



République du Sénégal
Un Peuple - un But - Une Foi



Partenariat Sénégal - Wallonie- Bruxelles

RAPPORT FINAL

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

04 Février 2020 à ITA, Dakar/SENEGAL

SOMMAIRE

Sigles, abréviations et acronymes	3
1- Contexte et justification	4
2- Objectif général.....	5
3- Objectifs spécifiques	5
4- Cérémonie d'ouverture	6
5- Déroulement des travaux	8
5.1. Résumé des communications	8
5.2. Discussions et recommandations	12
6- Cérémonie de clôture	13
Liste de présence	15

Sigles, abréviations et acronymes

AFB1 : Aflatoxines B1
AFT: Aflatoxines Totales
ASCOSEN : Association des Consommateurs du Sénégal
CCCF: Codex Committee on Contaminants in Foods
CEI : Comité Electrotechnique International
CERES : Centre Régional de Recherches en Ecotoxicologie et Sécurité Environnementale
DAOA : Denrées Alimentaires d'Origine Animale
DCI : Direction du Commerce Intérieur
DITP : Direction des Industries de Transformation de la Pêche
DPV : Direction de la Protection des Végétaux
EISMV : Ecole Inter Etat de Sciences et Médecine Vétérinaire
EPIC : Etablissement Public à Caractère Industriel et Commercial
ESP : Ecole Supérieure Polytechnique
FMAT : Flore Mésophile Aérobique Totale
GxABT : Gembloux Agro Bio-Tech
ISO : Organisation International de Normalisation
ISRA : Institut Sénégalais de Recherches Agricoles
ITA : Institut de Technologie Alimentaire
LACOMEV : Laboratoire de Contrôle des Médicaments Vétérinaires
LANAC : Laboratoire National d'Analyses et de Contrôle
LC-MS/MS: Liquid chromatography–mass spectrometry
LMR : Limites Maximales de Résidus
NS : Norme Sénégalaise
OMC: Organisation Mondiale du Commerce
OTA: Ochratoxines
PME : Petite et Moyenne Entreprise
PPCL : Programme de Promotion de Céréales Locales
PRACAS : Programme d'Accélération de la Cadence de l'Agriculture Sénégalaise
PSE : Plan Sénégal Emergent
SSA : Sécurité Sanitaire des aliments
UA-BIRA: Union Africaine – Bureau interafricain des ressources animales
Ufc : unité formant colonies
ULg : Université de Liège
USSEIN: Université du Sine Saloum Elhadji Ibrahima Niass
WBI : Wallonie-Bruxelles International

1- 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 absence de cadre institutionnel ;
- une insuffisance de la prise en charge 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.

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'a été enclenchée depuis 2011 avec le soutien de 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 les évaluateurs des risques sanitaires liés aux aliments.

Prenant en considération toutes ces contraintes, le Réseau national de Laboratoires (ITA, LANAC et CERES-Locustox) sous l'égide de la Délégation Wallonie-Bruxelles à Dakar et du Ministère du Commerce et des PME a organisé du 08 au 09 janvier 2019 un atelier national sur le suivi de la qualité des produits locaux.

Ces mêmes laboratoires du Réseau national de laboratoires se proposent de poursuivre et d'étendre cette expérience avec l'identification de filières prioritaires de la chaîne alimentaire 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 les résultats acquis sur le niveau d'exposition des populations sénégalaises aux risques sanitaires liés à la consommation de ces aliments.

2- Objectif général

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 les conditions favorables pour disposer d'une alimentation saine et accessible à tous, de façon à assurer la protection de la santé des populations ainsi que de pérenniser le contrôle et le suivi de la qualité des produits alimentaires locaux.

3- Objectifs spécifiques

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 le contrôle des résidus de médicaments vétérinaires dans la viande et les œufs ;
4. Partager les résultats sur le contrôle et le suivi de la qualité des eaux potables conditionnés en sachet (physico-chimie et microbiologie) ;
5. Partager les expériences d'interventions sur le management de la SSA ;

6. 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 ;
7. Disposer d'une banque de données sur les niveaux de contamination des produits alimentaires locaux.

4- Cérémonie d'ouverture

La cérémonie d'ouverture s'est tenue sous la présidence de Monsieur Makhtar LAKH, Secrétaire Général, représentant Madame Aminata Assome DIATTA, Ministre du Commerce et des Petites et Moyennes Entreprises.

La cérémonie d'ouverture a été marquée par les allocutions suivantes :

1. Dr. Mamadou Amadou SECK, Directeur Général de l'ITA et représentant le Ministre du Développement industriel et des Petites et moyennes industries ;
2. M. Papa Sam GUEYE, Administrateur Général de la Fondation CERES-Locustox et Coordonnateur Sud du Projet réseau national et sous régional de laboratoires, représentant le Ministre de l'Agriculture et de l'Équipement Rural ;
3. Pr Marianne SINDIC, Coordonnatrice Nord du Projet réseau national et sous régional de laboratoires ;
4. M. Yann GALL, Délégué général Wallonie-Bruxelles à Dakar ;
5. M. Makhtar LAKH, Secrétaire Général du Ministère du Commerce et des Petites et Moyennes Entreprises.

Après les mots de bienvenue, **Dr Mamadou Amadou SECK** a remercié la coopération avec le Wallonie-Bruxelles International et manifesté le plaisir de recevoir annuellement cet important atelier. Il a aussi souligné le choix de l'ITA par l'Union Africaine comme laboratoire de référence dans le contrôle des aflatoxines suite à son accréditation. Par la suite, il a transmis les félicitations du Ministre du Développement industriel pour les résultats obtenus grâce au projet de réseau de laboratoires.

Monsieur Papa Sam GUEYE, est revenu sur la création du réseau qui date de 2011 à la suite d'un Accord-Cadre entre le WBI et les laboratoires d'essai du Sénégal que sont : l'ITA, le CERES-Locustox et le LANAC.

A l'orée d'une décennie d'existence, un bilan très positif est tiré de cette collaboration. Entre autres acquis, il a souligné :

- l'accréditation des laboratoires du CERES-Locustox, du LANAC et de l'ITA. De plus, le maintien et la migration vers la nouvelle version 2017 de la norme ISO/IEC 17025 ont été assurés pour tous et l'extension a été effective pour le CERES-Locustox et le LANAC ;
- la sélection de l'ITA par l'UA-BIRA comme laboratoire d'excellence pour le contrôle des aflatoxines ;

- le renforcement de capacité de techniciens des laboratoires ;
- l'acquisition d'équipements et de consommables critiques ;
- l'inscription des laboratoires du Réseau aux essais de comparaisons inter laboratoires ;
- la création d'une Centrale d'achat de consommables ;
- le suivi de la qualité sanitaire des produits locaux géoréférencés ;
- la création et l'animation d'un site web (www.renlabqua.sn).

Parmi les recommandations du dernier atelier concernant la qualité des eaux de boisson vendues et le contrôle de la qualité des produits locaux, des études ont été menées et ont fait l'objet de partage lors de l'atelier de janvier 2019.

Pr Marianne SINDIC a évoqué la justification du projet, ses objectifs et l'état des lieux actuel. Elle a évoqué la nécessité d'avoir des laboratoires compétents (accrédités) pour renforcer la sécurité sanitaire au Sénégal et ainsi accentuer le contrôle qualité des produits locaux pour le bien-être des populations. Elle a aussi manifesté le souhait de pouvoir continuer ensemble et d'étendre le réseau au niveau national et sous régional, et d'asseoir une base de données sur la qualité des produits alimentaires locaux. Enfin, elle a présenté les regrets du Pr Philippe THONARD qui ne pouvait être présent.

Monsieur Yann GALL a souhaité une bonne année de sécurité sanitaire accrue à tous et s'est dit optimiste sur le soutien du WBI pour la prolongation du projet en 2020 suite aux résultats obtenus, l'évaluation de la phase 2017-2019 est en cours. Pour lui, c'est un défi de pouvoir réunir l'ensemble des acteurs autour de la question de la Sécurité Sanitaire des Aliments. D'ailleurs, il annonce la mise en route d'un programme 2020-2024 qui portera notamment sur :

- la filière agro-alimentaire et les métiers qui en découlent ;
- la gestion durable des ressources naturelles, en particulier l'eau, et des thématiques en lien avec la sécurité alimentaire.

Monsieur Makhtar LAKH a présenté les excuses de Madame le Ministre du Commerce et de PME, en mission. Il s'est tout d'abord réjoui des résultats satisfaisants obtenus dans le cadre de la dynamique partenariale du réseau de laboratoires qui ont permis d'améliorer le service public de contrôle de la qualité et de la sécurité des produits mis à la consommation et de renforcer la compétitivité de la production locale sur les marchés nationaux et internationaux, conformément à l'axe 1 « Transformation structurelle de l'économie et croissance » du Plan Sénégal Emergent (PSE) qui vise, entre autres, la création de grands projets créateurs d'emplois et l'amélioration des conditions de vie des populations.

A ce propos, il a recommandé de systématiser l'autorisation de fabrication (FRA) pour tous les produits locaux et exhorté la publication des données issus des travaux de l'atelier. Il a félicité le LANAC qui va passer au statut d'EPIC cette année et a remercié tous les acteurs de la sécurité sanitaire des aliments.

Il a ensuite, au nom du Gouvernement du Sénégal, remercié la Délégation Wallonie-Bruxelles pour l'appui substantiel et constant qu'elle ne cesse d'apporter au fonctionnement du réseau.

Enfin Monsieur Makhtar LAKH a renouvelé l'engagement du Ministère du Commerce et des PME à ne ménager aucun effort pour accompagner le réseau national et sous régional de laboratoires sur toutes les actions entreprises en faveur du renforcement de la sécurité sanitaire des aliments au Sénégal.

5- Déroulement des travaux

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 : Dr Younoussa DIALLO/ITA et Mme Marie N SARR/Fondation CERES-Locustox

5.1. Résumé des communications

Communication 1 : « *Etat de la qualité des eaux potables conditionnées en sachet et vendues au Sénégal* » par M. Bacary DIATTA, Directeur du LANAC.

200 échantillons d'eaux en sachets consommées ont été prélevés dans les régions de Dakar, Kaolack, Fatick, Diourbel et Thiès et soumis à des analyses microbiologiques et physico-chimiques conformément aux critères qualité définis dans les normes NS 05-033 et NS 05-035. Les résultats montrent que 33% des échantillons sont non conformes du point de vue microbiologique et 5,5% du point de vue physicochimique mais aucun échantillon n'a révélé la présence de résidus de matières plastiques. Des recommandations basées sur le principe des 5M sont formulées.

Communication 2 : « *Niveau de contamination en aflatoxines de l'arachide et de ses produits dérivés au Sénégal* » par M. Babacar BEYE, Chef du Laboratoire des mycotoxines de l'ITA.

Des échantillons prélevés à Touba, Kaolack et Kolda ont permis d'apprécier le niveau de contamination des arachides pour la campagne 2018/2019 avec des intervalles allant de 25,3 à 31,1 µg/kg pour AFB1 et 31,6 à 43 µg/kg pour AFT. Pour la campagne 2019/2020 les intervalles sont 16,7 à 22,9 µg/kg pour AFB1 et 21,8 à 28,1 µg/kg pour AFT, la limite étant fixée à 20 µg/kg. Pour la pâte d'arachide, le niveau de contamination en aflatoxines a été évalué en 2014 avec des échantillons prélevés dans des groupements encadrés (GE) et dans les marchés (M) de 10 localités du pays. Les résultats montrent une teneur moyenne en AFB1 de 5,8 µg/kg pour GE et 40,8 µg/kg pour M et une teneur moyenne en AFT de 8,3 µg/kg pour GE et 46,0 µg/kg pour M. Ce qui montre l'intérêt de l'encadrement aux bonnes pratiques de production.

Communication 3 : « *Contrôle de la qualité sanitaire liée aux résidus de pesticides des produits horticoles (Fruits et Légumes) locaux* » par M. Anna Ndiaye TRAORE, Responsable de l'Unité Qualité de l'Eau et des Engrais (UQEE) de la Fondation CERES-Locustox.

Des échantillons de légumes (chou, carotte, tomate, aubergine amère, aubergine douce) issus des marchés de gros du Sénégal / Dakar (Thiaroye) et Thiès (Notto) et de fruits importés (clémentine, pomme et orange) issus des points d'entrée aux frontières (Postes de contrôle phytosanitaire) ont fait l'objet d'analyse de résidus de pesticide selon la norme NF EN ISO 15662. Les résultats montrent que 65% des légumes locaux et des clémentines importées sont contaminés par la trifluraline, le dicofol, la bifenthrine, la lambda-cyhalothrine, la cyperméthrine et le diméthoate à des teneurs dépassant les LMR du Codex Alimentarius. Par contre les pommes et oranges importées sont « propres ». Par ailleurs, cette étude a permis d'avoir un aperçu sur les risques d'exposition liés à la consommation de ces produits vendus localement, mais également la disponibilité de produit non homologué (dicofol) qui découlerait d'un approvisionnement frauduleux. Les recommandations découlant de cette étude sont :

- la systématisation des contrôles de la qualité des produits agricoles locaux (légumes et fruits) tels que prévus dans le Plan d'Actions de la Stratégie Nationale de Sécurité Sanitaire des Aliments ;
- la sensibilisation / formation des producteurs sur les Bonnes Pratiques Agricoles ;
- le plaidoyer auprès des autorités pour que le contrôle de la qualité des légumes et fruits soit une exigence réglementaire d'accès au marché national.

Communication 4 : « *Analyse de résidus des médicaments vétérinaires dans la viande et les œufs produits au Sénégal* » par Dr. Tecko LACOMEV- EISMV.

Plusieurs études menées au Sénégal ont révélé la présence de résidus de médicaments vétérinaires dans les DAOA :

- Bedekelabou (2017) : 74 échantillons de lait et 80 échantillons d'œufs issus des élevages de Dakar et de Thiès. Les 74 échantillons de lait ont donné 26 échantillons positifs aux bêta-lactamines (35,14%) ; 13 échantillons positifs aux tétracyclines (17,58%) et 9 échantillons positifs aux streptomycines (12,16%). Sur les 80 échantillons d'œufs analysés, 3 échantillons positifs aux tétracyclines soit une prévalence de 3.75%.
- Niyibizi (2012) a prélevé des œufs dans 18 fermes de la zone périurbaine de Dakar et a trouvé des résidus de médicaments vétérinaires dans 6 fermes soit 33 % des fermes suivies. Cet auteur a analysé au total 175 œufs au PremiTest et a trouvé 22 positifs soit 12% d'œufs contaminés principalement par les tétracyclines.
- Kantati (2011) : sur 186 échantillons de viandes bovines issues des abattoirs de Dakar, 95 échantillons étaient positifs aux résidus d'antibiotiques par le PremiTest soit 51%.
- Chataigner et al. (2004) : Des résidus de médicaments vétérinaires ont été trouvés dans la viande bovine prélevée dans les abattoirs de Dakar avec une prévalence de 42 %.

Comme mesure, il faudra anticiper sur les contraintes liées aux résidus de médicaments vétérinaires /et problématique de la résistance des pathogènes en amont (mesures préventives) et en aval (mesures correctives).

Communication 5 : « Etat de la réglementation sur les autorisations de fabrication et de mise en vente » par M. Moctar SAMB –Adjoint au Chef de la Division de la Consommation et de la Sécurité des Consommateurs.

Du contexte international avec la mondialisation des échanges au contexte national avec le soutien aux filières porteuses et l'axe 1 du PSE (Transformation structurelle de l'économie et croissance), l'étude a présenté d'abord le cadre institutionnel et les missions de la DCI. Ensuite, la procédure pour l'obtention de l'autorisation FRA a été détaillée en passant par la constitution du dossier, les exigences en matière d'hygiène et de fabrication et la sensibilisation. Sur ce dernier point, il faut noter que tout produit fabriqué ou transformé doit avoir une autorisation de mise sur le marché (FRA) à l'exception de la charcuterie fraîche, la pâtisserie et confiserie fraîche, les plats cuisinés. Une évolution croissante des autorisations FRA est notée passant de 656 en 2016 à 1 091 en 2017, à 1 357 en 2018 et à 1 754 en 2019. Le contrôle et le suivi a permis de faire des saisies de produits impropres à la consommation (produits périmés, contrefaits etc.) avec 140 T en 2014, 212 T en 2015, 320 T en 2016, 540 T en 2017 et 450 T en 2018. Ces produits ont été détruits en public. Comme recommandations, on peut noter :

- le renforcement des services d'inspection en moyens matériels et humains ;
- la refonte des textes (code de la consommation) ;
- la redynamisation de la Commission Nationale de Contrôle des Produits Alimentaires (CCPA) ;
- l'élaboration de Manuels de procédures sur le système d'inspection et de certification des importations et des exportations ;

Communication 6 : « Partage des résultats obtenus par PACA dans la lutte contre les aflatoxines sur l'arachide et les céréales cultivés au Sénégal » par M. Mody GAYE - Chef du Laboratoire de Phytopathologie de la DPV.

Le Partnership for Aflatoxin Control in Africa, Partenariat africain de lutte contre les Aflatoxines (PACA) est constitué de six pays sélectionnés pour conduire la phase pilote : Gambie, Malawi, Nigeria, Sénégal, Tanzanie, Uganda. Un Plan national d'actions cohérent mis en œuvre permet de réduire l'écart entre les interventions nécessaires et la mise à disposition des ressources. Les résultats de l'étude (PACA) donnent des éléments d'appréciation qui mettent en évidence l'impact économique des aflatoxines. Les pertes sont estimées à près de 64 milliards de francs CFA perdus par an.

Comme mesure d'atténuation, un code d'usage pour la prévention et la réduction des aflatoxines dans les arachides est élaboré. Il retrace les bonnes pratiques agricoles (BPA) et de fabrication (BPF) et le contrôle au niveau des magasins de stockage et installations. Un guide sur les bonnes pratiques de la culture de l'arachide en pluvial au Sénégal et un Plan National de Lutte Contre les Aflatoxines (2016) sont élaborés. Par ailleurs, lors des dernières sessions

du CCCF (Codex Alimentarius), le Sénégal s'est engagé à fournir des données scientifiques pour l'évaluation des risques liés à l'exposition aux arachides « prêt à consommer »;

Communication 7 : « Suivi de la qualité sanitaire des produits céréaliers de la période de 1996 à 2004 et à nos jours » par Pr Nicolas AYEISSOU, Responsable Laboratoire d'Analyses et d'Essais, ESP/UCAD.

Il existe deux procédés de transformation des produits céréaliers : transformation primaire (brisure et mouture) et transformation secondaire (Roulage séchage, Roulage cuisson/séchage). Le programme PPCL (1996-2000) a concerné 12 entreprises avec 1920 échantillons analysés. La qualité sanitaire des produits céréaliers a été évaluée en se basant sur le suivi de la FMAT, des coliformes thermotolérants, des streptocoques fécaux et des levures et moisissures. Des actions d'amélioration de la qualité et une optimisation des procédés a permis d'améliorer la qualité microbiologique des produits finis avec des limites < 300 ufc/g dont Arraw (65%), Sankhal (13%) et Céré (97%).

Communication 8 : « Evaluation de la teneur en mycotoxines dans les céréales et oléagineux les plus consommés en Côte d'Ivoire » par Pr Marianne SINDIC Gembloux Agro-Bio Tech, ULg.

L'étude est menée sur les céréales et oléagineux qui sont les denrées à haut risque de contamination par les mycotoxines. En 2013, 238 échantillons (260-560g) ont été collectés sur les marchés d'Abidjan, de Bouaké et de Korhogo : Riz (88) ; Maïs (79) ; Pâte d'arachide (71). Une analyse multi-mycotoxines par LC-MS/MS a permis de faire une quantification de 79 mycotoxines. Les résultats montrent :

- Pour le **riz local**, 11/47 échantillons ont une teneur < à 2 µg/kg pour AFB1 contre 18/41 pour le riz importé. Aussi, 9/47 échantillons ont une teneur < à 3 µg/kg pour OTA pour le riz local contre 5/41 pour le riz importé. Les marchés de Korhogo et Bouaké ont les échantillons les plus contaminés pour le riz local et celui de Bouaké pour le riz importé.
- Pour le **maïs**, les échantillons sont constitués de farine avec potasse (32), de farine sans potasse (18) de maïs concassé (29). Les résultats montrent que 15/32 échantillons de farine avec potasse ont une teneur < à 2 µg/kg pour AFB1 et 2/32 ont une teneur < à 3 (µg/kg) pour OTA. Sur la farine sans potasse, 5/18 échantillons ont une teneur < à 2 µg/kg pour AFB1 et avec le maïs concassé, 10/29 échantillons ont une teneur < à 2 µg/kg pour AFB1. Les marchés ayant les échantillons les plus contaminés sont Adjamé, Yopougon et Korhogo (maïs concassé), Bouaké (farine avec potasse), Abobo et Bouaké (farine sans potasse).
- Pour la **pâte d'arachide**, les résultats montrent que 1/71 échantillons ont une teneur < à 2 µg/kg pour AFB1 et 1/71 ont une teneur < à 4 µg/kg pour AFT. Les marchés Abobo et Adjamé présentent 100% d'échantillons contaminés, à un niveau largement supérieur à la réglementation européenne (2 µg/kg pour AFB1 et 4 µg/kg pour AFT) allant jusqu'à plus de 4500 µg/kg pour AFB1 et 8000 µg/kg pour AFT.

Au terme de cette étude, il ressort que les *Aspergillus* potentiellement aflatoxinogènes se retrouvent tout au long du circuit post récolte de l'arachide alors que les *aflatoxines* sont présents à partir du séchage au champ. Les points critiques à contrôler sont : le séchage, le stockage et la transformation des graines en pâte. Les facteurs critiques sont la température et l'Aw ou teneur en eau. Comme recommandations, on peut retenir :

- envers les pouvoirs publics : mise en place de norme, formation et encadrement des producteurs et commerçants
- envers les producteurs et commerçants : stocker dans des entrepôts aérés, réduire le temps de stockage et travailler dans de bonnes conditions d'hygiène

5.2. Discussions et recommandations

Le modérateur Dr Dogo SECK a fait une synthèse succincte des présentations pour permettre d'ouvrir les discussions. Les intervenants ont formulé des suggestions, apporté des éclaircissements et posé des questions. Ensuite des réponses ont été données par les exposants.

A l'issue des travaux, les recommandations générales suivantes ont été formulées :

- s'engager avec le WBI à travailler avec d'autres partenaires potentiels de la sous-région pour la mobilisation de ressources supplémentaires ;
- faciliter la génération de données par le biais des laboratoires d'essais accrédités ;
- renforcer la collaboration entre laboratoires d'essais et autorités compétentes pour appuyer ces derniers dans leurs plans de surveillance ;
- faire un plaidoyer auprès des autorités pour élaborer des normes nationales afin de contrôler les produits locaux et rendre obligatoire le contrôle de la qualité de produits locaux ;
- tenir des animations scientifiques tournantes (mise en place de programme conjoint) par les laboratoires du réseau.

A cela s'ajoute les recommandations de l'atelier des 08 au 09 janvier 2019 qui n'ont pas été mises en œuvre.

▪ Pour le Gouvernement du Sénégal

- prendre de toutes les diligences au niveau de la CEDEAO pour l'opérationnalisation du Système Ouest Africain d'Accréditation (SOAC);
- encourager l'accréditation et la migration des laboratoires accrédités vers le SOAC ;
- mettre à niveau l'arsenal juridique et le cadre institutionnel pour un système de Sécurité Sanitaire des Aliments plus performant ;
- réviser la norme NS 05 - 033 pour compléter les aspects microbiologiques et pour la rendre d'application obligatoire ;
- faire le plaidoyer pour solliciter l'appui du Gouvernement à la mise en œuvre du plan national de lutte contre les aflatoxines (PNLA) ;
- concevoir, organiser et promouvoir des formations diplômantes et des formations qualifiantes pour tous les opérateurs du secteur alimentaire ;

- poursuivre la sensibilisation des producteurs/trices sur les risques sanitaires liés aux pesticides et aux aflatoxines, ainsi que la Formation sur le respect des Bonnes Pratiques d'hygiène (Ministères en charge de l'Agriculture, de l'Industrie et du Commerce) ;
 - renforcer le dispositif national de surveillance en matière de contrôle des entrées de pesticides aux frontières et de répression des distributions et/ou utilisations de pesticides non autorisés par le CSP/CILSS ;
 - encourager les industriels dans la démarche de certification de leurs produits destinés à l'alimentation humaine et animale (Ministère Industrie) ;
 - mettre en place une plateforme de collecte et de sécurisation des données pour faciliter leur utilisation en matière de SSA – analyse de risques sur base de données chiffrées (Ministère de la Santé) ;
 - promouvoir chez les industriels des technologies adaptées permettant d'améliorer la sécurité alimentaire ;
 - développer une politique industrielle d'innovation pour les produits locaux.
- **Pour les Partenaires Techniques et financiers**
 - entreprendre le plaidoyer auprès du Gouvernement du Sénégal pour obtenir l'adoption officielle des documents de sous-politique de SSA, de stratégie SSA et de PNRUSSA et la création du Dispositif National d'Evaluation des risques (DNER).
- **Pour le Réseau National et sous régional de Laboratoires**
 - renforcer le dispositif de contrôle de la qualité des eaux de consommations, surtout des eaux en sachet largement vendues ;
 - poursuivre le contrôle de la qualité des produits locaux pour constituer une base de données (pour les laboratoires d'analyse).
- **Pour les Associations de Consommateurs**
 - revendiquer le droit de disposer d'aliments sains en exigeant le contrôle du respect notamment des Limites Maximales d'Aflatoxine, et de LMR de pesticides et de médicaments vétérinaires dans les produits alimentaires.

6- Cérémonie de clôture

Le discours de clôture a été prononcé par Monsieur Papa Sam GUEYE, en sa qualité de représentant du Ministre de l'Agriculture et de l'Equipement Rural.

Monsieur GUEYE a tenu à rappeler la place importante qu'occupe la qualité des produits agricoles dans le PRACAS 2 (qui est le volet agriculture du PSE). Pour lui, il ne faudrait pas faire la qualité juste pour l'exportation mais avoir une approche holistique dans un contexte de mise en œuvre de l'approche One Health (une seule qualité pour tous) donc, les produits vendus localement se doivent d'être contrôlés du point de vue de leur qualité sanitaire pour le bien-être des populations.

IL a ensuite recommandé la pérennisation de l'atelier annuel réseau de laboratoires sur la sécurité sanitaire des produits locaux.

Monsieur GUEYE a enfin engagé le réseau national de laboratoire à faire le suivi des recommandations de l'atelier et le rapportage auprès des acteurs et décideurs.

Fait à Dakar, le 04 Février 2020

PRESIDENT/MODERATEUR	
Dr Dogo SECK, Membre de l'Académie Nationale des Sciences et Techniques du Sénégal (ANSTS) et ancien Secrétaire général du ministère de l'Agriculture et de l'Équipement Rural	
RAPPORTEURS	
Dr Younoussa DIALLO, Institut de Technologie Alimentaire	Mme Marie NDAO SARR Fondation CERES-Locustox

Liste de présence




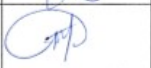



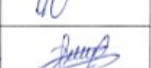

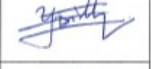
FEUILLE DE PRESENCE
ATELIER NATIONAL SUR LA QUALITE DES PRODUITS ALIMENTAIRES LOCAUX DU 04 FEVRIER 2020 A L'ITA

Prénoms	Nom	Structure	Contact	Emargement
1. El Hadji Lamine	SAKHO	S.A. Commerce Rufisque	776437756	
2. Ndiouma	TINE	DCSC / Dakar	778017630	
3. Modar	SAMBE	DCSC / Dakar	775639056	
4. Sagar Wfa	Wadj	DL / NSAS	776435681	
5. ANNA	Ndiaye	Les Loustax	776552957	
6. Salou	NGOY	DSRA - CAS	7765193261	

7. Mouar Talk	GUERE	ITA	776353171	
8. Syngaton Fall Bioum	Fall	ITA	77665694	
9. TEKO-AGBU	ASSION GSON	ESNV	776599259	
10. Ndeyma Fall Brame	F Brame	INORT	777012660	
11. The Fatou Diallo Camara	Diallo	ITA	77601-03-58	
12. Yme Ngoute Fall FAHE	FALL	ITA	775047703	
13. Fatou Beye Sane	Beye	LANAC	776402761	
14. Mady	ASSE	ESP/UCAD	773787240	
15. Nicolas	AYESSOU	LAE/ESP/UCAD	772514848	

16. <i>Amal</i>	CISSE	ASCOSEN	776359445	<i>Amal</i>
17. Babacar	DIOLF	Service Régional du Commerce de Fatick	775329217	<i>Babacar</i>
18. Ndeye Yacine	DIALLO	ITA	77 646 02 16	<i>Ndeye Yacine</i>
19. Guillaume A.	Baloucoune	USSEIN	77 25632 77	<i>Guillaume A.</i>
20. Dumar	BOJIAN	PROSCOPE	77 2322141	<i>Dumar</i>
21. Ndiassa	NGOT	ASCEPEX	773605596	<i>Ndiassa</i>
22. Hanne Médoune	BA	ASCOSEN	77-576-00-62	<i>Hanne Médoune</i>
23. Margatte	NDIYE	PRCA/GTIA	776430720	<i>Margatte</i>
24. Mada Gueye	Gueye	FOS/FL	779796342	<i>Mada Gueye</i>

25. Fatou	DIARHATE	ITA	775314926	<i>Fatou</i>
26. Hary GASSAMA	TALL	ITA	77286 4444	<i>Hary GASSAMA</i>
27. Mamadou	KANDE	DRI / M DI PMI	77. 77.0318.	<i>Mamadou</i>
28. <i>Dr Alioune Badara Kaw</i>	DIOLF	DITP / Ministère des pêches	774889695	<i>Dr Alioune Badara Kaw</i>
29. Modys	GAYE	JAV	775357745	<i>Modys</i>
30. ASTOU	NDIAYE	LANAC	776178883	<i>ASTOU</i>
31. Marie	NDAO	CERES - Locustex	775653322	<i>Marie</i>
32. Dego	SECK .	Moderateur	775692974	<i>Dego</i>
33. <i>Joussouf Mamadou</i>	SECK	DGITA	770991816	<i>Joussouf Mamadou</i>

34. Papa Sam	GUEYE	CERES. LOCUSTOX	338344294	
35. Ibrahima	NIANG	I.T.A	75663156	
36. Rethaya	DIA	CERES-LOCUSTOX	776519458	
37. Dumar	Diop	ITA	37407480	
38. Babacar	BEYE	ITA	995744051	
39. Memadou Sadio	SOW	ITA	775548407	
40. Youwarssa	DIALLO	ITA	775588821	
41. OUDAR	LY	ENADinsubri	776508071	
42. Ababacar	DIAU	ITA	77452-6450	