

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS **F**



Organisation des Nations
Unies pour l'alimentation
et l'agriculture



Organisation
mondiale de la Santé

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

REP15/AFRICA

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Trente-huitième session

Centre international de conférences, Genève, Suisse

6-11 juillet 2015

RAPPORT DE LA VINGT ET UNIÈME SESSION DU COMITÉ FAO/OMS DE COORDINATION POUR L'AFRIQUE

Yaoundé ,Cameroun, 27-30 janvier 2015

TABLE DES MATIÈRES

	Page
Résumé et conclusions.....	iii
Rapport de la vingt et unième session du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Asie	1
Récapitulatif de l'état d'avancement des travaux	11
	Paragraphe
Introduction	1
Ouverture de la session	2 - 4
Adoption de l'ordre du jour (Point 1 de l'ordre du jour)	5 - 6
Questions découlant des travaux de la Commission du Codex Alimentarius et d'autres comités du Codex (Point 2 de l'ordre du jour).....	7 - 10
Activités de la FAO et de l'OMS intéressant la région, établissement des priorités et recensement des besoins en matière de renforcement des capacités (Point 3 de l'ordre du jour)	
Activités de la FAO et de l'OMS et priorités régionales	11 - 17
Initiative appelée à succéder au Fonds fiduciaire pour le Codex.....	18 - 21
Conclusions	22 - 25
Revitalisation des comités de coordination FAO/OMS – Propositions visant à renforcer le rôle et la plateforme des comités régionaux de coordination (Point 4 de l'ordre du jour)	26 - 37
Commentaires et informations sur les systèmes nationaux de contrôle des aliments, la participation des consommateurs à l'élaboration des normes alimentaires et l'utilisation des normes Codex au niveau national (Point 5 de l'ordre du jour).....	38 - 40
Projet de plan stratégique pour le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique (Point 6 de l'ordre du jour)	41 - 54
Document de travail sur l'élaboration de normes régionales (Point 7 de l'ordre du jour)	55 - 68
Lignes directrices pour la présentation de candidatures de l'Afrique aux postes de responsabilité de la Commission du Codex Alimentarius et de ses organes subsidiaires (point 8 de l'ordre du jour)	69 - 73
Travaux du Codex intéressant la région (Point 9 de l'ordre du jour)	74 - 76
Nomination du coordonnateur (Point 10 de l'ordre du jour)	77 - 78
Autres questions et activités futures (Point 11 de l'ordre du jour)	
Informations sur l'état d'avancement de la définition de l'expression «biofortification des aliments»	79 - 80
Date et lieu de la prochaine session du Comité	81

LISTE DES ANNEXES

	Page
Annexe I: Liste des participants.....	12
Annexe II: Proposition de nouvelle activité sur une norme régionale (Afrique) relative à la viande séchée.....	19
Annexe III: Proposition de nouvelle activité relative à une norme régionale (Afrique) pour les produits à base de manioc (<i>Manihot</i> spp.) fermenté cuit	22
Annexe IV: Proposition de nouvelle activité relative à une norme régionale (Afrique) pour le beurre de karité	26
Annexe V: Proposition de nouvelle activité relative à une norme régionale (Afrique) pour les feuilles de <i>Gnetum</i> spp.....	29

RÉSUMÉ ET CONCLUSIONS

À sa vingt et unième session, le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique est parvenu aux conclusions suivantes:

QUESTIONS SOUMISES À L'ATTENTION DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS À SA TRENTE-HUITIÈME SESSION ET AU COMITÉ EXÉCUTIF À SA SOIXANTE-HUITIÈME SESSION

Le Comité de coordination:

- Est convenu qu'il était nécessaire de revitaliser les comités régionaux de coordination et a formulé des observations sur plusieurs propositions relatives à leur revitalisation (par. 30, 32 et 34);
- Est convenu à l'unanimité de recommander que le Kenya soit nommé coordonnateur régional pour l'Afrique (par. 78);
- Est convenu de proposer une nouvelle activité concernant l'établissement de normes régionales relatives aux quatre produits suivants: viande séchée, produits à base de manioc fermenté cuit, beurre de karité et feuilles de *Gnetum* spp. (par. 61, 63, 65 et 66);

AUTRES QUESTIONS

Le Comité de coordination:

- A pris note des questions découlant des trente-sixième et trente-septième sessions de la Commission du Codex Alimentarius (par. 7);
- A remercié la FAO et l'OMS pour leur travail dans le domaine du renforcement des capacités et du conseil scientifique, ainsi que pour l'appui apporté par le biais du Fonds fiduciaire pour le Codex (par. 22, 23, 24);
- Est convenu d'adopter un nouveau plan stratégique pour le Comité de coordination du Codex pour l'Afrique (2014-2019) (par. 53);
- Est convenu de tenir à jour en interne et de continuer à développer les lignes directrices relatives à la présentation de candidatures de pays africains aux postes de responsabilité de la Commission et de ses organes subsidiaires (par. 72);
- A pris note des informations communiquées sur les progrès accomplis s'agissant de définir la notion de «biofortification» (par. 80).

INTRODUCTION

1. Le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique (CCAFRICA) s'est réuni pour sa vingt et unième session à Yaoundé (Cameroun), du 27 au 30 janvier 2015, à l'aimable invitation du Gouvernement camerounais. La session a été présidée par M. Médi Mougui, Représentant permanent adjoint du Cameroun auprès de la FAO. Y ont assisté des délégués de 26 États Membres de la région, trois États Membres extérieurs à la région, une organisation Membre, cinq organisations internationales et des représentants de la FAO et de l'OMS. La liste complète des participants, y compris les membres des secrétariats, figure à l'Annexe I du présent rapport.

OUVERTURE DE LA SESSION¹

2. M. Emmanuel Bondé, Ministre des mines, de l'industrie et du développement technologique a ouvert la session au nom du Premier Ministre. Dans son allocution, il a réaffirmé la nécessité de transformer les systèmes d'approvisionnement alimentaire, notamment les processus de production, transformation, stockage et distribution des aliments afin de réduire les coûts de la malnutrition en Afrique. Il a insisté sur l'importance des normes du Codex à l'appui de la transformation agricole, de la protection des consommateurs et des pratiques commerciales loyales. Il s'est dit optimiste quant au résultat des débats de cette vingt et unième session du Comité de coordination pour l'Afrique, qui devrait contribuer à l'amélioration de la situation sanitaire en Afrique et dans le monde entier. Il a enfin remercié la FAO et l'OMS pour leur soutien constant aux travaux du Codex et a exprimé la détermination du Cameroun à continuer à participer à ces travaux.

3. M. Charles Booto a Ngon, coordonnateur du Comité de coordination du Codex pour l'Afrique (CCAFRICA), a souhaité la bienvenue aux délégués et a fait observer que la participation de l'Afrique aux travaux du Codex était indispensable et nécessitait une action conjointe. À cet égard, il a fait part de l'engagement du Cameroun de soutenir les activités du Codex.

4. M. Tsimi Evouna Gilbert, représentant du Gouvernement camerounais, Mme Awilo Pernet Ochieng, Présidente de la Commission du Codex Alimentarius, Mme Charlotte Faty Ndiaye, Représentante de l'OMS au Cameroun, et M. Dan Rugabira, Coordonnateur sous-régional de la FAO pour l'Afrique centrale, ont également pris la parole.

Les observations préliminaires et les allocutions sont reproduites dans le document [CRD 9](#).

ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (Point 1 de l'ordre du jour)²

5. Le Comité de coordination a adopté l'ordre du jour provisoire comme ordre du jour de sa session et est convenu d'examiner la question suivante au titre du point 11 – Autres questions:

- Informations sur l'état d'avancement de la définition de «biofortification des aliments» – IFPRI

6. Le Comité est également convenu d'établir pour la durée de la session deux groupes de travail chargés d'examiner les points 6 et 7 de l'ordre du jour.

QUESTIONS DÉCOULANT DES TRAVAUX DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES COMITÉS DU CODEX (Point 2 de l'ordre du jour)³

7. Le Comité de coordination a pris note des questions soulevées lors des trente-sixième et trente-septième sessions de la Commission ainsi que du fait que le cadre pour le suivi du Plan stratégique du Codex avait été mis au point par le Secrétariat et figurait dans le document de séance [CRD 1](#).

8. La délégation de l'Afrique du Sud a fait observer que le cadre de suivi faciliterait l'élaboration du Plan stratégique pour l'Afrique.

9. Le Secrétariat du Codex a expliqué que le cadre de suivi exposé dans le document [CRD 1](#) avait pour but d'aider les comités du Codex à informer la Commission de l'état d'avancement de la mise en œuvre du Plan stratégique du Codex. Le Secrétariat a par ailleurs fait remarquer qu'il n'était pas nécessaire que les comités de coordination régionaux qui élaborent leur propre plan stratégique répondent aux questions figurant dans le document [CRD 1](#), mais qu'ils devraient mettre en évidence les liens existant entre leur Plan stratégique régional et le Plan stratégique du Codex.

10. Concernant le Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires (CCSCH), le Comité a noté que l'Inde, en tant que gouvernement hôte du CCSCH, avait invité le Nigéria à engager des négociations au sujet de l'accueil conjoint d'une prochaine session de cet organe.

¹ [CRD 9](#).

² [CX/AFRICA 15/21/1](#); [CRD 7](#) (Observations du Rwanda).

³ [CX/AFRICA 15/21/2](#), [CRD 1](#).

ACTIVITÉS FAO/OMS INTÉRESSANT LA RÉGION, ÉTABLISSEMENT DES PRIORITÉS ET RECENSEMENT DES BESOINS EN MATIÈRE DE RENFORCEMENT DES CAPACITÉS (Point 3 de l'ordre du jour)⁴

a. Activités de la FAO et de l'OMS et priorités régionales

11. Le représentant de la FAO a présenté le document [CX/AFRICA/15/21/3](#), portant sur les activités menées par la FAO et l'OMS dans le domaine du renforcement des capacités liées au Codex et de la fourniture d'avis scientifiques. Il a attiré l'attention du Comité sur les travaux entrepris par la FAO et l'OMS au niveau régional et sur les activités et les initiatives pertinentes à l'échelle mondiale financées par le biais du Fonds fiduciaire du Codex.

12. Il a dressé un panorama des activités de renforcement des capacités techniques en cours ou achevées dans la région, des défis qui se posent actuellement et qui nécessitent une assistance supplémentaire et des priorités qui ont été déterminées dans la région pour le prochain exercice biennal, notamment: améliorer la coordination des politiques de sécurité sanitaire des aliments au niveau national, fournir une expertise en matière de rédaction de lois et autres textes réglementaires et appuyer les programmes nationaux du Codex.

13. Le représentant de l'OMS a informé le Comité que la Journée mondiale de la santé 2015 aura pour thème «Vos aliments sont-ils sûrs? De la ferme à l'assiette, vous avez tous un rôle à jouer», et a invité instamment les États membres à tirer tout le parti de cette publicité. En particulier, il a été suggéré que, pendant la Journée mondiale de la santé, les gouvernements mènent des campagnes de sensibilisation publique visant à améliorer la sécurité sanitaire des aliments et encouragent les consommateurs à veiller à la salubrité des aliments dans leurs assiettes.

14. Des membres ont fait part de leur gratitude à la FAO et à l'OMS pour leurs activités de renforcement des capacités et souhaité vivement qu'elles les poursuivent. De nombreux membres ont approuvé la liste des priorités établies, mais ont proposé d'en modifier l'ordre en fonction de la situation dans leurs pays respectifs.

15. La délégation du Kenya, appuyée par l'Afrique du Sud, a proposé que les renseignements concernant les programmes de renforcement des capacités et les activités de formation du Codex soient à l'avenir transmis par le biais du point de contact du Codex et que les matériels de formation soient affichés sur le site web afin que tous puissent y accéder facilement.

16. Le représentant de la FAO a conclu que la liste des priorités présentée dans le document [CX/AFRICA/15/21/3](#) était adéquate et a noté que l'ordre des priorités était appelé à varier selon les pays. Il a noté que les actions suivantes semblent être celles qui sont le plus souvent demandées dans les interventions: améliorer la coordination des politiques de sécurité sanitaire des aliments entre les membres de la région; fournir une expertise pour la mise en œuvre des politiques et des réglementations nationales de sécurité sanitaire des aliments; promouvoir l'inspection des aliments fondée sur les risques et l'utilisation du cadre d'analyse des risques lorsqu'il s'agit de mettre en place des politiques de sécurité sanitaire des aliments; et établir des moyens d'aider les petites et moyennes entreprises à mettre en œuvre des approches préventives en matière de sécurité sanitaire des aliments. Il a encouragé les États membres à veiller à ce que les priorités définies au niveau national soient intégrées dans les cadres de programmation par pays négociés entre la FAO et les États membres et à ce que toutes les activités prioritaires y soient mises en évidence. Pour ce qui concerne les inquiétudes exprimées, il a souligné qu'il était important d'inclure systématiquement les points de contact du Codex dans la liste d'information lorsque des formations et des ateliers sont organisés dans le pays.

17. Le représentant de l'OMS a noté que le retour d'information des États membres témoignait de leur volonté de promouvoir la Journée mondiale de la santé 2015 et a encouragé les membres à collaborer avec un éventail plus vaste de partenaires, y compris le secteur public et le secteur privé, les organismes des Nations Unies, les ONG et les groupes de consommateurs afin de réaliser cet objectif. À cet égard, il a encouragé les membres à définir des stratégies nationales destinées à célébrer cette manifestation et à les soumettre par le biais du bureau de pays de l'OMS au bureau régional de l'OMS. Il a par ailleurs invité les membres à consulter périodiquement le site web de la Journée mondiale de la santé 2015 (<http://www.who.int/campaigns/world-health-day/2015/event/fr/>) afin d'avoir des informations actualisées sur la boîte à outil conçue pour cet événement.

⁴ [CX/AFRICA/15/21/3](#); [CX/AFRICA 15/21/3-Add.1](#); [CRD 2](#) (Observations du Cameroun, du Kenya et du Maroc); [CRD 6](#) (Observations du Ghana et du Nigéria); [CRD 11](#) (Rapport de l'atelier FAO/OMS de formation initiale sur la communication sur les risques).

Initiative appelée à succéder au Fonds fiduciaire du Codex

18. L'administratrice du Fonds fiduciaire FAO/OMS du Codex a fait le point pour les délégués de l'état d'avancement des débats sur la conception et l'élaboration de l'initiative appelée à remplacer ce fonds. Ces débats vont se poursuivre afin de prendre en compte les contributions des comités régionaux de coordination FAO/OMS, ainsi que les conclusions et les recommandations de l'évaluation définitive du projet qui doit figurer dans le rapport final prévu pour mars 2015. Elle a souligné les trois changements qu'il était envisagé d'apporter lors de l'élaboration de l'initiative de remplacement: 1) un changement d'approche qui ne serait plus une approche unique mais une approche ciblée; 2) un changement d'orientation afin de privilégier une action au niveau des pays moyennant un soutien pluriannuel qui permettra aux pays de définir et d'obtenir leur niveau de participation souhaité au Codex; 3) un changement des modalités du soutien, y compris l'étude des possibilités offertes par de nouveaux mécanismes comme le jumelage ou le partenariat pour permettre aux pays de tirer parti des expériences les uns des autres. L'administratrice a souligné que l'analyse de la participation au sein du CCAFRICA montrait que les pays avaient encore des difficultés à participer pleinement et avec efficacité aux activités du Codex sans avoir recours au soutien extérieur. Elle a demandé la contribution des membres du CCAFRICA afin de déterminer quelles étaient ces difficultés, quel serait le meilleur moyen de les réduire et quel rôle spécifique pourrait jouer à cet égard une initiative de remplacement.

19. Le Président a demandé aux États membres du CCAFRICA de concentrer leur contribution sur la fourniture de nouveaux éléments à l'appui de ce qui figurait déjà dans les documents. Dans leurs interventions, les membres du CCAFRICA ont indiqué qu'ils étaient favorables à une approche plus ciblée et que celle-ci devait être liée aux besoins et aux priorités. Les États membres ont souligné: la nécessité de conserver certains éléments de soutien à la participation physique, éventuellement par l'intermédiaire de mécanismes comme le partage des coûts; la nécessité de soutenir les actions de sensibilisation à l'importance du Codex aux plus hauts niveaux et à l'importance d'une utilisation à cet effet de la Journée mondiale de la Santé 2015 sur la sécurité sanitaire des aliments; la nécessité de faire en sorte que des mesures de transition permettent aux pays de comprendre et de se préparer en vue de leur participation dans le cadre de l'initiative de remplacement; la nécessité d'appuyer le renforcement des capacités permettant d'apporter des contributions scientifiques et techniques au processus du Codex. Il a été proposé d'utiliser des critères d'admissibilité de base semblables à ceux utilisés dans le Fonds fiduciaire actuel, et d'ajouter éventuellement un critère permettant d'analyser par exemple la fréquence de la participation technique aux comités techniques du Codex. Il a été observé qu'il fallait rechercher de nouvelles options de financement pour l'initiative de remplacement.

20. L'administratrice du Fonds fiduciaire du Codex a accueilli avec intérêt ces idées et ces contributions qui s'inscrivaient dans la direction adoptée pour la conception et le développement de l'initiative de remplacement. Le représentant régional de l'OMS a appelé l'attention sur les modalités qui permettraient d'améliorer la collecte des données dans les pays et a cité en exemple le soutien apporté par l'OMS à la surveillance de la résistance aux antimicrobiens dans certains pays.

21. Le Secrétariat du Codex a informé le Comité au sujet des données actualisées qui seraient placées sur le site web du Codex afin de faciliter les travaux des groupes de travail électroniques, la communication d'observations en ligne et les sites web régionaux. Le Secrétariat a fait savoir que les points de contact du Codex seraient les principaux points focaux pour l'utilisation de ces systèmes, notamment pour le système d'enregistrement en ligne déjà opérationnel, et qu'il comptait préparer une enquête sur les capacités de tous les points de contact afin d'établir si ceux-ci disposaient d'un accès à l'internet suffisant et fiable ainsi que du matériel nécessaire pour utiliser les nouveaux systèmes.

Conclusion

22. Le Comité a remercié la FAO et l'OMS pour le soutien apporté au renforcement des capacités dans la région – y compris l'atelier pré-session de formation sur la communication sur les risques, qui a été jugé très éclairant ([CRD 11](#)) – et a approuvé les priorités établies pour 2015. Le Comité a aussi noté que les pays avaient leurs propres priorités et qu'elles devaient être prises en compte dans la planification des activités pour 2015.

23. Le Comité a apporté un soutien résolu aux progrès accomplis en matière d'élaboration de l'initiative appelée à succéder au Fonds fiduciaire du Codex, a approuvé les idées préliminaires énoncées dans le document correspondant et a déclaré attendre avec intérêt le rapport final de l'évaluation du Fonds fiduciaire du Codex.

24. Le Comité a aussi noté le soutien exprimé à l'égard du réexamen des critères d'admissibilité; de l'éventuel partage des coûts comme mécanisme permettant de continuer à appuyer la participation physique et d'un dispositif à l'appui de la transition entre le Fonds fiduciaire actuel et l'initiative de remplacement.

25. Au sujet des célébrations de la Journée mondiale de la santé 2015, le Comité s'est félicité des informations reçues, en particulier sur le thème (indiqué plus haut, au paragraphe 13), et a encouragé tous les membres du CCAFRICA à préparer et à communiquer un programme à l'OMS pour marquer cette journée mondiale.

REVITALISATION DES COMITÉS DE COORDINATION FAO/OMS – PROPOSITIONS VISANT À RENFORCER LE RÔLE ET LA PLATEFORME DES COMITÉS RÉGIONAUX DE COORDINATION (Point 4 de l'ordre du jour)⁵

26. Le Secrétariat du Codex a présenté les grandes lignes du document CX/AFRICA 15/21/4 et a noté que le mandat actuel des comités régionaux de coordination comportait deux grands volets, soit: 1) soutenir et enrichir le processus d'établissement de normes et les activités apparentées de la Commission intéressant la région et 2) soutenir les travaux de la FAO et de l'OMS dans la région en matière de renforcement des capacités. Ces comités sont très riches en ressources pour le système du Codex, mais le contexte dans lequel ils interviennent a changé au fil des années, par exemple les conférences régionales organisées sous l'égide de la FAO et de l'OMS sur la sécurité sanitaire des aliments ont été interrompues. Le document, élaboré conjointement par le Secrétariat du Codex, la FAO et l'OMS, a pour but d'engager une réflexion avec les membres afin de déterminer comment les débats au sein des comités régionaux de coordination peuvent contribuer plus efficacement au processus et aux stratégies du Codex au niveau mondial ainsi qu'aux stratégies mondiales et régionales de la FAO et de l'OMS concernant le renforcement des capacités et les stratégies en matière de sécurité sanitaire et de qualité des aliments. Les comités régionaux de coordination pourraient devenir la principale tribune régionale où débattre des problèmes de sécurité sanitaire et de qualité des aliments et échanger des informations.

27. La représentante de la FAO, s'exprimant au nom de la FAO et de l'OMS, a pris note de la qualité du travail accompli par les comités régionaux de coordination tout en mentionnant aussi certains des défis à relever, notamment: le fait que le plan stratégique mondial fait doublon avec les plans régionaux; le partage insuffisant de l'information en raison du faible taux de réponse aux lettres circulaires; et l'établissement de positions régionales trop rigides qui laissent peu de place à la négociation au sein de la Commission du Codex. Elle a présenté les propositions figurant dans le document qui visent à relever ces défis et à dynamiser les réunions des comités régionaux de coordination.

28. Le Comité a fait observer que les positions régionales étaient importantes car elles contribuaient à cerner les problèmes au niveau local.

Proposition 3.1

29. Il a été proposé d'inscrire quatre points permanents à l'ordre du jour des comités régionaux de coordination, afin d'en garantir l'alignement. Il a été demandé aux pays de faire savoir s'ils étaient favorables au partage de l'information et aux débats sur les questions et les enjeux clés ainsi que sur les questions émergentes, les besoins en renforcement des capacités et la programmation. Un discours-programme à l'appui de débats ciblés visant à cerner les priorités et les enjeux a été proposé. Il a été proposé d'inscrire à l'ordre du jour comme troisième point permanent le suivi du plan stratégique mondial dans ses aspects en rapport avec les activités des comités régionaux. Enfin un examen des normes alimentaires dans la région a également été proposé au titre de la proposition 3.1.

30. Le Comité a approuvé les points présentés au titre du point 3.1 proposés comme points permanents à l'ordre du jour.

Proposition 3.2

31. La représentante de la FAO a présenté la proposition 3.2. Elle a indiqué que, compte tenu du taux de réponse relativement faible aux lettres circulaires, un autre mécanisme de soutien à la collecte et au partage d'informations avait été proposé afin de pouvoir mener des débats utiles au titre des nouveaux points permanents proposés pour l'ordre du jour. La compilation des réponses aux lettres circulaires concernant les systèmes de contrôle des aliments peut être facilement remplacée par une analyse réalisée par le Secrétariat du Codex, la FAO et l'OMS à l'aide d'une base de données évolutive alimentée par les contributions techniques des pays. Un modèle préliminaire pour la collecte d'informations ([CX/AFRICA 15/21/4-Add.1](#)) a aussi été présenté.

32. Le Comité a approuvé la mise en place de la plateforme en ligne, qui doit être d'utilisation et d'accès simples et permettre aux points de contact de télécharger facilement les données en permanence, de telle sorte que le Secrétariat puisse faire un récapitulatif des données disponibles. Une délégation a noté le défi que représentait pour les membres la mise à jour permanente des données et a proposé de réfléchir à la

⁵ [CX/AFRICA 15/21/4](#); [CX/AFRICA/15/21/4-Add.1](#); [CRD 2](#) (Observations du Cameroun, du Kenya et du Maroc); [CRD 6](#) (Observations du Ghana et du Nigéria); [CRD 7](#) (Observations du Rwanda); [CRD 8](#) (Observations du Cameroun et du Soudan du Sud).

manière d'inciter les membres à entreprendre une telle activité; elle a proposé que cet élément puisse être pris en considération par le Fonds fiduciaire du Codex comme condition préalable à l'octroi d'un soutien aux pays.

Proposition 3.3

33. La représentante de la FAO a rappelé aux délégués qu'il importait de trouver un mécanisme permettant de déterminer plus efficacement les besoins et les priorités afin de mieux cibler les programmes de renforcement des capacités et de fournitures d'avis scientifiques, ainsi que pour les processus du Codex. Il a été proposé que les pays, ainsi que la FAO et l'OMS, soumettent des informations sur les questions émergentes suffisamment à l'avance afin de donner le temps au Secrétariat du Codex de rédiger un document de synthèse pour examen par les comités régionaux.

34. Le Comité a approuvé les propositions énoncées dans le document.

Proposition 3.4

35. La représentante de la FAO a présenté le paragraphe sur la planification stratégique régionale où il est proposé que les comités régionaux de coordination opèrent le suivi de leur contribution au plan stratégique mondial du Codex. Pour ce qui concerne les plans stratégiques régionaux en vigueur, il est proposé de veiller à ce qu'ils soient compatibles avec le plan stratégique mondial et qu'ils suivent le même calendrier.

36. Le Comité est convenu de continuer à élaborer un plan stratégique régional car celui-ci permet de prendre en compte les besoins régionaux.

37. Le Comité est aussi convenu que le plan régional stratégique devait être en cohérence avec le plan stratégique mondial sur le plan du contenu et du calendrier afin de garantir leur complémentarité.

COMMENTAIRES ET INFORMATIONS SUR LES SYSTÈMES NATIONAUX DE CONTRÔLE DES ALIMENTS, LA PARTICIPATION DES CONSOMMATEURS À L'ÉLABORATION DES NORMES ALIMENTAIRES ET L'UTILISATION DES NORMES CODEX AU NIVEAU NATIONAL (réponses à la lettre circulaire CL 2014/29-CCAFRICA) (Point 5 de l'ordre du jour)⁶

38. La délégation a présenté brièvement le document contenant les réponses à la lettre circulaire CL 2014/29-AFRICA transmises par 12 pays. La délégation a noté que, malgré les problèmes qui se posent actuellement, de légères améliorations ont été signalées dans plusieurs domaines, notamment la coordination, la législation, le développement des infrastructures, la formation et la sensibilisation. La délégation a noté en outre que les domaines d'intervention prioritaires étaient, entre autres, les suivants: sensibilisation des responsables politiques et de l'ensemble des intervenants des chaînes de valeur agroalimentaires; formation de personnel technique et infrastructure des laboratoires.

39. Une délégation a indiqué que la lettre circulaire sous sa forme actuelle ne permettait pas d'analyser comme il convient les informations fournies par les membres et a donc proposé de reporter les débats sur ce sujet.

40. Compte tenu des débats tenus au titre du point 4 de l'ordre du jour et des opinions exprimées par les membres, le Comité est convenu que, si le système de collecte de données proposé était fonctionnel et pouvait être utilisé par tous les membres, la lettre circulaire n'avait plus d'utilité, mais que, dans le cas contraire, il faudrait continuer à l'utiliser comme outil de collecte d'informations malgré ses inconvénients.

PROJET DE PLAN STRATÉGIQUE DU COMITÉ DE COORDINATION POUR L'AFRIQUE (Point 6 de l'ordre du jour)⁷

41. Le délégué du Cameroun, en sa qualité de Président du groupe de travail intra-session, a présenté son rapport ([CRD 12](#)). Il a informé le Comité que les objectifs du projet de plan stratégique régional étaient conformes à ceux du plan stratégique mondial du Codex et que le groupe de travail avait préparé un plan de mise en œuvre.

Débat

42. Le Comité a examiné le projet de plan stratégique et le plan de mise en œuvre et a reconnu que le texte était conforme au plan stratégique mondial.

⁶ [CX/AFRICA 15/21/5](#); [CRD 4](#) (Observations de l'Angola, du Cameroun, du Cabo Verde, du Congo, de la Côte d'Ivoire); [CRD 6](#) (Observations du Ghana et du Nigéria).

⁷ [CX/AFRICA 15/21/6](#); [CRD 1](#); [CRD 2](#) (Observations du Cameroun, du Kenya et du Maroc); [CRD 5](#) (Observations du Cameroun); [CRD 6](#) (Observations du Ghana et du Nigéria); [CRD 7](#) (Observations du Rwanda); [CRD 8](#) (Observations du Cameroun et du Soudan du Sud); [CRD 12](#) (Rapport du groupe de travail intrasession sur le plan stratégique).

43. Le Comité a également fait observer que le document final devrait refléter clairement les liens entre les objectifs et les buts et/ou les objectifs pertinents du plan stratégique du Codex afin de faciliter le suivi et la mise en œuvre des deux plans.

44. Le Comité a examiné chacun des quatre objectifs proposés et les activités y associées et a avancé des propositions et des amendements uniquement sur les objectifs stratégiques et les activités exposés ci-dessous, tout en laissant les autres tels que proposés à l'origine:

Objectif stratégique 1: Accomplir une participation effective des pays africains aux travaux de la Commission du Codex Alimentarius et de ses organes subsidiaires.

Objectif 1.1: Développer un fond fiduciaire régional afin de financer les activités du Codex en Afrique.

Activités:

1.1.1 Rechercher auprès des bailleurs de fonds, des gouvernements africains et des communautés économiques régionales le financement des activités du Codex et de la sécurité sanitaire des aliments.

45. Le Comité est convenu d'ajouter le membre de phrase «communautés économiques régionales», notant que les communautés économiques régionales participent aussi aux activités d'appui liées aux travaux du Codex et à la sécurité sanitaire des aliments.

Objectif 1.3: Encourager les pays membres du CCAFRICA à créer et à renforcer les capacités des points de contact et des comités nationaux du Codex dans les pays membres du CCAFRICA.

46. Le Comité est convenu d'insérer le membre de phrase «encourager les pays membres à créer et...» afin d'inclure à la fois les membres qui n'ont pas encore créé de points de contact et ceux qui ont déjà mis en place des points de contact du Codex pour renforcer ces points.

Activités:

1.3.3 Le développement de la coopération avec la FAO, l'OMS et les partenaires du développement en vue du renforcement des capacités des points de contact et des comités nationaux du Codex

47. Le Comité est convenu d'insérer le membre de phrase «autres partenaires du développement...».

Objectif 1.4: Produire les données scientifiques conformes aux spécifications de l'OMS et de la FAO et utilisables par les organismes d'évaluation des risques de ces organisations.

Activités:

1.4.4 - Encourager des réunions d'experts de la sécurité sanitaire des aliments et l'établissement de comités d'experts sur diverses questions intéressant l'Afrique (Nouvelle activité)

48. Le Comité a décidé d'inclure cette activité compte tenu de l'importance pour la région de disposer d'experts capables de fournir des avis scientifiques et techniques sur des questions intéressant la région.

Objectif stratégique 2: Élaborer des normes alimentaires régionales africaines qui traitent des enjeux actuels et futurs relatifs aux aliments.

Objectif 2.1: Encourager les gouvernements des pays membres du CCAFRICA à monter et présenter des dossiers techniques en vue de l'élaboration des normes régionales relatives à leurs produits alimentaires.

Activités:

2.2.1 – Encourager les pays membres à recueillir et à gérer des données scientifiques fiables et à les partager avec des organismes de recherche au niveau régional (Nouvelle activité)

Objectif stratégique 3: Assurer la pérennisation des activités du CCAFRICA.

Objectif 3.1: Organiser et encourager les pays africains à avoir une position commune sur tous les travaux du Codex les concernant

Activités:

3.1.1 Intensifier la concertation entre les délégués africains, en vue de l'harmonisation des positions nationales, au niveau des pays et des régions.

49. Le Comité est convenu d'insérer le membre de phrase «au niveau des pays et des régions» afin de parvenir à des positions régionales.

3.1.3 – organiser au sein du CCAFRICA des réunions pour le développement des capacités techniques et didactiques [Nouveau]

Objectif 3.4: Assurer le développement de la coopération avec les partenaires et mobiliser les décideurs africains pour le financement des activités du CCAFRICA.

3.4.1 Organiser une campagne d'appel de fonds auprès des partenaires, des gouvernements des pays africains et des communautés économiques régionales au profit des activités du CCAFRICA.

50. Le Comité est convenu d'insérer le membre de phrase «communauté économique régionale».

Objectif 4.3: Encourager et aider les pays membres du CCAFRICA à harmoniser leurs législations et réglementation alimentaires à la lumière des normes Codex et textes apparentés.

Activités:

4.3.1 Organiser et encourager les pays membres du CCAFRICA à échanger et à se concerter au sein des communautés économiques régionales en vue d'harmoniser les législations et réglementations alimentaires nationales.

51. Le Comité est convenu de remplacer le membre de phrase «au niveau sous-régional» par «au sein des communautés économiques régionales».

Conclusion

52. Le Président a expliqué que chaque membre de la région devait faire sien le plan stratégique et que le rôle du Coordonnateur serait d'en faciliter la mise en œuvre.

53. Le Comité est convenu d'adopter le plan stratégique et a également demandé au Cameroun et au Kenya d'en assurer la mise au point définitive, de même que celle du plan de mise en œuvre, en tenant compte des amendements ci-dessus et en incluant les liens avec le plan stratégique mondial comme convenu par le Comité.

54. Le Comité a également décidé d'informer la Commission de son nouveau plan stratégique régional.

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR L'ÉLABORATION DE NORMES RÉGIONALES (Point 7 de l'ordre du jour)⁸

55. La délégation de la Côte d'Ivoire a présenté le rapport du Groupe de travail intra-session (CRD 10), et a informé le Comité que les cinq produits prioritaires, à savoir la viande séchée, les fruits du baobab, les feuilles de *Gnetum* (eru), le beurre de karité et les produits à base de manioc cuit fermenté, énumérés dans le document CX/AFRICA 15/21/7, avaient été examinés, que les critères utilisés pour les classer comme prioritaires avaient été jugés appropriés et que ces produits étaient importants sur le plan régional. Le délégué a toutefois noté que le groupe n'avait examiné que quatre documents de projets, celui concernant les fruits du baobab n'ayant pas été présenté par le Burkina Faso. Il a indiqué que de façon général tous les documents de projet étaient conformes aux critères énoncés dans le Manuel de procédure et que seules des modifications mineures devaient être apportées concernant les calendriers et les volumes de production.

Discussion

56. Le Comité a examiné en détail les recommandations du groupe de travail intra-session relatives aux différentes propositions, à savoir:

a) Viande séchée

57. L'observateur des États-Unis, dont l'avis a été rejoint par l'Union européenne, a demandé si le document de projet était bien destiné à l'élaboration d'une norme régionale étant donné qu'il faisait référence à: des noms de produits dans d'autres parties du monde, au commerce international et qu'il indiquait clairement que l'intention était d'élaborer une norme internationale.

58. La délégation marocaine a proposé d'incorporer la définition suivante du khlii (viande séchée et cuite): «Le khlii est un aliment de conserve élaboré à base de viande maigre et de gras (de n'importe quel animal, à l'exclusion du porc); la viande fait l'objet d'inspections avant et après abattage avant d'être jugée salubre et propre à la consommation par les services vétérinaires. Il s'agit d'une préparation traditionnelle dans laquelle la viande est désossée, tranchée, coupée en lanières, salée et macérée, séchée et cuite. Le khlii se présente sous la forme de viande cuite et enduite d'un mélange de graisse ou d'huile, selon les cas, et conditionnée dans un emballage étanche.»

⁸ [CX/AFRICA 15/21/7](#); [CRD 2](#) (Observations du Cameroun, du Kenya et du Maroc); [CRD 3](#) (Observations du Secrétariat du Codex); [CRD 10](#) (Rapport du Groupe de travail intrasession).

59. Le Secrétariat du Codex a indiqué que la viande séchée était produite dans la plupart des pays et qu'il serait difficile d'établir une norme englobant tous les différents procédés de production. Il a aussi indiqué qu'il était important que le document de projet reste centré sur le problème à traiter, qui semblait concerner principalement l'hygiène. Il a proposé que le Comité envisage de demander au Comité exécutif comment traiter de la manière la plus appropriée les questions liées à la production et au commerce de la viande séchée (par exemple un code d'usages en matière d'hygiène ou une norme).

Conclusion

60. Le Comité a approuvé les recommandations visant à inclure les données de production et le calendrier à respecter s'agissant d'entreprendre le projet, à ne faire figurer dans la liste d'exemples que des produits africains et aussi à recentrer le reste du document sur l'établissement d'une norme régionale.

61. Le Comité est convenu de proposer une nouvelle activité sur une norme pour la viande séchée à la Commission (voir le projet de document à l'annexe II) et d'établir, sous réserve de l'approbation de la nouvelle activité par la Commission, un groupe de travail électronique, qui serait dirigé par la Côte d'Ivoire et co-présidé par le Botswana et le Maroc et dont les travaux auraient lieu en anglais et en français, et qui serait chargé d'élaborer un avant-projet de norme pour la viande séchée qui serait communiqué en vue de recueillir des observations à l'étape 3 et examiné lors de la prochaine session du Comité.

b) Produits à base de manioc fermenté cuit

62. Le Comité est convenu d'inclure le nom scientifique – *Manihot spp.* – afin d'indiquer clairement que le produit est fabriqué uniquement à partir de manioc fermenté.

Conclusion

63. Le Comité est convenu de proposer une nouvelle activité sur une norme pour les produits à base de manioc fermenté cuit à la Commission (voir le document de projet à l'annexe III) et d'établir, sous réserve de l'approbation de la nouvelle activité par la Commission, un groupe de travail électronique, dirigé par le Cameroun et co-présidé par la République du Congo et la République démocratique du Congo, travaillant en anglais et en français, chargé d'élaborer l'avant-projet de norme pour diffusion à l'étape 3 et examen à sa prochaine session.

c) Beurre de karité

64. Le Comité a noté qu'il existait des normes ISO pour ce produit qu'il pourrait être utile de prendre en compte pendant l'élaboration de cette norme.

65. Le Comité est convenu de proposer une nouvelle activité sur une norme pour le beurre de karité à la Commission (voir le document de projet à l'annexe IV) et d'établir, sous réserve de l'approbation de la nouvelle activité par la Commission, un groupe de travail électronique, dirigé par le Mali et co-présidé par la Guinée, travaillant en anglais et en français, chargé d'élaborer l'avant-projet de norme pour diffusion à l'étape 3 et examen à sa prochaine session.

d) Feuilles de gnetum

66. Le Comité est convenu de proposer une nouvelle activité sur une norme pour les feuilles de gnetum à la Commission (voir le document de projet à l'annexe V) et d'établir, sous réserve de l'approbation de la nouvelle activité par la Commission, un groupe de travail électronique, dirigé par le Cameroun et le Nigéria, travaillant en anglais et en français, chargé d'élaborer l'avant-projet de norme pour diffusion à l'étape 3 et examen à sa prochaine session.

e) Fruits du baobab

67. Le Comité a repoussé l'examen de ce produit, aucun document n'ayant été présenté.

68. Le Comité est aussi convenu de conserver la liste de produits n'ayant pas été considérés comme prioritaires et de les examiner à sa prochaine session.

LIGNES DIRECTRICES POUR LA PRÉSENTATION DE CANDIDATURES DE L'AFRIQUE AUX POSTES DE RESPONSABILITÉ DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET DE SES ORGANES SUBSIDIAIRES (Point 8 de l'ordre du jour)⁹

69. Les participants ont rappelé que durant la vingtième session du Comité, la délégation du Cameroun avait présenté un document portant sur les lignes directrices à suivre pour la présentation des candidatures de l'Afrique aux postes de responsabilité de la Commission du Codex Alimentarius et de ses organes subsidiaires. Faute de temps, le Comité n'avait pas examiné le document mais il est convenu de solliciter

⁹ [CX/AFRICA 15/21/8](#); [CRD 2](#) (Observations du Cameroun, du Kenya et du Maroc); [CRD 6](#) (Observations du Ghana et du Nigéria); [CRD 7](#) (Observations du Rwanda).

des observations par lettre circulaire et a également décidé que le Cameroun préparerait une proposition révisée sur la base des observations reçues ([CX/AFRICA 15/21/8](#)).

70. Le Président a informé les participants qu'en raison de certaines incidences juridiques du document, il vaudrait peut-être mieux le conserver comme document informel à l'usage des membres du CCAFRICA. Il a invité le Secrétaire de la Commission à informer les participants de ces incidences sur la base de ses échanges de vues avec les Conseillers juridiques de la FAO et de l'OMS.

71. Le Secrétaire du Codex a déclaré que le document contenait des informations précieuses pour les pays de la région souhaitant occuper des postes de responsabilité au sein du Codex. Toutefois, de l'avis du Conseiller juridique, si ces lignes directrices étaient adoptées ou approuvées formellement d'une façon ou d'une autre par le Comité, cela se répercuterait sur la prérogative de la Commission d'élire ou de désigner librement des fonctionnaires, l'obligeant ainsi à s'exprimer sur ces lignes directrices.

72. Plusieurs membres se sont félicités des orientations et des avis donnés dans le document pour ceux qui souhaitent poser leur candidature à des postes de responsabilité au sein du Codex et ont jugé qu'il devrait rester interne.

73. Le Comité est convenu que le document devait être conservé et développé pour un usage interne uniquement.

TRAVAUX DU CODEX INTÉRESSANT LA RÉGION (Point 9 de l'ordre du jour)¹⁰

74. Le délégué du Cameroun, en sa qualité de coordonnateur pour l'Afrique, a présenté un bref rapport sur les travaux du Codex intéressant la région et a mis en lumière un certain nombre d'activités revêtant une importance particulière pour les pays africains. Il a indiqué que des consultations avec des délégations régionales avaient eu lieu avant toutes les réunions du Codex, en vue d'harmoniser les positions nationales, et qu'une stratégie régionale avait été mise en place pour présenter les positions des pays.

75. Le coordonnateur du CCAFRICA a fait observer que la participation africaine aux travaux du Comité s'était constamment renforcée, mais que la présence des pays africains dans les groupes de travail et les organes d'experts restait encore faible. Cela reflétait probablement les capacités limitées de nombreux pays africains en matière de recherche; il fallait donc trouver des moyens de remédier à cette situation.

76. Le Président a noté que le rapport aiderait le prochain coordonnateur à assurer le suivi des activités importantes menées dans la région.

NOMINATION DU COORDONNATEUR (Point 10 de l'ordre du jour)¹¹

77. Sur proposition de la délégation du Nigéria, le Comité est convenu à l'unanimité de recommander à la Commission de nommer le Kenya nouveau Coordonnateur pour l'Afrique. La délégation du Kenya a accepté cette proposition de nomination, a remercié le Nigéria et tous les membres pour leur appui et s'est engagée à poursuivre ses travaux avec l'ensemble des délégations sur des questions d'intérêt commun dans la région.

78. Le Comité a reconnu l'excellente contribution du Cameroun en tant que coordonnateur régional des activités du Codex dans la région.

AUTRES QUESTIONS (Point 11 de l'ordre du jour)

Informations sur l'état d'avancement de la définition de l'expression «biofortification des aliments»

79. Le délégué du Zimbabwe a informé le Comité des progrès accomplis concernant la définition de la notion d'aliments biofortifiés depuis sa vingtième session. Il a indiqué qu'à sa trente-sixième session le Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU) avait recommandé un document de projet sur ce thème à la Commission aux fins de l'approbation de nouveaux travaux dans ce domaine; il a ajouté que le CCNFSDU avait établi un groupe de travail électronique – présidé par le Zimbabwe et co-présidé par l'Afrique du Sud – chargé de commencer à élaborer une proposition.

80. Le Comité a pris note de ces informations, a remercié le Zimbabwe et l'Afrique du Sud pour leur participation active aux travaux du Codex et a invité les Membres du Comité de coordination pour l'Afrique (CAFRICA) à prêter leur appui à ces travaux, qui concernent directement le défi de la faim cachée que le continent doit relever.

¹⁰ [CX/AFRICA 15/21/9](#); [CRD 2](#) (Observations du Cameroun, du Kenya et du Maroc).

¹¹ [CX/AFRICA 15/21/10](#).

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 12 de l'ordre du jour)

81. Le Comité de coordination a été informé que sa vingt-deuxième session se tiendrait dans environ deux ans et que des précisions seraient communiquées aux Membres dès la nomination du Coordonnateur par la Commission à sa trente-huitième session et après consultation du Secrétariat du Codex.

RÉCAPITULATIF DE L'ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

SUJET	ÉTAPE	MESURE PRISE PAR	RÉFÉRENCE DANS LE DOCUMENT (REP15/AFRICA)
Avant-projet de norme pour la viande séchée	1/2/3	Comité exécutif (70 ^e s.), Commission (38 ^e s.) GT électronique Côte d'Ivoire (présidence) Botswana et Maroc (coprésidents) Membres du CCAFRICA	Par. 62
Avant-projet de norme régionale pour les produits à base de manioc cuit fermenté	1/2/3	Comité exécutif (70 ^e s.), Commission (38 ^e s.) GT électronique Cameroun (président) Rép. du Congo et Rép. dém. du Congo (coprésidents)	Par. 64
Avant-projet de norme régionale pour le beurre de karité	1/2/3	Comité exécutif (70 ^e s.), Commission (38 ^e s.) GT électronique Mali (président) Guinée (coprésident) Membres du CCAFRICA	Par. 66
Avant-projet de norme régionale pour les feuilles de <i>Gnetum spp.</i>	1/2/3	Comité exécutif (70 ^e s.), Commission (38 ^e s.) GT électronique Cameroun et Nigéria Membres du CCAFRICA	Par. 67

LISTE DES PARTICIPANTS

Chairperson -
Président:

Mr Médi Mougui
Deuxième Conseiller
Représentant Permanent adjoint auprès de la FAO
Ambassade de la République du Cameroun
Via Siracusa, 4-6
00161, Rome
Italie
Telephone: +39 06 4403544
Fax: +39 06 4403644
Email : medimougui@yahoo.fr

ANGOLA - ANGOLA

Dr SANAZENGE Maria
2^a Vice Presidente do Codex Angola
Instituto Nacional da Saúde Pública
Ministério da Saúde
7^o andar, Rua comandante Gika
Largo: António Jacinto
Largo dos Ministérios
527, Luanda
Telephone: +244-923653695
Fax: +244-2-222323724
Email: secretariado.codexangola@hotmail.com

BENIN - BÉNIN

HOUGBENOU HOUNGLA Egnon Jacques
Secrétariat Permanent du Comité National du Codex
Alimentarius
DANA/MAEP
Telephone: +229-20245791/94413013
Email: maepdana@gmail.com; jacquos75@yahoo.fr

BURKINA FASO - BURKINA FASO

Mr OUATTARA Moussa
Inspecteur phytosanitaire et de la qualité
Ministère de l'Agriculture et de la Sécurité Alimentaire
Direction de la Protection des Végétaux et du
Conditionnement
DPVC 02 BP 5362 226, Ouagadougou
Telephone: +226 71353315 ou 50361915
Email: ouattmouss@yahoo.fr

CAMEROON - CAMEROUN

Mr. ATEBA Polycarpe
Chef de Division du développement de la qualité,
Coordonnateur du CNCOSAC
Ministère des mines, de l'industrie et du développement
technologique
Email: pateba@ymail.com

Mr. BOOTO à NGON
Directeur Général de l'Agence des normes et de la
qualité (ANOR)
Coordonnateur du CCAFRICA
Email : bootoangon@yahoo.fr

Dr CHEPNDA Vitalis
Sous-Directeur de l'Inspection Sanitaire et de la Santé
Publique Vétérinaire
Ministère de l'élevage, des pêches et des industries
animales.
Email: drchepnda@yahoo.co.uk

Mr EBAH ABADA Edouard
Secrétaire général, Président du CNCOSAC
Ministère des mines, de l'industrie et du développement
technologique
Email: pateba@ymail.com

Mr EBAI TAKANG Stephen
Sous-Directeur
Agence des normes et de la qualité (ANOR)
Email: ebaits@yahoo.co.uk

Dr ESSOUNGOU NDEMBA Samuel
Président de l'APDC
Association pour la défense des consommateurs
(APDC)
Email: adconso@yahoo.fr

Mr ETOUNDI Jean Martin
Secrétaire Technique CCAFRICA
Agence des normes et de la qualité
Email: etoundijme@yahoo.fr

Mr. KAMGAING Delors
Président de LCC
Ligue des Consommateurs du Cameroun
Email: etabiodex@yahoo.fr

Mr KANGUE KOUM Henri
Chef de Bureau des Normes et du Contrôle Alimentaire
Ministère de la Santé Publique
Email: henrykangue@yahoo.fr

Mrs. SUKAM Laure
Responsable des Affaires Scientifiques et
Réglementaires
SYNDUSTRICAM
Email : laure.ndjoudjiosukam@cm.nestle.com

Mr LEKU AZENAKU Francis
Directeur de la Réglementation et du Contrôle Qualité
des Intrants et Produits Agricoles
Ministère de l'Agriculture et du Développement Rural
Email: francislekuazenaku@gmail.com

Mr LOE Blaise
Cadre
Chambre du Commerce et de l'Industrie
Email: blaiseloe@yahoo.fr

Mrs MAFOPA Henriette
Cadre
Chambre de l'agriculture, des pêches, de l'élevage et des forêts
Email: henriettemafopa@yahoo.fr

Dr NGONO ABONDO Rose
Membre groupe technique CCAFRICA
Ministère de la Santé
Email: ngono2002@yahoo.fr

Mr. MOISE Akoa Zang
Chef de la Cellule des Normes et de la Qualité.
Ministère du Commerce
Email: akoazangmt@yahoo.fr

Dr NGANDJIO Antoinette
Chef Service d'Hygiène et Environnement (Microbiologie)
Centre Pasteur du Cameroun
Email: ngandjio@pasteur-yaounde.org / antongandjio@yahoo.fr

Dr. NGO MBING Joséphine
Chef de la Cellule de la Promotion de la Recherche et de Développement des Pharmacopées Traditionnelles
Ministère de la Recherche Scientifique et de l'Innovation
Email: j_mbing@yahoo.com

Mr NKANDI Hermann Henri
Chef du Laboratoire National d'Analyse Diagnostique des Intrants et Produits Agricoles
Ministère de l'Agriculture et du Développement Rural
Email: nkandihermann@yahoo.fr

Mr POUEDOGO Pouedogo
Coordonnateur du Groupe Technique pour le CCAFRICA
Services du Premier Ministre
Email: pouedo@yahoo.com

Mr TATAH ENOMA Solomon
Sous-Directeur Chargé des Institutions Spécialisées de l'ONU
Ministère des Relations Extérieures
Email: tatah-enoma@live.com

Mrs. WOLIMOUM ÉPSE BOOTO À NGON Colette
Membre Groupe Technique CCAFRICA
Ministère de l'élevage, des pêches et des industries animales
Email: booto25@yahoo.fr

Mr. ZOO Martin Paul
Chef de la Cellule des Stratégies de la normalisation, Secrétaire Technique du CNCOSAC
Ministère des mines, de l'industrie et du développement technologique
Email: martinpaulzoo@yahoo.fr

CENTRAL AFRICAN REPUBLIC - RÉPUBLIQUE CENTRAFRICAINE

Mr. LANGO-YAYA Ernest
Chef de Service de Microbiologie au Laboratoire National de Biologie
Clinique et de Santé Publique au Ministère de la Santé
BP: 1426 Bangui République Centrafricaine
Tél: (+236) 75044605/72017008
E-mail: elangoyaya@gmail.com / langoyay@yahoo.fr

Mr. NDINGATOLOUM NOUDJOUTAR Fiacre
Tél: (+236) 75739213
E-mail: ndififi@yahoo.fr

CÔTE D'IVOIRE

Prof DEMBELE Ardjouma
Director
Laboratoire National d'Appui au Développement Agricole
Email: ardjouma@yahoo.fr

Mrs ASSOH CHANTAL EPOUSE AKA Diemeleou
Sous-Directrice de la Sécurité Alimentaire
Ministère de l'Agriculture
Abidjan
Email: d.chantalaka@yahoo.fr

COMORES

Mr. AHAMED Mansouri
Chef du Département Agroalimentaire
Point focal du Codex
Ministère de la production, de l'environnement, de l'énergie, de l'industrie et de l'artisanat.
Telephone: +269 333 61 40
Email: dirnasaepe@yahoo.fr
CodexComores@yahoo.fr
Mansouri1953.ah@hotmail.fr

DEMOCRATIC REPUBLIC OF CONGO - RÉPUBLIQUE DÉMOCRATIQUE DU CONGO

Dr. NGUBA KASONGO Damien
Point Focal Codex
Coordonnateur du Secrétariat Technique SPS - Codex
Ministère de l'agriculture, pêche et élevage
Boulevard 30 Juin/Avenue Batelela
KINSHASA-GOMBE
Telephone: +243 81 81 59 031
Email: drnguba@gmail.com

DJIBOUTI

Mr. FOUAD ABDALLAH Mouharam
Sous-Directeur du Contrôle des normes/qualité
Direction du commerce interieur et normalisation
Ministère du commerce
cité Ministérielle, Djibouti ville 253,
Djibouti
Telephone: +253 77 82 11 94
Fax: +253 21 35 49 09
Email: marahuom@hotmail.com

ETHIOPIA - ÉTHIOPIE

Mr. SURAFEL Kebede Kassa
Codex Contact Point
Ethiopian standards Agency
Addis Ababa, Ethiopia
Telephone: +251 911 36 46 88
Email: surafel_kebede@yahoo.com

GAMBIA - GAMBIE

Mr. PHALL Modou Cheyassin
Executive Director/Codex Contact Person
National Nutrition Agency (NaNA)
Birthil Harding Highway Mile 7 Bakau
P.M.B 162 Banjul
Gambia
Telephone: +220-9975511/4498851/2209954038
Email: modoucheyassinphall@yahoo.com

GHANA

Mrs. ASARE-TWEREFOR Nana Pokuaa
Senior Standards Officer
Food and Materials Standard
Ghana Standards Authority
Codex Contact Point Manager
P. O. BOX MB 245
Accra
Telephone: +233 202 469376
Fax: +233 302 500092
Email: npokuaasare-twerefour@gsa.gov.gh

GUINÉE

Mrs. Hadja Minte CISSE
Directrice Générale Institut Guinéen de Normalisation
et de Métrologie,
Point National de Contact du Codex
BP : 1639-Conakry
Telephone: +224 622 572308, +224 664 325006
Email : hmcisse@gmail.com

KENYA

Mrs. ONYANGO Alice
Manager-NCCP_KE
Kenya Bureau of standards
54974-00200, Popo road, off Mombasa road
200, Nairobi - Kenya
Telephone: +254-6948303
Email: akothe@kebs.org/
dereda.onyango1@gmail.com

Dr. EDEWA Andrew
SMAP Consultant/Food Safety Expert
54974-00200,
Nairobi - Kenya
Telephone: +254-20 6948000
Email: andrewedewa@gmail.com/
a.edewa@esasmap.ev

Mr GICHIA Moses Gathura
Deputy Director of Veterinary Services
Directorate of Veterinary Services
Kabete, Nairobi - Kenya
Telephone: +254-724166421/ 733557134
Email: mosesgichia@gmail.com

LESOTHO

Mr MAKARA Motjoka Azael
Chief Standards Officer
Ministry of Trade and Industry, Cooperatives and
Marketing.
Maseru, Lesotho.
Telephone: +266 22322113
Mobile: +266 59093332
Email: dsqa.gov@gmail.com

MADAGASCAR

Mrs LANTOMALALA Raharinosy
Chef du service des Normes et de la Qualité
Ministère du Commerce, Membre du Comité National
du Codex Alimentarius, SP. 454 ANTANANARIVO -
MADAGASCAR
Email: lantomalala@mepsps.gov.mg

MALI

Mr AKORY Ag Iknane
Directeur GÉNÉRAL de l'Agence nationale de la
sécurité sanitaire des aliments
Ministère de la Santé et de l'Hygiène Publique
Email: akory.agiknane@gmail.com

Prof. CISSE Boubakar Sidiki
Président du Comité National du Mali
BP 1970 Bamako Mali
Email: bscisse@ml.refer.org

Mr SAKO Mahamadou
Directeur Général Adjoint de l'Agence nationale de la
sécurité sanitaire des aliments
Ministère de la Santé et de l'Hygiène publique
Email: mahamadousako@yahoo.fr

Mr KEITA Sekouba
Chef Division Appui Scientifique et Technique à
l'Élaboration de la Réglementation/documentation
Agence Nationale de la Sécurité Sanitaire des Aliments
Email: sekokake@yahoo.fr

MOROCCO - MAROC

Dr EDAHAOUI Mohamed
Vétérinaire Inspecteur, Agriculture
Office National de Sécurité Sanitaire des produits
Alimentaires - ONSSA
Avenue Haj Ahmed Chekrouni Agdal
Rabat, Maroc
Telephone: 00212 670 98 48 76
Fax: 00212 537 68 20 59
Email: edahaouimohamed@gmail.com

Mr BENMAAJOUZ Houssine
Diplôme de Doctorat en Chimie
Responsable au Laboratoire Officiel d'Analyses et de
Recherches Chimiques
25, Rue Nichakra Rahal,
Casablanca, Maroc
Telephone: 00212 522 30 21 98 / 00212661150542
Fax: 00212522260297
Email: houssinebenmaajouz@gmail.com

Mr BOUHANCH Ibrahim
Ingénieur d'État en Industries Agricoles et Alimentaires
Cadre supérieur – Direction Technique
Agriculture
Établissement Autonome de Contrôle et de
Coordination des Exportations - EACCE
72, Angle Bd Med Smiha et Rue Med El Baâmarani,
Casablanca, Maroc
Tél : 00212 522 30.51.04 /
00212 618 53 22 75
Fax : 00212 522 30.25.67
Email: ib.bouhanch@gmail.com

NIGERIA - NIGÉRIA

Mr AKWA Godwin Etim
Deputy Director
National Agency for Food and Drug Administration and
Control
445, Herbert Macaulay Way, YABA, LAGOS, Lagos -
Nigeria
Telephone: +2348033217430
Email: g_akwa@yahoo.co.uk

Mrs CHUDI-ANAUKWU Chioma Vivienne
Principal Technical Officer
Food/Codex Department,
Standards Organisation of Nigeria
52, Lome Crescent, Wuse, Zone 7,
Abuja - Nigeria
Telephone: +234-8033162789
Email: chivivinjet@yahoo.com

Mr YAHAYA Ibrahim
Standards Officer, Codex Contact Point (Nigeria)
Food/Codex Department
Standards Organisation of Nigeria
52, Lome Crescent, Wuse, Zone 7,
Abuja - Nigeria
Telephone: +234-7052694865
Email: ibro736@yahoo.com

Mr CHIAZOR Fred
Association of Food Beverage and Tobacco Employers
Telephone: +234 8035352226
Email: fchiazor@coca-cola.com

MAINASARA OGUCHUKWU
Director (HOD)
Food Safety and Applied Nutrition
National Agency for Food and Drug Administration and
Control
445 HEBERT MACAULAY WAY YABA Lagos
Telephone: +234803321743
Email: manaogo2000@yahoo.com

MOZAMBIQUE - MOZAMBIQUE

Dr MATUSSE Helena Adolfo
Head of Food and Nutrition Department
Ministry of Agriculture,
IIAM-Directorate of Animal Sciences MAPUTO
Telephone: 002588244413060
Email: helena.matusse@gmail.com

REPUBLIC OF CONGO - RÉPUBLIQUE DU CONGO

Mr MANKOUSSOU Marc
Conseiller près l'Ambassade du Congo à Rome (Italie),
Représentant permanent suppléant auprès des
institutions des Nations Unies (FAO, FIDA et PAM),
Ambassade de la République du Congo en Italie,
Via ombrone 8/10 Roma (ITALIA)
Tel : +39 345.9623563
E-mail: mankoussouk@yahoo.fr

Mr NITOUMBI Aimé Blaise
Attaché auprès du Conseiller à l'agro-industrie du
Ministre d'Etat, Ministre du Développement Industriel et
de la Promotion du Secteur Privé, Assistant du Point de
contact national du codex Congo-Brazzaville,
Tel.: (+ 242) 06 667 59 77 ou (+ 242) 05 536 40 54
Email: nitoumbi@yahoo.fr

SENEGAL - SÉNÉGAL

Mrs MAME DIARRA Faye
Chef Cellule Veille et Alerte
Centre AntiPoison/ministère de la Santé
Comité national du Codex Alimentarius
Dakar
Telephone: +221 77 520 09 15
Fax: +221 33 825 40 52
Email: mamediarrafaye@yahoo.fr

SAO TOME AND PRINCIPE / SAO TOMÉ-ET-PRINCIPE

Dr SEVERINO Neto Do Espirito Santo
Point Focal
São Tomé e Príncipe
Tel : +239 9903963 / 2223343
Email: santosev@yahoo.fr

SOUTH AFRICA - AFRIQUE DU SUD

Mr MATLALA Malose Daniel
Deputy Director - Food Control
Direcorate: Food Control
Department of Health
Private Bag X8281, Pretoria
Telephone: +27 12 395 8789
Fax: +2786 632 6440
Email: CACPSA@health.gov.za

JACOBS Deon
Principal Inspector
National Regulator for Compusory Specifications
14B Railway Road, Montague Gardens
7442, Cape Town
Telephone: +27 21 526 3412
Fax: +27 21 526 3451
Email: jacobscdc@nrccs.org.za

UGANDA - OUGANDA

Dr ACENG Jane Ruth
Director General of Health Services
Ministry of Health
Plot 6, Lourdel road, Wandegeya
P.o. Box 7272 Kampala
Telephone: +256-772-664690
Fax: +256-414-340887
Email: janeaceng@gmail.com

Dr KYOKWIJUKA Benon
Assistant Commissioner,
Ministry of Agriculture, Animal industry and Fisheries
(MAAIF)
P.O. Box 513, Entebbe
Telephone: +256-772-586710
Email: benonkyokwijuka@yahoo.com

Ms WANYENYA Irene
Deputy Food Desk Coordinator
National Drug Authority
Plot 46-48, Lumumba avenue
P.o. Box 23096, Kampala
Telephone: +256-712-478333
Fax: +256-414-255758
Email: irene_w2k@yahoo.com

**UNITED REPUBLIC OF TANZANIA -
RÉPUBLIQUE-UNIE DE TANZANIE**

Mr MSASALAGA Lazaro Henry
Head of Agriculture and Food Standards Section
Process Technology Standards
Tanzania Bureau of Standards
P.O. Box 9524, Dar-es-Salaam
Telephone: +255 22 2450206
Fax: +255 22 2450959
Email: codex@tbs.go.tz

ZIMBABWE

Mr CHINYAVANHU Fredy
Deputy Director - Food Control
Government Analyst Laboratory
Ministry of Health and Child Care
P.O. Box CY 231, Causeway, Harare
Telephone: +263 712 875 435
Email: nepfoodsafety.zw@gmail.com

**OBSERVER COUNTRIES
PAYS OBSERVATEURS**

EUROPEAN UNION - UNION EUROPÉENNE

Mr HOLMA Risto
Administrator
DG SANTE
European Commission
Rue Froissart 101 1049, Brussels
Telephone: +32 229-98683
Email: risto.holma@ec.europa.eu

NETHERLANDS - PAYS-BAS

Ms VAN ROOTSELAAR Heleen
Policy Officer
Plant Supply Chain and Food Quality Department
Ministry of Economic Affairs
PO Box 204012500 EK, The Hague
Telephone: +31 70 378 5042
Email: h.vanrootselaar@minez.nl

SWITZERLAND - SUISSE

Mrs OCHIENG PERNET Awilo
Chairperson, Codex Alimentarius Commission
Federal Food Safety and Veterinary Office, FSVO
International Affairs
CH-3003, Bern
Telephone: + 41 58 462 00 41
Email: awilo.ochieng@blv.admin.ch

**UNITED STATES OF AMERICA -
ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE**

Mr. LOWERY Kenneth
International Issues Analyst
U.S. Codex Office
1400 Independence Avenue SW
Room 4861-S
20250-3700, Washington DC
Telephone: +1 202 690 4042
Email: kenneth.lowery@fsis.usda.gov

**INTERNATIONAL GOVERNMENTAL
ORGANIZATIONS - ORGANISATIONS
GOUVERNEMENTALES
INTERNATIONALES**

AFRICAN UNION - UNION AFRICAINE

Dr COLY Raphael
PANSPSO Project Coordinator
Department for Rural Economy and Agriculture
African Union
Westlands road,
100, Nairobi, Kenya
Telephone: +254739622183
Fax: +254203674341
Email: raphael.coly@au-ibar.org

Mr BAHAMA Jean Baptiste
Senior Scientific Officer
Inter African Phytosanitary Council
Telephone: +237693499396
Email: BahamaJ@africa-union.org

**INTERNATIONAL NON-GOVERNMENTAL
ORGANIZATIONS - ORGANISATIONS
NON GOUVERNEMENTALES
INTERNATIONALES**

**INTERNATIONAL COUNCIL OF BEVERAGES
ASSOCIATIONS (ICBA)**

Mr. CHIAZOR Fred
TC Chairman
Association of Food Beverage and Tobacco Employers
- Nigeria
International Council of Beverages Associations
Telephone: 234-8035352226
Email: fchiazor@coca-cola.com

Ms CHIUMYA Sibongile
Scientific & Regulatory Affairs Manager
The Beverage Association of South Africa
International Council of Beverages Associations
9 Junction Avenue, Parktown 2193, Johannesburg,
South Africa
Telephone: +27116440544
Email: schiumya@coca-cola.com

**INTERNATIONAL FEDERATION FOR ANIMAL
HEALTH (IFAH)**

Dr ESPEISSE Olivier
Elanco Animal Health
24-30 Boulevard Vital B Neuilly sur Seine
FRANCE
Email: espeisse_olivier@elanco.com

**INTERNATIONAL FOOD POLICY RESEARCH
INSTITUTE (IFPRI)**

Dr MACKENZIE Anne
Head, Standards and Regulatory Issues
HarvestPlus / IFPRI
6442 Aston Rd.K4M 1B3, Ottawa, Canada
Telephone: 613 6920211
Email: a.mackenzie@cgiar.org

**INTERNATIONAL SPECIAL DIETARY FOODS
INDUSTRIES (ISDI)**

Mrs LEONE Jolanta
Scientific & Regulatory Affairs, ISDI
Email: secretariat@isdi.org

**FOOD AND AGRICULTURE
ORGANIZATION OF THE UNITED
NATIONS (FAO) – ORGANISATION DES NATIONS
UNIES POUR L'ALIMENTATION ET
L'AGRICULTURE**

Mr RUGABIRA Dan
FAO Subregional Coordinator for Central Africa
Libreville, Gabon
Email: dan.rugabira@fao.org

Mr KAMANZI Jean
Regional Food Safety & Quality Officer
FAO Sub-regional Office for Southern Africa (SFS)
Block 1, Tendeseka Office Park
Cnr Samora Machel Ave/Renfrew Road
P.O. Box 3730
Harare, Zimbabwe
Telephone: +263 4 253655-8
Fax: + 263 4 700724
Email: jean.kamanzi@fao.org

Ms BESSY Catherine
Food Safety & Quality Officer
Nutrition and Consumer Protection Division
Food and Agriculture Organization
Via delle Terme di Caracalla
00153 Rome, Italy
Telephone: +39 06 5705 3679
Fax: +39 06 5705 4593
Email: catherine.bessy@fao.org

**WORLD HEALTH ORGANIZATION -
ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTÉ**

Dr FATY NDIAYE Charlotte
Representative
Country office for the Republic of Cameroon
World Health Organization
P.O. Box 155, Yaoundé
Telephone: +237 242 21 10 78
Fax: +237 22 21 10 77
Email: ndiayechar@who.int

Dr SHERIFF Mohamed
Regional Adviser Food Safety
Disease Surveillance and Response Disease
Prevention and Control
World Health Organization
Regional Office for Africa (WHO-AFRO)
P.O. Box 06, City de Djoué
Brazzaville, Congo
Telephone: +47 241 39943
Email: sheriffm@who.int

Mr KEMBOU Etienne
Focal Point for Nutrition & Food Safety
WHO Country Office
Yaoundé, Cameroon
Telephone: +237 6 97 90 7218/242 21 02 58
Email: kemboue@who.int

Mrs. MULHOLLAND Catherine
Administrator, FAO/WHO Codex Trust Fund
World Health Organization
20 Avenue Appia
Geneva
Telephone: +41 22 791 3080
Fax: +41 22 791 4807
Email: mulhollandc@who.int

**CAMEROON SECRETARIAT - SECRÉTARIAT
DU CAMEROUN**

Mrs ABOUBAKAR ÉPSE MOHAMADOU Amina
Membre Groupe Technique - CCAFRICA
Institut de Recherche et de Développement
Email: amy.abou@gmail.com

Mr ASSONTIA DJOUDJI Gaston
Membre Groupe Technique CCAFRICA
Agence des normes et de la qualité
Email: assontia@yahoo.com

Mr AYOUA FOPA Franck Erve
Cadre
Ministère des mines, de l'industrie et du développement
technologique
Email: ayoutafrankherve@yahoo.fr

Mr BETARE GADO Bertrand
Cadre à la Division du développement de la qualité
Ministère des mines, de l'industrie et du développement
technologique
Email: betaregado@yahoo.fr

Mrs. BILONG MAFOMA Arlette Raïssa
Stagiaire à la Division du développement de la qualité
Ministère des mines, de l'industrie et du développement
technologique
Email: harlettebylong@yahoo.fr

Mr ETABI BIKIE Yannick Herve
Point de Contact Codex
Ministère des mines, de l'industrie et du développement
technologique
Email: etabicodex@yahoo.fr

Dr KAMGA Zéphyrin
Membre Groupe Technique CCAFRICA
Ministère de l'élevage, des pêches et des industries
animales
Email: fokaze@yahoo.fr

Mrs. KAYITAVU Ingratia Marie
Secrétariat Technique du CNC Cameroun
Ministère des mines, de l'industrie et du développement
technologique
Email: kayitavu@yahoo.fr

Mr MANDJECKBAKAK Yves
Membre Groupe Technique CCAFRICA
Agence des normes et de la qualité
Email: mandjeck_yves@gmail.com

Mrs MBOLE EPSE BITHA Madeleine
COMPATIBILITE MATIERE
Agence des normes et de la qualité
Email: betaregado@yahoo.fr

Mr MOHAMADOU Awal
Membre Groupe Technique CCAFRICA
Agence des normes et de la qualité
Email: moawaln@yahoo.fr

Dr NKO SADI BIATCHO épouse MBENG Doris
Membre Groupe Technique CCAFRICA
Ministère de l'élevage, des pêches et des industries
animales
Email: doris_mbeng@yahoo.com

Mr NLATENFOMO Serge Thierry
Cellule informatique
Agence des normes et de la qualité
Email: nlate_serge@yahoo.fr

Mr OBADA Jean Daniel
Comptabilité matière
Agence des normes et de la qualité
Email: betaregado@yahoo.fr

Mrs PFOUMAYELE Carole
Membre Groupe Technique CCAFRICA
Agence des normes et de la qualité
Email: fabywilly2012@yahoo.fr

Mr TAIRAAurelien
Cadre
Ministère des mines, de l'industrie et du développement
technologique
Email: aurelientaira1@gmail.com

Dr TEFIANG DONFACK Eléonore
Membre Groupe Technique CCAFRICA
Ministère de l'élevage, des pêches et des industries
animales
Email: eleotefiang@yahoo.com

Mrs CHOUYA TCHAKOUTE Garone Josianne
Membre Groupe Technique CCAFRICA
Agence des normes et de la qualité
Email: jarwene@yahoo.fr

CODEX SECRETARIAT - SECRETARIAT DU CODEX

Mr HEILANDT Tom
Secretary, Codex Alimentarius Commission
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of the United
Nations (FAO)
Viale delle Terme di Caracalla 153, Rome
Telephone: +39 06 570 54384
Email: tom.heilandt@fao.org

Mr HIELM Sebastian
Senior Food Standards Officer
Food and Agriculture Organization of the United
Nations
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome, Italy
+39 06570 54821
Email: sebastian.hiellm@fao.org

Mr SEKITOLEKO Patrick
Food Standards Officer
Food and Agriculture Organization of the United
Nations
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome, Italy
+39 06570 56626
Email: patrick.sekitoleko@fao.org

Mr SCIOTTI Roberto
Codex Information Management Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of the United
Nations (FAO)
Viale delle Terme di Caracalla
00153, Rome
Telephone: +3906570 56141
Email: roberto.sciotti@fao.org

Ms TERZANO Rebecca
Codex Secretariat
Food and Agriculture Organization of the United
Nations (FAO)
Viale delle Terme di Caracalla 00153, Rome
Food and Agriculture Organization of the United
Nations (FAO)
Viale delle Terme di Caracalla
00153, Rome
Telephone: +39 06 570 55425
Email: rebecca.terzano@fao.org

DOCUMENT DE PROJET

Proposition de nouvelle activité sur une norme régionale (Afrique) relative à la viande séchée

1. Généralités

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 avec ou sans ajout de sel est la plus ancienne méthode traditionnelle de conservation de la viande. Les procédés employés dans le cadre de certaines méthodes traditionnelles locales 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 originaire d'Afrique australe. Ce produit est élaboré à partir de différentes sortes de viandes; il peut s'agir de bœuf, de gibier, voire de filets d'autruche d'élevage. On utilise généralement des filets de viande crue débités en lamelles qui sont assaisonnées avec des épices et séchées.

b) Le Kilishi est une variante du biltong. Ce mets, très prisé chez les Haoussas du Nigéria, est élaboré à partir de pièces désossées de bœuf, de mouton ou de chèvre.

c) L'odka, produit à base de viande bovine maigre séchée au soleil, occupe une place importante dans l'alimentation des populations nomades en Somalie. Compte tenu du caractère récurrent de la sécheresse dans la Corne de l'Afrique, l'odka est devenu un aliment important car il est souvent élaboré 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 viande maigre de bœuf, découpée en longues lamelles, qui sont suspendues et mises à sécher dans la cuisine, après avoir été enduites d'une sauce à base de sel et d'épices.

e) Le khlii est une viande de conserve. C'est une préparation à base de viande maigre et de gras de divers animaux – à l'exclusion du porc –, qui a été inspectée avant et après abattage et qui a été jugée salubre et propre à la consommation par les services vétérinaires. Le khlii est un plat traditionnel à base de viande cuite. La viande est désossée et tranchée, coupée en lanières, salée et macérée, séchée et cuite. Elle se présente sous la forme de viande cuite et enduite d'un mélange de graisse ou d'huile, selon les cas, et conditionnée dans un emballage étanche.

2. Objectif et champ d'application de la norme

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

3. Pertinence et actualité de la norme

a) Malgré les progrès récents accomplis en matière de réfrigération et d'emballage, les produits issus de méthodes plus traditionnelles de conservation de la viande – notamment la salaison et le séchage – occupent encore, dans de nombreux pays, une place importante dans les échanges commerciaux de produits carnés. On élabore des produits à base de viande séchée dans de nombreux endroits de la région. Ces produits font l'objet d'échanges commerciaux dans la région sous différentes appellations, comme indiqué plus haut, et ne sont pas limités à une région particulière de l'Afrique, ce qui justifie l'élaboration d'une norme régionale. Des prélèvements sur des produits commerciaux à base de viande séchée ont mis en évidence la présence d'agents pathogènes – dont des entérobactéries, des staphylocoques et des salmonelles – dans certaines expéditions destinées à l'exportation.

b) Dans la plupart des pays, la confection de produits à base de viande séchée est soumise à une réglementation spécifique et obéit à des prescriptions rigoureuses visant à garantir la qualité et la sécurité sanitaire des produits. Les usines sont tenues d'avoir des inspecteurs sur place et un plan en matière d'hygiène. Aux États-Unis, par exemple, les contrôles dans ce domaine relèvent du Ministère de l'agriculture (USDA). De nombreux pays de l'Union européenne 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.

c) Il est donc essentiel d'établir une norme régionale du Codex portant sur 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 acceptée par consensus au plan régional par les partenaires commerciaux.

4. Les principales questions à traiter:

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

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

5. Évaluation au regard des critères régissant l'établissement des priorités

Critères généraux : Une norme sur les produits à base de viande séchée protégerait la santé des consommateurs et serait particulièrement bénéfique pour les pays de la région Afrique, qui sont les principaux producteurs, exportateurs et consommateurs de ces produits. Il faut que la qualité des produits réponde aux besoins des consommateurs et soit conforme aux exigences minimales en matière de sécurité sanitaire des aliments.

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

b) Diversité des législations nationales et obstacles au commerce international qui semblent en découler ou pourraient en découler. L'absence d'une norme régionale pour les produits à base de viande séchée a eu d'importantes répercussions sur le commerce régional. Les importateurs de denrées alimentaires préfèrent les produits conformes aux normes du Codex. La nouvelle activité proposée devrait donc permettre de définir une norme spécifique reconnue à l'échelle régionale qui renforcerait le commerce régional et répondrait aux exigences des importateurs.

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 sont issus de diverses espèces animales, composent une gamme variée (du point de vue de la texture, du goût et du conditionnement) et s'adressent ainsi à différents marchés. L'élaboration de normes pour les produits à base de viande séchée permettra donc d'intensifier les échanges commerciaux, mais aussi 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 définir des paramètres propres à l'établissement d'une norme régionale du Codex pour ces produits. Une norme unique relative aux produits à base de viande séchée peut s'appliquer à la totalité des produits correspondant à cette catégorie faisant actuellement l'objet d'échanges commerciaux internationaux.

g) Activités déjà engagées par d'autres organisations internationales ou régionales: Aucun autre organisme international n'a entrepris d'établir de 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 traitent de questions en rapport avec la sécurité sanitaire et 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.

6. Pertinence au regard des objectifs stratégiques du Codex

L'élaboration d'une norme régionale 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 par les pays des normes du Codex dans leur législation nationale et de faciliter le commerce international.

7. Information sur la relation entre la proposition et les autres documents existants du Codex

La proposition relative à l'élaboration d'une norme régionale du Codex pour les produits à base de viande séchée s'inscrit dans le mandat du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique.

8. Nécessité et disponibilité d'avis scientifiques d'experts

Il sera demandé à des experts régionaux et internationaux de prêter conseil sur l'élaboration du projet de norme.

9. Nécessité d'une contribution technique à la norme de la part d'organes externes

Il sera demandé à des organisations et à des experts internationaux reconnus de prêter conseil sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

10. Calendrier proposé pour les nouvelles activités

L'élaboration de la norme se déroulera selon le calendrier suivant.

ÉTAPE	DATE
Examen des nouveaux travaux par le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique (CCAFRICA) à sa vingt et unième session	2015
Examen des nouveaux travaux par la Commission à sa trente-huitième session	2015
Examen du projet de norme pour la viande séchée à l'étape 3 par le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique (CCAFRICA) à sa vingt-deuxième session	2017
Adoption de la norme par la Commission à l'étape 5	2017
Examen du projet de norme pour la viande séchée à l'étape 5 (ou 5/8) par le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique (CCAFRICA) à sa vingt-troisième session	2019
Examen pour adoption à l'étape 8 par la Commission à sa trente-neuvième session	2019

11. Bibliographie:

1. Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius – Vingt et unième édition (1);
2. Plan stratégique 2014-2019 de la Commission du Codex Alimentarius.

DOCUMENT DE PROJET**Proposition de nouvelle activité relative à une norme régionale (Afrique) pour les produits à base de manioc (*Manihot* spp.) fermenté cuit****1. Champ d'application de la norme**

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

2. Objet

L'objectif de cette norme est de définir les caractéristiques au regard de l'identité et de la 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 «chikwangu» en République démocratique du Congo, «ébobolo» et «miondo» au Cameroun, et «mangbèré» en République centrafricaine.

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

Cependant, pour une meilleure conservation, les préparations à base de manioc fermenté peuvent être entreposées et transportées à l'état frais, à une température de congélation ou de surgélation, et cuites sur le 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 sont séchés et transformés en tapioca,
- le manioc doux, dont les racines peuvent être directement consommées.

5. Composition chimique du bâton de manioc

- † Énergie: 259 kcal pour 100 g MS
- † Glucides: 59,1 g sur 100 g de MS
- † Lipides: 1,2 g sur 100 g de MS
- † Protéines: 3,9 g sur 100 g de MS

6. Principales questions à traiter

La norme portera sur les caractéristiques – identité et qualité – d'un produit 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, l'élasticité et les autres propriétés organoleptiques du produit.

Le processus d'élaboration du produit à base de manioc fermenté doit garantir les propriétés organoleptiques recherchées.

Cette norme devra donc:

- Établir les exigences minimales au plan de la sécurité sanitaire, du point de vue technologique, nutritionnel et organoleptique de la matière première au produit fini.
- Définir les mesures de traçabilité permettant d'identifier le produit fini en fonction de ses origines.
- Définir des paramètres de normalisation pour garantir la qualité du produit.
- Prévoir des dispositions à respecter en matière de présentation du produit conditionné et du type d'emballage utilisé.
- Prévoir des 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.
- Prévoir des dispositions relatives aux contaminants faisant référence à la Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale.

- Prévoir des dispositions faisant référence aux Principes généraux d'hygiène alimentaire.

7. Dispositions concernant la qualité

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

- ✦ Sur le plan de la sécurité sanitaire, par: la teneur en cyanure d'hydrogène et le degré 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, les produits à base de manioc fermenté peuvent être rangés dans trois catégories: catégorie «extra», catégorie I et catégorie II.

8. Dispositions concernant le calibrage

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

9. Dispositions relatives à la tolérance

Des tolérances sont admises concernant la qualité et le calibre dans tous les emballages pour les produits qui ne sont pas conformes aux exigences de la catégorie indiquée.

10. Dispositions concernant la présentation

- 10.1 Présentation de l'ebobolo
- 10.2 Présentation de la chikwangue
- 10.3 Présentation du mangbèré
- 10.4 Présentation du miondo
- 10.5 Dispositions concernant l'emballage.

11. Les contaminants

- ✓ Contaminants biologiques: les mycotoxines,
- ✓ Contaminants chimiques: résidus d'engrais et de pesticides, bisphénols, pollution, etc.
- ✓ Contaminants physiques: fragments de métaux, de plastique et de racines, petits cailloux,
- ✓ Toxines naturelles: résidus d'acide cyanhydrique (HCN).

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

12.1 Critère général

Protection des consommateurs moyennant des mesures de protection de la santé et de prévention des pratiques frauduleuses; critères minimaux au regard des besoins des consommateurs et des exigences minimales de qualité et de sécurité sanitaire des aliments. L'élaboration d'une norme portant sur la préparation d'une pâte à base de manioc fermenté sera très utile aux pays en développement, qui sont d'importants producteurs, exportateurs et aussi consommateurs des produits correspondants.

12.2 Critères applicables aux produits

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

Le manioc (*Manihot esculenta* Grantz) et les produits qui en sont tirés occupent une place importante dans l'alimentation de la population camerounaise. Le FIDA et le Programme national de développement des racines et tubercules (PNDRT) ont démontré qu'ils représentent 43 pour cent des volumes d'échanges financiers du marché des racines et tubercules (FIDA, 2002) et 10 pour cent des dépenses totales de consommation (PNDRT, 2006). Toutefois, les méthodes traditionnelles de transformation et de conservation restent encore abondamment employées. Cinq principaux produits de consommation à base de manioc sont l'objet d'une forte demande sur le marché, notamment les bâtons de manioc, le fufu (ou foufou), le gari et le waterfufu, dont les volumes échangés sont les suivants:

- Bâton de manioc: 286 000 tonnes;
- Fufu: 102 141,6 tonnes;

- Gari: 49 028 tonnes;
- Waterfufu: 20 020 tonnes.

b) Volumes de production et de consommation aux niveaux national et sous-régional

L'offre nationale de bâtons de manioc est de 90 494 tonnes, d'une valeur de 33 935 230 046 francs CFA (XAF). Les données sur les exportations de bâtons de manioc recueillies auprès des services phytosanitaires des aéroports de Douala et de Yaoundé, du port de Douala et du marché frontalier de Kyé-osi (commerce sous-régional pour l'Afrique centrale) indiquent qu'environ 2 800 tonnes de bâtons de manioc ont été exportés en 2012. La demande globale du marché camerounais pour ce produit est estimée à 280 000 tonnes, soit une valeur de 107 248 758 750 XAF.

La pâte de manioc fermenté est de loin le produit le plus courant sur les marchés, elle est 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 n'y a pas de législation harmonisée au niveau régional pour les denrées alimentaires en général, ni pour la pâte de manioc fermenté en particulier.

d) Potentiel commercial au plan international

Le manioc fait partie des principales plantes à racines et tubercules amyloacées cultivées au Cameroun et dans le monde. L'Afrique en est le premier producteur mondial puisqu'elle affiche 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, produit 4 204 988 tonnes en moyenne et rapporte 349 milliards de XAF (FAO-MINADER [ministères de l'agriculture et du développement rural], 2014). Le manioc peut donner divers produits après transformation industrielle. En dehors de la région de l'Afrique – ou plus précisément de la sous-région de l'Afrique centrale, où les produits à base de manioc fermenté sont couramment commercialisés –, les bâtons de manioc, la chikwangue et le mangbéré sont très demandés sur des marchés de niche chez les communautés africaines en Europe, en Asie et en Amérique.

e) Normalisabilité du produit

Les cultivars utilisés, les procédés d'élaboration des produits à base de manioc fermenté, les formes de présentation, ainsi que les dispositions concernant la qualité et les tolérances se prêtent bien à la normalisation du produit.

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

f) Existence de normes générales en vigueur ou en projet portant sur 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 de produits pour lesquels il serait nécessaire d'établir des normes

- Les produits 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 s'inscrivent dans les objectifs stratégiques 1 et 3 du Plan stratégique de la Commission du Codex Alimentarius.

Objectif stratégique 1: Établir des normes alimentaires internationales qui traitent des enjeux actuels et nouveaux 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 du Codex en vigueur

Les dispositions concernant la qualité, le calibre, la tolérance et la présentation figurant dans les normes Codex concernant le manioc doux et amer contribueront à la définition de dispositions analogues applicables aux produits 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 relative au cyanure d'hydrogène (acide cyanhydrique).

16. Identification des besoins de contributions techniques à une norme de la part d'organisations extérieures à des fins de programmation

Aucun besoin identifié à ce jour.

17. Calendrier d'activité

ÉTAPE DE LA PROCÉDURE	DATE
Examen de la nouvelle activité par le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique (CCAFRICA) à sa vingt et unième session	2015
Examen de la nouvelle activité par la Commission à sa trente-huitième session	2015
Examen à l'étape 3 du projet de norme relative aux produits à base de manioc fermenté cuit par le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique à sa vingt-deuxième session	2017
Adoption à l'étape 5 par la Commission du Codex Alimentarius	2017
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 ^e session	2019
Examen à l'étape 8 en vue de l'adoption par la Commission du Codex Alimentarius à sa trente-neuvième session	2019

ANNEXE IV

DOCUMENT DE PROJET

Proposition de nouvelle activité relative à une norme régionale (Afrique) pour le beurre de karité**1. Objectif et champ d'application de la norme**

L'objet 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 promotion des pratiques loyales dans le commerce alimentaire par la mise au point de normes internationales et régionales).

Le champ d'application de cette norme régionale (Afrique) pour le beurre de karité inclut les facteurs de composition et de qualité.

2. Pertinence et actualité

La production mondiale de beurre de karité est estimée à 176 000 tonnes en 2010. Elle se concentre principalement dans 17 pays africains (Bénin, Burkina Faso, Cameroun, Côte d'Ivoire, Gambie, Ghana, Guinée, Mali, Niger, Nigéria, Ouganda, République centrafricaine, Sénégal, Soudan, Soudan du Sud, Tchad et Togo). La production a augmenté en l'espace de quarante ans de 30 000 à 176 000 t (2).

La majeure partie de la production mondiale de beurre de karité est commercialisée dans des pays africains. La production absorbée par l'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 de nombreux produits agroalimentaires (chocolat, barres chocolatées, confiseries, huiles et margarines végétales, etc.).

Compte tenu de l'essor de la production de 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 nouvelle activité proposée visant l'élaboration d'une norme régionale pour le beurre de karité sera conduite conformément au Plan stratégique relatif aux normes Codex existantes pour les graisses et huiles. Elle comprendra les parties suivantes:

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

4. Critères régissant l'établissement de priorités de travail

La nouvelle activité proposée visant l'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 de travail.

a) Volume de production et de consommation dans les différents pays, et volume et structure des échanges entre pays.

La production mondiale de beurre de karité était de 176 000 tonnes en 2010 selon les estimations. Le Nigéria en est le plus gros producteur (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 et la friture des aliments, principalement dans les zones rurales, qui représentent 80 pour cent de la consommation totale.

La demande de beurre de karité en Europe était estimée à 60 000 tonnes en 2006 (95% dans l'industrie chocolatière). Selon toute attente, la demande devrait augmenter dans le secteur chocolatier par suite de la directive 2000/36/CE de l'Union Européenne relative à l'incorporation de graisses végétales autres que le cacao dans la limite de 5 pour cent dans les produits désignés comme chocolat. (3)

b) Diversité des législations nationales et obstacles apparents ou potentiels au commerce international

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 reconnue sur le plan régional ni international relative à la qualité du beurre.

Faute de normes d'envergure régionale ou internationale applicables au karité, les normes privées et les textes de nature légale ou réglementaire se sont multipliés dans la région de l'Afrique, créant ainsi autant d'obstacles au commerce régional du beurre de karité.

L'élaboration d'une norme régionale pour le beurre de karité contribuera à l'harmonisation des textes législatifs et réglementaires au niveau régional, ce qui contribuera à protéger les consommateurs et à faciliter le commerce de ce produit aux niveaux régional et international.

c) Potentiel commercial aux niveaux international et régional

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

La production mondiale de noix de karité a nettement progressé entre 1960 et 2010 (respectivement 169 000 t et 718 000 t). Cette augmentation de la production s'explique essentiellement par l'élargissement des surfaces cultivées, qui sont passées de 85 000 hectares en 1961 à 516 760 hectares en 2010 (2).

Le beurre de karité est principalement un produit africain.

La production mondiale de beurre de karité est passée de 30 000 tonnes à 176 000 tonnes en l'espace de quarante ans. Le beurre de karité produit en Afrique est majoritairement consommé dans la région.

d) Normalisabilité du produit

Une norme régionale pour le beurre de karité peut à présent être élaborée par le Comité de coordination du Codex pour l'Afrique.

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 de norme régionale ni internationale sur le beurre de karité. L'élaboration d'une norme régionale pour le beurre de karité s'avère nécessaire pour protéger la santé des consommateurs et garantir 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

La présente activité portera sur l'élaboration d'une norme régionale relative au beurre de karité non raffiné.

g) Activités déjà entreprises dans ce domaine par d'autres organisations internationales et/ou activités suggérées par des organismes internationaux intergouvernementaux pertinents

L'absence de norme régionale/internationale pour le beurre de karité a conduit à l'élaboration de la norme de l'Union économique et monétaire ouest-africaine (UEMOA) relative au beurre de karité non raffiné et du projet de code d'usages de la Communauté économique des États de l'Afrique de l'Ouest (CEDEAO) relatif aux noix, amandes et beurre de karité non raffiné.

5. Pertinence au regard des objectifs stratégiques du Codex

L'élaboration d'une norme régionale pour le beurre de karité est conforme: i) à l'alinéa a) de l'article 1 des statuts de la Commission du Codex Alimentarius («protéger la santé des consommateurs et assurer des pratiques loyales dans le commerce alimentaire»); ii) aux points c) et d) de la Section V du Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius (organes subsidiaires de la Commission, mandat du CCAFRICA); iii) le premier objectif stratégique 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»).

6. Information sur la relation entre la proposition et les documents du Codex en vigueur

Normes Codex de référence:

- Norme pour les graisses et les 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 des besoins de contributions techniques à une norme de la part d'organisations extérieures à des fins de programmation

Des experts et organisations internationales reconnues seront invités à prêter conseil sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

9. Calendrier proposé pour la conduite à bon terme de cette nouvelle activité, 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 doit pas, en règle générale, dépasser cinq ans.)

Étant donné que ce Comité ne se réunit que tous les deux ans, il est proposé que la norme pour le beurre de karité soit élaborée suivant la procédure accélérée.

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

ÉTAPE DE LA PROCÉDURE	DATE
Examen de la nouvelle activité par le Comité FAO/OMS de Coordination pour l'Afrique (CCAFRICA) à sa vingt et unième session	2015
Examen de la nouvelle activité par la Commission, à sa trente-huitième session	2015
Examen du projet de norme pour le beurre de karité à l'étape 3 par le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique (CCAFRICA) à sa vingt-deuxième session	2017
Adoption par la Commission à l'étape 5	2017
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 vingt-troisième session	2019
Examen pour adoption à l'étape 8 lors de la trente-neuvième session de la Commission	2019

10. Bibliographie:

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

DOCUMENT DE PROJET

Proposition de nouvelle activité en vue d'une norme régionale (Afrique) pour les feuilles de *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., également désignées par les appellations *eru*, *okok*, *fumbua* ou *okasi*.

2. Objet

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

3. Description du produit

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

Il s'agit de lianes sarmenteuses ou grimpantes, dont les tiges sont 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 leur développement végétatif. 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 entre-nœuds de l'épi mâle est petit 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 des entre-nœuds diffère considérablement entre la base et le sommet (Stevens, 1990, cité par Mialoundama 1999). Les paysans ne font pas souvent attention à cette différence lors de la cueillette.

4. Taxonomie

Le gnetum (*Gnetum* spp.) est un arbrisseau lianescent appartenant à la classe des gnétophytes, sous-embanchement des gymnospermes, où il se place à la jonction entre les gymnospermes et les angiospermes. Il se rattache à la famille des *gnétacées*, qui ne comprend qu'un seul genre, qui englobe une trentaine d'espèces. Il est localisé essentiellement dans les régions tropicales et équatoriales d'Afrique, d'Amérique et d'Asie, où il se trouve principalement sous forme de lianes ou, plus rarement, d'arbustes ou d'arbres. Parmi la trentaine d'espèces de *Gnetum* connues, seules deux – *Gnetum africanum* et *Gnetum buchholzianum* – croissent à l'état spontané dans les forêts tropicales entre le Nigéria et l'Angola en passant par le Cameroun, le Gabon, la République centrafricaine, le Congo 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*

Selon Mialoundama (2000), les feuilles de *Gnetum africanum* du Congo contiennent, pour 100 g de matière sèche: 70 g de glucides, dont 40 g de cellulose, 16,5 g de protides, 6 g de lipides et 7 g de cendres.

Éléments	<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 ₂)	0,169	0,131

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 humidité, la couleur, les cendres, les corps étrangers et l'étiquetage, l'objectif étant 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 concernant le 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 par:

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

Dans les pays du bassin du Congo, on distingue les différents types de gnetum selon leur provenance. Ainsi, en République démocratique du Congo, le gnetum (*fumbwa*) de Mbandaka (province d'Équateur) et de Bandundu est très apprécié; en revanche, les consommateurs trouvent à celui de Kananga et de Kisangani un goût amer.

Au regard des différents paramètres sus-évoqués, les feuilles de *Gnetum* spp. peuvent se classer en trois catégories:

- La catégorie «extra»;
- La catégorie I;
- 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 sous la forme de bottes de feuilles ou bien de feuilles hachées. Au Congo, le gnetum récolté est conditionné en petits paquets d'environ 260 g. Ces paquets sont conservés dans un endroit humide, qui peut être notamment une case en terre battue à toiture en paille, ou stockés sous un arbre.

Les feuilles, coupées en fines lanières, sont commercialisées sous différentes appellations dans toutes les villes européennes étudiées. En France, en Belgique et au Portugal, elles sont vendues sous le nom de *fumbua*, tandis qu'à Londres et à Madrid, on les appelle plutôt *okasi* ou *eru*.

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

8.3 Dispositions concernant l'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 et étiquetés portant des informations commerciales (nom du fabricant, poids, composition).

Les améliorations apportées en matière de conditionnement ont ouvert l'accès des rayons des supermarchés à l'*okasi* et au *fumbua* en Inde et au Pakistan.

9. Dispositions concernant la tolérance en matière de qualité

Des tolérances sont admises concernant la qualité dans tous les emballages pour les produits qui ne sont pas conformes aux exigences de la catégorie indiquée.

10. Les contaminants

- ✓ Contaminants biologiques: micro-organismes, notamment champignons produisant des mycotoxines;
- ✓ Contaminants chimiques: résidus d'engrais et de pesticides, bisphénols, pollution;
- ✓ Contaminants physiques: fragments de métaux, de plastique, de racines, de feuilles mortes, 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 moyennant des mesures de protection de la santé et de 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 celle-ci présente un potentiel commercial dans le secteur alimentaire, agroalimentaire, pharmaceutique et énergétique.

11.2 Critères applicables aux produits

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

Les feuilles de *Gnetum* spp. sont très appréciées au Nigéria et en Afrique centrale. Au Congo, le *fumbua* est le deuxième légume-feuille consommé, après le *saka saka* (Toreilles, 1991). Découverte par Welwitsh, cette liane pousse encore à l'état spontané, mais elle est aussi cultivée, elle a commencé à être domestiquée d'abord au Cameroun et au Nigéria. Sa domestication a été rendue possible grâce, entre autres, aux travaux de chercheurs du Centre mondial d'agroforesterie (ICRAF), de l'Institut de recherche agricole pour le développement (IRAD) et du jardin botanique de Limbe au Cameroun. Ces travaux ont commencé sur des cultures expérimentales en plein champ à Kumba, à Limbe et à Batchenga, localités situées dans le sud-est et le centre du Cameroun. Les résultats obtenus ensuite ont été communiqués sous forme vulgarisée à des paysans et devraient contribuer à diminuer la pression anthropique exercée sur cette ressource, comme cela a été observé au Congo (Profizi *et al.*, 1993).

Selon les détaillants et les importateurs, les produits importés peuvent être destinés principalement aux habitants du Nigéria, de pays d'Afrique centrale (République centrafricaine, République du Congo, République démocratique du Congo ou Cameroun), ou encore du Ghana ou de l'Angola.

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

b) Volume de production et de consommation aux niveaux national et sous-régional

Au Congo, les feuilles de gnetum proviennent en général des forêts naturelles, des jachères et des systèmes agroforestiers. Toutefois, il faut noter que les feuilles de *Gnetum africanum* et de *Gnetum buchholzianum* sont issues, par ordre décroissant, de forêts naturelles, de systèmes agroforestiers, de systèmes de production agricole et de cultures (domestication).

D'après les données relatives aux exportations, dans le département du Fako, dans la région du sud-ouest du Cameroun frontalière avec le Nigéria, la production est de 1030 tonnes entre janvier et juin. Le commerce du gnetum au Cameroun génère environ 5,1 milliards de XAF (francs CFA), soit 0,3 pour cent des exportations nationales.

c) Diversité des législations

Il n'y a pas de législation harmonisée au niveau régional pour les denrées alimentaires en général, ni pour les feuilles de gnetum en particulier.

d) Potentiel commercial au plan international ou régional

Dans la République du Congo, comme dans l'ensemble des pays du bassin du Congo, les produits forestiers non ligneux (PFNL), particulièrement les espèces *Gnetum* spp., sont généralement récoltés par les communautés locales, avant d'être vendus à des grossistes ou directement aux consommateurs. La quantité de *Gnetum* récoltée dépend des commandes passées par les négociants des grandes villes. Au Congo, quand les commerçants arrivent dans un village donné, ils donnent de l'argent au chef de village ou à une personne tierce, à charge pour ceux-ci de le redistribuer aux meilleurs récolteurs. Toutefois, certains produits en provenance du Nigéria rentrent souvent dans le circuit de commercialisation par le biais de grossistes qui les livrent directement aux consommateurs (cas exceptionnels) ou les commercialisent sur les marchés étrangers ou encore auprès de détaillants qui font office de revendeurs sur les marchés urbains.

e) Normalisabilité du produit

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

f) Existence de normes générales en vigueur ou en projet portant sur 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).

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

Au regard des unités de vente disponibles sur les marchés, il apparaît opportun d'envisager l'élaboration de deux normes: l'une pour les bottes de feuilles et l'autre pour 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 actuels et 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 du Codex en vigueur

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 de procéder à des analyses plus approfondies quant à l'amertume de certaines variétés de *Gnetum*.

15. Identification des besoins de contributions techniques à une norme de la part d'organisations extérieures à des fins de programmation

Aucun besoin n'a été établi à ce jour.

16. Proposition de calendrier

ÉTAPE DE LA PROCÉDURE	DATES
Examen de la nouvelle activité par le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique (CCAFRICA) à sa vingt et unième session	2015
Examen de la nouvelle activité par la Commission à sa trente-huitième session	2015
Examen du projet de norme à l'étape 3 par le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique à sa vingt-deuxième session	2017
Adoption à l'étape 5 par la Commission du Codex Alimentarius	2017
Examen du projet de norme à l'étape 5 (ou à l'étape 5/8) par le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique à sa vingt-troisième session	2019
Examen à l'étape 8 en vue de l'adoption par la Commission du Codex Alimentarius à sa trente-neuvième session	2019