



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

Point 3a de l'ordre du jour

CX/AFRICA 13/20/4

Novembre 2012

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ FAO/OMS DE COORDINATION POUR L'AFRIQUE

Vingtième session

Yaoundé (Cameroun), 29 janvier - 1^{er} février 2013

ACTIVITÉS DE LA FAO ET DE L'OMS COMPLÉTANT LES TRAVAUX DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

(Préparé par la FAO et l'OMS)

INTRODUCTION

1. Le présent document décrit les activités de la FAO et de l'OMS relatives au renforcement des capacités mises en œuvre depuis la dix-neuvième session du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique (CCAFRICA) et qui complètent celles de la Commission du Codex Alimentarius.

RENFORCEMENT DES CAPACITÉS TECHNIQUES: APERÇU

2. Dans le cadre de leur mandat, de leurs objectifs et de leurs plans de travail respectifs, la FAO et l'OMS mènent, aux niveaux national et régional, une série d'activités visant à renforcer les capacités dans le domaine de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments. Ces travaux participent directement au Plan stratégique 2008-2013 du Codex, notamment aux activités 1.7, 2.6 et 5.4. En outre, les activités de renforcement des capacités menées par la FAO et l'OMS contribuent au Plan stratégique pour le CCAFRICA.

3. Les activités de renforcement des capacités menées par la FAO et l'OMS ont généralement pour objectif:

- d'accroître les capacités des pays membres en développement dans le domaine de la sécurité sanitaire, du contrôle et de l'assurance de la qualité des aliments et de faciliter leur participation effective aux travaux du Codex;
- d'affermir le rôle respectif des secteurs de l'agriculture et de la santé, du commerce et de l'industrie dans la sécurité sanitaire et la qualité des approvisionnements alimentaires; et
- de renforcer la coopération et la collaboration entre la FAO et l'OMS et les organisations partenaires dans le domaine de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments.

4. Depuis la dernière session du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique, la FAO et l'OMS (conjointement ou en collaboration avec des organisations partenaires et des donateurs) ont commencé ou continué à travailler avec les pays de la région sur toute une gamme d'activités (notamment des projets d'assistance technique directe en matière de sécurité sanitaire et de qualité des aliments, des projets et des manifestations régionaux portant sur des questions relatives à la sécurité sanitaire des aliments). On trouvera de plus amples détails dans les tableaux figurant aux paragraphes 11 et 12, ci-après. D'autres renseignements concernant les activités de renforcement des capacités techniques menées par la FAO et l'OMS sont disponibles aux adresses suivantes: <http://www.fao.org/food/food-safety-quality/home-page/fr/>, www.fao.org/ag/againfo/home/fr/index.htm, <http://www.fao.org/asiapacific/en>, <http://www.who.int/foodsafety/capacity/en/> et <http://www.wpro.who.int/foodsafety/en/index.html>.

5. Des informations importantes sur les activités et initiatives d'intérêt général en matière de renforcement des capacités ont été présentées à la Commission du Codex Alimentarius (trente-cinquième session) et sont disponibles dans le document portant la cote CX/CAC 12/35/14 Add.1 (ftp://ftp.fao.org/codex/Meetings/CAC/cac35/cac35_14_add1f.pdf). Le document de travail donne des renseignements intéressants toutes les régions et décrit une série de documents d'appui (par exemple, directives, manuels et ressources en ligne), d'initiatives clés, de manifestations internationales et de projets mondiaux qui ont été réalisés ou lancés depuis la dernière session. Les questions pertinentes sont notamment: les travaux en cours ayant trait à la gestion des situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments; les contrôles alimentaires fondés sur les risques, y compris les études de cas

nationales à l'appui de l'Initiative de l'OMS pour estimer la charge mondiale des maladies d'origine alimentaire (FERG); l'adoption de pratiques saines par les acteurs de la filière alimentaire; les systèmes de sécurité sanitaire des aliments fondés sur les sciences; l'amélioration des orientations relatives à l'élaboration de politiques concernant la sécurité sanitaire des aliments sur la base d'éléments concrets; l'évaluation et la planification pour les programmes de sécurité sanitaire des aliments et l'éducation du consommateur. En outre, toutes les informations pertinentes sur les activités de conseil scientifique menées par la FAO et l'OMS figurent dans le document [ftp://ftp.fao.org/codex/meetings/cac/cac35/cac35_14f.pdf](http://ftp.fao.org/codex/meetings/cac/cac35/cac35_14f.pdf). Elles constituent une base intéressante pour élaborer des programmes nationaux de contrôle alimentaire ainsi que des normes relatives à la sécurité sanitaire des aliments fondées sur une analyse des risques et sur des éléments scientifiques.

Coup de projecteur sur les initiatives régionales

6. Les activités conjointes de renforcement des capacités menées par la FAO et l'OMS et organisées par le Fonds fiduciaire pour le Codex, en collaboration avec les partenaires du Codex, pour la période en question apparaissent dans les rapports annuels et intérimaires du Fonds fiduciaire qui sont soumis au Comité exécutif à sa soixante-septième session et à la Commission du Codex à sa trente-cinquième session ([ftp://ftp.fao.org/codex/Meetings/CAC/cac35/cac35_13f.pdf](http://ftp.fao.org/codex/Meetings/CAC/cac35/cac35_13f.pdf)).

7. En ce qui concerne spécifiquement la vingtième session du CCAFRICA, qui se tiendra prochainement, la FAO et l'OMS animeront un atelier de formation préalable sur les systèmes nationaux de contrôle des aliments le 28 janvier 2013, à Yaoundé (Cameroun). L'objectif de cet atelier, financé par le Fonds fiduciaire pour le Codex, est d'améliorer la compréhension qu'ont les participants des principes qui guident la conception et le fonctionnement des systèmes nationaux de contrôle des aliments. Cette manifestation facilitera les échanges au sujet des expériences fructueuses à cet égard, en particulier dans le contexte de la pénurie de fonds publics et des besoins importants en matière de renforcement des capacités qui caractérise la majorité des pays africains.

8. La FAO et l'OMS mènent actuellement une série d'activités visant à renforcer les capacités des acteurs de la sécurité sanitaire des aliments et du milieu vétérinaire de s'attaquer aux problèmes liés à la contamination par des agents pathogènes d'origine alimentaire, à l'émergence d'une résistance antimicrobienne et aux questions de santé publique qui y sont associées. En Afrique, plus spécifiquement, ces deux organisations, en collaboration avec l'Institut kenyan de recherche médicale (KEMRI), ont récemment mené à terme un projet destiné à renforcer les politiques, capacités et systèmes nationaux/régionaux pour la détection, le suivi, la réglementation et la gestion de la contamination par des agents pathogènes d'origine alimentaire et les risques de résistance antimicrobienne dans les chaînes de valeur de la volaille, du bœuf et du porc. Cette initiative a également permis d'obtenir des données pouvant étayer les décisions relatives à la gestion des risques et contribuer à renforcer la surveillance de la contamination par des agents pathogènes d'origine alimentaire et de la résistance antimicrobienne aux échelons national et régional. La participation de la Communauté de l'Afrique de l'Est (CAE) au projet met en lumière combien il est important de faire connaître au niveau régional les travaux précieux réalisés au Kenya afin de contribuer à harmoniser les politiques et l'intégration régionale des processus visant à lutter contre la contamination par des agents pathogènes d'origine alimentaire et la résistance antimicrobienne. La FAO et l'OMS sont engagées auprès de partenaires internationaux essentiels, des gouvernements membres et des acteurs de la filière alimentaire pour assurer la sécurité sanitaire des aliments du point de vue microbiologique et lutter contre la résistance antimicrobienne.

9. De nombreux pays ont encore du mal à renforcer leurs activités nationales concernant les inspections sur les denrées alimentaires de manière à opérer une «transition» vers des systèmes fondés sur l'analyse des risques. Le *Manuel pour les inspections des aliments basées sur l'analyse des risques*, document fondamental de la FAO publié en 2008, est utilisé dans diverses activités de formation et internes aux pays. L'engagement continu de la FAO auprès des États Membres au travers de ses activités de projets a permis de faire ressortir combien des orientations supplémentaires étaient nécessaires dans le domaine du contrôle et de l'inspection des denrées alimentaires d'importation. Pour répondre à ce besoin, l'Organisation est en train de mettre la dernière main à un manuel de contrôle des aliments importés, conforme aux textes du Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires. Cet ouvrage est destiné à aider les pouvoirs publics à évaluer, examiner et élaborer des programmes nationaux de contrôle des denrées alimentaires importées en vue de combler l'écart entre les principes et leur mise en pratique. Les nouvelles orientations sont testées actuellement sur le terrain, au Gabon. Elles ont été élaborées sur la base des missions d'enquête et des sessions de formation organisées en Angola, en Côte d'Ivoire et en Guinée.

10. Renforcer l'adoption de pratiques sûres par les opérateurs de la filière alimentaire demeure une priorité dans la région. La production de produits alimentaires sains dépend de l'adoption de pratiques sûres par ceux qui produisent, manipulent et préparent les aliments – notamment les agriculteurs, les transformateurs,

les transporteurs, les détaillants et les distributeurs, les personnes qui s'occupent de la nourriture dans les restaurants et les hôtels, et le consommateur final. La FAO et l'OMS proposent diverses activités d'assistance technique pour encourager l'adoption de bonnes pratiques agricoles, de bonnes pratiques d'hygiène et de systèmes de gestion de la sécurité sanitaire des aliments qui tiennent compte des normes et codes de pratique applicables du Codex. La FAO a dispensé récemment plusieurs formations destinées à renforcer les chaînes de valeur prioritaires, notamment: 1) une série d'ateliers nationaux de formation organisés en Tanzanie et axés plus particulièrement sur les chaînes de valeur de la noix de cajou, de la tomate, du maïs et de la volaille, visant à mettre sur pied un groupe de formateurs à la sécurité sanitaire des aliments issus du secteur public, du milieu universitaire et de groupes clés sur secteur privé; et 2) un atelier sous-régional organisé au Rwanda sur le renforcement de la production du lait, de la grenadille, du riz et du maïs, à l'intention de fonctionnaires, de transformateurs des aliments et de membres des milieux universitaires et de la recherche, originaires du Burundi, de la République démocratique du Congo (RDC), du Rwanda et de l'Ouganda.

11. La planification et la mise en œuvre de ces activités destinées à améliorer certaines chaînes de valeur s'effectuent en tenant compte de la spécificité des compétences et du savoir-faire techniques dont a besoin le groupe ciblé, ainsi que du contexte plus général découlant de la capacité de facilitation de l'environnement. On trouvera dans le matériel pédagogique des indications concernant ces chaînes de valeur, qui sont issues des normes et codes de pratique applicables du Codex.

Pour apporter progressivement les améliorations nécessaires sur le long terme à l'adoption de pratiques saines dans le domaine de l'alimentation, il est essentiel de collaborer avec les parties prenantes concernées des secteurs public et privé aux échelons national et local. Le but ici est de déterminer les faiblesses sectorielles qui existent dans la gestion de la sécurité sanitaire des aliments et dans l'élaboration des stratégies destinées à promouvoir l'application de bonnes pratiques d'hygiène et à veiller au respect des normes nationales et internationales en matière de sécurité sanitaire des aliments.

12. La FAO s'est lancée dans un projet de quatre ans (financé par la Commission européenne) dont le but est d'établir une méthodologie systématique de la collecte et de l'analyse de données en vue d'éclairer l'élaboration de politiques plus efficaces de sécurité sanitaire des aliments. L'expérience acquise par la FAO dans le renforcement des capacités à l'échelle des pays et à travers ses échanges avec d'autres organisations internationales a fait apparaître qu'il était nécessaire d'aborder la décision d'investir dans des programmes publics de contrôle et de sécurité sanitaire des aliments en suivant des approches plus méthodiques, plus transparentes et davantage étayées par des données probantes. L'un des principes fondamentaux de ces travaux consiste à adopter une approche de la prise de décision faisant appel à plusieurs critères de manière à ce que les décisions relatives à la sécurité sanitaire des aliments tiennent compte de tous les éléments pertinents, en se basant sur un aperçu clair des différents coûts et en ayant conscience des répercussions de ces décisions.

Pour élaborer la méthodologie en question et mieux comprendre le contexte dans lequel les décisions relatives à la sécurité sanitaire des aliments sont prises ainsi que les données disponibles, la FAO collabore actuellement avec le Ministère de la santé, les autres ministères concernés et l'initiative FERG de l'OMS en Ouganda. Une réunion multilatérale s'est tenue du 26 au 28 novembre 2012. Elle devait être l'occasion d'examiner et d'analyser les conclusions de deux études (« analyse de la situation » et « charge de morbidité ») et de réfléchir aux facteurs qui déterminent les priorités en matière de sécurité sanitaire des aliments au niveau national. L'objectif à long terme est de fournir aux décideurs des outils leur permettant de recenser et d'envisager tous les facteurs en jeu par ordre d'importance pour leur pays et leur population. Cela améliorerait la transparence du processus décisionnel et offrirait un rapport coûts-avantages favorable, susceptible de faciliter ce processus.

13. Parmi les outils de la FAO et de l'OMS sur les pratiques d'alimentation saines, on citera:

- le matériel pédagogique de la FAO sur les bonnes pratiques agricoles – intégration aux programmes des écoles pratiques d'agriculture (<http://www.fao.org/agriculture/crops/core-themes/theme/pests/ipm/en/>);
- les cinq clefs pour produire des fruits et des légumes plus sûrs de l'OMS (http://www.who.int/foodsafety/consumer/5keys_growing_safer/en/index.html);
- l'outil de la FAO, en cours d'élaboration, consacré aux bonnes pratiques d'hygiène le long de la chaîne alimentaire (« Good Hygiene Practices along the Food Chain ») – document pratique destiné aux formateurs intervenant auprès des petites et moyennes entreprises dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments, <http://www.fao.org/food/food-safety-quality/food-safety-quality/publications-tools/en/>);
- les directives relatives à l'élaboration et à la mise en œuvre d'une politique et d'un plan stratégique

nationaux pour la sécurité sanitaire des aliments (Bureau régional de l'OMS pour l'Afrique, Brazzaville, 2012, <http://www.afro.who.int/en/clusters-a-programmes/hpr/food-safety-and-nutrition-fan.html>);

- Bureau régional de l'OMS pour l'Afrique. le Manuel relatif à la surveillance intégrée des maladies d'origine alimentaire dans la région Afrique (Brazzaville, 2012). <http://www.afro.who.int/en/clusters-a-programmes/hpr/food-safety-and-nutrition-fan.html>
- La sécurité sanitaire des aliments participe de la surveillance intégrée des maladies et de la riposte, les flambées de maladies d'origine alimentaire figurant désormais dans les bulletins épidémiques.

14. La FAO et l'OMS ont participé à l'atelier continental sur la création d'une autorité chargée de la sécurité sanitaire des aliments au sein de l'Union africaine et d'un système d'alerte rapide dans le domaine de l'alimentation humaine et animale. Cette manifestation, qui rassemblait des spécialistes africains de la sécurité sanitaire des aliments, s'est tenue les 29 et 30 octobre 2012 à Kigali. La FAO et l'OMS ont présenté conjointement le Réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments et fourni des documents à ce sujet ainsi que sur le volet lié à la sécurité sanitaire des aliments du Système de prévention et de réponse rapide contre les ravageurs et les maladies transfrontières des animaux et des plantes (EMPRES). Les deux organisations soutiennent activement cette initiative qui, espérons-le, contribuera à faire progresser la sécurité sanitaire des aliments sur la liste des priorités de l'Union africaine.

15. L'OMS a collaboré étroitement avec l'UNICEF, la FAO, le PAM, l'Union européenne (UE), l'Organisation ouest-africaine de la santé (OOAS), le Comité permanent inter-États pour la lutte contre la sécheresse dans le Sahel (CILSS), l'Initiative de partenariat visant à éliminer la faim et la dénutrition chez les enfants, l'Initiative micronutriments, l'Union africaine (UA) et le Nouveau partenariat pour le développement de l'Afrique (NEPAD) sur les questions relatives à la sécurité sanitaire des aliments et à la nutrition dans la région Afrique, y compris les crises alimentaires sévissant au Sahel et dans la Corne de l'Afrique. Le programme UA/UE sur l'amélioration de la formation pour des aliments plus sûrs et le Bureau interafricain de l'UA pour les ressources animales (AU/IBAR) ont bénéficié de l'appui technique du Bureau régional de l'OMS pour l'Afrique.

16. Les activités et manifestations régionales et nationales, achevées ou en cours, qui ont été mises en place sur le continent africain depuis la dix-neuvième session du Comité de coordination FAO/OMS pour l'Afrique sont détaillées dans le tableau ci-après.

ACTIVITÉS/MANIFESTATIONS RÉGIONALES

Activité	Organisateurs	Date	Lieu
Atelier régional sur les mesures sanitaires et phytosanitaires et les questions relatives à la sécurité sanitaire des aliments, organisé en Tanzanie et destiné à tous les pays du groupe africain du Codex: Burundi, Kenya, Ouganda, Rwanda, Tanzanie	FAO/CAE	20-21 juin 2011	Arusha (Tanzanie)
Atelier national sur le thème «Mesures envisageables pour améliorer la sécurité microbiologique» dans la chaîne de valeur de la viande (volaille, bœuf et porc) au Kenya	FAO/OMS	Juin 2012	Nairobi (Kenya)
Atelier national sur la prévention et la réduction de la contamination par les aflatoxines dans la chaîne de valeur du maïs au Kenya	FAO/Université de Nairobi	Septembre 2011	Nairobi (Kenya)
Atelier sous-régional FAO/OMS sur l'analyse des risques, destiné aux pays membres de l'UEMOA	FAO/OMS/INRAB	Décembre 2011	Cotonou (Bénin)
Atelier régional sur la qualité liée à l'origine géographique	FAO/OAP	Décembre 2011	Conakry (Guinée)
Atelier CAE/FAO/OMS sur le renforcement des activités du Codex Alimentarius dans la région	FAO/OMS	26-27 septembre 2011	Nairobi (Kenya)

Activité	Organisateurs	Date	Lieu
Atelier régional de formation sur les LMR de pesticides dans la région Afrique: 20 participants (dont Afrique du Sud, Burkina Faso, Cameroun, Côte d'Ivoire, Égypte, Ghana, Kenya, Mali, Maroc, Nigéria, Ouganda, Sénégal, Tanzanie, Togo et Zambie). Objectif: renforcer les capacités de scientifiques venus de pays en développement en matière de techniques d'évaluation des pesticides pour l'établissement des LMR et mettre à jour leurs connaissances sur l'évaluation des risques associés à l'ingestion alimentaire de résidus de pesticides	FAO, en partenariat avec l'USDA	6-10 juin 2011	Accra (Ghana)
Séminaire régional sur la qualité liée à l'origine géographique, avec 17 pays africains (pour la plupart francophones), membres de l'Organisation africaine de la propriété intellectuelle (OAPI). Objectif: mettre en commun les expériences des pays dans ce domaine et examiner les besoins et les perspectives pour l'élaboration d'indications géographiques	FAO, en partenariat avec l'OAPI	8-10 décembre 2011	Conakry (Guinée)
Enquête pilote sur les possibilités de créer des liens formels entre les vendeurs d'aliments sur la voie publique et les institutions publiques/privées	FAO	En cours	Côte d'Ivoire, Ghana, Mali, Sierra Leone
Atelier sous-régional sur la sécurité sanitaire des aliments (consacré aux chaînes de valeur du lait, de la grenadille, du riz et du maïs)	FAO	8-10 mai 2012	Burundi, Ouganda, République démocratique du Congo (RDC), Rwanda
Atelier sous-régional du Codex Alimentarius, avec les pays de la CAE, sur le renforcement de la participation du secteur privé à l'élaboration des positions nationales et régionales concernant les questions du Codex au sein des États partenaires de la CAE	FAO/OMS	5-7 décembre 2012	Burundi, Kenya, Ouganda, Rwanda, Tanzanie
Cours de formation à la surveillance en laboratoire des maladies d'origine alimentaire (Niveau III), organisé par le Global Foodborne Infections Network (GFN) de l'OMS et destiné aux États insulaires de l'océan Indien	OMS, Pasteur-Paris et Pasteur-Madagascar	1 ^{er} -11 mars 2012	Comores, Madagascar, Maurice, Seychelles
Cours de formation à la surveillance en laboratoire des maladies d'origine alimentaire (Niveaux I et II), organisé par le Global Foodborne Infections Network (GFN) de l'OMS et destiné aux États d'Afrique de l'Ouest	OMS, en collaboration avec le Conseil de la recherche médicale basé à Banjul (Gambie)	14-18 janvier 2013	Banjul (Gambie)

17. La FAO et l'OMS ont poursuivi leurs activités d'assistance technique, notamment celles visant à améliorer la sécurité sanitaire des aliments grâce au renforcement des systèmes nationaux de contrôle des denrées alimentaires. Ces activités portaient sur les volets suivants: appui technique à l'amélioration des politiques relatives à la sécurité sanitaire des aliments, gestion et cadre réglementaire, renforcement des comités nationaux du Codex, renforcement de la surveillance et du suivi des maladies d'origine alimentaire et de la contamination alimentaire, renforcement des laboratoires, formation des inspecteurs des denrées alimentaires, élaboration de plans de réaction aux situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments, réponse aux situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments, appui coordonné à la sécurité sanitaire des aliments au sein des ministères, problèmes de sécurité sanitaire des aliments dans les contextes de catastrophes, gestion des aspects liés à la sécurité sanitaire des aliments dans le cadre de rassemblements de masse et projets d'éducation du consommateur à la sécurité sanitaire des aliments.

Projets/assistance directe aux pays		
Intitulé	Ville/pays	État
Projets, au titre du Programme de coopération technique (PCT) de la FAO, pour le renforcement des comités nationaux du Codex, ainsi que de leur rôle dans les systèmes nationaux de contrôle des aliments	Angola, Côte d'Ivoire, Guinée	Clos fin 2011
Projet FAO/OMS sur la collecte de données concernant la contamination du sorgho par les mycotoxines	Burkina Faso, Éthiopie, Mali, Soudan	En cours
Renforcement du cadre juridique national d'application des mesures sanitaires et phytosanitaires et renforcement des comités nationaux du Codex, au titre du PCT de la FAO, et suivi dans le cadre d'un programme unique en collaboration avec l'OMS et l'ONUDI	Cap-Vert	Activités au titre du PCT closes en 2011; un programme des Nations Unies dans la filière
Renforcement du Comité national du Codex (Fonds du PCT) – suite donnée à l'aide apportée précédemment dans le cadre du projet mondial du PCT relatif aux mesures sanitaires et phytosanitaires	Cap-Vert	Mis en œuvre de janvier à août 2012 – clos
Promotion de la consommation d'aliments sains et de l'hygiène sur les marchés à Praia, financée par le Fonds du PCT	Cap-Vert	En cours
Appui à la création d'un comité national du Codex au titre du programme du Fonds du PCT (FAO)	Gabon	Clos en 2011
Formulation de projets au titre du PCT (FAO) pour le renforcement des comités nationaux du Codex et celui du cadre réglementaire de contrôle des aliments	Guinée-Bissau, République du Congo	Formulé et en attente de financement, le Gouvernement doit encore établir les priorités
Formulation du PCT (FAO) pour renforcer le Comité national du Codex	Comores	En cours
Projet au titre du PCT (FAO) visant à favoriser la coordination du CCAFRICA, ainsi qu'à prêter un appui aux comités nationaux du Codex au Gabon et en République centrafricaine	Cameroun, Gabon, République centrafricaine	Approuvé
Programme de renforcement des capacités d'analyse des risques, au titre du PCT (FAO)	Mali	En attente d'approbation
Assistance technique et financière au Service de santé du Ghana dans la mise en œuvre des directives et des procédures opérationnelles normalisées relatives à la gestion de la sécurité sanitaire des aliments, opérée par le biais d'une révision de la composante de sécurité sanitaire des aliments du Projet d'avantages sociaux au Ghana en vue de la mise en conformité avec le Code d'usages du Codex en matière d'hygiène pour les aliments précuits et cuits dans la restauration collective (CAC/RCP 39-1993) et les autres codes d'usages pertinents du Codex en matière d'hygiène (FAO)	Ghana	En cours
Assistance technique et financière de la FAO pour l'élaboration de la politique nationale en matière de sécurité sanitaire des aliments	Ghana	En cours
MTF/GHA/033/STF: «Élaboration d'un programme d'apprentissage électronique combiné à une plateforme d'information sur les normes alimentaires, comme contribution à l'amélioration des systèmes d'assurance de la qualité et de la sécurité sanitaire des aliments dans les pays en développement», en collaboration avec l'université de Cape Coast et l'Institut sud-africain pour l'enseignement à distance (SAIDE)	Ghana	En cours

Renforcement des capacités des petits agriculteurs pour une production horticole de qualité et sûre destinée aux marchés locaux et régionaux, dans le cadre du Programme de gestion intégrée de la production et des ravageurs en Afrique de l'Ouest mis en œuvre dans les écoles pratiques d'agriculture (FAO)	Burkina Faso, Guinée, Mali, Mauritanie, Sénégal	2011-2012
Projet FAO/OMS sur l'amélioration de la sécurité sanitaire des aliments dans les chaînes de valeur de la volaille, du porc et du bœuf	Kenya	2010-2012 Achevé
Programme «Gestion et au contrôle des aflatoxines dans la chaîne de valeur du maïs: autonomisation du Comité national de coordination de la sécurité sanitaire des aliments», au titre du PCT (FAO)	Kenya	Début de la mise en œuvre
Renforcement des capacités des professionnels de la sécurité sanitaire des aliments, en collaboration avec le Ministère de l'agriculture, de la foresterie et de la pêche (projet de la FAO)	Afrique du Sud	En cours
Programme sur la qualité liée à l'origine géographique: sélection et qualification de produits pilotes, au titre du PCT (FAO)	Bénin	Dans la filière
Cours national de formation de formateurs sur la sécurité sanitaire et l'assurance de la qualité des aliments, dans le cadre de l'initiative «Unité d'action des Nations Unies» (FAO)	Tanzanie	En cours depuis 2011-2012
Améliorer la gouvernance mondiale pour réduire la faim (GCP/INT130/EU): travaux sur l'élaboration de politiques relatives à la sécurité sanitaire des aliments, l'Ouganda servant de pays pilote	Ouganda	En cours
Projet, financé par le Fonds du PCT (FAO), pour l'élaboration d'une table relative à la composition des aliments traditionnels	Zimbabwe	Dans la filière
Volet de la proposition «Unité d'action des Nations Unies» ayant trait au renforcement du cadre juridique et institutionnel pour les systèmes de contrôle des aliments, sous la direction technique de la FAO	Rwanda	Dans la filière
Projet sous-régional du FANDC concernant les études sur le régime alimentaire considéré dans son ensemble – mis en œuvre par la FAO	Bénin, Cameroun, Mali, Nigéria	Proposition de projet en cours de présentation
Les Cinq clefs pour des aliments plus sûrs ont été intégrées au projet conjoint des organismes des Nations Unies sur l'alimentation à l'école, avec l'appui du Bureau régional de l'OMS pour l'Afrique.	Cap-Vert	2011
Le Bureau régional de l'OMS pour l'Afrique a aidé à adapter et à mettre à disposition des manuels de formation et des directives pour la nutrition et/ou la sécurité sanitaire des aliments, y compris un guide pour des marchés alimentaires sains, la nutrition et l'hygiène alimentaire à l'école, la méthode HACCP, le manuel sur les Cinq clefs et la gestion intégrée de la malnutrition aiguë.	Côte d'Ivoire, Gabon, Gambie, Guinée, Mali, Maurice, Mauritanie, Tchad, Togo	2011-2012
L'OMS apporte son concours à plusieurs projets de recherche sur l'étiologie, les sources de contamination, la résistance antimicrobienne et les facteurs de risque concernant les maladies d'origine alimentaire, en collaboration avec les Centres pour le contrôle et la prévention des maladies et d'autres partenaires.	Burkina Faso, Cameroun, Éthiopie, Ghana, Kenya, Nigéria, Ouganda, Sénégal, Seychelles, Tchad, Zambie	Étude sur le Kenya achevée; le reste est en cours
L'OMS a apporté son concours à la révision des modules de formation sur la surveillance des maladies d'origine alimentaire et à l'organisation de formations sur la surveillance des maladies d'origine alimentaire en laboratoire.	Guinée	2011-2012

L'OMS et ses partenaires ont apporté leur concours à la finalisation ou à l'ébauche des politiques nationales relatives à la sécurité sanitaire des aliments.	Gabon, Gambie, Ghana, Guinée, Kenya, Ouganda	2011-2012
Le Bureau régional de l'OMS pour l'Afrique a apporté son concours à la rédaction des projets de loi sur la sécurité sanitaire des aliments.	Gambie, Namibie	2010-2011
Le Bureau régional de l'OMS pour l'Afrique, en collaboration avec la FAO, a contribué à élaborer un plan d'action relatif aux interventions liées à la sécurité sanitaire des aliments sur les marchés et à réaliser un film sur la sécurité sanitaire des aliments.	Congo, Gabon	Achévé
Le Bureau régional de l'OMS pour l'Afrique a contribué à élaborer des documents concernant l'information, l'éducation et la communication sur les Cinq clefs de l'OMS des aliments plus sûrs et les «Trois cinq» pour la Coupe d'Afrique des nations.	Gabon	2011-2012
Bureau régional de l'OMS pour l'Afrique: élaboration d'un cadre logique pour renforcer le système national de contrôle des denrées alimentaires dans le cadre du programme commun des Nations Unies	Cap-Vert	Achévé
Le Bureau régional de l'OMS pour l'Afrique a contribué à l'organisation d'une série de formations d'inspecteurs des denrées alimentaires et de techniciens de laboratoire au contrôle des aliments (méthode HACCP) et à la surveillance des maladies d'origine alimentaire.	Guinée	Achévé
Bureau régional de l'OMS pour l'Afrique: mise en place de programmes pilotes pour des marchés alimentaires sûrs	République démocratique du Congo, Tchad, Togo	Achévé
Bureau régional de l'OMS pour l'Afrique: les messages découlant des Cinq clefs de l'OMS pour des aliments plus sûrs ont été intégrés à la nouvelle fiche de croissance de l'OMS	Bénin	Achévé
Bureau régional de l'OMS pour l'Afrique: activités d'information, d'éducation et de communication s'appuyant sur les Cinq clefs pour des aliments plus sûrs et les Cinq clefs pour produire des fruits et des légumes plus sûrs; au Sénégal, ces deux séries ont été combinées pour la première fois.	Bénin, Congo, Sénégal, Tchad	Achévé
Bureau régional de l'OMS pour l'Afrique et FAO: ateliers nationaux visant à dynamiser les comités nationaux du Codex Alimentarius et à stimuler l'élaboration de plans	Gabon, Congo	Achévé
Le Bureau régional de l'OMS pour l'Afrique a aidé les pays de la Corne de l'Afrique et du Sahel, entre autres, à gérer les répercussions sanitaires de la crise alimentaire et d'autres situations d'urgence.	Angola, Burkina Faso, Éthiopie, Gambie, Kenya, Mali, Mauritanie, Niger, Nigéria, Ouganda, Sénégal, Tchad, Guinée	En cours

18. Les difficultés recensées à l'occasion de la mise en œuvre des activités de renforcement des capacités sont détaillées ci-après.

- La nécessité d'harmoniser les législations au sein des groupements économiques régionaux est sous-tendue par des motivations profondes. Toutefois, la complexité des textes juridiques liés à la hiérarchie nationale, régionale et internationale nécessite des compétences extrêmement spécialisées qui ne sont pas toujours disponibles dans la région. De plus, certains pays appartiennent concomitamment à plusieurs groupements économiques régionaux, ce qui ne fait que compliquer davantage la situation.
- Au niveau national, tous les systèmes de contrôle des denrées alimentaires relèvent de multiples autorités, dont le degré d'intégration est variable, ce qui nécessite une importante coordination. L'une des difficultés découle du fait que les rôles et responsabilités de chacune de ces autorités ne sont pas toujours clairement établis, outre le fait que les mécanismes institutionnels et juridiques

permettant une coordination efficace doivent également être définis. Cette situation a une forte incidence sur l'efficacité des systèmes de contrôle des denrées alimentaires.

- Il est indispensable de renforcer encore davantage les liens entre la production primaire et une approche globale de la sécurité sanitaire des aliments tout au long de la filière. Cette nécessité découle aussi en partie de la fragmentation fréquente des systèmes de contrôle des denrées alimentaires ainsi que de la déconnexion entre les autorités supervisant un intrant agricole particulier (par exemple, enregistrement et contrôle de la qualité des pesticides, médicaments vétérinaires, etc.) et celles chargées de la sécurité sanitaire des aliments, en l'absence de tout organe de coordination.
- En général, les deux types de législations (sanitaire et technique) coexistent dans les pays, également dotés d'un système de directives volontaires. On ne connaît pas toujours bien la contribution véritable de chacune de ces catégories de textes à l'amélioration de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments, ni le rôle des organes d'inspection et de certification dans ce contexte. En outre, il convient de poursuivre les travaux sur le rôle et l'utilisation des normes du Codex comme base d'élaboration des réglementations et normes nationales.
- Au niveau national, les stratégies de contrôle des denrées alimentaires doivent se fonder sur une analyse des risques ou sur des éléments concrets. À cet effet, il convient d'utiliser des données de référence et des informations de base relatives, entre autres, à la contamination alimentaire, à la fraude, aux maladies d'origine alimentaire, aux contaminants alimentaires et à la situation en matière de résistance antimicrobienne. Bien que les pays signalent l'absence de tels renseignements, ceux-ci existent – au moins partiellement – dans un certain nombre de cas mais les utilisateurs potentiels n'en ont pas connaissance.
- Il est encore extrêmement courant que les inspections officielles prennent la forme de contrôles de routine. Dans un contexte de pénurie généralisée de ressources, à la fois en termes de personnel, de moyens de transport et d'outils permettant de réaliser une inspection sérieuse, leur impact est donc grandement réduit. Il est absolument nécessaire de s'acheminer vers des programmes d'inspection fondés sur une analyse des risques, mais ceux-ci réclament des compétences spécifiques et une assise juridique et réglementaire qui est encore trop souvent inexistante.
- L'accès aux ressources analytiques requises est encore à l'étude et, pour des analyses particulières, les pays n'ont souvent d'autre choix que de s'adresser à des laboratoires extérieurs à la région, ce moyennant un coût important. Le réseau de transport, toujours faible à l'échelon régional, ne fait qu'accroître ces difficultés d'accès à des services analytiques spécifiques et de grande qualité. Bien que des organismes et programmes spécifiques travaillent sur cet aspect, il est indispensable de mieux intégrer l'outil analytique dans son ensemble à la stratégie de contrôle des denrées alimentaires en vue d'améliorer la pérennité.
- Les systèmes de prise en charge des situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments sont encore très précaires.
- Les systèmes de contrôle des denrées alimentaires sont encore souvent à deux vitesses: la certification sanitaire et le contrôle des produits de base destinés à l'exportation sont confiés à des agents officiels mieux formés et mieux équipés, tandis que le marché intérieur ne peut que constater les avantages découlant de projets qui mobilisent d'importantes ressources et visent les marchés d'exportation.
- Pour le moment, peu de consommateurs ont véritablement connaissance des messages fondamentaux relatifs à la sécurité sanitaire des aliments. Parallèlement à cela, une classe moyenne urbaine est en train d'émerger dans certains pays et de prendre conscience progressivement de l'importance de consommer des aliments sûrs. Étant donné qu'elle ne fait pas confiance à la chaîne d'approvisionnement «classique», la seule solution pour elle réside dans des normes privées spécifiques.

19. Dans la région, les priorités se profilant pour l'année à venir – qui pourront être gérées conjointement par la FAO et l'OMS ou en association avec des organisations partenaires – concernent le renforcement des systèmes nationaux de contrôle des denrées alimentaires dans les pays africains. Elles consistent notamment à:

- proposer une expertise pour élaborer des projets de lois, réglementations et normes conformes aux normes sanitaires et phytosanitaires et faciliter l'harmonisation régionale et la compréhension, en s'assurant que les textes juridiques relatifs à l'accord économique régional soient compatibles avec les accords souscrits par les membres au niveau international;

- apporter un concours aux programmes nationaux du Codex (y compris mise en place et développement de points de contact, comités nationaux du Codex, manuels nationaux de travail) non seulement pour faciliter la participation effective au Codex mais aussi pour fournir des données permettant d'établir des normes du Codex de manière à améliorer encore la participation aux activités du Codex aux niveaux régional et national. Ces programmes doivent aussi être intégrés de manière cohérente au système national de contrôle des denrées alimentaires;
- contribuer à l'élaboration de programmes nationaux relatifs à la sécurité sanitaire des aliments qui viendront renforcer une approche pragmatique fondée sur l'analyse des risques afin de s'attaquer aux problèmes de sécurité sanitaire des aliments ainsi que d'améliorer la coordination au niveau national. Il est indispensable, à cet égard, de tisser des liens entre la santé, l'agriculture et le commerce et de les renforcer grâce à des cadres institutionnels cohérents et efficaces; aider les pays à évaluer précisément la solidité de leur système de contrôle des denrées alimentaires constitue une première étape, qui permettra par ailleurs de mesurer les progrès réalisés;
- faire savoir combien il est important de développer la collecte de données pour la veille en matière de santé publique et de s'en servir pour mettre en place des programmes spécifiques de suivi, ainsi que d'intégrer ceux-ci à une stratégie globale relative à la sécurité sanitaire des aliments au niveau national. Il s'agit notamment d'aider les programmes de production de données qui sont indispensables à la prise de décisions fondées sur l'analyse des risques;
- aider les pays à créer des systèmes d'inspection des denrées alimentaires fondés sur l'analyse des risques, y compris pour le contrôle des importations. Cela se fera grâce à l'élaboration d'outils et de documents de formation visant à contribuer aux activités de contrôle de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments, au travers d'une approche ciblée et progressive. Cela nécessite la participation de fonctions aussi bien de direction que techniques;
- aider les pays à mettre en place des systèmes ou des plans de réaction aux situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments et à mettre ceux-ci en relation avec les systèmes de rappel des aliments et d'alerte rapide;
- contribuer à la mise en place de programmes de sécurité sanitaire et de systèmes d'assurance de la qualité pour l'ensemble de la filière alimentaire (y compris BPA/BPH/BPF/méthode HACCP) et de ses opérateurs, des producteurs primaires jusqu'aux détaillants;
- améliorer l'éducation du consommateur à la sécurité sanitaire des aliments, en l'intégrant à d'autres activités éducatives.

20. Aux niveaux national et régional, la mise en œuvre des activités de renforcement des capacités s'effectue conformément au plan stratégique élaboré à l'échelle des organisations, mais également à la demande directe des États membres. En règle générale, la FAO et l'OMS collaborent et se coordonnent pour ce qui est de la mise en œuvre des activités liées à la sécurité sanitaire des aliments.

21. **Les membres du CCAFRICA sont invités à s'engager auprès de la FAO et de l'OMS** pour formuler des observations sur les points suivants:

- les activités en cours de la FAO et de l'OMS qui visent à renforcer la sécurité sanitaire et la qualité des aliments dans la région;
- les besoins prioritaires aux niveaux national et régional qui nécessitent une aide accrue de la part de la FAO et de l'OMS.