



**RESEAU NATIONAL DE  
LABORATOIRES SUR LA SECURITE  
SANITAIRE DES ALIMENTS**

\*\*\*\*\*

**NOTE CONCEPTUELLE ATELIER NATIONAL  
SUR LA QUALITE DES PRODUITS ALIMENTAIRES LOCAUX,  
UN DEFI POUR LE SENEGAL**

\*\*\*\*\*

Dakar, le 04 février 2020

Lieu : Centre de Formation aux métiers de l'Alimentation de l'Institut de  
Technologie Alimentaire (ITA)



**RESEAU NATIONAL DE  
LABORATOIRES SUR LA SECURITE  
SANITAIRE DES ALIMENTS**

\*\*\*\*\*

## **I. CONTEXTE ET JUSTIFICATION**

Les risques liés à la consommation des aliments sont omniprésents surtout dans les pays en voie de développement. Face au besoin de maîtriser la qualité des aliments, il devient urgent de réunir les différents intervenants et compétences de la filière pour réfléchir et trouver ensemble des solutions efficaces et durables.

A l'instar de plusieurs pays de la sous-région ouest africaine, il devient de plus en plus urgent pour le Sénégal de mettre en place et de renforcer son dispositif national de prévention à travers des mécanismes de contrôle, de surveillance et d'alerte précoces dans le cadre du Règlement Sanitaire International (RSI) et de la Résistance aux Anti Microbiens (RAM). Une telle structure aura en charge de mettre en œuvre les politiques et orientations de l'Etat en matière de salubrité et de qualité sanitaire des aliments. Elle aura entre autres missions, à mener des actions concrètes d'information et de sensibilisation sur les enjeux de cette problématique.

Les Obstacles Techniques au Commerce (OTC), les Mesures Sanitaires et Phytosanitaires (SPS) ainsi que l'élaboration d'une réglementation nationale sont autant de défis qui, bien compris et bien relevés, peuvent être des atouts pour une production de qualité capable de permettre au Sénégal de conquérir de nouveaux marchés sous régionaux, régionaux et mondiaux.

Le contrôle des produits alimentaires est régi au Sénégal par la loi de base : 66-48 du 27 mai 1966 relative au contrôle des produits alimentaires et à la répression des fraudes. Cette loi fondamentale est complétée par deux décrets de portée générale, les lois 68-507 et 68-508 du 7 mai 1968 réglementant respectivement le contrôle des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale et les conditions de recherche et de constatation des infractions.

Plusieurs études ont montré que le secteur alimentaire sénégalais est caractérisé entre autres par :

- Une insuffisance des capacités institutionnelles ;
- Une insuffisance de la maintenance des équipements ;
- Un développement accru des aliments vendus sur la voie publique ;
- Une obsolescence des textes réglementant la gestion et le contrôle de la qualité des aliments ;
- Une absence de coordination entre les structures nationales de contrôle ;
- Une insuffisance des programmes et projets de formation, d'information et d'éducation des consommateurs ;
- Une insuffisance de données pour mener à bien l'analyse, l'évaluation et la gestion des risques sanitaires liés aux aliments.



**RESEAU NATIONAL DE  
LABORATOIRES SUR LA SECURITE  
SANITAIRE DES ALIMENTS**

\*\*\*\*\*

A l'heure actuelle, cette problématique mondiale de la Sécurité Sanitaire des Aliments, sous-tendue par l'entrée en vigueur depuis 2000 de l'Accord de l'OMC sur les Mesures Sanitaires et Phytosanitaires, pose d'énormes difficultés aux pays en voie d'émergence.

Pour faire face à cette situation et être en accord avec le Plan Sénégal Emergent (PSE) qui vise l'accroissement de la compétitivité des entreprises et de promotion des exportations, l'amélioration de l'état nutritionnel et de santé des populations, une meilleure prise en charge de cette problématique s'impose.

C'est dans ce contexte qu'il a été enclenché depuis 2011 avec le soutien de la Wallonie-Bruxelles International, une dynamique partenariale de réseau national et sous régional de laboratoires en vue d'accompagner l'accréditation des laboratoires et de générer suffisamment de données pour, les chercheurs, les analystes et évaluateurs des risques sanitaires liés aux aliments.

Prenant en considération toutes ces contraintes, le Laboratoire National d'Analyses et de Contrôle (LANAC), l'Institut de Technologie Alimentaire (ITA) et le Centre Régional de Recherches en Ecotoxicologie et Sécurité Environnementale (Fondation CERES-Locustox) sous l'égide de la Délégation Wallonie-Bruxelles à Dakar et du Ministère du Commerce et des PME ont organisé du 08 au 09 janvier 2019 un atelier national sur le suivi de la qualité des produits locaux.

Ces mêmes laboratoires du réseau se proposent de poursuivre et d'étendre cette expérience avec l'identification de filières prioritaires de la chaîne alimentaires et la génération de données publiables à travers l'organisation d'un deuxième atelier sur la qualité des produits alimentaires locaux à Dakar le 04 février 2020. Cette rencontre permettra de partager nos résultats sur le niveau d'exposition des populations sénégalaises aux risques sanitaires liés à la consommation de ces aliments.

## **II- OBJECTIF GENERAL**

L'objectif général de l'atelier est de relever le défi de la qualité des produits locaux, en apportant des informations pratiques et théoriques à propos de la Sécurité Sanitaire des Aliments, en partageant les expériences et résultats acquise par les Organismes d'Évaluation de la Conformité (OEC) qui interviennent dans le secteur.

Ainsi, il sera d'autant plus possible de créer, d'une part, les conditions favorables pour disposer d'une alimentation saine et accessible à tous, de façon à assurer la protection de la santé des populations et à pérenniser le contrôle et le suivi de la qualité des produits alimentaires locaux, d'autre part.



**RESEAU NATIONAL DE  
LABORATOIRES SUR LA SECURITE  
SANITAIRE DES ALIMENTS**

\*\*\*\*\*

### **III- OBJECTIFS SPECIFIQUES**

1. Partager les résultats sur le contrôle et le suivi de la qualité des graines d'arachides (aflatoxines) ;
2. Partager les résultats sur le contrôle et le suivi de la qualité des produits horticoles (résidus de pesticides) ;
3. Partager les résultats sur le contrôle et le suivi de la qualité des eaux potables conditionnés en sachet (physico-chimie et microbiologie)
4. Partager les expériences d'interventions sur le management de la SSA ;
5. Définir des stratégies et identifier les moyens nécessaires pour mieux informer et sensibiliser les pouvoirs publics et les populations sur la SSA des produits alimentaires locaux ;
6. Disposer d'une banque de données sur les niveaux de contamination des produits alimentaires locaux.

Lors de cet atelier, les intervenants exposeront et débattront sur les questions liées :

- à la traçabilité et à la qualité des produits alimentaires ;
- au contrôle et à la maîtrise de la qualité des denrées alimentaires ;
- à l'alimentarité des sachets utilisés pour le conditionnement des eaux potables ;
- aux mesures d'atténuation des niveaux de contamination en aflatoxines ;
- à une meilleure prise en charge de la métrologie à travers l'implantation et l'opérationnalité de Laboratoires d'Étalonnages Nationaux dans l'espace CEDEAO ;
- à l'encouragement de la mise en place de Systèmes de Management de la Qualité suivant le référentiel ISO/CEI/17025 version 2017 ;
- à l'état de la réglementation sénégalaise en matière de Sécurité Sanitaire des Aliments ;
- aux missions, modes de fonctionnement, et compétences des professionnels responsables de la sécurité alimentaire et nutritionnelle au Sénégal.

### **IV- RESULTATS ATTENDUS**

A l'issue de cet atelier, les résultats suivants sont attendus :

1. les résultats sur le contrôle et le suivi de la qualité des graines d'arachides (aflatoxines) sont partagés ;
2. les résultats sur le contrôle et le suivi de la qualité des produits horticoles (résidus de pesticides) sont partagés ;
3. les résultats sur le contrôle et le suivi de la qualité des eaux potables conditionnés en sachet (physico-chimie et microbiologie) sont partagés ;
4. les expériences d'interventions sur le management de la SSA sont partagés ;

5. les stratégies sont définies et les moyens nécessaires pour mieux informer et sensibiliser les pouvoirs publics et les populations sur la SSA des produits alimentaires locaux sont identifiés ;
6. Disposer d'une banque de données sur les niveaux de contamination des produits alimentaires locaux.

## **V- ACTIVITES DE L'ATELIER**

Cet atelier sera l'occasion de partager les résultats sur la surveillance de la qualité des produits alimentaires locaux dans le cadre du Réseau National et sous régional de laboratoires appuyé par Wallonie-Bruxelles International. Il contribuera aussi au renforcement du dispositif national de sécurisation des consommateurs.

Cet atelier se déroulera sous forme de conférences qui porteront sur des thématiques axées autour desquelles des communications seront proposées par les OEC, le Gestionnaire des risques, les Universitaires et l'Organisme d'appui, La Wallonie-Bruxelles International.

## **VI- PARTICIPANTS**

Environ 30 participants sont attendus à cet atelier.

## **VII- DATE ET LIEU**

**Date :** le 04 février 2020

**Lieu :** Dakar, Centre des Métiers de l'agroalimentaire de l'Institut de Technologie Alimentaire (ITA)



**RESEAU NATIONAL DE  
LABORATOIRES SUR LA SECURITE  
SANITAIRE DES ALIMENTS**

\*\*\*\*\*

## **PROGRAMME PROVISOIRE**

**8h00 - 9h00** : Accueil des participants

**9h - 10h00** : Cérémonie d'ouverture de l'atelier

Allocutions de :

- Mot de bienvenue de Mamadou Amadou SECK Directeur Général de l'ITA ;
- M. Papa Sam GUEYE et Mme Marianne SINDIC, Coordonnateurs du Projet réseau national et sous régional de laboratoires ;
- M. Yann GALL, Délégué Wallonie-Bruxelles à Dakar ;
- M. le Ministre du Développement industriel et des Petites et moyennes industries ou son Représentant ;
- M. le Ministre de l'Agriculture et de l'Équipement Rural ou son Représentant ;
- Mme le Ministre du Commerce et des Petites et Moyennes entreprises ou son Représentant.

**10h00 - 10h45** : Pause-café et Point de presse

**Président-Modérateur** : Dr Dogo SECK, ancien Secrétaire Général du Ministère de l'Agriculture et de l'Équipement Rural et membre de l'Académie Nationale des Sciences et Techniques du Sénégal (ANSTS).

**Rapporteur** : M. Younoussa DIALLO/ITA et Mme Marie N SARR/Fondation CERES-Locustox

**10h45 - 11h05** : Conférence introductive par M. Ousmane MBAYE, Directeur du Commerce Intérieur - « *Qualité des produits alimentaires locaux : enjeux, défis et perspectives* »

**11h05 - 11h20** : M. Bacary DIATTA, Directeur du LANAC- « *Etat de la qualité des eaux potables conditionnées en sachet et vendues au Sénégal* »

**11h20 - 11h35** : M. Babacar BEYE, Chef du Laboratoire des mycotoxines de l'ITA- « *Niveau de contamination en aflatoxines de l'arachide et de ses produits dérivés au Sénégal* »

**11h35 - 11h50** : Mme Anna Ndiaye TRAORE, Responsable de l'Unité Qualité de l'Eau et des Engrais (UQEE) de la Fondation CERES-Locustox- « *Contrôle de la Qualité Sanitaire liée aux résidus des Produits Horticoles (Légumes & Fruits) locaux* »

**11h50 – 12h05** : Dr. Tecko LACOMEV- EISMV - « Analyse des résidus des médicaments vétérinaires dans la viande et les œufs produits au Sénégal »

**12h05 – 12h20** : M. Issa WADE - Chef de la Division de la Consommation et de la Sécurité des Consommateurs- « Etat de la réglementation sur les autorisations de fabrication et de mise en vente »

**12h20 – 12h35** : M. Mody GAYE - Chef du Laboratoire de Phytopathologie de la DPV « Partage des résultats obtenus par PACA dans la lutte contre les aflatoxines sur l'arachide et les céréales cultivés au Sénégal »

**12h35 – 13h00** : Professeure Marianne SINDIC Gembloux Agro-Bio Tech, ULg et Didier Montet du CIRAD « *Evaluation de la teneur en mycotoxines dans les céréales et oléagineux les plus consommés en Côte d'Ivoire* »

**13h00 – 14h45** : Pause déjeuner

**14h45 – 15h45** : Discussions

**15h45 – 16h00** : Synthèse par le Président-Modérateur et formulation des recommandations

**16h00 – 16h15** : Présentation et adoption du Rapport Général de l'atelier / Rapporteurs

**16h15 – 17h30** : Clôture de l'atelier