



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



F

Points 4.2 a) et 4.2 b) de l'ordre du jour

GF/CRD Mauritania-1

LANGUE ORIGINALE

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

Marrakech (Maroc), 28 – 30 janvier 2002

LA SECURITE ALIMENTAIRE DANS LE SECTEUR AGRICOLE EN MAURITANIE

Document proposé par la République Islamique de Mauritanie

par

Dr. Ly Ibrahima

Chargé de Mission

Ministère du Développement Rural et de l'Environnement

Nouakchott

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.

INTRODUCTION

L'importance de l'élevage en Mauritanie a été très vite appréhendée depuis l'époque coloniale par la création d'une Direction de l'Elevage de la Mauritanie en 1917 à Saint-Louis du Sénégal. Celle-ci a été transférée à Nouakchott en Janvier 1961. La consommation en viande du mauritanien est la plus élevée de la Sous-région (32kg/habitant/an). Cet état de fait justifie pleinement la panoplie de mesures prises par la promulgation en 1962 de la loi portant protection sanitaire et inspection des denrées d'origine alimentaire.

La régulation de la sécurité alimentaire en Mauritanie passe par l'inspection obligatoire des denrées d'origine végétale qui se déroule, comme nous allons le voir à différents niveaux de compétence nationale.

1. L'INSPECTION SANITAIRE DU BÉTAIL ET DE LA VIANDE

Tout animal circulant à l'intérieur du pays et destiné à un usage commercial doit être muni d'un certificat sanitaire délivré par les services vétérinaires.

Il est aussi exigé un repos préalable de 48 heures de l'animal dans un lazaret avant son abattage, ceci pour déceler d'éventuelles maladies en phase d'incubation.

1.1 L'INSPECTION POST-MORTEM DE L'ANIMAL

Elle est assurée par un agent vétérinaire assermenté qui peut opérer des saisies partielles d'organes (foie, viscères etc...) ou des saisies totales de la carcasse si la viande est ictérique ou cachectique. Dans ce cas précis, les viandes saisies sont arrosées de Crétyl pour échapper à la consommation humaine. Des prélèvements sont effectués par l'agent vétérinaire et envoyés pour examen au laboratoire du CNERV (Centre National d'Elevage de Recherche Vétérinaire) placé sous la tutelle du Ministère du Développement Rural et de l'Environnement.

1.2 L'INSPECTION SANITAIRE DU POISSON

Elle est assurée par les services vétérinaires qui délivrent un certificat de salubrité aux lots de poissons inspectés par échantillonnage.

Le CNROP (Centre National d'Océanographie et de Recherche de Pêche de Nouadhibou placé sous la tutelle du Ministère des Pêches et de l'Economie Maritime est chargé exclusivement de l'inspection des poissons destinés à l'exportation. Son laboratoire est conforme aux normes de la CEE.

2. L'INSPECTION DES DENRÉES D'ORIGINE ANIMALE ET VÉGÉTALE (CONSERVES, LAIT ETC...)

Elle relève la compétence du CNH (Centre National d'Hygiène) placé sous la tutelle du Ministère de la Santé et des Affaires Sociales. Il est chargé du contrôle de l'hygiène des aliments exposés à la vente.

3. L'INSPECTION ET CONTRÔLE DES CÉRÉALES À L'ENTRÉE DU TERRITOIRE.

Elle relève de la compétence de la Direction de l'Elevage et de l'Agriculture placée sous la tutelle du Ministère du Développement Rural et de l'Environnement. Une loi vient d'être promulguée par le Parlement pour réglementer l'importation des céréales et dérivés au niveau de certains postes d'entrée définis par la loi.

CONCLUSION

En conclusion, la Mauritanie n'a ni les moyens, ni les ambitions des pays développés mais à très vite compris que les enjeux de la régulation de la sécurité alimentaire sont plutôt qualitatifs que quantitatifs.