



## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

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

Vingt-troisième session,

Nairobi (Kenya), 2-6 septembre 2019

#### DOCUMENT DE TRAVAIL SUR L'ÉLABORATION D'UNE NORME RÉGIONALE CODEX SUR UNE BOISSON FERMENTÉE NON ALCOOLISÉE À BASE DE CÉRÉALES (MAHEWU)

(Soumis par l'Eswatini)

### 1. Introduction

**1.1** Le *mahewu* est une boisson traditionnelle fermentée et non alcoolisée à base de farine de maïs et de sorgho. Cette boisson aigre est très consommée dans la plupart des pays d'Afrique australe, notamment dans les pays suivants: Afrique du Sud, Botswana, Eswatini, Lesotho, Malawi, Mozambique et Zimbabwe. Le mot *mahewu* est synonyme de *emahewu* (swati), *amahewu* (zoulou), *amaRhewu* (xhosa), *mageu* (shona, tswana et sotho du Sud) et *motogo* (sotho du Nord). Il est consommé aussi bien comme boisson (pour étancher la soif) que comme aliment.

**1.2** La production familiale de *mahewu* est toujours pratiquée dans les pays d'Afrique australe, mais ce produit est également brassé dans des usines de transformation alimentaire pour être commercialisé par des détaillants ou des grossistes. La version commerciale produite en usine est proposée sous deux formes: nature ou aromatisée.

**1.3** Le *mahewu* aromatisé est le plus souvent mélangé avec de la banane, des fraises, de la crème ou de l'ananas, qui sont les parfums les plus courants. Il est très consommé par les travailleurs dans les grandes plantations et les mines parce qu'il présente la caractéristique rare d'être à la fois énergétique et d'étancher la soif.

**1.4** Son goût acidulé provient principalement de l'acide lactique produit par la fermentation. Le *mahewu* commercial peut être aromatisé et sucré tout comme d'autres produits tels que les yaourts ou les boissons gazeuses.

**1.5** *Mahewu* est le mot le plus souvent utilisé pour cette boisson traditionnelle très appréciée en Afrique australe et plus particulièrement dans la région de la Communauté de développement de l'Afrique australe. Les chercheurs qui travaillent sur ce produit emploient le mot *mahewu* dans leurs études et il est recommandé de continuer à utiliser ce terme pour désigner ce produit car c'est celui qui est le plus couramment utilisé en Afrique australe. Cependant, d'autres noms peuvent être utilisés localement dans d'autres zones de la région couverte par le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique et ils doivent être pris en compte.

### 2. Composition générale

#### 2.1 Composition générale (ingrédients) du *mahewu* et d'autres produits similaires

Les principaux ingrédients du *mahewu* sont les suivants:

- Farine de maïs ou de sorgho
- Eau
- Sucre
- Farine de blé

### 3. Pratiques de production du *mahewu* et d'autres produits similaires

#### 3.1 Le *mahewu* est préparé comme suit:

- La farine ou semoule de maïs ou de sorgho est mélangée avec de l'eau froide pour obtenir une bouillie qui est ensuite versée dans de l'eau bouillante.

- Ce mélange est ramené à ébullition tout en étant constamment remué pour éviter la formation de grumeaux.
- On continue de le faire bouillir (et/ou cuire) jusqu'à obtention d'un porridge assez liquide. On laisse refroidir à température ambiante, puis on ajoute de la farine de blé qui sert de source d'inoculum de bactéries productrices d'acide lactique.
- On laisse ensuite le mélange fermenter à température ambiante pendant 1 à 2 jours jusqu'à obtenir une acidité finale de 4 à 5% (acide lactique). Le *mahewu*, produit final, préparé de manière traditionnelle a un pH d'environ 3,5. Dans sa version industrielle, il est pasteurisé, ce qui permet de le conserver plus longtemps.

#### **4. Importance du *mahewu* en Afrique**

**4.1** Le mahewu est très apprécié en Afrique australe où il est consommé comme boisson pour donner de l'énergie et éteindre la soif et peut remplacer les boissons alcoolisées. On peut l'utiliser comme aliment de sevrage traditionnel pour les nourrissons et le servir aux visiteurs à la place du thé ou d'une collation.

**4.2** Dans tous les pays, les autorités sont préoccupées par la consommation d'alcool qui pose des problèmes dans les familles et dans la société en général. L'OMS a également recommandé l'application de mesures pour réduire la consommation d'alcool. Le *mahewu* pourrait être consommé dans différents pays d'Afrique, ce qui permettrait de réduire la consommation excessive d'alcool.

**4.3** Le Royaume d'Eswatini a établi une norme nationale sur le *mahewu* et il est probable que d'autres pays feront de même. Lorsque les normes diffèrent d'un pays à l'autre, cela peut entraîner des restrictions commerciales. Par conséquent, l'élaboration d'une norme Codex régionale sur le *mahewu* serait souhaitable car elle permettrait de faciliter les échanges commerciaux. Elle répondrait aux objectifs du Codex, qui vise à protéger la santé des consommateurs et à assurer des pratiques loyales dans le commerce des produits alimentaires.

**4.4** Une proposition de nouveaux travaux pour l'élaboration d'une norme régionale sur le *mahewu* figure à l'Annexe I dans le format prescrit. Le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique est invité à l'examiner en vue d'établir une norme régionale sur le *mahewu*.

**DOCUMENT DU PROJET****PROPOSITION DE NOUVEAUX TRAVAUX POUR L'ÉLABORATION D'UNE NORME RÉGIONALE SUR LES BOISSONS FERMENTÉES NON ALCOOLISÉES À BASE DE CÉRÉALES (MAHEWU)****1. Objectifs et champ d'application de la norme**

Le but de ces travaux est d'élaborer une norme Codex régionale sur les boissons fermentées non alcoolisées à base de céréales communément appelées *mahewu*. Cette norme couvrira les caractéristiques essentielles de qualité et de sécurité sanitaire du *mahewu*, conditionné et commercialisé principalement dans des briques en carton de 250 ml, 1000 ml et 2000 ml destinées au marché régional.

**2. Pertinence et actualité**

Dans la région, les ventes de *mahewu* sont en hausse car de plus en plus de personnes consomment ce produit qui présente l'avantage de pouvoir remplacer les boissons alcoolisées, les boissons gazeuses et les collations entre les principaux repas. Il est considéré par les pouvoirs publics et les consommateurs comme un moyen de réduire la consommation d'alcool, de boissons gazeuses et de collations nuisibles à la santé. Cette proposition contribue également à la mise en œuvre de la Stratégie mondiale de l'OMS visant à réduire l'usage nocif de l'alcool, adoptée lors de la 63<sup>ème</sup> Assemblée mondiale de la santé en 2010.

Le *mahewu* est consommé principalement dans plusieurs pays d'Afrique australe et pourrait l'être dans d'autres pays africains. Dans la région, selon les pays, les exigences en termes de qualité diffèrent. Par conséquent, il est temps qu'une norme régionale sur le *mahewu* soit établie afin de faciliter sa commercialisation. Elle répondrait aux objectifs du Codex, qui vise à protéger la santé des consommateurs et à assurer des pratiques loyales dans le commerce des produits alimentaires.

**3. Principales questions à traiter**

La norme couvrira les principaux aspects suivants:

- a) Champ d'application et définitions
- b) Dispositions concernant les exigences générales de qualité, pour les matières premières et les produits finaux
- c) Dispositions concernant le marquage et l'étiquetage du produit, conformément à la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées
- d) Dispositions concernant les pesticides et les contaminants, conformément à la Norme générale Codex pour les contaminants et les toxines présents dans les denrées alimentaires
- e) Dispositions concernant l'hygiène, conformément aux Principes généraux d'hygiène alimentaire et autres codes d'usages en matière d'hygiène
- f) Références aux méthodes d'analyse et d'échantillonnage

**4. Évaluation au regard des critères régissant l'établissement des priorités des travaux:**

- a) **Volume de la production et de la consommation dans chaque pays: Chiffres de la production présentés sous forme de tableau dans différents pays et source des données**

Mois	Quantités
Juillet 2018	396 235
Août 2018	448 062
Septembre 2018	514 464
Octobre 2018	531 957
Novembre 2018	570 602
Décembre 2018	600 935
Janvier 2019	609 448
Février 2019	474 136
Mars 2019	676 292
Avril 2019	584 910
Mai 2019	463 636
Juin 2019	496 291
Total	6 366 968

(Source des données: Mandla Mahewu, Matsapha, Eswatini)

b) **Volume et structure des échanges entre les pays:**

Volume de *mahewu* exporté vers différents pays par la République sud-africaine

Mois	Quantités (litres)
Juillet 2018	178 201
Août 2018	201 627
Septembre 2018	231 508
Octobre 2018	239 380
Novembre 2018	256 770
Décembre 2018	270 420
Janvier 2019	274 251
Février 2019	213 361
Mars 2019	304 331
Avril 2019	263 209
Mai 2019	208 636
Juin 2019	223 330
Total	2 865 024

(Source des données: Mandla Mahewu, Matsapha, Eswatini)

Botswana, Malawi, Mozambique

Mois	Quantités (litres)
Juillet 2018	39 623
Août 2018	44 806
Septembre 2018	51 446
Octobre 2018	53 195
Novembre 2018	57 060
Décembre 2018	60 093
Janvier 2019	60 944
Février 2019	47 413
Mars 2019	67 629
Avril 2019	58 491
Mai 2019	46 363
Juin 2019	49 629
Total	636 692

- c) **Diversité des législations nationales et obstacles au commerce international qui semblent en découler ou pourraient en découler:** L'Eswatini a établi une norme nationale sur le *mahewu* et d'autres pays prévoient d'en faire autant. Lorsque ce sera fait, et si ces normes diffèrent, cela risque d'entraver le commerce sans nécessité. Par conséquent, l'élaboration d'une norme Codex régionale sur le *mahewu* serait souhaitable. Des normes similaires sur cette boisson fermentée non alcoolisée à base de céréales (*mahewu*) ont été élaborées dans les pays suivants:
- i. Eswatini: SZNS SANS 1199: 2007, The production of mageu
  - ii. Malawi: MS 623 – Mahewu Specification
  - iii. Afrique du Sud: SANS 1199: 2011 Edition 2.3, The production of mageu
  - iv. Ouganda: US 872: 2011, Fermented (non-alcoholic) cereal beverages – Specification (Draft)
- d) **Potentiel commercial aux plans régional et international:** Comme le montrent les données relatives à la production et aux échanges commerciaux présentées ci-dessus aux paragraphes a) et b), les possibilités de développement de la commercialisation de ce produit sont importantes.
- e) **Aptitude du produit à la normalisation:** Les caractéristiques générales de qualité de cette boisson fermentée non alcoolisée à base de céréales, à savoir les matières premières, le produit fini, l'hygiène, l'étiquetage et les méthodes d'analyse, indiquent que ce produit répond aux critères de normalisation. Il existe des boissons similaires qui sont produites et commercialisées en Afrique, elles aussi aptes à la normalisation.

- f) Existence de normes générales en vigueur ou en projet couvrant les principales questions relatives à la protection des consommateurs et au commerce:
- i) *Questions relatives à la protection des consommateurs* – Dans le cadre de la normalisation du *mahewu*, il est proposé de normaliser la qualité et la quantité des ingrédients et des additifs, ainsi que les limites de teneur en alcool du produit dans toute la région Afrique.
  - ii) *Questions relatives aux échanges commerciaux* – Actuellement, la commercialisation du *mahewu* ne pose pas de problèmes majeurs. Cependant, des difficultés pourraient surgir dans la région avec l'augmentation du volume de production et des échanges commerciaux, et la volonté d'un plus grand nombre de pays de commencer à définir des normes nationales différentes sur ce produit.
- g) Nombre de produits pour lesquels il serait nécessaire d'établir des normes distinctes, en indiquant s'il s'agit de produits bruts, semi-transformés ou transformés: Une seule norme pour le *mahewu* sera suffisante et il n'est pas nécessaire d'élaborer des normes distinctes pour le *mahewu* brut, semi-transformé ou transformé.
- h) Travaux déjà entrepris dans ce domaine par d'autres organisations internationales et/ou travaux suggérés par le ou les organismes internationaux intergouvernementaux pertinents: Aucun travail n'été entrepris par d'autres organismes internationaux.

### 5. Pertinence au regard des objectifs stratégiques du Codex:

La proposition contribue aux objectifs suivants du Plan stratégique du Codex 2014-2019:

- i) Objectif stratégique 1.1.1 – Appliquer systématiquement dans tous les comités les critères établis en matière de prise de décision et d'établissement des priorités pour faire en sorte que les normes et les travaux liés aux domaines hautement prioritaires progressent rapidement;
- ii) Objectif stratégique 1.2.2 – Élaborer et réviser, lorsqu'il y a lieu, les normes régionales et internationales en réponse aux besoins exprimés par les membres et en réponse aux facteurs touchant la sécurité sanitaire des aliments, la nutrition et les pratiques loyales dans le commerce alimentaire;
- iii) Objectif stratégique 3.1.1 – Encourager les Membres à prendre des dispositions institutionnelles nationales à long terme visant à promouvoir efficacement la participation aux processus d'établissement des normes du Codex;
- iv) Objectif stratégique 4.2.1 – Faire mieux comprendre aux Membres du Codex et à leurs délégués l'importance de l'obtention d'un consensus et de la démarche mise en œuvre à cette fin dans le cadre des travaux du Codex.

### 6. Informations sur la relation entre la proposition et les documents existants du Codex

Actuellement, il n'existe pas d'autre document du Codex en rapport avec la présente proposition de norme régionale sur le *mahewu*. La norme fera néanmoins référence aux normes pertinentes et textes apparentés suivants élaborés par les comités s'occupant de questions générales:

- Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments (CXG 21-1997)
- Principes généraux d'hygiène alimentaire (CXG 1-1969)
- Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale (CXS 193-1995)
- Norme générale sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CXS 1-1985)

### 7. Détermination de la nécessité et de la disponibilité d'avis scientifiques d'experts

Aucun n'a été identifié à ce stade.

### 8. Contributions techniques de la part d'organisations extérieures: recensement des besoins à des fins de planification

Rien de prévu à cet égard.

### 9. Calendrier proposé pour la réalisation des travaux

L'élaboration de la norme régionale devrait être conduite en l'espace de deux ou trois réunions du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique, en fonction de l'accord auquel seront parvenus les membres du comité au bout de quatre ans, selon le calendrier suivant:

<b>N°</b>	<b>Étapes proposées</b>	<b>Calendrier proposé</b>
2.	Approbation des nouveaux travaux	Quarante-troisième session de la Commission du Codex Alimentarius
3.	Examen de l'avant-projet de norme proposé à l'étape 3	Vingt-quatrième session du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique
4.	Adoption de l'avant-projet de norme à l'étape 5	Quarante-cinquième session de la Commission du Codex Alimentarius
5.	Examen de l'avant-projet de norme proposé à l'étape 7	Vingt-cinquième session du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique
6.	Adoption par la commission de l'avant-projet de norme à l'étape 8.	Quarante-septième session de la Commission du Codex Alimentarius