



Organisation
mondiale de la Santé



Organisation des Nations Unies
pour l'alimentation
et l'agriculture



Financé par
le FONDS FIDUCIAIRE 2 du CODEX

RAPPORT FINAL DES ACTIVITES RELATIF
A L' « APPUI A LA MISE EN ŒUVRE DU PROJET POUR
LE RENFORCEMENT DES STRUCTURES, PROCESSUS
ET SYSTEME DU CODEX A L'ECHELLE NATIONALE AFIN
D'ACCROITRE LA CAPACITE A S'ENGAGER PLEINEMENT
ET A PARTICIPER DE MANIERE EFFECTIVE AU CODEX »

AOUT 2018



« Sakafa madio sy ara-pahasalamana antoky ny fampandrosoana »



PARTICIPATION A LA FOIRE INTERNATIONALE DE L'ECONOMIE RURALE STADE ANNEXE MAHAMASINA

ATELIER DE SENSIBILISATION DES PRODUCTEURS, VENDEURS ET CONSOMMATEURS SUR LA PRODUCTION, L'HYGIENE, LA SECURITE SANITAIRE ET NUTRITIONNELLE DES ALIMENTS DANS LA REGION MENABE

PARTICIPATION A LA FOIRE ECONOMIQUE « BOENY MIONJO » ET A L'ATELIER DE SENSIBILISATION SUR LE CODEX

PARTICIPATION A LA FOIRE INTERNATIONALE DE L'AGRICULTURE

SEMAINE DE LA SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS

ATELIER DE MISE EN PLACE DE LA BASE DE DONNEES DES EXPERTS ET SCIENTIFIQUES

ATELIER DE FORMATION SUR LES PROCEDURES D'ADOPTION ET D'ADAPTATION DES NORMES CODEX

ATELIER DE VALIDATION DU PLAN TRIENNAL DU COMITE NATIONAL DU CODEX

RAPPORT DE MISSION SUR LA PARTICIPATION AU COMITE DU CODEX SUR LES RESIDUS DES PESTICIDES

RAPPORT DE MISSION SUR LA PARTICIPATION A LA 41ème SESSION DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

ACTIVITES RELATIVES A LA COMMUNICATION ET A LA VISIBILITE DU CODEX



CONTEXTE

Pour la deuxième phase du projet, les activités réalisées sont :

- La réalisation d'une séance de sensibilisation à Morondava, conduite par la Présidente du Comité National du Codex Alimentarius ;
- La participation à la Foire Internationale de l'Economie Rurale du 02 au 06 Août 2017 à Antananarivo ;
- La participation à la Foire Economique Boeny « Mionjo » et à l'atelier de sensibilisation sur le codex du 23 au 26 Août 2017 à Majunga ;
- La participation à la Foire International de l'Agriculture du 14 au 17 septembre 2017 à Antananarivo
- Trois Assemblées Générales et huit réunions du Comité de Suivi et de Supervision du Projet
- Renforcement de capacités des membres du Comité National
- Renforcement de capacités du Bureau du Point de Contact National (gestion administratives, des flux des données,.....)
- Atelier de sensibilisation des décideurs
- Semaine de la sécurité sanitaire des aliments pour supporter JISSA
- Atelier de mise en place de la base des données des experts et scientifiques
- Atelier de formation sur les procédures d'adoption et d'adaptation des normes
- Atelier de validation du Plan Triennal 2018-2021 du Comité National du Codex
- Les activités de communication et de visibilité sur la sécurité sanitaire des aliments et sur le Codex .

Le présent document contient tous les rapports relatifs à ces événements.



PARTICIPATION A LA FOIRE INTERNATIONALE DE L'ECONOMIE RURALE STADE ANNEXE MAHAMASINA

📅 03 au 05 Août 2017

📍 ANTANANARIVO

🔍 CONTEXTE

La 19^{ème} édition du Fier-Mada ou Foire Internationale de l'Economie Rurale de Madagascar s'est déroulée du 02 au 06 Août 2017 au stade annexe de Mahamasina à Antananarivo. C'est un événement phare de l'économie rurale à Madagascar qui a lieu une fois par an. Elle se veut être une plateforme d'échanges entre les producteurs ruraux touchant plusieurs activités dans le secteur de l'Agriculture et les divers opérateurs économiques. Cette année, elle comptait plus de 400 participants. Les visiteurs, tout comme les participants sont issus des 22 régions de la Grande Ile ainsi que des opérateurs et des exposants des îles voisines.

Cet événement reflète l'évolution et le développement de l'économie rurale à Madagascar avec la participation d'un large éventail de secteur d'activité allant des produits locaux fabriqués par des coopératives aux produits importés des grandes firmes, transformé ou non.

Le Comité National du Codex Alimentarius a été parmi les exposants, sous l'appui du projet financé par le Fonds Fiduciaire 2.

📅 DEROULEMENT DE LA FOIRE

Comme à chaque participation à une foire, durant les quatre jours de l'événement, des membres du Comité se relaient pour accueillir les visiteurs, partager les informations à travers divers supports et expliquer le codex et ses activités. En effet, plusieurs visiteurs issus de différents secteurs d'activité y sont passés.

Nous pouvons noter les étudiants spécialisés en agronomie, en science sociale, en biochimie alimentaire issus des universités et divers instituts privés. Il y a aussi les petits producteurs artisanaux qui ont pour perspective de développer leur marché et également les responsables étatique, les opérateurs économiques et surtout les consommateurs.

En général, les sujets convergent sur :

- La compréhension même du Codex, ses activités et ses liens avec les services techniques des différents ministères touchant le côté formalités administratifs ;
- Les procédures d'adhésion et de participation au Comité National ;
- La possibilité de stage au niveau des entités composant le Comité National pour les étudiants afin de mieux comprendre ses activités ;
- L'apport du comité dans la mise à jour des textes réglementaires et le partage des informations sur les textes (norme, directive,) du Codex ;
- La possibilité de faire des formations et/ ou de sensibilisation sur les bonnes pratiques, les normes sur les aliments telles que les méthodes de conservation des produits.
- Le renforcement de capacité des opérateurs sur la sensibilisation à l'utilisation des pesticides et les médicaments vétérinaires ;
- La nécessité d'avoir un guide codex par filière, une brochure en version malagasy pour le CODEX ;
- Le besoin d'effectuer de faire une plus grande activité de sensibilisation de masse à travers les médias



CONCLUSION ET RECOMMANDATIONS

Cette participation a contribué dans l'atteinte de l'objectif du projet qui est de promouvoir la visibilité de la structure à Madagascar, mais aussi d'optimiser la sensibilisation sur les textes du Codex au niveau des consommateurs, à savoir les bonnes pratiques d'hygiène, ainsi que les bonnes pratiques de fabrication et de production au niveau des producteurs. Elle a entre autres permis de faire connaître au public la structure du Codex à Madagascar, ses activités et ses perspectives, ses liaisons avec les institutions ministérielles.

Les suggestions, des recommandations et des sollicitations venant des visiteurs démontrent que beaucoup reste à faire surtout sur les activités de sensibilisation pour faire connaître le Codex. Elles nous ont beaucoup inspirées par rapport aux activités à mener, les attentes du public et éventuellement aux possibilités de réajuster certaines activités.



ATELIER DE SENSIBILISATION DES PRODUCTEURS, VENDEURS ET CONSOMMATEURS SUR LA PRODUCTION, L'HYGIENE, LA SECURITE SANITAIRE ET NUTRITIONNELLE DES ALIMENTS DANS LA REGION MENABE

23 au 25 Août 2017

MORONDAVA

PARTICIPANTS

- Docteur RAJEMIARIMOELISOA Miraho Felaniaina, Président du Comité National du Codex Alimentarius à Madagascar
- Monsieur RAMIARAMANANA Marie Urbain, Association des consommateurs
- Madame SOLONIAINA RAZAFINDRASOA Aimée, Ministère de la Santé Publique
- Monsieur RANJATOSON Noël, Ministère du Commerce et de la Consommation
- Monsieur RATSIMATAHOMANANA Faliarivelo Jean Christian, Association des Consommateurs
- Monsieur RAFALIMANANTSOA Jules, Office National de la Nutrition

CONTEXTE

La zone sud-ouest de l'île, Morondava, a été choisie par le comité pour mener des activités de sensibilisation dans le cadre des activités prévues dans le « projet d'appui pour le renforcement des structures, processus et système du codex à l'échelle nationale », financé par le Fonds Fiduciaire 2 du Codex (CTF 2).

En effet, cette région regorge d'activité Maritime et Agricole considérable pour ne citer que la pêche et la production de grains secs qui font vivre beaucoup de personnes.

Aussi, avec un potentiel touristique élevé et surtout pendant cette période de vacances scolaires, il est aussi fréquent de constater la recrudescence des restaurations collectives (gargotes, restaurant, ...).

Par ailleurs, les activités antérieures du Comité National du Codex n'ont pas encore touché cette partie de l'île. Ces activités pourront alors apporter une contribution à l'amélioration de l'hygiène, la sécurité sanitaire des aliments et la qualité nutritionnelle des produits transformés que ce soit issue de la pêche (poisson séché), des restaurations collectives et de la bonne pratique agricole notamment pour les grains secs.

DEROULEMENT DE LA MISSION

1°) Rencontre avec le Chef de Région Menabe : Monsieur GILBERT Romain

Toute visite dans une Région débute toujours par une visite de courtoisie auprès des Autorités Locales. Les membres du Comité ont alors rencontré le Chef de Région Menabe à son bureau. Ils ont discuté du déroulement et la faisabilité de la mission après explication du motif et des objectifs de la mission.



Le Chef de Région a souhaité la bienvenue et a fortement remercié l'initiative du Comité National du Codex Alimentarius d'avoir choisi la Région et partagé la vision du Comité par rapport à la protection des consommateurs. Puis, il a relaté la volonté de la Région à collaborer étroitement avec le comité pour assurer et renforcer la Sécurité Sanitaire des Aliments.

2') Visite de courtoisie au bureau de l'Office Régional de Nutrition (ORN) Menabe

Comme cette mission a été effectuée en collaboration avec l'Office National de la Nutrition, partenaire et membre du Comité National du Codex, une visite auprès du Coordonnateur Régional Monsieur RAFIDISON TsiryTiana a été organisée dans son bureau. Les attributions du Comité National du Codex Alimentarius ainsi que les objectifs de la mission ont été développés.

Pour sa part, Monsieur le Coordonnateur Régional a souhaité la bienvenue et a été convaincu sur la nécessité de la sensibilisation sur les règles d'hygiène pour les restaurateurs, vendeurs d'aliment de rue, les producteurs...



3') Ateliers

Le Secrétaire Général de la Région Menabe, Monsieur SABIRE Jérôme, a ouvert l'atelier après l'allocation de bienvenue faite par Monsieur le Coordonnateur Régional de la Nutrition Menabe. Il a mis en exergue l'importance de la tenue d'un tel atelier. La réunion s'est déroulée sous forme d'atelier avec des présentations, des séances de questions-réponses et d'échanges d'informations.

La première présentation est directement liée au CODEX. La présidente du comité a expliqué brièvement ce qu'est la Commission du Codex Alimentarius et les rôles des deux structures nationales qui sont le Point de Contact et le Comité national du Codex Alimentarius à Madagascar. Elle a exposé les principales activités de la FAO/OMS sur les normes alimentaires, l'élaboration des normes malagasy et les impacts des activités du Comité National du Codex Alimentarius à court et à moyen terme à Madagascar.



Ensuite, le représentant du Laboratoire de Chimie et Microbiologie au sein du Ministère du Commerce et de la Consommation a enchaîné son intervention sur la notion de qualité, la satisfaction du client, les fausses idées véhiculées sur la qualité, les mesures correctives et préventives, la mise en œuvre de la règle du 5 M.

Pour sa part, le représentant de l'ONN s'est focalisé sur l'appui alimentaire pour les premiers jours de l'enfant. Il a également expliqué les impacts de l'insuffisance de nutriments sur la croissance des enfants ainsi que les raisons de la vulnérabilité des ménages aussi bien au niveau rural qu'urbain, dont le manque des sources de revenus.

Par ailleurs, le représentant des associations de consommateurs membres du CNCA a fait une présentation sur l'importance de la protection des consommateurs, la nécessité des défenseurs des consommateurs ainsi que leurs rôles et implication dans la sécurité sanitaire des aliments. Cette présentation a été illustrée par un exemple d'application de cette activité dans d'autre pays.

Enfin, le représentant du Ministère de la Santé Publique a expliqué à expliquer les procédures de contrôles. Pour cela, elle a expliqué les différentes étapes d'inspection, la bonne pratique d'hygiène qui est basée sur le 5M et la 5 clés de l'OMS pour avoir sssune alimentation saine.

4') Visites formatives des établissements de transformation (produit de la pêche) et des sites de l'Office Régional de la Nutrition

Des visites au sein des établissements de transformation ont été réalisées par les missionnaires dans le but de voir toutes les étapes de préparation des aliments depuis les matières premières jusqu'au produits finis. A l'issu des visites, des points à améliorer ont été identifiés et des recommandations ont été formulées à l'endroit des responsables.





CONCLUSION

Le Codex et les questions sur la sécurité sanitaire des aliments sont des sujets nouveaux et très peu développés dans la Région, que ce soit au niveau de la population en général (producteurs, transformateurs, agents de nutrition,...) qu'au niveau des autorités locales à différents niveaux. Ils ont tous répondu présents et ont montré leur volonté de s'informer sur la question malgré la tenue de plusieurs évènements en parallèle.

Les autorités locales, à tous les niveaux (fokontany, Région, services techniques déconcentrés,...) ont également manifesté leur intérêts qui ont toujours été présents ou du moins représentés durant les activités de l'équipe du CNCA. Le Chef de Région a proposé une collaboration, il a demandé la tenue de telles activités dans sa circonscription ultérieurement.



PARTICIPATION A LA FOIRE ECONOMIQUE « BOENY MIONJO » ET A L'ATELIER DE SENSIBILISATION SUR LE CODEX

📅 23 au 25 Août 2017

📍 MAJUNGA

👤 PARTICIPANTS

- Madame RAHARINOSY Lantomalala, Point de Contact National du Codex
- Monsieur ANDRIANARISON Didier, membre CNCA,
- Madame RAKOTONIRINA Faramalala, Secrétaire du CNCA
- Madame ANDRIAMANDROSO Antsa, bureau du Point de Contact National du Codex

❓ CONTEXTE

La foire économique Boeny Mionjo s'est tenue du 23 au 26 Août 2017 à Majunga. C'est un événement incontournable pour les opérateurs économiques de la région car il se veut être une plate forme d'échanges entre les opérateurs économiques, les producteurs ruraux, les fournisseurs de services publics et privés ainsi que les consommateurs. De ce fait, une équipe du Service de la Qualité et du Conditionnement, auprès du Ministère du Commerce et de la Consommation y a participé.



Comme ce service assure le Bureau du Point de Contact du Codex et en même temps le Secrétaire du Comité National du Codex, des activités afférentes à la sensibilisation sur le Codex ont été mené en marge de cette foire, d'autant plus que cette région a été choisi par les membres du comité pour faire partie des localités à visiter dans le cadre des activités prévues dans le « projet d'appui pour le renforcement des structures, processus et système du codex à l'échelle nationale », financé par le Fonds Fiduciaire 2 du Codex (CTF 2).

📅 DEROULEMENT DE LA FOIRE

La sensibilisation s'est déroulée en 3 étapes avec des bénéficiaires différents :

Participation à la foire économique Boeny Mionjo :
par l'intermédiaire d'une location d'un stand : durant les 4 jours d'exposition, les équipes du Comité National du Codex Alimentarius (CNCA) ont été présents sur les stands en informant les visiteurs sur les textes du Codex et les activités y afférentes à savoir les bonnes pratiques d'hygiène, bonnes pratiques de fabrication et bonnes pratiques de production.



Conférence débat en marge de la Foire à la Chambre de Commerce et de l'Industrie:

Cette réunion s'est déroulée le jeudi 24 Août 2017 dans la salle de conférence du Chambre de Commerce et de l'Industrie durant laquelle des flyers ont été distribués. Aussi, une présentation du Codex et ses activités a été réalisée suivi d'une série de questions réponses. L'assistance a été composée en grande partie des opérateurs économiques de la région, des producteurs, des représentants des autorités régionales (Préfecture, Région, Commune).

L'équipe du CNCA a profité pour sensibiliser les participants présents sur les principes à adopter afin d'avoir et de consommer des aliments sains.



Atelier de sensibilisation des opérateurs de la région

La troisième intervention sur le Codex alimentarius s'est déroulée le Vendredi 25 Août 2017 l'Hôtel Les roches Rouges. De cet atelier, les participants (producteurs agricoles, collecteurs, exportateurs, importateurs) ont pu connaître l'existence du Codex alimentarius et de ses structures nationales à Madagascar (Point de Contact du Codex, CNCA), les missions de ces structures et l'importance de ces activités dans la protection des consommateurs surtout sur la sécurité sanitaire des aliments.





i CONCLUSION

A l'issue de ces activités, on a pu constater que le Comité National du Codex Alimentarius a pu atteindre certains de ses objectifs à travers le projet financé par le CTF2 qui est de promouvoir la visibilité de la structure à Madagascar, notamment dans la région Boeny, et aussi d'optimiser la sensibilisation des consommateurs sur la bonne pratique d'hygiène, de fabrication et de production.

Il est important de noter que ces activités ont été réalisées en marge des activités d'autres départements au sein du Ministère du Commerce et de la Consommation. Le début de la mission étant la visite de courtoisie auprès des autorités locales, le Préfet de la ville de Majunga a voulu avoir une activité de plus grande envergure et dans la mesure de nos possibilités, il a souhaité une autre mission dédiée uniquement au CODEX et avec plus d'animations.

PARTICIPATION A LA FOIRE INTERNATIONALE DE L'AGRICULTURE

14 au 17 SEPTEMBRE 2017

ZONE FORELLO TANJOMBATO ANTANANARIVO

CONTEXTE

La Foire Internationale de l'Agriculture est une grande première à Madagascar. C'est un évènement qui veut tous les acteurs de toute la chaîne opératoire de la filière de l'agriculture.

Coorganisé par le Ministère auprès de la Présidence en charge de l'Agriculture et de l'Elevage et l'Agence Première Ligne, elle a été appuyée par la FAO et la Banque Africaine de Développement (BAD). Il s'est tenu le 14 au 17 septembre 2017 au Parc des Expositions Forello Expo Tanjombato.

Un des objectifs de la Foire est d'être une plateforme ouverte et dynamique car la totalité de la chaîne opératoire de la filière agriculture, agribusiness et agroalimentaire a été présent. C'est aussi une occasion pour les organisations paysannes, matérialisées par la présence de grands groupes privés de l'agroalimentaire tant nationaux, régionaux qu'internationaux, d'échanger produits et expériences dans la filière Agriculture.

Vue l'envergure de cet évènement, le Comité National du Codex Alimentarius a pu participer à cette Foire grâce à l'appui de la FAO Madagascar et du Ministère du Commerce et de la Consommation à travers le projet FAC MAIR du COMESA. Il a de ce fait pu contribuer à l'atteinte de ses propres objectifs qui est de promouvoir la visibilité des structures à Madagascar au grand public, mais aussi de sensibiliser et "d'éduquer" un effectif significatif de consommateurs sur les textes du Codex, à savoir les bonnes pratiques d'hygiène, les bonnes pratiques de fabrication et de production au niveau des producteurs et enfin de bénéficier d'une communication institutionnelle.

DEROULEMENT DE LA FOIRE

Notre stand a bénéficié d'un emplacement privilégié lors des quatre jours d'exposition. Plusieurs visiteurs issus des différents secteurs d'activités s'y sont rendus. Cette fois, en plus des partages de flyers et de réponses aux questions des visiteurs, des animations ont eu lieu, ce qui a attiré beaucoup plus de visiteurs. En effet, divers lots et goodies ont été distribués aux participants au jeu à travers les questions-réponses touchant l'activité du CNCA, la sécurité sanitaire des aliments, la bonne pratique d'hygiène et de production ainsi que les bons réflexes vis-à-vis des denrées alimentaires en générales.

Parmi les visiteurs, nous pouvons citer les étudiants universitaires spécialisés en agronomie, en science sociale, en biochimie alimentaire et les instituts privées (ex : INSPC/Nutrition), les petits producteurs artisanaux/coopératives qui ont pour perspectives de développer leur marché, les responsables étatiques, les opérateurs économiques et les consommateurs.

Durant ces journées d'exposition, y étaient surtout évoqués les sujets concernant :

- le Comité National du Codex Alimentarius, ses liens avec les services techniques des différents ministères touchant le côté formalités administratifs ;
- la nécessité de mise à jour des textes réglementaires et le partage des informations sur les textes (norme, directive,...) du Codex ;



- les méthodes de conservation des produits ;
- les bonnes pratiques de fabrication et d'hygiène tant pour les consommateurs que pour les fabricants ;
- les Normes malagasy ainsi que les Règlements Techniques y afférents.
- Par ailleurs, des suggestions, des recommandations et des sollicitations venant des visiteurs ont été recueillies à savoir :
- le renforcement de capacité des paysans/coopératives sur les bonnes pratiques d'hygiène et de production, à l'utilisation des pesticides et les médicaments vétérinaire...
- la nécessité d'avoir un guide codex par filière, une brochure en version malagasy pour le CODEX ;
- L'éventuelle utilisation de la masse média pour la sensibilisation ;
- Le rôle du Comité National dans la prospection des différents marchés (SADC, COI...)



🎤 CONFERENCE

En marge de cet événement, des conférences se sont tenues. Le Point de Contact du Codex a pu y participer. Le Codex, ses activités ainsi que ses structures nationales ont été présenté au public. Comme cette séance a été réalisé avec la Direction de la Promotion des Echanges Extérieurs au sein du Ministère du Commerce et de la Consommation, il a été mis en exergue l'importance des normes, surtout des normes du Codex, dans les échanges internationaux. En effet, le Codex est une des références de l'Organisation Mondiale du Commerce dans l'Accord Sanitaire et Phytosanitaire (SPS).



📌 CONCLUSION

Cette participation a encore une fois permis de faire connaître au public la structure du Codex à Madagascar, ses activités et ses perspectives, ses liaisons avec les institutions ministériels, mais aussi elle a pu mettre en relief l'importance de la publication des textes et normes existantes



SEMAINE DE LA SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS

📅 01 au 07 JUIN 2018

📍 ANTANANARIVO ET ANTSIRABE

🔍 CONTEXTE

Madagascar s'est engagée à promouvoir la sécurité sanitaire des aliments en appuyant la redynamisation des structures nationales du Codex, qui sont incontournables à ce sujet. Pour matérialiser cet engagement, il a été décidé de dédier une semaine à la Sécurité Sanitaire des Aliments à Madagascar, décision prise par les membres du Comité National et qui a été avalisée au niveau du Conseil du Gouvernement. Ceci a également été réalisé pour supporter la Journée Internationale de la Sécurité Sanitaire des Aliments qui a été proposé pour être célébrée tous les 7 Juin.

Cette célébration a été menée dans le cadre du projet CTF2 et le slogan «Manger propre et équilibré pour mieux vivre en bonne santé» a été choisi.

Plusieurs activités ont été réalisées pendant cette semaine de célébration :

- La Journée nationale de la promotion de la sécurité sanitaire et de la qualité des denrées alimentaires,
- Les séances de sensibilisation et de formation des petites et moyennes entreprises (PME) et coopératives artisanales de transformation agricole de la région Vakinankaratra,
- L'accompagnement et la formation de quelques gargarotiers à Ampefiloha,
- L'événement pour supporter la célébration de la Journée Internationale de la Sécurité Sanitaire des Aliments (JISSA).



📅 DEROULEMENT DE LA SEMAINE

01 Juin 2018 :

Journée nationale de la promotion de la sécurité sanitaire et de la qualité des denrées alimentaires

La Journée nationale pour la promotion de la sécurité sanitaire et de la qualité des denrées alimentaires s'est tenue le 01 Juin 2018 à Antsirabe, Région Vakinankaratra. Elle est à sa troisième édition et est organisée par le Ministère de la Santé Publique à travers l'Agence de Contrôle Sanitaire et de la Qualité des Denrées Alimentaires.

Comme tous les ans, plusieurs stands de présentation réunissant plusieurs acteurs et opérateurs œuvrant dans le domaine alimentaire ont été dressés le long de la place de l'indépendance.

Plusieurs personnes, notamment dans cette région, ont été sensibilisées et conscientisées sur l'importance de la qualité et de la salubrité des aliments à consommer. Le Comité National du Codex Alimentarius a pu participer à cet événement et a contribué à la promotion de la sécurité sanitaire des aliments en distribuant de flyers contenant la présentation des structures nationales ainsi que ses activités afférentes à la Journée proprement dite.



Notons l'importance de cette participation car c'est la première fois qu'un tel événement se passe dans cette localité et que cette ville est une ville où la transformation artisanale des produits agricoles et alimentaires est très développée. En effet, c'est une zone agricole très productive où la production laitière, les fruits et légumes sont abondants. C'est une des raisons qui a conduit le Comité National du Codex Alimentarius à effectué des séances de sensibilisation et de formation à l'intention des petites et moyennes entreprises (PME) et coopératives artisanales de transformation agricoles

04 Juin 2018 :

Suivi des activités d'accompagnement des gargotiers ciblés à Ampefiloha Antananarivo

Les gargotiers et les vendeurs d'aliments ambulants font partie intégrante de notre paysage au quotidien surtout dans les grandes villes. Les conditions d'hygiène laissent souvent à désirer et les normes sanitaires sont négligées. Tout ceci aurait sûrement un impact direct ou indirect à la santé de la population. C'est ainsi que dans ses activités, en collaboration avec l'Agence de Contrôle Sanitaire et de la Qualité des Denrées Alimentaires, le Comité National du Codex Alimentarius a tenu à faire des activités de sensibilisation des gargotiers à Antananarivo. Le quartier d'Ampefiloha a alors été choisi, là où l'affluence des consommateurs se fait remarquer très tôt le matin et à l'heure du déjeuner, car il se trouve à proximité de bureaux et de lycées. Deux gargotiers ont alors bénéficié d'accompagnement sur les bonnes pratiques d'hygiène.



05-06 Juin 2018 :

Séances de sensibilisation et de formation des petites et moyennes entreprises (PME) et coopératives artisanales de transformation agricole de la région Vakinankaratra

Comme mentionné un peu plus haut, la Région du Vakinankaratra, entre autres, la ville d'Antsirabe est une région productrice de laits, de fruits et légumes et beaucoup d'autres produits agricoles. C'est une ville très industrielle mais également une ville où la transformation artisanale de ces produits est très développée. Ainsi, les activités ont été divisé en deux grandes parties :

1- Visite des PME et coopératives artisanales de transformation agricole

Trois visites ont eu lieu pendant la journée du 05 Juin. Les objets de visite sont axés sur l'état des lieux de production, les lacunes et les conseils par rapport aux bonnes pratiques d'hygiène et de production. Le tableau suivant montre quelques détails de ces visites.





Noms des PME	Caractéristiques	Points soulevés
Entreprise individuelle RAFALIMANANTSOA Victor Tiana Huilerie artisanale	Producteur d'huile d'arachide et d'huile de soja, de tourteaux Production pour marché local	Non respect des principes d'hygiène (sol difficile à nettoyer, aucune évacuation d'eaux usées, aucun port d'équipements par le personnel, stockage de produits au ras du sol...) Nettoyage et entretien non fréquents Station désordonnée (pas de zone réservée pour stockage de produits)
SODIMILK, petite et moyenne entreprise de transformation laitière	Producteur de fromages (fondu, pâte dur, pâte molle, gouda) Production pour marché local et national (Le Mangoro)	Entreprise respectant les grands principes d'hygiène Culture d'une bonne relation avec les éleveurs dont des encadrements et accompagnements Non respect de marche en avant dans quelque site de production
Laiterie Maminiaina, artisan laitier Transformation laitière	Producteur de fromages Production pour marché d'Antananarivo (supermarchés)	Autocontrôle Non respect de quelques points du 5M comme le non port d'équipements par le personnel, le port de bijoux Culture de bonne relation avec les éleveurs qui sont à proximité du site de production

2- Atelier de sensibilisation et de formation des PME et coopératives de transformation agricole

L'atelier de sensibilisation et de formation s'est tenue le 06 Juin 2018 à la salle de la région de Vakinankaratra. L'atelier a débuté par des séries d'allocution. Le Président du CNCA a remercié les participants pour leur venue et a présenté en quelques mots le CNCA, le Codex, leurs activités respectives, ainsi que l'objectif de l'atelier. Elle a par la suite expliqué les raisons du choix de la région qui présente un grand nombre d'activités de transformation. Le Directeur du Développement Régional, représentant la Région, a plutôt insisté sur le respect des normes et les règles d'hygiène dans les activités de production. Pour sa part, le Préfet de la Région, qui a ouvert officiellement l'atelier, a mis l'accent sur l'importance de la sécurité sanitaire des aliments pour la protection des consommateurs et a incité les participants à faire part de leurs expériences.

Ensuite, les présentations sur le Codex, le CNCA et les bonnes pratiques d'hygiène se sont succédé. Les détails sur l'historique, les missions, objectifs et membres du codex et du CNCA ont été également présentés. Concernant les bonnes pratiques d'hygiène, ont été expliqués ce qu'est l'hygiène, les types de dangers et les dispositions à prendre par rapport à la méthode 5M (main d'œuvre, matières premières, matériels, milieu, méthode). Grâce aux visites effectuées, on a pu enrichir les recommandations et les dispositions par rapport à ce dernier volet.

La séance de questions-réponses ayant suivie ces deux présentations a soulevé les points suivants :

- La nécessité d'une étroite collaboration entre les départements ministériels concernant les produits périmés et la falsification des dates de péremption,
- Le besoin d'une sensibilisation en masse pour les producteurs et cultivateurs sur l'emploi des biocides et pesticides,
- L'incitation à consommer les produits nationaux « Vita malagasy »,
- Le besoin d'un comité régional s'occupant de tout ce qui est d'ordre sécurité sanitaire,

Après ces discussions, les bonnes pratiques de production et les procédures administratives ont été exposés. Puis, les documents du Codex Alimentarius relatifs aux normes et codes d'usage par rapport aux produits de la région ont été présentés pour information aux participants. Enfin, les démarches administratives au niveau des ministères clés touchant le domaine alimentaire ont été également expliquées pour les produits destinés au marché national, à l'exportation et pour les ingrédients à importer ainsi que celles afférentes à la création de coopératives.

Les discussions afférentes à ces présentations se sont centrées sur les activités du ministère de la santé publique par rapport à la possibilité de création d'une branche régionale se chargeant de la délivrance du certificat de consommabilité des produits.

La sensibilisation effectuée à Antsirabe a été fructueuse car un grand nombre de PME et coopératives invités ont été présents et ont bien noté l'importance de l'hygiène et de la sécurité sanitaire des aliments. De plus, les autorités locales ont honoré de leur présence l'atelier. Cette activité a également permis la promotion de la visibilité du CNCA au niveau de la région de Vakinankaratra.



07 Juin 2018 :

Journée Internationale de la Sécurité Sanitaire des Aliments (JISSA)

Un évènement pour supporter la Journée Internationale de la Sécurité Sanitaire des Aliments a clôturé la semaine de promotion de la sécurité sanitaire des aliments. Elle a débuté par une animation mobile ainsi qu'une distribution des matériels et équipements de travail pour quelques gargotiers d'Ampefiloha dans la matinée. Une table ronde relative à la question s'est déroulée dans l'après-midi.



Après les séances de formation et d'accompagnement dispensées à leur endroit, les gargotiers ont reçues quelques équipements de bases et des matériels de travail pour améliorer leur cadre de travail et appliquer au mieux les formations reçues. Les gérants de ces gargotes ont remercié le CNCA et ont réitéré leur volonté à promouvoir la sécurité sanitaire des aliments et à viser la protection de la santé des consommateurs dans leur travail.

Dans l'après-midi, une table ronde a été organisée au Chambre du Commerce et d'Industries d'Antananarivo. Elle a réuni tous les acteurs et entités prenantes dans le domaine alimentaire. Une série de discours a débuté la réunion. La première allocution a été faite par le Président du CNCA, durant laquelle elle a souligné la disposition de la Commission du Codex Alimentarius sur la célébration de la journée internationale de la sécurité sanitaire tous les 07 Juin de l'année. Elle a ensuite rappelé les objectifs du Codex qui sont la protection de la santé des consommateurs et la garantie d'une pratique loyale du commerce. Aussi, elle a réitéré l'importance de la qualité et de la sécurité sanitaire des aliments qui doivent être les préoccupations de tous. Le Représentant adjoint de la FAO a pour sa part mentionné qu'il n'y a pas de sécurité alimentaire sans la sécurité sanitaire des aliments. Il a affirmé que la sécurité sanitaire des aliments fait partie des priorités absolues de la FAO par leur intervention dans le renforcement des cadres réglementaires et les avis scientifiques. Il a également insisté sur la bonne organisation intersectorielle au niveau du Comité national du Codex Alimentarius pour contribuer à l'atteinte des objectifs du développement durable. La troisième allocution a été le discours d'ouverture officielle de la cérémonie par le Secrétaire Général du Ministère du Commerce et de la Consommation, durant laquelle, elle a mis en exergue le renforcement et le soutien que le gouvernement et l'ensemble des partenaires devraient offrir au CNCA. En effet, elle a rappelé que la sécurité sanitaire des aliments doit se trouver au cœur de la préoccupation des différentes instances étatiques de notre pays et doit viser l'implication de toutes les parties prenantes de la production jusqu'à la consommation y compris les activités d'importations et d'exportations qui ne cessent de croître.

Un vidéo clip intitulé «Madio Vao matsiro» produit pour marquer cet évènement a été diffusé officiellement et, ce, pendant toute la semaine. Les paroles de cette chanson traduisent les cinq clefs pour des aliments plus surs. Comme fond de débats, différents reportages sur la sécurité sanitaire des aliments surtout au niveau national ont été diffusés.



Les discussions durant le débat ont abouti sur plusieurs points dont :

- La sensibilisation des membres du gouvernement présents pour appuyer techniquement et financièrement le CNCA dans la promotion de la sécurité sanitaire des aliments à Madagascar ;
- Le suivi par le Ministère responsable de l'utilisation des produits biocides au niveau des vendeurs et producteurs et le recours aux sanctions pour les vendeurs illicites de produits agro pharmaceutiques ;
- Le renforcement de l'inspection sur les traitements des produits halieutiques ;
- La synergie des actions des différentes autorités compétentes pour l'inspection dans le domaine alimentaire, surtout au niveau du traitement et de la transformation des matières premières ;
- La prise de conscience de chaque acteur dans le domaine alimentaire car chacun joue un rôle primordial dans la sécurité sanitaire des aliments. En effet, le gouvernement définit l'environnement et les lignes directrices, l'entreprise garantit la salubrité des produits et les consommateurs sont responsables des aliments qu'ils mangent ;
- La promotion du comportement sain et l'éducation sur l'habitude alimentaire ;
- La démocratisation des notions de qualité et santé à l'ensemble des consommateurs ;
- Le besoin d'une forte sensibilisation par les associations des consommateurs ;
- L'importance de la recherche et de la communication des thèses de recherche dans le domaine alimentaire ;
- Le renforcement de la communication sur le codex et le CNCA ;
- La sensibilisation sur la consommation des produits « Vita malagasy » ;
- La journée a été clôturée par une démonstration culinaire sur le zéro gaspillage tout en respectant les bonnes pratiques d'hygiène en collaboration avec l'Association ZeroHero.



ATELIER DE MISE EN PLACE DE LA BASE DE DONNEES DES EXPERTS ET SCIENTIFIQUES

📅 05 JUILLET 2018

📍 ANTANANARIVO

❓ CONTEXTE

L'absence de lien et le manque d'affiliation avec les experts et les scientifiques au niveau national ont été identifiés comme un point faible qui entraîne une faible participation de Madagascar aux travaux du Codex. Cette lacune a été identifiée lors de l'utilisation de l'outil diagnostique pour évaluer le statut national du codex fournis par le Codex Trust Fund lors de l'appel à projet lancé en Janvier 2016. En effet, comme les travaux au sein de la Commission et de ses différents comités nécessitent un niveau d'expertise assez élevé, il s'avère indispensable de chercher à se connecter à ces experts et mettre en place une base de données exploitable le moment venu.

Pour cela, un appel à manifestation d'intérêt a été élaboré et affiché au niveau de l'Université d'Antananarivo, des écoles notamment Ecole Supérieure des Sciences Agronomiques et des centres de recherche partenaire. Cet appel à manifestation d'intérêt a été également envoyé par mail à tous les membres pour diffusion. C'est ainsi qu'une première liste d'experts de différents domaines a pu être dressée.

Une séance de sensibilisation a eu lieu à la salle de réunion de la FAO Antananarivo le 05 juillet 2018 dernier et a vu la participation d'une vingtaine d'experts et de chercheurs.

L'objectif de cette séance est avant tout de faire connaître le Codex, les structures nationales ainsi que leurs activités respectives mais aussi de les faire comprendre les attentes par rapport à leurs implications.

📋 DEROULEMENT DE LA SESSION

La session a été divisée en deux grandes parties :

1- Présentation sur ppt, qui a été axée sur :

- a. Le Codex, ses structures nationales et leurs activités ;
- b. Le processus d'élaboration des normes au niveau du Codex ;
- c. Les comités prioritaires au niveau national ;
- d. Les attentes du Comité National

Il a été souligné à maintes reprises l'importance que revêtent les avis scientifiques dans les travaux du Codex que ce soit au niveau national et international. En effet, c'est par le biais des ressources en experts du domaine scientifique que le CNCA pourrait accomplir ses missions de formulation de la position nationale relative aux projets de document du Codex.

2- Discussions

Les points saillants discutés ont tourné autour des démarches à suivre pour l'opérationnalisation effective du système de recueil d'avis scientifiques, la nomination des experts, l'importance d'un plaidoyer auprès des décideurs, des autorités administratives juridiques, des autorités compétentes et des opérateurs du secteur privé sur le rôle des recherches scientifiques ainsi que la mise en place d'un comité national d'experts d'évaluation de risques, déjà prévu par la loi régissant la Sécurité Sanitaire des Denrées alimentaires.



Par ailleurs, les points suivants nécessitent une réflexion plus poussée :

- Le mécanisme de travail impliquant les experts ;
- L'implication d'un expert dans plusieurs domaines ;
- La mise en place d'une procédure claire pour la fourniture d'avis.

Les points sur les moyens disponibles que ce soit matériels ou financiers ont été largement débattus.

Il est important de noter que bien que la date de clôture mentionnée dans l'appel à manifestation d'intérêt a déjà été largement dépassée (30 juin 2018), tous les autres experts ont été invités à rejoindre le groupe.



CONCLUSION

La séance a atteint les résultats escomptés car 89% des experts ayant répondu à l'appel à manifestation d'intérêt, invités à la séance ont été présents. Aussi, chacun dans leur domaine d'expertise, ils ont pris connaissance des activités du Codex et des attentes du Comité National. Ils ont tous montré leur volonté de soutenir le Comité et de collaborer chacun dans leur domaine.

Aussi, à la suite de cette séance :

- La base de données des experts sera élaborée ;
- Un terme de référence définissant les missions, attributions et procédures de travail des experts sera établi ;
- Les réunions de Comités thématiques au niveau national vont débiter/ reprendre et être effective d'ici le début du mois d'Août.



ATELIER DE FORMATION SUR LES PROCEDURES D'ADOPTION ET D'ADAPTATION DES NORMES CODEX

10 JUILLET 2018

ANTANANARIVO

? CONTEXTE

Parmi les missions du Comité National du Codex Alimentarius, stipulé par son Décret de création n°2006-619 du 22 Août 2006 en son article 2 portant sa création, figure la proposition /adoption des normes, directives, codex d'usage et autres textes du Codex Alimentarius au niveau national ainsi que la contribution à la vulgarisation des normes et autres documents/dispositions sur les risques sanitaires.

Pour la réalisation de cette mission, les membres ont été formés sur les procédures d'adoption et d'adaptation des normes le 10 Juillet 2018, au Bureau de la FAO à Antananarivo. Elle a été dispensée par le personnel du Bureau des normes de Madagascar, qui est l'organisme national de normalisation reconnu à Madagascar, par le biais de son Département Normalisation. Le Bureau des normes de Madagascar dispense des formations en matière de normalisation et qualité, allant de la généralité sur les normes et qualité, passant par les intérêts de la norme jusqu'aux procédures d'élaboration, d'adoption et d'harmonisation des normes et textes internationaux ou régionaux en tant que norme ou texte. Ce Bureau représente au niveau national l'ISO (International Standardization Organization) et la CEI (Commission Electrotechnique Internationale).

Lors de l'ouverture de la séance, la présidente du Comité National a souligné l'importance de cette formation dans la mesure où les membres du CNCA venant des divers secteurs concernés ne sont pas forcément au courant des différentes méthodes et procédures nécessaires pour l'adoption ou l'adaptation des normes du Codex en tant que norme nationale alors qu'ils participent tous aux travaux de normalisation. Aussi, parmi les membres se trouvent également des autorités compétentes qui auront besoin d'utiliser ou de transcrire les documents codex en réglementation.

Cette formation fait partie des activités à effectuer dans le cadre de l'appui à la mise en œuvre du projet pour le renforcement des structures, processus et système du Codex à l'échelle nationale financé par le Fonds Fiduciaire II.

≡ DEROULEMENT DE LA FORMATION

La journée a été débutée par un discours de remerciements et de salutations d'usages à l'endroit des participants par le Président de la CNCA. Puis, les sujets abordés concernaient trois points essentiels :

- Les notions essentielles sur les normes et leurs importances ;
- Le processus de normalisation ;
- Le processus d'adoption de normes : cas des normes Codex

1- Notions essentielles sur les normes et leurs importances

Le formateur a débuté avec la présentation du Bureau des Normes de Madagascar. Il a fait un exposé sur les différentes activités de cet organisme qui consiste entre autres à la normalisation, la gestion des documentations normatives, la formation et appui aux entreprises ainsi que l'assurance qualité. Il a enchaîné avec la principale mission du Département Normalisation au sein de cet organisme sur la mise à disposition des différents acteurs des documents de référence. Ces documents serviront de base pour l'évaluation de la qualité. Enfin, il a rappelé que la norme est devenue actuellement un outil incontournable et indispensable pour la protection des industries locales, pour les consommateurs et pour le développement du marché aussi bien national, régional qu'international.



Après avoir présenté les thèmes à aborder pendant cette journée de formation, il a tout de suite entamé avec les notions essentielles sur les normes et leurs importances. Pour cela, il a donné des explications relatives à la définition de la norme, aux utilités de la norme (norme : outil de qualité, de communication, de satisfaction des besoins des utilisateurs, base de réglementation, des inspections et des contrôles, de consensus, de compétitivité, de protection, d'évolution et de confiance). De plus, il a exposé l'utilisation de la normalisation pour favoriser la simplification de la catégorisation des produits, l'amélioration de la communication entre les acteurs de la filière et de l'économie en général. Il est à noter qu'une norme a un caractère facultatif dans son application.

2- Processus de normalisation en général

Les dix principales étapes dans le processus de normalisation ont été exposées et expliquées une à une. Il s'agit de :

- L'expression d'un besoin de la part des acteurs,
- La soumission du besoin au Bureau des Normes de Madagascar,
- L'étude de faisabilité par le Bureau des Normes de Madagascar,
- La création d'un comité technique de normalisation,
- Le recueil des éléments techniques,
- La rédaction d'un projet de norme en tant que document de travail pour le comité technique de normalisation,
- La validation du projet de norme dans une réunion du comité technique de normalisation,
- L'obtention d'une norme provisoire ou norme expérimentale malagasy,
- La réunion technique pour la validation d'un document final (norme définitive),
- Et la promulgation de la norme au Journal Officiel de la République de Madagascar.

3- Processus d'adoption des normes (cas du Codex Alimentarius)

Les principes à respecter au niveau international pour les travaux de normalisation, sans considération du sujet à normaliser, restent les mêmes : le consensus, l'impartialité, la transparence, l'ouverture,... ces principes se doivent d'être respectés que ce soit pour les travaux au niveau de l'ISO, du BNM ou du CODEX. Ainsi, les 189 pays membres du Codex collaborent et négocient pour l'élaboration d'une norme internationale ou d'un quelconque document c'est-à-dire codex d'usages, directives ou autres.

Les avantages et l'importance de l'adoption des normes internationales et de leurs utilisations dans le cadre national par rapport à l'élaboration des normes nationales ont été largement expliquées. En effet, vue le coût d'une élaboration d'une norme avec les recherches et les travaux que cela entraîne, il est convenable, pour un pays comme la nôtre, d'adopter des normes telles que les normes du Codex qui non seulement sont fondées sur des bases scientifiques mais également considérées comme une référence de l'Organisation Mondiale du Commerce pour l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires avec les normes de l'OIE et la CIPV.

Il a été également développé :

- a) L'existence des trois degrés de correspondance dans l'adoption des normes dont l'adoption à l'identique, l'adoption modifiée et l'adoption non équivalente.
- b) Les méthodes d'adoption des normes dont :
 - La méthode d'entérinement,
 - La méthode de réédition (la réimpression, comme pour le cas de l'adoption de normes Codex que le BNM a effectué dernièrement ; la traduction et la rédaction nouvelle suivant l'adaptation au canevas de normes malagasy qui n'est pas fortement recommandée au niveau international),
 - Les méthodes d'indication des écarts techniques et des modifications rédactionnelles qui peuvent être faites dans l'introduction, la préface ou l'avant-propos ou dans le texte proprement dit par une signalisation claire ou dans une annexe.
- c) Les méthodes de numérotation des normes nationales identiques aux normes internationales (la numérotation simple ou la numérotation double)

d) Les méthodes d'indication du degré de correspondance des normes.

e) L'adaptation qui se fait pendant la vulgarisation c'est-à-dire la mise en connaissance de la norme adoptée aux utilisateurs afin que ces derniers puissent utiliser les caractéristiques de qualité dans ladite norme dans leurs activités respectives. Cela permet d'avoir en retour des remarques ou des propositions d'améliorations pour la révision ou la re-discussion des contenus au sein du Comité Technique si des grandes répercussions dans les réalisations sur terrain existent.

DISCUSSIONS ET RECOMMANDATIONS

Plusieurs informations saillantes et recommandations ont été issues de la formation dont :

- L'instauration d'une meilleure collaboration entre le Bureau des Normes de Madagascar et chaque département ou service ministériel en charge de la normalisation et de la réglementation afin d'informer les opérateurs sur l'existence et la portée de la norme ;
- Le grand rôle d'interface que peut jouer le Comité National du Codex Alimentarius en avisant le gouvernement selon les avis provenant de la veille sanitaire pour les justifications de rendre obligatoire l'application de la norme ;
- La nécessité de mettre en place et de développer les infrastructures qualité telles que les laboratoires reconnus, la métrologie, les organismes d'inspections et les organismes de certification pour la valorisation de nos produits ;
- La facilitation de procédures d'obtention des normes internationales ISO par l'intermédiaire du BNM bien qu'elles puissent être commandées directement à l'ISO ;
- L'obtention gratuite des normes nationales par les membres du Comité Technique de Normalisation étant donné qu'ils ont fourni des efforts pour l'élaboration de la norme et qu'ils sont les antennes du Bureau des Normes pour la vulgarisation des normes ;
- La nomination des membres du Comité Technique de Normalisation, faite par le BNM en fonction des besoins de ladite norme sous forme d'expériences, de recherches, des réalisations sur terrains (preuves scientifiques).

Les personnes présentes à la formation ont montré l'intérêt qu'elles portent pour la normalisation et la prise en compte des qualités des produits surtout agroalimentaires. Elles étaient également convaincues de la responsabilité de tout un chacun, partant du gouvernement, des producteurs, des industriels vers les consommateurs ainsi que l'importance de la normalisation. À l'issue de cette formation, un guide de procédures d'adoption de normes sera établi.

Le Bureau des Normes de Madagascar a profité de l'occasion pour faire connaître qu'il sera mis en place incessamment un comité sur les produits agroalimentaires et a invité les membres à y participer de manière active.



ATELIER DE VALIDATION DU PLAN TRIENNAL DU COMITE NATIONAL DU CODEX

📅 12 JUILLET 2018

📍 ANTANANARIVO

? CONTEXTE

Toujours dans le cadre des activités inscrites dans le projet d'appui aux structures nationales du Codex, il a été tenu le 12 juillet 2018 à la FAO, Ankorahotra, un atelier de validation du plan de travail triennal pour le Comité national du Codex Alimentarius.

En effet, les membres ont été unanimes de la pertinence de disposer d'un plan triennal, qui va être décliné en plan de travail annuel, pour avoir une structure stable face aux divers et fréquents changements surtout au niveau des Ministères. Toutes les activités seront basées sur ce plan qui sera également utilisé pour la recherche de partenaires dans la réalisation des activités du Comité.

📅 DEROULEMENT DE L'ATELIER

L'élaboration de ce plan s'est faite sur deux étapes. La validation au niveau de l'Assemblée Générale a été précédé d'une réunion des membres du bureau et du comité de supervision. Une ébauche du plan a été élaborée sur la base des activités antérieures et sur l'analyse des besoins exprimés par les membres. Pour étoffer la discussion, un bref aperçu des activités effectuées depuis le mois de Janvier de l'année 2018 a débuté la réunion. Le draft du plan triennal préalablement a été ensuite présenté pour discussion.

Les grandes lignes des activités discutées reprennent en grande partie celles inscrites dans le projet CTF 2 ou sont les suites logiques celles-ci.

Lors de la validation, plusieurs points pertinents ont été également soulevés tels que :

- L'utilité d'un atelier d'évaluation des activités réalisées, essentiellement les renforcements de capacités des membres, afin de déterminer les impacts de ces dernières ainsi que les valeurs ajoutées obtenues,
- Le besoin d'un renforcement de capacités des membres du bureau et du comité de suivi et de supervision sur le leadership, la bonne gestion et le système de suivi et d'évaluation de la performance des activités,
- L'intégration des représentants des entités en charge de la veille sanitaire, de la nutrition issue du Ministère de la Santé Publique ainsi que du département en charge de la population au sein du Comité National du Codex Alimentarius
- La présentation de la version finale du plan triennal avec un document de plaidoyer lors des visites de courtoisie auprès des décideurs.

Lors de la clôture de l'atelier, le Président ainsi que le Point de contact national du codex ont rappelé aux membres la nécessité de monter leur dynamisme et la participation active de chacun dans la réalisation des activités inscrites dans le plan de travail triennal. Ils ont également incité les membres à visiter le site web et les réseaux sociaux et éventuellement apporter des informations.



RAPPORT DE MISSION SUR LA PARTICIPATION AU COMITE DU CODEX SUR LES RESIDUS DES PESTICIDES

📅 04 au 09 AVRIL 2018

📍 HAIKOU , CHINE

🔍 CONTEXTE

Le Codex a été créé en réponse aux besoins profondément ressentis de faciliter les échanges mondiaux des denrées alimentaires et que le meilleur moyen d'y parvenir était d'élaborer des normes acceptées à l'échelle internationale, qui, en définitive, devaient se traduire par une plus grande protection de la santé des consommateurs et favoriser la loyauté des échanges de denrées alimentaires.

Sélectionné avec trois autres pays, Madagascar a bénéficié du financement du Codex Trust Fund 2 (CTF2) ; dans le cadre d'un Projet lancé par la FAO et l'OMS en février 2016 pour le renforcement des structures, des processus et du système du Codex Alimentarius à l'échelle nationale afin d'accroître sa capacité à s'engager pleinement et à participer de manière effective aux activités du Codex. Ce projet s'étale sur une période de 3 ans (de 2017 à 2019). Les produits attendus sont essentiellement le renforcement et le fonctionnement des structures nationales ainsi que le renforcement de la communication pour une meilleure visibilité du Codex, de ses structures nationales pour promouvoir la sécurité sanitaire des aliments.

Au début de cette année 2018, parmi les activités prévues dans le projet figure l'atelier de renforcement de capacité des membres du Comité National, dont l'un des objectifs est d'identifier les domaines auxquels Madagascar devrait avoir des intérêts particuliers. A l'issue de cet atelier, il a été décidé de mettre en place 4 comités techniques prioritaires à savoir :

- Les Résidus de Pesticides
- L'Hygiène alimentaire
- Le système d'Inspection et de certification des denrées alimentaires à l'exportation et à l'importation
- Les Contaminants dans les aliments

Ces quatre sujets comportent des préoccupations auxquelles Madagascar devraient y réfléchir. C'est en effet des problèmes auxquels nos produits d'exportation font face sur le marché international où des cas de refoulement se retrouvent à cause d'un dépassement de limites maximales de résidus (LMR) ou de la présence de plomb, de cadmium ou de mercure ou encore des cas d'intoxication alimentaire collective fréquente due à un non respect de l'hygiène.

Pour ce qui est des pesticides, l'utilisation des pesticides est très répandue en agriculture et en horticulture au niveau national et elle constitue un grave sujet de préoccupation. La non maîtrise de l'emploi (usage indiscriminé et excessif) ou le non respect des bonnes pratiques d'utilisation peuvent entraîner de graves répercussions.

Par conséquent, comme il a été prévu de financer une participation à une session des comités du Codex à travers le Codex Trust Fund 2, les membres du CNCA ont voté lors de la première Assemblée Générale tenue au mois de Février 2018 qu'il était pertinent de participer à la 50ème session du Comité du Codex sur les résidus de pesticides à Haikou, Chine du 9 au 14 Avril 2018.

Les limites maximales des résidus de codex sont des tolérances fondées sur les bonnes pratiques agricoles, telles qu'elles ont été évaluées par le comité d'expert dans un grand nombre de pays, dont les conditions climatiques diffèrent et où les problèmes posés par les ravageurs ne sont pas les mêmes. Ces limites ont, non seulement une assise rationnelle, mais elles représentent un consensus d'opinions internationales sur le plan de la sécurité sanitaire des aliments et de l'utilité pratique.

La participation à cette 50ème session du CCPR contribuera à acquérir de l'expérience dans l'appropriation par les acteurs du domaine de la production alimentaire de la nécessité de se conformer aux normes du Codex en général mais pas seulement en ce qui concerne les pesticides.



DEROULEMENT DE LA SESSION

Cérémonie d'ouverture

La 50ème session du CCPR s'est tenue à Haïkou en République Populaire de Chine du 9 au 14 Avril 2018. Le professeur Xiongwu QIAO, Directeur de l'Académie Shanxi des Sciences Agricoles a présidé la session, avec l'assistance du Dr Guibiao YE Directeur du Secrétariat du CCPR, de l'institut pour le contrôle des produits agro-chimiques, Ministère de l'Agriculture de la RPC.

Monsieur Aiguo MA, Agronome général du Ministère de l'Agriculture et des Affaires rurales de la RPC a ouvert la session en félicitant le CCPR pour les résultats obtenus au cours des cinq dernières décennies soit plus de 500 000 LMR développées. Il a en outre souligné l'importance qu'il y a à fixer des normes solides et pratiques en vue d'une harmonisation mondiale ; il a par ailleurs exprimé l'engagement du gouvernement chinois à continuer son appui pour les activités du Codex.

Madame Caixiang FU, Vice-gouverneur de la Province du Hainan a quant à elle retracé le parcours de la Chine depuis son adhésion au Codex en 1986. La Chine a procédé à une réforme institutionnelle en vue de permettre les contrôles tout au long de la chaîne où grâce notamment à de nouvelles réglementations a permis de réduire l'utilisation des pesticides : croissance 0 en 2016 et chute de 2% de l'utilisation de ces produits en 2017 par rapport à 2015. Ces mesures visent à assurer l'approvisionnement tout en garantissant la sécurité et l'innocuité des produits destinés à l'alimentation. Ainsi tout en réduisant l'utilisation des pesticides chimiques la Chine favorise de plus en plus la mise au point de bio pesticides et leur utilisation plus intensif.

Monsieur Guilherme Costa, Président de la Commission du Codex Alimentarius a, quant à lui souligné l'importance des travaux du CCPR et du JMPR devant le défi qui se dresse devant tous les gouvernements : celui d'assurer l'approvisionnement d'une population mondiale toujours croissante en denrées alimentaires, tout en veillant à leur sécurité sanitaire et à la loyauté du commerce de ces denrées. Le rôle d'évaluation des risques que joue le JMPR est d'une importance capitale, car leurs travaux menés sur des bases scientifiques ont permis la fixation des LMR harmonisées. L'intégration de ces LMR dans les législations nationales va permettre de moderniser l'agriculture, de créer de nouveaux emplois et contribuer ainsi à la lutte contre la pauvreté. Il a précisé que le but est d'avoir un meilleur Codex pour le monde pour la période 2020-2025 afin d'atteindre les ODD suivants : sécurité sanitaire des aliments, fin de la famine et santé pour tous.

Les séances plénières

Le comité a adopté l'ordre du jour provisoire comme étant l'ordre du jour de la session.

Ensuite, la Commission du Codex Alimentarius a recommandé une collaboration plus étroite entre le CCPR et le CCRMVA et notamment :

- i) L'établissement d'un groupe de travail conjoint d'experts sur l'évaluation de l'exposition alimentaire chronique aux pesticides et aux médicaments vétérinaires
- ii) L'alignement des méthodologies pour évaluer des composés utilisés à la fois comme pesticides et médicaments vétérinaires
- iii) Constituer des bases de données mondiales sur la consommation des denrées alimentaires et promouvoir des activités continues visant à aider les pays à générer des données et à les utiliser dans l'objectif des analyses de risques



La session a continué avec les discussions de certains points dans le Rapport de la JMPR 2017 :

- Etudes spéciales sur les effets microbiologiques des résidus de pesticides dans les aliments. L'initiative est d'effectuer si nécessaire des évaluations sur les effets négatifs chroniques et aigus des résidus de pesticides sur les microorganismes dans le tractus gastro-intestinal humain, conformément à celles réalisées par le JEFCA pour les résidus de médicaments vétérinaires
- Etablissement de LMR de groupe au moyen de la Classification révisée des produits destinés à l'alimentation humaine et animale. Le secrétariat de la JMPR a identifié plusieurs cas pour lesquels il n'existait pas d'informations suffisantes permettant d'appuyer la conclusion qu'un LMR de groupe serait suffisante pour convenir aux résidus potentiels dans tous les produits du groupe. Alors, lorsque la morphologie et les pratiques de production suggéraient que les résidus potentiels pouvaient varier de manière substantielle de ceux du produit représentatif la JMPR est convenue que la meilleure décision fondée sur la science était de faire des recommandations pour un sous-groupe que pour un groupe, ceci étant plus rationnel scientifiquement.
- Présentation d'un Modèle/Outil comparatif de résidu anticipé sur le terrain. C'est un outil qui permettrait à la JMPR d'utiliser des données provenant d'essais qui ne reflètent pas les BPAC (Bonne Pratique Agricole critique). Cet outil est une approche pragmatique pour décider si les résultats des essais contrôlés par différents paramètres ne correspondant pas à la BPAC pourraient être utilisés pour recommander des LMR. Le Comité a estimé qu'il est nécessaire de valider l'outil afin de garantir que les jeux de données du résidu conviennent pour une estimation de LMR.
- Projet d'actualisation du modèle ACTEI utilisé pour le calcul de l'apport alimentaire. Les délégations ont constaté ce qui suit : il est utile d'explorer les mécanismes visant à aider les pays en développement à fournir /générer des données sur les larges portions afin de rendre plus précise l'évaluation de risque et rendre les LMR plus acceptables au niveau mondial ; la base de données doit être actualisée régulièrement et doit tenir compte des résultats de l'atelier international sur les équations ACTEI se rapportant aux données de consommation devant être exprimées en fonction du poids corporel réel ; une nouvelle version du modèle européen pour l'évaluation de risque des pesticides a été publiée et comporte des données de consommation actualisées dont on pourrait tenir compte pour les modèles ACTEI utilisés par la JMPR .

En conclusion sur ce sujet, le Comité est convenu de rétablir le Groupe de Travail Electronique sur les équations ACTEI avec le mandat suivant :

- Réviser et fournir des commentaires illustratifs sur les avantages et désavantages découlant des actuelles équations ACTEI et leur impact sur la gestion des risques, la communication des risques, les objectifs de protection des consommateurs et du commerce
- Collecter des informations pertinentes sur le mélange et le groupement, afin de les reprendre dans le travail des évaluateurs de risques par le truchement du JMPR
- Développer un document de travail fournissant des recommandations qui seront examinées lors du CCPR51



i CONCLUSIONS ET RECOMMANDATIONS

Sur les points 6 et 7(a-f), nous le considérons comme une suite logique de la formation reçue lors du renforcement de capacité des membres du CNCA sur les étapes d'adoption des normes Codex. En effet nous avons pu avec des exemples concrets assimiler ce dont on a appris. L'expérience acquise sera partagée avec les autres comités techniques existants ou à créer au niveau national ;

- Notons qu'en marge de la session nous avons tenu des réunions avec le groupe africain présent à Haikou afin de commencer à travailler ensemble pour formuler des positions communes à l'instar de l'Union Européenne ou d'autres organisations régionales ou continentales. Il a été décidé que les délégations auraient des discussions par voie électronique pour les prochaines fois où une position commune s'impose. Les adresses e-mail sont à la disposition des pays leaders le Kenya et le Sénégal qui se sont engagés à contacter toutes les délégations dès que les lettres circulaires seront transmises.
- De ces réunions avec le groupe africain, nous avons pu constater l'implication totale du gouvernement de ces pays en prenant en charge la participation de leur délégation aux sessions du Codex ;

Nous avons eu aussi l'occasion de rencontrer Monsieur GUILLERME COSTA, Président de la Commission du Codex Alimentarius ; qui nous a affirmé son soutien et qu'il serait prêt à aider le CNCA et Madagascar à mieux s'impliquer plus dans les travaux du Codex .

Nous avons également pris note des activités de la division conjointe FAO/AIEA sur les techniques nucléaires en alimentation et en agriculture. Le CNCA va donc approcher l'Institut National des Sciences et Techniques Nucléaires pour étudier ensemble une éventuelle coopération avec cette division conjointe FAO/AIEA. Le document de la 50ème Session du CCPR concernant le travail de la division conjointe FAO/AIEA va lui être transmis pour qu'il puisse étudier les possibilités de coopération, qui ouvrira certainement une nouvelle perspective pour l'Institut et pour qu'il puisse contribuer au contrôle des résidus de pesticide à Madagascar.

La participation à cette session nous a permis de confirmer que le travail au sein du Codex est un travail éminemment scientifique et requiert la participation des Centres de Recherches et des Universités Malagasy. Un plaidoyer en ce sens va être initié car même le projet de loi alimentaire prévoit la mise en place d'un Dispositif National d'Evaluation des Risques, une entité qui peut servir d'appui au pour les fournitures d'avis scientifiques. L'adoption de cette loi sera d'une importance majeure pour permettre l'implication de nos scientifiques dans promotion de la sécurité sanitaire des aliments à Madagascar.



RAPPORT DE MISSION SUR LA PARTICIPATION A LA 41ème SESSION DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

 02 au 06 JUILLET 2018

 ROME , ITALIE

? CONTEXTE

Dans le cadre de la mise en œuvre des activités du Projet d'appui pour le renforcement des structures, processus et systèmes du Codex Alimentarius à l'échelle nationale afin d'accroître la capacité à s'engager pleinement et à participer de manière effective au Codex, financé par le Fonds Fiduciaire 2 du Codex, le Point de Contact National du Codex a effectué une mission à Rome du 02 au 06 juillet 2018.

Les objectifs de la mission sont :

- de participer à la 41ème session de la Commission du Codex Alimentarius ;
- d'effectuer une séance de travail avec Mme Catherine BESSY au siège pour une mise au point sur les activités menées durant la première phase du CTF2 et pour une discussion sur la suite des activités à venir.

DEROULEMENT DE LA SESSION

La réunion a été conduite par le Président de la Commission Mr Guilherme Antonio da Costa assisté par ses Vices Présidents de l'équipe du Secrétariat.

Comme dans toutes les sessions de la Commission du Codex Alimentarius, la réunion a suivi l'ordre du jour après son adoption par les membres. 121 Etats membres ont été représentés avec une organisation et 84 organisation intergouvernementale et des Organisations non Gouvernementales.

La session s'est tenue du 02 au 04 juillet 2018 et l'adoption du rapport s'est déroulée le vendredi 06 juillet 2018 au bureau de la FAO. Il a été discuté et/ou approuvé :

- Les points sur le rapport du Président sur les 74ème et 75ème sessions du Comité Exécutif
- La modification à apporter au Manuel de procédure
- L'adoption des textes du Codex à l'étape 5/8 et 8, adoption finale, révocation, interruption ou proposition de nouveaux travaux
- Les rapports sur la manifestation parallèle consacré au renforcement des capacités de la FAO et de l'OMS
- Les rapports des groupes de discussions réunissant des organisations intergouvernementales et des organisations non gouvernementales

Les pays bénéficiaires du Fonds Fiduciaire du Codex 2 (CTF2) à savoir Madagascar, Ghana, Sénégal et Kirghizstan ont chacun à leur tour effectué un rapport d'activités.

En marge de la session, les membres du CCAFRICA se sont réunis chaque jour de 08h à 09 heures du matin pour rappeler et mettre au point les positions communes déjà adoptés lors de la réunion en Mai 2018 à Nairobi, KENYA mais également discutés des points soulevés pendant la session.

Aussi, les « side event » ont agrémentés la session.



RENCONTRE AVEC MME CATHERINE BESSY, FAO

Une séance de travail a eu lieu dans la matinée du vendredi 06 juillet 2018 avec Mme Catherine BESSY, au Bureau de la FAO, qui s'occupe du suivi des exécutions des activités du CTF2 à Madagascar. Les échanges ont été surtout axés sur la mise en œuvre du LoA relatif au CTF2 et les réalisations. Puis, les discussions ont porté sur la seconde tranche du Fonds Fiduciaire 2 notamment les activités à réaliser et le mode de gestion de ce fonds. La capitalisation des acquis doit être une priorité dans le choix de nouvelles activités. Ainsi, le nouveau plan de travail dans la poursuite des activités financées par le CTF 2 doit privilégier les 4 thèmes prioritaires retenus (CCFH, CCFICS, CCPR et CCCF). Les activités suivantes sont donc à prévoir :

- Planification des programmes de sensibilisation par secteur ;
- Elaboration d'un tableau récapitulant les données sur les experts scientifiques pour pouvoir identifier les accompagnements techniques des comités au niveau national ;
- Suivi des activités du comité sur les Résidus de Pesticides au niveau national (suite des activités, restitution, ...) ;
- Préparation pour la participation au CCFCIS notamment sur la certification privée et les mesures d'équivalence : identification des membres s'intéressant aux travaux de ce comité, mise en place effective du comité au niveau national, vidéoconférence courant mois d'Août (semaine du 15 au 20 Août) pour échanger sur la question ;
- Proposition de date pour le renforcement de capacités de l'équipe de PCC sur l'utilisation de l'outil électronique du Codex, notamment OCS (Online Commenting System) pour une participation effective aux travaux du Codex

La participation à la réunion de la Commission est très importante pour nous étant donné que nos moyens sont limités pour participer à toutes les réunions du Codex. En effet, presque tous les sujets pertinents au niveau des comités y sont discutés et il nous a permis d'avoir une vision d'ensemble des travaux en cours.

Ce genre de rencontre permet des échanges et des rencontres avec les autres délégations. On a pu par exemple échanger avec la délégation du Pérou sur la question de la limite maximale de cadmium dans le chocolat, un sujet très important car Madagascar est actuellement sur le point de relancer sa production cacaoyère.



ACTIVITES RELATIVES A LA COMMUNICATION ET A LA VISIBILITE DU CODEX

📅 2017-2018

📍 MADAGASCAR

🔍 PRESENTATION

Un des produits prévus dans le projet de renforcement des structures, processus et système du Codex à l'échelle nationale est le renforcement de la communication et la visibilité du Codex.

Les structures nationales n'ont pas les moyens nécessaires et suffisants pour communiquer de façon efficace sur le Codex, son importance, ses activités et surtout les avantages qu'il peut apporter pour le commerce et la protection des consommateurs. C'est en effet un des piliers de la sécurité sanitaire des aliments. Les structures au niveau national existent mais ne sont pas considérées et ne sont pas consultées sur les sujets importants afférents à la sécurité sanitaire des aliments.

Pour arriver à bien faire passer le message, identifier les cibles et pour bien faire connaître le Codex, il était décidé de faire appel à :

- un consultant spécialiste en communication,
- un graphiste designer
- un expert en IT

Les produits issus des travaux de ces derniers avec l'appui du comité national peuvent être résumés comme suit :

1- Les outils de communication :

Les canaux de communication choisis sont ceux les plus répandus et qui sont actuellement l'internet et les médias. Le site du Codex à Madagascar a été créé et est maintenant accessible à l'adresse : www.codex-mada.org.



Le Codex au niveau national a également une page Facebook et un compte LinkedIn, à travers lesquels les activités comme les informations pertinentes sur la sécurité sanitaire des aliments et évidemment sur le Codex doivent être publiées et éventuellement discutées. Quelques personnes au niveau du bureau du Point de Contact ainsi que quelques membres du Bureau ont été initiés à la mise à jour et/ou la mise en ligne des informations.



Pour ce qui est des médias, un publiprésentation sur la situation générale qui prévaut par rapport à la sécurité sanitaire des aliments a été produite et diffusée à la Télévision Nationale. Aussi, un plateau télévisé a été organisé pour permettre un débat autour de cette question, trois personnes issues du Comité National y ont participé.

Par ailleurs, un clip de sensibilisation sur « les cinq clefs pour avoir un aliments sûr » a été composé avec deux artistes de renommée locale et diffusé au sein de quelques télévisions locales.



<https://www.youtube.com/watch?v=F2eHDYf4mCg>

Chaque événement a fait l'objet d'un communiqué de presse au niveau des principales presses écrites locales.

Par rapport à la communication, une analyse de la situation a été réalisé par le consultant en communication, une fois les cibles et les objectifs définis, les activités ont été déterminés et un plan d'actions a été élaboré avec les supports y afférents et le budget correspondant. Ce plan de communication a été élaboré et validé par les membres du Comité.

2- Les matériels de communication élaborés :

Des plaquettes et des flyers ont été élaborées. Ils présentent les structures nationales , ses activités, le projet ainsi que la Commission du Codex.



Des goodies ont été produites : des blocs notes, des calendriers et des agendas à l'effigie du Codex





Enfin, les PLV qui sont l'ensemble des supports publicitaires présentés sur le lieu d'exposition. Elles comprennent les roll up, les bâches de présentation, des flags ainsi que des affiches.







BILAN ET IMPACTS

Durant cette période, d'autres activités ont eu lieu. Il s'agit :

- Trois Assemblées Générales qui ont eu lieu respectivement le 06 juillet 2017, le 26 octobre 2017 et le 15 Février 2018
- Huits Réunions du Comité de Supervision : les 28 juillet 2017, 19 Octobre 2017, 12 Janvier 2018 , 25 janvier 2018, 03 mai 2018, 21 juin 2018 et 11 juillet 2018
- Deux réunions de restitutions à l'intention des membres ont eu lieu 06 juillet 2017 et le 07 Aout 2018

Les rapports y afférents sont annexés à ce rapport.

On note également la tenue du renforcement de capacité des membres du Comité National et de l'équipe du point de contact national ainsi qu'une séance de sensibilisation à l'intention des décideurs à Madagascar. Ces activités ont été dispensé par Mme Awilo Ochieng Pernet, Présidente de la Commission du Codex Alimentarius (2015-2017) du 15 au 19 Janvier 2018 dont le rapport se trouve en annexe.

Pour la formation, il y a lieu de préciser qu'un des résultats significatifs de cette formation a été l'identification des comités prioritaires pour Madagascar. En effet, après que la formatrice ait expliqué les mandats de chaque comité du Codex, les participants ont identifiés les réalités à Madagascar. Il a été tenu compte des problèmes majeurs que font face les exportations, les importations ainsi que le marché local des denrées alimentaires. La disponibilité des compétences relatives au sujet a également été considéré. Tout ceci a conduit à 4 comités prioritaires à savoir : le Comité du Codex sur les Résidus de pesticides (CCPR), le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH), le Comité du Codex sur les systèmes d'Inspection, de Certification des denrées alimentaires (CCFCIS) et le Comité du Codex sur les Contaminants dans les aliments (CCCF). Lors de la formation, chaque membre présent a choisi suivant son intérêt pour le sujet et sa compétence, le comité dans lequel il veut travailler. Actuellement, les comités techniques afférents à ces priorités sont tous constitués et commencent à travailler sur les travaux en cours et les sujets d'intérêts pour Madagascar surtout que le groupe d'experts est déjà mis en place et participent activement aux travaux.

Concernant, l'assiduité des membres n'a pas vraiment évolué et ce sont toujours les mêmes personnes (entité) qui sont présents aux activités.

Malgré cela, le Comité National est maintenant plus considéré et plus connu. Il est maintenant membre du Groupe National d'Expert en Agriculture Biologique et du Conseil d'Administration de l'Autorité Sanitaire Halieutique. Il prend également part aux réunions sur les AMR initiées par le département de la veille sanitaire au niveau du Ministère de la Santé Publique. Maintenant, il est appelé à devenir membre du lead committee pour la redynamisation de l'Alliance Nationale pour la Fortification Alimentaire (ANFA).



GALERIE PHOTOS

Lancement officiel du CTF2 - Mai 2017



Salon de L'Agronomie - Mai 2017



Foire Internationale de l'Agriculture - Septembre 2017



Atelier de renforcement des capacités des membres: 15 au 17 janvier 2018



Séance de sensibilisation des décideurs: 18 janvier 2018



Semaine de la Sécurité Sanitaire des Aliments: 01 juin au 07 juin 2018

Visite d'usine à Antsirabe et séance de formation des PME PMI



Visite d'usine à Antsirabe et séance de formation des PME PMI



Débat sur la Sécurité Sanitaire des Aliments, remise certificat aux gargotiers





Atelier de mise en place des bases de données des experts - 05 juillet 2018

