



ORGANISATION DES  
NATIONS UNIES  
POUR L'ALIMENTATION  
ET L'AGRICULTURE



**F**

**Point 4.2 a) de l'ordre du jour**

**GF/CRD Burkina Faso-1**

LANGUE ORIGINALE

**FORUM MONDIAL FAO/OMS DES RESPONSABLES DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE  
DES ALIMENTS**

*Marrakech (Maroc), 28 – 30 janvier 2002*

**DOCUMENT PROPOSÉ PAR LE BURKINA FASO**

par

***M. BAMBARA S. Dominique,***

Biochimiste, Responsable du Laboratoire de Nutrition  
Centre National pour la Nutrition  
Ministère de la Santé.

et

***TAMINY Gnilé,***

Responsable du Bureau du Contrôle de Qualité des Produits Alimentaires  
Direction de la Protection des végétaux et du Conditionnement  
Ministère de l'Agriculture.

Ouagadougou, Décembre 2001

I. Introduction

II. Contexte général du Burkina Faso

III. Importance de la qualité et de l'innocuité des aliments pour la nutrition, la santé et le développement au Burkina Faso

3.1 Objectifs

3.2 Résultats attendus

IV. Expériences relatives aux questions de sécurité sanitaire des aliments au Burkina Faso : la gestion des risques

4.1 Actions entreprises dans le cadre de la gestion des risques au Burkina Faso.

4.1.1 Actions relatives à la réduction des maladies microbiennes et autres transmises par les aliments et en particulier des maladies nouvelles maladies (Ministère de la Santé)

4.1.2 Actions relatives aux approches intégrées de la gestion de la sécurité sanitaire des aliments tout au long de la chaîne alimentaire (Ministère de l'Agriculture)

V. Résultats obtenus

VI. Difficultés rencontrées

Conclusion

*Les opinions exprimées dans les documents du Forum mondial sont celles de leurs auteurs et ne reflètent pas nécessairement celles de la FAO ou de l'OMS. Les appellations employées et la présentation des données n'impliquent de la part de la FAO et de l'OMS aucune prise de position quant au statut juridique des pays, territoires, villes ou zones, ou de leurs autorités, ni quant au tracé de leurs frontières ou limites.*

## I - INTRODUCTION

Depuis la nuit des temps ou encore l'histoire de l'humanité, l'accès à des denrées alimentaires saines et nutritives est une nécessité de base pour l'homme pour se nourrir aux fins d'assurer un bon fonctionnement de son organisme. Cependant, depuis quelque temps, une vive inquiétude se fait jour au sujet de la contamination imputable à l'environnement et à l'industrie et à l'emploi excessif de produits chimiques dans la production et la transformation des aliments.

Ainsi, pour assurer systématiquement la protection des aliments contre la détérioration ou la contamination, l'homme, par son ingéniosité, a adapté des technologies de transformation et développé des systèmes de contrôle de qualité et de l'innocuité des approvisionnement vivriers en vue d'établir une protection maximale des consommateurs et faciliter le commerce au niveau national dans les pays en développement..

Au Burkina Faso en particulier, il s'agit, d'une part, *dans le cadre de la surveillance de la contamination des aliments*, de mettre en place des systèmes d'observations répétées, de mesures et d'évaluation des substances ou d'agents dont la présence dans ou sur les produits alimentaires, dépassant les limites de sécurité, pourrait être un danger pour la santé et d'autre part, *dans le cadre des maladies d'origine alimentaire* de prévenir les maladies d'origine infectieuse ou toxique due à des agents pathogènes qui pénètrent l'organisme par le biais des aliments.

## II - CONTEXTE GENERAL DU BURKINA FASO

Pays sahélien enclavé, le Burkina Faso couvre une superficie de 274 200km<sup>2</sup>. Il est limité au nord et à l'ouest par le Mali, au sud par la Côte d'Ivoire, le Togo, le Ghana et le Bénin et à l'est par le Niger. La population est estimée à 10.300.609 habitants en 1999 avec un taux de croissance général de 2,4% par an (EDS98/99).

L'urbanisation demeure encore faible avec deux villes principales (Ouagadougou et Bobo Dioulasso) qui abritent 65% de la population urbaine et possède plus de 70% des infrastructures scolaires, économiques et sanitaires de l'ensemble du pays.

Le secteur primaire (Agriculture, élevage, pêche et forêt) est dominé par

l'Agriculture caractérisée principalement par une pratique itinérante sur brûlis, peu mécanisée et utilisant peu d'intrant.

La situation socio- sanitaire est caractérisée par des niveaux de morbidité et de mortalité élevés dus à de nombreuses maladies infectieuses et parasitaires, aggravés par la malnutrition, les difficultés d'accès à l'eau potable et l'insalubrité de l'environnement.

La mortalité infanto- juvénile est due essentiellement aux paludisme, aux maladies cibles du PEV, à la malnutrition, aux maladies diarrhéiques, aux infections respiratoires aiguës. Plus de 1/3 des enfants souffrent de malnutrition.

## III - IMPORTANCE DE LA QUALITE ET DE L'INNOCUITE DES ALIMENTS POUR LA NUTRITION, LA SANTE ET LE DEVELOPPEMENT AU BURKINA FASO.

### III.1 OBJECTIFS

Dans les pays en développement en général et en particulier u Burkina Faso, Une infrastructure efficace pour le contrôle de qualité des aliments a pour but de garantir que les aliments ne contiennent pas de quantités dangereuses d'organismes pathogènes, de produits chimiques, y compris des toxines.

Ce contrôle vise entre autres à promouvoir des denrées alimentaires sûres et présentées sans duperie afin de protéger les consommateurs contre des aliments nuisibles à la santé ou impropres à la consommation. Enfin, il contribue à protéger les consommateurs contre la dégradation nutritionnelle ou économique des aliments durant la transformation ou la préparation.

Cependant, le problème du contrôle de la qualité des aliments se présente différemment selon qu'il s'agit des zones rurales ou des zones urbaines. En zone rurale, les aliments peuvent être consommés directement, les contaminants chimiques aussi bien que microbiologiques peuvent alors constituer des risques non reconnus pour la santé et rendre les aliments impropres à la consommation.

En zone urbaine, les aliments transformés entrent de plus en plus dans les approvisionnements en vivres. Ces aliments sont généralement soumis à un contrôle de qualité et si le système est efficace, on devrait pouvoir mettre en évidence les problèmes liés à l'approvisionnement en produits alimentaires.

### **III.2 RÉSULTATS ATTENDUS**

- L'approche préconisée dans le cadre de la sécurité sanitaire des aliments va induire un système efficace de contrôle qui contribue à l'essor de l'économie de la nation en favorisant le développement régulier de l'agriculture et des industries alimentaires ;
- Il stimulera aussi le commerce des produits alimentaires à l'intérieur et à l'extérieur du pays et améliorera les revenus des producteurs;
- L'ensemble des facteurs contribuera à créer des emplois, à augmenter les revenus et en dernier ressort à améliorer l'Etat nutritionnel du fait que le régime alimentaire des consommateurs devient plus varié et plus nutritif.
- Les aliments vendus dans la rue constitueront une source d'aliments peu coûteux, commodes et souvent nutritifs pour les pauvres des villes et des campagnes.

## **IV - EXPERIENCES RELATIVES AUX QUESTIONS DE SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS AU BURKINA FASO : LA GESTION DES RISQUES**

### **IV.1 ACTIONS ENTREPRISES DANS LE CADRE DE LA GESTION DES RISQUES AU BURKINA FASO.**

#### ***IV.1.1 Actions relatives à la réduction des maladies microbiennes et autres transmises par les aliments et en particulier des maladies nouvelles maladies (Ministère de la Santé)***

Au cours de la C Internationale sur la Nutrition tenue en 1992 à Rome, une des résolutions essentielles prises lors de l'Assemblée a porté sur la salubrité des aliments dans les pays en développement.

Chaque pays y a pris l'engagement de promouvoir la sécurité sanitaire des aliments en mettant en place un système efficace de contrôle de qualité des denrées alimentaires. A partir de ce moment le contrôle de qualité des aliments a connu un développement considérable grâce à l'appui financier et technique des partenaires.

Ainsi, dans le cadre de la gestion des risques liés à la sécurité sanitaire des aliments, des actions préliminaires ont été réalisées. Il s'agit de :

- l'adoption du code de santé publique ;
- l'adoption de code d'hygiène publique ;
- la création de conditions favorables à la constitution de réseaux de laboratoires de
- contrôle de qualité des denrées alimentaires ;
- la création d'un laboratoire de santé publique(laboratoire de référence) ;
- le développement du partenariat avec les Institutions du Système des Nations Unies (OMS , UNICEF ) et autres ONGs de la place avec mise en œuvre de projets.

#### **IV.1.1.1. Projet (financement UNICEF) portant sur les productions de farines composées à base d'aliments locaux et destinées à l'alimentation infantile**

- Contexte du Projet : Les nourrissons et les jeunes enfants constituent un groupe vulnérable et ainsi à risques ; c'est une population particulièrement exposée aux maladies d'origine alimentaire.
- Objectif général: Améliorer l'état nutritionnel des nourrissons et des jeunes enfants au Burkina Faso.
- Objectifs spécifiques :
  - ◆ Identifier des groupements de femmes désireuses de s'investir dans la production de farines de sevrage dans les localités retenues du projet;
  - ◆ Equiper ces groupements de femmes en matériels de production;
  - ◆ Former les femmes de ces groupements à l'utilisation de ce matériel et à la production de farine en respectant les normes admises;
  - ◆ Assurer les contrôles chimique et microbiologique réguliers des productions par les laboratoires de la place en l'occurrence celui du Centre National pour la Nutrition;
  - ◆ Réduire la prévalence des maladies d'origine alimentaire (diarrhées).
- Stratégie du Projet : Former les femmes des groupements identifiés dans les unités artisanales de production afin d'assurer aux mères d'enfants un aliment de complément (farines de sevrage) à base d'aliments locaux et de bonne qualité.
- Groupes cibles : Enfants de 0 à 5 ans
- Sites d'exécution du Projet : Provinces abritant des CREN et Unités artisanales de production d'aliment de complément(farine de sevrage).

#### **IV.1.1.2. Activité de routine : Le contrôle de qualité des produits finis (farine de sevrage et autre denrées alimentaires pour enfants et adultes) des unités semi artisanales agro-alimentaires**

#### ***IV.1.2 Actions relatives aux approches intégrées de la gestion de la sécurité sanitaire des aliments tout au long de la chaîne alimentaire (Ministère de l'Agriculture).***

Dans le cadre de la mise en place d'un système efficace de contrôle des aliments, les actions préliminaires entreprises sont :

- La Création d'une Structure(Direction) en charge du contrôle et du Conditionnement des denrées alimentaires avec ses démembrements que sont les bureaux et les postes du Contrôle phytosanitaire et du Conditionnement sur toute l'étendue du territoire;
- Le développement d'un partenariat avec les Institutions des Nations Unies , en particulier la FAO et d'autres structures. Ainsi, ces actions ont favorisé la mise en œuvre des projets suivants :

#### **IV.1.2.1. Projet TCP/BKF/ 4451 : Contrôle de qualité des produits alimentaires au Burkina Faso (Réalisé).**

- Contexte du Projet : La salubrité des aliments : un enjeu pour la santé des consommateurs
- Objectif général: Mise en place d'un système de contrôle des aliments au BF
- Objectifs spécifiques :
  - ☞ Définir le système de contrôle des aliments ;
  - ☞ Identifier les acteurs impliqués dans la transformation des aliments
  - ☞ Former les acteurs identifiés en :
    - Bonnes pratiques de fabrication ;
    - Bonnes pratiques d'hygiène.
- Stratégie du Projet : Formation des agents des Unités de production Agro-alimentaire et les acteurs du secteur informel impliqués dans la transformation des aliments (Alimentation de rue);
- Groupes cibles :
  - Les acteurs des unités de transformation Agro-alimentaire
  - Les acteurs producteurs d'aliments du Secteur informel
- Sites d'exécution du Projet : Localités identifiées (les villes : Ouagadougou, Bobo Dioulasso...etc).

#### **IV.1.2.2. Projet GCP/RAF - 368 FRA : Formation sur les systèmes d'assurance qualité et de sécurité des denrées alimentaires (en cours)**

### **V - RESULTATS OBTENUS**

A l'issue de ces différentes interventions, des résultats ont été observés lors des visites et aussi lors des évaluations réalisées au niveau :

- ◆ des unités de production (artisanales et semi - artisanales et semi industrielles)
  - Application des codes de bonnes pratiques (hygiène et fabrication) (60% des unités ont appliqué les codes de bonnes pratiques);
- ◆ des mères d'enfants : l'observation des bonnes pratiques d'hygiène a permis de réduire les épisodes diarrhéiques et par conséquent, une amélioration de l'état nutritionnel des enfants (80% des mères ont adopté les bonnes pratiques d'alimentation du nourrisson et du jeune enfant);
- ◆ des acteurs du Secteur informel impliqués dans la transformation des aliments (35% des acteurs impliqués ont appliqué les codes de bonnes pratiques);
- ◆ Préservation des avantages qu'apporte la vente d'aliments sur la voie publique tout en assurant la salubrité de ces aliments.

### **VI - DIFFICULTES RENCONTREES**

- Le faible degré d'instruction de la plupart des marchands rend la formation difficile et exclut naturellement leur initiation aux principes du HACCP.
- Le consommateur qui subit les conséquences éventuelles de l'insalubrité des aliments est souvent inconscient de la relation entre contamination des aliments et maladies d'origine alimentaire.
- La faible sensibilisation des enfants sur la question de la salubrité des aliments dans les programmes scolaires.

## **VII - CONCLUSION**

Malgré les progrès réalisés dans le domaine de la sécurité sanitaires des aliments chaque année, d'importantes quantités d'aliments sont jetées en raison de leur contamination microbienne et chimique. Par conséquent, l'effort doit être soutenu et la priorité doit être accordée à :

- ◆ l'éducation des consommateurs ;
- ◆ encourager l'évolution des règles et des contrôles en matière de sécurité sanitaire des aliments .

A cet effet, il faudra à cet effet :

- ◆ Investir dans la salubrité des aliments et préserver les aliments que nous consommons ;
- ◆ Former les manipulateurs d'aliments ;
- ◆ Mettre en place d'un programme national de salubrité des aliments destiné à protéger les consommateurs ;
- ◆ Actualiser les législation et réglementation concernant les produits alimentaires et veiller à ce qu'elles soient respectées.