

MINISTRE DE L'AGRICULTURE
DE L'ELEVAGE, DE LA PÊCHE
ET DU DEVELOPPEMENT RURAL

SECRETARIAT GENERAL

DIRECTION GENERALE DE L'ELEVAGE

(/FAX 72 03 82 * 136

N° _____/MAEPDR/SG/DGE



Libreville, le

NOTE DE SYNTHESE

Objet: Utilisation de la chaîne du froid dans le développement de l'agriculture et de l'agro-industrie au Gabon

Dans un pays à forte dépendance alimentaire (~ 150 Mrds de FCFA) comme le Gabon, le choix de la sécurité sanitaire des aliments ne peut se dissocier du respect de la chaîne du froid pour sauvegarder la qualité des denrées alimentaires et garantir un niveau élevé de protection de la santé des consommateurs.

En effet, si la gestion du risque demeure un des outils essentiels de la mise en place des systèmes de sécurité sanitaire des aliments, la rupture de la chaîne frigorifique constitue l'une des causes majeures de saisie et de destruction (plus de 200 tonnes de produits carnés en 2011) des denrées alimentaires au Gabon. **Il serait intéressant de mettre en face de ce chiffre d'une part celui de la production et/ou de la consommation ou/ou des importations, et d'autre part celui des tonnages contrôlés (pour avoir une idée du taux de non-conformité)**

L'importance de la continuité des étapes de la chaîne du froid et de la robustesse de tous ses maillons est essentielle pour le maintien de l'effort général en amont déployé pour préserver en aval les produits, de tout échauffement générateur de la prolifération microbienne qui peut être responsable des toxi-infections alimentaires collectives.

Au Gabon la chaîne du froid dans le secteur agricole est utilisée pour la conservation des qualités substantielles des produits alimentaires (viandes et produits carnés, poissons et produits de la mer, fruits et légumes, etc) de la fourche à la fourchette du consommateur, mais aussi pour le maintien des produits pharmaceutiques, notamment les produits vétérinaires (vaccins et produits chimiques) qui concourent aussi à l'atteinte des objectifs de sécurité alimentaire.

I. Etat des lieux de l'utilisation du froid au Gabon

Le froid est actuellement très utilisé dans tous les sous-secteurs agricoles tels que les filières pêche, viande et produits carnés, lait et produits laitiers, viandes de brousse, fruits et légumes, tubercules et racines, etc. Tous les importateurs et producteurs de denrées alimentaires sont tenus au respect de l'obligation déclarative de leur établissement conformément aux dispositions de la loi 15/65 du 12 décembre 1965 ; **quelle est la date de la dernière modification substantielle de la loi ?**

Les différents maillons de la chaîne du froid au Gabon concernent :

1. La production ou la fabrication des denrées alimentaires

A ces stades, bien que n'ayant pas souvent des moyens pour effectuer des missions de supra contrôle, notamment dans les pays exportateurs, le constat fait est que les températures et la durée de conservation des denrées alimentaires est souvent mentionnées et conformes aux exigences réglementaires en vigueur.

2. Transport multimodal

Sauf défaillance technique du conteneur en haute mer, les denrées alimentaires à destination du Gabon sont transportées dans le strict respect des températures réglementaires. Ce respect est aussi observé lorsque les produits sont acheminés par voie aérienne.

3. La détention au port d'Owendo

Dès leur arrivée, les conteneurs sont immédiatement branchés sur le terre plein à quai du port avant toute démarche de sortie à destination du lieu d'entreposage de son propriétaire.

4. Transport du Port vers l'entrepôt

Le compartiment isotherme et le système de production de froid des camions frigorifiques répondent à des normes techniques précises, permettant de maintenir le niveau de froid requis durant tout le trajet qui est en général assez court (à peine 45 minutes en moyenne).

5. Entreposage

La quasi-totalité des produits alimentaires importés en régime de froid négatif ou positif transitent par des plates-formes des grosses centrales d'achat telles que la Salaison de la Nomba (SAN), la CECA-GADIS, SIPAGEL, etc avant d'être distribués dans les grandes, moyennes et petites surfaces de Libreville et des régions du Gabon.

Dans ces centrales d'achat, des équipes de maintenances veillent régulièrement sur le fonctionnement des chambres froides et le respect des températures externes aux enceintes ainsi qu'aux températures à cœur des produits.

Peut-on tirer cette première conclusion : tant que la chaîne du froid comprend un petit nombre d'acteurs sur un espace restreint, les choses vont bien ?

Question : a-t-on quelques chiffres sur les capacités et les temps moyens de transit (rapport entre capacités et volumes transitant annuellement) ?

6. Livraison en magasin

A l'exception des hypermarchés succursales des gros importateurs, le transport des produits vers les magasins n'obéit que très peu aux mêmes normes que leur acheminement depuis le port. En effet, dans les hypermarchés satellites des gros importateurs, le magasinier procède systématiquement au relevé des températures des produits pour vérifier leur conformité, les enregistrer dans un cahier de réception et éventuellement noter les anomalies.

En revanche, 80% des produits alimentaires sont transportés dans des camions tout venant au mépris des conditions requises.

Les opérateurs économiques (90%) disposent de différentes armoires frigorifiques (chambre froide négative ou positive, congélateurs, réfrigérateurs, meubles) pour l'entreposage de leurs produits alimentaires. Toutefois, il convient de signaler que l'utilisation des camions frigorifiques pour le transport des produits des lieux de stockage vers les lieux de distribution et de vente reste encore peu généralisée ; seuls les plus gros importateurs

fournissent des efforts dans ce sens. Ce maillon de la chaîne du froid est l'un des plus préoccupants compte tenu des aléas climatiques et des distances parfois longues qui engendrent une décongélation progressive des produits avant leur arrivée à destination.

Peut-on faire cette seconde conclusion que les choses se gâtent (comme souvent d'ailleurs) lorsque l'on passe au transport vers de destinations plus lointaines et plus nombreuses, les « gros » opérateurs respectant mieux les règles (plus surveillés et ayant une image à défendre auprès d'une clientèle plus exigeante?) ?

7. Stockage

Quand ils ne sont pas directement mis en rayons, les produits sont stockés dans des chambres froides équipées ou non d'un enregistreur de température. Quelles sont les sanctions pour non enregistrement de température en cas de contrôle ?

8. Mise en rayon

Les rayons de produits réfrigérés et surgelés se situent à l'opposé de l'entrée principale de l'hypermarché, de sorte que les clients y fassent leurs courses en dernier. Comme celle des chambres froides, la température des meubles froids est sous contrôlée.

Dans les rayons de certains hypermarchés (MBOLO, SAN aéroport, Géant CK-DO, etc.) de congelés, surgelés et aux caisses, des sacs isothermes sont mis en vente pour que les clients puisse s'en procurer. Mais la communication et les prix constituent des manquements graves à une meilleure sensibilisation des clients sur l'intérêt de conserver la chaîne de froid des aliments.

Au niveau des différents points de vente (marché, petite, moyenne et grande surfaces), une forte utilisation du froid est remarquée et exigée. Les produits de la pêche sont souvent conservés sous glace fondante, les produits carnés dans des armoires frigorifiques respectant les prescriptions de températures règlementaires.

En outre, plusieurs opérateurs économiques laissent leurs congélateurs ouverts toute la journée facilitant ainsi des manipulations multiples et dysgéniques qui peuvent être des sources de contamination des denrées alimentaires. Certains sont souvent amenés à pratiquer des ruptures volontaires de la chaîne de froid en fin de journée pour réduire les charges et rentabiliser leur commerce au détriment de la santé des consommateurs.

C'est ainsi que le phénomène de décongélation et récongélation est souvent observé par les agents chargés de l'inspection et du contrôle de la qualité des denrées alimentaires. Quelles sont les sanctions en pareil cas?

9. La maison

L'absence de campagne de sensibilisation sur la chaîne du froid fait que les consommateurs en ignorent souvent les exigences. De nombreux consommateurs ne lisent pas les indications de température de conservation des produits avant l'achat.

Les bactéries les plus généralement incriminés sont : les Salmonelles, les Staphylocoques, ou la Listeria monocytogenes.

L'ingestion de ces bactéries peut entraîner une intoxication alimentaire dont les effets varient selon la fragilité de l'individu, pouvant être de la diarrhée, de la fièvre, ou aller jusqu'à la mort.

II. Les différents systèmes utilisés

- **Infrastructures existants:**

85% des infrastructures de froid existants sont vieux (plus de 5 ans) mais dans un bon état d'entretien et de fonctionnalité. On estime à plus de 250 opérateurs économiques disposant des infrastructures de froid sur l'ensemble du territoire national, y compris les plateformes pétrolières et les barges.

- **Equipements utilisés :**

Les principaux équipements actuellement exploités au Gabon sont les suivants :

- Les chambres froides ;
- Les congélateurs
- Les réfrigérateurs
- Les meubles réfrigérés
- Les camions isothermes
- Les sacs isothermes(certains produits pharmaceutiques) ;
- Les glacières.

Ces équipements sont localisés aux frontières, dans les zones industrielles, chez les grossistes importateurs, les transporteurs les distributeurs, les hôtels, les restaurants collectifs et privés, les établissements classés, les petites, moyennes et grandes surfaces, etc.

Ces équipements sont rentables, faciles d'accès et à installer pour les opérateurs économiques. Les matériaux utilisés sont en générale fiables et de très bonne qualité lorsqu'il s'agit des moyennes et des grandes surfaces. Les chambres froides sont souvent en panneaux sandwichs, faciles à nettoyer et à désinfecter avec des angles de raccordement arrondis. Les meubles réfrigérés sont importés et de très bonne qualité.

A l'exception des grandes entreprises de fabrication (SOBRAGA et SIGALLI) ou d'importation des denrées alimentaires (SAN, SODIGAB M'BOLO, Géant CK-DO), la maintenance des équipements est en général sous-traitée localement.

La société Sogafric, leader national en matière de vente, d'installation et d'entretien des machines de froid est doté de ressources humaines compétentes en la matière (**effectif du personnel technique ?**). Plusieurs petites et moyennes entreprises gabonaises interviennent également dans ce secteur et contribuent à améliorer le fonctionnement de ces équipements chez les opérateurs économiques. **A-t-on une estimation ou un ordre de grandeur du nombre de personnes du secteur de la maintenance ? quels sont les centres de formation et quels niveau de diplômes ?**

- **Cas de la SAN**

La Salaison de la Nomba est une Société anonyme spécialisée dans l'importation en gros, la distribution et la vente des produits alimentaires congelés et surgelés. Elle dispose de 16 chambres froides négatives et de plusieurs meubles réfrigérés de grande capacité (**volume total ?**) d'encombrements, fiables, propres et fonctionnels, faciles à entretenir et à désinfecter et régulièrement éclairées.

La gestion des équipements de froid de la SAN est interne et réalisée par une équipe de maintenance rompue à la tâche

- **Expérience pratique de terrain**

La DGE intervient en tant que structure des contrôles de la qualité des denrées alimentaires (produits carnés, fruits et légumes, poissons et produits de la pêche, etc.). A ce titre, la DGE s'assure de la fonctionnalité, du respect des exigences réglementaires et hygiéniques des entrepôts frigorifiques. Une brigade mobile (**combien de personnes ?**) de la DGE est régulièrement commise pour ces missions sur l'ensemble du territoire national. Elle effectue la saisie des denrées alimentaires altérées consécutivement à la rupture ou non de la chaîne du froid et procède à la destruction systématique lorsque cela s'avère nécessaire. Les denrées alimentaires saisies et détruites constituent des pertes directes d'aliments qui obèrent la sécurité alimentaire du fait que 33% de la population gabonaise vit au dessous du seuil de pauvreté qui est estimé à environ 33 000 francs CFA.

- **Perspective de développement :**

- Renforcer le dispositif réglementaire en matière d'utilisation de la chaîne du froid pour la conservation des qualités substantielles des produits alimentaires sur toute la chaîne alimentaire.
- Eduquer et sensibiliser les consommateurs sur l'importance de la chaîne du froid dans la sécurité alimentaire,
- Former et sensibiliser les acteurs économiques sur l'importance de la chaîne du froid et les conséquences de sa rupture sur la santé des consommateurs,
- Elaborer un guide de bonne utilisation des chambres froides,
- Réaliser une évaluation des risques liés à la rupture de la chaîne du froid,
- Mettre en place une plateforme collaboratrice entre les différents acteurs intervenant dans la chaîne du froid alimentaire en République gabonaise.
- **Y a-t-il des actions déjà engagées ou programmées parmi celles listées ci-dessus?**

A-t-on une idée des augmentations de production locale qui sont inhibées par des insuffisances de chaîne du froid ? Autrement dit a-t-on repéré des régions où les producteurs limitent leur production parce qu'ils ne peuvent vendre que sur place et rapidement ?