-2160 du 06 novembre 2023 relatif au contrôle officiel des produits de la pêche et de l'aquaculture
Arrêté fixant les méthodes d'échantillonnage et d'analyse du contrôle sanitaire des produits de la pêche et de l'aquaculture	Article 30 du Décret n°2023-2160 du 06 novembre 2023 relatif au contrôle officiel des produits de la pêche et de l'aquaculture
Modèle de certificat sanitaire pour la vente locale Modèle de certificat sanitaire à la première vente Modèle de certificat de capture Modèles de certificat sanitaire à l'export Modèle de certificat sanitaire de remplacement Modèle d'attestation sanitaire Modèle de certificat de saisie Modèle de certificat de consigne Modèle de certificat de levée de la consigne Modèle de procès-verbal de destruction Modèle d'attestation de donation	Article 40 du Décret n°2023-2160 du 06 novembre 2023 relatif au contrôle officiel des produits de la pêche et de l'aquaculture
Arrêté interministériel fixant le montant des redevances liées à la certification sanitaire des produits de la pêche et de l'aquaculture ainsi que les modalités de leur répartition	Article 41 du Décret n°2023-2160 du 06 novembre 2023 relatif au contrôle officiel des produits de la pêche et de l'aquaculture <u>Projet d'arrêté conjoint en cours fixant les montants et les modalités de répartition des redevances de certification des produits de la pêche et de l'aquaculture</u>
Arrêté interministériel fixant la répartition et l'affectation des recettes des produits de la pêche et de l'aquaculture saisis et vendus aux enchères	Article 46 du Décret n°2023-2160 du 06 novembre 2023 relatif au contrôle officiel des produits de la pêche et de l'aquaculture

La DITP souhaite disposer d'une réglementation sur :

- la farine et huile de poisson en complément au récent projet d'arrêté portant gel des autorisations d'implantation d'unités de production de farine et d'huile de poisson pour une durée de cinq années
- les montants et les modalités de répartition des redevances de certification des produits de la pêche et de l'aquaculture. Un projet d'arrêté interministériel est en cours d'adoption
- la révision du projet d'arrêté fixant les critères de classement de salubrité des zones de production des coquillages vivants et des zones de reparcage

- les modalités d'analyse organoleptique et la révision de l'Arrêté 14351 du 29 septembre 2016 fixant les critères microbiologiques, le plan échantillonnage et les méthodes d'analyses applicables aux contrôles des produits de la pêche et de l'aquaculture destinés à la consommation humaine
- la révision de l'arrêté 00244 du 11 janvier 2010 portant réglementation des autocontrôles sanitaires en industrie halieutique en y intégrant des dispositions complémentaires sur les parasites
- la révision du Décret 2009-1226 du 04 novembre 2009 relatif à l'exercice de la profession de mareyeur
- les critères TMA/ABVT et les parasites (voir Arrêté fixant les activités, modalités et techniques de contrôle sanitaire des produits de la pêche et de l'aquaculture
- les biotoxines marines ou phycotoxines.

Direction des Pêches Maritimes

En vue du renforcement de la réglementation sur la qualité sanitaire des produits halieutiques, la DPM souhaiterait (i) la révision de l'Arrêté 2348 du 29 mars 1957 fixant les normes d'un label de qualité pour le poisson salé-séché Guedj, (ii) l'adoption du projet d'arrêté en cours portant réglementation des conditions d'installation et d'exploitation des poissonneries qui définit les conditions administratives, techniques et sanitaires minimales applicables aux poissonneries, (iii) l'adoption d'une réglementation sur la carte métiers en particulier le projet de décret en cours fixant les conditions d'exercice de la profession de transformatrice artisanale de produits de la pêche et de l'aquaculture, (iv) le renforcement des capacités des inspecteurs en vue d'une bonne application du décret 2023-2160 du 6 novembre 2023 relatif au contrôle officiel des produits de la pêche et de l'aquaculture.

Direction de la Pêche continentale

La pêche continentale connaît une forte régression des captures allant de 50.000 tonnes dans les années 1960 à 20.000 tonnes en 2023⁷. Les causes profondes de cette situation sont liées à la surexploitation des ressources, à la pollution des plans d'eau, aux mauvaises pratiques des moyens de pêche, au déficit pluviométrique et au changement climatique, entre autres.

Face à ces défis, la Direction de la pêche continentale ne réalise que peu de contrôles sanitaires des produits pêchés sur les fleuves, étangs et mares intérieurs car ne disposant pas suffisamment de personnels et de moyens. L'une des causes de la carence en contrôle réside dans l'obsolescence des textes régissant la pêche continentale notamment la Loi 63-40 du 10 juin 1963 règlementant la pêche dans les eaux continentales et ses textes d'application. Aussi par défaut de renforcement des capacités, les agents de la DPC maîtrisent peu le nouveau décret 2023-2160 du 6 novembre 2023 relatif au contrôle officiel des produits de la pêche et de l'aquaculture. De plus l'écclatement de la DPC et l'amputation de son volet aquaculture depuis la création de l'ANA ne plaident pas en faveur de procédures de contrôle harmonisées des produits issus de la pêche continentale.

Récemment la DPC avec l'appui du Programme d'urgence de modernisation des axes frontaliers (PUMA) a mis en place un projet de construction des boutiques de poissons gérés souvent par les GIE de femmes dans des zones comme l'Ile à Morphil, Golmy (Bakel), Kidira (Falémé), Nioro et Kédougou. La principale contrainte de ces kiosques à poisson demeure la disponibilité de fabriques de glace dans les zones d'implantation mais aussi le statut juridique de ces entités.

⁷ Plan stratégique de développement de la pêche continentale au Sénégal 2021-2025

Le projet d'arrêté en cours portant réglementation des conditions d'installation et d'exploitation des poissonneries devrait définir les conditions administratives, techniques et sanitaires minimales applicables aux boutiques de poissons.

Direction de la Gestion et de l'exploitation des fonds marins

Le Sénégal dispose d'une réglementation sur les algues marines. L'Arrêté 27057 du 14 août 2023 fixant les conditions de ramassage et de récolte des algues marines dans les eaux maritimes sénégalaises détermine les zones de récoltes, la liste des espèces autorisées et les formalités d'agrément nécessaires pour l'exploitation algale⁸.

Le Projet d'Evaluation du Potentiel des Ressources Algales au Sénégal (PEPRAS) avait permis un inventaire des ressources algales, la cartographie de la répartition des espèces inventoriées, une estimation du potentiel (biomasse) de certaines espèces d'algues en vue d'un plan d'aménagement des ressources algales.

La DGEFM est toutefois confrontée à plusieurs contraintes pour réaliser correctement sa mission de contrôle sanitaire des ressources algales. Ces difficultés ont trait au manque de personnel et de moyens notamment pour l'Unité d'expérimentation des algues de Pointe Sarène. D'autres dysfonctionnements sont liés au fait que la certification officielle des coraux est assurée non par la DGEFM mais par la Direction de Protection des Végétaux du ministère chargé de l'agriculture.

Direction de la Protection et de la Surveillance des Pêches

Dans le cadre des opérations d'inspection et de contrôle des navires et produits sanitaires, l'arrêté 24075 du 3 juillet 2023 a fixé la liste des ports sénégalais pouvant accueillir les navires de pêche étrangers. Pour les navires de pêche industrielle sénégalais ou étrangers désirant accéder à un port sénégalais, les opérations de débarquement et/ou de transbordement des produits halieutiques ont lieu obligatoirement dans la rade du port de Dakar, à l'intérieur des limites de la circonscription administrative du port de pêche sous le contrôle de la DPSP⁹.

Dans le cadre du renforcement des capacités de la certification de l'origine licite des produits de la pêche, et en vue d'une harmonisation des procédures d'agrément, la DPSP souhaite une mise en synergie de ses équipes de contrôle avec celles de la DITP pour un meilleur partage d'informations sur les conditions sanitaires des navires de pêche industrielle.

Agence Nationale de l'Aquaculture

La loi 2022-06 du 15 avril 2022 portant Code de l'Aquaculture et son décret d'application renvoient expressément à des textes réglementaires pour fixer les modalités réglementaires portant création, organisation et fonctionnement des exploitations aquacoles ainsi que les normes sanitaires des produits aquacoles. Un répertoire de l'ensemble des documents administratifs, des décrets et des arrêtés subséquents a été réalisé en 2024 avec l'appui du projet SENRM Pêche et porte sur les éléments suivants :

- Projet d'arrêté fixant les types d'aquaculture selon la dimension de l'établissement, sa capacité de production et sa finalité
- Projet d'arrêté fixant un système d'alerte rapide des maladies émergentes et/ou ré-émergentes ainsi qu'un plan d'intervention rapide

⁸ Les algues marines concernées sont des ressources végétales marines récoltées à pied, soit sur le rivage de la mer, soit sur les roches découvertes à basse mer, soit sur le fond marin, à des profondeurs variant d'un à vingt mètres. Des obligations de déclaration mensuelle de récoltes sont prescrites et contrôlées par la DGEFM.

⁹ Voir Arrêté 24741 du 17 juillet 2023 fixant les conditions préalables d'autorisation d'entrée au port des navires de pêche industrielle sénégalais ou étranger

- Projet d'arrêté fixant les modalités de modification, d'extension, de reconversion ou de renouvellement du permis et de l'autorisation préalable
- Projet d'arrêté fixant les normes techniques relatives à la qualité de l'étiquetage des produits aquacoles
- Projet d'arrêté interministériel fixant le montant et les modalités de paiement ainsi que la répartition de la redevance du permis d'exploitation d'un établissement d'aquaculture à des fins commerciales
- Projet d'arrêté fixant les dispositions régissant l'importation, l'exportation et le transport des produits aquacoles frais et vivants
- Projet d'arrêté portant nomination des membres de la Commission consultative pour l'Aquaculture
- Projet de décret fixant la répartition et l'affectation des produits de l'amende et de la transaction en matière d'Aquaculture
- Projet d'arrêté fixant les normes relatives à l'hygiène, à la qualité des produits aquacoles et aux eaux de rejet en matière d'aquaculture
- Projet d'arrêté portant autorisation préalable d'exercice de l'Aquaculture de recherche
- Projet d'arrêté portant permis d'exercice de l'Aquaculture à des fins commerciales
- Modèle de récépissé de déclaration préalable
- Modèle de journal d'établissement aquacole
- Projet d'arrêté approuvant le modèle de fichier ou registre des établissements d'aquacultures
- Modèle de procès-verbal de constat d'infraction en matière d'aquaculture
- Projet d'arrêté fixant la réglementation applicable au captage, à des fins d'aquaculture, des œufs et des semences en milieu naturel
- Modèle de cahier de charges de l'établissement d'aquaculture (commerciales ou de recherche]
- Projet d'arrêté portant approbation du règlement intérieur de la Commission consultative pour l'Aquaculture
- Projet d'arrêté fixant les mesures d'urgence en cas de dissémination accidentelle ou volontaire de spécimens d'élevage exotique ou génétiquement modifiés dans le milieu naturel
- Projet d'arrêté fixant les conditions et les modalités de délivrance du Certificat d'origine et de salubrité
- Modèle de certificat de salubrité des produits aquacoles
- Projet d'arrêté fixant les conditions préalables d'octroi des permis et autorisation préalable d'exercice de l'aquaculture commerciale et de recherche
- Projet d'arrêté fixant les conditions de transfert du permis d'exercice de l'aquaculture à des fins commerciales

Plusieurs textes élaborés dans le cadre de la mission de 2024 sont applicables aux autres produits halieutiques et peuvent être globalement étendus au secteur de la pêche.

GAIPES et UPAMES

D'une manière générale, les opérateurs exportant vers l'UE sont en conformité avec les normes européennes. Ils sont en capacité de s'informer sur l'évolution de la réglementation européenne, de réaliser les investissements nécessaires pour se mettre en conformité. De surcroît, les contrôles sont généralement appliqués de façon systématique sur les expéditions à destination de l'Europe. Les expéditions de poisson sont généralement contrôlées par la DITP et les rejets sont également limités. L'UE considère que le secteur industriel a mis en place les procédures adéquates (une bonne maîtrise des techniques de congélation, des investissements importants pour l'aménagement, la construction des locaux, l'acquisition de matériels et la formation du personnel), et que le dispositif de contrôle est satisfaisant. Cependant, l'Union demande que la mise aux normes soit effectuée sur toute la filière et a notamment relevé d'importants problèmes au niveau de l'amont (pêche artisanale).

Les industriels souhaitent que l'appui à la mise à niveau se poursuive avec des subventions pour les investissements et le conseil (mise en place de procédures HACCP). L'appui à la mise en place de laboratoires accrédités est également nécessaire.

Les mareyeurs pour leur part invoquent souvent la méconnaissance des textes communautaires et nationaux, la persistance de la sous traitance par manque d'agrément, des difficultés liées à une bonne identification des lots pour l'exportation et le prête-nom commercial.

De manière générale, les opérateurs souhaitent :

- Une réduction du temps des opérations d'exportation de leurs produits notamment par une meilleure disponibilité des agents de la DITP, l'affectation d'un quai dédié aux produits en vrac ainsi qu'un tapis roulant ;
- Une harmonisation des protocoles d'analyse des produits halieutiques en particulier pour les additifs autorisés pour les crevettes ;
- Un contrôle métrologique standardisé des produits halieutiques en vue de réduire les différences de poids lors du pesage des cartons et éviter les sanctions douanières ;
- Une réglementation sur la décarbonisation de la pêche ;
- La digitalisation du contrôle sanitaire des produits halieutiques.

Autres acteurs et services déconcentrés

Les services déconcentrés de la pêche et les acteurs de la filière artisanale sont confrontés à des défis majeurs liés au contrôle de la qualité sanitaire. De nos entretiens, il ressort que :

- Le secteur est surtout confronté à l'absence de sites de débarquement et de transformation aux normes malgré l'Arrêté 3411 du 29 mars 2011 portant réglementation des conditions techniques et sanitaires des sites de débarquement des produits de la pêche artisanale. Il s'ensuit que plusieurs quais ne sont pas agréés par l'UE et que souvent la délivrance de certificats de conformité n'est pas en conformité avec la réglementation.
- Le contrôle des produits halieutiques consommés localement pose problème par manque de personnel au niveau des services déconcentrés du ministère. La qualité de ces produits n'est pas assurée : manque de conditionnement, débarquement à même le sol, indisponibilité de la glace, glaçage défectueux pour les sennes tournantes, problème des captures des filets dormants, contrôle organoleptique erratique du fait de manque de matériel (thermomètres), contrôle chimique difficile pour les produits commercialisés dans les marchés et halles, saisie de produits défectueux peu appliquée, etc.

Aussi le renforcement des capacités des acteurs de la pêche et de la transformation artisanale devrait constituer une priorité du ministère pour une meilleure conformité des produits aux normes du codex alimentarius et de la législation nationale.

3.2. Répertoire et consistance de la nouvelle réglementation

La nouvelle réglementation complète le dispositif normatif existant sur la qualité sanitaire des produits de la pêche et de l'aquaculture. Plusieurs projets de textes sont dans le circuit administratif du ministère au sein des Directions ou de la Cellule Juridique. Ces textes d'importance majeure doivent être adoptés et publiés dans les meilleurs délais. Les textes suivants sont pris en conformité avec la législation sanitaire communautaire (UEMOA), en application du décret 2023-2160 ou ont été conçus sur demande des services techniques de la pêche et des autres acteurs du secteur.

3.2.1. Projet d'arrêté fixant les caractéristiques de fraîcheur des poissons, mollusques céphalopodes, des mollusques bivalves et gastéropodes, des crustacés et des algues à l'état frais, destinés à la consommation et à toute forme de transformation

REPUBLIQUE DU SENEGAL

Un Peuple - Un But - Une Foi

**Ministère des Pêches, des Infrastructures
Maritimes et Portuaires**

**Arrêté n°..... fixant les caractéristiques de
fraicheur des poissons, mollusques
céphalopodes, des mollusques bivalves et
gastéropodes, des crustacés et des algues à
l'état frais, destinés à la consommation et à
toute forme de transformation**

LE MINISTRE DES PECHEs, DES INFRASTRUCTURES MARITIMES ET PORTUAIRES

VU la Constitution ;

VU le Règlement n° 007/2007/CM/UEMOA du 06 avril 2007 relatif à la sécurité sanitaire des végétaux, des animaux et des aliments dans l'espace l'UEMOA ;

VU le Règlement 02-2024 du 18 octobre 2024 établissant les règles relatives à l'application des mesures sanitaires du domaine vétérinaire dans l'UEMOA ;

VU le Règlement d'exécution 005-2024 du 18 octobre 2024 établissant les règles générales d'hygiène et de sécurité sanitaire des denrées alimentaires animales et d'origine animale et des aliments pour animaux dans l'UEMOA

VU le Règlement d'exécution 006-2024 du 18 octobre 2024 établissant les règles générales de contrôles vétérinaires officiels des denrées alimentaires animales et d'origine animales et des aliments pour animaux dans l'UEMOA

VU le Règlement d'exécution 007-2024 du 18 octobre 2024 établissant les règles spécifiques d'hygiène et de sécurité sanitaire contrôles des denrées alimentaires animales et d'origine animales dans l'UEMOA

VU le Règlement d'exécution 008-2024 du 18 octobre 2024 établissant les règles spécifiques de contrôle vétérinaires officiels des denrées alimentaires animales et d'origine animales dans l'UEMOA

VU le Règlement d'exécution 009-2024 du 18 octobre 2024 relatif à la certification sanitaire vétérinaire des denrées alimentaires animales et d'origine animale dans l'UEMOA

VU la loi n° 63-40 du 10 juin 1963 réglementant la pêche dans les eaux continentales ;

VU la loi n° 66-48 du 27 mai 1966 relative au contrôle des produits alimentaires et à la répression des fraudes, modifiée par la loi n° 71-09 du 21 janvier 1971 ;

VU la loi n° 83-71 du 05 juillet 1983 portant Code de l'Hygiène ;

VU la loi n° 2015-18 du 13 juillet 2015 portant Code de la Pêche maritime ;

VU la loi n° 2022-06 du 15 avril 2022 portant Code de l'Aquaculture ;

VU la loi n° 2023-15 du 02 août 2023 portant Code de l'Environnement ;

Vu le décret n° 76-018 du 6 janvier 1976 réglementant la vente sur la voie et dans les lieux publics.

VU le décret n° 2005- 913 du 12 octobre 2005 rendant obligatoire l'application de la norme CODEX sur les denrées alimentaires préemballées ;

Vu le décret n° 2023-2160 du 06 novembre 2023 relatif au contrôle officiel des produits de la pêche et de l'aquaculture

VU le décret n° 2024-921 du 2 avril 2024 portant nomination du Premier Ministre ;

VU le décret n° 2024-939 du 05 avril 2024 portant nomination des ministres et fixant la composition du Gouvernement ;

VU le décret n° 2024-940 du 5 avril 2024 portant répartition des services de l'Etat, du contrôle des établissements publics, des sociétés nationales, des sociétés à participation publique entre la Présidence de la République, la Primature et les ministères ;

VU le décret n° 2024-956 du 08 avril 2024 relatif aux attributions du Ministre des Pêches, des Infrastructures maritimes et portuaires ;

VU l'arrêté 10266 du 31 décembre 2003 portant organisation et fonctionnement des Services régionaux des Pêches et de la Surveillance

VU l'arrêté 26440 du 4 décembre 2018 portant organisation et fonctionnement de la Direction des Industries de Transformation de la Pêche

VU l'arrêté 027046 du 28 décembre 2018 portant organisation et fonctionnement de la Direction des Pêches Maritimes

VU l'arrêté 236 du 7 janvier 2019 portant organisation et fonctionnement de la Direction de la Gestion et de l'Exploitation des Fonds Marins

VU l'arrêté 2210 du 6 février 2019 portant organisation et fonctionnement de la Direction de la Protection et de la Surveillance des Pêches

VU l'arrêté 003330 du 5 mars 2021 portant organisation et fonctionnement de la Direction de la Pêche continentale

Sur la note du Directeur des Industries de Transformation de la Pêche

ARRETE

Article premier. - Objet

Le présent arrêté fixe les caractéristiques de fraîcheur des poissons, mollusques céphalopodes, des mollusques bivalves et gastéropodes, des crustacés et des algues à l'état frais, destinés à la consommation et à toute forme de transformation

Article 2.- Critères de fraîcheur des produits halieutiques frais

Les opérateurs du secteur de la pêche et de l'aquaculture doivent réaliser une évaluation organoleptique des produits de la pêche afin de garantir leur qualité hygiénique.

L'évaluation permet de vérifier que les produits sont conformes aux critères de fraîcheur conformément aux barèmes de cotation de fraîcheur des produits halieutiques frais annexés au présent arrêté.

Sur la base des barèmes susvisés les produits sont classés en lots correspondant à l'une des catégories de fraîcheur suivantes : Extra, A ou B.

Article 3.- Détermination des catégories de fraîcheur

Les catégories de fraîcheur sont déterminées pour chaque lot en fonction du degré de fraîcheur des produits et de certaines caractéristiques complémentaires.

Chaque lot doit être homogène quant à son état de fraîcheur. Toutefois, un lot de faible volume peut ne pas être homogène. Dans ce cas, il est classé dans la catégorie de fraîcheur la plus basse qui y est représentée.

La catégorie de fraîcheur doit être inscrite en caractères lisibles et indélébiles, d'une hauteur minimale de 5 centimètres, sur des étiquettes apposées sur les lots.

Article 4.- Le Directeur des Industries de Transformation de la Pêche, le Directeur des Pêches maritimes, le Directeur de la Protection et de la Surveillance des Pêches, le Directeur de la Pêche Continentale, le Directeur de la Gestion et de l'Exploitation des Fonds Marins et le Directeur de l'Agence Nationale de l'Aquaculture sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au *Journal officiel*.

**LE MINISTRE DES PECHEES, DES INFRASTRUCTURES
MARITIMES ET PORTUAIRES**

Annexe : Barème de cotation de fraîcheur des produits halieutiques frais

Fiche de résultats

Les barèmes établis dans la présente annexe s'appliquent aux produits ou groupes de produits suivants, en fonction de critères d'évaluation spécifiques à chacun d'eux.

A. POISSONS BLANCS (Églefin, morue, lieu noir, lieu jaune, rascasse du nord ou sébaste, merlan, lingue, merlu, castagnole, baudroie, tacaud et capelan de Méditerranée, bogue, picarel, congre, grondin, mulot, plie ou carrelet, cardine, sole, limande, limande sole, flet commun, sabre)

Nom scientifique :

Échantillon prélevé par :

Nom commercial :

N° de l'échantillon :

Mode de présentation :

Date de réception :

Mode de conservation :

Date d'analyse :

	Critères			
	Catégories de fraîcheur			Non admis
	Extra	A	B	
Peau	Pigmentation vive et iridescente (sauf pour les sébastes) ou opalescente, pas de décoloration	Pigmentation vive mais sans éclat	Pigmentation ternie en voie de décoloration	Pigmentation ternie
Mucus cutané	Aqueux, transparent	Légèrement trouble	Laiteux	Gris jaunâtre, opaque
Œil	Convexe (bombé) ; pupille noire brillante ; cornée transparente	Convexe et légèrement affaissé ; pupille noire ternie ; cornée légèrement opalescente	Plat ; cornée opalescente ; pupille opaque	Concave au centre ; pupille grise ; cornée laiteuse
Branchies	Couleur vive ; pas de mucus	Moins colorées ; mucus transparent	Brun/gris se décolorant ; mucus opaque et épais	Jaunâtre ; mucus laiteux
Péritoine (dans le poisson éviscéré)	Lisse ; brillant ; difficile à détacher de la chair	Un peu terni ; peut être détaché de la chair	Tacheté ; se détachant facilement de la chair	Ne colle pas
Odeur des branchies et de la cavité abdominale - poissons blancs sauf plie ou carrelet	D'algues marines	Absence d'odeur d'algues marines ; odeur neutre	Fermentée ; légèrement aigre	Aigre

	Critères			
	Catégories de fraîcheur			Non admis
	Extra	A	B	
Plie ou carrelet	D'huile fraîche ; poivrée ; odeur de terre	D'huile ; d'algues marines ou légèrement douceâtre	D'huile ; fermentée ; défraîchie, un peu rance	Aigre
Chair	Ferme et élastique ; surface lisse	Moins élastique	Légèrement molle (flasque), moins élastique ; surface cireuse (veloutée) et ternie	Molle (flasque) ; Ecaille se détachant facilement de la peau ; surface plutôt plissée

Critères supplémentaires pour la baudroie étêtée

Vaisseaux sanguins (muscles ventraux)	Contour bien défini et rouge vif	Contour bien défini, sang plus foncé	Contour mal défini et brun	Contour complètement imprécis, brun et jaunissement de la chair
---------------------------------------	----------------------------------	--------------------------------------	----------------------------	---

B. POISSONS BLEUS (Thon blanc ou germon, thon rouge, thon obèse, merlan poutassou, hareng, sardine, maquereau, chinchard, anchois)

Nom scientifique :

Échantillon prélevé par :

Nom commercial :

N° de l'échantillon :

Mode de présentation :

Date de réception :

Mode de conservation :

Date d'analyse :

	Critères			
	Catégories de fraîcheur			Non admis
	Extra	A	B	
Peau (2)	Pigmentation vive, couleurs vives, brillantes et iridescentes ; nette différence entre surfaces dorsale et ventrale	Perte d'éclat et de brillance ; couleurs plus fades ; moins de différence entre surfaces dorsale et ventrale	Ternie, sans éclat, couleurs délavées ; peau plissée lorsqu'on courbe le poisson	Pigmentation très terne ; peau se détache de la chair
Mucus cutané	Aqueux, transparent	Légèrement trouble	Laiteux	Gris jaunâtre, opaque
Consistance de la chair	Très ferme, rigide	Assez rigide, ferme	Un peu molle	Molle (flasque)

Opercules	Argentés	Argentés, légèrement teintés de rouge ou de brun	Brunissement et extravasations sanguines étendues	Jaunâtres
Œil	Convexe, bombé ; pupille bleu-noir brillante, « paupière » transparente	Convexe et légèrement affaissé ; pupille foncée, cornée légèrement opalescente	Plat ; pupille voilée ; extravasations sanguines autour de l'œil	Concave au centre ; pupille grise ; cornée laiteuse
Branchies (2)	Rouge vif à pourpre uniformément ; pas de mucus	Couleur moins vive, plus pâle sur les bords ; mucus transparent	S'épaississant, se décolorant, mucus opaque	Jaunâtre ; Mucus laiteux
Odeur des branchies	D'algues marines fraîches ; âcre, iodée	Absence d'odeur ou odeur d'algues marines, odeur neutre	Odeur grasse un peu sulfureuse, de lard rance ou de fruit pourri	Odeur aigre de putréfaction

C. SELACIENS (Aiguillat, raie)

Nom scientifique :

Échantillon prélevé par :

Nom commercial :

N° de l'échantillon :

Mode de présentation :

Date de réception :

Mode de conservation :

Date d'analyse :

	Critères			
	Catégories de fraîcheur			Non admis
	Extra	A	B	
Œil	Convexe, très brillant et iridescent ; pupilles petites	Convexe et légèrement affaissé ; perte de brillance et d'iridescence, pupilles ovales	Plat, terni	Concave jaunâtre
Aspect	In rigor mortis ou partiellement in rigor ; présence d'un peu de mucus clair sur la peau	Stade rigor dépassé ; absence de mucus sur la peau et particulièrement dans la bouche et dans les Ouvertures branchiales	Un peu de mucus dans la bouche et sur les ouvertures branchiales ; mâchoire légèrement aplatie	Grande quantité de mucus dans la bouche et les ouvertures branchiales
Odeur	D'algues marines	Absence d'odeur ou légère odeur défraîchie, mais pas ammoniacale	Légèrement ammoniacale ; aigre	Odeur ammoniacale âcre

Critères spécifiques ou supplémentaires pour la raie

Peau	Pigmentation vive iridescente et brillante ; mucus aqueux	Pigmentation vive ; mucus aqueux	Pigmentation se décolorant et ternie ; mucus opaque	Décoloration ; Peau plissée ; mucus épais
------	---	----------------------------------	---	---

Texture de la peau	Ferme et élastique	Ferme	Molle	Flasque
Aspect	Bordure des nageoires translucide et arrondie	Nageoires raides	Molle	Molle et flasque
Ventre	Blanc et brillant avec des reflets mauves autour des nageoires	Blanc et brillant avec des taches rouges uniquement autour des nageoires	Blanc et terni, avec de nombreuses taches rouges ou jaunes	Ventre jaune à verdâtre, taches rouges dans la chair elle-même

D. CEPHALOPODES (Seiche)

Nom scientifique :

Échantillon prélevé par :

Nom commercial :

N° de l'échantillon :

Mode de présentation :

Date de réception :

Mode de conservation :

Date d'analyse :

	Critères		
	Catégories de fraîcheur		
	Extra	A	B
Peau	Pigmentation vive, peau adhérent à la chair	Pigmentation ternie ; peau adhérent à la chair	Décolorée ; se détachant facilement de la chair
Chair	Très ferme ; blanche nacrée	Ferme ; blanche crayeuse	Légèrement molle ; blanc rosé ou jaunissant légèrement
Tentacules	Résistant à l'arrachement	Résistant à l'arrachement	S'arrachant plus facilement
Odeur	Fraîche ; d'algues marines	Faible ou nulle	Odeur d'encre

E. MOLLUSQUES BIVALVES ET GASTEROPODES

Nom scientifique :

Échantillon prélevé par :

Nom commercial :

N° de l'échantillon :

Mode de présentation :

Date de réception :

Mode de conservation :

Date d'analyse :

Aspects	- coquille hermétiquement close, difficile à ouvrir ; - à l'ouverture, présence d'une eau limpide et incolore remplissant entièrement la cavité ; - animal vivant, adhérent solidement à l'une des valves ; - odeur typique de mer.
---------	--

F. CRUSTACES

Nom scientifique :

Échantillon prélevé par :

Nom commercial :

N° de l'échantillon :

Mode de présentation :

Date de réception :

Mode de conservation :

Date d'analyse :

1) CREVETTES

	Critères	
	Catégories de fraîcheur	
	Extra	A
Caractéristiques minimales	- Surface de la carapace : humide et luisante - En cas de transvasement, les crevettes ne doivent pas coller les unes aux autres - Chair sans odeur étrangère - Exemptes de sable, mucus et autres matières étrangères	Les mêmes que celles de la catégorie Extra
Aspect de la carapace	Couleur rose-rouge clair, avec de petites taches blanches ; partie pectorale de la carapace principalement claire	De rose-rouge légèrement délavé à bleu-rouge avec des taches blanches ; la partie pectorale de la carapace doit être de couleur claire tirant sur le gris
Crevette d'eau profonde	Couleur rose uniforme	Rose mais avec possibilité de début de noircissement de la tête

État de la chair pendant et après le décortilage	- Se décortique aisément avec uniquement des pertes de chair techniquement inévitables - Ferme mais pas coriace	Se décortique moins aisément avec de faibles pertes de chair Moins ferme, légèrement coriace
Fragments	Rares fragments de crevettes admis	Faible quantité de fragments de crevettes admise
Odeur	Odeur fraîche d'algues marines ; odeur légèrement douceâtre	Acidulée ; absence d'odeur d'algues marines

2) LANGOUSTINES

	Critères	
	Catégories de fraîcheur	
	Extra	A
Carapace	Couleur rose pâle ou de rose à orange rouge	Couleur rose pâle ou de rose à rouge orange ; pas de tache noire
Œil et branchies	Œil noir brillant ; branchies de couleur rose	Œil terne gris-noir ; branchies tirant vers le gris
Odeur	Légère odeur caractéristique de crustacé	Perte de l'odeur caractéristique de crustacé. Pas d'odeur ammoniacale
Chair (queue)	Chair translucide de couleur bleu tirant sur le blanc	La chair n'est plus translucide mais n'est pas décolorée

G. ALGUES (brunes, vertes, rouges, microalgues)

Nom scientifique :

Échantillon prélevé par :

Nom commercial :

N° de l'échantillon :

Mode de présentation :

Date de réception :

Mode de conservation :

Date d'analyse :

Aspect visuel	Couleur vive et uniforme, sans taches ou signes de dégradation
Texture	Ferme et non visqueuse
Odeur	Odeur marine légère Détérioration si odeur forte et désagréable
Qualité microbiologique	Pas de germes et de moisissures
Conservation	Stockage à une température appropriée, généralement autour de 4 °C

1) Teneurs maximales en métaux lourds et en iode autorisées

	Algues légumes ou condiments en mg par kg sec
Arsenic minéral	3
Cadmium	0,5
Mercure	0,1
Plomb	5
Etain	5
Iode	2 000

Pour les compléments alimentaires composés exclusivement ou principalement d'algues marines, la teneur en cadmium est fixée à 3,0 mg/kg.

2) Critères microbiologiques pour les produits secs (algues en sachet)

Germes aérobies mésophiles	$\leq 10^5$ / gramme
Coliformes fécaux	≤ 10 / gramme
Anaérobies sulfitoréducteurs	$\leq 10^2$ / gramme
<i>Staphylococcus aureus</i>	$\leq 10^2$ / gramme
<i>Clostridium perfringens</i>	≤ 1 / gramme
<i>Salmonella</i>	absence dans 25 grammes

3.2.2. Projet de décret fixant les normes de fabrication, les modalités de contrôle et de mise en conserve des produits de la pêche et de l'aquaculture

REPUBLIQUE DU SENEGAL

Un Peuple - Un But - Une Foi

**Décret n° fixant les normes de fabrication,
les modalités de contrôle et de mise en
conserve des produits de la pêche et de
l'aquaculture**

LE PRESIDENT DE LA REPUBLIQUE

VU la Constitution ;

VU le Règlement n° 007/2007/CM/UEMOA du 06 avril 2007 relatif à la sécurité sanitaire des végétaux, des animaux et des aliments dans l'espace l'UEMOA ;

VU le Règlement 02-2024 du 18 octobre 2024 établissant les règles relatives à l'application des mesures sanitaires du domaine vétérinaire dans l'UEMOA ;

VU le Règlement d'exécution 005-2024 du 18 octobre 2024 établissant les règles générales d'hygiène et de sécurité sanitaire des denrées alimentaires animales et d'origine animale et des aliments pour animaux dans l'UEMOA

VU le Règlement d'exécution 006-2024 du 18 octobre 2024 établissant les règles générales de contrôles vétérinaires officiels des denrées alimentaires animales et d'origine animales et des aliments pour animaux dans l'UEMOA

VU le Règlement d'exécution 007-2024 du 18 octobre 2024 établissant les règles spécifiques d'hygiène et de sécurité sanitaire contrôles des denrées alimentaires animales et d'origine animales dans l'UEMOA

VU le Règlement d'exécution 008-2024 du 18 octobre 2024 établissant les règles spécifiques de contrôle vétérinaires officiels des denrées alimentaires animales et d'origine animales dans l'UEMOA

VU le Règlement d'exécution 009-2024 du 18 octobre 2024 relatif à la certification sanitaire vétérinaire des denrées alimentaires animales et d'origine animale dans l'UEMOA

VU la loi n° 63-40 du 10 juin 1963 réglementant la pêche dans les eaux continentales ;

VU la loi n° 66-48 du 27 mai 1966 relative au contrôle des produits alimentaires et à la répression des fraudes, modifiée par la loi n° 71-09 du 21 janvier 1971 ;

VU la loi n° 83-71 du 05 juillet 1983 portant Code de l'Hygiène ;

VU la loi n° 2015-18 du 13 juillet 2015 portant Code de la Pêche maritime ;

VU la loi n° 2022-06 du 15 avril 2022 portant Code de l'Aquaculture ;

VU la loi n° 2023-15 du 02 août 2023 portant Code de l'Environnement ;

Vu le décret n° 76-018 du 6 janvier 1976 réglementant la vente sur la voie et dans les lieux publics.

VU le décret n° 2005- 913 du 12 octobre 2005 rendant obligatoire l'application de la norme CODEX sur les denrées alimentaires préemballées ;

Vu le décret n° 2023-2160 du 06 novembre 2023 relatif au contrôle officiel des produits de la pêche et de l'aquaculture

VU le décret n° 2024-921 du 2 avril 2024 portant nomination du Premier Ministre ;

VU le décret n° 2024-939 du 05 avril 2024 portant nomination des ministres et fixant la composition du Gouvernement ;

VU le décret n° 2024-940 du 5 avril 2024 portant répartition des services de l'Etat, du contrôle des établissements publics, des sociétés nationales, des sociétés à participation publique entre la Présidence de la République, la Primature et les ministères ;

VU le décret n° 2024-955 du 08 avril 2024 relatif aux attributions du Ministre de l'Industrie et du Commerce

VU le décret n° 2024-956 du 08 avril 2024 relatif aux attributions du Ministre des Pêches, des Infrastructures maritimes et portuaires ;

Sur le rapport du Ministre des pêches et des infrastructures maritimes et portuaires

DECRETE

TITRE I. DISPOSITIONS GENERALES

Article premier. - Au terme du présent décret, les **conserves** sont des denrées alimentaires d'origine végétale ou animale, périssables, dont la conservation est assurée par l'emploi combiné des deux (02) techniques suivantes :

1) conditionnement dans un récipient étanche aux liquides, aux gaz et aux microorganismes ;

2) traitement par la chaleur, appertisation ou tout autre procédé autorisé ayant pour but de détruire ou d'inhiber totalement, d'une part les enzymes, d'autre part, les micro-organismes et leurs toxines, dont la présence ou la prolifération pourrait altérer la denrée considérée ou la rendre impropre à l'alimentation humaine ;

Article 2.- La mise en conserves stérilisées des poissons et autres animaux marins est autorisée au Sénégal dans les conditions prévues au présent décret.

Article 3.- Les animaux marins destinés à être conservés en boîtes hermétiques stérilisées doivent être reconnus salubres c'est à dire présenter les caractères suivants :

- a) odeur très faible de marée ;
- b) corps rigide, chair ferme, élastique, résistant à la pression des doigts sans garder l'empreinte ;
- c) peau et écailles de teinte brillante ;
- d) paroi abdominale relativement ferme, anus clos ;
- e) œil légèrement saillant, remplissant bien l'orbite, pupille noir de jais, cornée transparente ;
- f) branchies brillantes d'un rouge de tonalité variable suivant les espèces ;
- g) pas de sang extravasé autour de la colonne vertébrale dans la région comprise entre reins et queue ;
- h) séparation difficile de l'arête d'avec la chair.

Article 4.- Les récipients utilisés pour conserver les poissons et les mollusques devraient satisfaire aux conditions ci-après :

- a) protéger le contenu contre la contamination par les micro-organismes ou par tout autre substance ;
- b) leur surface interne ne doit réagir avec le contenu en aucune manière qui puisse affecter défavorablement le produit ou les récipients ;
- c) leur surface externe doit résister à la corrosion dans les conditions où ils seront vraisemblablement entreposés ;
- d) être suffisamment durables pour supporter les traitements mécaniques et la chaleur pendant les opérations de mise en conserve, ainsi que les chocs physiques pendant la distribution ;
- e) avoir des dimensions et une forme adaptées à la nature du produit ;
- f) être faciles à ouvrir et à vider.

Article 5.- L'eau utilisée pour la fabrication des conserves ou des semi conserves d'animaux marins doit être reconnue potable.

Les produits d'assaisonnement et d'accompagnement alimentaires utilisés dans la préparation des conserves et des semi-conserves doivent être dépourvus d'odeurs et de saveurs étrangères ou anormales.

TITRE II. NORMES DE PREPARATION

Article 6.- Préparation des poissons

Les opérations d'éviscération, d'étêtage, de dépiautage, de désossement ou de découpage doivent être effectuées d'une manière propre et hygiénique et de façon à éviter toute contamination, détérioration, décomposition ou le développement de micro-organismes infectieux ou toxigènes.

L'éviscération est effectuée soigneusement de manière à ce qu'aucun viscère ne reste qui pourrait nuire à l'aspect ou à la saveur du produit fini.

Le dépiautage du poisson peut être effectué en plongeant le poisson dans une solution de soude avec une neutralisation soignée.

Le poisson cru est lavé dans de l'eau potable fraîche ou de l'eau de mer propre après parage.

Article 7.- Préparation des mollusques et crustacés

Les mollusques bivalves et crustacés en conserve sont préparés à l'aide de portions fraîches, congelées, cuites, fumées ou non fumées comestibles de mollusques bivalves ou de crustacés auxquelles du sel, de l'eau et/ou des huiles comestibles, d'autres ingrédients et milieux de couverture sont ajoutés.

Le lavage des coquilles, l'élimination des épibiontes, la séparation et le débyssage des mollusques sont effectuées avec précaution.

Les poissons et les mollusques sont soumis, avant d'être mis en conserve, à un traitement de précuisson.

Les mollusques et crustacés peuvent être mis en conserves à condition de n'utiliser que les parties molles d'animaux en bon état de fraîcheur.

Si les conserves sont faites à l'huile, l'acidité de celle-ci exprimée en acide oléique ne doit pas dépasser 1,20 % en poids. La qualité d'eau admise ne peut être supérieure à 2,5 cm³ pour une boîte de 1/5 basse.

Article 8.- Contrôle de la qualité des huiles et autres liquides utilisés pour la cuisson

L'utilisation d'huiles végétales de bonne qualité est prescrite pour la précuisson ou la cuisson des poissons ou des mollusques destinés à être mis en conserve.

Les huiles de cuisson sont remplacées fréquemment afin d'éviter la formation de composés polaires.

L'huile utilisée soit seule soit en mélange avec d'autres ingrédients pour la friture du poisson et pour la couverture de la boîte, doit être pure, de bon goût, et titrer au maximum 1,2% en poids d'acide oléique.

Si le poisson a été emboîté à cru, cuit à l'eau, à la vapeur ou au four, ou si l'huile de couverture est de même nature que l'huile de la friture, le qualificatif "pure" peut être employé suivie de l'indication de la nature de l'huile, telle que "l'huile d'olive pure" ou "l'huile d'arachide pure" par exemple.

Ce qualificatif ne peut être employé lorsque l'huile entre dans la composition d'une sauce avec d'autres ingrédients.

Si la nature de l'huile de couverture est différente de celle de l'huile de friture, seule la mention "à l'huile" est autorisée.

L'eau utilisée pour la précuisson doit être changée fréquemment afin d'éviter la contamination.

Article 9.- Conserves de poisson de petite taille

Les poissons de petite taille (égale ou inférieure à celle des sardinelles ou des maquereaux) sont obligatoirement présentés vidés, sans tête, sans écailles et la queue ébarbée.

Les poissons préparés et mis en conserve doivent être de premier choix, de qualité et de grosseur homogènes dans toutes les couches ; leurs sections doivent être nettes, leur peau sans écorchures, ils doivent être parfaitement étripés, ils ne doivent présenter aucune coloration plus foncée le long de l'épine dorsale ; celle-ci doit être facile à détacher et pouvoir sans effort s'écraser entre les doigts.

Tous les condiments et aromates, produits supplémentaires ou entrant dans la composition des sauces de base, doivent être de qualité supérieure.

Aucune trace de matières étrangères, sable en particulier, ne peut être tolérée.

Les poissons doivent être bien emboîtés, sans espaces libres, bien recouverts d'huile ou de sauce et parfaitement imbibés.

Article 10.- Filets de poisson en conserve

Les filets de poisson en conserve doivent être de qualité et de grosseur homogènes dans toutes les couches, les sections doivent être nettes, la chair sans trace, plus foncée dans les régions qui étaient situées à proximité de l'épine dorsale.

Les filets de qualité courante comprennent des masses musculaires dorsales et ventrales en proportion quelconque. une tolérance de 25% en poids de filets cassés est admise. Dans le cas de conserves à l'huile, la proportion tolérée d'eau dans l'huile est de 2,5 cm³ pour une boîte club 30.

Les filets de qualité extra sont constitués uniquement par les masses musculaires dorsales sans aucune trace de partie ventrale. Les filets doivent être entiers, non cassés. Une tolérance de 8% en poids de non conforme est admise. Si la conserve est à l'huile, la proportion d'eau tolérée dans l'huile est de 0,5 cm³ pour une boîte club 30.

Article 11.- Conserve de gros poissons

Le terme de gros poisson désigne ici les espèces de dimensions comparables à celles des thons et bonites.

Au cours de leur parage, les masses musculaires sombres doivent être éliminées. Les poissons peuvent être cuits à l'eau, à la vapeur, au four ou à l'huile, à la sauce ou au naturel. Pour une préparation au naturel, le poisson peut être emboîté cru.

Les poissons sont obligatoirement présentés sous une des formes suivantes : "en tranches", "filets", "parpelettes", "morceaux", ou "miettes". Dans le cas de cuisson au four, l'appellation "grillé au four" est autorisée.

Les poissons préparés en tranches, filets ou parpelettes doivent être d'une belle couleur uniforme, bien emboîté sans espaces vides, parfaitement imbibé et bien recouvert d'huile ou de sauce. Dans le cas de conserves à l'huile, la proportion tolérée d'eau libre ou en émulsion ne doit pas dépasser 3 cm³ pour une boîte de 1/4 basse.

Les poissons présentés en tranches ou sous forme de filets peuvent bénéficier de la qualité extra si l'huile utilisée est comestible, claire, sans odeur et si la proportion d'eau libre ou en émulsion dans l'huile est de 1 cm³ pour une boîte de 1/4 basse.

TITRE III. ETIQUETAGE

Article 12.- Mentions d'étiquetage

Les mentions d'étiquetages obligatoires sont :

- la dénomination de vente
- la nature du produit
- l'identification de l'usine de fabrication par estampage ou moulage d'une lettre caractéristique sur le fond de fermeture de la boîte ;
- l'indication du pays d'origine par estampage ou moulage du mot "Sénégal » ;
- le lieu de fabrication ;
- la liste des ingrédients (y compris les additifs, les arômes et les ingrédients allergènes) ;
- l'origine de l'ingrédient primaire
- la quantité de certains ingrédients ;
- la quantité nette du produit ;
- l'indication du poids net égoutté
- l'indication de la date de fabrication par estampage, moulage ou inscription indélébile. Le jour de fabrication sera représenté par trois chiffres allant de 001 à 366 et l'année de fabrication par une lettre majuscule conventionnelle. Cette lettre sera commune à toutes les fabrications de toutes les entreprises de conserves de poissons et d'animaux marins existant au Sénégal ;
- la date de durabilité minimale (DDM) ;
- le numéro du lot de fabrication de manière à garantir la traçabilité ;
- la déclaration nutritionnelle incluant la valeur énergétique, la quantité de graisses, d'acides gras saturés, de glucides, de sucres, de protéines et de sel ;
- l'estampille sanitaire si agrément.

Le marquage de ces indications doit être correct et lisible, notamment en ce qui concerne l'estampage.

Article 13.- Marquage des caisses et cartons

Le marquage des caisses est effectué au feu ou à l'encre indélébile, celui des cartons est effectué à l'encre indélébile ou imprimé. Il doit mentionner les indications suivantes :

- sur les petits côtés de la caisse et du carton, en chiffres et lettres de 2 cm de haut : le nombre et le format des boîtes, et l'indication de la raison sociale de l'entreprise ainsi que du lieu de fabrication ;
- sur les grands côtés de la caisse ou du carton en lettres de 5 cm de haut la nature du contenu et l'indication "SENEGAL".

TITRE IV. EXIGENCES RELATIVES AUX FABRIQUES DE CONSERVE

Article 14.- Aménagement des locaux

Les fabriques de conserves de produits halieutiques doivent disposer de locaux implantés dans une zone hors agglomération. Ces locaux ne doivent pas causer de nuisance à l'environnement ni être exposés à des sources de pollution

Avant installation, les fabriques de conserves de produits halieutiques doivent disposer d'un agrément du ministre chargé de la pêche.

Les locaux et leurs annexes doivent avoir une hauteur, sous le plafond au moins égale à 2,50 m. Ils sont disposés de façon à permettre la séparation des secteurs propres et des secteurs souillés ainsi que la marche en avant des opérations de traitement sans croisement des courants de circulation

Les locaux ne doivent pas communiquer directement avec les sanitaires.

Des locaux ou emplacements particuliers sont réservés pour :

- l'entreposage des boîtes et emballages ;
- la réception et l'entreposage des matières premières ;
- la décongélation des matières premières ;
- la cuisson avant l'emboîtement ;
- l'emboîtement ;
- la stérilisation
- le refroidissement ;
- l'emballage et l'étiquetage des produits finis ;
- l'entreposage des produits finis ;
- le dépôt momentané des récipients contenant des déchets

Un arrêté conjoint du ministre chargé de la pêche et du ministre chargé de l'industrie détermine des modalités particulières d'aménagement des fabriques de conserve des produits marins.

Article 15.- Hygiène du personnel

Le travail et la manipulation des produits marins sont interdits à toute personne :

- reconnue étant atteinte d'une maladie contagieuse ;
- ayant une blessure infectée ou lésion ouverte sur une partie quelconque du corps.

Le personnel doit présenter à l'embauche un certificat médical attestant que son état de santé ne peut être à l'origine de risques particuliers pour la salubrité des produits.

Chaque employé doit faire l'objet, au moins une fois par an, d'un examen clinique en vue du dépistage de maladies contagieuses.

TITRE V. CONTROLE SANITAIRE

Article 16.- Conditions de qualité et de salubrité

Les opérations de fabrication des produits de la pêche et de l'aquaculture en conserve doivent être exécutées dans de bonnes conditions de propreté et de salubrité.

Les produits fabriqués et destinés à la vente doivent être sains. Ils ne doivent présenter aucun indice caractérisant une altération, en particulier ils ne doivent pas dégager d'odeur ammoniacale, fétide ou putride.

Les conserves et les semi-conserves ne doivent contenir aucun germe pathogène dangereux, aucune toxine dangereuse ni aucun produit indésirable en dose toxique résultant d'une action bactérienne (histamine en particulier).

Les conserves ne doivent contenir aucun germe susceptible de se développer dans celles-ci ou d'altérer la qualité du produit. Elles doivent subir une stérilisation dans les conditions fixées par le ministère chargé de la pêche et le ministère chargé du commerce.

Article 17.- Autocontrôles

Il est fait obligation aux responsables des unités de traitement des produits halieutiques en conserve de mettre en œuvre un système d'autocontrôles sanitaires, conformément aux principes de la démarche HACCP, notamment veiller aux prescriptions suivantes :

- la stérilisation des produits de la pêche et de l'aquaculture dans les récipients hermétiquement fermés. Le traitement thermique doit être appliqué selon un procédé reconnu, défini selon certains critères tels que la durée du chauffage, la température, le remplissage, la taille des récipients. Un registre indiquant les différentes opérations effectuées doit être tenu à jour. Le traitement appliqué doit avoir pour effet de détruire ou d'inactiver les germes pathogènes ainsi que les spores des micro-organismes pathogènes.
- la potabilité de l'eau utilisée pour la préparation des conserves ;
- des contrôles supplémentaires par sondage doivent être effectués par le fabricant pour s'assurer que les produits transformés ont bien subi un traitement efficace, au moyen de tests d'incubation. L'incubation doit être effectuée à 37°C et à 55°C pendant 7 jours, ou toute autre combinaison équivalente ;
- l'équipement de vapeur ainsi que les instruments de mesure de température et de pression soient périodiquement révisés et calibrés et en tous les cas au moins une fois par an, par des organismes spécialisés autorisés.
- l'identification de tout autre danger, l'analyse des risques et détermination des mesures nécessaires pour leur maîtrise et l'identification des points critiques.

Les autocontrôles doivent porter sur des paramètres organoleptiques, chimiques et biologiques.

Un plan de surveillance et de contrôle approprié doit être établi pour s'assurer de la maîtrise effective des points critiques.

Article 18.- Echantillonnage

Les inspecteurs et contrôleurs officiels procèdent à toutes vérifications jugées utiles auprès des établissements et unités de fabrication de conserves de poissons ou de mollusques.

Les agents de contrôle procèdent à des prises d'échantillons chaque fois que les observations et les vérifications faites en usine suscitent une suspicion, même légère, en ce qui concerne :

- la pureté et la qualité des ingrédients ;
- la qualité des récipients ;
- la constitution et la qualité des produits fabriqués ;
- la conformité aux normes de fabrication et autres prescriptions réglementaires.

Indépendamment des motifs particuliers de suspicion, des prélèvements peuvent aussi être opérés à titre de simple sondage.

Article 19.- Registre

Les inspections sont mentionnées sur un registre coté et paraphé où les agents de contrôle inscrivent leurs observations et les décisions prises pour l'application des dispositions en vigueur.

Le fabricant, le dépositaire de matières premières ou de produits fabriqués, ou leur représentant, doivent prendre connaissance de ces inscriptions et émarger sur ledit registre. Celui-ci doit être constamment tenu à la disposition des agents de contrôle. Le fabricant ou le dépositaire est responsable de sa conservation.

TITRE VI. - DISPOSITIONS FINALES

Article 20. - Abrogation

Le présent décret abroge et remplace le décret n° 59-104 du 16 mai 1959 réglementant la fabrication, le conditionnement et le contrôle des conserves stérilisées de poissons et autres animaux marins.

Article 21. - Exécution

Le Ministre chargé de la Pêche et de l'Aquaculture, le Ministre chargé du Commerce, le Ministre de l'Intérieur, le Ministre chargé des Forces armées, le Ministre chargé des Finances, le Ministre chargé de l'Environnement et le Ministre chargé de l'Élevage procèdent, chacun en ce qui le concerne, à l'exécution du présent décret qui sera publié au Journal officiel.

Fait à Dakar, le
Le Président de la République

Le Premier Ministre

3.2.3. Projet d'arrêté fixant les normes de préparation, de composition, de salubrité et de fraîcheur des produits de la pêche et de l'aquaculture destinés à la transformation artisanale

REPUBLIQUE DU SENEGAL

Un Peuple - Un But - Une Foi

**Ministère des Pêches, des Infrastructures
Maritimes et Portuaires**

**Arrêté n°..... fixant les normes de préparation,
de composition, de salubrité et de fraîcheur des
produits de la pêche et de l'aquaculture
destinés à la transformation artisanale**

LE MINISTRE DES PECHEs, DES INFRASTRUCTURES MARITIMES ET PORTUAIRES

VU la Constitution ;

VU le Règlement n° 007/2007/CM/UEMOA du 06 avril 2007 relatif à la sécurité sanitaire des végétaux, des animaux et des aliments dans l'espace l'UEMOA ;

VU le Règlement 02-2024 du 18 octobre 2024 établissant les règles relatives à l'application des mesures sanitaires du domaine vétérinaire dans l'UEMOA ;

VU le Règlement d'exécution 005-2024 du 18 octobre 2024 établissant les règles générales d'hygiène et de sécurité sanitaire des denrées alimentaires animales et d'origine animale et des aliments pour animaux dans l'UEMOA

VU le Règlement d'exécution 006-2024 du 18 octobre 2024 établissant les règles générales de contrôles vétérinaires officiels des denrées alimentaires animales et d'origine animales et des aliments pour animaux dans l'UEMOA

VU le Règlement d'exécution 007-2024 du 18 octobre 2024 établissant les règles spécifiques d'hygiène et de sécurité sanitaire contrôles des denrées alimentaires animales et d'origine animales dans l'UEMOA

VU le Règlement d'exécution 008-2024 du 18 octobre 2024 établissant les règles spécifiques de contrôle vétérinaires officiels des denrées alimentaires animales et d'origine animales dans l'UEMOA

VU le Règlement d'exécution 009-2024 du 18 octobre 2024 relatif à la certification sanitaire vétérinaire des denrées alimentaires animales et d'origine animale dans l'UEMOA

VU la loi n° 63-40 du 10 juin 1963 réglementant la pêche dans les eaux continentales ;

VU la loi n° 66-48 du 27 mai 1966 relative au contrôle des produits alimentaires et à la répression des fraudes, modifiée par la loi n° 71-09 du 21 janvier 1971 ;

VU la loi n° 83-71 du 05 juillet 1983 portant Code de l'Hygiène ;

VU la loi n° 2015-18 du 13 juillet 2015 portant Code de la Pêche maritime ;

VU la loi n° 2022-06 du 15 avril 2022 portant Code de l'Aquaculture ;

VU la loi n° 2023-15 du 02 août 2023 portant Code de l'Environnement ;

Vu le décret n° 76-018 du 6 janvier 1976 réglementant la vente sur la voie et dans les lieux publics notamment en son article 11 ;

VU le décret n° 2005- 913 du 12 octobre 2005 rendant obligatoire l'application de la norme CODEX sur les denrées alimentaires préemballées ;

Vu le décret n° 2023-2160 du 06 novembre 2023 relatif au contrôle officiel des produits de la pêche et de l'aquaculture

VU le décret n° 2024-921 du 2 avril 2024 portant nomination du Premier Ministre ;

VU le décret n° 2024-939 du 05 avril 2024 portant nomination des ministres et fixant la composition du Gouvernement ;

VU le décret n° 2024-940 du 5 avril 2024 portant répartition des services de l'Etat, du contrôle des établissements publics, des sociétés nationales, des sociétés à participation publique entre la Présidence de la République, la Primature et les ministères ;

VU le décret n° 2024-956 du 08 avril 2024 relatif aux attributions du Ministre des Pêches, des Infrastructures maritimes et portuaires ;

VU l'arrêté 10266 du 31 décembre 2003 portant organisation et fonctionnement des Services régionaux des Pêches et de la Surveillance

VU l'arrêté 2348 du 29 mars 1957 fixant les normes d'un label de qualité pour le poisson salé-séché Guedj

VU l'arrêté 14351 du 29 septembre 2016 fixant les critères microbiologiques, le plan échantillonnage et les méthodes d'analyses applicables aux contrôles des produits de la pêche et de l'aquaculture destinés à la consommation humaine

VU l'arrêté 7950 du 12 mai 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

VU l'arrêté 26440 du 4 décembre 2018 portant organisation et fonctionnement de la Direction des Industries de Transformation de la Pêche

VU l'arrêté 027046 du 28 décembre 2018 portant organisation et fonctionnement de la Direction des Pêches Maritimes

VU l'arrêté 236 du 7 janvier 2019 portant organisation et fonctionnement de la Direction de la Gestion et de l'Exploitation des Fonds Marins

VU Arrêté 2210 du 6 février 2019 portant organisation et fonctionnement de la Direction de la Protection et de la Surveillance des Pêches

VU l'arrêté 003330 du 5 mars 2021 portant organisation et fonctionnement de la Direction de la Pêche continentale

VU l'arrêté interministériel 310 du 9 janvier 2024 modifiant et complétant l'Arrêté interministériel 1720 du 19 mars 2007 portant réglementation des conditions de transport des produits halieutiques

Sur la note du Directeur des Pêches Maritimes

ARRETE

TITRE 1 : OBJET – LABEL DE QUALITE

Article premier. – Objet

Le présent arrêté définit les normes de préparation, de composition, de salubrité et de fraîcheur des produits de la pêche et de l'aquaculture destinés à la transformation artisanale.

Article 2. – Définition

Au sens du présent arrêté, Les produits halieutiques transformés désignent des produits fermentés séchés, des produits braisés séchés, des produits salés séchés, des produits fumés.

Article 3.- Label de qualité

Un label de qualité pour les produits halieutiques fermentés, fumés, braisés, salés et séchés du Sénégal est créé. Le label garantit la qualité du produit sur des normes de préparation et de composition prévues par la législation communautaire et nationale en vigueur relative aux règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des produits halieutiques transformés.

Le label doit être apposé sur une étiquette en carton bleu de 12 x 6 cm, fixée en bonne place sur l'emballage.

La rédaction de cette étiquette doit comporter, outre les prescriptions contenues à l'article 7 du présent arrêté :

- un titre en gros caractère LABEL DE QUALITE, poisson fermenté ou fumé ou braisé ou salé-séché du Sénégal ;
- le tampon daté du service de contrôle.

Par ailleurs, l'emballage à label doit recevoir en impression une lettre "A" de 8 centimètres de haut et 1 centimètre d'épaisseur.

TITRE 2 : EXIGENCES APPLICABLES AUX PRODUITS DE LA PÊCHE TRANSFORMÉS

Article 4.- Matière première

Le poisson fumé, le poisson fermenté-séché et le poisson salé-séché devront être préparés avec du poisson sain et salubre, qui peut être frais, réfrigéré ou congelé, et qui présente la qualité voulue pour être vendu pour la consommation humaine après une préparation appropriée.

Les ingrédients utilisés pour la transformation des poissons devront être de qualité alimentaire et conformes aux normes sanitaires en vigueur.

Article 5.- Normes de fabrication

1) Tranchage

Le poisson destiné à la transformation doit être décapité par section franche, puis ouvert et vidé. Le tranchage comporte deux incisions longitudinales de part et d'autre de la colonne vertébrale. Après ouverture du poisson, les masses musculaires épaisses doivent être entaillées longitudinalement.

2) Lavage

Les pièces parées sont plongées dans un bain de lavage afin d'être débarrassées de toute saleté et trace sanguine. Un rinçage en eau claire et courante est obligatoire.

3) Fumage

a) les opérations de fumage doivent s'effectuer dans un local séparé ou en un emplacement particulier équipé, si nécessaire, d'un système de ventilation évitant que les

fumées et la chaleur de la combustion n'affectent les autres locaux et emplacements où sont préparés, transformés ou entreposés les produits de la pêche :

b) les matériaux utilisés pour la production de fumée pour le fumage du poisson doivent être entreposés à l'écart du lieu de fumage et doivent être employés de manière à ne pas contaminer les produits ;

c) les matériaux utilisés pour la production de fumée par combustion de bois peint, vernis, collé, contenant de la résine ou ayant subi tout type de traitement de préservation chimique sont interdits. En outre l'utilisation pour le fumage d'autre matériau que le bois ou ses sous-produits notamment le plastique est interdite ;

d) après le fumage, les produits doivent être refroidis rapidement à la température requise pour la conservation des produits, avant d'être emballés.

4) Salage

a) les opérations de salage doivent s'effectuer dans des endroits différents et suffisamment écartés de ceux où s'effectuent les autres opérations ;

b) le sel employé pour le traitement des produits de la pêche doit être propre et être entreposé dans un endroit propre de façon que soient évitées les contaminations. Il ne doit pas être réutilisé ;

c) les cuves de saumurage doivent être construites de façon à éviter toute source de pollution pendant le saumurage ;

d) les cuves de saumurage et les aires de salage doivent être nettoyées avant l'emploi.

5) Séchage

a) les opérations de séchage peuvent s'effectuer par exposition à l'air libre ou à l'air obtenu mécaniquement et dont la température et l'humidité peuvent être contrôlées ;

b) la durée et la température de séchage dépendent de l'espèce, de la taille, de la manipulation et de l'empilage des poissons ; afin de garantir un bon séchage, les poissons doivent être éviscérés et de taille similaire ;

c) une température trop élevée peut provoquer un durcissement de la texture de la couche extérieure du muscle et devrait être évitée ainsi que l'utilisation de bois pour la phase de séchage ;

d) après le séchage, les produits doivent être refroidis à la température requise pour leur conservation, avant d'être emballés.

6) Mollusques et crustacés cuits

Les opérateurs du secteur alimentaire qui effectuent la cuisson des crustacés et des mollusques doivent veiller au respect des exigences ci-après :

a) un refroidissement rapide doit suivre la cuisson. L'eau utilisée à cet effet doit être de l'eau potable ou, à bord du navire, de l'eau propre. Si aucun autre moyen de conservation n'est employé, le refroidissement doit être poursuivi jusqu'à ce que soit atteinte une température proche de celle de la glace fondante ;

b) le décorticage ou le décoquillage doit être effectué dans des conditions d'hygiène de nature à éviter toute contamination du produit. S'il est exécuté à la main, le personnel doit veiller à bien se désinfecter et se laver les mains. Si des machines sont employées, elles doivent être nettoyées à intervalles rapprochés et désinfectées selon un programme établi conformément aux principes HACCP ou un système équivalent ou un Guide de bonnes pratiques ;

c) après décorticage ou décoquillage, les produits cuits doivent être congelés immédiatement ou réfrigérés dès que possible à la température requise. Afin d'écartier tout risque de croissance de germes pathogènes, ils doivent être entreposés dans des locaux adéquats permettant le maintien des températures requises.

Article 6.- Entreposage des produits halieutiques transformés

Dans l'attente de leur conditionnement en balles ou en cartons, les pièces de poisson fermentés, fumés, braisés, salés et séchés doivent être entreposées sous des hangars ou des locaux affectés à ce seul usage.

Lorsqu'il est entreposé dans des hangars, le poisson séché doit être placé en tas sur des caillebotis de bois afin d'éviter son échauffement.

L'entreposage en vrac ne peut excéder six jours. Préalablement à la mise en balles, le poisson sec doit être brossé afin d'être débarrassé des poussières et des cristallisations salines déposées au cours du séchage.

Les entrepôts doivent être ventilés et frais, exempts d'odeurs, préservés des insectes et des larves de parasites par des désinfections à l'aide de poudre ou de produits fumigènes agréés.

Les locaux d'entreposage doivent présenter les caractéristiques suivantes :

- murs lisses, résistants et imperméables ;
- sol imperméable, facilement nettoyable et disposé de façon à permettre un écoulement facile de l'eau ou pourvu d'un dispositif destiné à évacuer l'eau ;
- dispositifs d'éclairage et d'évacuation des buées suffisants ;
- un système adéquat d'assainissement pour la gestion des ordures et des eaux résiduaires.

Article 7.- Conditionnement

Les emballages des produits transformés de la pêche et de l'aquaculture doivent porter d'une façon très lisible, les indications suivantes :

- a) nature et origine du produit ;
- b) site de transformation ;
- c) nom, raison sociale de l'entreprise de traitement, ou du distributeur ;
- d) numéro d'agrément de l'unité de transformation ;
- e) appellation commerciale et nom scientifique de la ou des espèce(s) ;
- f) mode de présentation ;
- g) poids net à l'emballage, en gramme ;
- h) date de fabrication ;
- 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) numéro de lot de production ;
- l) engin ou technique de pêche ;
- m) moyen de transport ;
- n) numéro de l'autorisation FRA. - au-dessous,

Le conditionnement doit être approprié et ne doit pas contenir de l'air qui peut oxyder le produit.

TITRE 3 : EXIGENCES APPLICABLES AUX CONDITIONS SANITAIRES DES PRODUITS DE LA PÊCHE TRANSFORMÉS

Article 8.- Température

Les produits de la pêche et de l'aquaculture salés-séchés, fumés et cuits doivent être mis dans des emballages adéquats et être conservés à une température ne dépassant pas +15°C.

Les produits de la pêche et de l'aquaculture fumés à froid y compris les semi-conserves doivent être conservés à une température proche de celle de la glace fondante.

Les produits fumé-salés peuvent être entreposés et transportés sans réfrigération et de façon à atteindre une activité de l'eau inférieure ou égale à 0,75 (teneur en eau inférieure ou égale à 10 pour cent), selon qu'il convient pour maîtriser les pathogènes bactériens et une altération fongique.

Un barème de cotation de fraîcheur des produits transformés en annexe au présent arrêté.

Article 9.- Critères microbiologiques

Les critères microbiologiques des produits de la pêche et de l'aquaculture salés-séchés, fumés et cuits doivent présenter une activité de l'eau inférieure ou égale à 0,75.

Les produits salé-séchés doivent présenter une surface totale d'amas de moisissures halophiles prononcée inférieure au 1/3 de la surface totale du côté chair.

Les critères microbiologiques des produits de la pêche et de l'aquaculture salés-séchés, fumés et cuits sont décrits par l'Arrêté 14351 du 29 septembre 2016 fixant les critères microbiologiques, le plan échantillonnage et les méthodes d'analyses applicables aux contrôles des produits de la pêche et de l'aquaculture destinés à la consommation humaine.

Article 10.- Parasites

Les produits transformés ne devront pas contenir de parasites vivants en particulier des nématodes, cestodes et trématodes. Ils ne doivent pas présenter des odeurs, des arômes ou des textures indésirables, persistants et distincts, révélateurs de décomposition, de rancissement, des picotements ou autres impressions organoleptiques non caractéristiques du produit.

Article 11.- Modalités de contrôle sanitaire

Le contrôle du traitement des produits salés séchés porte sur :

- la matière première, sa nature, sa fraîcheur ;
- les ingrédients utilisés, notamment le sel ;
- les opérations du traitement ;
- les produits traités avant leur sortie d'atelier ;
- l'état de salubrité des locaux.

Les opérateurs, producteurs et industriels du secteur des produits halieutiques transformés procèdent en interne à toute forme de contrôle nécessaire, avant la mise en consommation, pour vérifier la qualité des produits basée sur le système HACCP et/ou pour se conformer à un référentiel de certification ou à un guide sectoriel d'autocontrôle.

TITRE 3 : EXIGENCES APPLICABLES AUX SITES ET AIRES DE TRANSFORMATION

Article 12.- Aménagement des sites et aires de transformation

Les sites et aires de transformation artisanale des produits halieutiques doivent présenter les caractéristiques suivantes :

- Etre approvisionné en eau potable nécessaire aux manipulations technologiques, à l'entretien des locaux techniques
- Avoir un dispositif d'évacuation des eaux usées et de récupération des déchets
- Permettre une régulation de l'accès avec la séparation des secteurs propres et des secteurs souillés. L'aménagement des sites doit être conforme aux principes du codex alimentarius en la matière à savoir la marche en avant, le non entrecroisement des courants de circulation, la séparation des secteurs souillés des secteurs non souillés ;
- Disposer d'une clôture, d'une aire de réception, d'une aire de séchage dallée, d'une aire de parage, d'un magasin de stockage et d'un hall d'emballage spacieux et aéré ;
- Disposer des installations sanitaires comprenant des toilettes et des vestiaires. Les toilettes ne doivent pas communiquer directement avec les locaux et ateliers où le produit est manipulé ou entreposé.

Les équipements doivent être appropriés et bien conçus, non déformables, non corrosifs, faciles à nettoyer et à désinfecter.

Pour les grands sites et aires de de transformation artisanale des produits halieutiques, les gestionnaires et les opérateurs mettent en place des infrastructures d'accompagnement : Infirmerie, abris de repos, salle de réunion.

Article 13.- Conditions relatives aux intervenants dans les sites et aires

La manipulation des produits halieutiques transformés est interdite à toute personne :

- reconnue comme étant atteinte d'une maladie contagieuse ;
- ayant une blessure infectée ou une lésion ouverte sur une partie quelconque du corps.

Le personnel manipulant doit porter des vêtements de travail propres, des gants, des masques et coiffes adaptés au travail effectué. Il lui est interdit de cracher ou d'avoir tout autre comportement personnel susceptible d'entraîner la contamination des produits transformés.

Article 14.- Carte métier

L'exercice de l'activité de transformation artisanale de produits de la pêche et de l'aquaculture est assujetti à la détention d'une carte professionnelle qui confère à son titulaire le statut de transformatrice (eur).

La carte professionnelle de transformatrice (eur) artisanale de produits de la pêche et de l'aquaculture est délivrée par le Directeur des Pêches maritimes.

Article 15.- Abrogation

Le présent arrêté abroge et remplace l'Arrêté n° 2348 du 29 mars 1957 fixant les normes d'un label de qualité pour le poisson salé-séché Guedj.

Article 16.- Le Directeur des Pêches maritimes, le Directeur des Industries de Transformation de la Pêche, le Directeur de la Protection et de la Surveillance des Pêches,

le Directeur de la Pêche Continentale, le Directeur de la Gestion et de l'Exploitation des Fonds Marins et le Directeur de l'Agence Nationale de l'Aquaculture sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au *Journal officiel*.

LE MINISTRE DES PECHEs, DES INFRASTRUCTURES MARITIMES ET PORTUAIRES

Annexe : Barème de cotation de fraîcheur des produits halieutiques transformés

Fiche de résultats

A. POISSONS SALES SECHES

1 Aspect

1.1 Matières étrangères

La présence dans l'unité-échantillon de toute matière qui ne provient pas du poisson (à l'exclusion du matériel d'emballage), qui ne constitue pas un risque pour la santé humaine et qui est facilement décelable à l'œil nu ou qui se trouve à une concentration déterminée par une quelconque méthode, y compris l'emploi d'une loupe, est le signe d'un manque de conformité aux bonnes pratiques de fabrication et d'hygiène.

1.2 Odeur

Un échantillon présentant des odeurs ou des saveurs persistantes et distinctes indésirables liées à la décomposition (aigre, putride, etc.) ou à la contamination par des substances étrangères (pétrole, produits de nettoyage, etc.).

1.3 Couleur

Toute trace visible de bactéries halophiles rouges ou tout autre couleur visible différents de la couleur du produit.

1.4 Présentation

Bris de texture de la chair caractérisés par d'importantes fissures sur plus des 2/3 de la surface ou chair mutilée, déchirée ou brisée à un point tel que le poisson fendu est divisé en deux ou plusieurs parties retenues ensemble par la peau.

1.5 Critères de défectuosité

Une unité-échantillon est jugée défectueuse lorsque 30%, ou plus, des poissons qui la composent présentent l'un des défauts suivants :

- **Moisissures halophiles (moisissures brunes)**

Poisson présentant une surface totale d'amas de moisissures halophiles prononcés supérieure à 1/3 de la surface totale du côté chair.

- **Taches de foie**

Coloration jaune ou jaune-orange prononcée due à la présence de foie et affectant plus du quart de la surface totale du côté chair.

- **Meurtrissures prononcées**

Tout poisson présentant d'importantes meurtrissures sur plus de la moitié de la surface du côté chair.

- **Brûlures importantes**

Poisson dont plus de la moitié du dos (côté peau) est collante par suite de surchauffe pendant le séchage.

2 Composition chimique

- **Humidité** : le taux maximum d'humidité formelle tolérable est de 35% du produit brut
- **Teneur en sel** : le degré de sel peut varier entre 10 à 20% du produit, compte tenu de ce que ce taux doit être approximativement égal à la moitié de la teneur en eau du poisson sec
- **Azote basique volatil** : pour tous les poissons autres que les requins et les raies le taux maximum est fixé à 2% et doit être exprimé en rapport de la matière azotée totale.

B. POISSON FERMENTE SECHE OU « GUEDJI »

1 Aspect

- Exempt de sable et de débris ;
- Odeur de fermentation de poisson ;
- Couleur jaune ou brune uniforme ;
- Absence de moisissures et de larves de parasites.

2 Composition chimique :

- **Humidité** : 30 à 50%
- **Azote volatil** : 4 à 8% matière azotée.

C. POISSON FUMES SECHES

1 Aspect

- Exempt de sable ou de débris végétaux ;
- Uniformément sec et présentant au choc un son clair ;
- Couleur uniformément brun clair ;
- Odeur de poisson fumé sans relent nauséabond ;
- Texture de chair normalement compacte, légère, sans travées creusées par des parasites ou larves de parasites ;
- Absence de moisissures, d'enduit visqueux ou de parasites.

2 Composition chimique

- **Humidité** : taux maximum d'humidité formelle tolérable 30% du produit brut
- **Azote basique volatil** : taux maximum fixé à 2% de la matière azotée totale.

D. PRODUITS BRAISES SECHES (KETHIAKH)

1 Aspect

- Exempt de sable ou de débris végétaux divers uniformément sec, couleur brune ;
- Odeur de poisson fumé sans relent nauséabond ;

- Morceaux de filets de poissons fermes et non friables, pas d'arêtes de poisson ;
- Absence de moisissures, d'enduit visqueux ou de parasites.

2 Composition chimique

- **Humidité** : taux maximum d'humidité formelle tolérable 28% du produit brut
- **Azote basique volatil** : 2% de la matière azotée totale.

E. SAUCISSES SECHEES

1 Aspect

- Uniformément sec sans présentation de rides dues à une dessiccation trop rapide ;
- Couleur uniformément brune ;
- Absence d'odeur ;
- Texture de la chair normalement compacte et non friable, absence de moisissures ou d'enduit visqueux, absence de colorants artificiels. La maturation devra être conduite entre 0 à 6°C. Les boyaux d'embossage sont exempts de germes microbiens.

2 Composition chimique

- **Humidité** : taux maximum d'humidité formelle tolérable 15% du produit ;
- **Azote volatil total** : taux maximum fixé à 2% de la matière azotée totale ;
- Absence **d'amidon et de féculents** ;
- **Sels** : le sel employé doit être pur et exempt de germes microbiens ;
- **Ingrédients** : les épices et aromates utilisés doivent être exempts de germes microbiens ;
- L'usage des **nitrites et des colorants artificiels** est interdit.
- Exempt de **résidus d'insecticides organochlorés et organophosphorés**

3.2.4. Projet d'arrêté interministériel fixant les conditions et les critères de production, de conditionnement, de transport et de commercialisation des produits de la pêche et de l'aquaculture

REPUBLIQUE DU SENEGAL

Un Peuple - Un But - Une Foi

**Ministère des Pêches, des Infrastructures
Maritimes et Portuaires**

**Arrêté interministériel n°..... fixant les
conditions et les critères de production, de
conditionnement, de transport et de
commercialisation des produits de la pêche et
de l'aquaculture**

**LE MINISTRE DES PECHEES, DES INFRASTRUCTURES MARITIMES ET PORTUAIRES
LE MINISTRE DE L'INDUSTRIE ET DU COMMERCE
LE MINISTRE DES INFRASTRUCTURES ET DES TRANSPORTS TERRESTRES ET AERIENS**

VU la Constitution ;

VU le Règlement n° 007/2007/CM/UEMOA du 06 avril 2007 relatif à la sécurité sanitaire des végétaux, des animaux et des aliments dans l'espace l'UEMOA ;

VU le Règlement 02-2024 du 18 octobre 2024 établissant les règles relatives à l'application des mesures sanitaires du domaine vétérinaire dans l'UEMOA ;

VU le Règlement d'exécution 005-2024 du 18 octobre 2024 établissant les règles générales d'hygiène et de sécurité sanitaire des denrées alimentaires animales et d'origine animale et des aliments pour animaux dans l'UEMOA

VU le Règlement d'exécution 006-2024 du 18 octobre 2024 établissant les règles générales de contrôles vétérinaires officiels des denrées alimentaires animales et d'origine animales et des aliments pour animaux dans l'UEMOA

VU le Règlement d'exécution 007-2024 du 18 octobre 2024 établissant les règles spécifiques d'hygiène et de sécurité sanitaire contrôles des denrées alimentaires animales et d'origine animales dans l'UEMOA

VU le Règlement d'exécution 008-2024 du 18 octobre 2024 établissant les règles spécifiques de contrôle vétérinaires officiels des denrées alimentaires animales et d'origine animales dans l'UEMOA

VU le Règlement d'exécution 009-2024 du 18 octobre 2024 relatif à la certification sanitaire vétérinaire des denrées alimentaires animales et d'origine animale dans l'UEMOA

VU la loi n° 63-40 du 10 juin 1963 réglementant la pêche dans les eaux continentales ;

VU la loi n° 66-48 du 27 mai 1966 relative au contrôle des produits alimentaires et à la répression des fraudes, modifiée par la loi n° 71-09 du 21 janvier 1971 ;

VU la loi n° 83-71 du 05 juillet 1983 portant Code de l'Hygiène ;

VU la loi n° 2015-18 du 13 juillet 2015 portant Code de la Pêche maritime ;

VU la loi n° 2022-06 du 15 avril 2022 portant Code de l'Aquaculture ;

VU la loi n° 2023-15 du 02 août 2023 portant Code de l'Environnement ;

Vu le décret n° 76-018 du 6 janvier 1976 réglementant la vente sur la voie et dans les lieux publics.

VU le décret n° 2005- 913 du 12 octobre 2005 rendant obligatoire l'application de la norme CODEX sur les denrées alimentaires préemballées ;

VU le décret n° 2011-486 du 8 avril 2011 portant création et fixant les règles d'organisation et de fonctionnement de l'Agence Nationale de l'Aquaculture

Vu le décret n° 2023-2160 du 06 novembre 2023 relatif au contrôle officiel des produits de la pêche et de l'aquaculture

VU le décret n° 2024-921 du 2 avril 2024 portant nomination du Premier Ministre ;

VU le décret n° 2024-939 du 05 avril 2024 portant nomination des ministres et fixant la composition du Gouvernement ;

VU le décret n° 2024-940 du 5 avril 2024 portant répartition des services de l'Etat, du contrôle des établissements publics, des sociétés nationales, des sociétés à participation publique entre la Présidence de la République, la Primature et les ministères ;

VU le décret n° 2024-949 du 08 avril 2024 relatif aux attributions du Ministre des Infrastructures et des Transports terrestres et aériens

VU le décret n° 2024-955 du 08 avril 2024 relatif aux attributions du Ministre de l'Industrie et du Commerce

VU le décret n° 2024-956 du 08 avril 2024 relatif aux attributions du Ministre des Pêches, des Infrastructures maritimes et portuaires ;

VU l'arrêté interministériel 310 du 9 janvier 2024 modifiant et complétant l'Arrêté interministériel 1720 du 19 mars 2007 portant réglementation des conditions de transport des produits halieutiques

Sur la note conjointe du Directeur des Industries de Transformation de la Pêche, du Directeur de l'Agence Nationale de l'aquaculture, du Directeur des Transports routiers et du Directeur du Commerce intérieur

Sur la note du Directeur des Industries de Transformation de la Pêche et du Directeur du Commerce

ARRESENT

Article premier. – Obligation générale

Les opérateurs du secteur de la pêche et de l'aquaculture veillent, à ce que toutes les étapes de la production, de la transformation, de la conservation, du stockage, du transport, du commerce et de la distribution des produits halieutiques dans les établissements ou entreprises placés sous leur responsabilité soient conformes aux exigences pertinentes en matière d'hygiène fixées par la législation communautaire et nationale en vigueur.

Article 2. – Prescriptions relatives à la protection des consommateurs

Sans préjudice de dispositions plus spécifiques de la législation sanitaire vétérinaire relative aux denrées alimentaires animales et d'origine animale et aux aliments pour animaux, la composition, la dénomination, l'étiquetage, la publicité et la présentation des produits halieutiques, y compris leur forme, leur apparence ou leur emballage, les matériaux d'emballage utilisés, la façon dont ils sont présentés et le cadre dans lequel ils sont disposés, ainsi que les informations diffusées par n'importe quel moyen, ne doivent pas induire le consommateur en erreur.

Les pratiques frauduleuses ou trompeuses, la falsification des denrées alimentaires animales ou d'origine animale ou des aliments pour animaux et toute autre pratique qui peuvent nuire aux intérêts matériels ou moraux du consommateur sont interdites.

Article 3.- Prescriptions relatives à la traçabilité

Les opérateurs du secteur de la pêche et de l'aquaculture doivent être en mesure d'identifier toute personne leur ayant fourni un produit marin ou aquacole, un aliment pour poissons, un animal producteur de denrées alimentaires ou toute substance destinée à être incorporée ou susceptible d'être incorporée dans la conservation ou la transformation de produits halieutiques.

À cet effet, ces opérateurs doivent disposer de systèmes et de procédures, notamment basés sur les documents commerciaux et sanitaires, permettant d'enregistrer pour les produits halieutiques entrants : la nature, les éléments d'identification, la quantité, la date de réception, l'identification de l'établissement ou de l'entreprise qui fournit le produit. Ces informations sont mises à la disposition des autorités compétentes, à la demande de celles-ci.

Les opérateurs du secteur de la pêche et de l'aquaculture disposent de systèmes et de procédures, notamment basés sur les documents commerciaux, permettant d'enregistrer pour les produits sortants : la nature, les éléments d'identification, la quantité, la date d'expédition des lots, et l'identification de l'établissement ou de l'entreprise qui reçoit le produit. Ces informations sont mises à la disposition des Autorités compétentes, à la demande de celles-ci.

Les produits halieutiques sont identifiés ou étiquetés de façon adéquate pour assurer leur traçabilité, à l'aide de documents ou d'informations pertinents selon les dispositions communautaires ou nationales en vigueur.

Article 4.- Prescriptions relatives à la sécurité et à la salubrité des aliments pour poissons

Aucun aliment pour animaux marins ou aquacoles ne peut être mis sur le marché ou donné à des animaux producteurs de denrées alimentaires s'il est considéré comme dangereux. Un aliment pour animaux est dit dangereux, compte tenu de l'utilisation prévue, s'il est considéré qu'il a un effet néfaste sur la santé animale ou qu'il rend dangereuses pour la consommation humaine les denrées alimentaires dérivées des animaux producteurs de denrées alimentaires.

Article 5.- Prescriptions relatives à la sécurité et à la salubrité des produits halieutiques

Aucun produit halieutique ne peut être mis sur le marché s'il est considéré comme dangereux ou insalubre.

Un produit halieutique est dit dangereux s'il est considéré comme préjudiciable à la vie ou à la santé publique.

Pour déterminer si un produit halieutique est préjudiciable à la vie ou à la santé publique, il est tenu compte :

- a) de l'effet probable immédiat et à court, moyen ou long terme du produit sur la santé non seulement d'une personne qui la consomme, mais aussi sur sa descendance ;
- b) des effets toxiques cumulatifs probables ;
- c) des sensibilités sanitaires particulières d'une catégorie spécifique de consommateurs lorsque la denrée alimentaire lui est destinée.

Un produit halieutique est dit insalubre s'il est considéré comme impropre à la consommation humaine.

Pour déterminer si un produit est impropre à la consommation humaine, il est tenu compte de savoir si ce produit est inacceptable pour la consommation humaine, compte tenu de l'utilisation prévue, pour des raisons de contamination, d'origine externe ou autre, ou par putréfaction, détérioration ou décomposition.

Lorsqu'un produit halieutique dangereux ou insalubre fait partie d'un lot ou d'un chargement de denrées alimentaires de la même catégorie ou correspondant à la même description, il est présumé que la totalité des produits de ce lot ou chargement est également dangereuse ou insalubre, sauf preuve contraire établie au terme d'une évaluation détaillée.

La conformité d'un produit halieutique à ces dispositions n'interdit pas aux Autorités compétentes de prendre des mesures appropriées pour imposer des restrictions à leur mise sur le marché ou pour exiger leur retrait du marché s'il existe des raisons de soupçonner que, malgré cette conformité, ce produit halieutique est dangereux ou insalubre.

Article 6.- Mesures d'hygiène des produits halieutiques

Les opérateurs du secteur de la pêche et de l'aquaculture appliquent les mesures d'hygiène spécifiques suivantes :

- a) respect des critères microbiologiques, physiques et chimiques applicables aux produits halieutiques ;
- b) définition de mesures ou mise en place des procédures internes nécessaires pour atteindre les objectifs spécifiques ;
- c) respect des exigences en matière de contrôle de la température et maintien de la chaîne du froid ;
- d) prélèvement d'échantillons et analyses.

Les opérateurs du secteur de la pêche et de l'aquaculture doivent aussi établir, appliquer et maintenir une procédure ou plusieurs procédures d'autocontrôle assurant la qualité de leurs produits conformément à l'arrêté 5869 du 7 avril 2014 et à l'arrêté 00244 du 11 janvier 2010 portant réglementation des autocontrôles sanitaires en industrie halieutique.

Article 7.- Conditionnement et emballage des produits halieutiques

- 1 Les matériaux constitutifs du conditionnement et de l'emballage des produits halieutiques ne doivent pas être une source de contamination.
- 2 Les conditionnements doivent être entreposés de telle façon qu'ils ne soient pas exposés à un risque de contamination.
- 3 Les opérations de conditionnement et d'emballage doivent être effectuées de manière à éviter la contamination des produits. Le cas échéant, notamment en cas d'utilisation de boîtes métalliques et de bocal en verre, l'intégrité et la propreté du récipient doivent être assurées.
- 4 Les conditionnements et emballages qui sont réutilisés pour les produits halieutiques doivent être faciles à nettoyer et, le cas échéant, faciles à désinfecter.

Article 8 : Tenue de cahiers, de registres ou de systèmes équivalents

Les exploitants du secteur de la pêche et de l'aquaculture qui cèdent ou fournissent leurs produits à des établissements agréés doivent tenir des cahiers ou registres ou des systèmes équivalents concernant l'encadrement zootechnique et sanitaire de leur exploitation. Ces documents sont conservés de manière appropriée.

Les exploitants/opérateurs du secteur de la pêche et de l'aquaculture qui élèvent des animaux aquacoles ou qui produisent des produits halieutiques primaires doivent en particulier tenir des documents concernant :

- a) la nature et l'origine des aliments donnés aux animaux aquatiques ;

- b) les produits vétérinaires ou les autres traitements administrés aux animaux, les dates d'administration de ces traitements et les temps d'attente se trouvant sur les notices d'utilisation ;
- c) l'apparition des maladies susceptibles d'affecter la sûreté des produits halieutiques;
- d) les résultats de toute analyse d'échantillons prélevés sur des poissons et autres produits halieutiques ou d'autres échantillons prélevés à des fins de diagnostic, qui revêtent une importance pour la santé humaine ; et
- e) tout rapport pertinent sur des contrôles effectués sur des produits halieutiques.

Article 9.- Transport des produits halieutiques

- 1 Outre les prescriptions de l'arrêté interministériel 310 du 9 janvier 2024 et l'arrêté interministériel 1720 du 19 mars 2007 portant réglementation des conditions de transport des produits halieutiques sont applicables aux produits, les produits halieutiques doivent être protégés adéquatement durant le transport. Le type de véhicule ou de conteneur requis dépend de la nature des produits et des conditions dans lesquelles ils doivent être transportés.
- 2 Les réceptacles de véhicules et les conteneurs servant au transport des produits halieutiques doivent être propres et en bon état d'entretien de manière à protéger les produits contre toute contamination et doivent, en cas de besoin, être conçus et construits de manière à pouvoir être convenablement nettoyés et désinfectés.
- 3 Ces réceptacles de véhicules et les conteneurs doivent être réservés au transport de produits halieutiques si ceux-ci sont susceptibles d'être contaminés par des chargements d'autre nature.
- 4 Lorsque des réceptacles de véhicules et les conteneurs sont utilisés pour transporter d'autres produits en plus des produits halieutiques ou pour transporter différentes denrées alimentaires en même temps, les produits doivent, au besoin, être séparés efficacement.
- 5 Les produits halieutiques en vrac à l'état liquide, granulaire ou poudreux doivent être transportés dans des réceptacles de véhicules et des conteneurs et citernes réservés au transport de denrées alimentaires. Sur les conteneurs et citernes doit figurer une mention clairement visible et indélébile, en français, relative à leur utilisation pour le transport de denrées alimentaires, ou la mention « Uniquement pour produits halieutiques ».
- 6 Lorsque des réceptacles de véhicules et les conteneurs ont été utilisés pour transporter des produits autres que des produits halieutiques ou pour transporter des denrées alimentaires différentes, un nettoyage et une désinfection doivent être effectués entre deux chargements pour éviter le risque de contamination.
- 7 Les produits halieutiques chargés dans des réceptacles de véhicules et les conteneurs doivent être placés et protégés de manière à réduire au maximum le risque de contamination.

Article 10.- Le Ministre chargé des pêches, Le Ministre chargé du commerce, et le Ministre chargé des transports terrestres sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au Journal officiel.

LE MINISTRE DES PECHEES, DES INFRASTRUCTURES MARITIMES ET PORTUAIRES

LE MINISTRE DE L'INDUSTRIE ET DU COMMERCE

LE MINISTRE DES INFRASTRUCTURES ET DES TRANSPORTS TERRESTRES ET AERIENS

3.2.5. Projet d'arrêté fixant les activités, modalités et techniques de contrôle sanitaire des produits de la pêche et de l'aquaculture

REPUBLIQUE DU SENEGAL

Un Peuple - Un But - Une Foi

**Ministère des Pêches, des Infrastructures
Maritimes et Portuaires**

**Arrêté n° fixant les activités, modalités et
techniques de contrôle sanitaire des produits de
la pêche et de l'aquaculture**

LE MINISTRE DES PECHEES, DES INFRASTRUCTURES MARITIMES ET PORTUAIRES

VU la Constitution ;

VU le Règlement n° 007/2007/CM/UEMOA du 06 avril 2007 relatif à la sécurité sanitaire des végétaux, des animaux et des aliments dans l'espace l'UEMOA ;

VU le Règlement 02-2024 du 18 octobre 2024 établissant les règles relatives à l'application des mesures sanitaires du domaine vétérinaire dans l'UEMOA ;

VU le Règlement d'exécution 005-2024 du 18 octobre 2024 établissant les règles générales d'hygiène et de sécurité sanitaire des denrées alimentaires animales et d'origine animale et des aliments pour animaux dans l'UEMOA ;

VU le Règlement d'exécution 006-2024 du 18 octobre 2024 établissant les règles générales de contrôles vétérinaires officiels des denrées alimentaires animales et d'origine animales et des aliments pour animaux dans l'UEMOA ;

VU le Règlement d'exécution 007-2024 du 18 octobre 2024 établissant les règles spécifiques d'hygiène et de sécurité sanitaire contrôles des denrées alimentaires animales et d'origine animales dans l'UEMOA ;

VU le Règlement d'exécution 008-2024 du 18 octobre 2024 établissant les règles spécifiques de contrôle vétérinaires officiels des denrées alimentaires animales et d'origine animales dans l'UEMOA ;

VU le Règlement d'exécution 009-2024 du 18 octobre 2024 relatif à la certification sanitaire vétérinaire des denrées alimentaires animales et d'origine animale dans l'UEMOA

VU la loi n° 63-40 du 10 juin 1963 réglementant la pêche dans les eaux continentales ;

VU la loi n° 66-48 du 27 mai 1966 relative au contrôle des produits alimentaires et à la répression des fraudes, modifiée par la loi n° 71-09 du 21 janvier 1971 ;

VU la loi n° 83-71 du 05 juillet 1983 portant Code de l'Hygiène ;

VU la loi n° 2015-18 du 13 juillet 2015 portant Code de la Pêche maritime ;

VU la loi n° 2022-06 du 15 avril 2022 portant Code de l'Aquaculture ;

VU la loi n° 2023-15 du 02 août 2023 portant Code de l'Environnement ;

Vu le décret n° 76-018 du 6 janvier 1976 réglementant la vente sur la voie et dans les lieux publics ;

VU le décret n° 2005- 913 du 12 octobre 2005 rendant obligatoire l'application de la norme CODEX sur les denrées alimentaires préemballées ;

Vu le décret n° 2023-2160 du 06 novembre 2023 relatif au contrôle officiel des produits de la pêche et de l'aquaculture ;

VU le décret n° 2024-921 du 2 avril 2024 portant nomination du Premier Ministre ;

VU le décret n° 2024-939 du 05 avril 2024 portant nomination des ministres et fixant la composition du Gouvernement ;

VU le décret n° 2024-940 du 5 avril 2024 portant répartition des services de l'Etat, du contrôle des établissements publics, des sociétés nationales, des sociétés à participation publique entre la Présidence de la République, la Primature et les ministères ;

VU le décret n° 2024-956 du 08 avril 2024 relatif aux attributions du Ministre des Pêches, des Infrastructures maritimes et portuaires ;

VU l'arrêté 10266 du 31 décembre 2003 portant organisation et fonctionnement des Services régionaux des Pêches et de la Surveillance ;

VU l'arrêté 496 du 11 février 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 ;

VU 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 ;

VU l'arrêté 5867 du 07 avril 2014 modifiant et complétant l'Arrêté n° 00243 du 11 janvier 2010 fixant les règles d'organisation des contrôles sanitaires officiels de la filière des industries de transformation de la pêche ;

VU l'arrêté 14351 du 29 septembre 2016 fixant les critères microbiologiques, le plan échantillonnage et les méthodes d'analyses applicables aux contrôles des produits de la pêche et de l'aquaculture destinés à la consommation humaine ;

VU l'arrêté 14352 du 28 septembre 2016 fixant le plan d'échantillonnage, les méthodes d'analyses et les teneurs admises pour le mercure, le plomb, le cadmium, l'arsenic et l'étain inorganique dans les produits de la pêche et de l'aquaculture ;

VU l'arrêté 26440 du 4 décembre 2018 portant organisation et fonctionnement de la Direction des Industries de Transformation de la Pêche ;

VU l'arrêté 027046 du 28 décembre 2018 portant organisation et fonctionnement de la Direction des Pêches Maritimes ;

VU l'arrêté 236 du 7 janvier 2019 portant organisation et fonctionnement de la Direction de la Gestion et de l'Exploitation des Fonds Marins ;

VU l'arrêté 2210 du 6 février 2019 portant organisation et fonctionnement de la Direction de la Protection et de la Surveillance des Pêches ;

VU l'arrêté 003330 du 5 mars 2021 portant organisation et fonctionnement de la Direction de la Pêche continentale ;

Sur la note du Directeur des Industries de Transformation de la Pêche

ARRETE

Article premier. – Objet

Le présent arrêté fixe les activités, modalités et techniques de contrôle sanitaire des produits de la pêche et de l'aquaculture.

Article 2.- Activités du contrôle officiel

Les contrôles officiels de la production et de la mise sur le marché des produits de la pêche et de l'aquaculture doivent comprendre notamment :

- a) un contrôle régulier des conditions d'hygiène au débarquement et lors de la première vente ;
- b) des inspections régulières des navires et autres embarcations, des établissements de transformation, d'entreposage, de fabrique de glace et des fermes aquacoles, y compris des quais de débarquement, des marchés de gros et des marchés de détails, les poissonneries, les supermarchés, les moyens de transport, les lieux de restauration collective en vue de vérifier en particulier :
 - si les conditions d'autorisation ou d'agrément sont encore remplies ;
 - si les produits de la pêche et de l'aquaculture sont manipulés correctement ;
 - le respect des exigences en matière d'hygiène et de température ;
 - la propreté des infrastructures, y compris les pirogues et les navires, et de leurs installations et équipements à bord, et ;
 - l'hygiène et la santé du personnel.
- c) un contrôle des espèces concernées par les normes de commercialisation pour les catégories de fraîcheur, le respect des poids et tailles minima fixés par la réglementation en vigueur ;
- d) des contrôles des conditions de stockage et de transport.

Article 3.- Manuel de contrôle

Les inspecteurs officiels doivent procéder au contrôle sanitaire et à la certification des produits halieutiques, conformément à des procédures documentées et à législation communautaires notamment au Règlement d'exécution 008-2024 du 18 octobre 2024 établissant les règles spécifiques de contrôle vétérinaires officiels des denrées alimentaires animales et d'origine animales dans l'UEMOA.

Article 4.- Autres normes sanitaires et environnementales applicables aux produits halieutiques

Sans préjudice de la réglementation communautaire ou nationale relative à la protection et la gestion des eaux, notamment en ce qui concerne la pollution du milieu aquatique, les produits de la pêche ne doivent pas contenir dans leurs parties comestibles les contaminants présents en milieu aquatique, tels que les métaux lourds, les pesticides et les substances organohalogénées, à un taux tel que l'absorption alimentaire calculée dépasse les doses journalières ou hebdomadaires admissibles pour l'homme.

Les contrôles officiels des produits de la pêche et de l'aquaculture doivent comprendre au moins les éléments suivants :

1) Evaluations organoleptiques

Des contrôles organoleptiques aléatoires doivent être effectués à tous les stades de la production, du traitement, du transport, du stockage et de la distribution. Ces contrôles ont notamment pour but de vérifier le respect des critères de fraîcheur établis par la législation en vigueur.

Le contrôle consiste à vérifier notamment, qu'à tous les maillons de la chaîne de valeur, les produits de la pêche et de l'aquaculture respectent au moins les lignes de base des critères de fraîcheur établis conformément à la réglementation. Si la classification n'est pas effectuée conformément à la procédure prévue dans la réglementation en vigueur, l'autorité compétente ou les organismes de contrôle peuvent y procéder eux – mêmes.

Les mollusques bivalves vivants commercialisés pour la consommation humaine doivent se conformer aux dispositions suivantes :

1. Ils doivent posséder des caractéristiques organoleptiques liées à la fraîcheur et à la viabilité, incluant l'absence de souillure sur la coquille, une réponse adéquate à la percussion et une quantité normale de liquide intervalvaire.
2. Ils ne doivent pas contenir des contaminants microbiologiques tels que les Salmonelles, les Shigelles, les vibrio, campilobacter et Listéria de même que les norovirus et le virus de l'hépatite A.
3. Ils ne doivent pas contenir de substances toxiques ou nocives d'origine naturelle ou rejetées dans l'environnement, à un taux tel que l'absorption alimentaire calculée dépasse la dose journalière admissible - DJA.
4. Ils ne doivent pas avoir les limites supérieures du taux de radionucléides dépassant celles fixées au plan national ou communautaire pour les denrées alimentaires.
5. La quantité totale de biotoxines marines est limitée conformément aux textes réglementaires en vigueur.

2) Indicateurs de fraîcheur (ABVT et TMA)

Lorsque l'examen organoleptique met en doute la fraîcheur des produits de la pêche et de l'aquaculture, sans préjudice des règles applicables aux espèces concernées par les normes de commercialisation, des échantillons peuvent être prélevés et soumis à des tests de laboratoire destinés à déterminer les teneurs en azote basique volatil total (ABVT), incluant l'azote triméthylamine (TMA-N), selon les critères fixés par le Codex Alimentarius. Si l'évaluation organoleptique soulève des doutes relatifs à d'autres paramètres pouvant affecter la santé humaine, des échantillons appropriés doivent être prélevés à des fins de vérification.

3) Histamine

Le dosage de l'histamine doit être effectué dans le but de vérifier le respect des teneurs fixées par la réglementation.

La teneur en histamine de certains produits de la pêche doit se situer dans les limites suivantes dans neuf (9) échantillons d'un même lot :

- a) la teneur moyenne ne doit pas dépasser 100 ppm ;
- b) deux échantillons peuvent avoir une teneur de plus de 100 ppm, mais ne dépassant pas 200 ppm ;
- c) aucun échantillon ne doit avoir une teneur dépassant 200 ppm.

Ces limites s'appliquent seulement aux poissons des familles suivantes : Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryphaenidae, Pomatomidae et Scombraesocidae.

Les anchois qui ont subi un traitement de maturation enzymatique en saumure peuvent présenter des teneurs en histamine plus élevées, mais ne dépassant pas le double des valeurs indiquées ci-dessus. Les examens doivent être effectués suivant des méthodes fiables scientifiquement reconnues, telles que la chromatographie liquide haute performance (CLHP).

4) Azote basique volatil total

Les produits de la pêche non transformés ne doivent pas être mis sur le marché et sont considérés comme impropres à la consommation humaine si des tests chimiques

montrent que les limites suivantes des indicateurs d'altération que sont l'Azote basique volatil total - ABVT ont été dépassées :

- a) 25 milligrammes d'azote dans 100 grammes de chair pour les espèces : *Sebastes sp.*, *Helicolenus dactylopterus*, *Sebastichthys capensis* ;
- b) 30 milligrammes d'azote dans 100 grammes de chair pour les espèces appartenant à la famille des Pleuronectidae à l'exception du flétan : *Hippoglossus sp.* ;
- c) 35 milligrammes d'azote dans 100 grammes de chair pour les espèces *Salmo salar*, Espèces appartenant à la famille des Merluccidae et à la famille des Gadidae.

Les méthodes de routine utilisables pour le contrôle de la limite en ABVT sont les suivantes :

- a) méthode de microdiffusion décrite par Conway et Byrne,
- b) méthode de distillation directe décrite par Antonacopoulos,
- c) méthode de distillation d'un extrait déprotéinisé par l'acide trichloracétique - Comité du *Codex Alimentarius* pour les poissons et produits de la pêche.

5) Autres résidus et contaminants

Des dispositions doivent être prises afin de contrôler les niveaux de résidus et de contaminants conformément à la réglementation.

Les produits de la pêche ne doivent pas contenir dans leurs parties comestibles les contaminants présents en milieu aquatique, tels que les métaux lourds et les substances organohalogénées, à un taux tel que l'absorption alimentaire calculée dépasse les doses journalières ou hebdomadaires admissibles pour l'homme.

6) Contrôles microbiologiques

Des contrôles microbiologiques doivent être effectués en tant que de besoin conformément aux règles et critères établis par la réglementation en vigueur.

7) Parasites

La recherche de parasites doit être effectuée afin de vérifier le respect de la réglementation en ce qui concerne les parasites.

Les produits de la pêche et de l'aquaculture ne doivent pas être mis sur le marché pour la consommation humaine lorsqu'ils sont manifestement infestés de parasites.

Le contrôle officiel porte sur un nombre représentatif d'échantillons. En ce qui concerne l'autocontrôle, les personnes responsables des établissements à terre et le personnel qualifié à bord des navires usines déterminent le nombre et la fréquence des contrôles en fonction de la nature des produits de la pêche, de leur origine géographique et de l'usage auquel ils sont destinés.

Au cours de la production, le contrôle visuel des poissons éviscérés est réalisé par des personnes qualifiées et porte sur la cavité abdominale, les foies, les œufs et les laitances destinés à la consommation humaine. Selon le système d'éviscération utilisé, le contrôle visuel doit être réalisé :

- a) de manière continue par le manipulateur pendant l'éviscération et le lavage,
- b) en cas d'éviscération manuelle ;
- c) par sondage sur un nombre représentatif d'échantillons, de dix (10) poissons par lot au moins, en cas d'éviscération mécanique.

Le contrôle visuel des filets ou tranches de poissons est effectué par des personnes qualifiées pendant le parage et après le filetage ou le tranchage. Lorsqu'un examen individuel est impossible en raison de la taille des filets ou des opérations de filetage, un plan d'échantillonnage doit être établi et tenu à la disposition de l'Autorité compétente. Lorsque le mirage des filets pour la détection des parasites s'avère nécessaire d'un point de vue technique, il doit être inclus dans le plan d'échantillonnage.

Une fiche de contrôle visuel des parasites est annexée au présent arrêté.

8) Toxines

Des contrôles doivent être effectués pour veiller à ce que les produits de la pêche et de l'aquaculture ci-après ne soient pas mis sur le marché :

1. les produits de la pêche et de l'aquaculture dérivés de poissons toxiques des familles suivantes : Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae, Canthigasteridae et Gempylidae.

Pour la famille des Gempylidae, notamment les espèces *Ruvettus pretiosus* et *Lepidocybium flavobrunneum* frais, préparés et transformés ne peuvent être mis sur le marché que conditionnés ou emballés et doivent être étiquetés de manière appropriée afin d'informer le consommateur des méthodes de préparation et/ou de cuisson, ainsi que du risque sanitaire lié à la consommation de ces produits. Le nom scientifique doit accompagner l'appellation commune sur l'étiquette ;

2. les produits de la pêche et de l'aquaculture, contenant des biotoxines, telles que la ciguatera ou d'autres toxines dangereuses, pour la santé humaine.

Toutefois, les dérivés de mollusques bivalves peuvent être mis sur le marché s'ils ont été produits conformément à la réglementation fixant les critères microbiologiques, chimiques et biochimiques applicables aux mollusques bivalves vivants et aux produits de la pêche et de l'aquaculture.

9) Hydrocarbures benzopyrène aromatiques polycycliques (HAP)

Des contrôles sont opérés pour que les limites maximales applicables aux hydrocarbures aromatiques polycycliques notamment le benzo(a)pyrène et la somme des 4 HAP ne soient pas dépassées. Les limites maximales à prendre en compte pour préserver la santé du consommateur sont celles fixées par la Commission du Codex Alimentarius ou d'autres normes internationales pertinentes.

Les autorités compétentes veillent à ce que les informations à jour concernant ces limites maximales ainsi que leur évolution soient accessibles aux opérateurs par tout moyen y compris l'information en ligne.

Article 22.- Laboratoires d'analyses

L'autorité compétente doit procéder à l'évaluation des laboratoires d'analyses des produits agroalimentaires et désigner ceux qui sont habilités à effectuer les analyses officielles et d'autocontrôle des produits halieutiques, de la glace, de l'eau et des intrants.

Article 3.- Dispositions finales

Le Directeur des Industries de Transformation de la Pêche, le Directeur des Pêches maritimes, le Directeur de la Protection et de la Surveillance des Pêches, le Directeur de la Pêche Continentale, le Directeur de la Gestion et de l'Exploitation des Fonds Marins et le Directeur de l'Agence Nationale de l'Aquaculture sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au *Journal officiel*.

LE MINISTRE DES PECHEs, DES INFRASTRUCTURES MARITIMES ET PORTUAIRES

Annexe 1 : Fiche de contrôle visuel des parasites

Les produits de la pêche et de l'aquaculture destinés à la consommation humaine manifestement infestés de parasites ne doivent pas être mis sur le marché

Le contrôle visuel des parasites peut s'effectuer à l'aide d'une table de mirage et l'interprétation des résultats peut se faire à l'aide de la fiche ci-dessous :

FICHE DE CONTROLE VISUEL DES PARASITES

N° échantillon : _____

Quantité : _____

Nom commercial : _____

Nom scientifique : _____

Auteur prélèvement : _____

Date de prélèvement : _____

Mode de conservation : _____

Date d'analyse : _____

Température moyenne : _____

EXAMEN A L'ETAT CRU

Organes Caractères	Péritoine	Muscles entourant l'abdomen	Organes abdominaux
Présence de vers ronds typiques, blancs, parfois enroulés (encapsulés ou non encapsulés) (Ex : <i>Anisakis simplex</i>)			
Présences de vers plus gros de couleur brun-rouge (encapsulés ou non encapsulés) (Ex : <i>Pseudoterranova dicipiens</i>)			
Nombre de parasites observés			

INTERPRETATION DES RESULTATS

☐ Résultat non satisfaisant (produit manifestement parasité) si :

- Présence d'au moins deux (02) parasites par kg de l'unité-échantillon décelée dont le diamètre des capsules est supérieur à 3 mm :
- ou présence d'un parasite non en capsulé de plus de 10 mm de longueur.

☐ Résultat satisfaisant : produits non manifestement parasités

Programme indicatif de renforcement des capacités du personnel chargé du contrôle officiel

3. THEMES DE FORMATION

- Les différentes techniques de contrôle telles que l'audit, l'échantillonnage, l'analyse et l'inspection ;
- Les procédures de contrôle et de certification ;
- L'organisation, la programmation et l'exécution du contrôle officiel ;
- La réglementation relative aux produits de la pêche et de l'aquaculture ;
- Les différents stades de la production, de la transformation et de la distribution des produits de la pêche et de l'aquaculture, ainsi que les risques potentiels qui en découlent notamment pour la santé humaine, la santé animale et, le cas échéant, pour l'environnement ;
- Le système de management de la qualité sanitaire des produits de la pêche et de l'aquaculture ;
- L'évaluation du non-respect de la réglementation relative aux produits de la pêche et de l'aquaculture ;
- Les dangers liés aux produits de la pêche et de l'aquaculture ;
- L'évaluation de l'application des procédures HACCP, de la traçabilité ;
- L'évaluation, la gestion et la communication sur les risques ;
- Les mesures sanitaires et phytosanitaires, les obstacles techniques aux commerces (les accords de l'OMC), les codes d'usage du Codex Alimentarius ;
- Les systèmes de gestion tels que les programmes d'assurance de la qualité appliqués par les entreprises du secteur des produits de la pêche et de l'aquaculture et leur évaluation, dans la mesure où ils sont utiles pour satisfaire aux dispositions de la réglementation relative aux produits de la pêche et de l'aquaculture ;
- Les procédures juridiques et les incidences du contrôle officiel ;
- L'examen des documents écrits et autres données, y compris celles qui ont trait aux tests d'aptitude, à l'agrément et à l'évaluation des risques, qui peuvent s'en révéler utiles pour évaluer le respect de la réglementation relative aux produits de la pêche et de l'aquaculture ; cela peut inclure des aspects financiers et commerciaux ;
- Les procédures de contrôle et les conditions d'entrée au Sénégal des produits de la pêche et de l'aquaculture provenant des pays tiers ;
- Tout autre thème jugé pertinent.

4. ASPECTS LIES AUX PROCEDURES DE CONTROLE

- L'organisation des autorités compétentes et les relations entre elles ;
- La description des objectifs à atteindre ;
- Les tâches, responsabilités et obligations du personnel ;

- Les procédures d'échantillonnage, les méthodes et techniques de contrôle, l'interprétation des résultats et les décisions prises en conséquence ;
- Les programmes de contrôle et de surveillance ;
- Les mesures à prendre à la suite du contrôle officiel ;
- La coopération avec d'autres services ou départements qui peuvent avoir des responsabilités en la matière notamment, les laboratoires privés ou publics agréés par l'Autorité Compétente ;
- La vérification de l'adéquation des méthodes d'échantillonnage, des méthodes d'analyse et des tests de détection ;
- Toute autre activité ou information nécessaire à un fonctionnement efficace des contrôles officiels.

3.2.6. Projet d'arrêté fixant les méthodes d'échantillonnage et d'analyse du contrôle sanitaire des produits de la pêche et de l'aquaculture

REPUBLIQUE DU SENEGAL

Un Peuple - Un But - Une Foi

**Ministère des Pêches, des Infrastructures
Maritimes et Portuaires**

**Arrêté n° les méthodes d'échantillonnage et
d'analyse du contrôle sanitaire des produits de
la pêche et de l'aquaculture**

LE MINISTRE DES PECHEs, DES INFRASTRUCTURES MARITIMES ET PORTUAIRES

VU la Constitution ;

VU le Règlement n° 007/2007/CM/UEMOA du 06 avril 2007 relatif à la sécurité sanitaire des végétaux, des animaux et des aliments dans l'espace l'UEMOA ;

VU le Règlement 02-2024 du 18 octobre 2024 établissant les règles relatives à l'application des mesures sanitaires du domaine vétérinaire dans l'UEMOA ;

VU le Règlement d'exécution 005-2024 du 18 octobre 2024 établissant les règles générales d'hygiène et de sécurité sanitaire des denrées alimentaires animales et d'origine animale et des aliments pour animaux dans l'UEMOA

VU le Règlement d'exécution 006-2024 du 18 octobre 2024 établissant les règles générales de contrôles vétérinaires officiels des denrées alimentaires animales et d'origine animales et des aliments pour animaux dans l'UEMOA

VU le Règlement d'exécution 007-2024 du 18 octobre 2024 établissant les règles spécifiques d'hygiène et de sécurité sanitaire contrôles des denrées alimentaires animales et d'origine animales dans l'UEMOA

VU le Règlement d'exécution 008-2024 du 18 octobre 2024 établissant les règles spécifiques de contrôle vétérinaires officiels des denrées alimentaires animales et d'origine animales dans l'UEMOA

VU le Règlement d'exécution 009-2024 du 18 octobre 2024 relatif à la certification sanitaire vétérinaire des denrées alimentaires animales et d'origine animale dans l'UEMOA

VU la loi n° 63-40 du 10 juin 1963 réglementant la pêche dans les eaux continentales ;

VU la loi n° 66-48 du 27 mai 1966 relative au contrôle des produits alimentaires et à la répression des fraudes, modifiée par la loi n° 71-09 du 21 janvier 1971 ;

VU la loi n° 83-71 du 05 juillet 1983 portant Code de l'Hygiène ;

VU la loi n° 2015-18 du 13 juillet 2015 portant Code de la Pêche maritime ;

VU la loi n° 2022-06 du 15 avril 2022 portant Code de l'Aquaculture ;

VU la loi n° 2023-15 du 02 août 2023 portant Code de l'Environnement ;

Vu le décret n° 76-018 du 6 janvier 1976 réglementant la vente sur la voie et dans les lieux publics.

VU le décret n° 2005- 913 du 12 octobre 2005 rendant obligatoire l'application de la norme CODEX sur les denrées alimentaires préemballées ;

Vu le décret n° 2023-2160 du 06 novembre 2023 relatif au contrôle officiel des produits de la pêche et de l'aquaculture

VU le décret n° 2024-921 du 2 avril 2024 portant nomination du Premier Ministre ;

VU le décret n° 2024-939 du 05 avril 2024 portant nomination des ministres et fixant la composition du Gouvernement ;

VU le décret n° 2024-940 du 5 avril 2024 portant répartition des services de l'Etat, du contrôle des établissements publics, des sociétés nationales, des sociétés à participation publique entre la Présidence de la République, la Primature et les ministères ;

VU le décret n° 2024-956 du 08 avril 2024 relatif aux attributions du Ministre des Pêches, des Infrastructures maritimes et portuaires ;

VU l'arrêté 10266 du 31 décembre 2003 portant organisation et fonctionnement des Services régionaux des Pêches et de la Surveillance

VU l'arrêté 496 du 11 février 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

VU l'arrêté 14351 du 29 septembre 2016 fixant les critères microbiologiques, le plan échantillonnage et les méthodes d'analyses applicables aux contrôles des produits de la pêche et de l'aquaculture destinés à la consommation humaine

VU l'arrêté 14352 du 28 septembre 2016 fixant le plan d'échantillonnage, les méthodes d'analyses et les teneurs admises pour le mercure, le plomb, le cadmium, l'arsenic et l'étain inorganique dans les produits de la pêche et de l'aquaculture

VU l'arrêté 26440 du 4 décembre 2018 portant organisation et fonctionnement de la Direction des Industries de Transformation de la Pêche

VU l'arrêté 027046 du 28 décembre 2018 portant organisation et fonctionnement de la Direction des Pêches Maritimes

VU l'arrêté 236 du 7 janvier 2019 portant organisation et fonctionnement de la Direction de la Gestion et de l'Exploitation des Fonds Marins

VU l'arrêté 2210 du 6 février 2019 portant organisation et fonctionnement de la Direction de la Protection et de la Surveillance des Pêches

VU l'arrêté 003330 du 5 mars 2021 portant organisation et fonctionnement de la Direction de la Pêche continentale

Sur la note du Directeur des Industries de Transformation de la Pêche

ARRETE

Article premier. – Le chapitre III et les articles 7 et 8 de l'arrêté n° 14351 du 29 septembre 2016 fixant les critères microbiologiques, le plan échantillonnage et les méthodes d'analyses applicables aux contrôles des produits de la pêche et de l'aquaculture destinés à la consommation humaine sont modifiés et complétés par les dispositions suivantes :

Chapitre III.- Critères microbiologiques

Article 7 bis. - Parasites

Les produits de la pêche et de l'aquaculture ne doivent pas être mis sur le marché pour la consommation humaine lorsqu'ils sont manifestement infestés de parasites.

Le contrôle officiel porte sur un nombre représentatif d'échantillons. En ce qui concerne l'autocontrôle, les personnes responsables des établissements à terre et le personnel qualifié à bord des navires usines déterminent le nombre et la fréquence des contrôles en fonction de la nature des produits de la pêche, de leur origine géographique et de l'usage auquel ils sont destinés.

Au cours de la production, le contrôle visuel des poissons éviscérés est réalisé par des personnes qualifiées et porte sur la cavité abdominale, les foies, les œufs et les laitances destinés à la consommation humaine. Selon le système d'éviscération utilisé, le contrôle visuel doit être réalisé :

- a) de manière continue par le manipulateur pendant l'éviscération et le lavage,
- b) en cas d'éviscération manuelle ;
- c) par sondage sur un nombre représentatif d'échantillons, de dix (10) poissons par lot au moins, en cas d'éviscération mécanique.

Le contrôle visuel des filets ou tranches de poissons est effectué par des personnes qualifiées pendant le parage et après le filetage ou le tranchage. Lorsqu'un examen individuel est impossible en raison de la taille des filets ou des opérations de filetage, un plan d'échantillonnage doit être établi et tenu à la disposition de l'Autorité compétente. Lorsque le mirage des filets pour la détection des parasites s'avère nécessaire d'un point de vue technique, il doit être inclus dans le plan d'échantillonnage.

Chapitre IV.- Méthodes d'analyse

Article 8. Méthodes d'analyse

Les méthodes d'analyse microbiologique utilisés doivent être des méthodes de référence ou à défaut être scientifiquement reconnues.

Article 8 bis.6.- Critères d'acceptabilité de la qualité organoleptique des produits halieutiques

Est considéré comme impropre à la consommation humaine, tout produit halieutique considéré comme malpropre, putride, dégoûtant, pourri, décomposé ou provenant d'animaux malades ou de végétaux (algues) malsains ».

L'analyse sensorielle objective mesure les propriétés organoleptiques intrinsèques d'un échantillon telles qu'elles sont perçues par les agents de contrôle.

Produits crus. Le poisson frais est normalement évalué d'après son apparence et son odeur. Le poisson change d'apparence en cas de détérioration pendant son séjour dans la glace et il n'est généralement pas difficile d'évaluer avec précision sa fraîcheur d'après sa seule apparence.

Poisson congelé. Le poisson congelé doit être examiné à l'état congelé. L'évaluateur doit noter la nature et l'état de tout éventuel emballage ou enduit, puis vérifier si des changements de couleur sont visibles ainsi que l'étendue et la profondeur d'une éventuelle déshydratation. L'évaluateur prendra note de tout signe indiquant que le produit pourrait avoir été décongelé avant d'être recongelé. Ces signes sont l'avachissement ou la déformation des blocs, la présence de poches d'eau gelées dans l'emballage.

Produits cuits. L'évaluateur doit goûter les échantillons cuits (présence d'additifs non autorisés ou de quantités excessives d'additifs autorisés) et noter l'aspect du produit et enregistrer toute caractéristique inhabituelle. Il évalue l'échantillon et prend note du

caractère et de l'intensité de l'odeur qu'il dégage, notamment en cas d'odeurs inhabituelles comme des odeurs de produits chimiques.

Lorsqu'un échantillon est prélevé à des fins d'inspection, l'inspecteur doit s'assurer que les méthodes utilisées pour prélever l'échantillon et les manipulations qui s'ensuivent ne modifient pas les caractéristiques sensorielles.

Article 8 ter. - *Les méthodes d'analyse microbiologique préconisées figurent en annexe III de l'arrêté 14351 du 29 septembre 2016 fixant les critères microbiologiques, le plan échantillonnage et les méthodes d'analyses applicables aux contrôles des produits de la pêche et de l'aquaculture destinés à la consommation humaine.*

Article 2.- Le Directeur des Industries de Transformation de la Pêche, le Directeur des Pêches maritimes, le Directeur de la Protection et de la Surveillance des Pêches, le Directeur de la Pêche Continentale, le Directeur de la Gestion et de l'Exploitation des Fonds Marins et le Directeur de l'Agence Nationale de l'Aquaculture sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au *Journal officiel*.

**LE MINISTRE DES PECHEES, DES INFRASTRUCTURES
MARITIMES ET PORTUAIRES**

3.2.7. Projet d'arrêté fixant les modalités de délivrance des documents de contrôle et certificats sanitaires des produits de la pêche et de l'aquaculture

REPUBLIQUE DU SENEGAL

Un Peuple - Un But - Une Foi

**Ministère des Pêches, des Infrastructures
Maritimes et Portuaires**

**Arrêté n° fixant les modalités de délivrance des
documents de contrôle et certificats sanitaires des
produits de la pêche et de l'aquaculture**

LE MINISTRE DES PECHEES, DES INFRASTRUCTURES MARITIMES ET PORTUAIRES

VU la Constitution ;

VU le Règlement n° 007/2007/CM/UEMOA du 06 avril 2007 relatif à la sécurité sanitaire des végétaux, des animaux et des aliments dans l'espace l'UEMOA ;

VU le Règlement 02-2024 du 18 octobre 2024 établissant les règles relatives à l'application des mesures sanitaires du domaine vétérinaire dans l'UEMOA ;

VU le Règlement d'exécution 005-2024 du 18 octobre 2024 établissant les règles générales d'hygiène et de sécurité sanitaire des denrées alimentaires animales et d'origine animale et des aliments pour animaux dans l'UEMOA

VU le Règlement d'exécution 006-2024 du 18 octobre 2024 établissant les règles générales de contrôles vétérinaires officiels des denrées alimentaires animales et d'origine animales et des aliments pour animaux dans l'UEMOA

VU le Règlement d'exécution 007-2024 du 18 octobre 2024 établissant les règles spécifiques d'hygiène et de sécurité sanitaire contrôles des denrées alimentaires animales et d'origine animales dans l'UEMOA

VU le Règlement d'exécution 008-2024 du 18 octobre 2024 établissant les règles spécifiques de contrôle vétérinaires officiels des denrées alimentaires animales et d'origine animales dans l'UEMOA

VU le Règlement d'exécution 009-2024 du 18 octobre 2024 relatif à la certification sanitaire vétérinaire des denrées alimentaires animales et d'origine animale dans l'UEMOA

VU la loi n° 63-40 du 10 juin 1963 réglementant la pêche dans les eaux continentales ;

VU la loi n° 66-48 du 27 mai 1966 relative au contrôle des produits alimentaires et à la répression des fraudes, modifiée par la loi n° 71-09 du 21 janvier 1971 ;

VU la loi n° 83-71 du 05 juillet 1983 portant Code de l'Hygiène ;

VU la loi n° 2015-18 du 13 juillet 2015 portant Code de la Pêche maritime ;

VU la loi n° 2022-06 du 15 avril 2022 portant Code de l'Aquaculture ;

VU la loi n° 2023-15 du 02 août 2023 portant Code de l'Environnement ;

Vu le décret n° 76-018 du 6 janvier 1976 réglementant la vente sur la voie et dans les lieux publics.

VU le décret n° 2005- 913 du 12 octobre 2005 rendant obligatoire l'application de la norme CODEX sur les denrées alimentaires préemballées ;

Vu le décret n° 2023-2160 du 06 novembre 2023 relatif au contrôle officiel des produits de la pêche et de l'aquaculture

VU le décret n° 2024-921 du 2 avril 2024 portant nomination du Premier Ministre ;

VU le décret n° 2024-939 du 05 avril 2024 portant nomination des ministres et fixant la composition du Gouvernement ;

VU le décret n° 2024-940 du 5 avril 2024 portant répartition des services de l'Etat, du contrôle des établissements publics, des sociétés nationales, des sociétés à participation publique entre la Présidence de la République, la Primature et les ministères ;

VU le décret n° 2024-956 du 08 avril 2024 relatif aux attributions du Ministre des Pêches, des Infrastructures maritimes et portuaires ;

VU l'arrêté 10266 du 31 décembre 2003 portant organisation et fonctionnement des Services régionaux des Pêches et de la Surveillance

VU l'Arrêté 1975 en date du 5 mars 2010 instituant le certificat de capture des produits de la Pêche

VU l'arrêté 26440 du 4 décembre 2018 portant organisation et fonctionnement de la Direction des Industries de Transformation de la Pêche

VU l'arrêté 027046 du 28 décembre 2018 portant organisation et fonctionnement de la Direction des Pêches Maritimes

VU l'arrêté 236 du 7 janvier 2019 portant organisation et fonctionnement de la Direction de la Gestion et de l'Exploitation des Fonds Marins

VU Arrêté 2210 du 6 février 2019 portant organisation et fonctionnement de la Direction de la Protection et de la Surveillance des Pêches

VU l'arrêté 003330 du 5 mars 2021 portant organisation et fonctionnement de la Direction de la Pêche continentale

Sur la note du Directeur des Industries de Transformation de la Pêche

ARRETE

Article premier. – Objet

Le présent arrêté fixe les modèles et modalités de délivrance des documents de contrôle et certificats sanitaires des produits de la pêche et de l'aquaculture.

Article 2.- Modèles de documents ou de certificats sanitaires

Les modèles de documents ou de certificats sanitaires suivants sont annexés au présent arrêté :

- a) le certificat sanitaire pour la vente locale ;
- b) le certificat sanitaire à la première vente ;
- c) le certificat de capture ;
- d) le certificat sanitaire communautaire à l'export ;
- e) le certificat sanitaire de commerce intracommunautaire
- f) l'attestation sanitaire.
- g) le procès-verbal de constatation d'infraction ;

- h) le certificat de saisie ;
- i) le certificat de consigne ;
- j) le certificat de levée de la consigne ;
- k) le procès-verbal de destruction ;
- l) l'attestation de donation.

Article 2.- Validité des documents de contrôle

Tout produit de la pêche et de l'aquaculture ayant satisfait aux exigences du contrôle sanitaire prévu par la législation sanitaire communautaire et nationale est nanti d'un certificat sanitaire. La durée de validité du certificat sanitaire officiel à l'exportation est de dix (10) jours à compter de la date de délivrance. En cas de transport des produits par voie maritime/navigable, cette période de dix jours peut être prorogée suivant la durée du trajet.

Les produits de la pêche et de l'aquaculture transportés ou exposés dont le propriétaire ou le convoyeur ne détient pas de certificat sanitaire sont consignés en vue du contrôle nécessaire, et un certificat de consigne est délivré à son propriétaire en attente des résultats du contrôle dans un délai de vingt - quatre (24) heures.

En l'absence effective de certificat sanitaire, les agents assermentés compétents procèdent à la saisie des produits concernés. Un certificat de saisie est délivré au propriétaire.

La durée de validité du certificat de première vente est fixée à soixante-douze (72) heures à partir de la réception du produit à l'usine. La salubrité cesse d'être garantie par ce certificat au-delà de cette limite.

Les mollusques vivants importés au Sénégal, pour lesquels le certificat sanitaire a été établi depuis plus de soixante-douze (72) heures, ne peuvent être commercialisés qu'après un séjour préalable de huit (8) jours en viviers situés en zone salubre.

Article 3.- Le Directeur des Industries de Transformation de la Pêche, le Directeur de la Protection et de la Surveillance des Pêches, le Directeur des Pêches maritimes, le Directeur de la Pêche Continentale, le Directeur de la Gestion et de l'Exploitation des Fonds Marins et le Directeur de l'Agence Nationale de l'Aquaculture sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au Journal officiel.

**LE MINISTRE DES PECHEES, DES INFRASTRUCTURES
MARITIMES ET PORTUAIRES**

Référence :

- Décret 2023-2160 du 6 novembre 2023 relatif au contrôle officiel des produits de la pêche et de l'aquaculture
- Arrêté ministériel n° 1975 en date du 5 mars 2010 instituant le certificat de capture des produits de la Pêche

Certificat de Capture des Produits de la pêche

Numéro du document		Autorité validant de certificat (cachet & signature)			
1. Nom de l'autorité		Adresse : Cité fenêtre Mermoz corniche Ouest BP 3656 Dakar Sénégal		Tel : (221) 33 860 24 65 Tel : (221) 33 860 31 19	
2. Nom du navire		Pavillon		Indicatif d'appel	N° Liyod's/OMI (le cas échéant)
		Port d'attache			
		N° immatriculation			
N° de la licence		N° immarsal, Fax, Tel adresse électronique (le cas échéant)			
Date limite validé					
3. Description du produit		Type de transformation autorisé à bord		4. référence des mesures de conservation et de gestion applicables	
Espèces (s) :	Code produit :	Zone (es) et dates captures :	Poids vif estimé :	Poids à débarquer estimé :	Poids débarquer vérifié : (le cas échéant)
5. - Nom du capitaine du navire de pêche : (cachet et signature)					
6. - Autorisation de transbordement dans la Zone portuaire :					
Nom de l'autorité (cachet et signature)		Adresse/ Téléphone	Port de débarquement		Date de débarquement
7. - Nom et adresse de l'exportateur		Date	Signature		Cachet
8. - Validation par l'autorité de l'Etat du pavillon :					

Nom / Titre	Date	Signature	Cachet	
9. - Information relative au transport (voir l'appendice)				
10. - Déclaration de l'importateur :				
Nom & adresse de l'importateur	Date	Signature	Cachet	Code NC du produit
11. - Contrôle à l'importation : autorisée				
	Lieu	Importation autorisée (*)	Importation suspendue (*)	Vérification demandée-date
Déclaration en douane (le cas échéant)		Numéro	Date	Lieu
(*) Cocher les cases appropriées)				

CERTIFICAT DE REEXPORTATION DES PRODUITS DE PECHE

Numéro du certificat	Date		Etat membre
1. Description du produit réexporté		Poids (kg)	
Espèce		Code du produit	Ecart par rapport à la quantité déclarée dans le certificat de capture
2. Nom du ré-exportateur	Adresse	Signature	Date
3. Autorité			
Nom/ titre	Signature	Date	Cachet/tampon
4. Contrôle à la réexportation			
Lieu	Réexportation autorisée (*)	Vérification demander (*)	Numéro et date de la déclaration de réexportation
(*) cocher la case appropriée			

Référence :

- Règlement d'exécution 009-2024 du 18 octobre 2024 relatif à la certification sanitaire vétérinaire des denrées alimentaires animales et d'origine animales dans l'UEMOA
- Décret 2023-2160 du 6 novembre 2023 relatif au contrôle officiel des produits de la pêche et de l'aquaculture

CERTIFICAT SANITAIRE VETERINAIRE DE L'UEMOA RELATIF AU COMMERCE INTERNATIONAL DES PRODUITS DE LA PECHE

Nom Etat membre : SENEGAL	Certificat sanitaire vétérinaire de l'UEMOA relatif au <u>commerce international</u> des produits de la pêche		
	Type de certificat		
1. Expéditeur/Exportateur (nom et adresse complète)	2. N° de certificat : N° _____		
3. Destinataire/Importateur (nom et adresse complète) :	4. Autorité compétente (vétérinaire ou autres) 4.1 Ministère : 4.2 Direction : 4.3 Niveau régional/local :		
	5. Organe de certification habilité <i>le cas échéant</i> (Organisme de certification privé) :		
6. Pays d'origine :	Code ISO : SN	7. Pays de destination :	Code ISO :
8. Lieu d'origine : Nom : Adresse :			
9. Lieu de chargement pour l'exportation :			
10. Date de départ :	11. Moyen de transport : Avion : ☐ N° du vol et N° de lettre de transport aérien (LTA)		

	Train : ☐ N° du train et du wagon Bateau : ☐ Nom du navire et n° de manifeste/connaissance maritime Véhicule : ☐ N° d'immatriculation du véhicule ou de la remorque
12. Poste de contrôle/d'Inspection frontalier d'entrée prévu :	
13. Description de la marchandise :	14. Code SH :
15. Conditions pour le transport et l'entreposage : Congelée : ☐ Réfrigérée : ☐ Ambiante : ☐	
16. Quantité totale :	17. N° du scellé et N° du conteneur (le cas échéant) :
18. Type d'emballage :	19. Utilisation prévue : Marchandises certifiées à des
20. Nombre total de colis :	
21. Identification des marchandises : 21.1 Espèce (nom scientifique) : 21.3 Type de traitement : 21.5 Poids net : 21.7 Numéro d'agrément des établissements : 21.2 Nature de la marchandise : 21.4 Nombre d'unités emballées : 21.6 Numéro de lot/datage :	
22. Attestations <u>22.1 Attestation générale</u> Je soussigné vétérinaire officiel/inspecteur/agent certificateur, certifie que les denrées alimentaires animales ou d'origine animale désignées ci-dessus, conformément aux dispositions de la législation vétérinaire de l'UEMOA en vigueur et la législation sénégalaise, satisfont aux conditions suivantes : - proviennent d'un établissement officiellement agréé et qui applique un programme fondé sur le système HACCP ou un Guide de bonnes pratiques d'hygiène validé par l'Autorité compétente du Sénégal ; - *ont été obtenues, préparées, manipulées, emballées, entreposées et transportées dans le respect des conditions et exigences d'hygiène ;	

- *ont été capturées et manipulées à bord d'embarcation, débarquées, manipulées et le cas échéant préparées, transformées, congelées, décongelées dans le respect des conditions et exigences d'hygiène ;
- *sont munies d'une marque officielle de salubrité ou *sont dans des emballages munies d'une marque sanitaire d'identification et des autres inscriptions requises ;
- satisfont aux critères et normes sanitaires et de salubrité microbiologiques, parasitaires et physico-chimiques qui leur sont applicables ;
- ne contiennent aucuns antiseptiques, additifs, ou autres produits d'addiction nocifs pour la santé humaine ; et aucuns résidus de produits chimiques et physiques dû à l'environnement y compris les radio-isotopes ou à la thérapie vétérinaire, à un taux nocif pour la santé humaine ;
- ont subi de manière satisfaisante les contrôles vétérinaires officiels et ont été jugés propres à la consommation humaine.

**Biffer les conditions non applicables à la denrée*

22.2 Attestation de santé animale pour les poissons, crustacés et mollusques :

Je soussigné vétérinaire officiel/inspecteur/agent certificateur, certifie que les denrées alimentaires animales ou d'origine animale désignées ci-dessus, satisfont aux conditions suivantes :

- proviennent d'un établissement, d'une zone ou d'une portion de zone ne faisant pas l'objet de restrictions de mouvements pour des motifs de police sanitaire imposées en vertu de la législation sanitaire vétérinaire nationale au moins équivalente à celle de l'UEMOA ;
- pour les poissons d'aquaculture proviennent d'un lieu de production d'un pays, d'une zone ou d'un compartiment déclaré (e) indemne du virus du Tilapia lacustre (TILV) ; de syndrome ulcératif épizootique (poisson chat) et de virémie printanière de la carpe (poisson chat, carpe) conformément aux chapitres correspondant du Manuel terrestre de l'Organisation Mondiale de la santé Animale (OMSA) ;
- ont été examinés avant leur chargement et n'ont présenté aucune lésion tégumentaire et aucun signe clinique de maladie lors des inspections comme indiqué dans le Manuel terrestre de l'Organisation Mondiale de la santé Animale (OMSA) ; OU ont subi, le cas échéant, en vertu de la législation sanitaire nationale au moins équivalente à celle de l'UEMOA, les transformations ad hoc pour l'inactivation des agents pathogènes.

23. Vétérinaire officiel/Autre certificateur selon le cas

Nom et prénom :

Adresse :

Fonction officielle :

Date :

Signature :

Cachet/Sceau/tampon officiel :

Référence :

- Règlement d'exécution 009-2024 du 18 octobre 2024 relatif à la certification sanitaire vétérinaire des denrées alimentaires animales et d'origine animales dans l'UEMOA

CERTIFICAT SANITAIRE VETERINAIRE DE L'UEMOA RELATIF AU COMMERCE
INTRACOMMUNAUTAIRE DES PRODUITS DE LA PECHE

A – Exemple à remettre au Destinataire

B – Exemple à remettre par le Destinataire aux Services Vétérinaires du pays de destination

A – Exemple à remettre aux Services Vétérinaires du pays d'origine

A – Exemple à conserver par l'Expéditeur

Nom Etat membre : SENEGAL	Certificat sanitaire vétérinaire de l'UEMOA relatif au <u>commerce intracommunautaire</u> des produits de la pêche					
	Type de certificat					
	A. Exemple à remettre au Destinataire	N° _____				
5. Autorité compétente (vétérinaire ou autres) 1.1 Ministère : 1.2 Direction : 1.3 Niveau régional/local :						
6. Organisme de certification privé le cas échéant :						
7. Identification des marchandises						
Nature des marchandises	Espèce (nom scientifique)	Type d'emballage/ conditionnement	Nombre d'unités/articles	Poids net	Température (°C) de congélation	Mode transport
					Congelée : ☐ Réfrigérée : ☐ Ambiante : ☐	Avion : ☐ Train : ☐ Bateau : ☐ Véhicule : ☐ Identification ID

8. Origine		9. Transit	10. Destination		
Région/Province Département ou Cercle :	Localité/Commune	Pays/postes frontaliers : Visas et Dates :	Pays :	Région/Province Département ou Cercle :	Localité/Commune :
11. Expéditeur/Nom et Adresse		5. /	12. Destinataire/Nom et Adresse :		
13. Producteur/Nom, adresse et Numéro d'agrément et d'enregistrement		6. / 7. / 8. /	Date de réception :	Signature :	
14. Attestations <u>Attestation générale</u> Je soussigné vétérinaire officiel/inspecteur/agent certificateur, certifie que les denrées alimentaires animales ou d'origine animale désignées ci-dessus, conformément aux dispositions de la législation vétérinaire de l'UEMOA en vigueur et la législation sénégalaise, satisfont aux conditions suivantes : - proviennent d'un établissement officiellement agréé et qui applique un programme fondé sur le système HACCP ou un Guide de bonnes pratiques d'hygiène validé par l'Autorité compétente du Sénégal ; - *ont été obtenues, préparées, manipulées, emballées, entreposées et transportées dans le respect des conditions et exigences d'hygiène ; - *ont été capturées et manipulées à bord d'embarcation, débarquées, manipulées et le cas échéant préparées, transformées, congelées, décongelées dans le respect des conditions et exigences d'hygiène ; - *sont munies d'une marque officielle de salubrité ou *sont dans des emballages munies d'une marque sanitaire d'identification et des autres inscriptions requises ; - satisfont aux critères et normes sanitaires et de salubrité microbiologiques, parasitaires et physico-chimiques qui leur sont applicables ; - ne contiennent aucuns antiseptiques, additifs, ou autres produits d'addiction nocifs pour la santé humaine ; et aucuns résidus de produits chimiques et physiques dû à l'environnement y compris les radio-isotopes ou à la thérapie vétérinaire, à un taux nocif pour la santé humaine ; - ont subi de manière satisfaisante les contrôles vétérinaires officiels et ont été jugés propres à la consommation humaine. <i>*Biffer les conditions non applicables à la denrée</i>					
<u>Attestation de santé animale pour les poissons, crustacés et mollusques :</u> Je soussigné vétérinaire officiel/inspecteur/agent certificateur, certifie que les denrées alimentaires animales ou d'origine animale désignées ci-dessus, satisfont aux conditions suivantes : - proviennent d'une ferme, d'une zone ou d'une portion de zone situées dans un espace d'un rayon de 20 kilomètres (km) du territoire d'un Etat membre de l'UEMOA ne faisant pas l'objet de restrictions de mouvements pour des motifs de police sanitaire imposées en vertu de la législation					

sanitaire vétérinaire pertinente de l'UEMOA ; cet espace qui doit inclure obligatoirement une entité administrative et territoriale équivalente à une commune de l'Etat membre concerné

- ont été examinés avant leur chargement et n'ont présenté aucune lésion tégumentaire et aucun signe clinique de maladie lors des inspections comme indiqué dans le Manuel terrestre de l'Organisation Mondiale de la santé Animale (OMSA) ; OU ont subi, le cas échéant, en vertu de la législation sanitaire nationale au moins équivalente à celle de l'UEMOA, les transformations ad hoc pour l'inactivation des agents pathogènes.

24. Vétérinaire officiel/Autre certificateur selon le cas

Nom et prénom :

Adresse :

Fonction officielle :

Délivré à :

Date :

Signature :

Cachet/Sceau/tampon officiel :

Référence :

- Décret 2023-2160 du 6 novembre 2023 relatif au contrôle officiel des produits de la pêche et de l'aquaculture

**CERTIFICAT SANITAIRE A LA PREMIERE VENTE DES PRODUITS
DE LA PECHE ET DE L'AQUACULTURE**

I- Origine du produit :

Zone de pêche ou de production			
Site de débarquement ou de récolte :			
Embarcation (s) ou site de production	N° d'immatriculation	Permis de pêche/Agrément	Quantité produit
Nature de pêche	Pêche du jour ☐ Frais ☐ Vivant ☐		Pêche de marée ☐ Frais ☐ Vivant ☐ Congelé ☐

II- Identification du produit :

Nom français de l'espèce	Nom scientifique	Quantité (kg)

III - Qualité organoleptique - température du produit – moyen de transport

- Qualité organoleptique : Extra ☐ A (Satisfaisante) ☐ B (Acceptable) ☐
- Température du produit au départ du site (moyenne de trois enregistrements) : °C
- N° d'immatriculation du véhicule N° d'agrément du véhicule

IV- Entreprise destinataire

Nom.....agrément n°lieu d'implantation

Fait à.....le.....

Le Responsable
Le Contrôleur assermenté

Référence :

- Décret 68-508 du 07 mai 1968 fixant les conditions de recherche et de constatation des infractions à la loi n° 66-48 du 27 mai 1966 relative au contrôle des produits alimentaires et à la répression des fraudes
- Décret 2023-2160 du 6 novembre 2023 relatif au contrôle officiel des produits de la pêche et de l'aquaculture

PROCES-VERBAL DE CONSTATATION D'INFRACTION

EN MATIERE DE PECHE ET D'AQUACULTURE

L'an deux mille..., le ... du mois de ... à ... h ... mn..., je soussigné..., [titre et qualité] dont le service est établi à ..., dûment assermenté et agissant en vertu des dispositions (1) du décret n° 68-508 du 07 mai 1968 fixant les conditions de recherche et de constatation des infractions à la loi n° 66-48 du 27 mai 1966 relative au contrôle des produits alimentaires et à la répression des fraudes et (2) du décret 2023-2160 du 6 novembre 2023 relatif au contrôle officiel des produits de la pêche et de l'aquaculture ;

déclare que, me trouvant dans l'exercice de mes fonctions, j'ai constaté que Madame /Monsieur ... [adresse], agissant pour [lui-même ou personne morale], a exécuté ou fait exécuter des actes et/ou travaux en infraction à la législation sanitaire vétérinaire communautaire et nationale.

1. Identification de l'établissement

(localisation, statut, dossier administratif ...)

2. Description détaillée des faits infractionnels

(actes, moyens) ;

3. Constatations matérielles de l'agent assermenté

4. Qualification de l'infraction

5. Références textuelles

6. Identité de la personne responsable et des témoins

Il résulte de ce qui précède que les sanctions prévues à/aux l'article(s) du Code de sont applicables à Madame / Monsieur agissant pour [lui-même ou personne morale]... [adresse].

En conséquence, j'ai dressé le présent procès-verbal au jour, mois et an ci-dessus pour valoir ce que de droit.

Après lecture faite, Monsieur/Madame signe - ou refuse de signer- avec nous à heures minutes.

Auteur(s) de l'infraction

L'Agent verbalisateur [Prénom(s), Nom(s)]

Signature

Signature-cachet

Référence :

- Décret 2023-2160 du 6 novembre 2023 relatif au contrôle officiel des produits de la pêche et de l'aquaculture

CERTIFICAT DE CONSIGNE

I- CONSIGNE

Origine du produit : _____ Nature : _____

Propriétaire du produit : _____

Composition du lot : _____

Nom commercial	Nom scientifique	Nombre de colis	Quantité (Kg)

Lieu de la consigne : _____

Motif de la consigne : _____

Décision : _____

II- RECONNAISSANCE DE CONSIGNE

Prénom et Nom du Responsable : _____

déclare avoir pris connaissance de la consigne du lot ci-dessus référencé et m'engage à la respecter.

Fait à.....le.....

Le Responsable
Le Contrôleur assermenté

Référence :

- Décret 2023-2160 du 6 novembre 2023 relatif au contrôle officiel des produits de la pêche et de l'aquaculture

CERTIFICAT DE LEVEE DE CONSIGNE

LEVÉE DE CONSIGNE

Origine du produit : _____ Nature : _____

Propriétaire du produit : _____

Espèces (noms commerciaux) : _____

Nombre de colis (en chiffres) _____ (en lettres) _____

Poids (en chiffres) _____ kg (en lettres) _____

Date et Lieu de la levée de consigne : _____

Motif de la levée de consigne et Décision : _____

Numéro du certificat de consigne : _____

Fait à _____ le _____

Le Contrôleur assermenté

Référence :

- Décret 2023-2160 du 6 novembre 2023 relatif au contrôle officiel des produits de la pêche et de l'aquaculture

CERTIFICAT DE SAISIE

N° référence : _____

I. SAISIE

Origine du produit : _____ Nature : _____

Propriétaire du produit : _____

Composition du lot : _____

Nom commercial	Nom scientifique	Nombre de colis	Quantité (en Kg)

Destination initiale du produit (avant contrôle) : _____

Date et heure de la saisie effective : _____

- Motif de la saisie : INSALUBRITE ☐ REPUGNANCE ☐
 FRAUDE ☐ FALSIFICATION ☐

- Autres motifs : _____

- Destination finale du produit : _____

II - RECONNAISSANCE DE SAISIE

- Prénom et Nom du Responsable : _____

- Déclare (reconnaître ou non) : _____

Fait à _____ le _____

Le Responsable du produit

L'Inspecteur

Référence :

- Décret 2023-2160 du 6 novembre 2023 relatif au contrôle officiel des produits de la pêche et de l'aquaculture

PROCES-VERBAL DE DESTRUCTION

Date :

Lieu :

Établi par le Service de contrôle de.....

Nous soussignés (Nom et fonction de la personne responsable) :

.....fonction.....

Certifions que ce jour,, au lieu, en présence de :

1. Nom, fonction ou organisme représenté :

2. Nom, fonction ou organisme représenté :

3. Nom, fonction ou organisme représenté :

4. Nom, fonction ou organisme représenté :

5. Nom, fonction ou organisme représenté :

6.

Nous avons procédé à la destruction des produits de la pêche et de l'aquaculture déclarés avariés ou toxiques et jugés impropres à la consommation conformément aux réglementations en vigueur.

Description des denrées détruites :

- Type de produits :
- Quantité :
- Motif de la destruction :

Méthode de destruction (incinération, enfouissement, autres...) :

Observations complémentaires :

.....

Le présent procès-verbal est établi pour servir et faire valoir ce que de droit.

Signatures :

Nom et signature de la personne responsable de la destruction

Nom et signature des témoins ou représentants présents

Référence :

- Décret 2023-2160 du 6 novembre 2023 relatif au contrôle officiel des produits de la pêche et de l'aquaculture

ATTESTATION DE DONATION

Nous soussignés(e), _____

Adresse _____

déclare avoir procédé à une donation en faveur de la structure de bienfaisance ou à l'institution d'intérêt public dénommée _____

demeurant à _____

Nature de la donation : _____

Valeur estimée de la donation : _____

Cette donation est faite librement, sans pression ni contrepartie, conformément aux dispositions légales en vigueur. Le bénéficiaire en a pris acte et accepte ladite donation.

En foi de quoi, nous établissons la présente attestation de donation, pour servir et valoir ce que de droit.

Fait à _____, le _____.

Signature du donateur : [Signature manuscrite]

Signature du bénéficiaire : [Signature manuscrite]

3.2.8. Projet d'arrêté interministériel fixant la répartition et l'affectation des recettes des produits de la pêche et de l'aquaculture saisis et vendus aux enchères

REPUBLIQUE DU SENEGAL

Un Peuple - Un But - Une Foi

**Ministère des Pêches, des Infrastructures
Maritimes et Portuaires**

**Arrêté interministériel n° fixant la répartition
et l'affectation des recettes des produits de la
pêche et de l'aquaculture saisis et vendus aux
enchères**

**LE MINISTRE DES PECHEES, DES INFRASTRUCTURES MARITIMES ET PORTUAIRES, LE
MINISTRE DES FINANCES ET DU BUDGET**

VU la Constitution ;

VU le Règlement n° 007/2007/CM/UEMOA du 06 avril 2007 relatif à la sécurité sanitaire des végétaux, des animaux et des aliments dans l'espace l'UEMOA ;

VU le Règlement 02-2024 du 18 octobre 2024 établissant les règles relatives à l'application des mesures sanitaires du domaine vétérinaire dans l'UEMOA ;

VU le Règlement d'exécution 005-2024 du 18 octobre 2024 établissant les règles générales d'hygiène et de sécurité sanitaire des denrées alimentaires animales et d'origine animale et des aliments pour animaux dans l'UEMOA

VU le Règlement d'exécution 006-2024 du 18 octobre 2024 établissant les règles générales de contrôles vétérinaires officiels des denrées alimentaires animales et d'origine animales et des aliments pour animaux dans l'UEMOA

VU le Règlement d'exécution 007-2024 du 18 octobre 2024 établissant les règles spécifiques d'hygiène et de sécurité sanitaire contrôles des denrées alimentaires animales et d'origine animales dans l'UEMOA

VU le Règlement d'exécution 008-2024 du 18 octobre 2024 établissant les règles spécifiques de contrôle vétérinaires officiels des denrées alimentaires animales et d'origine animales dans l'UEMOA

VU le Règlement d'exécution 009-2024 du 18 octobre 2024 relatif à la certification sanitaire vétérinaire des denrées alimentaires animales et d'origine animale dans l'UEMOA

VU la loi n° 63-40 du 10 juin 1963 réglementant la pêche dans les eaux continentales ;

VU la loi n° 66-48 du 27 mai 1966 relative au contrôle des produits alimentaires et à la répression des fraudes, modifiée par la loi n° 71-09 du 21 janvier 1971 ;

VU la loi n° 83-71 du 05 juillet 1983 portant Code de l'Hygiène ;

VU la loi n° 2015-18 du 13 juillet 2015 portant Code de la Pêche maritime ;

VU la loi n° 2022-06 du 15 avril 2022 portant Code de l'Aquaculture ;

VU la loi n° 2023-15 du 02 août 2023 portant Code de l'Environnement ;

Vu le décret n° 76-018 du 6 janvier 1976 réglementant la vente sur la voie et dans les lieux publics.

VU le décret n° 2005- 913 du 12 octobre 2005 rendant obligatoire l'application de la norme CODEX sur les denrées alimentaires préemballées ;

Vu le décret n° 2023-2160 du 06 novembre 2023 relatif au contrôle officiel des produits de la pêche et de l'aquaculture

VU le décret n° 2024-921 du 2 avril 2024 portant nomination du Premier Ministre ;

VU le décret n° 2024-939 du 05 avril 2024 portant nomination des ministres et fixant la composition du Gouvernement ;

VU le décret n° 2024-940 du 5 avril 2024 portant répartition des services de l'Etat, du contrôle des établissements publics, des sociétés nationales, des sociétés à participation publique entre la Présidence de la République, la Primature et les ministères ;

VU le décret n° 2024-948 du 08 avril 2024 relatif aux attributions du Ministre des Finances et du Budget ;

VU le décret n° 2024-956 du 08 avril 2024 relatif aux attributions du Ministre des Pêches, des Infrastructures maritimes et portuaires ;

VU l'arrêté interministériel 310 du 9 janvier 2024 modifiant et complétant l'Arrêté interministériel 1720 du 19 mars 2007 portant réglementation des conditions de transport des produits halieutiques

Sur la note du Directeur des Industries de Transformation de la Pêche,

ARRETENT

Article premier. - Le présent arrêté a pour objet de réglementer les modalités de répartition et l'affectation des recettes des produits de la pêche et de l'aquaculture saisis et vendus aux enchères.

Article 2.- Les recettes des produits de la pêche et de l'aquaculture saisis et vendus aux enchères sont réparties, après règlement de tous frais, conformément aux dispositions ci-après :

1°) 50 % des produits de la saisie et de la vente au Trésor Public.

2°) 50 % des mêmes produits pour les agents chargés de rechercher et de constater les infractions prescrites notamment par le décret 2023-2160 du 6 novembre 2023 relatif au contrôle officiel des produits de la pêche et de l'aquaculture.

Article 3.- Le Ministre des Finances et du Budget et le Ministre des Pêches et des Infrastructures maritimes et portuaires sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au Journal officiel.

**LE MINISTRE DES PECHEES ET DES INFRASTRUCTURES
MARITIMES ET PORTUAIRES**

LE MINISTRE DES FINANCES ET DU BUDGET

3.2.9. Projet d'arrêté fixant les normes de fabrication et de commercialisation des farines de poisson et huiles de poisson

REPUBLIQUE DU SENEGAL

Un Peuple - Un But - Une Foi

**Ministère des Pêches, des Infrastructures
Maritimes et Portuaires**

**Arrêté n° fixant les normes de fabrication, et
de commercialisation des farines de poisson et
huiles de poisson**

LE MINISTRE DES PECHEES, DES INFRASTRUCTURES MARITIMES ET PORTUAIRES

VU la Constitution ;

VU le Règlement n° 007/2007/CM/UEMOA du 06 avril 2007 relatif à la sécurité sanitaire des végétaux, des animaux et des aliments dans l'espace l'UEMOA ;

VU le Règlement 02-2024 du 18 octobre 2024 établissant les règles relatives à l'application des mesures sanitaires du domaine vétérinaire dans l'UEMOA ;

VU le Règlement d'exécution 005-2024 du 18 octobre 2024 établissant les règles générales d'hygiène et de sécurité sanitaire des denrées alimentaires animales et d'origine animale et des aliments pour animaux dans l'UEMOA

VU le Règlement d'exécution 006-2024 du 18 octobre 2024 établissant les règles générales de contrôles vétérinaires officiels des denrées alimentaires animales et d'origine animales et des aliments pour animaux dans l'UEMOA

VU le Règlement d'exécution 007-2024 du 18 octobre 2024 établissant les règles spécifiques d'hygiène et de sécurité sanitaire contrôles des denrées alimentaires animales et d'origine animales dans l'UEMOA

VU le Règlement d'exécution 008-2024 du 18 octobre 2024 établissant les règles spécifiques de contrôle vétérinaires officiels des denrées alimentaires animales et d'origine animales dans l'UEMOA

VU le Règlement d'exécution 009-2024 du 18 octobre 2024 relatif à la certification sanitaire vétérinaire des denrées alimentaires animales et d'origine animale dans l'UEMOA

VU la loi n° 63-40 du 10 juin 1963 réglementant la pêche dans les eaux continentales ;

VU la loi n° 66-48 du 27 mai 1966 relative au contrôle des produits alimentaires et à la répression des fraudes, modifiée par la loi n° 71-09 du 21 janvier 1971 ;

VU la loi n° 83-71 du 05 juillet 1983 portant Code de l'Hygiène ;

VU la loi n° 2015-18 du 13 juillet 2015 portant Code de la Pêche maritime ;

VU la loi n° 2022-06 du 15 avril 2022 portant Code de l'Aquaculture ;

VU la loi n° 2023-15 du 02 août 2023 portant Code de l'Environnement ;

Vu le décret n° 76-018 du 6 janvier 1976 réglementant la vente sur la voie et dans les lieux publics.

VU le décret n° 2005- 913 du 12 octobre 2005 rendant obligatoire l'application de la norme CODEX sur les denrées alimentaires préemballées ;

Vu le décret n° 2023-2160 du 06 novembre 2023 relatif au contrôle officiel des produits de la pêche et de l'aquaculture

VU le décret n° 2024-921 du 2 avril 2024 portant nomination du Premier Ministre ;

VU le décret n° 2024-939 du 05 avril 2024 portant nomination des ministres et fixant la composition du Gouvernement ;

VU le décret n° 2024-940 du 5 avril 2024 portant répartition des services de l'Etat, du contrôle des établissements publics, des sociétés nationales, des sociétés à participation publique entre la Présidence de la République, la Primature et les ministères ;

VU le décret n° 2024-956 du 08 avril 2024 relatif aux attributions du Ministre des Pêches, des Infrastructures maritimes et portuaires ;

VU l'arrêté 10266 du 31 décembre 2003 portant organisation et fonctionnement des Services régionaux des Pêches et de la Surveillance

VU l'arrêté 26440 du 4 décembre 2018 portant organisation et fonctionnement de la Direction des Industries de Transformation de la Pêche

VU l'arrêté 027046 du 28 décembre 2018 portant organisation et fonctionnement de la Direction des Pêches Maritimes

VU l'arrêté 236 du 7 janvier 2019 portant organisation et fonctionnement de la Direction de la Gestion et de l'Exploitation des Fonds Marins

VU Arrêté 2210 du 6 février 2019 portant organisation et fonctionnement de la Direction de la Protection et de la Surveillance des Pêches

VU l'arrêté 003330 du 5 mars 2021 portant organisation et fonctionnement de la Direction de la Pêche continentale

Sur la note du Directeur des Industries de Transformation de la Pêche

ARRETE

Article premier. - Objet

Le présent arrêté fixe les normes de fabrication, et de commercialisation des farines de poisson et huiles de poisson

Article 2.- Définition

Au terme du présent arrêté,

- Le terme “**farines de poisson**” désigne des protéines animales transformées dérivées d'animaux aquatiques autres que des mammifères marins.
- Le terme “**huiles de poisson**” désigne des huiles provenant de la transformation d'animaux aquatiques autres que des mammifères.

Article 3.- Matière première

Les produits de la pêche et de l'aquaculture déclarés de qualité, non satisfaisante pour une consommation directe sont vendus aux ateliers de transformation du poisson par les procédés artisanaux ou aux usines de farine de poisson.

La matière première pour la fabrication de farines et d'huiles de poisson impropres à la consommation humaine provient :

- des carcasses ou les corps et parties d'animaux écartés comme étant impropres à la consommation humaine conformément à la législation communautaire, mais qui sont exempts de tout signe de maladie transmissible aux êtres humains ou aux animaux ;
- des sous-produits d'animaux aquatiques qui proviennent d'établissements ou d'usines fabriquant des produits destinés à la consommation humaine ;
- des sous-produits d'animaux aquatiques qui ne présentent aucun signe de maladie transmissible aux êtres humains ou aux animaux
- des produits halieutiques ou les aliments contenant de tels produits, qui ne sont plus destinés à la consommation humaine pour des raisons commerciales ou en raison de défauts de fabrication ou d'emballage ou d'autres défauts n'entraînant aucun risque pour la santé humaine ou animale.

Article 4.- Conditionnement

Les farines de poisson destinés à l'alimentation de poissons sont traitées et emballées avant leur distribution. Le nom et l'adresse de l'établissement de fabrication d'origine des aliments sont indiqués clairement et lisiblement. Les mentions suivantes figurent sur l'emballage des farines de poisson :

- s'il s'agit de farines de poissons sauvages : la mention « Contient uniquement des farines de poissons sauvages – Peut servir à l'alimentation de poissons d'élevage de toutes espèces »,
- s'il s'agit de farines de poissons d'élevage : « Contient uniquement des farines de poissons d'élevage de l'espèce [...] – Autorisé exclusivement pour servir à l'alimentation de poissons d'élevage d'autres espèces »,
- s'il s'agit de farines de poissons sauvages et de poissons d'élevage : « Contient des farines de poissons sauvages et de poissons d'élevage de l'espèce [...] – Autorisé exclusivement pour servir à l'alimentation de poissons d'élevage d'autres espèces ».

Article 5.- Exigences relatives aux sous-produits animaux provenant d'animaux aquatiques et destinés à l'alimentation des poissons

Les usines de transformation produisant des farines de poisson ou d'autres aliments pour animaux issus d'animaux aquatiques doivent consigner les données suivantes :

- a) les quantités produites chaque jour ;
- b) l'espèce d'origine, en précisant si les animaux aquatiques ont été capturés dans la nature ou s'ils proviennent de l'aquaculture ;
- c) pour les farines de poissons d'élevage destinées à l'alimentation de poissons d'élevage d'une autre espèce, le nom scientifique de l'espèce d'origine.

Article 6.- Exigences en matière d'hygiène

Les farines de poisson doivent être en conformité avec les normes microbiologiques applicables aux produits dérivés.

Lorsque les farines ou les huiles de poissons sont conditionnées, les récipients utilisés doivent être neufs ou avoir été nettoyés et désinfectés si nécessaire aux fins de la prévention de la contamination, et toutes les précautions nécessaires pour éviter leur recontamination doivent être prises.

Lorsqu'il est prévu de transporter les huiles de poisson en vrac, les tuyaux, les pompes, les citernes et tout autre conteneur pour vrac ou camion-citerne utilisés pour transporter les produits de l'établissement de production doivent être propres avant d'être utilisés.

Article 7.- Exigences en matière de protection de l'environnement

Les unités industrielles comme artisanales de fabrication des huiles et des farines de poisson doivent s'inscrire dans une démarche de durabilité et de protection des ressources halieutiques et de réduction des impacts environnementaux, en particulier les rejets de vapeurs et de déchets liquides.

L'émission dans l'atmosphère de fumées, poussières ou gaz toxiques, corrosifs par les unités industrielles comme artisanales de fabrication des huiles et des farines de poisson est interdite ou réglementée par la législation en vigueur.,

Article 8.- Huile de poisson destinée à la consommation humaine

Pour les huiles de poisson présentées sous une forme propre à la consommation humaine, la norme CXS 329-2017 du codex alimentarius s'applique à toute huile dérivée de poisson, de crustacés ou de mollusques utilisées dans les aliments et les compléments alimentaires lorsque ceux-ci sont réglementés en tant qu'aliments.

Article 9.- Le Directeur des Industries de Transformation de la Pêche, le Directeur des Pêches maritimes, le Directeur de la Protection et de la Surveillance des Pêches, le Directeur de la Pêche Continentale, le Directeur de la Gestion et de l'Exploitation des Fonds Marins et le Directeur de l'Agence Nationale de l'Aquaculture sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au Journal officiel.

**LE MINISTRE DES PECHES, DES INFRASTRUCTURES
MARITIMES ET PORTUAIRES**

3.2.10. Projet d'arrêté fixant les modalités de surveillance et de lutte contre les biotoxines marines

REPUBLIQUE DU SENEGAL

Un Peuple - Un But - Une Foi

**Ministère des Pêches, des Infrastructures
Maritimes et Portuaires**

**Arrêté n°..... fixant les modalités de
surveillance et de lutte contre les biotoxines
marines**

LE MINISTRE DES PECHEES, DES INFRASTRUCTURES MARITIMES ET PORTUAIRES

VU la Constitution ;

VU le Règlement n° 007/2007/CM/UEMOA du 06 avril 2007 relatif à la sécurité sanitaire des végétaux, des animaux et des aliments dans l'espace l'UEMOA ;

VU le Règlement 02-2024 du 18 octobre 2024 établissant les règles relatives à l'application des mesures sanitaires du domaine vétérinaire dans l'UEMOA ;

VU le Règlement d'exécution 005-2024 du 18 octobre 2024 établissant les règles générales d'hygiène et de sécurité sanitaire des denrées alimentaires animales et d'origine animale et des aliments pour animaux dans l'UEMOA

VU le Règlement d'exécution 006-2024 du 18 octobre 2024 établissant les règles générales de contrôles vétérinaires officiels des denrées alimentaires animales et d'origine animales et des aliments pour animaux dans l'UEMOA

VU le Règlement d'exécution 007-2024 du 18 octobre 2024 établissant les règles spécifiques d'hygiène et de sécurité sanitaire contrôles des denrées alimentaires animales et d'origine animales dans l'UEMOA

VU le Règlement d'exécution 008-2024 du 18 octobre 2024 établissant les règles spécifiques de contrôle vétérinaires officiels des denrées alimentaires animales et d'origine animales dans l'UEMOA

VU le Règlement d'exécution 009-2024 du 18 octobre 2024 relatif à la certification sanitaire vétérinaire des denrées alimentaires animales et d'origine animale dans l'UEMOA

VU la loi n° 63-40 du 10 juin 1963 réglementant la pêche dans les eaux continentales ;

VU la loi n° 66-48 du 27 mai 1966 relative au contrôle des produits alimentaires et à la répression des fraudes, modifiée par la loi n° 71-09 du 21 janvier 1971 ;

VU la loi n° 83-71 du 05 juillet 1983 portant Code de l'Hygiène ;

VU la loi n° 2015-18 du 13 juillet 2015 portant Code de la Pêche maritime ;

VU la loi n° 2022-06 du 15 avril 2022 portant Code de l'Aquaculture ;

VU la loi n° 2023-15 du 02 août 2023 portant Code de l'Environnement ;

Vu le décret n° 76-018 du 6 janvier 1976 réglementant la vente sur la voie et dans les lieux publics.

Vu le décret n° 2023-2160 du 06 novembre 2023 relatif au contrôle officiel des produits de la pêche et de l'aquaculture

VU le décret n° 2024-921 du 2 avril 2024 portant nomination du Premier Ministre ;

VU le décret n° 2024-939 du 05 avril 2024 portant nomination des ministres et fixant la composition du Gouvernement ;

VU le décret n° 2024-940 du 5 avril 2024 portant répartition des services de l'Etat, du contrôle des établissements publics, des sociétés nationales, des sociétés à participation publique entre la Présidence de la République, la Primature et les ministères ;

VU le décret n° 2024-956 du 08 avril 2024 relatif aux attributions du Ministre des Pêches, des Infrastructures maritimes et portuaires ;

VU l'arrêté 10266 du 31 décembre 2003 portant organisation et fonctionnement des Services régionaux des Pêches et de la Surveillance

VU 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

VU l'arrêté 5867 du 7 avril 2014 modifiant et complétant l'Arrêté n° 00243 du 11 janvier 2010 fixant les règles d'organisation des contrôles sanitaires officiels de la filière des industries de transformation de la pêche

VU l'arrêté 26440 du 4 décembre 2018 portant organisation et fonctionnement de la Direction des Industries de Transformation de la Pêche

VU l'arrêté 027046 du 28 décembre 2018 portant organisation et fonctionnement de la Direction des Pêches Maritimes

VU l'arrêté 236 du 7 janvier 2019 portant organisation et fonctionnement de la Direction de la Gestion et de l'Exploitation des Fonds Marins

VU Arrêté 2210 du 6 février 2019 portant organisation et fonctionnement de la Direction de la Protection et de la Surveillance des Pêches

VU l'arrêté 003330 du 5 mars 2021 portant organisation et fonctionnement de la Direction de la Pêche continentale

VU l'arrêté 27057 du 14 août 2023 fixant les conditions de ramassage et de récolte des algues marines dans les eaux maritimes sénégalaises

Sur la note du Directeur de la Gestion et de l'Exploitation des Fonds Marins

ARRETE

Article premier. – Objet

Le présent arrêté fixe les modalités de surveillance et de lutte contre les biotoxines marines.

Article 2.- Définition

Au sens du présent arrêté, le terme biotoxines marines désigne des substances toxiques produites par certaines espèces de microalgues toxinogènes, en particulier les toxines lipophiles ou DSP, les toxines paralysantes ou PSP et les toxines amnésiantes ou ASP.

Article 3.- Poissons toxiques et autres toxines

L'autorité compétente veille à ce que des contrôles soient effectués avant la mise sur le marché des poissons toxiques des familles suivantes : Tetraodontidae (poisson-globe), Molidae (poisson-lune), Diodontidae (poisson-hérissou) et Canthigasteridae (canthigaster),

Gempylidea (escolar). Les produits dérivés de ces espèces sont interdits à la consommation humaine.

Ne sont pas autorisés à la commercialisation, les produits de la pêche contenant des biotoxines, telles que la ciguatera ou d'autres toxines dangereuses pour la santé humaine.

Les produits de la pêche dérivés des mollusques bivalves, d'échinodermes, de tuniciers et de gastéropodes marins et dulcicoles peuvent être mis sur le marché s'ils ont été produits conformément aux dispositions de la législation communautaire et nationale en vigueur relative aux règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des produits de la pêche et de l'aquaculture.

Article 4.- Limites autorisées

La quantité totale de biotoxines marines (mesurées dans le corps entier ou dans toute partie comestible séparément) ne doit pas dépasser les limites suivantes :

- a) pour le «Paralytic Shellfish Poison» (PSP) : 800 microgrammes d'équivalent de Saxitoxine dihydrochloride par kilogramme ;
- b) pour le «Amnesic Shellfish Poison» (ASP), 20 milligrammes d'acide domoïque par kilogramme ;
- c) pour l'acide okadaïque et les dinophysistoxines pris ensemble, 160 microgrammes d'équivalent d'acide okadaïque par kilogramme ;
- d) pour les yessotoxines, 3,75 milligrammes d'équivalent de yessotoxines par kilogramme, et
- e) pour les azaspiracides, 160 microgrammes d'équivalent d'azaspiracides par kilogramme.

Article 5.- Contrôle sanitaire de certains produits

Les produits de la pêche frais, préparés, congelés ou transformés de la famille des Gempylidae (escolars), notamment *Ruvettus pretiosus* (rouvet) et *Lepidocybium flavobrunneum* (escolier noir), ne sont mis sur le marché que conditionnés ou emballés et sont étiquetés de manière appropriée afin d'informer le consommateur des méthodes de préparation et/ou de cuisson, ainsi que du risque lié à la présence de substances susceptibles de causer des troubles gastro-intestinaux.

Le nom scientifique des produits de la pêche et leur appellation commune doivent figurer sur l'étiquette.

Article 6.- Surveillance des milieux

La Direction de la Gestion et de l'Exploitation des Fonds Marins et l'Agence Nationale de l'Aquaculture assurent la surveillance des biotoxines marines dans le milieu par l'observation et le dénombrement des algues productrices de toxines, et par la recherche des toxines directement dans les coquillages.

La recherche de toxines lipophiles dans les coquillages est effectuée de manière systématique, sans observation préalable de la présence des algues productrices, dans les situations estimées les plus à risque.

Un seuil d'alerte est défini pour chaque groupe principal d'espèces de phytoplancton toxique. Le dépassement de ce seuil déclenche la recherche des toxines dans les coquillages.

La fermeture de la zone concernée est immédiatement demandée par les autorités compétentes ainsi qu'un arrêt de la certification des produits de la zone et le rappel des lots contaminés et leur saisie.

Article 7.- Sanctions

L'organisme de surveillance peut, s'il constate l'apparition de toxines marines nouvelles ou émergentes sur la base des programmes de contrôle nationaux, procéder à la saisie des produits impropres à la consommation en vue de leur destruction.

Article 8.- Le Directeur de la Gestion et de l'Exploitation des Fonds Marins, le Directeur des Industries de Transformation de la Pêche, Le Directeur de la Protection et de la Surveillance des Pêches, le Directeur des Pêches maritimes, le Directeur de la Pêche Continentale et le Directeur de l'Agence Nationale de l'Aquaculture sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au *Journal officiel*.

**LE MINISTRE DES PECHEES, DES INFRASTRUCTURES
MARITIMES ET PORTUAIRES**

3.2.11. Projet d'arrêté fixant les modalités de décarbonisation des navires de pêche industrielle et des établissements de traitement des produits halieutiques

REPUBLIQUE DU SENEGAL

Un Peuple - Un But - Une Foi

**Ministère des Pêches, des Infrastructures
Maritimes et Portuaires**

**Arrêté n°..... fixant les modalités de
décarbonisation des navires de pêche
industrielle et des établissements de traitement
des produits halieutiques**

LE MINISTRE DES PECHEs, DES INFRASTRUCTURES MARITIMES ET PORTUAIRES

VU la Constitution ;

VU le Règlement n° 007/2007/CM/UEMOA du 06 avril 2007 relatif à la sécurité sanitaire des végétaux, des animaux et des aliments dans l'espace l'UEMOA ;

VU le Règlement 02-2024 du 18 octobre 2024 établissant les règles relatives à l'application des mesures sanitaires du domaine vétérinaire dans l'UEMOA ;

VU le Règlement d'exécution 005-2024 du 18 octobre 2024 établissant les règles générales d'hygiène et de sécurité sanitaire des denrées alimentaires animales et d'origine animale et des aliments pour animaux dans l'UEMOA

VU le Règlement d'exécution 006-2024 du 18 octobre 2024 établissant les règles générales de contrôles vétérinaires officiels des denrées alimentaires animales et d'origine animales et des aliments pour animaux dans l'UEMOA

VU le Règlement d'exécution 007-2024 du 18 octobre 2024 établissant les règles spécifiques d'hygiène et de sécurité sanitaire contrôles des denrées alimentaires animales et d'origine animales dans l'UEMOA

VU le Règlement d'exécution 008-2024 du 18 octobre 2024 établissant les règles spécifiques de contrôle vétérinaires officiels des denrées alimentaires animales et d'origine animales dans l'UEMOA

VU le Règlement d'exécution 009-2024 du 18 octobre 2024 relatif à la certification sanitaire vétérinaire des denrées alimentaires animales et d'origine animale dans l'UEMOA

VU la loi n° 63-40 du 10 juin 1963 réglementant la pêche dans les eaux continentales ;

VU la loi n° 66-48 du 27 mai 1966 relative au contrôle des produits alimentaires et à la répression des fraudes, modifiée par la loi n° 71-09 du 21 janvier 1971 ;

VU la loi n° 83-71 du 05 juillet 1983 portant Code de l'Hygiène ;

VU la loi n° 2015-18 du 13 juillet 2015 portant Code de la Pêche maritime ;

VU la loi n° 2022-06 du 15 avril 2022 portant Code de l'Aquaculture ;

VU la loi n° 2023-15 du 02 août 2023 portant Code de l'Environnement ;

Vu le décret n° 76-018 du 6 janvier 1976 réglementant la vente sur la voie et dans les lieux publics.

VU le décret n° 2005- 913 du 12 octobre 2005 rendant obligatoire l'application de la norme CODEX sur les denrées alimentaires préemballées ;

Vu le décret n° 2023-2160 du 06 novembre 2023 relatif au contrôle officiel des produits de la pêche et de l'aquaculture

VU le décret n° 2024-921 du 2 avril 2024 portant nomination du Premier Ministre ;

VU le décret n° 2024-939 du 05 avril 2024 portant nomination des ministres et fixant la composition du Gouvernement ;

VU le décret n° 2024-940 du 5 avril 2024 portant répartition des services de l'Etat, du contrôle des établissements publics, des sociétés nationales, des sociétés à participation publique entre la Présidence de la République, la Primature et les ministères ;

VU le décret n° 2024-956 du 08 avril 2024 relatif aux attributions du Ministre des Pêches, des Infrastructures maritimes et portuaires ;

VU l'arrêté 10266 du 31 décembre 2003 portant organisation et fonctionnement des Services régionaux des Pêches et de la Surveillance

VU l'arrêté 26440 du 4 décembre 2018 portant organisation et fonctionnement de la Direction des Industries de Transformation de la Pêche

VU l'arrêté 027046 du 28 décembre 2018 portant organisation et fonctionnement de la Direction des Pêches Maritimes

VU l'arrêté 236 du 7 janvier 2019 portant organisation et fonctionnement de la Direction de la Gestion et de l'Exploitation des Fonds Marins

VU Arrêté 2210 du 6 février 2019 portant organisation et fonctionnement de la Direction de la Protection et de la Surveillance des Pêches

VU l'arrêté 003330 du 5 mars 2021 portant organisation et fonctionnement de la Direction de la Pêche continentale

Sur la note du Directeur des Industries de Transformation de la Pêche

ARRETE

Article premier. – Objet

Le présent arrêté fixe les modalités de décarbonisation des navires de pêche industrielle et des établissements de traitement des produits piscicoles.

Article 2.- Définition

Au sens du présent arrêté, la décarbonation consiste à réduire les émissions de gaz à effet de serre des navires. Elle peut concerner des mesures de conception technique, l'utilisation de nouveaux carburants ou encore des pratiques de maintenance.

Article 3.- Mesures relatives aux navires.

Les émissions délibérées de substances qui appauvrissent la couche d'ozone, lesquelles comprennent les halons et les chlorofluorocarbones sont interdites sur tous les navires.

A compter du 1er janvier 2030, tout navire doit, pour bénéficier d'une licence de pêche, se conformer aux prescriptions suivantes :

- Les petits navires doivent disposer de systèmes de propulsion électrique sur batteries.
- Les navires hauturiers doivent utiliser des carburants sans ou à faible teneur de carbone.

Les navires battant pavillon sénégalais, les navires étrangers affrétés par les sociétés sénégalaises et les navires battant pavillon d'un Etat avec lequel le Sénégal est lié par un accord disposant d'une licence de pêche doivent progressivement promouvoir la mise en œuvre d'une combinaison de solutions économes en énergie.

Article 4.- Mesures relatives aux fermes piscicoles.

Les opérateurs de la filière aquacole doivent prendre en compte la décarbonisation dans l'aménagement spatial des fermes piscicoles.

Il est fait obligation aux opérateurs de renseigner les consommateurs sur les produits piscicoles à faible empreinte carbone par un étiquetage.

Article 5.- Mesures de surveillance

Le ministre chargé de la pêche promeut le développement d'étiquettes de produits de la mer ou d'écocertifications intégrant le score de l'empreinte carbone ou de l'intensité de consommation de carburant de la pêche sur les produits alimentaires

Le ministre chargé de la pêche met en place un cadre de collecte de données détaillées sur la consommation d'énergie des pêcheries.

Article 6.- Le Directeur des Pêches maritimes, le Directeur des Industries de Transformation de la Pêche, le Directeur de la Protection et de la Surveillance des Pêches, le Directeur de la Pêche Continentale, le Directeur de la Gestion et de l'Exploitation des Fonds Marins et le Directeur de l'Agence Nationale de l'Aquaculture sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au Journal officiel.

**LE MINISTRE DES PECHEES, DES INFRASTRUCTURES
MARITIMES ET PORTUAIRES**

IV.- Plan de vulgarisation de la nouvelle réglementation sur la qualité sanitaire des produits de la pêche

L'objectif de cette section est de proposer au ministère des pêches et des infrastructures maritimes et portuaires un plan de communication sur les textes mis à jour et améliorés. Ce plan de communication est articulé autour des activités suivantes :

- Définition des objectifs de sensibilisation, d'information et de communication,
- Identification des cibles et des principaux acteurs
- Conception et adaptation des messages,
- Choix des techniques et outils de sensibilisation, d'information et de communication.

4.1 Éléments du plan de vulgarisation

Pour vulgariser les nouveaux textes réglementaires sur la qualité sanitaire des produits de la pêche et de l'aquaculture, il est essentiel de structurer un plan qui maximise la diffusion de l'information clé relative à ce nouveau cadre juridique à travers des moyens diversifiés et adaptés au public ciblé. Ce plan se déploiera en différentes phases pour assurer une large adoption et compréhension des nouvelles réglementations. Les éléments détaillés de la proposition de plan de vulgarisation sont présentés ci-dessous :

Objectifs du Plan de Vulgarisation

- Informer les acteurs du secteur de la pêche (professionnels, partenaires et grand public) des nouvelles réglementations en vigueur sur la qualité sanitaire des produits halieutiques.
- Sensibiliser aux enjeux de salubrité, de conformité et d'amélioration de la qualité sanitaire des produits de la pêche et de l'aquaculture.
- Promouvoir l'application correcte de ces nouvelles règles et encourager les comportements responsables.

Identification des Groupes Cibles

- **Professionnels du secteur de la pêche** : pêcheurs, transformatrices, industriels, exportateurs, mareyeurs, etc.
- **Administrations et services publics** : Ministère chargé des pêches (DITP, DPM, DPC, DPSP, DGEFM, ANA et services déconcentrés), ministère du commerce, laboratoires, services d'hygiène, douanes, etc.
- **Grand public** : associations de protection des consommateurs, société civile, lanceurs d'alerte, etc.
- **Médias** : radios, TV et réseaux sociaux pour assurer une diffusion large et continue de l'information.

Rédaction d'une synthèse.

Il s'agit de synthétiser les nouveaux textes afin d'en extraire les dispositions essentielles qui serviront de support à leur vulgarisation auprès des administrations ainsi que des opérateurs du secteur de la pêche et de l'aquaculture.

Cette synthèse ou message (regroupée en plusieurs grands thèmes) se présente comme suit :

- Objet du texte
- Champ d'application
- Acteurs concernés
- Rappel des principes généraux
- Règles et procédures
- Principales dispositions
- Sanctions
- Textes abrogés ou modifiés.

Langue de communication.

- La langue française sera privilégiée mais en fonction des capacités de traduction identifiées sur place, la vulgarisation de la nouvelle réglementation pourrait aussi être faite en langues locales telles que le wolof, le pulaar, le sérère, le diola, le mandingue, le soninké et le malinké,

Moyens de Vulgarisation

Moyens écrits

- **Rapports et comptes rendus** : Réaliser des rapports détaillés destinés aux administrations et aux acteurs du secteur, expliquant les nouvelles mesures, leur impact et les obligations de chaque acteur.
- **Brochures et dépliants** : Élaborer des brochures simplifiées pour le grand public, disponibles dans les lieux publics (quais de pêche, ports, sites de transformation, zones industrielles) et téléchargeables en ligne.
- **Bulletin et lettres d'information** : Publier des bulletins périodiques et lettres d'information qui expliquent l'évolution des textes, les bonnes pratiques et les actions prévues.
- **Guides et matériel didactique** : Créer des guides et du matériel pédagogique pour sensibiliser les acteurs de la pêche et de l'aquaculture (industriels, commerçants et exportateurs de produits halieutiques, transformatrices, etc.) aux nouveaux règlements.
- **Circulaires et communiqués officiels** : Diffuser des circulaires aux structures professionnelles et aux entités publiques pour assurer une information descendante formelle.

Moyens oraux

- **Réunions et focus groups** : Organiser des réunions avec des groupes spécifiques (pêcheurs, transformateurs, mareyeurs, industriels, associations de consommateurs) pour discuter des nouvelles réglementations et répondre aux questions.
- **Rencontres publiques et ateliers** : Programmer des ateliers régionaux ou locaux et des séminaires, permettant aux différents acteurs de mieux comprendre les changements.
- **Points de presse et mobilisation sociale** : Organiser des points de presse réguliers pour attirer l'attention des médias et du public et mobiliser autour de la qualité sanitaire des produits halieutiques.

Moyens audiovisuels et électroniques

- **Vidéos explicatives et diaporamas** : Produire des vidéos éducatives (diaporamas et animations) expliquant les nouvelles règles, diffusées sur les réseaux sociaux et les plateformes de partage de vidéos.

- **Émissions radio et TV** : Concevoir des émissions dédiées à la qualité sanitaire des produits de la pêche et de l'aquaculture sur les chaînes de radio et de télévision locales, comme RSI, RFM, ZIK FM et les radios côtières.
- **Publications en ligne** : Utiliser les sites web officiels (primature.sn, mpem.gouv.sn) pour diffuser des informations actualisées, des FAQ et des infographies.

Moyens combinés

- **Événements officiels et journées de mobilisation sociale** : Organiser des événements (journées de l'hygiène et de la qualité sanitaire des produits halieutiques) pour sensibiliser le grand public à travers des activités éducatives, des démonstrations et des interventions de spécialistes.
- **Ateliers participatifs** : Animer des journées d'échanges pour obtenir le partage d'expériences et permettre des ajustements pratiques.

Canaux de Communication

- **Canal institutionnel** : Diffusion via les réseaux de communication du gouvernement et du ministère chargé de la pêche pour garantir une communication officielle et conforme.
- **Canal professionnel** : Utilisation des réseaux des associations de pêcheurs, des syndicats et des organismes professionnels (UPAMES, GAIPES, REFEPAS, etc.) pour atteindre directement les acteurs du secteur.
- **Canal médiatique** : Collaboration avec les médias locaux pour assurer une large diffusion auprès du public ; inclure des sessions régulières dans les journaux et émissions d'information.
- **Canal informel** : Mise en place d'actions de sensibilisation via les chefs de quartier, les leaders communautaires et les relais sociaux pour atteindre le grand public au niveau local.

Supports Audio-visuels et Radiophoniques Prioritaires

- **Télévision** : Diffuser les messages de sensibilisation sur les chaînes nationales (RTS) et privées (2STV, SEN TV, TFM, WALF), via des spots et des émissions consacrées.
- **Radio** : Mettre en place des programmes réguliers sur des stations populaires telles que Sud FM, les radios communautaires pour toucher un public large, y compris dans les zones rurales.
- **Internet et réseaux sociaux** : Publier des contenus courts, visuels et interactifs sur Facebook, X (ex-Twitter), et Instagram pour captiver un public jeune et actif en ligne.

Évaluation et Suivi

- **Indicateurs de performance** : Nombre de supports distribués, d'ateliers organisés, d'audiences des émissions et de taux de participation aux réunions.
- **Feedback des acteurs** : Recueillir les avis et suggestions des usagers et des professionnels pour ajuster les messages et les moyens de vulgarisation.
- **Suivi médiatique** : Analyser la couverture médiatique et les retours dans la presse pour évaluer la portée de la campagne.
- **Rapports périodiques** : Rendre compte régulièrement de l'avancée de la campagne de vulgarisation, en mesurant l'évolution de la compréhension et de l'application des nouvelles règles.

4.2 Budget du plan de vulgarisation

Le budget prévoit de manière globale les dépenses des opérations de vulgarisation des textes. Il s'agit, lors de la phase de réalisation, d'établir de manière plus précise les montants à planifier pour la réalisation du plan de vulgarisation et l'établissement d'un calendrier d'exécution. Ainsi, les dépenses relatives à l'ensemble des opérations pourraient être classées dans une nomenclature budgétaire où figureront les opérations, leur quantité, leur coût unitaire et leur coût global.

Actions de Vulgarisation	Nombre d'Actions	Bénéficiaires Ciblés	Quantité	Coût Unitaire (FCFA)	Coût Total (FCFA)
Moyens écrits					
Brochures et dépliants	5	Grand public	1 000	1 500	7 500 000
Bulletins et lettres d'information	4	Administrations, organismes professionnels	2 000	500	4 000 000
Guides et matériel didactique	3	Pêcheurs, mareyeurs, transformatrices, poissonniers, industriels	1 000	6 500	19 500 000
Communiqués officiels	5	Public et médias	1 000	200	1 000 000
Sous-total Moyens Écrits					32 000 000
Moyens Oraux					
Réunions de focus group	10	Acteurs, associations de consommateurs		200 000	2 500 000
Ateliers régionaux	8	Acteurs, autorités locales		1 000 000	8 000 000
Points de presse	4	Médias, grand public		100 000	400 000
Mobilisation sociale	5	Grand public, acteurs de la société civile		200 000	1 000 000
Sous-total Moyens Oraux					11 900 000
Moyens Audiovisuels et électroniques					
Vidéos explicatives	5	Grand public, médias, réseaux sociaux		500 000	2 500 000
Emissions radio	8	Grand public		200 000	1 600 000
Diffusions TV	4	Grand public, professionnels		2 500 000	10 000 000
Publications en ligne	4	Usagers en ligne, professionnels		300 000	1 200 000
Sous-total Audiovisuels et Électroniques					15 300 000
Moyens Combinés					
Journées de mobilisation sociale	2	Grand public, jeunes, professionnels		1 000 000	2 000 000
Ateliers participatifs pour retour d'expérience	3	Professionnels, consommateurs, autorités locales		1 000 000	3 000 000
Sous-total Moyens Combinés					5 000 000

Communication Institutionnelle et Professionnelle					
Publication de circulaires et rapports	5	Administrations, organisations professionnelles		100 000	500 000
Campagnes sur les réseaux sociaux (publications et pubs)	4	Jeunes, grand public		150 000	600 000
Sous-total Communication Institutionnelle					1 100 000
Évaluation et Suivi					
Enquête de satisfaction et suivi (formulaires, analyse)	1	Tous les acteurs impliqués		5 000 000	5 000 000
Suivi médiatique et analyse de couverture	1	Tous les acteurs impliqués		800 000	800 000
Rapports d'évaluation périodiques	2	Administrations, Marchés d'exportation		250 000	2 500 000
Sous-total Évaluation et Suivi					8 300 000
Total Général					73 600 000

Dispositif institutionnel

Il sera mis en place un Comité de vulgarisation du plan de vulgarisation incluant l'Administration, les organisations professionnelles, les collectivités territoriales et la société civile.

V.- ANNEXES

Annexe 1 : Bibliographie

DOCUMENTS DIVERS & RAPPORTS

- Vision Sénégal 2050, Stratégie nationale de développement (SND) 2025-2029.
- Stratégie nationale de souveraineté alimentaire 2024-2028
- Lettre de Politique Sectorielle de Développement de la Pêche et de l'Aquaculture (LPSDPA, 2016-2023).
- Plan stratégique de développement de la pêche continentale au Sénégal 2021-2025.
- Stratégie Nationale de Sécurité Sanitaire des Aliments au Sénégal (2018-2035)
- Rapport national sur l'évaluation juridique des réglementations et documents de politique nationaux par rapport à l'approche écosystémique des pêches (AEP), aux directives volontaires visant à assurer la durabilité de la pêche artisanale (DVSSF) et aux aspects liés au genre dans la pêche, avril 2021
- Initiative Pêches Côtières, Afrique de l'Ouest (CFIWA) GCP/RAF/837/GFF (2021), Evaluation juridique des textes et documents de politiques nationaux portant sur la sécurité sanitaire des aliments (SSA) : Captures et produits halieutiques
- Meïssa DIAKHATE (2024), Assistance technique relative au développement des textes d'application du code de l'aquaculture, Rapport provisoire
- Rapport d'audit du système de contrôle des produits halieutiques par DG SANTE de l'UE du 19 juillet 2018
- Rapports de certification des produits halieutiques de la DITP et Traces New Technologie (TRACES NT)
- Rapports du Laboratoire de Sécurité Alimentaire et Hygiène de l'Environnement (L.S.A.H.E) de l'Institut Pasteur de Dakar (IPD).
- Notifications d'alerte du système d'alertes rapides (RASFF) au niveau du marché commun.

LEGISLATION COMMUNAUTAIRE & NATIONALE :

1. Règlement d'exécution 009-2024 du 18 octobre 2024 relatif à la certification sanitaire vétérinaire des denrées alimentaires animales et d'origine animales dans l'UEMOA
2. Règlement d'exécution 008-2024 du 18 octobre 2024 établissant les règles spécifiques de contrôle vétérinaires officiels des denrées alimentaires animales et d'origine animales dans l'UEMOA
3. Règlement d'exécution 007-2024 du 18 octobre 2024 établissant les règles spécifiques d'hygiène et de sécurité sanitaire contrôles des denrées alimentaires animales et d'origine animales dans l'UEMOA
4. Règlement d'exécution 006-2024 du 18 octobre 2024 établissant les règles générales de contrôles vétérinaires officiels des denrées alimentaires animales et d'origine animales et des aliments pour animaux dans l'UEMOA

5. Règlement d'exécution 005-2024 du 18 octobre 2024 établissant les règles générales d'hygiène et de sécurité sanitaire des denrées alimentaires animales et d'origine animale et des aliments pour animaux dans l'UEMOA
6. Règlement 02-2024 du 18 octobre 2024 établissant les règles relatives à l'application des mesures sanitaires du domaine vétérinaire dans l'UEMOA
7. Directive 04 -2014 du 25 septembre 2014 portant régime commun de gestion durable des ressources halieutiques dans l'UEMOA
8. Directive 03-2014 du 28 juin 2014 instituant un régime commun de suivi contrôle et surveillance des pêches dans UEMOA
9. Règlement 2007-07 du 6 avril 2007 relatif à la sécurité sanitaire des végétaux animaux et aliments dans l'UEMOA
10. Règlement 2007- 05 du 6 avril 2007 portant adoption du plan d'aménagement concerté des pêches et d'aquaculture dans l'UEMOA
11. Loi 2002-22 du 16 août 2002 portant Code de la marine marchande.
12. Loi 2022-06 du 15 avril 2022 portant Code de l'aquaculture
13. Loi 2015-18 du 13 juillet 2015 portant Code de la Pêche maritime
14. Loi 83-71 du 5 juillet 1983 portant code de l'Hygiène
15. Loi 66-48 du 27 mai 1966 relative au contrôle des produits alimentaires et à la répression des fraudes
16. Loi 63-40 du 10 juin 1963 règlementant la pêche dans les eaux continentales
17. Décret 2024-859 du 29 mars 2024 portant application de la loi 2022-06 du 15 avril 2022 portant code de l'aquaculture
18. Décret 2023-2160 du 6 novembre 2023 relatif au contrôle officiel des produits de la pêche et de l'aquaculture
19. Décret 2018-1292 du 16 juillet 2018 portant organisation du Ministère de la Pêche et Economie maritime
20. Décret 2016-1804 du 22 novembre 2016 portant application de la loi n° 2015-18 du 13 juillet 2015 portant Code de la Pêche maritime
21. Décret 2013-246 du 11 février 2013 portant approbation du Plan d'Aménagement de la Pêcherie de Crevettes Profondes
22. Décret 2011-486 du 8 avril 2011 portant création et fixant les règles d'organisation et de fonctionnement de l'Agence Nationale de l'Aquaculture
23. Décret 2009-1226 du 4 novembre 2009 relatif à l'exercice de la profession de mareyeur
24. Décret 2005-913 du 12 octobre 2005 rendant obligatoire l'application de la norme générale codex d'étiquetage des denrées alimentaires
25. Décret 2002-746 du 19 juillet 2002 relatif à la normalisation et au système de certification de la conformité aux normes
26. Décret 91-600 du 18 juin 1991 fixant la répartition des amendes, saisies ou confiscations prononcées en application du Code de la pêche maritime
27. Décret 90-969 du 5 septembre 1990 fixant les conditions techniques de la pratique du mareyage
28. Décret n° 74-1003 du 30 octobre 1974 fixant la nomenclature et réglementant le commerce des aliments pour animaux d'élevage

29. Décret 68-508 du 7 mai 1968 fixant les conditions de recherche et de constatation des infractions à la loi n°66-48 du 29 Mai 1966 relative au contrôle des produits alimentaires et à la répression des fraudes
30. Décret 68-507 du 7 mai 1968 réglementant le contrôle des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale
31. Décret 65-889 du 10 décembre 1965 relatif à la dénomination des conserves alimentaires
32. Décret 65-506 portant application de la loi 63-40 du 10 juin 1963 réglementant la pêche dans les eaux continentales, modifiée partiellement par les décrets n° 67-0128 du 1 février 1967 et 70-1423 du 28 décembre 1970.
33. Décret 59-104 du 16 mai 1959 réglementant la fabrication, le conditionnement et le contrôle des conserves stérilisées de poissons et autres animaux marins
34. Arrêté 28897 du 15 novembre 2024 portant composition et mode de fonctionnement de la Commission consultative des infractions en matière de pêche artisanale
35. Arrêté interministériel 310 du 9 janvier 2024 modifiant et complétant l'Arrêté interministériel 1720 du 19 mars 2007 portant réglementation des conditions de transport des produits halieutiques
36. Arrêté 27057 du 14 août 2023 fixant les conditions de ramassage et de récolte des algues marines dans les eaux maritimes sénégalaises
37. Arrêté 24741 du 17 juillet 2023 fixant les conditions préalables d'autorisation d'entrée au port des navires de pêche industrielle sénégalais ou étranger
38. Arrêté 24075 du 3 juillet 2023 fixant la liste des ports sénégalais pouvant accueillir les navires de pêche étrangers
39. Arrêté 003330 du 5 mars 2021 portant organisation et fonctionnement de la Direction de la Pêche continentale (DPC)
40. Arrêté 2210 du 6 février 2019 portant organisation et fonctionnement de la Direction de la Protection et de la Surveillance des Pêches DPSP
41. Arrêté 236 du 7 janvier 2019 portant organisation et fonctionnement de la Direction de la Gestion et de l'Exploitation des Fonds Marins DGEFM
42. Arrêté 027046 du 28 décembre 2018 portant organisation et fonctionnement de la Direction des Pêches Maritimes (DPM)
43. Arrêté ministériel 26440 du 4 décembre 2018 portant organisation et fonctionnement de la Direction des Industries de Transformation de la Pêche (DITP)
44. Arrêté 9138 du 27 avril 2018 fixant les critères de classement de salubrité des zones de production des coquillages vivants et des zones de réparage
45. Arrêté 6888 du 27 mars 2018 fixant les conditions techniques applicables à bord des navires de pêche industrielle
46. Arrêté 7951 du 12 mai 2017 fixant le plan de surveillance des résidus de médicaments vétérinaires, des contaminants chimiques, biologiques et microbiologiques dans les produits d'aquaculture au Sénégal
47. Arrêté 7950 du 12 mai 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
48. Arrêté ministériel 19126 du 20 décembre 2016 fixant les conditions d'installation et d'utilisation du journal de pêche électronique (JPE) dans les navires crevettiers profonds

49. Arrêté ministériel 18456 du 09 décembre 2016 fixant les conditions d'usage des erses de renfort de chaluts des navires de pêche industrielle autorisées à pêcher dans les eaux sous juridiction sénégalaise
50. Arrêté 14352 du 28 septembre 2016 fixant le plan d'échantillonnage, les méthodes d'analyses et les teneurs admises pour le mercure, le plomb, le cadmium, l'arsenic et l'étain inorganique dans les produits de la pêche et de l'aquaculture
51. Arrêté 14351 du 29 septembre 2016 fixant les critères microbiologiques, le plan échantillonnage et les méthodes d'analyses applicables aux contrôles des produits de la pêche et de l'aquaculture destinés à la consommation humaine
52. Arrêté 4152 du 26 mars 2015 portant création, organisation et fonctionnement des Commissions d'instruction des demandes de construire de nouvelles embarcations de pêche artisanale (COMIDEC)
53. Arrêté 5871 du 07 avril 2014 portant limite maximale des additifs autorisés dans le traitement des produits de la pêche
54. Arrêté 5870 du 07 avril 2014 portant définition des critères de qualité des eaux utilisées dans l'industrie de traitement des produits halieutiques
55. Arrêté 5869 du 7 avril 2014 modifiant et complétant l'Arrêté 00244 du 11 janvier 2010 portant réglementation des autocontrôles sanitaires en industrie halieutique
56. Arrêté 5867 du 07 avril 2014 modifiant et complétant l'Arrêté n°00243 du 11 janvier 2010 fixant les règles d'organisation des contrôles sanitaires officiels de la filière des industries de transformation de la pêche
57. Arrêté 6397 du 29 août 2012 portant gel de l'immatriculation des embarcations de pêche artisanale maritime
58. Arrêté 3410 du 29 mars 2012 portant réglementation des conditions techniques et sanitaires des embarcations de pêche artisanale
59. Arrêté 12983 du 23 novembre 2011 réglementant la profession de maitre charpentier naval pour les embarcations non pontées
60. Arrêté 12981 du 23 novembre 2011 fixant les normes applicables aux embarcations non pontées de type artisanal
61. Arrêté ministériel 12439 en date du 15 novembre 2011 portant création, organisation et fonctionnement de conseils locaux de Pêche artisanale maritime (CLPA)
62. Arrêté 3411 du 29 mars 2011 portant réglementation des conditions techniques et sanitaires des sites de débarquement des produits de la pêche artisanale
63. Arrêté ministériel 9077 du 8 octobre 2010 portant création, organisation et fonctionnement de Conseils Locaux de Pêche Artisanale maritime (CLPA)
64. Arrêté ministériel 1975 du 5 mars 2010 instituant le certificat de capture des produits de la Pêche
65. Arrêté 00305 du 13 janvier 2010 portant réglementation des conditions de production de glace destinée aux produits halieutiques
66. Arrêté 00244 du 11 janvier 2010 portant réglementation des autocontrôles sanitaires en industrie halieutique
67. 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
68. Arrêté 9388 du 05 novembre 2008 portant création, organisation et fonctionnement des Conseils Locaux de Pêche artisanale maritime (CLPA)
69. Arrêté interministériel 2260 du 13 avril 2007 portant réglementation de l'importation de produits halieutiques

70. Arrêté interministériel 1720 du 19 mars 2007 portant réglementation des conditions de transport des produits halieutiques
71. Arrêté ministériel 1718 du 19 mars 2007 portant immatriculation et marquage des embarcations de type artisanal
72. Arrêté 1007 du 19 février 2007 portant création du Comité national consultatif sur la recherche, l'exploitation, la culture et la valorisation des algues marines au Sénégal
73. Arrêté 7958 du 5 décembre 2005 portant organisation et fonctionnement du système de positionnement et de localisation des navires opérant dans les eaux sénégalaises
74. Arrêté 5916 du 25 octobre 2005 portant instauration d'un permis de pêche artisanale
75. Arrêté ministériel 853 du 3 mars 2005 portant création, organisation et fonctionnement du registre national des navires de pêche
76. Arrêté 496 du 11 février 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
77. Arrêté ministériel 7503 du 10 septembre 2004 portant obligation d'embarquement et de port du Gilet de sauvetage à bord des embarcations non pontées
78. Arrêté 10266 du 31 décembre 2003 portant organisation et fonctionnement des Services régionaux des Pêches et de la Surveillance
79. Arrêté interministériel 1555 du 15 mars 2002 fixant les conditions d'application de la norme NS 05-061 sur les rejets des eaux usées.
80. Arrêté 8055 du 8 novembre 1999 fixant les conditions applicables aux établissements de cultures marines ainsi que le cahier de charges auxquelles ces exploitations sont soumises
81. Arrêté 9281 du 16 juin 1992, fixant les dispositions techniques particulières, relatives à la fabrication de conserves stérilisées à base de produits de la mer
82. Arrêté 3614 du 15 avril 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 ° catégorie)
83. Arrêté ministériel 1975 en date du 5 mars 2010 instituant le certificat de capture des produits de la Pêche
84. Arrêté 2255 du 06 mars 1974 fixant la lettre caractéristique de l'année de fabrication des boîtes de conserves prévues par l'article 19 du décret 69-132 du 12 février 1969 relatif au contrôle des produits de la mer
85. Arrêté 11535 du 30 juillet 1965 portant réglementation de la commercialisation des langoustes vivantes débarquées au port de Dakar et destinées à la vente locale ou à l'exportation
86. Arrêté 2348 du 29 mars 1957 fixant les normes d'un label de qualité pour le poisson salé-séché Guedj
87. Circulaire du 16 mai 1959 fixant application du Décret 59-104 du 19 mai 1959 sur les conserves stérilisées de poissons et autres animaux marins

LEGISLATION INTERNATIONALE :

Codex alimentarius de la FAO et de l'OMS et Normes alimentaires internationales : CXG 102-2023, CXG 98-2022, CXS 193-1995, CXC 1-1969, CXS 1-1985, CXG 2-1985, CXM 2, CXS 192-1995, etc.

Règlement CE 852-2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

Règlement CE 853-2004 du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale

Règlement CE 1881-2006 du 19 décembre 2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires

Règlement CE 2406-96 du 26 novembre 1996 fixant des normes communes de commercialisation pour certains produits de la pêche

Règlement CE1021-2008 du 17 octobre 2008 modifiant les annexes I II et III du règlement CE 854-2004 du Parlement européen et du Conseil

Règlement (UE) 1169/2011 du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) 1924/2006 et (CE) 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) 608/2004 de la Commission

Règlement (UE) 1379/2013 du 11 décembre 2013 portant organisation commune des marchés dans le secteur des produits de la pêche et de l'aquaculture, modifiant les règlements (CE) n o 1184/2006 et (CE) 1224/2009 du Conseil et abrogeant le règlement (CE) 104/2000 du Conseil

Directive 98/83/CE du Conseil du 3 novembre 1998 relative à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine.

Annexe 2 : Liste des Personnes rencontrées

N°	Nom et prénom(s)	Structure	Fonction	E-mail	Téléphone
1	Abdoulaye DIOUF	Direction des Industries de Transformation de la Pêche (DITP)	Directeur	ablaye78@yahoo.fr	77 566 20 77
2	Papa Namsa KEITA	PGRN SENRM/Pêche/Aquaculture	Coordonnateur	pnkeita@gmail.com	33 801 00 59 77 638 39 11
3	Seynabou CAMARA NDIAYE	PGRN SENRM/Pêche/Aquaculture	Spécialiste Marketing et Valorisation des Produits Halieutiques	seynaboucamara@hotmail.com	77 659 80 48
4	Doudou Gueye FAYE	DITP	Juriste	yarduz@yahoo.fr	76 131 81 38
5	Momar KA	DITP	Chef Division des Inspections, du Contrôle et de la Certification	momarka1973@gmail.com	77 578 58 46 76 410 11 45
6	Sellé MBENGUE	Direction de Gestion et de l'Exploitation des Fonds Marins (DGEFM)	Directeur	mbengueselle@hotmail.com	77 538 13 37 77 029 00 60
7	Massata NDAO	DGEFM	Chef de Division Océanographie et protection de l'environnement des fonds marins	massata.ndao@gmail.com	33 849 98 75 77 460 03 13
8	Jules NDAO	MPIPM	Coordonnateur Cellule Juridique	julesndao2007@yahoo.fr	78 018 58 28
9	Ismaila NDIAYE	Direction des Pêches Maritimes (DPM)	Directeur	gattizo2@yahoo.fr	77 159 92 18
10	Assane SOW	DPM	Chef Division de la Valorisation	assane-sow@live.fr	77 539 33 66
11	Abdoulaye MBODJ	MPIPM	Chef de service départemental Saint-Louis	podorlaye1@yahoo.fr	77 552 40 14
12	Karim Moulaye MARA	Direction de la Protection et de la Surveillance des Pêches (DPSP)	Directeur	directeur@dpsp.sn	77 740 95 74
13	Mariame Tall THIAM	DPSP	Juriste	mariametall@hotmail.fr	77 117 83 94
14	Mbeugué Gaye FALL	Direction de la Pêche Continentale (DPC)	Directrice	mamisco37@yahoo.fr	77 534 91 80
15	Moussa DIENE	DPC	Chef Bureau Législation et Coopération	moussadiene@gmail.com	77 630 41 69
16	Sanounou SADIO	DPC	Chef Division Aménagement des Pêcheries et Gestion des Ressources	sadiosanounous@yahoo.fr	77 336 87 15 76 604 97 40

N°	Nom et prénom(s)	Structure	Fonction	E-mail	Téléphone
17	Djiby HANE	DPC	Chef Division Pêche Continentale	djibrilhane215@hotmail.com	77 526 37 26
18	Makhtar THIAM	Union Patronale des Mareyeurs Exportateurs du Sénégal (UPAMES)	Secrétaire Général	makhtarthiam@gmail.com	77 639 31 52
19	Alassane DIENG	Groupement des Armateurs et Industriels de la Pêche au Sénégal (GAIPES)	Secrétaire Général	alassane_dieng@hotmail.com gaipes@orange.sn	77 542 45 36
20	Dr Samba KA	Agence Nationale de l'Aquaculture (ANA)	Directeur		77 712 53 36
21	Jean Luc Vincent DIATTA	Armement Yannick Carton	Gestionnaire Qualité	jeanlucvincentdiatta@gmail.com	77 793 26 55
22	Cheikh Fary KA	Gober Sénégal	Gestionnaire Qualité	linkinnes@yahoo.fr	77 416 32 73
23	Ibra NDAO	SERT S.A.	Gestionnaire Qualité	ndao_ibra@hotmail.com	77 450 93 69