



Point 5 de l'ordre du jour

Document de séance 10
Français seulement

**Conférence régionale FAO/OMS sur la sécurité sanitaire
des aliments pour l'Afrique**
Harare, Zimbabwe, 3-6 octobre 2005

**SYSTÈME NATIONAL DE SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS D'ORIGINE
ANIMALE ET HALIEUTIQUE AU CAMEROUN**
(Préparé par le Cameroun)

AVANT-PROPOS

Au Cameroun, plusieurs Départements ministériels sont impliqués dans la sécurité sanitaire et la qualité des aliments :

1. Ministère de l'Elevage, des Pêches et des Industries Animales;
2. Ministère de l'Agriculture et du Développement Rural;
3. Ministère de la Santé Publique;
4. Ministère du Commerce.

Cette contribution ne prend en compte que les denrées alimentaires d'origine animale et halieutique.

Cette précaution d'usage étant prise, les lignes qui vont suivre décrivent la situation au Cameroun de la sécurité sanitaire et la qualité desdites denrées.

INTRODUCTION

Plus que les conditions locales de production, de transformation et de distribution qui ne sont d'ailleurs guère satisfaisantes, c'est avant tout les problèmes émergents survenus au cours des deux dernières décennies au niveau international qui ont suscité l'intérêt que les Camerounais portent aujourd'hui sur la sécurité sanitaire et la qualité des aliments d'origine animale et halieutique.

1. Bien avant que le lait irradié ne soit signalé sur les Côtes Ouest africaines après la catastrophe soviétique de Tchernobyl, les Camerounais suivaient avec une attention particulière, la polémique dans les pays développés, au sujet de l'utilisation en productions animales des substances stimulatrices de la croissance chez les animaux de boucherie (androgènes, antibiotiques, hormones de croissance) et des risques liés à la consommation des viandes fournies par les animaux traités par le sujet humain.
2. La crise de la dioxine a fait chuter, en son temps les importations de viandes de volailles de près de 80% en même temps que certains médias étrangers tiraient la sonnette d'alarme sur la présence au port de Douala, d'une cargaison contaminée de salmonelles.

3. Les diverses notifications, par les pays du Nord, des cas d'Encéphalopathie Spongiforme Bovine (ESB) ou maladie de la vache folle, de grippe aviaire et de fièvre hémorragique du porc par certains pays asiatiques, ont accru la peur de consommer la viande importée.
4. La controverse autour de l'utilisation des OGM en agriculture produit les mêmes effets.

Dans la sous région, les flambées épidémiques des fièvres d’Ebola et de Marburg ont détourné une grande partie de la population de la consommation des viandes de singes pourtant bien appréciées. Tout récemment, la mort de grands singes dans une réserve de l’Est Cameroun de suite d’anthrax a accentué le phénomène.

Il existe chez le consommateur camerounais, comble de paradoxe, un phénomène d’aversion qui mérite d’être souligné. Les médias et les Organisations Non Gouvernementales chargées de la défense de ses intérêts ne transcrivant pas toujours les faits avec la rigueur scientifique souhaitée, répandent l’alarme au sein d’une population saturée d’informations écrites, parlées et visuelles sur les risques liés à la consommation de la viande importée. Celle-ci perd de vue que les conditions locales de production, de transformation et de distribution sont loin d’être sécurisantes.

Or, ce qui fait choc pour le consommateur fait problème pour le législateur et l’administrateur. La gestion du problème et la prise des décisions sont sans nul doute influencées par ce phénomène d’aversion et le corollaire est patent: l’Etat consacre ses efforts sur l’aspect productif au détriment de la qualité (ratio 0,5%), par souci de satisfaire la demande quand bien même le Cameroun exporte les crevettes vers l’UE et la viande de toutes les catégories dans la sous région CEMAC.

I - CADRE INSTITUTIONNEL

L’article 14 du décret N°2004/320 du 8 décembre 2004 portant organisation du Gouvernement stipule: « Le Ministère de l’Elevage, des Pêches et des Industries Animales est chargé de l’élaboration, de la mise en oeuvre et de l’évaluation de la politique de l’Etat en matière d’élevage, de pêche et de développement harmonieux des industries animales. »

Pour l’accomplissement de ses missions, il dispose, conformément au décret N° 2005/152 du 04 mai 2005 portant organisation du Ministère de l’Elevage, des Pêches et des Industries Animales, d’une administration centrale chargée, entre autres de la pêche et de l’aquaculture, du développement des productions et des industries animales, ainsi que des services vétérinaires.

Au terme de ce décret, la Direction des Services Vétérinaires est chargée du contrôle de la qualité des denrées alimentaires d’origine animale et halieutique et de la protection des consommateurs, en liaison avec la Direction des Pêches et de l’Aquaculture et la Direction de Développement des Productions et des Industries Animales.

En plus de cette administration centrale, le décret prévoit des services extérieurs correspondant à la division administrative du pays, ainsi que des structures annexes (Centres Nationaux de Formation Zootechnique et Vétérinaire pour les cadres moyens ; postes de contrôle vétérinaire et poste de contrôle de pêche) concourrant aux mêmes buts.

Les postes de contrôle incluent les Postes d’Inspection Frontalières terrestres, maritimes et aériens. La ville de Douala dispose, aux fins d’exportation des produits de pêche, d’un Bureau de Contrôle des Produits Halieutiques (BCPH).

Les activités de laboratoires font appel à certaines structures parapubliques ou privées :

- le Laboratoire National Vétérinaire de Garoua – Boklé (LANAVET)
- le Centre Pasteur du Cameroun (CPC)

- laboratoire Paléologos, laboratoire Hydrac, ... etc.

Le Premier Ministre a créé par Arrêté n° 011/CAB/PM du 02 mars 2004 un comité ad hoc sur la sécurité sanitaire des aliments. Outre les représentants de tous les services publics impliqués dans le contrôle officiel des aliments, ce comité comprend également ceux de la société civile, notamment des ONGs chargées de la défense des intérêts des consommateurs.

II - ENVIRONNEMENT JURIDIQUE

L'hygiène et l'inspection des denrées alimentaires d'origine animale et halieutique sont régies par un ensemble de textes législatifs et réglementaires.

II.1 - TEXTES LEGISLATIFS

- Loi N° 2000/017 du 19 décembre 2000 portant réglementation de l'Inspection Sanitaire Vétérinaire;
- Loi N° 006 du 16 avril 2001 portant nomenclature et règlement zoosanitaire des maladies du bétail réputées légalement contagieuses et à déclaration obligatoire;
- Loi N° 2000/018 du 13 décembre 2000 portant réglementation de la pharmacie vétérinaire;
- Loi N° 94/01 du 20 janvier 1994 portant régime des forêts, de la faune et de la pêche.

II. 2 - TEXTES REGLEMENTAIRES

- Décret N° 75/527 du 16 juillet 1975 portant réglementation des établissements d'exploitation en matière d'élevage et des industries animales ;
- Décret N° 86/711 du 14 juin 1986 fixant les modalités de l'Inspection Sanitaire Vétérinaire;
- Décret N° 95/413/PM du 20 juin 1995 fixant certaines modalités du régime de la pêche;
- Décret N° 2001/955/PM du 01 novembre 2001 fixant les conditions d'octroi et d'exercice du mandat sanitaire applicable à la lutte contre les épizooties et à l'inspection des denrées alimentaires d'origine animale et halieutique;
- Décret N° 76/420 du 14 septembre 1976 portant réglementation de l'élevage, de la circulation et de l'exploitation du bétail;
- Décret N° 86/755 du 24 juin 1986 modifiant le décret n° 76/420 du 14 septembre 1976 portant réglementation de l'élevage, de la circulation et de l'exploitation du bétail;
- Arrêté N° 0010/MINEPIA du 24 avril 1998 fixant les modalités de contrôle sanitaire et de surveillance des conditions de production des produits de la pêche;
- Arrêté N° 0012/ MINEPIA du 24 avril 1998 fixant les conditions techniques applicables aux navires de pêche;
- Arrêté N° 003/MINEPIA du 01 août 2001 fixant les modalités de classement des établissements de traitement des produits de la pêche et d'exploitation des espèces ornementales;
- Arrêté N° 0021/ MINEPIA du 11 avril 2002 fixant les modalités d'inspection des navires de pêche industrielle d'observation scientifique et de surveillance des activités de pêche.

III - ORGANISATION DU TRAVAIL SUR LE TERRAIN

III. 1 - MARCHES INTERIEURS

Les brigades d'inspection sont déployées autour de tous les points de traitement, de transformation, de stockage et de vente des produits d'origine animale et halieutique (marchés aux bestiaux; abattoirs; points de débarquement de la pêche artisanale ; ports de pêche industrielle; entrepôts frigorifiques ; moyens de transport).

La circulation intérieure des animaux vivants d'un point à l'autre sur l'ensemble du territoire national est également assujettie aux mesures de l'Inspection Sanitaire Vétérinaire.

III. 2 - MARCHES EXTERIEURS

A l'exportation comme à l'importation, l'autorité compétente a été définie, de concert avec l'Office Alimentaire et Vétérinaire (OAV) de la Direction Générale Santé et Consommateur (DG SANCO) de la Commission Européenne, comme étant le Docteur Vétérinaire Officiel (contrôle et certification). Trois types de contrôle sont effectués à l'importation :

- Contrôle documentaire
 - Pays tiers autorisé;
 - Etablissement d'origine;
 - Contrôle du document sanitaire (y compris le certificat de congélation).
- Contrôle d'identité;
- Contrôle physique
 - Examen sensoriel ;
 - Examen de laboratoire éventuellement.

Dans la sous- région, le gros bétail qui circule entre les pays est accompagné d'un passeport ou d'un certificat international de transhumance (réglementation CEMAC).

IV. PROBLEMES SPECIFIQUES DU SYSTEME OFFICIEL DE CONTROLE DES ALIMENTS

IV.1- CADRE INSTITUTIONNEL ; LEGISLATIONS ET REGLEMENTATION

Plusieurs administrations sont impliquées dans le système officiel de contrôle des aliments au Cameroun. Ce qui se traduit sur le terrain par de nombreux conflits de compétence préjudiciables aux résultats attendus des activités menées sur le terrain.

Le comité ad hoc n'a pas fonctionné « faute de ressources budgétaires ». Il n'a donc pas atteint, au terme de son mandat, les missions à lui assignées :

- Poser le diagnostic des systèmes actuels de contrôle des aliments au Cameroun
- Réfléchir sur de nouvelles techniques procédurales de contrôle de la qualité des aliments
- Proposer des mesures tendant à améliorer la sécurité sanitaire des aliments au Cameroun.

A l'issue du temps imparti à son fonctionnement (1 an), un rapport général n'a pas été élaboré et adressé au Premier Ministre comme stipulé à l'article 7 alinéa (1) de l' arrêté sus cité. Son secrétariat a donc sollicité et obtenu une prorogation de son mandat.

Entre temps, le Standards and Trade Development Facility (section de l'OMC), de concert avec la FAO a envoyé une mission au Cameroun en vue d'un diagnostic du secteur et d'apporter une aide financière pour le renforcement du système national de contrôle des aliments. Parmi les actions

proposées par le consultant, une concerne justement le comité à savoir sa remise en route pour le transformer en un comité interministériel permanent avec des moyens de fonctionnement subséquents.

Pour revenir aux législations et règlementations régissant le contrôle officiel des denrées alimentaires d'origine animale et halieutique, elles sont incomplètes (les lois n'ont pas de textes d'application, sauf en ce qui concerne les produits de pêche dans la mesure où l'Union Européenne est très regardante sur les exportations camerounaises), morcelées, ce qui rend difficile la formalisation du concept de continuum « de la ferme à l'étable »

IV.2- SYSTEMES DE PRODUCTION, TRANSFORMATION ET DISTRIBUTION

Qu'il s'agisse de denrées produites localement ou importées, la multiplicité des intermédiaires dans les transactions détériore considérablement les conditions d'hygiène de l'amont vers l'aval.

Au niveau des productions primaires, le statut sanitaire des animaux présents sur le marché est inconnu dans la majorité des cas. Les épreuves de tuberculisation et de l'anneau autre fois pratiquées dans les élevages laitiers, ne sont plus d'actualité depuis plus de 20 ans à cause de l'épineux problème de l'indemnisation. La tuberculose et la brucellose bovine ne sont que des trouvailles d'abattoirs à l'instar d'autres zoonoses.

Le type d'élevage (extensif transhumant) et la porosité des frontières rendent illusoire toute idée de traçabilité. L'utilisation d'un passeport et d'un certificat international de transhumance en zone CEMAC n'a été instituée que dans le cadre de la lutte contre la Peste et la Péripneumonie Contagieuse Bovines.

L'utilisation incontrôlée des antibiotiques par les aviculteurs expose les consommateurs aux résidus de ces substances.

Dans les zones de pêche (artisanale maritime et continentale, industrielle), la recherche des germes de surface n'est pas pratiquée.

Pour ce qui est des importations, les découpes de poulets et de porcs, les poissons arrivent au port de Douala à -18°C et sont convoyés dans des chambres froides négatives qui subissent le plus souvent le choc des ruptures intempestives de courant électrique dont la durée peut parfois s'étaler sur 48 heures.

Les détaillants vont de ceux qui utilisent les congélateurs à ceux qui utilisent les étals de fortune sur les marchés. Sur 200 échantillons de poulets congelés (importés) prélevés et analysés par le Centre Pasteur du Cameroun en 2003, 154 étaient de qualité non satisfaisante d'un point de vue microbiologique.

En dehors de la société NESTLE, les petites industries de transformation de lait ne pratiquent qu'approximativement ou non l'autocontrôle et ne sont pas sous assurance qualité.

Les abattages clandestins surtout de l'espèce porcine ont cours sur l'ensemble du territoire.

IV.3- ALIMENTS VENDUS SUR LA VOIE PUBLIQUE

Elle concerne une très grande majorité de la population et s'étend même dans le milieu scolaire.

D'après une étude menée par le Laboratoire d'Hygiène et de l'Environnement du Centre Pasteur du Cameroun en 2003, les plats cuisinés, les pâtisseries, les crudités, les crèmes glacées hébergent des micro-organismes témoins de contamination fécale: E.coli, Staphylococcus aureus et des bactéries pathogènes dont 26 salmonella. Parmi les salmonella qui ont été isolés, on dénombre: 1 Salmonella

Kiehl et 2 Salmonella Montevideo dans les pâtisseries; 1 Salmonella Stanley, 1 Salmonella Vilvoorde, 1 Salmonella Ried, 1 Salmonella Typhimurium, Salmonella enterica sp enterica dans les crudités.

La même étude mentionne que Plesiomonas shigelloïdes a été isolé à partir d'un plat de poisson froid servi en entrée. Il a été reconnu responsable d'une intoxication alimentaire dans une société employant 80 personnes.

IV.4 INSUFFISANCE D'INFRASTRUCTURES DE CONTROLE

Depuis plus de dix ans, tous les laboratoires vétérinaires provinciaux sont hors d'usage faute de matériel, de personnel qualifié et de budget de fonctionnement.

Le futur laboratoire d'analyses alimentaires de référence de Douala est un projet qui avait été initié pour répondre aux exigences de l'Union Européenne (exportation des crevettes). La phase de construction est achevée. Son coût est entièrement supporté par le Budget d'Investissement Public du Ministère de l'Elevage, des Pêches et des Industries Animales.

Quant aux ressources budgétaires allouées aux services d'inspection, elles sont insignifiantes.

V. COOPERATION AVEC LES ORGANISATIONS INTERNATIONALES

Le Cameroun, à l'instar de beaucoup d'autres pays en développement bénéficient d'une assistance technique de la FAO et de l'OMS dans le domaine de la sécurité sanitaire et la qualité des aliments.

Cependant au niveau national cette aide est difficilement capitalisable en raison d'un manque de coordination entre les services publics impliqués.

Chaque département ministériel, lorsque son budget le lui permet, désigne un de ses représentants pour participer, pour son propre compte, aux réunions, séminaires et ateliers organisés par ces instances.

Le comité interministériel du Codex Alimentarius encouragé à la fois par les partenaires internationaux et nationaux n'a par exemple jamais été mis sur pied.

VI. ACTIONS EN COURS POUR LE RENFORCEMENT DU SYSTEME

L'équipement du laboratoire d'analyses alimentaires de Douala est prévu pour 2005.

La coopération française a relancé le Projet de Formation Continue des Personnels Vétérinaires d'Afrique francophone: deux vétérinaires ont pris part à la session organisée au mois de juillet à Ouagadougou sur l'inspection et sanctions en abattoir ; deux autres sont programmés pour une session sur le froid qui se tiendra à Dakar au mois de Septembre.

Le Ministère a soumis pour financement PPTE un projet sur la construction et la réhabilitation des abattoirs.

La Direction des Services Vétérinaires est en train de procéder à l'élaboration des avant-projets des textes d'application des lois existantes.