

AG : MTF/CMR/026/STF
Rapport terminal

FAO/FONDS FIDUCIAIRE MULTILATÉRAL



**APPUI AU RENFORCEMENT DU SYSTÈME DE
CONTRÔLE DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS**

CAMEROUN

CONCLUSIONS ET RECOMMANDATIONS DU PROJET

ORGANISATION DES NATIONS UNIES POUR L'ALIMENTATION ET L'AGRICULTURE

Rome, 2011

FAO/FONDS FIDUCIAIRE MULTILATÉRAL



APPUI AU RENFORCEMENT DU SYSTÈME DE CONTRÔLE DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS

CAMEROUN

Rapport préparé pour
le Gouvernement du Cameroun
par
l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture

Les désignations utilisées et la présentation des données qui figurent dans le présent document n'impliquent, de la part de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture, aucune prise de position quant au statut juridique ou constitutionnel des pays, territoires ou zones maritimes, ni quant au tracé de leurs frontières ou limites.

L'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture tient à remercier vivement les organisations et personnalités qui l'ont aidée dans la réalisation du projet en lui fournissant des renseignements, leurs avis et l'utilisation de leurs facilités.

TABLE DES MATIÈRES

	<u>Page</u>
Liste des abréviations	vi
1. INTRODUCTION	1
1.1 Historique du projet	1
1.2 Dispositions officielles	3
1.3 Objectifs du projet	3
2. RÉSULTATS DES TRAVAUX REALISÉS ET CONCLUSIONS	5
2.1 Diagnostic de la situation	5
2.1.1 Volet juridique	5
2.1.2 Volet organisationnel	6
2.1.3 Contrôle des produits importés et exportés	7
2.1.4 Contrôles sur le territoire national	7
2.1.5 Les laboratoires de contrôle	8
2.1.6 Participation aux travaux du <i>Codex</i>	8
2.1.7 Les organisations de consommateurs	8
2.2 Activités menés	8
2.2.1 Le CNCOSAC et la participation au <i>Codex</i>	8
2.2.2 Expertise des laboratoires et programme d'action	12
2.2.3 Les acquis dans le domaine juridique	14
2.2.4 Les études sanitaires	16
2.2.5 Formation de formateurs nationaux à l'hygiène et au système HACCP	17
3. RECOMMANDATIONS	20
3.1 Mise en œuvre du cadre juridique	20
3.2 Suivi et approfondissement des études réalisées	20
3.3 Actions correctives pour l'élimination des causes de contamination	20
3.4 Fonctionnement des laboratoires de référence	21
3.5 Formations secondaires	21
3.6 Conditions d'hygiène alimentaire	21
<u>Annexe 1</u> PERSONNEL DU PROJET	23
<u>Annexe 2</u> LISTE DE L'EQUIPEMENT FOURNI PAR LE PROJET	24
<u>Annexe 3</u> FORMATIONS DISPENSÉES DANS LE CADRE DU PROJET	25
<u>Annexe 4</u> LISTE DES DOCUMENTS PRÉPARÉS AU COURS DU PROJET	26

LISTE DES ABRÉVIATIONS

BPF	-	Bonnes pratiques de fabrication
BPH	-	Bonnes pratiques d'hygiène
CCAFRICA	-	Comité de coordination du <i>Codex</i> pour l'Afrique
CNCA	-	Comité national du <i>Codex Alimentarius</i>
CNCOSAC	-	Comité national du <i>Codex Alimentarius</i> et de la sécurité sanitaire des aliments au Cameroun
CNSSA	-	Comité national de sécurité sanitaire des aliments
HACCP	-	Système d'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise
LANACOME	-	Laboratoire national de contrôle des médicaments et d'expertises
MINADER	-	Ministère de l'agriculture et du développement rural
MINEPIA	-	Ministère de l'élevage, des pêches et des industries animales
MINIMIDT	-	Ministère de l'industrie, des mines et du développement technologique
OMC	-	Organisation mondiale du commerce
OTC	-	Accord sur les obstacles techniques au commerce
SPS	-	Accord sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires
SSA	-	Sécurité sanitaire des aliments
UE	-	Union Européenne

1. INTRODUCTION

1.1 HISTORIQUE DU PROJET

L'évolution des politiques de sécurité alimentaire et de sécurité sanitaire au niveau international indique un consensus croissant sur la notion de devoir de tout gouvernement de garantir la sécurité alimentaire de la population en créant des conditions d'accès de toutes les couches de la population à une alimentation suffisante, saine et de bonne qualité nutritionnelle.

Bien que disposant d'un potentiel de production agricole ayant permis pendant de nombreuses années de garantir l'auto-suffisance alimentaire, la République du Cameroun connaît des difficultés à apporter l'ensemble de ces garanties à la population, en particulier en termes sanitaires qui restent un enjeu majeur pour les autorités. Le pays souffre de l'absence d'un système fiable de contrôle des denrées alimentaires basé sur des concepts modernes, mondialement admis et inscrits au *corpus* du *Codex Alimentarius* - «de l'étable à la table» - concepts qui, traduits administrativement, permettent d'assurer une prise en charge correcte de cette mission par l'Etat.

L'absence d'un tel système soulève également de nombreuses difficultés qui comportent des incidences économiques majeures. Le Cameroun se voit dans l'impossibilité d'envisager les exportations de certains produits et donc de développer ces secteurs qui pourraient être exportateurs. Il en est ainsi pour les produits de la mer, à forte valeur marchande, mais qui sont refusés par les pays importateurs, comme ceux de l'Union Européenne (UE) (cf Règlement 146/2009 du 20/02/2009 de la Commission), à défaut d'un système fiable de contrôle sanitaire. Il convient de souligner que sur le plan du commerce international les produits agricoles contribuent à plus de 50 pour cent aux revenus des exportations.

Il s'agit là de données officielles, mais des volumes importants se font lors de transactions informelles dans la sous-région qui échappent ainsi aussi bien aux statistiques qu'au contrôle. En retour, le pays se trouve très démuné pour assurer le contrôle et la surveillance des flux d'importation dont les volumes sont considérables. A titre d'exemple, l'importation de poulets congelés qui était quasi inexistante au début des années 90 s'élevait à 22 000 tonnes en 2004 et a dépassé les 100 000 tonnes en 2009. Il n'est pas sans intérêt de souligner que suite à une étude financée par la FAO en 2006 et effectuée par le Centre Pasteur du Cameroun, étude dite de l'alimentation totale et portant notamment sur la présence de

résidus de pesticides dans les aliments prêts à être consommés à Yaoundé, les seules contaminations dépassant les seuils d'alerte portaient sur des aliments à base de blé. Or, tout le blé consommé au Cameroun est importé. Le renforcement des capacités de contrôle à l'importation et ensuite sur le marché local devient donc un impératif.

De plus, le Cameroun étant membre de l'Organisation mondiale du commerce (OMC), la crédibilité des contrôles sur le flux des produits relevant du commerce international en la matière vis-à-vis de ses partenaires économiques est importante.

Le rapide constat effectué en 2004 relatif aux différents acteurs et secteurs intervenants dans le domaine du contrôle de la qualité sanitaire des aliments était clair. S'agissant du volet législatif, réglementaire et institutionnel, dans un sens très large, le système de sécurité sanitaire des aliments au Cameroun, eau incluse, implique une dizaine d'institutions nationales ainsi que des collectivités locales décentralisées. Cette situation se traduit par de nombreux conflits de compétence, bien entendu préjudiciables aux résultats attendus sur le terrain. L'absence d'un cadre législatif cohérent - la multiplicité des textes sectoriels constitue un grave handicap - est également à souligner tout comme l'absence de nombreux textes d'application des lois en vigueur.

Le constat des difficultés existantes s'applique également au potentiel analytique, très éparpillé et de faible consistance technique, ainsi qu'aux moyens mis en œuvre pour assurer la fiabilité des contrôles officiels, tels que la compétence des agents de contrôle et des moyens techniques dont ils sont dotés, pour fournir aux opérateurs économiques les ressources utiles d'amélioration.

C'est dans ce contexte que fut créé par arrêté 0111/CAB/PM du 2 mars 2004 et pour une durée d'un an un comité *ad hoc* pour la Sécurité sanitaire des aliments (SSA) afin de:

- poser le diagnostic des systèmes actuels de contrôle des aliments au Cameroun;
- réfléchir sur des nouvelles techniques de procédure de contrôle de la qualité des aliments;
- proposer des mesures tendant à améliorer la SSA au Cameroun.

Ce comité a été prorogé et a finalement rendu son rapport fin 2006. Sa recommandation principale a été la création et la mise en activité d'un organisme national chargé de:

- la coordination de toutes les activités de SSA;
- l'élaboration et l'harmonisation des procédures de contrôle alimentaire;
- l'organisation du système de surveillance de la SSA;
- la coordination et le développement des activités d'analyse des risques;
- l'élaboration, l'actualisation et la révision des lois et règlements alimentaires;
- l'évaluation et le suivi des activités de SSA;

- la formation et l'assistance aux entreprises privées;
- la formation et le recyclage du personnel d'Etat;
- l'agrément des laboratoires pour les analyses alimentaires et la réalisation des études et des enquêtes relatives à la SSA;
- l'élaboration et la coordination des projets multisectoriels de la SSA;
- la préparation et la participation du Cameroun aux travaux du *Codex Alimentarius*;
- l'information et l'éducation des consommateurs.

L'application des recommandations de ce comité nécessitait d'un approfondissement technique dans le diagnostic de la situation existante, ainsi que la mise en œuvre d'activités de renforcement des capacités jugées prioritaires.

1.2 DISPOSITIONS OFFICIELLES

Pour mener à bien ce travail, le gouvernement du Cameroun a sollicité l'appui financier du Fonds pour l'application des normes et le développement du commerce qui lui a accordé un financement de 499 480 USD. Le projet identifié en page de titre a été approuvé le 2 juillet 2008 et l'exécution technique a été confiée à la FAO pour appuyer la coordination nationale et le comité de pilotage dans leurs efforts de réflexion et de mise en œuvre du projet. Les activités ont démarré le 1 juillet 2008 et se sont poursuivies jusqu'au 31 décembre 2010.

1.3 OBJECTIFS DU PROJET

L'objectif général du projet était de doter le Cameroun des bases nécessaires pour développer un système efficace de sécurité sanitaire des aliments dans le but de garantir la sécurité des aliments vendus et consommés sur le marché local, qu'ils soient de production nationale ou importés, et assurer la qualité des produits agricoles destinés à l'exportation.

L'effet direct attendu à l'issue de cette assistance était un système national de sécurité et de qualité des aliments mieux organisé, modernisé, permettant d'éviter les doublons et donc de rationaliser l'utilisation des ressources très limitées des institutions nationales.

En particulier, les effets attendus de ce projet étaient:

- un Comité national de sécurité sanitaire des aliments (CNSSA) et un Comité national du *Codex Alimentarius* (CNCA) opérationnels;
- la liste des priorités en matière de SSA établie sur la base d'études de produits et pratiques à risque;

- des procédures de coordination des activités de contrôle alimentaire établies, approuvées et comprises par toutes les parties prenantes;
- l'état des lieux des capacités analytiques au Cameroun;
- l'état des lieux de la réglementation en matière de SSA et les besoins de mise à jour du cadre juridique et réglementaire décrits;
- vingt cinq formateurs formés aux systèmes de SSA ainsi que dans les notions applicables à la qualité; des opérateurs - producteurs et petites et moyennes industries/entreprises alimentaires - formés aux bonnes pratiques agricoles, aux bonnes pratiques d'hygiène (BPH), et aux bonnes pratiques de fabrication (BPF). Un Système d'analyse des risques - points critiques pour leur maîtrise (HACCP) et les besoins en matière d'assistance technique clairement formulés sur des filières porteuses.

2. RÉSULTATS DES TRAVAUX RÉALISÉS ET CONCLUSIONS

Le projet a couvert aussi bien des finalités de santé publique que de promotion du commerce à travers le renforcement des capacités de contrôle des produits agroalimentaires destinés au marché local ou à l'exportation. Les bénéficiaires de cette assistance ont été donc multiples:

- l'Etat à travers la mise en place de conditions propices à l'accomplissement de sa mission de protection notamment de la santé publique;
- les opérateurs économiques bénéficiaires d'actions de formation et intéressés par une rationalisation des procédures administratives;
- la population qui, en tant que consommateur, sera mieux protégée et en tant que citoyen bénéficiera du progrès économique généré par les résultats du projet;
- les laboratoires et cabinets de conseil auxquels les opérateurs économiques auront nécessairement recours.

2.1 DIAGNOSTIC DE LA SITUATION

Il convenait dans un premier temps de se livrer à un diagnostic précis portant sur l'ensemble des différents volets de la politique en matière de sécurité sanitaire en actualisant les informations reçues. Les constats rapportés sous cette section se réfèrent au début de la période d'exécution du projet, certaines réponses ayant pu être apportées au cours même du projet.

2.1.1 Volet juridique

L'absence de tout socle juridique cohérent sur lequel pourraient s'appuyer les différents textes sectoriels constituait un handicap majeur. Chaque opérateur institutionnel (administration en charge des contrôles) s'abritait derrière une ou plusieurs lois – parfois très anciennes mais non explicitement abrogées - lui conférant des compétences considérées souvent comme exclusives de toute autre intervention, ce qui se traduisait par d'innombrables conflits. Les textes d'application étaient rarement promulgués. Les laboratoires appliquaient indistinctement les normes internationales ou de partenaires économiques majeurs (*Codex*, UE) lorsqu'elles existaient, et les producteurs industriels faisaient de même. Les règles de

procédure devant s'imposer aux agents de contrôle étaient variées et de plus méconnues des agents eux-mêmes. Les textes relatifs aux droits des personnes visitées étaient inexistantes.

Sans ce socle juridique cohérent, commun à toutes les administrations et connu des opérateurs, aucune action sérieuse de remise en ordre impliquant de ce fait une coordination entre les services de contrôle, ne pouvait être envisagée.

2.1.2 Volet organisationnel

Conséquence notamment de l'éparpillement et de l'empilement juridique, aucune coordination (ou même concertation) organisée n'existait entre les services. La volonté hégémonique de certaines structures administratives était parfois clairement affirmée. Cela s'était également traduit par une certaine contestation du *leadership* du projet par le Ministère de l'industrie, des mines et du développement technologique (MINIMIDT) et des difficultés initiales de coopération. Or, il est important de souligner que le projet a vu, avant son lancement effectif, ses objectifs initiaux modifiés par la création du Comité national du *Codex Alimentarius* et de la sécurité sanitaire des aliments au Cameroun (CNCOSAC). Ce comité, créé par arrêté du Premier Ministre le 14 février 2008, a vu sa composition fixée par arrêté du MINIMIDT le 19 août 2008.

Cette création s'inscrivait dans le prolongement des travaux et des recommandations du Comité *ad hoc* du CNSSA cité plus haut. Sa compétence a compris l'ensemble des questions à traiter dans le cadre des relations et du suivi des dossiers avec le *Codex Alimentarius* (études, programmation des activités et des missions, examen des dossiers techniques, concertation avec toutes les parties prenantes), mais aussi la proposition de toute mesure relative à l'élaboration et à l'amendement des lois et règlements sur la SSA, l'harmonisation des procédures de contrôle alimentaire et des mécanismes de surveillance de l'innocuité des aliments, la coordination, et la mobilisation des ressources humaines et financières pour la mise en œuvre des activités relatives au CNCOSAC. De ce fait, deux des objectifs du projet se trouvaient ainsi concrétisés.

A noter cependant que le regroupement au sein d'un même comité d'attributions certes voisines ou interdépendantes – par exemple participation aux travaux du *Codex* et coordination des activités des services de contrôle - pouvait soulever des difficultés. En effet, la préparation de la participation du Cameroun aux travaux du *Codex* impliquait de faire appel à des experts venant d'horizons divers (personnes publiques et privées, scientifiques et consommateurs, etc.), alors que la coordination des actions de contrôle exigeait une plus grande discrétion et une participation plus restreinte. Il faudra sans doute prendre en compte

ces données dans le futur, lorsque, ayant accumulé un peu d'expérience pratique, le Comité aura aussi mieux apprécié les limites de son organisation actuelle. En tout état de cause, cette création a pu être considérée comme une première étape et l'expression d'une volonté politique de faire évoluer positivement ces activités par une réelle coordination.

2.1.3 Contrôle des produits importés et exportés

Le contrôle des produits importés était très insuffisant, à l'exception notable des contrôles phytosanitaires qui semblaient assez correctement réalisés tout au moins au port de Douala. De plus, le Cameroun avait mis en place des procédures administratives qui étaient justifiées, aux dires des responsables, par la volonté de protection des consommateurs. Outre le fait qu'elles contrevenaient aux principes généraux du commerce international, les modalités d'application permettaient grandement douter de leur efficacité. Il en résultait aussi un surcoût pour les importateurs. Quant aux exportations, les produits étaient théoriquement soumis à des contrôles officiels dont la fiabilité était contestée par les exportateurs eux-mêmes qui y voyaient un tracass administratif supplémentaire (à titre d'exemple, la position de l'UE concernant les produits de la mer en provenance du Cameroun, actuellement non admis sur le territoire de l'UE). Enfin, qu'il s'agisse de produits importés ou exportés, le passage des frontières terrestres ou maritimes ne se réalisait pas toujours dans un cadre «réglementaire».

2.1.4 Contrôles sur le territoire national

Aucune statistique n'était disponible, ni sans doute établie. Ponctuellement une action avait été citée et mise en exergue (exemple de la saisie des laits provenant de Chine et susceptible d'être contaminés par la mélamine), mais force est de constater que la qualité et la sécurité sanitaire des aliments mis sur le marché n'était absolument pas assurée de façon vérifiable, argumentée, planifiée en intégrant la notion de risque.

L'abattage des animaux hors du circuit des abattoirs officiels était très répandu et les conditions de vente des produits, hors des rares établissements de type grande surface présents seulement dans les grandes agglomérations, ne permettaient pas de garantir le respect des règles élémentaires en matière d'hygiène. Il ne s'agissait là que d'exemples car c'est toute la filière alimentaire qui était défectueuse sur ce plan.

Il est vrai que les services officiels de contrôle ne disposaient d'aucun moyen matériel (moyen de déplacement, de contrôle) et que la formation du personnel aux techniques de contrôle n'existait pas; formation qui par nature doit être pluridisciplinaire (juridique, technique, technologique, économique). La solution, parfois mise en œuvre, qui consistait à imposer aux opérateurs des audits coûteux effectués par des sociétés privées était vivement

critiquée par les entrepreneurs eu égard au coût de ces interventions et au fait qu'elles généraient une discordance en matière de concurrence. De plus, ces audits ne portaient que sur les locaux, ne faisaient pas l'objet de suivi, et visaient une infime partie des opérateurs.

2.1.5 Les laboratoires de contrôle

Exception faite du Centre Pasteur du Cameroun en matière de microbiologie, aucun laboratoire public ne disposait d'équipements (locaux, matériels) et de personnel permettant de remplir correctement la mission de contrôle analytique. Il a été là aussi constaté que la plupart des établissements mettaient en avant le texte de création pour justifier une compétence qui n'était malheureusement que juridique mais néanmoins source de conflits.

2.1.6 Participation aux travaux du Codex

Au moment du diagnostic la seule activité identifiée consistait en un point focal *Codex* installé au MINIMIDT. Ce point focal assurait une mission de veille mais n'avait pas d'activité opérationnelle. Les participations aux sessions étaient très rares et sans retombées réelles (pas de travail de préparation, désignation des participants effectuée sans critère de compétence particulière, pas de compte rendu). Le CNCOSAC ne s'était pas encore réuni et n'avait pas été installé officiellement au moment du diagnostic.

2.1.7 Les organisations de consommateurs

A défaut de soutien financier, une organisation éditait un bulletin périodique mais il était financé par la publicité ce qui est déontologiquement proscrit, les deux organisations nationales ne pouvaient avoir une réelle efficacité. Cependant, deux postes leur ont été réservés au sein du CNCOSAC.

2.2. ACTIVITÉS MENÉES

Lors de la phase finale du projet, et à l'occasion d'une journée portes ouvertes, les acquis du projet ont fait l'objet d'une présentation globale devant les membres du CNCOSAC; des autorités administratives; des représentants; des opérateurs économiques, et des bailleurs de fonds potentiels. Les résultats ont été résumés ci-dessous.

2.2.1 Le CNCOSAC et la participation au Codex

Le projet avait initialement pour premier objectif la création et la mise en place de deux structures: un CNSSA et un CNCA, ayant comme but de les rendre fonctionnels. Comme ces

structures avaient été créées avant le commencement du projet, celui-ci a été réaménagé. Juridiquement créés, ces comités (fondus en une seule organisation) n'avaient pas été installés et donc ne fonctionnaient pas. A noter cependant que la composition et les modalités d'organisation du secrétariat technique du CNCOSAC ont été fixées par décision ministérielle du 2 février 2009, ce qui complétait l'ossature juridique de la structure et permettait donc son fonctionnement. Plusieurs actions du projet ont donc permis de rendre ce CNCOSAC opérationnel en lui fournissant les moyens utiles, matériels et intellectuels.

L'installation officielle du CNCOSAC s'est déroulée à Yaoundé le 31 mars 2009. Conformément au document du projet, le secrétariat technique du CNCOSAC, à qui avait été fournis par la partie camerounaise des locaux suffisamment vastes et progressivement bien aménagés dans le bâtiment ministériel, a été doté en matériels informatiques et connexions internet. Les pages pour un site web ont été construites, laissant au Gouvernement la responsabilité de s'engager quant à l'hébergement sur le long terme.

Lors d'une session tenue à Mbalmayo du 26 au 27 mars 2009 le manuel de procédure dudit Comité a été adopté. Ce document indiquait les modalités de fonctionnement du CNCOSAC et ses objectifs. Après avoir rappelé le cadre juridique dans lequel s'était inscrit le CNCOSAC, textes fixant par exemple les compétences, le document a précisé les dispositions relatives à la tenue des sessions et les lignes directrices (procédure) de fonctionnement pour les différentes activités du Comité: i) participation au *Codex Alimentarius*; ii) élaboration de projets de textes; iii) harmonisation des procédures et méthodes de contrôle, et iv) coopération. Le document énonce également le plan stratégique du CNCOSAC qu'il s'agisse de ses activités dans le cadre du *Codex Alimentarius* (participation effective aux travaux du *Codex*; amélioration de la coopération avec la commission du *Codex Alimentarius* et ses organes; réalisation d'études en vue de la promotion des activités du *Codex*; sensibilisation du public) ou dans celui de la SSA (élaboration des textes; harmonisation des procédures; renforcement des capacités en matière de SSA; sensibilisation; information et éducation des divers publics concernés - consommateurs, opérateurs économiques - l'agrément des laboratoires). Reste à faire vivre ce document en respectant les prescriptions.

D'autre part, des actions de formation au bénéfice des membres du CNCOSAC ont été réalisées.

- i) Formation aux enjeux du contrôle alimentaire et aux principes généraux de la législation alimentaire et aux contrôles des denrées alimentaires par les services officiels

Lors d'un séminaire à Mbalmayo une intervention a été réalisée dans le but de sensibiliser les membres du CNCOSAC aux enjeux du contrôle alimentaire et de leur apporter

l'éclairage utile pour pouvoir exercer au mieux leur fonction de proposition en matière législative et réglementaire.

Les membres du CNCOSAC ont été informés des principes généraux de la législation alimentaire et des principes généraux de la législation sur le contrôle alimentaire par les services officiels. Il a été rappelé que ces législations reposaient sur le principe de la libre circulation des marchandises qui implique la suppression de toutes les entraves (officielles ou techniques) tout en permettant les interventions ayant pour objet les impératifs de santé publique et de loyauté des transactions, et que celles-ci s'inscrivaient dans un environnement mondial.

Ensuite, il convenait de décliner les différents concepts mondialement reconnus dont tout pays doit s'inspirer non seulement pour être acteur économique international, ce qui est fondamental au plan économique, mais aussi pour remplir ses obligations en matière de protection des populations et de garantie d'un commerce loyal, tant en ce qui concerne le volet sanitaire qu'économique.

C'est ainsi que furent abordés: i) l'analyse des risques; ii) le principe de précaution; iii) la transparence; iv) la prise en considération des normes internationales; v) l'absence de discrimination entre produits nationaux et produits importés; vi) la traçabilité; vii) l'harmonisation des contrôles officiels au plan international (tendant à l'équivalence); viii) l'efficacité des contrôles (avec la volonté de prévenir les risques et d'assurer la protection des consommateurs); ix) les pouvoirs des agents de contrôle et les droits de la défense, et x) l'organisation des contrôles dans un cadre programmé, coordonné et assurant la traçabilité des interventions.

Il sera vérifié ultérieurement que ces principes ont été globalement bien intégrés lorsqu'il s'est agi de travailler sur un avant projet de loi cadre en matière de SSA.

ii) Formation sur les travaux du *Codex Alimentarius* et l'accord de l'OMC sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires (SPS)

Nombre de participants et membres du CNCOSAC avaient déjà pu bénéficier d'informations lors d'un stage consacré aux accords de l'OMC (Accord sur les obstacles techniques au commerce (OTC) et l'Accord sur l'application des SPS et sur le *Codex Alimentarius* (stage qui s'est tenu en 2008). Mais il était important aussi de mieux sensibiliser tous les membres du CNCOSAC aux modalités pratiques de participation aux sessions du *Codex* afin que la voix du Cameroun soit mieux entendue et écoutée.

C'est pourquoi cette formation a porté sur les thèmes suivants: objectifs et évolution du *Codex*; le fonctionnement du *Codex*; l'importance du Comité de coordination du *Codex* pour

l'Afrique (CCAFRICA); l'assistance technique via le fonds fiduciaire; l'élaboration des normes; les fondements scientifiques des travaux du *Codex*, dont la démarche d'analyse des risques; le rôle du Comité national et du point de contact; l'élaboration des positions nationales, et la constitution de la délégation.

Des exercices pratiques furent également réalisés concernant la définition des priorités des travaux du *Codex*; les définitions et expressions des positions nationales; l'analyse du guide pratique pour la production et la transformation du cacao et du chocolat, et l'hygiène des légumes feuilles frais.

Ce premier volet de la formation a été suivi d'une session relative aux relations *Codex*/OMC (les Accords OTC et SPS: principes, fonctionnement et implication), et le rôle et fonctionnement du point national de notification, avec un exercice pratique de réaction à une notification d'un pays développé.

La formation était donc volontairement très pratique, en s'appuyant par exemple sur les séquences diaporama du manuel FAO/OMS «Mieux participer aux activités du *Codex*», et sur une série de documents, tels que l'ordre du jour d'une session et les sujets de débats, ainsi que sur les données théoriques faisant l'objet d'un rappel indispensable. Il a été souligné que la participation effective aux sessions s'appuyait sur un travail préparatoire important, une coopération renforcée dans le cadre du CCAFRICA et la rédaction de rapports de fin de mission. Ce rappel s'avérait indispensable même si le manuel de procédure du CNCOSAC prenait bien en compte ces prescriptions.

En termes d'impact obtenu, la candidature du Cameroun pour succéder au Ghana en 2011 en tant que Coordinateur de la région Afrique qui a été confirmée en février 2011 par le Comité FAO/OMS de Coordination pour l'Afrique, et ceci sera selon toute probabilité entériné par la Commission du *Codex Alimentarius* en juillet 2011.

Alors que la participation du Cameroun aux travaux du *Codex* était quasi nulle jusqu'en 2008, les délégués du Cameroun (12 en 2009 et 13 en 2010) ont participé à cinq sessions en 2008 et à six en 2009. L'apport du fonds fiduciaire n'est pas étranger à cette évolution. Il a cependant été reconnu que le manuel de procédure n'était pas toujours pleinement respecté, notamment en ce qui concerne la désignation des délégués qui devait être beaucoup plus collégiale et réalisée sur la base de critères de compétence, la phase de préparation, et aussi la remise des rapports (deux rapports sur six participations en 2009 et trois sur cinq en 2010). La présentation de ces acquis a été faite par la responsable du point focal *Codex* devant le CNCOSAC lors de l'atelier final.

D'autre part, le travail de détermination des priorités nationales en matière de SSA incombait tout naturellement au CNCOSAC qui en a fait la proposition aux autorités

compétentes. Le résultat de cette activité, conduite au cours de l'année 2009 dans le cadre du projet, a été soumis au CNCOSAC le 26 novembre 2009 qui après débat a retenu les priorités suivantes:

- l'élaboration et révision de la législation et de la réglementation sur la SSA;
- le renforcement des capacités en matière de SSA: le constat des carences en la matière a conduit le CNCOSAC à proposer de renforcer le potentiel de contrôle en assurant la formation du personnel - les activités de contrôle en matière de SSA exigeaient pour les agents d'intervention des compétences multidisciplinaires - en les dotant de moyens matériels adaptés;
- la sensibilisation, l'information et l'éducation des populations en matière de SSA;
- la faisabilité de l'élaboration d'un système de collecte d'informations sur les conséquences du manque d'hygiène alimentaire;
- le financement du système national de SSA;
- la contamination des eaux de boisson;
- la salubrité des aliments vendus sur la voie publique;
- les mycotoxines dans l'alimentation camerounaise;
- les résidus de pesticides dans les aliments mis en consommation;
- l'hygiène des produits frais (abattage/pêche, conservation, transport, vente des viandes et produits de la mer);
- l'hygiène en restauration collective;
- la contamination des boissons autre que l'eau;
- la mise en place des systèmes d'assurance qualité dans les entreprises alimentaires.

2.2.2 Expertise des laboratoires et programme d'action

i) Expertise

Le diagnostic initial demandait à être complété par une expertise approfondie devant conduire à une proposition de programmes d'action permettant de doter le Cameroun du potentiel analytique indispensable pour conduire une politique conforme aux standards internationaux en matière de SSA.

L'expertise a porté tant sur les laboratoires de l'administration (le MINIMIDT, le Ministère de l'agriculture et du développement rural (MINADER); le Laboratoire national de contrôle des médicaments et d'expertises (LANACOME); le Ministère de l'élevage, des pêches et des industries animales (MINEPIA); le Ministère de la recherche scientifique et de l'innovation; le Ministère du commerce, que sur quelques laboratoires privés ayant vocation à

analyses alimentaires (Hydrac, Paleologos, Camerounaise des eaux) et le centre Pasteur du Cameroun.

Le bilan général confirmait que chaque établissement revendiquait une activité dans le domaine des aliments sur la base de ses statuts mais ne maîtrisait pas pleinement son secteur d'activité, par manque de matériel, de locaux conformes aux normes, de personnels compétents et de moyens financiers. Quant aux perspectives de développement, les responsables considéraient d'une manière générale qu'il suffisait d'un bâtiment et du matériel pour les envisager sans prendre en compte les compétences requises pour gérer ces projets.

Fréquemment d'ailleurs, le matériel reçu n'était pas utilisé ou seulement pendant la durée limitée d'un projet. La coordination administrative était inexistante et les projets étaient donc menés en parallèle, ce qui était source de gaspillage et d'échec. De plus, les besoins en formation qu'il s'agisse des techniciens ou de l'encadrement (en particulier pour ces derniers sur la gestion de projet) étaient considérables. Il se posait aussi la question des méthodes d'analyse à employer. Dans ces conditions aucun laboratoire ne pouvait, dans un bref délai, prétendre bénéficier d'une accréditation.

ii) Programme d'action

Dans ce sens il a été question: i) d'une répartition des compétences, et ii) d'un programme de développement. Concernant le premier, il n'a pas été envisageable d'assurer le développement de tous les laboratoires qui prétendaient être qualifiés de laboratoire officiel, sur un champ de compétence large. L'expertise et les discussions menées avec les partenaires ont permis de dégager une proposition de répartition des compétences, prenant naturellement en compte l'existant.

Le laboratoire du MINEPIA à Douala se verrait ainsi confier les analyses de tous les produits alimentaires bruts et transformés.

Le LANACOME verrait confirmer son statut de laboratoire pour le contrôle des médicaments et cosmétiques (ce qui était hors du champ du projet) mais aurait également compétence en matière de compléments alimentaires.

Le centre d'analyses et d'essais du MINIMIDT serait concentré sur les analyses des produits de consommation non alimentaires incluant cependant les matériaux d'emballage (y compris alimentaires).

Le laboratoire du MINADER aurait vocation à traiter les intrants agricoles (engrais, semences, phytosanitaires, etc.), et le centre Pasteur du Cameroun aurait en charge la délicate question de l'analyse des eaux.

En ce qui concerne le deuxième point, programme de développement, comme cela a été constaté et précisé, les cadres des laboratoires concernés étaient peu formés aux techniques de projet. Or, afin d'optimiser les moyens et les chances de résultat positif, il a été indispensable de s'inscrire dans une démarche de projet. A cette fin, une formation spécifique a été organisée en avril 2010 à Yaoundé qui a rassemblé l'ensemble des responsables des laboratoires nationaux. Son objectif affiché était de fournir aux participants les outils nécessaires leur permettant de mener une démarche tendant à l'accréditation du laboratoire et de monter un projet bancable en vue de sa viabilité.

En effet si à terme l'accréditation des laboratoires constitue un élément majeur pour un agrément d'Etat, la situation actuelle demandait d'être moins strict mais d'exiger cependant un engagement fort dans une démarche de progrès. Cette formation, qui a duré près de deux semaines, s'est articulée autour de deux thèmes majeurs: i) le management de la qualité et l'organisation qualité: rappel des principes du management de la qualité dans un laboratoire, la démarche de mise en place du système, les différentes étapes, la stratégie de mise en conformité qualité et l'organisation qualité, et ii) la constitution d'un projet de création et de construction d'un laboratoire.

Cette formation avait pour but d'inciter les responsables des laboratoires à préparer un avant-projet devant être examiné et enrichi dans le cadre de l'assistance à distance fournie par le projet. Les résultats sont les suivants:

- le laboratoire du MINADER a ainsi fourni un projet répondant parfaitement aux principes exposés;
- le montage du projet concernant le LANACOME est en bonne voie;
- le laboratoire du MINEPIA, dont il faut noter le rôle central dans le domaine alimentaire, a réalisé un important travail de préparation du projet qui demande cependant à être activement poursuivi;
- le laboratoire du MINIMIDT n'a pas fourni d'élément compte tenu de son changement de statut en cours;
- le Centre Pasteur du Cameroun bénéficie d'une assistance spécifique de l'Organisation des Nations Unies pour le développement industriel.

Le bilan des acquis du projet dans le domaine des laboratoires a fait l'objet d'une présentation lors de l'atelier final.

2.2.3 Les acquis dans le domaine juridique

Il était indispensable de se livrer à un état des lieux objectif de la situation dans le domaine législatif et réglementaire. Cet inventaire a fait surtout apparaître la nécessité de

construire, ou reconstruire, tout l'ensemble juridique, Ce qui a fait passé par un préalable indispensable: l'adoption d'une loi-cadre.

A défaut d'une loi-cadre, abrogeant toutes dispositions antérieures non conformes, les querelles de compétence s'appuyant sur des textes spécifiques vont perdurer, les procédures d'investigations resteront incompréhensibles pour les opérateurs et les textes sectoriels manqueront de base légale. Certes, il est tout à fait possible de faire progresser les autres textes utiles en matière de SSA sans attendre cette adoption, mais cela ne présentait d'intérêt que si la procédure était engagée avec une volonté politique de la faire aboutir.

Il convient de souligner que cette refondation du droit en la matière doit permettre au Cameroun de disposer d'un cadre législatif conforme à ses engagements internationaux (notamment vis-à-vis de l'OMC, du *Codex*, mais aussi de l'Organisation mondiale de la santé animale et de la Convention internationale de protection des végétaux) et lui permettre aussi de remplir sa mission de protection des populations dans le domaine de la SSA.

C'est ainsi qu'un avant-projet de loi cadre a été préparé ayant comme finalité:

- Un socle législatif commun à toutes les administrations concernées afin de permettre les actions de coordination interministérielles nécessaires.
- Un texte posant les bases d'une approche globale de la SSA s'appliquant à toutes les denrées alimentaires par l'intégration des grands principes en matière de sécurité alimentaire et de contrôles officiels: principe d'innocuité; analyse des risques; évaluation; gestion; communication; non discrimination vis-à-vis des produits importés; liste positive des additifs; obligation d'étiquetage; transparence; coordination des contrôles; responsabilité affirmée de l'auteur de la première mise sur le marché; auto-contrôles; traçabilité; devoir de signalement, mais obligation aussi pour les services officiels d'enregistrement des opérateurs; agrément des laboratoires officiels; mesures d'urgence; définition des conditions d'exercice de l'inspection alimentaire; des infractions, et des sanctions.

Ce texte a été adopté après de sérieuses et longues séances de travail au sein du CNCOSAC et peut donc être transmis par ce Comité aux autorités en charge du processus législatif.

Par ailleurs, il a été possible de commencer le travail de rédaction des textes d'application de la loi et tout particulièrement celui relatif à la définition du champ de compétence des diverses autorités de contrôle. Le texte s'est appuyé sur une cartographie des activités. Il est à noter cependant que le projet de décret n'a pas fait l'objet de discussions au sein du CNCOSAC.

2.2.4 Les études sanitaires

Les études qui ont été engagées dans le cadre du projet ont découlé précisément des actions prioritaires telles que fixées par le CNCOSAC (cf1-2). Il s'agissait principalement d'apporter au CNCOSAC des informations scientifiques incontestables sur un certain nombre de problématiques sur la qualité des aliments au Cameroun, mais deux autres études avaient pour objectifs d'apprécier la faisabilité de la mise en place au Cameroun d'un système de collecte des informations sur les conséquences des anomalies en matière de sécurité sanitaire et sur les modalités de financement des activités de SSA.

Quatre études ont porté sur la qualité microbiologique des aliments:

- L'eau de consommation;
- les boissons, non alcoolisées, autres que l'eau;
- les aliments vendus sur la voie publique;
- une étude sur les mycotoxines.

Une deuxième étude s'est intéressée au respect de la chaîne du froid dans la conservation et la distribution des poissons et des poulets frais et congelés, et une troisième étude a porté sur la contamination des aliments par des pesticides.

Ces études ont été conduites par le Centre Pasteur du Cameroun. Elles n'avaient pas vocation à être exhaustives, et se sont donc limitées à Yaoundé et Douala

L'étude de faisabilité d'un système de collecte des informations a été confiée à une société d'étude, le groupe Kaligénie, et la dernière, sur le financement, au secrétariat technique du CNCOSAC.

i) Etudes sur les aliments

La qualité de l'eau provenant de la distribution publique était très satisfaisante mais celle des eaux provenant de forage ou de puits était non conforme aux normes internationales dans des proportions considérables (de 70 pour cent pour les forages à 100 pour cent pour les puits). Tout aussi préoccupante la qualité de l'eau conditionnée en sachets se révélait mauvaise dans 90 pour cent des cas, et pour l'eau conditionnée en bouteille cette proportion tombait à 50 pour cent. Globalement sur un total de 300 échantillons analysés, 78 pour cent d'entre eux étaient de mauvaise qualité.

Pour les boissons autres que l'eau, les seuls produits ne présentant pas de risque étaient les produits industriels, car 100 pour cent des jus vendus sans étiquetage étaient de mauvaise qualité.

Pour les aliments de rue, les niveaux de contamination étaient particulièrement importants et 85 pour cent des échantillons analysés (100 échantillons) étaient non conformes.

Quant à l'étude sur les mycotoxines elle a fait apparaître des niveaux de contamination de l'ordre de 40 pour cent des échantillons. L'étude sur le respect de la chaîne du froid a confirmé que les conditions de stockage et de mise en vente n'étaient pas satisfaisantes avec comme conséquence des risques bactériologiques importants.

Les analyses aux fins de recherche des résidus de pesticides ont également mis en évidence de graves anomalies. Si peu de produits (blé, farine de blé, fruits et légumes frais) présentaient des contaminations allant au-delà des limites maximales de résidus, la présence très souvent détectée de nombreux pesticides différents sur un même échantillon soulevait de multiples questions (autorisation de l'utilisation de ces pesticides, pratiques agricoles, interactions des résidus).

Il appartiendra au CNCOSAC, destinataire des rapports complets, de tirer les enseignements utiles de ces études qui, notamment en ce qui concerne l'eau de consommation et les aliments de rue, font état d'anomalies graves, potentiellement dangereuses, et donc de proposer un programme d'intervention pour résoudre les problèmes soulevés.

ii) Etude sur la faisabilité d'un système de collecte d'informations sur les conséquences du manque d'hygiène alimentaire

Il s'agissait d'apprécier la situation au Cameroun permettant d'envisager un système de collecte d'information à l'instar de ce qui se passe dans les pays développés (réseau d'alerte, recensement épidémiologique). L'étude a apporté, au plan conceptuel, de précieuses indications. Elle a décrit des systèmes actuellement en vigueur dans des pays développés et a fait une proposition de schéma fonctionnel du système. Cette étude a permis d'affirmer la nécessité de mettre en place un système de collecte d'information et d'ouvrir des pistes de réflexion pour la mise en place d'un tel système. Cependant elle doit être comprise comme un document de travail à disposition du CNCOSAC en l'absence de données précises et chiffrées sur la situation réelle au Cameroun. Il appartiendra là aussi au Comité de statuer sur la suite à donner à cette étude.

iii) Etude sur le financement des activités de sécurité sanitaire des aliments

Confiée au secrétariat technique du CNCOSAC, cette étude n'a pas pu être réalisée. En effet la coopération des administrations financières n'a pas pu être obtenue.

2.2.5 Formation de formateurs nationaux à l'hygiène et au système HACCP

Une action très importante a consisté à former 25 cadres sur les systèmes d'assurance qualité et les systèmes de SSA. Il s'agissait d'une action de formation de formateurs car ce

personnel devait ensuite faire bénéficier de ses compétences récemment acquises aux représentants des petites et moyennes industries/entreprises et aux très petites industries/entreprises agroalimentaires.

Les 24 personnes qui ont suivi le stage venaient majoritairement du milieu administratif ou universitaire (le MINEPIA, le MINADER, le Ministère du commerce, le MINIMIDT, le Ministère de la santé publique, et l'École nationale supérieure des sciences agroindustrielles), les autres avaient déjà une activité professionnelle dans une société de conseil. Les candidats avaient été retenus en fonction de leur *cursus* universitaire. L'absence de représentants des entreprises agroalimentaires a résulté d'un choix délibéré du comité de coordination, considérant le fait que ces personnes ne seraient pas disponibles ultérieurement pour assurer les formations secondaires.

La formation, qui alternait des séances théoriques en salle et des séances pratiques en entreprises, couvrait sur une période de deux semaines les thèmes suivants: i) les bases de la qualité des aliments; ii) la microbiologie alimentaire; iii) les notions d'inspection, d'audit, de validation et de vérification; iv) les BPH et les BPF; v) les points critiques à maîtriser; vi) la gestion globale de l'hygiène; vii) la méthode HACCP; viii) la traçabilité, et ix) le paquet hygiène de l'UE, les normes de l'Organisation internationale de normalisation 9001, 22000 et 14000.

La formation, conduite par deux experts internationaux et deux experts nationaux qui devaient jouer un rôle important dans le déroulement des formations secondaires, a été reconnue unanimement comme étant de très grande qualité. L'alternance d'un volet théorique, indispensable pour acquérir les principes reconnus internationalement en la matière, avec des volets pratiques (en entreprise ou par des exercices en salle en groupe), a permis de transmettre à tous les stagiaires, dont le très bon niveau de formation initiale a été reconnu par les formateurs, les moyens d'assurer ultérieurement des formations sans doute de moindre niveau mais néanmoins de qualité.

Les 24 nouveaux formateurs s'étaient engagés à procéder à des formations auprès des cadres des petites entreprises, formation devant se tenir sur deux ou trois jours et consistant à apporter des enseignements sur les normes alimentaires; les accords de l'OMC; les règlements nationaux; les BPH; les BPF et la gestion globale de l'hygiène; le système HACCP, et à organiser des exercices pratiques.

Sous la responsabilité directe de la coordination nationale cette action a rencontré beaucoup de difficultés pour être menée à bien dans les conditions fixées par le document de projet (autofinancement par les entreprises et rémunération minimale de formateurs nationaux). Deux raisons majeures furent avancées: le peu d'empressement des formateurs et la réticence

des entreprises. En ce qui concerne les formateurs, constitués en quatre groupes avec un chef d'équipe, il leur était demandé, préalablement à toute intervention sur le terrain, de constituer le dossier pédagogique adapté aux milieux professionnels qui leur étaient attribués (boulangeries, établissements de restauration, charcuterie). Ce dossier pédagogique devait ensuite être validé par les experts nationaux.

Quant aux entreprises, notamment les boulangeries et les restaurants, elles n'ont globalement pas manifesté beaucoup d'intérêt pour cette action, pour laquelle une petite participation financière était demandée et qui avait pour «inconvenient» de distraire le personnel des tâches habituelles. Le bilan global de cette activité a été donc résumé à 11 formations menées par quatre formateurs pour un public de 114 personnes, ce qui reste en dessous des objectifs fixés. L'évaluation de cette activité a été réalisée conformément au document de projet par deux consultants nationaux qui ont souligné dans un rapport très structuré les points faibles du dispositif, à savoir:

- l'absence d'implication des structures d'appartenance des formateurs, et citaient le MINIMIDT et le MINEPIA; structures d'appartenance de neuf des 24 personnes ayant suivi la formation initiale mais dont un seul a participé à une formation;
- le fait que les petites entreprises estimaient que c'est à l'Etat de prendre en charge ces opérations d'autant plus qu'il n'y a, à ce jour, aucune obligation légale en matière d'auto-contrôle (et de fait peu de contrôles officiels);
- l'absence d'une communication officielle, et à cet égard ils soulignaient que le document de projet avait précisé qu'il appartenait au comité de coordination de gérer ces formations secondaires, mais que cette gestion fut confiée à un cabinet privé, Kaligénie, qui ne disposait donc pas de l'autorité nécessaire vis-à-vis des entreprises et de plus ne disposait pas des moyens matériels pour contacter les entreprises sises hors Yaoundé;
- le manque d'implication des services déconcentrés.

Quant au résultat des formations réalisées, les évaluateurs ont souligné le caractère hétérogène des participants, le caractère trop général des documents pédagogiques et donc non ciblés sur les besoins de formation spécifique à certaines filières, en particulier les exemples retenus pour les formations ne couvraient pas les centres d'intérêt des participants.

Ils ont conclu cependant sur les effets positifs relevés, en ayant rencontré les entreprises ayant bénéficié de l'action, en insistant sur l'intérêt d'apporter des améliorations à une telle opération si elle devait être reconduite.

3. RECOMMANDATIONS

3.1 MISE EN ŒUVRE DU CADRE JURIDIQUE

Le Gouvernement de la République du Cameroun est encouragé à adopter et mettre en œuvre le cadre juridique issu des travaux du projet. Dans le prolongement de cette action, qui constitue effectivement le préalable indispensable à toute évolution juridique, il est souhaitable que le CNCOSAC se penche rapidement sur le projet de décret relatif aux compétences des diverses structures administratives chargées de contrôle. Il convient également d'envisager la rédaction de documents concernant l'organisation des opérations de contrôle et la coordination administrative sur la base des formations qui ont été données au cours du projet. Toujours dans le domaine juridique une mise à jour des textes sectoriels et leur mise en conformité avec les normes *Codex* constitue un travail prioritaire. De même, les textes relatifs aux procédures d'importation et d'exportation doivent être réexaminés pour les mettre en conformité avec les principes de l'OMC.

3.2 SUIVI ET APPROFONDISSEMENT DES ETUDES REALISÉES

Les études réalisées dans le cadre du projet devraient être poursuivies et approfondies, et leurs résultats utilisés pour piloter et programmer les actions de contrôle alimentaire sur une base intégrant la notion de risque. Les études conduites par le Centre Pasteur ont mis clairement en évidence les problèmes majeurs en terme de santé publique posés par certains aliments ou boissons. Ces études n'avaient pas vocation à être exhaustives, mais la méthodologie utilisée n'en était pas moins très instructive et devrait faciliter la poursuite de ces études. A l'état actuel du potentiel analytique, des études à caractère microbiologiques semblent parfaitement réalisables, en soulignant les enjeux majeurs s'agissant de l'eau de boisson.

3.3 ACTIONS CORRECTIVES POUR L'ÉLIMINATION DES CAUSES DE CONTAMINATION

Sur la base des résultats des études réalisées dans le cadre du projet, les actions devant permettre d'éliminer les causes de contamination devraient être engagées. D'ores et déjà, effectivement, des actions correctives peuvent être envisagées. On peut citer la question de la

localisation des sources d'approvisionnement en eau de boisson, le respect de la chaîne du froid (produits frais à température positive et produits congelés ou surgelés à température négative) avec en premier lieu la vérification de l'existence de source de froid.

3.4 FONCTIONNEMENT DES LABORATOIRES DE RÉFÉRENCE

Les projets préparés concernant les laboratoires du MINADER, du MINEPIA et du LANACOME devraient démarrer dès le deuxième trimestre 2011, avec comme objectif à l'horizon de trois ans, de rendre ces laboratoires fonctionnels et en mesure de s'acheminer vers la procédure d'accréditation. Compte tenu du caractère hautement technique de cette recommandation, il est souhaitable que les projets d'aménagements des divers laboratoires fassent l'objet d'une assistance spécialisée. Il serait regrettable que des matériels très performants, dont la présence a été constatée sur site dans leur emballage de transport, fassent l'objet d'une installation sans que la compatibilité des locaux n'ait été validée. De même, la formation du personnel à l'ensemble des techniques analytiques et à la gestion de la qualité demande un suivi tout particulier.

3.5 FORMATIONS SECONDAIRES

Le Gouvernement devrait prendre le relais du projet en ce qui concerne les formations secondaires, afin que les acquis du projet ne soient pas perdus. L'évaluation qui a été faite objectivement concernant les formations secondaires donne toutes les indications pertinentes pour la relance de cette opération. Les formations concernant les entreprises relèvent normalement du secteur privé, mais dans une première étape il est concevable que la puissance publique s'implique dans des actions pédagogiques de sensibilisation et de formation.

3.6 CONDITIONS D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Le Gouvernement devrait renforcer les actions de sensibilisation et d'éducation du consommateur sur les conditions d'hygiène alimentaire dès le plus jeune âge. Cette recommandation présente un intérêt tout particulier car chacun sait que c'est très souvent par l'éducation des jeunes que progresse la mise en application des principes d'hygiène alimentaire. Les organisations de consommateurs, pour peu qu'elles soient dotées de moyens supplémentaires, auraient également un rôle à jouer en la matière.

A ces recommandations collectives peut être ajoutée celle concernant le *Codex Alimentarius*. Si la participation aux travaux s'est grandement améliorée au cours des exercices 2009 et 2010, il n'en demeure pas moins que le Cameroun ne peut devenir un véritable acteur au sein du *Codex* qu'en impliquant toutes les forces vives du pays. Cela signifie qu'il faut respecter le manuel de procédure qui énonce clairement les modalités à mettre en œuvre pour être efficace. La volonté du Cameroun de prendre la responsabilité du CCAFRICA, qui doit être accueillie favorablement, impose une rigueur dans l'organisation de ces activités, qu'il s'agisse de la préparation des sessions (travaux préparatoires, choix des délégués, définition de la position nationale) ou des suites à donner (rédaction des rapports, mise en œuvre des normes). L'intervention active du CNCOSAC serait une garantie utile pour le bon déroulement de cette activité.

De plus un volet très important de l'action en matière de SSA repose sur la compétence des agents de contrôle. Ces agents ne bénéficient d'aucune formation spécifique aux contrôles. Ils sont, pour la plupart, issus de l'enseignement supérieur mais cela ne suffit pas. Ils doivent avoir une formation pluridisciplinaire ce qui implique qu'ils reçoivent les formations complémentaires à leur formation initiale. C'est particulièrement vrai dans les domaines juridiques et économiques mais encore plus dans le domaine très spécifique des techniques d'enquête et d'intervention. Il n'est pas recommandé de créer *ex nihilo* une structure de formation assurant les formations utiles, car les coûts ne seraient pas supportables par l'Etat. Il est plutôt proposé de créer une structure légère chargée de l'ingénierie de la formation (recensement des besoins auprès des administrations, organisation d'actions de formations spécifiques en utilisant au maximum les compétences locales). Le rapport d'évaluation des formations nationales comporte de nombreuses indications pertinentes en la matière.

Par ailleurs, l'action en matière de SSA exige aussi, et c'est également une prescription internationale à laquelle doivent répondre les Etats qui souhaitent bénéficier du principe d'équivalence, une gestion administrative des contrôles: coordination, tenue de dossier, rapports, transparence. Loin d'être négligeable, mais souvent négligée, cette action demandera aussi très certainement une assistance technique de plus longue durée pour que la pratique des contrôles puisse changer. Cependant, il est fondamental de rappeler que toute avancée significative dans le domaine de la SSA ne peut être réalisée sans une volonté politique forte et exprimée publiquement.

Annexe 1

PERSONNEL DU PROJET

1.1 PERSONNEL NATIONAL

<u>Nom</u>	<u>Fonction</u>	<u>Dates d'emploi</u>		
		<u>Début</u>	<u>Fin</u>	
Boto à Ngon	Coordinateur du projet	1 jul.2008	31 déc.	2010
J.M. Etoundi	Membre et secrétaire de coordination	1 jul.2008	31 déc.	2010
R. Ndjouenkeu	Membre équipe de coordination	1 jul.2008	31 déc.	2010
Cabinet Kaligenie	Membre équipe de coordination	1 jul.2008	31 déc.	2010
B.T. Olomo	Consultante juriste	10 nov.2009	10 fév.	2010
		10 déc.2010	20 déc.	2010
M. Akoa Zang	Consultant en sécurité sanitaire des aliments	10 nov.2008	10 fév.	2009
V. Achancho	Consultant évaluateur	1 déc.2010	31 déc.	2010
G.Okala	Consultant évaluateur	1 déc.2010	31 déc.	2010

1.2 CONSULTANTS INTERNATIONAUX

<u>Nom</u>	<u>Fonction</u>	<u>Dates d'emploi</u>		
		<u>Début</u>	<u>Fin</u>	
S. Fraichard	Organisation du système de contrôle des denrées alimentaires	11 jan.2009	30 jan.	2009
		22 mars2009	31 mars	2009
		11 jan.2010	31 jan.	2010
		14 oct.2010	31 déc.	2010
P. Cavard	Laboratoire de contrôle des denrées Alimentaires	22 oct.2009	5 nov.	2009
		8 avr.2010	15 mai	2010
		5 déc.2010	18 déc.	2010
E. Bourgeois	Juriste	30 mars2009	9 avr.	2009
		20 août2009	29 août	2009
		30 août2009	2 sep.	2009
F.H. Sorain	Juriste	8 déc.2010	25 déc.	2010
R. Lecourt	Formation sur le <i>Codex Alimentarius</i> et l'Accord OMC sur les SPS	24 mai2009	30 mai	2009
C. Marc	Formation aux principes généraux d'hygiène alimentaire et système HACCP	9 jul.2009	25 jul.	2009
R. Bonne	Formation aux principes généraux d'hygiène alimentaire et système HACCP	11 jul.2009	25 jul.	2009

Annexe 2

LISTE DE L'EQUIPEMENT FOURNI PAR LE PROJET

<u>Quantité</u>	<u>Matériel</u>	<u>Coût (USD)</u>
4	Micro-ordinateurs, "Dell" Optiplex 330	5 128
4	Imprimantes	
1	Photocopieuse, "Canon" Ir 2018	1 382
1	Vidéo projecteur	

Annexe 3

FORMATIONS DISPENSÉES DANS LE CADRE DU PROJET

Lieu	Durée	Nombre de participants	Thème
Kribi	3 jours	23	Formation sur le <i>Codex Alimentarius</i> et l'Accord de l'OMC sur les mesures sanitaires et phytosanitaires
Kribi	2 semaines	24	Formation aux principes généraux d'hygiène alimentaire et au système HACCP
Yaoundé et Douala	3 jours	114	Formations en entreprises (8 ateliers)

Annexe 4

LISTE DES DOCUMENTS PRÉPARÉS AU COURS DU PROJET

1.1 Volet administration, coordination et organisation générale des contrôles

Rapport de mission FRAICHARD du 22/3 au 31/3/2009.

Rapport de mission FRAICHARD du 14/11 au 29/11/2009.

Rapport de mission FRAICHARD du 17/11 au 28/11/2010.

Rapport de mission FRAICHARD du 12/12 au 18/12/2010.

1.2 Volet Codex Alimentarius

Rapport de mission LECOURT du 23/05 au 30/05/2009.

1.3 Volet analytique

Rapport de mission GAVARD 22/10 au 6/11/2009.

Rapport de mission GAVARD du 18/04 au 15/05/2010.

Rapport de mission GAVARD du 10/12 au 19/12/2010.

1.4 Volet juridique

Rapport de mission SORAIN du 27/03 au 4/04/2010.

Rapport de mission SORAIN du 9/12 au 18/12 /2010.

1.5 Volet formation

Rapport de missions MARC et BONNE du 9/07 au 25/07/2009.

Rapport de consultation ACHANCHO et OKALA décembre 2010 (évaluation).

1.6 Volet études nationales

Rapport d'étude de l'Institut Pasteur, Novembre 2010.

Rapport de la société Kaligénie sur les systèmes de collecte d'information sur les conséquences du manque d'hygiène alimentaire, Novembre 2010.