

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



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 - Courrier électronique: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Point 9.1, 9.2 de l'ordre du jour

CRD14

ORIGINAL LANGUAGE ONLY

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ FAO/OMS DE COORDINATION POUR L'AFRIQUE

Vingt-cinquième session

Kampala (Ouganda)

27-31 janvier 2025

PROPOSITION D'UN NOUVEAU TRAVAIL

ELABORATION D'UNE NORME REGIONALE SUR LE POISSON BRAISE OU BOUILLI SALÉ OU NON, SÉCHÉ

(Préparée par le Sénégal,...)

DOCUMENT DE DISCUSSION

CONTEXTE

Le Sénégal a profité de la session de CCAFRICA en 2022 pour brièvement présenter une proposition de nouveau travail dans le document CRD09. Il a été ainsi mentionné que le poisson braisé ou bouilli, salé ou non, séché, appelé kethiakh est produit et commercialisé dans la région surtout en Afrique de l'Ouest mais aussi de plus en plus dans les autres parties de l'Afrique.

Ainsi cette proposition sera discutée dans le point 9.1 de l'ordre du jour du CCAFRICA25 qui se tiendra du 27 au 31 Janvier 2025.

INTRODUCTION

Le kethiakh est un poisson braisé ou bouilli, salé ou non, séché et principalement obtenu à partir de la sardinelle ronde ou plate. D'autres espèces (petits pélagiques) peuvent être utilisées comme le maquereau, l'ethmalose, les thons mineurs (listao, ravig) ou le chinchard.

Deux types de procédés sont effectués par les producteurs schématisés par les diagrammes suivants.



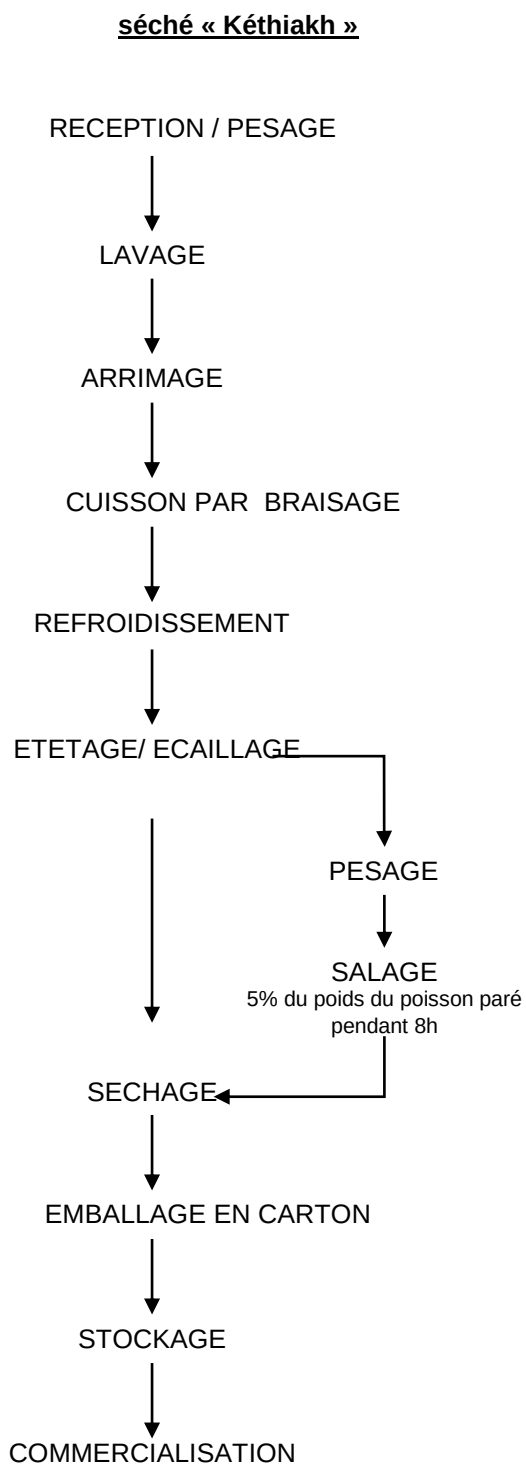
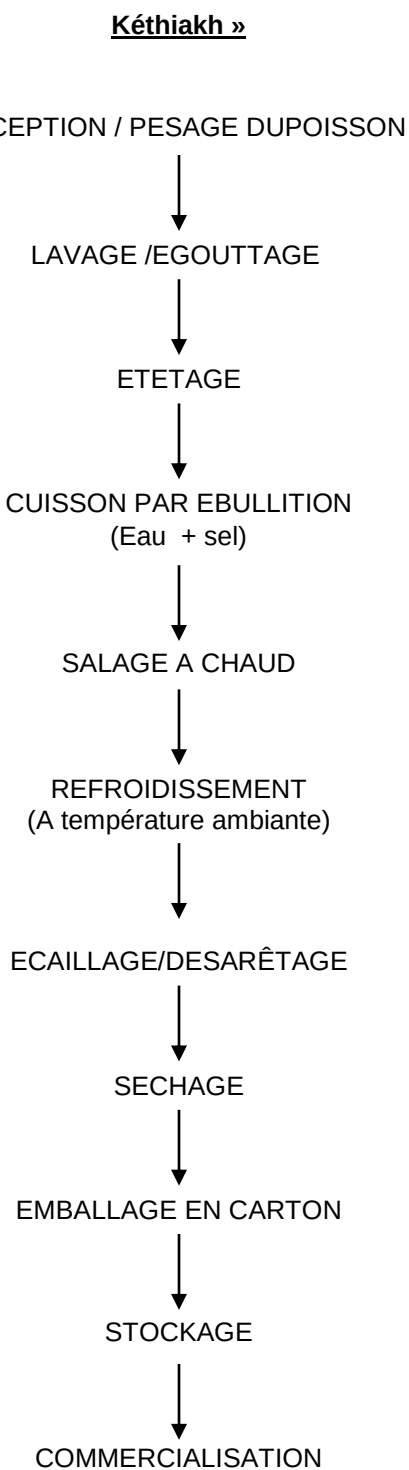
Produit avant séchage



Produit non désossé



Produit fini en phase de désossage

Diagramme de fabrication du poisson braisé séché « Kéthiakh »**Diagramme de fabrication du poisson bouilli séché « Kéthiakh »**

OBJECTIF

L'objectif de cette norme régionale est de définir les caractéristiques d'identité et de qualité du Kéthiakh dans le cadre du commerce régional et international afin de protéger la santé des consommateurs et de promouvoir le commerce juste et équitable de ce produit en Afrique et le reste du monde.

NÉCESSITÉ DE DEVELOPPER UNE NORME

Le Codex a élaboré deux normes principales de ces produits halieutiques transformés, consommés au Sénégal et dans la région africaine. Il s'agit de la norme CXS 311-2013 pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché et la norme CXS 167-1989 pour les poissons salés et les poissons salés séchés de la famille des Gadidés. Par contre, les procédés de fabrication du kethiakh sont spécifiques et ne sont pas pris en charge par ces normes internationales précitées.

APPROCHE

Lors de l'élaboration de la norme régionale sur le «Kéthiakh», il convient d'examiner le champ d'application et les paramètres de qualité communs ainsi que la référence commune aux paramètres de sécurité tels que les contaminants, l'hygiène, les additifs alimentaires et les exigences en matière d'étiquetage.

Pour l'élaboration de cette norme régionale, le travail sera confié au Comité Codex de Coordination pour l'Afrique (CCAFRICA) avec l'appui du Secrétariat du Codex.

Dans le processus de développement de la norme, les pays Membres du Codex devraient aussi fournir des commentaires/suggestions aux étapes concernées.

RECOMMANDATION

Il est recommandé que CCAFRICA mesure l'importance et la nécessité de développer cette norme en tenant compte du fait que l'établissement d'exigences minimales pour les paramètres de qualité pourrait constituer l'unique référence.

PROPOSITION D'UN NOUVEAU TRAVAIL

ELABORATION D'UNE NORME REGIONALE SUR LE POISSON BRAISE OU BOUILLI, SALÉ OU NON, SECHE »

DOCUMENT DE PROJET

1. OBJET

Le présent document préconise l'élaboration d'une norme régionale sur le poisson braisé ou bouilli salé ou non, séché.

2. OBJECTIF

L'objectif de cette norme est de définir les caractéristiques d'identité et de qualité du produit dans le cadre du commerce régional et international dans le but de protéger la santé des consommateurs et de promouvoir un commerce juste et équitable du produit.

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

Le poisson braisé ou bouilli, salé ou non, séché est un produit obtenu à partir de la sardinelle ronde et plate ou d'autres espèces de poissons pélagiques telles que le maquereau, l'ethmalose, le chinchard et les thons mineurs (listao, rivil) braisée ou bouillie, étêtée, éviscérée, dépiautée, désossée, salée ou non et séchée au soleil

4. PERTINENCE ET ACTUALITE DE LA NORME

Malgré les progrès accomplis dans la conservation des aliments notamment la congélation, la réfrigération et le saumurage, les méthodes de conservation traditionnelle (le fumage, le braisage, le salage, le séchage, etc.) occupent toujours, dans de nombreux pays, une place importante dans la valorisation des produits alimentaires.

Ces méthodes traditionnelles sont appliquées dans de nombreux pays de la région africaine pour la conservation de nombreux produits périssables. Parmi ceux-ci, on peut citer le poisson braisé ou bouilli, étêté, éviscéré ou non, dépiauté, désossé ou non, salé ou non, séché au soleil qui est un produit de grande consommation aux niveaux national et régional. Il est appelé *Kéthiakh* au Sénégal, en Gambie et en Mauritanie

Au Burkina Faso où le produit est largement exporté, il est appelé en langue dioula (locale) « *djegue wouala* ».

De plus, du fait de leur habitude alimentaire, la communauté africaine sollicite régulièrement le Kéthiakh pour sa consommation. Cependant cette demande ne peut être satisfaite car des spécifications ne sont pas disponibles pour permettre aux transformateurs et producteurs de certains pays comme le Sénégal de fournir un produit normalisé. Ce manquement justifie l'élaboration d'une norme régionale sur le Kéthiakh pour mieux faciliter sa commercialisation.

Son élaboration va concourir à la protection de la santé des consommateurs et serait particulièrement bénéfique pour les pays de la région Afrique, principaux importateurs et consommateurs de ces produits. Il faut que la qualité des produits réponde aux besoins des consommateurs et soit conforme aux exigences minimales en matière de sécurité sanitaire des aliments. Par ailleurs, la normalisation de ce produit contribuera de manière significative à la création d'emplois et de valeur ajoutée à travers à une industrialisation progressive avec le développement de Petites et Moyennes Entreprises (PME).

PRINCIPALES QUESTIONS A TRAITER

- Description des procédés de fabrication
- Exigences relatives à la matière première et aux intrants
- Exigences relatives au produit fini
- Conditionnement, étiquetage, transport et entreposage
- Hygiène
- Caractéristiques organoleptiques
- Caractéristiques microbiologiques et physico-chimiques
- Contaminants
- Additifs alimentaires

- Méthodes d'échantillonnage, d'inspection et d'analyse

5. ÉVALUATION AU REGARD DES CRITERES REGISSANT L'ETABLISSEMENT DES PRIORITES

6.1. Critères généraux

Une norme sur le *Kéthiakh* va contribuer à la protection de la santé des consommateurs et serait particulièrement bénéfique pour les pays de la région Afrique, principaux importateurs et consommateurs de ces produits.

La qualité des produits doit répondre aux besoins des consommateurs et doit être conforme aux exigences minimales en matière de sécurité sanitaire des aliments.

6.2. Critères applicables au produit

6.2.1. Volume de production

Le Sénégal est le principal pays de l'Afrique de l'ouest où est fabriqué ce type de produit. Cependant des ressortissants des pays de la sous-région viennent s'y installer pour fabriquer et exporter le kéthiakh dans leur pays d'origine favorisant ainsi le commerce sous régional. Au Sénégal, le volume des produits de la pêche artisanale transformés s'élevait en 2022 à 28 747,73 tonnes dont 15 463,98 tonnes de Kéthiakh soit 53,8%. La consommation intérieure de kethiakh est estimée à 8 319,49 tonnes représentant 53,8% de la production.

6.2.2. Marchés

Le marché africain est fortement demandeur de produits artisanalement transformés. Le volume des échanges commerciaux entre les pays de la sous-région est très important. Le volume des exportations du Sénégal en 2022 de kethiakh, était de 7 144,49 tonnes pour une valeur commerciale estimée à près de 3,69 milliards de francs CFA. Les principales destinations du *kéthiakh* sont : le Burkina Faso, le Mali, la Côte d'Ivoire, la Guinée Conakry, la Guinée Bissau, le Ghana, le Bénin, le Togo, etc. Au Burkina Faso, les importations de kethiakh du Sénégal sont estimés en 2020, à 680 000 Euros soit une progression de 3% par rapport à 2019.

Cependant dans le cadre de l'effectivité de la ZLECAF, l'absence d'une norme régionale pour le *Kéthiakh* pourrait avoir des impacts négatifs sur sa commercialisation. A ce niveau, il convient de rappeler que les importateurs de denrées alimentaires de cette zone de même que les consommateurs s'intéressent de plus en plus aux produits conformes aux normes notamment celles du Codex.

La nouvelle activité proposée devrait donc permettre de définir une norme spécifique reconnue à l'échelle régionale qui renforcerait le commerce régional et répondrait aux exigences des importateurs et des consommateurs.

6.2.3. Diversité des législations

Il y'a pas de législation harmonisée au niveau régional pour ce type de denrée en particulier. Il n'existe pas non plus à ce jour de norme reconnue sur le plan régional ni international relative à la qualité du poisson braisé ou bouilli, salé ou non, séché « *Kéthiakh* » issu des espèces comme la sardinelle ronde et plate, l'ethmalose, le maquereau, le chinchard et les thons mineurs (listao et ravil).

L'élaboration d'une norme régionale contribuera à l'harmonisation des textes législatifs et réglementaires au niveau régional, ce qui contribuera à protéger les consommateurs et à faciliter le commerce de ce produit au niveau régional

6.2.4. Aptitude du produit à la normalisation

Des normes internationales ont déjà été développées pour les produits de pêche ayant subies une quelconque transformation, notamment la norme CXS 311-2013 pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché et la norme CXS 167-1989 pour les poissons salés et les poissons salés séchés de la famille des Gadidé et la norme CXS 236 sur les anchois bouillis.

A ce jour, aucune norme régionale ni internationale n'existe pour le poisson braisé ou bouilli salé ou non, séché « *Kéthiakh* » qui de par son procédé de fabrication (braisé ou bouilli) est différent des produits ciblés par les normes codex précitées. De même, la matière première concerne des espèces spécifiques rappelées plus haut.

Une norme spécifique régionale (Afrique) portant sur ce type de produit permettra de garantir la cohérence des caractéristiques du produit et de fournir une base fiable pour promouvoir le commerce régional.

6. PERTINENCE AU REGARD DES OBJECTIFS STRATEGIQUES DU CODEX

L'élaboration d'une norme régionale du Codex pour le poisson braisé ou bouilli, salé ou non, séché « *Kéthiakh* » est conforme au Plan stratégique du Codex pour 2020-2025, qui vise à promouvoir la prise en

compte par les pays des normes du Codex dans leur législation nationale et de faciliter le commerce international.

Elle contribuera à l'atteinte des objectifs suivants :

2.2 Promouvoir la soumission et l'utilisation de données représentatives à l'échelle mondiale lors de l'élaboration et de l'examen des normes du Codex (Objectif stratégique 2 : Élaborer des normes fondées sur la science et les principes de l'analyse des risques du Codex)

3.3 Faire reconnaître et promouvoir les effets des normes du Codex (Objectif stratégique 3 : Accroître les effets en faisant en sorte que les normes du Codex soient reconnues et utilisées)

4.2 Augmenter la participation pérenne et active de tous les Membres du Codex (Objectif stratégique 4 : Faciliter la participation de tous les membres du Codex tout au long du processus d'établissement d'une norme)

7. PROJET DE CALENDRIER DE TRAVAIL

ETAPES	DATE
Examen de la nouvelle activité par le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique (CCAFRICA) à sa 25 ^{ème} session	2025
Examen de la nouvelle activité par la Commission du Codex Alimentarius (CAC) à sa 48 ^{ème} session	2025
Examen à l'étape 3 du projet de norme par le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique (CCAFRICA) à sa 26 ^{ème} session	2027
Adoption à l'étape 5 par la Commission du Codex Alimentarius (CAC) à sa 50 ^{ème} session	2027
Examen du projet de norme à l'étape 5 (ou 5/8) par le Comité FAO/OMS de Coordination pour l'Afrique (CCAFRICA) à sa 27 ^{ème} session	2029
Examen à l'étape 8 en vue de l'adoption par la Commission du Codex Alimentarius (CAC) à sa 52 ^{ème} session	2029

BIBLIOGRAPHIE

1. Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius, Vingt et unième édition ;
2. Plan stratégique 2014-2019 de la Commission du Codex Alimentarius ;
3. Plan stratégique CCAFRICA ;
4. Statistiques DPM ;
5. Rapport sur les conditions de longue conservation du poisson transformé (KECCAX) à Cayar, Avril 2013, Dr Absa GUEYE, Dr Khalifa Serigne Babacar SYLLA, du projet APTE/FNH : « Appui à la réduction de la pauvreté féminine à Cayar pour une meilleure valorisation du poisson braisé séché ».

PROPOSITION DE NOUVEAUX TRAVAUX
PROPOSITION VISANT L'ÉLABORATION D'UNE NORME SUR LE THIAKRY
(Préparée par le Sénégal, le Mali, le Burkina- Faso, la Gambie et la Côte d'Ivoire)
DOCUMENT DE DISCUSSION

CONTEXTE

Lors de la 24ème session du Comité du Codex pour l'Afrique (CCAFRICA) tenue à Kampala (Ouganda) du 5 au 9 septembre 2022, le Sénégal a proposé l'élaboration d'une norme régionale Codex pour l'Afrique sur les granulés de farine de mil précuits

Cette proposition découle du constat que les granulés de farine de mil précuits, largement consommés par les populations de l'Afrique de l'Ouest et faisant l'objet de transactions commerciales entre plusieurs pays, ne bénéficie pas encore d'une norme harmonisée garantissant sa qualité et sa sécurité sanitaire.

À la suite de cette initiative, il a été demandé au Sénégal de préparer un document de projet à présenter lors de la prochaine session du CCAFRICA. Ce sujet sera discuté dans le point 9.2 de l'ordre du jour de la 25ème session du CCAFRICA, qui se tiendra du 27 au 31 janvier 2025.

PROBLÉMATIQUE

Les granulés de farine de mil précuits sont confrontés à des défis majeurs, tant sur le plan sanitaire qu'économique, qui freinent son développement et sa compétitivité.

Sur le plan sanitaire :

Le produit est souvent fabriqué dans des conditions artisanales où les normes d'hygiène ne sont pas respectées, favorisant une contamination par :

- Des micro-organismes (bactéries, moisissures) et des contaminants chimiques (pesticides, métaux lourds).
- Des toxines comme les aflatoxines, dues à des conditions de stockage et de transport inadéquates.

Des intoxications alimentaires collectives (TIAC) ont été signalées dans plusieurs pays, principalement lors de cérémonies ou événements, illustrant les risques liés à l'absence de contrôle sanitaire systématique.

Au niveau mondial, selon l'OMS, les maladies d'origine alimentaire causent chaque année 600 millions de cas de contamination et 420 000 décès, dont 125 000 chez les enfants de moins de cinq ans, avec une charge particulièrement élevée en Afrique.

Sur le plan économique :

- Coûts de production élevés : La matière première principale (mil) et d'autres ingrédients sont souvent importés, augmentant les coûts de production.
- Manque de structuration : Les producteurs artisanaux ne sont pas organisés en coopératives, limitant leur capacité à négocier des prix ou à accéder à des financements et des appuis techniques.
- Barrières à l'exportation : L'absence de certification ou de normes harmonisées limite l'accès aux marchés internationaux.

Malgré ces défis, les granulés de farine de mil offrent un potentiel important pour valoriser le mil ainsi que d'autres céréales locales (maïs, sorgho, riz,...) et renforcer les économies locales.

OBJECTIF

La proposition vise à élaborer une norme régionale Codex pour les granulés de farine de mil précuits afin de:

- Encadrer et structurer le secteur de production.
- Garantir des produits de qualité sur les marchés régionaux et internationaux.
- Favoriser la compétitivité et la valorisation des céréales locales.

NÉCESSITÉ DE DÉVELOPPER UNE NORME RÉGIONALE

Les normes Codex existantes, comme : CXS 169-1969 (mil-chandelle en grains entiers et décortiqués) et CXS 170-1989 (farine de mil-chandelle) avec leur révision en 1995 et leur amendement en 2023, ne couvrent pas les granulés de farine de mil malgré car ce produit est issu de la transformation de la farine de mil issu du mil.

L'existence d'une norme régionale spécifique va contribuer à :

- Assainissement du secteur : Une norme régionale harmonisée permettra de structurer la filière et d'améliorer les conditions de production.
- Sécurité et qualité pour une meilleure protection de la santé des consommateurs : Elle garantira une qualité uniforme et une sécurité sanitaire du produit tout au long de la chaîne de production et de distribution.
- Commerce et compétitivité : Une norme régionale facilitera les échanges intra-africains dans le cadre de la ZLECAf et ouvrira des opportunités sur les marchés internationaux.
- Valorisation des céréales locales : Les granulés de farine de mil précuits deviendront un levier pour promouvoir les cultures locales, réduire la dépendance alimentaire et renforcer les économies rurales.

Aussi l'élaboration d'une norme régionale Codex pour les granulés de farine de mil précuits est indispensable pour répondre aux défis actuels. Elle permettra d'harmoniser les pratiques, de sécuriser les chaînes de production et de distribution, et de renforcer la compétitivité de ce produit emblématique sur les marchés locaux et internationaux ainsi que sa qualité sanitaire.

APPROCHE

Pour l'élaboration de cette norme régionale, il est nécessaire de :

1. **Définir le champ d'application et les paramètres de qualité communs :**
 - Contaminants.
 - Hygiène.
 - Additifs alimentaires.
2. **Exigences en matière d'étiquetage.**
3. **Confier le travail au Comité Codex de Coordination pour l'Afrique (CCAFRICA), avec l'appui du Secrétariat du Codex.**
4. **Impliquer les pays Membres du Codex : Les États membres devront fournir des commentaires et des suggestions tout au long des étapes de développement de la norme.**

RECOMMANDATION

Il est recommandé que le CCAFRICA :

1. Examine l'importance et la nécessité d'élaborer une norme pour les granulés de farine de mil précuits.
2. Reconnaisse que l'établissement d'exigences minimales pour les paramètres de qualité pourrait constituer :
 - Une référence unique pour la protection des consommateurs.
 - Une garantie de pratiques loyales dans le commerce des produits alimentaires.
 - Le document de projet pour ce nouveau travail est annexé en tant qu'appendice I pour examen.

CONCLUSION

L'élaboration d'une norme régionale Codex pour les granulés de farine de mil précuits est une étape essentielle pour structurer la filière, garantir la qualité et la sécurité du produit, et renforcer sa compétitivité sur les marchés régionaux. Cette norme jouera un rôle clé dans la valorisation des céréales locales, la protection des consommateurs et le développement d'un commerce équitable en Afrique.

APPENDICE I

PROPOSITION D'UN NOUVEAU TRAVAIL

ELABORATION D'UNE NORME REGIONALE SUR LES GRANULES DE FARINES DE CEREALES ET/OU AUTRES VEGETAUX PRECUITS ; *THIAKRY*

DOCUMENT DE PROJET

8. OBJET

Ce document propose l'élaboration d'une norme régionale Codex sur les granulés de farine de mil précuits.

9. OBJECTIF

L'objectif principal de cette norme régionale est d'assurer une harmonisation de la qualité des granulés de farine de mil précuits en :

- Garantissant des caractéristiques précises telles que la taille des grains, la teneur en humidité et l'absence de contaminants, pour garantir une qualité uniforme sur le marché.
- Facilitant les échanges commerciaux entre les pays de la région grâce à une meilleure conformité des produits aux exigences des marchés régionaux..
- Renforçant la confiance des consommateurs, en leur garantissant la sécurité et la qualité du produit.

10. DESCRIPTION DU PRODUIT

Les granulés de farine de mil précuits sont obtenus par :

- Un procédé de "roulage" (agglomération) ou de "granulation" de la farine de mil.
- Ils peuvent inclure d'autres farines de céréales (mil, maïs, riz) et/ou des ingrédients végétaux tels que Mangues, manioc, patates douces, bananes, niébé, etc.

Le processus inclut les étapes suivantes :

- Humidification.
- Traitements thermiques et physiques (cuisson à la vapeur, tamisage, séchage).

11. PERTINENCE AU REGARD DES OBJECTIFS STRATEGIQUES DU CODEX

L'élaboration de cette norme est alignée sur les objectifs du plan stratégique 2020-2025 du Codex, qui visent à :

- Protéger la santé des consommateurs.
- Promouvoir des pratiques loyales dans le commerce alimentaire.
- Élaborer des normes internationales et régionales fondées sur la science.

Elle contribuera spécifiquement aux objectifs suivants :

- Objectif stratégique 2.2 : Promouvoir l'utilisation de données représentatives à l'échelle mondiale lors de l'élaboration et de l'examen des normes du Codex, en se basant sur les principes de l'analyse des risques.
- Objectif stratégique 3.3 : Faire reconnaître et promouvoir les effets des normes du Codex, en démontrant leur utilité et leur application.
- Objectif stratégique 4.2 : Encourager une participation active et pérenne de tous les membres du Codex tout au long du processus d'élaboration des normes.

12. QUESTIONS A TRAITER

Pour l'élaboration de la norme régionale sur les granulés de farine de mil, les aspects suivants devront être examinés et définis :

- Champ d'application : Définir les limites et spécificités couvertes par la norme.
- Description : Décrire précisément le produit et ses variantes potentielles.
- Facteurs de composition et de qualité : Inclure des paramètres tels que la taille des grains, la teneur en humidité et la composition des ingrédients.
- Additifs alimentaires : Définir les additifs autorisés et leurs limites.

- Contaminants : Identifier les seuils admissibles pour les contaminants chimiques, microbiologiques, et toxines (ex. aflatoxines).
- Hygiène : Établir des exigences en matière de bonnes pratiques d'hygiène (BPH) pour garantir la sécurité sanitaire.
- Conditionnement : Spécifier les exigences concernant les matériaux d'emballage et leur adéquation avec les normes de sécurité.
- Étiquetage : Inclure des informations obligatoires telles que la composition, le mode de conservation, et les allégations nutritionnelles ou sanitaires.
- Méthodes d'échantillonnage et d'analyse : Définir des méthodes normalisées pour garantir la conformité des produits aux étapes d'échantillonnage et d'analyse.

13. ÉVALUATION AU REGARD DES CRITERES REGISSANT L'ETABLISSEMENT DES PRIORITES

13.1. Critères généraux

La qualité des granulés de farine de mil précuits doit :

- Répondre aux besoins des consommateurs en assurant des caractéristiques précises et une qualité homogène.
- Être conforme aux exigences minimales en matière de sécurité sanitaire des aliments.

L'adoption d'une norme Codex pour ce produit contribuera à :

1. Améliorer la qualité du produit : Une norme harmonisée établira des critères clairs garantissant la qualité et la sécurité des granulés de farine de mil précuits.

2. Protéger la santé des consommateurs : En limitant les contaminants (toxines, micro-organismes, additifs non conformes) tout au long de la chaîne de production et de distribution.

3. Développer le commerce international : En conférant une reconnaissance internationale au produit, facilitant ainsi son accès aux marchés régionaux et mondiaux.

4. Augmenter les revenus des acteurs locaux :

La norme permettra de valoriser les granulés de farine de mil en augmentant leur compétitivité.

Les pays en développement, principaux producteurs et consommateurs, bénéficieront particulièrement de cette reconnaissance, favorisant la croissance économique locale.

6.2 Critères applicables au produit

• Volume de production

Les granulés de farine de mil précuits sont essentiellement à base de mil, une céréale qui occupe une place centrale dans l'alimentation en Afrique.

1. Position mondiale du mil :

Le mil est la 7ème céréale la plus importante au monde.

Il est particulièrement adapté aux conditions climatiques du Sahel, ce qui en fait la céréale sahélienne par excellence.

2. Principaux producteurs mondiaux (2010-2022) :

Niger : Deuxième producteur mondial avec 6,92 MHa cultivés et une production annuelle de 3,4 Mt.

Nigeria : Troisième producteur mondial avec 2 Mt par an.

Soudan : 2,76 MHa cultivés annuellement.

À l'échelle mondiale, la superficie emblavée en mil s'élève à 31,7 MHa, pour une production totale estimée à 29,2 Mt par an.

3. Position des pays Sénégal, Mali, Burkina- Faso :

Sénégal :

Production céréalière totale (2022-2023) : 3 663 690 tonnes, dont 1 097 033 tonnes de mil (ANSD, 2023).

Consommation moyenne Sénégal: 0,1 à 0,15 kg/tête/jour (USAID, 2017).

Consommation moyenne de mil du Mali : 411,74 g/tête/jour (Données sur l'étude de l'alimentation totale (DEAT), 2018)

4. Importance régionale et mondiale :

Le mil constitue plus de 65 % des superficies emblavées dans les zones sahéliennes, démontrant son rôle central dans l'agriculture locale.

Les pays africains sont à la fois de grands producteurs et consommateurs, ce qui confère une pertinence particulière à l'élaboration d'une norme régionale.

6.3 Marchés

La transformation artisanale des céréales, notamment en milieu rural et urbain, est très développée en Afrique de l'Ouest. Les produits issus de cette transformation, bien qu'artisansaux, sont toujours recherchés. Toutefois, un nouveau marché est en plein essor dans les centres urbains : celui des produits transformés stabilisés, élaborés par de petites entreprises. Ces produits se caractérisent par :

- Une durée de conservation plus longue.
- Une distribution plus large grâce à leur conditionnement en sachets.
- Une réponse aux attentes croissantes des consommateurs pour des produits pratiques, rapides à préparer et de meilleure qualité.

Évolution des marchés de produits céréaliers transformés

Les entrepreneurs diversifient l'utilisation des céréales en proposant une gamme élargie de produits répondant aux exigences des consommateurs :

- Goût et qualité constante.
- Conservation prolongée.
- Présentation soignée pour répondre aux standards des marchés modernes.

Exportations et commerce international

Les produits céréaliers transformés commencent à pénétrer les marchés régionaux, avec des exportations vers :

- Les pays voisins d'Afrique, notamment ceux ayant de fortes communautés sénégalaises, burkinabé, maliennes et ivoiriennes.

Importance économique des céréales dans la région

Les céréales (mil, maïs, fonio, etc.) constituent la base de l'alimentation dans la plupart des pays d'Afrique de l'Ouest et représentent une source de revenus essentielle pour :

- Les producteurs agricoles.
- Les transformateurs, qu'ils soient artisansaux ou industriels.
- Les granulés de farine de mil précuits sont des produits à forte valeur ajoutée au Sénégal, Burkina-Faso, Mali et Côte d'Ivoire. Ils contribuent significativement au Produit Intérieur Brut (PIB) des pays de la région

Tableau 1: Principales destinations des quantités (en tonnes) exportées en types de produits dérivés de mil du Sénégal entre 2009-2019

Types de produits	Destinations	Quantité (tonnes)
Thiakry et Arraw (granulés)	Mali	330,12
Thiakry et Arraw (granulés)	Espagne	141,18
Thiakry et Arraw (granulés)	France	106,53
Thiakry et Arraw (granulés)	Italie	102,19

Source : Barro, à partir des données (Direction Générale des Impôts et Domaines du Sénégal (DGIG), 2018)

Tableau 2: Recettes (en FCFA) d'exportation en produits dérivés de mil du Sénégal sur la période 2009-2019 selon les pays

Types de produits	Destinations	Recettes (FCFA)
Thiakry et Arraw	Burkina Faso	60 457 255
Thiakry et Arraw	États-Unis	45 652 227
Thiakry et Arraw	Espagne	16 302 615
Thiakry et Arraw	Gambie	6 021 923

Source : Barro, à partir des données (Direction Générale des Impôts et Domaines du Sénégal (DGIG), 2018)

6.4 Utilisation du produit

Les granulés de farine de mil précuits jouent un rôle important dans les habitudes alimentaires de la région ouest-africaine. Ils sont :

- Consommés principalement avec du lait ou de la pâte d'arachide :
- Comme goûter pour les enfants.
- Lors des cérémonies familiales ou des événements festifs.
- Servis lors des repas familiaux ou en présence d'invités, en tant que mets traditionnel apprécié.

Ces usages reflètent l'importance culturelle et sociale des granulés de farine de mil précuits dans la sous-région, tout en démontrant son potentiel pour des marchés élargis grâce à son acceptation généralisée.

6.5 Diversité des législations

Actuellement, il n'existe pas de législation nationale ou régionale spécifique aux granulés de farine de mil précuits. La situation se caractérise par :

1. Dépendance à des normes nationales existantes :

Ces produits sont commercialisés dans les autres pays africains en se basant sur les normes nationales du Sénégal et du Burkina Faso

2. Exigence d'un agrément local :

Leur mise sur le marché dans chaque pays producteur est sujette à l'obtention d'un agrément délivré par les autorités compétentes.

3. Absence de norme harmonisée :

À l'échelle régionale, il n'existe ni norme CEDEAO harmonisée ni norme régionale Codex pour encadrer les granulés de farine de mil précuits.

L'élaboration d'une norme régionale harmonisée s'impose donc pour uniformiser les pratiques, protéger les consommateurs et favoriser les échanges commerciaux.

14. PERTINENCE AU REGARD DES OBJECTIFS STRATEGIQUES DU CODEX

L'élaboration d'une norme régionale Codex pour les granulés de farine de mil précuits s'inscrit dans le cadre du plan stratégique 2020-2025 du Codex, qui vise :

1. Harmonisation des législations nationales :

Encourager les pays à intégrer les normes Codex dans leurs législations nationales, pour garantir une qualité et une sécurité alimentaire conformes aux standards internationaux.

2. Facilitation du commerce international :

Une norme régionale simplifiera les échanges commerciaux entre pays de la région et au-delà, en offrant une reconnaissance internationale au produit.

3. Protection de la santé des consommateurs et pratiques loyales :

En établissant des exigences minimales en matière de qualité, d'hygiène et de sécurité sanitaire, cette norme renforcera la protection des consommateurs tout en favorisant des pratiques commerciales équitables.

15. PROJET DE CALENDRIER DE TRAVAIL

ETAPES	DATE
Examen de la nouvelle activité par le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique (CCAFRICA) à sa 25 ^{ème} session	2025
Examen de la nouvelle activité par la Commission du Codex à sa quarante-huitième session (47 ^{ème})	2025

Examen à l'étape 3 du projet de norme par le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique (CCAFRICA) à sa 26 ^{ème} session	2027
Adoption à l'étape 5 par la Commission du Codex Alimentarius (CAC) à sa cinquantième session (50 ^{ème})	2027
Examen du projet de norme à l'étape 5 (ou 5/8) par le Comité FAO/OMS de Coordination pour l'Afrique (CCAFRICA) à sa 27 ^{ème} session	2029
Examen à l'étape 8 en vue de l'adoption par la Commission du Codex Alimentarius (CAC) à sa cinquante-deuxième-session (52 ^{ème})	2029

CONCLUSION

L'absence de normes spécifiques ou harmonisées pour les granulés de farine de mil précuits, combinée à leur importance culturelle, économique et sociale, justifie pleinement la nécessité d'élaborer une norme régionale Codex. Cette norme apportera :

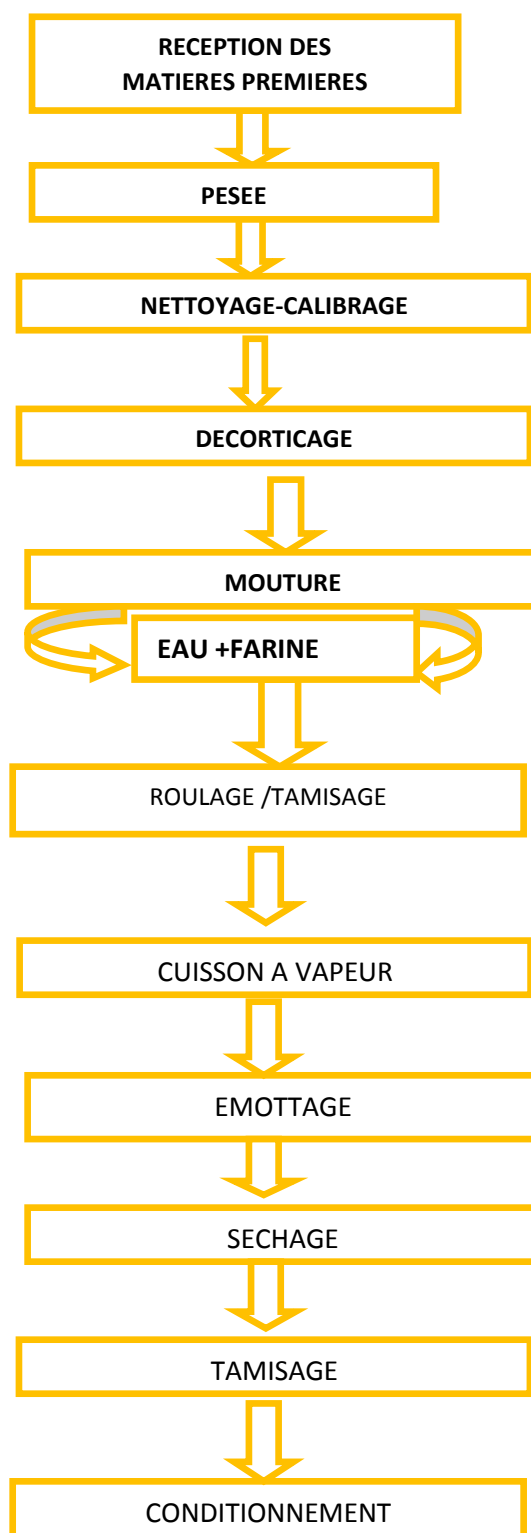
- Une protection accrue des consommateurs.
- Une harmonisation des pratiques et des exigences dans la région.
- Une valorisation des produits locaux et une ouverture vers des marchés internationaux.

BIBLIOGRAPHIE

1. Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius, Vingt et unième édition ;
2. Plan stratégique 2020-2025 de la Commission du Codex Alimentarius ;
3. Plan de travail du CCAFRICA à l'appui du Plan stratégique du Codex 2020-2025
4. NS03-099 : Granules de farines de céréales et/ou autres végétaux précuits -Spécifications ;
5. Analyse du marché des céréales locales (mil et maïs) au Sénégal IPAR 2021.
6. Diagramme de fabrication du Thiakry élaboré par l'Atelier Céréales et Légumineuses de l'Institut de Technologie Alimentaire, Dakar-SENEGAL Site web : www.ita.sn
7. Cruz J.F., Hounhouigan D.J. Havard M., Ferré T., 2019. La transformation des grains. Collection Agricultures tropicales en Poche, Quæ, Presses agronomiques de Gembloux, CTA, Versailles, Gembloux, Wageningen. 182 p. + cahier quadri 16 p.
8. [Maladies d'origine alimentaire: près d'un tiers des décès surviennent chez les enfants de moins de 5 ans](#)

APPENDICE 2

- Diagramme de fabrication du « Thiakry »



Source : Institut de Technologie Alimentaire (ITA), Sénégal

- **Diagramme de fabrication des granulés précuits de mil et sorgho (adapté de Broutin, 2003).**

Opérations	Fonctions	Choix technologiques
Produit initial : farine de mil ou de sorgho		
Hydratation et pétrissage	Hydrater et homogénéiser la farine à une teneur en eau de 45 à 46% pour faciliter la granulation	Opération manuelle
Émottage	Casser les mottes de farine formées lors du pétrissage	Opération manuelle
Granulation	Former des granules entre 1,5 et 3mm	Granulation manuelle, avec pré-granulation éventuelle au travers d'un tamis dégué témé Rouleur à couscous
Précuisson à la vapeur	Précuisson et gélatinisation des granules pour une bonne résistance à l'écrasement	Couscoussier Cuiseur à vapeur
Émottage	Casser les mottes pour individualiser les granules et faciliter le séchage	Opération manuelle
Séchage	Réduire la teneur en eau des granules à moins de 10%	Séchoir à gaz Séchoir solaire
Tamisage	Homogénéiser les granules	Tamisage manuel Tamisage mécanique
Pesage	Mise en unité de vente	Balance
Emballage	Protection contre contamination, humidité, air	Thermo-soudeuse
Produit fini : dégué, thiakry		

Source: Cruz J.F., Hounhouigan D.J. Havard M., Ferré T., 2019. La transformation des grains. Collection Agricultures tropicales en Poche, Quæ, Presses agronomiques de Gembloux, CTA, Versailles, Gembloux, Wageningen. 182 p. + cahier quadri 16 p.

- **Exemples de granules de farines de céréales et/ou autres végétaux précuits**



