



## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

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

Vingt et unième session  
Yaoundé (Cameroun), 27-30 janvier 2015

## DOCUMENT DE TRAVAIL SUR L'ÉLABORATION DE NORMES RÉGIONALES

(établi par le Botswana)

## Introduction

1. À la vingtième session du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique, qui a eu lieu à Yaoundé (Cameroun) du 29 janvier au 1<sup>er</sup> février 2013, le Cameroun a présenté un document de travail sur l'élaboration de normes régionales en Afrique, qui insistait sur le fait qu'il existe en Afrique de nombreux produits alimentaires susceptibles de faire l'objet d'un commerce entre les pays de la région ou à l'échelle internationale et pour lesquels des normes régionales ou internationales pourraient être élaborées.
2. Dans le document, il était proposé d'établir un groupe de travail électronique chargé de recenser les produits de la région qui pourraient être visés par une norme Codex internationale ou régionale et de les classer par ordre de priorité.
3. Le Comité est convenu d'établir, sous la direction du **Botswana** et de la **Côte d'Ivoire**, un groupe de travail électronique travaillant en anglais et en français, avec pour mission d'établir une liste hiérarchisée des produits de la région susceptibles d'être visés par une norme du Codex (régionale ou internationale), et de la soumettre au Comité pour examen à sa prochaine session.

## Groupe de travail électronique

4. Les membres suivants du Comité se sont inscrits au Groupe de travail: Afrique du Sud, Lesotho, Malawi, Kenya, Burkina Faso, Mozambique, République-Unie de Tanzanie, Zambie, Sierra Leone, Sao Tomé-et-Principe, Guinée, Congo, Burundi, Gambie, Maurice, Sénégal, Cameroun, Comores, Côte d'Ivoire, Botswana, Mali, Madagascar, Togo, Seychelles, Ouganda, Guinée-Bissau, Angola, République centrafricaine, Gabon, Éthiopie, Zimbabwe, Swaziland, Cabo Verde, Bénin et République démocratique du Congo.
5. Le Groupe de travail électronique a été subdivisé en six sous-groupes. Chacun d'eux devait élaborer sa liste de denrées prioritaires. Les sous-groupes ont sélectionné les produits suivants:
  - a) **Sous-groupe 1:** Farine de blé, farine de maïs, huiles comestibles et sucres, feuilles de manioc et viande séchée (normes en matière d'enrichissement).
  - b) **Sous-groupe 2:** Moringa, carpe, noix de karité, fruits du baobab, grains de café, œufs de consommation, gousses de tamarin fraîches.
  - c) **Sous-groupe 3:** Pâte d'arachide, patate douce, bœuf séché, épices séchées, rave séché, saucisse de poulet, pièces de volailles surgelées individuellement, viande désossée mécaniquement, boissons à base de caféine (boissons sportives et énergétiques).
  - d) **Sous-groupe 4:** Banane plantain, beurre de karité, feuilles de baobab, viande séchée, soubala, feuilles d'eru (*Gnetum africanum*), bâtons de manioc, fruits de baobab et «bisaplosei».
  - e) **Sous-groupe 5:** Beurre de karité, huile de palme, huile de palmiste, bâtons de manioc et feuilles d'eru.
  - f) **Sous-groupe 6:** Bâtons de manioc, safou, graines de ricinodendron, beurre de karité, feuilles de baobab, feuilles de manioc, atieke, pâte de grains de courge, jus de bissap, jus de tamarin, feuilles d'eru (*Gnetum spp.*), graines de soubala, poudre de gombo, viande séchée, amandes et mangues sauvages.

## Produits prioritaires

6. À partir des listes dressées par les six sous-groupes, le Groupe de travail électronique a extrait cinq denrées qui avaient été retenues par au moins deux sous-groupes et les a classées par ordre de priorité, comme suit:

- 1) Viande séchée, kilichi
- 2) Fruits de baobab
- 3) Feuilles d'eru (*Gnetum africanum*)
- 4) Beurre de karité
- 5) Manioc (bâtons de manioc)

7. Les pays suivants ont proposé de participer à l'élaboration des documents de projet relatifs aux cinq denrées prioritaires indiquées ci-dessus (voir les annexes jointes au présent rapport):

- 1) Botswana – Viande séchée
- 6) Burkina Faso – Baobab (fruits)<sup>1</sup>
- 2) Cameroun – Manioc (bâtons de manioc)
- 3) Mali – Beurre de karité
- 4) Cameroun – Feuilles d'eru (*Gnetum africanum*)

### **Recommandations**

8. Le Comité est invité à examiner la liste des cinq denrées prioritaires proposées ainsi que les documents de projet connexes.

9. En ce qui concerne les autres produits choisis par le Groupe de travail mais non classés comme prioritaires, le Comité pourrait envisager de conserver une liste de denrées à examiner lors de sessions futures du Comité de coordination.

---

<sup>1</sup> Le document de projet est soumis séparément au Comité à la présente session.

## ANNEXE I

## DOCUMENT DE PROJET EN VUE DE L'ÉLABORATION D'UNE NORME SUR LA VIANDE SÉCHÉE

## 1. Contexte

La viande est un produit alimentaire qui se détériore facilement s'il n'est pas conservé à basse température. Dans les pays tropicaux et subtropicaux, le séchage de la viande avec ou sans ajout de sel est la plus ancienne des méthodes traditionnelles de conservation de ce produit. Les procédés employés dans le cadre de certaines méthodes autochtones ont été mis au point au fil des siècles mais aucune technique ne permet de garantir de manière systématique que le produit soit exempt de risques et soit d'une qualité acceptable. Les modalités de préparation de la viande séchée diffèrent d'une région à l'autre. On trouvera ci-après quelques exemples de produits à base de viande séchée.

- a) Le **biltong** est une spécialité à base de viande séchée, et salée qui est originaire d'Afrique australe. Ce produit est fabriqué à partir de différentes sortes de viandes. Il peut s'agir de bœuf, de gibier, voire de filets d'autruche provenant d'élevages commerciaux. La matière première est généralement constituée de filets de viande crue débités en lamelles qui sont assaisonnées avec des épices, puis séchées.
- b) Le **kilishi** est une variante du biltong. Très prisé dans le Hausa Land au Nigéria, il nécessite l'utilisation de coupes désossées de bœuf, de mouton ou de chèvre.
- c) L'**odka** est un produit à base de viande bovine maigre séchée au soleil, qui est largement consommé par les populations nomades en Somalie. Face au phénomène omniprésent de la sécheresse en Afrique australe, l'odka est devenu un aliment économiquement important car il est fabriqué le plus souvent avec la chair d'animaux victimes de la sécheresse.
- d) Le **qwanta** est fabriqué en Éthiopie et dans d'autres pays d'Afrique de l'Est, à partir de muscles maigres de bœuf, qui sont découpés en longues lamelles. Celles-ci sont suspendues dans la cuisine familiale jusqu'à séchage complet, après avoir été enduites d'une sauce à base de sel et d'épices.
- e) Le **pastirma** est une préparation classique en Turquie, en Égypte et en Arménie. Il s'agit de bœuf salé et séché et la viande provient d'animaux qui ne doivent pas être trop jeunes. Dans certaines zones, la viande de chameau est utilisée comme matière première.
- f) Le **charque** est un produit du Brésil et d'autres pays d'Amérique du Sud, qui se présente sous la forme de morceaux de viande bovine de forme aplatie, conservés par salage et séchage. Avant de commencer les opérations de séchage, les morceaux de viande sont rapidement lavés pour éliminer l'excès de sel accumulé en surface.
- g) Le **jerky**: on doit ce produit aux Indiens d'Amérique du Nord, qui fumaient la viande au-dessus du feu avant de la faire sécher au soleil, ce qui lui conférait un goût caractéristique de fumé.

## 2. Objectif et champ d'application de la norme

La présente activité a pour but d'établir une norme mondiale sur les produits carnés séchés, dans le but de protéger la santé des consommateurs et de promouvoir le commerce régional et international de viande séchée. La norme couvre les produits à base de viande séchée. On entend par viande séchée des lamelles de viande (par exemple bovine), mises à sécher après avoir été désossées, débarrassées des cartilages, des tendons et, dans toute la mesure du possible, des parties grasses, puis conditionnées de manière adéquate.

## 3. Pertinence et actualité de la norme

4. Malgré les progrès récents de la chaîne du froid et des techniques de conditionnement, les produits issus de méthodes plus traditionnelles de conservation de la viande – notamment le salage et le séchage – occupent encore, pour de nombreux pays, une place importante dans la composition des échanges commerciaux de produits carnés. On fabrique des produits à base de viande séchée un peu partout dans le monde. Ces produits font l'objet de commerce international sous différentes appellations, comme indiqué plus haut, et ne sont pas limités à une région particulière, ce qui justifie l'élaboration d'une norme internationale. Des enquêtes portant sur les produits commerciaux à base de viande séchée ont permis de relever la présence d'agents pathogènes – entérobactéries, staphylocoques, salmonelles et autres – dans certaines expéditions destinées à l'exportation.
5. Dans la plupart des pays, la fabrication de produits à base de viande séchée est soumise à une réglementation spécifique et obéit à des conditions rigoureuses visant à garantir la qualité et la salubrité des produits. Les usines doivent avoir des inspecteurs sur place et un plan en matière d'hygiène. Aux États-Unis, par exemple, les contrôles relèvent du Ministère de l'agriculture (USDA). De nombreux pays

européens n'autorisent actuellement l'importation de produits carnés, y compris la viande séchée, que sous réserve de justificatifs douaniers très détaillés et d'inspections supplémentaires.

6. Il est donc essentiel d'établir une norme du Codex couvrant la sécurité sanitaire, la qualité, l'hygiène et l'étiquetage des produits à base de viande séchée afin de disposer d'une référence qui soit le fruit d'un consensus international déterminé par les partenaires commerciaux.

#### 4. Les principales questions à traiter

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

- a) Définitions
- b) Spécifications:
  - Spécifications relatives à la matière première
  - Procédures applicables au traitement
  - Spécifications des produits, notamment les catégories de classement pour les produits carnés
  - Établissement des limites de tolérance pour les contaminants et les microorganismes
- c) Méthodes d'échantillonnage, d'inspection et d'analyse
- d) Conditionnement, étiquetage, transport et entreposage

#### 7. Évaluation au regard des critères régissant l'établissement des priorités des travaux

**Critère général:** Une norme sur les produits à base de viande séchée protégerait la santé des consommateurs et serait particulièrement avantageuse pour les pays en développement, qui sont les principaux producteurs, exportateurs et consommateurs de ces produits. Il est indispensable que la qualité des produits réponde aux besoins des consommateurs et soit conforme aux exigences minimales en matière de sécurité sanitaire des aliments.

**a) Volume de production et de consommation dans les différents pays, ainsi que volume et structure des échanges entre pays:** D'après les données recueillies par la FAO, la production et le commerce ont été variables au niveau mondial.

**b) Diversité des législations nationales et obstacles au commerce international qui semblent, ou pourraient, en découler:** L'absence d'une norme internationale pour les produits à base de viande séchée a eu des répercussions négatives sur le commerce international. Les importateurs de denrées alimentaires préfèrent pouvoir se fonder sur les normes du Codex. La nouvelle activité proposée devrait donc permettre de définir une norme spécifique reconnue à l'échelle mondiale qui renforcera le commerce international et répondra aux exigences des importateurs.

**c) Potentiel commercial au plan international ou régional:** Les importations de produits à base de viande séchée augmentent dans la plupart des pays. Les produits à base de viande séchée proviennent de différentes espèces animales et composent une gamme variée (du point de vue de la texture, du goût et du conditionnement), apte à satisfaire des marchés divers. L'élaboration d'un référentiel pour les produits à base de viande séchée permettra d'intensifier les échanges commerciaux et d'améliorer la qualité et la sécurité sanitaire des produits.

**d) Aptitude du produit à la normalisation:** Les normes nationales déjà en vigueur pour plusieurs types de produits à base de viande séchée permettront de dégager des paramètres qui conviendront à l'établissement de la norme du Codex envisagée. Une norme unique consacrée aux produits à base de viande séchée donne la possibilité de couvrir la totalité des produits de ce type faisant actuellement l'objet de commerce international.

**g) Travaux déjà entrepris par d'autres organisations internationales ou régionales:** Aucun autre organisme international n'a entrepris de travaux en vue de l'établissement d'une norme internationale pour les produits à base de viande séchée. Toutefois, une norme régionale pour la viande séchée a été mise au point en 2008 par le Conseil de coopération du Golfe (qui s'occupe de normalisation à l'échelle des États du Golfe). Des normes, directives et réglementations à caractère national ont été élaborées par les États-Unis, l'Australie et d'autres pays. À la FAO, plusieurs documents techniques de la Division de la production et de la santé animales ont traité de questions liées à la sécurité sanitaire et à la qualité des produits à base de viande séchée. Par ailleurs, les normes et directives régionales et nationales existantes peuvent être prises en compte lors de l'établissement d'une norme du Codex pour les produits à base de viande séchée.

**5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex**

L'élaboration d'une norme du Codex pour les produits à base de viande séchée est conforme au Plan stratégique du Codex pour 2014-2019, qui vise à promouvoir la prise en compte des normes du Codex dans la législation nationale des pays et de faciliter le commerce international.

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

La proposition relative à l'élaboration d'une norme du Codex pour les produits à base de viande séchée fait partie du mandat du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique.

## ANNEXE II

## DOCUMENT DE PROJET: PROPOSITION DE NOUVELLE ACTIVITÉ RELATIVE À UNE NORME CODEX POUR LES PRÉPARATIONS À BASE DE MANIOC FERMENTÉ

### 1. Champ d'application de la norme

Le présent document préconise l'élaboration d'une norme régionale sur les produits faits à base de manioc fermenté, mis en pâte et cuits dans un emballage spécifique.

### 2- Objectif

L'objectif de cette norme est de définir les caractéristiques d'identité et de qualité des produits à base de manioc fermenté dans le cadre du commerce régional et international.

### 3- Description des produits.

Les produits sont présentés sous forme de pains de manioc appelés « [chikwangué](#) » en République Démocratique du Congo, « ébobolo et miondo » au [Cameroun](#), et « [mangbèré](#) » en [Centrafrique](#).

Ces produits sont obtenus à partir du manioc frais, épluché, découpé, trempé dans l'eau pour fermentation puis pressé et déshydraté avant emballage et cuisson.

Cependant, pour des raisons de facilitation de la conservation, les préparations à base de manioc fermenté peuvent être conservées et transportées à l'état frais, à une température de congélation ou de surgélation, et la cuisson est faite au lieu de consommation.

### 4- Taxonomie

On cultive principalement deux variétés de manioc:

- le manioc amer, impropre à la consommation s'il n'est pas préalablement détoxifié, et dont les tubercules séchées sont transformées en [tapioca](#),
- le manioc doux, dont les racines peuvent être directement consommées.

### 5-Composition chimique du bâton de manioc

† Energie:	259 Kcal
† Glucides:	59,1 g sur 100
† Lipides:	1,2 g sur 100
† Protéines:	3,9 g sur 100

### 6- Principales questions à traiter

La norme couvrira les caractéristiques d'identité et de qualité d'une préparation à base de manioc fermenté qui doit être tributaire de la maîtrise du processus de transformation. Pour les consommateurs la qualité est principalement déterminée par l'odeur et l'élasticité du produit et les propriétés organoleptiques

Le processus de fabrication de la préparation à base de manioc fermenté doit garantir les propriétés organoleptiques recherchées

Cette norme devra donc:

- Établir les exigences minimales du point de vue technologique, sécurité sanitaire, nutritionnel et organoleptique de la matière première aux produits finis.
- Définir les dispositions de traçabilité permettant d'identifier le produit fini en fonction de ses origines.
- Définir les paramètres de standardisation qui garantissent la qualité du produit
- Inclure les dispositions à respecter en matière de présentation du produit conditionné et du type d'emballage utilisé.
- Inclure les dispositions à respecter en matière d'étiquetage et de désignation du produit, conformément à la Norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.
- Inclure des dispositions sur les contaminants faisant référence à la Norme générale du Codex pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale.

- Inclure des dispositions faisant référence au Code d'usages international recommandé Principes généraux en matière d'hygiène des denrées alimentaires.

### 7- Dispositions concernant la qualité

La qualité des préparations à base de manioc fermenté est définie:

- ✦ Sur le plan sécurité sanitaire, par: la teneur en cyanure d'hydrogène, niveau de contamination biologique, chimique et physique,
- ✦ Sur le plan organoleptique, par: la couleur, la pureté, l'odeur, le goût et la texture,
- ✦ Sur le plan de la présentation, par: la longueur et la section, la régularité de la forme, l'impact de l'emballage sur l'environnement.

Au regard de ces différents paramètres, la classification des préparations à base de manioc fermenté peut distinguer trois catégories: la catégorie « Extra », la catégorie I et la catégorie II,

### 8- Dispositions concernant le calibrage

Le calibrage prévoit trois niveaux définis par la longueur et la section du produit fini, emballé. On parlera du calibre A, du calibre B et du calibre C.

### 9 – Disposition de tolérance

Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque emballage pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.

### 10 - Dispositions concernant la présentation

10.1 Présentation d'ebobolo

10.2 Présentation du chikwange

10.3 Présentation du mangbèrè

10.4 Présentation du miondo

10.5 Dispositions concernant la matière d'emballage-

### 11- Les Contaminants

- ✓ Contaminants biologiques: champignons libérant des mycotoxines,
- ✓ Contaminants chimiques: résidus des fertilisants et des pesticides, bisphénols, pollution ...
- ✓ Contaminants physiques: fragments de métaux; de plastique et de racines,
- ✓ Toxines naturelles: résidus des HCN (acide cyanhydrique)

### 12 - Évaluation au regard des critères régissant l'établissement des priorités des travaux

#### 12.1 -Critère général

Protection des consommateurs du point de vue de la santé et de la prévention des pratiques frauduleuses. Qualité que le produit doit présenter pour être conforme aux besoins des consommateurs et aux exigences minimales en matière de qualité et de sécurité sanitaire des aliments. L'élaboration d'une norme pour la préparation d'une pâte à base de manioc fermenté sera très utile aux pays en développement car ils sont de grands producteurs, exportateurs et aussi consommateurs du produit.

#### 12.2- Critères applicables aux produits

- a) **Volume de production et de consommation dans les différents pays, ainsi que volume et structure des échanges entre pays**

Le manioc (*Manihot Esculenta grantz*) et ses produits dérivés occupent une place de choix dans l'alimentation de la population camerounaise. Le FIDA et le PNDRT ont démontré qu'ils représentent 43% des volumes d'échanges financiers du marché des racines et tubercules (FIDA, 2002) et détiennent 10% des dépenses totales de consommation (PNDRT, 2006). Toutefois, les méthodes traditionnelles de transformation et de conservation restent toujours en vigueur. Le manioc possède cinq principaux produits dérivés destinés à la consommation humaine et qui sont fortement demandés par le marché parmi lesquels on note

- 286 000 tonnes pour le bâton de manioc;
- 102 141,6 tonnes pour le Fufu;
- 49 028 tonnes pour le Gari;

- 20 020 tonnes pour le Waterfufu

#### **b) Volume de production et de consommation nationale et sous régionale**

L'offre nationale en bâton de manioc est de **90 494 tonnes** pour une valeur de **33 935 230 046 FCFA**. Les données d'enquête sur les exportations de bâton de manioc recueillies auprès des postes phytosanitaires des aéroports de Douala et de Yaoundé, du port de Douala et du marché frontalier de Kyé-osi (échange sous-régional pour l'Afrique centrale) révèlent environ **2 800 tonnes** de bâton de manioc exportés en 2012. La demande globale du marché camerounais en bâton de manioc est estimée à **280 000 tonnes** pour une valeur de **107 248 758 750 FCFA**.

La pâte de manioc fermenté est de loin la plus disponible dans les marchés et consommée par (53 pour cent) des ménages de Pointe Noire tandis que la chikwangue est consommée par 64 pour cent des ménages de Brazzaville (*Study on the commercialization of Agriculture and domestic private sector investment: cassava in the republic of Congo final report 1999*)

#### **c) Diversité des législations**

Il y'a pas de législation harmonisée au niveau régional pour les denrées alimentaires en général et la pâte de manioc fermenté en particulier

#### **d) - Potentiel commercial au plan international**

Le manioc fait partie des principales plantes à racines et tubercules amyliacés cultivées au Cameroun et dans le monde. L'Afrique est le premier producteur mondial avec une production annuelle de 110 millions de tonnes, suivie de l'Asie (55 millions de tonnes) et de l'Amérique Latine et des Caraïbes (37 millions de tonnes). La culture du manioc occupe 583 926 producteurs environ pour une production de 4 204 988 tonnes en moyenne et un chiffre d'affaire de 349 milliards FCFA (FAO-MINADER, 2014). Le manioc sert de matière première pour la transformation industrielle en divers produits dérivés. En dehors de la région africaine, particulièrement dans la sous région Afrique centrale où les préparations à base de manioc fermenté font l'objet des échanges commerciaux, le bâton de manioc, la chikwangue, le mangbéré sont très sollicités au niveau des marchés de niche dans les communautés africaines d'Europe d'Asie, et d'Amérique.

#### **e) - Aptitudes du produit à la normalisation**

Les cultivars utilisés, le processus de fabrication des préparations à base de manioc fermenté, les formes de présentation, ainsi que les dispositions concernant la qualité et les tolérances se prêtent bel et bien à la normalisation du produit.

La norme devra inclure les définitions et descriptions des produits, les paramètres de qualité suivants: catégorie, odeur, goût, couleur acidité, teneur en fibre, matière étrangère, contaminants et présentation.

#### **f) Existence de normes générales en vigueur ou en projet couvrant les principales questions de sécurité sanitaire et de loyauté commerciale**

- ✓ Norme pour le manioc doux (CODEX STAN 238-2003)
- ✓ Norme pour le manioc amer (CODEX STAN 300-2010)
- ✓ Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1 -1985)
- ✓ Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1- 1969)

#### **g) Nombre des produits pour lesquels il serait nécessaire d'établir des normes.**

- La préparation à base de manioc fermenté

### **13- Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex**

Les travaux engagés pour l'élaboration de la présente norme régionale cadrent bien avec les objectifs stratégiques 1 et 3 du plan stratégique de la commission du codex.

**Objectif stratégique 1 :** établir des normes internationales régissant les aliments qui traitent des enjeux actuel émergents relatifs aux aliments

**Objectif stratégique 3:** faciliter la participation effective de tous les membres du Codex

### **14- Informations sur la relation entre la proposition et les documents existants du Codex**

Les dispositions concernant la qualité, le calibrage, la tolérance et la présentation des normes Codex concernant le manioc doux et amer vont aider à la définition des dispositions similaires pour les préparations à base de manioc fermenté.



**15- Détermination de la nécessité et de la disponibilité d'avis scientifiques**

Il serait nécessaire que le JECFA détermine la DJA pour la teneur en acide cyanhydrique.

**16 - Identification de tout besoin de contributions techniques à une norme en provenance d'organisations extérieures afin que celles-ci puissent être programmées**

Aucun besoin identifié à ce jour.

## ANNEXE III

**DOCUMENT DE PROJET EN VUE DE LA MISE AU POINT D'UNE NORME RÉGIONALE/AFRIQUE POUR LE BEURRE DE KARITÉ**

Ce document de projet a été élaboré conformément au Manuel de Procédure de la Commission du Codex Alimentarius (vingt et unième édition, section II: Procédure d'élaboration des normes Codex et textes apparentés, Partie 2: Examen critique – Propositions d'entreprendre de nouveaux travaux ou d'une révision de norme) (1).

**1. Objectif et champ d'application de la norme**

L'objectif de la proposition est d'établir une norme régionale pour le beurre de karité prenant en compte les facteurs de composition et de qualité.

L'élaboration d'une norme régionale pour le beurre de karité est conforme aux objectifs du Codex (Protection de la santé des consommateurs et l'assurance des pratiques loyales dans le commerce alimentaire par la mise au point des normes mondiales et régionales).

Le champ d'application de cette Norme Régionale pour le beurre de karité couvrira les facteurs de composition et de qualité.

**2. Pertinence et actualité**

La production mondiale du beurre de karité estimée à 176 000 tonnes en 2010, est majoritairement assurée par dix-sept pays africains (Bénin, Burkina Faso, Cameroun, République centrafricaine, Côte d'Ivoire, Gambie, Ghana, Guinée, Mali, Niger, Nigéria, Ouganda, Sénégal, Soudan, Tchad, Togo). Cette production a augmenté de 154 pour cent en l'espace de quarante ans (30 000 t à 176 000 t) (2)

**La majeure partie de la production mondiale du beurre de karité fait l'objet d'un commerce intra africain.** Cette production, qualifiée d'autoconsommation, n'est pas prise en compte dans les statistiques officielles (2).

Outre son usage traditionnel dans la cuisine africaine, le beurre de karité est utilisé dans la préparation des nombreux produits agroalimentaires (chocolat, barres chocolatées, confiseries, huiles et margarines végétales...).

Compte tenu de la croissance de la production du beurre de karité en Afrique et du développement de son commerce au niveau régional et mondial, l'élaboration d'une norme régionale pour ce produit s'avère nécessaire.

**3. Principales questions à traiter**

La proposition de nouveau travail d'élaboration de la norme régionale pour le beurre de karité sera élaborée conformément au plan de présentation des normes Codex existantes pour les graisses et huiles. Elle comprendra les parties suivantes:

- Champ d'application
- Description
- Facteurs essentiels de composition et de qualité
- Additifs alimentaires
  - Contaminants
  - Hygiène
  - Étiquetage
  - Méthodes d'analyse et d'échantillonnage
  - Tableaux de composition en acides gras des huiles décrites.

#### **4. Critères régissant l'établissement des priorités des travaux:**

La proposition de nouveau travail d'élaboration d'une norme pour le beurre de karité est conforme aux Critères du Codex (vingt et unième édition du Manuel de procédure) régissant l'établissement des priorités.

##### **a) Volume de production et de consommation dans chaque pays, ainsi que volume et structure des échanges entre pays.**

La production mondiale du beurre de karité était estimée à 176 000 tonnes en 2010. Le Nigéria est le plus gros producteur avec 69,8 pour cent de la production mondiale suivi du Ghana (9,6 pour cent), du Mali (9,2 pour cent) et du Burkina Faso (7,3 pour cent). (2)

En Afrique le beurre de karité est utilisé comme matière grasse pour la cuisson/friture des aliments, principalement dans les zones rurales qui comptent pour les huit dixièmes de la consommation totale

La demande de beurre de karité en Europe était estimée à 60 000 tonnes en 2006 (95 pour cent dans la chocolaterie). Cette demande sera amenée à croître dans l'industrie du chocolat en raison de la directive 2000/36/CE de l'Union européenne relative à l'incorporation d'autres graisses végétales que le cacao à hauteur de 5 pour cent dans le chocolat. (3)

##### **b) Diversité des législations nationales et obstacles potentiels ou effectifs au commerce international qui en découlent.**

La qualité du beurre de karité dépend de la qualité des amandes et du mode de production du beurre (traditionnel, mécanisé ou semi-mécanisé, industriel). Il n'existe pas à ce jour de norme de qualité pour le beurre reconnu sur le plan régional/ international.

L'absence d'une norme régionale/internationale pour le karité à contribuer à la prolifération des normes privées et des textes législatifs/réglementaires au niveau de la zone Afrique, ce qui constitue un obstacle au commerce du beurre de karité au niveau régional.

L'élaboration de la norme régionale pour le beurre de karité contribuera à l'harmonisation des textes législatifs et réglementaires au niveau régional ce qui contribuera à la protection des consommateurs et la facilitation du commerce du produit au niveau régional et international.

##### **c) Potentiel commercial sur les plans international ou régional.**

La majorité des beurres de karité commercialisés pour la consommation humaine proviennent de l'Afrique.

La production mondiale de noix de karité a nettement progressé de 1960 à 2010 (169 000 t contre 718 000). Cette augmentation de la production est essentiellement due à l'évolution des superficies qui sont passées de 85 000 hectares en 1961 à 516 760 hectares en 2010 (2).

Le beurre de karité est un produit spécifiquement africain.

La production mondiale du beurre de karité est passée de 30 000 tonnes à 176 000 tonnes en espace de quarante ans.

**La majeure partie de la production africaine de beurre de karité est consommée au niveau régional.**

##### **d) Aptitude du produit à la normalisation.**

Actuellement il est possible d'élaborer une norme régionale pour le beurre de karité par le CCFO.

##### **e) Existence de normes générales en vigueur ou en projet couvrant les principales questions relatives à la protection des consommateurs et au commerce.**

Actuellement il n'existe pas une norme régionale ou internationale pour le beurre de karité. L'élaboration d'une norme régionale pour le beurre de karité s'avère nécessaire pour la protection de la santé du consommateur, et la garantie des pratiques loyales dans le commerce international.

##### **f) 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.**

Les présents travaux porteront sur l'élaboration d'une norme régionale pour le beurre de karité non raffiné.

##### **g) Travaux déjà entrepris dans ce domaine par d'autres organisations internationales et/ou travaux suggérés par l' (les) organisme(s) international (aux) intergouvernemental (aux) pertinent(s).**

L'inexistence d'une norme régionale/ internationale pour le beurre de karité a conduit à l'élaboration de la norme UEMOA pour le beurre de karité non raffiné et du projet de code d'usages CEDEAO pour les noix, amandes et beurre de karité non raffiné.

## 5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

L'élaboration d'une norme régionale pour le beurre de karité est conforme à: i) l'Article 1 a) des statuts de la Commission du Codex Alimentarius (protéger la santé des consommateurs et assurer des pratiques loyales dans le commerce alimentaire); ii) Point c et d de la Section v du manuel de procédure de la CAC (organe subsidiaires du CAC, mandat du CCAFRICA); iii) l'Objectif stratégique No 1 du Plan stratégique 2014-2019 de la Commission du Codex Alimentarius (Établir des normes internationales régissant les aliments qui traitent des enjeux actuels et émergents relatifs aux aliments) (4).

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

Normes Codex de référence:

- Norme générale pour les graisses et huiles comestibles non visées par des normes individuelles (CODEX STAN 19- 1981);
- Norme pour les graisses animales portant un nom spécifique (CODEX STAN 211-1999);
- Code d'usages pour l'entreposage et le transport des huiles et graisses comestibles en vrac (CAC/RCP 36-1987).

## 7. Identification de tout besoin et de la disponibilité d'avis scientifiques d'experts

Les avis des experts au niveau régional et international seront sollicités pour l'élaboration du projet de norme.

## 8. Identification de tout besoin de contributions techniques à une norme en provenance d'organisations extérieures, afin que celles-ci puissent être programmées

Des experts et organisations internationales reconnues seront sollicités pour la détermination des méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

## 9. Calendrier proposé pour la réalisation de ces nouveaux travaux, y compris la date de début, la date proposée pour l'adoption à l'étape 5, et la date proposée pour l'adoption par la Commission; le délai d'élaboration ne devrait en règle générale dépasser cinq ans

Le Comité du Codex sur les huiles et les graisses devrait examiner la question de savoir si cette nouvelle activité devrait être entreprise selon la procédure uniforme ou selon la procédure accélérée.

Étant donné que ce Comité ne se réunit que tous les deux ans, le Mali propose que la norme Codex pour le beurre de karité non raffiné soit élaborée suivant la procédure accélérée.

## 10. Calendrier proposé

L'élaboration de la norme se déroulera selon le calendrier ci-après:

PROCÉDURE	DATE
Examen de la nouvelle activité par le Comité FAO/OMS de Coordination pour l'Afrique (CCAFRICA) à sa 21 <sup>e</sup> session	2015
Examen de la nouvelle activité par la Commission, à sa 38 <sup>e</sup> session	2015
Examen du projet de norme pour le beurre de karité à l'étape 4 par le Comité FAO/OMS de Coordination pour l'Afrique (CCAFRICA) à sa 22 <sup>e</sup> session.	2017
Ou alors, examen du projet de norme à l'étape 5 (ou 5/8) par le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique (CCAFRICA) à sa 23 <sup>e</sup> session du	2019
Examen pour adoption à l'étape 8 à la 39 <sup>e</sup> session de la Commission.	2019

### 10. Bibliographie:

- 10.1. Manuel de Procédure Codex - vingt et unième édition (1);
- 10.2. CNUCED - 2008, Production mondiale des noix, amandes et beurre de karité;
- 10.3. FAOSTAT 2008- Production et consommation du beurre de karité;
- 10.4. Plan stratégique 2014-2019 de la Commission du Codex Alimentarius

## ANNEXE IV

**DOCUMENT DE PROJET: PROPOSITION DE NOUVELLE ACTIVITÉ RELATIVE À UNE NORME CODEX  
POUR LES FEUILLES DU GNETUM Spp.**

**1. Champ d'application de la norme**

Le présent document préconise l'élaboration d'une norme régionale sur les feuilles de *Gnetum spp* appelé encore « eru », « okok », « fumbua » ou « okasi »

**2- Objectif**

L'objectif de cette norme est de définir les caractéristiques d'identité et de qualité feuilles de *Gnetum* dans le cadre du commerce régional et international.

**3- Description du produit**

Le *Gnetum spp* est une liane sub-spontanée dans les jachères forestières équatoriales. Les espèces les plus rencontrées en Afrique sont le *Gnetum africanum* et le *Gnetum buchholzianum*. Ces deux espèces de *Gnetum* de la forêt tropicale sont morphologiquement semblables, mais présentent de légères différences au niveau de la forme des feuilles.

En effet, elles sont des lianes sarmenteuses et/ou grimpantes, à tiges souvent remplies aux nœuds et ramifiées, sans canaux résinifères. Elles sont dioïques. Les feuilles sont opposées, à limbe large, ovale ou elliptique (Flore du Congo Belge et du Ruanda-Urundi, 1948).

Il n'est cependant pas facile de distinguer les deux espèces par leurs organes végétatifs. Elles ne peuvent être identifiées avec certitude que par l'examen minutieux de leurs organes reproducteurs (inflorescence) et de leur structure anatomique. Dans l'inflorescence mâle de *Gnetum africanum*, les fleurs sont serrées les unes contre les autres et régulièrement réparties et le diamètre des entrenœuds de l'épi mâle est faible et approximativement le même sur toute la longueur. Par contre, dans l'inflorescence mâle de *Gnetum buchholzianum*, les fleurs sont davantage séparées sur un épi dont le diamètre d'entre nœuds diffère considérablement entre la base et le sommet (Stevels, 1990 cité par Mialoundama 1999). Les paysans ne font pas souvent attention à cette différence lors de la cueillette.

**4- Taxonomie**

Le *Gnetum spp* est un arbrisseau lianescent appartient à la classe des Gnétophytes, Sous-embranchement des Gymnospermes, où il se place à la jonction entre les Gymnospermes et les Angiospermes. Le *Gnetum* appartient à la famille des *Gnétacées* qui ne comprend qu'un seul genre avec une trentaine d'espèces localisées essentiellement dans les régions tropicales et équatoriales d'Afrique, d'Amérique et d'Asie, où il se présente principalement sous forme de lianes, rarement d'arbustes ou d'arbres. Parmi la trentaine d'espèces de *Gnetum* connues, deux espèces seulement: *Gnetum africanum* et *Gnetum buchholzianum*, croissent à l'état spontané dans les forêts tropicales depuis le Nigéria jusqu'en Angola en passant par le Cameroun, le Gabon, la République Centrafricaine, le Congo Brazzaville et la République Démocratique du Congo.

Ces plantes sont dioïques: les fleurs mâles produisent des châtrons composés d'étamines et les fleurs femelles, des châtrons composés d'ovules à peine protégés par une enveloppe (Letouzey 1986).

**5-Composition chimique des feuilles de *Gnetum* (sur 100 g MS)**

Selon Mialoundama (2000), les feuilles de *Gnetum africanum* du Congo présentent **par 100 g de matière sèche** la composition suivante: 70 g d'hydrates de carbone dont 40 g de cellulose, **16,5 g de protéines**, 6 g de lipides, et 7 g de cendres.

Eléments	<i>Gnetum Africanum</i>	<i>Gnetum Buchholzianum</i>
Manganèse (Mn)	243,1	231,4
Fer (fe)	162,6	168,6
Aluminium (Al)	133,5	106,5
Bore (B)	24,4	22,9
Cuivre (cu)	12,5	3,4
Zinc (zn)	24,1	12,1
Potassium (K)	0,978	0,544

Phosphore (P)	0,167	0,544
Calcium (ca)	0,830	0,108
Magnésium (Mg)	0,395	0,334
Sodium (Na)	0,157	0,184
Chlore (cl)	0,384	0,016
Soufre (S)	0,381	0,030
Dioxyde de silicium (SiO <sub>2</sub> )	0,169	0,131

Tous les huit acides aminés essentiels sont présents dans l'*okok*. La teneur en acides aminés essentiels par 100 g de matière sèche est: 0,7 g d'isoleucine, 1,4 g de leucine, 0,8 g de lysine, 0,2 g de méthionine, 1,0 g de phénylalanine, 0,8 g de thréonine, 0,2 g de tryptophane et 0,9 g de valine.

## 6- Principales questions à traiter

La norme couvrira les caractéristiques d'identité et de qualité sous les aspects suivants, la sécurité sanitaire, la teneur en eau, la couleur, les cendres, les matières étrangères et l'étiquetage afin d'obtenir un produit qui présente les caractéristiques voulues et de protéger la santé des consommateurs.

Cette norme devra donc:

- Établir les exigences minimales s'appliquant aux feuilles de *Gnetum spp*, y compris les paramètres de qualité et autres exigences;
- Fixer des tolérances concernant la qualité;
- Inclure les dispositions à respecter en matière de conditionnement et du type d'emballage utilisé;
- Inclure les dispositions à respecter en matière d'étiquetage et de désignation du produit, conformément à la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées*;
- Inclure des dispositions sur les contaminants faisant référence à la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale*;
- Inclure des dispositions faisant référence aux *Principes généraux d'hygiène alimentaire*.

## 7- Dispositions concernant la qualité

La qualité des feuilles de *Gnetum spp* est définie:

- La couleur;
- Le goût;
- La présence des corps étrangers;
- Les contaminants biologiques et/ou chimiques;
- La teneur en eau.

Dans les pays du bassin du Congo, le *Gnetum* est différencié selon sa provenance. Ainsi en RDC, le *Gnetum* (Fumbwa) de Mbandaka (Équateur) et Bandundu est très apprécié par les consommateurs. Par contre celui en provenance de Kananga et Kisangani a un goût amer.

Au regard des différents paramètres sus évoqués, la classification des feuilles de *Gnetum spp* peut se faire en trois catégories:

- La catégorie « Extra »;
- La catégorie I et;
- La catégorie II.

## 8- Dispositions concernant la présentation

### 8.1- L'âge des feuilles

Selon la préparation culinaire ou l'utilisation technologique souhaitée les feuilles de *Gnetum spp* sont demandées sur le marché soit sous la forme de jeunes feuilles, soit sous la forme de feuilles mûres.

## 8.2- Unités de vente

Les feuilles de Gnetum sont présentées sur la forme de botte de feuilles, soit sous la forme de feuilles hachées. Au Congo, le Gnetum récolté est conditionné en petits paquets d'environ 260g. Ces paquets sont conservés dans un endroit humide notamment dans une case en terre battue à toiture en paille ou stockés sous un arbre.

Coupées en fines lanières, les feuilles sont vendues dans toutes les villes européennes enquêtées. Elles sont vendues sous des appellations commerciales différentes. En France, en Belgique et au Portugal, elles sont vendues sous le nom de fumbua tandis qu'à Londres et à Madrid, elles sont vendues sous le nom d'okasi ou eru.

Importé de quatre pays (Ghana, du Nigéria, du Cameroun et du Congo-Kinshasa), le fumbua, okasi ou eru est vendu sous trois formes: le fumbua frais, le fumbua séché et le fumbua surgelé. Les premiers produits sont vendus dans toutes les villes tandis que ceux présentant un conditionnement plus "commercial" ne sont vendus qu'à Londres et Madrid.

## 8.3 Dispositions concernant la matière d'emballage

Les produits frais sont vendus en vrac tandis que les produits séchés et surgelés sont vendus emballés. Deux types de conditionnement sont utilisés pour les produits séchés: des sachets sans étiquetage noués manuellement et des sachets de cellophane soudés avec un étiquetage et des informations commerciales (le nom du fabricant, le poids, la composition du produit).

L'amélioration du conditionnement a permis l'accès de l'okasi ou fumbua dans les rayons des supermarchés indo-pakistanaïens.

## 9- Dispositions concernant la tolérance de qualité

Des tolérances de qualité sont admises dans chaque emballage pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.

## 10- Les Contaminants

- ✓ Contaminants biologiques: champignons libérant des mycotoxines et autres microorganismes;
- ✓ Contaminants chimiques: résidus des fertilisants et des pesticides, bisphénols, pollution;
- ✓ Contaminants physiques: fragments de métaux, de plastique et de racines, de feuilles mortes, de fragments d'insectes et de mollusques.

## 11 - Évaluation au regard des critères régissant l'établissement des priorités des travaux

### 11.1 Critère général

Protection des consommateurs du point de vue de la santé et de la prévention des pratiques frauduleuses. Qualité que le produit doit présenter pour être conforme aux besoins des consommateurs et aux exigences minimales en matière de qualité et de sécurité sanitaire des aliments. L'élaboration d'une norme pour le Gnetum spp sera très utile aux pays producteurs car présente un potentiel de commercialisation dans le secteur alimentaire, agroalimentaire, pharmaceutique et énergétique.

### 11.2- Critères applicables aux produits

#### h) Volume de production et de consommation dans les différents pays, ainsi que volume et structure des échanges entre pays

Les feuilles de Gnetum spp sont très appréciées au Nigéria et en Afrique Centrale. Au Congo-Brazzaville, le **fumbua** est le deuxième légume-feuille consommé après le **saka saka** (Toreilles, 1991). Découvert par Welwitsh, cette liane demeure encore à l'état spontané, mais sa domestication a été amorcée au Cameroun et au Nigéria. Cette domestication a été possible grâce, entre autres, aux travaux de chercheurs de l'ICRAF, de l'IRAD et du jardin botanique de Limbe au Cameroun. Ces travaux ont débouché sur des cultures expérimentales en plein champ à Kumba à Limbe et Batchenga, des localités situées Sud-ouest et au Centre du Cameroun. La vulgarisation ultérieure de ces résultats auprès des paysans devrait contribuer à diminuer la pression anthropique sur cette ressource, constatée au Congo-Brazzaville (Profizi et al., 1993).

Selon les détaillants et les importateurs, les produits importés sont destinés principalement aux nigériens, aux ressortissants de l'Afrique Centrale (centrafricains, congolais du Congo-Brazzaville, congolais du Congo-Kinshasa et camerounais) et accessoirement aux ghanéens et aux angolais.

On peut estimer le marché potentiel du **fumbua**, **eru**, **okok** et **okasi** à plus de 156 341 consommateurs (Données Eurostat, 1994) dont 15 868 personnes en Belgique, 64 286 personnes en France, 73 000 au Royaume Uni, 2 986 personnes en Espagne et 216 personnes au Portugal.

### **i) Volume de production et de consommation nationale et sous-régionale**

Au Congo Brazzaville, les feuilles de *Gnetum* en général proviennent des forêts naturelles, des jachères et des systèmes agroforestiers. Toutefois, on note que ces feuilles de *Gnetum africanum* et *bulchholzianum* proviennent par ordre décroissant: forêt naturelle; Système agroforesterie; Système de production agricole; la domestication.

Au Cameroun, les données d'exportation dans le département du Fako, Région du Sud-ouest frontalière avec le Nigéria, sont de 1030 tonnes de janvier à juin. Le commerce du *Gnetum* au Cameroun génère environ 5,1 milliards de FCFA, ce qui correspond à 0,3 pour cent des exportations nationales.

### **j) Diversité des législations**

Il y'a pas de législation harmonisée au niveau régional pour les denrées alimentaires en général et la pate de manioc fermenté en particulier

### **k) Potentiel commercial au plan national régional et international**

Au Congo comme dans l'ensemble des pays du bassin du Congo, les Produits Forestiers Non-Ligneux (PFNL), particulièrement le *Gnetum* spp sont généralement collectées par les communautés locales. Ils peuvent être directement vendus aux consommateurs. Généralement, ils sont d'abord achetés par des grossistes. La quantité de *Gnetum* récoltée dépend de la commande des commerçants qui viennent des grandes villes. En effet, au Congo, quand les commerçants arrivent dans un village donné, ils confient de l'argent soit au chef de village, soit une personne tierce qui assure la distribution de l'argent aux récolteurs selon leur capacité de récolte. Toutefois certains en provenance du Nigéria peuvent rentrer dans le circuit de commercialisation au niveau des grossistes. Les grossistes les livrent soit directement aux consommateurs (cas exceptionnels), soit aux marchés étrangers ou aux détaillantes qui sont des revendeuses des marchés urbains. Les détaillantes les vendent définitivement aux consommateurs.

### **l) Aptitudes du produit à la normalisation**

Toutes les espèces de *Gnetum* cultivées/domestiquées en Afrique, se prêtent bien à la normalisation, au regard des critères de qualité évoqués à la section 7. La norme devra inclure les définitions et descriptions des produits, les paramètres de qualité suivants: catégorie, goût, couleur, teneur en fibre, matière étrangère, contaminants et présentation.

### **m) Existence de normes générales en vigueur ou en projet couvrant les principales questions de sécurité sanitaire et de loyauté commerciale**

- ✓ Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1 -1985);
- ✓ Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1- 1969);
- ✓ Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale (CODEX STAN 193-1995).

### **n) Nombre des produits pour lesquels il serait nécessaire d'établir des normes.**

Au regard des unités de vente disponibles dans les marchés, il apparaît opportun d'envisager l'élaboration de deux normes concernant d'une part la botte de feuilles et d'autre part les feuilles coupées en fines lanières.

### **12- Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex**

Les travaux engagés pour l'élaboration de la présente norme régionale cadrent bien avec **les objectifs stratégiques** 1 et 3 du plan stratégique de la Commission du Codex Alimentarius.

**Objectif stratégique 1** : établir des normes internationales régissant les aliments qui traitent des enjeux actuel émergents relatifs aux aliments.

**Objectif stratégique 3**: faciliter la participation effective de tous les membres du Codex

### **13- Informations sur la relation entre la proposition et les documents existants du Codex**

Il n'existe pas de relation entre la présente proposition et les documents en vigueur au Codex.

### **14- Détermination de la nécessité et de la disponibilité d'avis scientifiques**

Il serait souhaitable que soit davantage étudiée l'amertume de certaines variétés du *Gnetum*.

### **15 identification de tout besoin de contributions techniques à une norme en provenance d'organisations extérieures afin que celles-ci puissent être programmées**

Aucun besoin identifié à ce jour.