

CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION



Food and Agriculture
Organization of the
United Nations



World Health
Organization

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy - Tel: (+39) 06 57051 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Agenda Item 9.2

CRD13

ORIGINAL LANGUAGE ONLY

JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME FAO/WHO COORDINATING COMMITTEE FOR AFRICA

Twenty-fifth Session

Kampala, Uganda

27 - 31 January 2025

Comments by Mali

Agenda Item 9.2 PROPOSITION DE NOUVEAUX TRAVAUX PROPOSITION VISANT L'ÉLABORATION D'UNE NORME SUR LE THIAKRY CX/AFRICA25/25/10Add.1

Contexte;

Le Sénégal avait proposé l'idée de l'élaboration d'une norme régionale Codex pour l'Afrique sur les granulés de céréales et/ou végétaux précuits «Thiakry» lors de la 24ème session du CCAFRICA tenue à Kampala (OUGANDA) du 5 au 9 Septembre 2022.

A la suite, il a été demandé au Sénégal de préparer un document de projet à présenter lors de la prochaine session du CCAFRICA.

Les granulés de céréales et/ou végétaux précuits «Thiakry» sont largement consommés par les populations de l'Afrique de l'Ouest et font l'objet de transactions entre différents pays.

Il est recommandé que le CCAFRICA examine l'importance et la nécessité d'élaborer une norme sur le «Thiakry» en tenant compte du fait que l'établissement d'exigences minimales pour les paramètres de qualité pourrait constituer une référence unique pour la protection des consommateurs et l'assurance de pratiques loyales du commerce des produits alimentaires.

Position;

Le Mali félicite le Sénégal pour la préparation du document de travail Proposition visant l'élaboration d'une norme sur le thiakry/degue qui est un plat traditionnel sous régional à base de mil souvent accompagnés de lait caillé ou de yaourt, c'est un plat très populaire au Mali. Cependant, sa production et sa consommation posent énormément de problèmes de santé publique.

Justification;

Il est nécessaire d'élaborer une norme sur le thikry/degue étant donné que les granulés de céréales et/ou végétaux précuits «Thiakry» offre plusieurs avantages, à la fois pour garantir la sécurité alimentaire, renforcer l'économie locale et promouvoir les échanges commerciaux. Ces produits, emblématiques des marchés traditionnels, sont largement consommés en Afrique de l'Ouest et commencent à être reconnus à l'international.

Le thiakry/dégue est souvent produit de manière artisanale dans des conditions parfois précaires. L'absence de norme strict peut entraîner des contaminations microbiologiques, telles que les salmonelles ou les coliformes, causant des intoxications alimentaires.