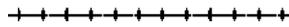


UNIVERSITE CHEIKH ANTA DIOP DE DAKAR



ECOLE INTER - ETATS DES SCIENCES ET MEDECINE VETERINAIRES
(E.I.S.M.V.)



ANNEE 2008

N° 11

CONTRIBUTION A L'AMELIORATION DE LA LEGISLATION ET LA REGLEMENTATION DU CONTROLE DES DENREES ALIMENTAIRES D'ORIGINE ANIMALE EN REPUBLIQUE DU BENIN

THESE

Présentée et soutenue publiquement le 07 Avril 2008
Devant la Faculté de Médecine, de Pharmacie et d'Odontostomatologie de Dakar pour
obtenir le grade de **DOCTEUR VETERINAIRE (Diplôme D'Etat)** par :

Sèdami Blaise HOUNYO

Né le 03 Février 1981 à Abomey-Calavi (Bénin)

Jury

Président :

M. Moussa Fafa CISSE

Professeur à la Faculté de Médecine,
de Pharmacie et d'Odonto-Stomatologie de Dakar

**Directeur et Rapporteur :
de Thèse**

M. Malang SEYDI

Professeur à l'E.I.S.M.V. de Dakar

Membres :

M. Germain Jérôme SAWADOGO

Professeur à l'E.I.S.M.V de Dakar

Mme Rianatou BADA ALAMBEDJI

Professeur à l'E.I.S.M.V de Dakar

Co-directeur :

Mme Yolande BIGOT-ADJANONHOUN

Chef Service Contrôle des Denrées Animales et
Aliments de Bétail (SCDAAB) de la Direction de
l'Elevage du BENIN



ECOLE INTER-ETATS DES SCIENCES ET MEDECINE VETERNAIRES DE DAKAR

**BP 5077 - DAKAR (Sénégal)
Tél. (221) 865 10 08 - Télécopie (221) 825 42 83**

COMITE DE DIRECTION

LE DIRECTEUR

▣ **Professeur Louis Joseph PANGUI**

LES COORDONNATEURS

▣ **Professeur Moussa ASSANE**

Coordonnateur des Etudes

▣ **Professeur Malang SEYDI**

Coordonnateur des Stages et
de la Formation Post-Universitaire

▣ **Professeur Justin Ayayi AKAKPO**

Coordonnateur Recherches et Développement

Année Universitaire 2007 - 2008

PERSONNEL ENSEIGNANT

☞ **PERSONNEL ENSEIGNANT EISMV**

☞ **PERSONNEL VACATAIRE (PREVU)**

☞ **PERSONNEL EN MISSION (PREVU)**

☞ **PERSONNEL ENSEIGNANT CPEV (PREVU)**

A. DEPARTEMENT DES SCIENCES BIOLOGIQUES ET PRODUCTIONS ANIMALES

CHEF DE DEPARTEMENT : Ayao MISSOHOU ; Professeur

SERVICES

1. ANATOMIE-HISTOLOGIE-EMBRYOLOGIE

Serge N. BAKOU	Maître de conférence agrégé
Gualbert Simon NTEME ELLA	Assistant
Camel LAGNIKA	Docteur Vétérinaire Vacataire
Paul Fabrice SHE	Moniteur

2. CHIRURGIE –REPRODUCTION

Papa El Hassane DIOP	Professeur
Alain Richi KAMGA WALADJO	Assistant
Bilkiss V.M ASSANI	Docteur Vétérinaire Vacataire
Fabrice Juliot MOUGANG	Moniteur

3. ECONOMIE RURALE ET GESTION

Cheikh LY	Professeur
Adrien MANKOR	Assistant
Claude Michel WOMBOU TOUKAM	Moniteur

4. PHYSIOLOGIE-PHARMACODYNAMIE-THERAPEUTIQUE

Moussa ASSANE	Professeur
Rock Allister LAPO	Assistant
Clarisse INGABIRE	Moniteur

5. PHYSIQUE ET CHIMIE BIOLOGIQUES ET MEDICALES

Germain Jérôme SAWADOGO	Professeur
Nongasida YAMEOGO	Assistant

Sylvain HABIMANA

Moniteur

6. ZOOTECHNIE-ALIMENTATION

Ayao MISSOHO

Professeur

Simplice AYESEDEWEDE

Assistant

Sosthène HABUMUREMYI

Docteur Vétérinaire Vacataire

Francklin Noël JAOVELO

Moniteur

B. DEPARTEMENT DE SANTE PUBLIQUE ET ENVIRONNEMENT

CHEF DE DEPARTEMENT : Rianatou BADA ALAMBEDJI, Professeur

S E R V I C E S

1. HYGIENE ET INDUSTRIE DES DENREES ALIMENTAIRES D'ORIGINE ANIMALE (HIDAOA)

Malang SEYDI

Professeur

Bellancille MUSABYEMARIYA

Assistante

Khalifa Babacar SYLLA

Assistant

David RAKANSOU

Moniteur

2. MICROBIOLOGIE-IMMUNOLOGIE-PATHOLOGIE INFECTIEUSE

Justin Ayayi AKAKPO

Professeur

Mme Rianatou ALAMBEDJI

Professeur

Philippe KONE

Assistant

Raoul BAKARI

Docteur Vétérinaire Vacataire

Abdel-Aziz ARADA IZZEDINE

Docteur Vétérinaire Vacataire

3. PARASITOLOGIE-MALADIES PARASITAIRES-ZOOLOGIE APPLIQUEE

Louis Joseph PANGUI

Professeur

Oubri Bassa GBATI

Maître-assistant

Koffi Benoît AMOUSSOU

Docteur Vétérinaire Vacataire

Dieudonné DOSSOU

Moniteur

4. PATHOLOGIE MEDICALE-ANATOMIE PATHOLOGIQUE - CLINIQUE AMBULANTE

Yalacé Yamba KABORET

Maître de Conférences Agrégé

Yaghouba KANE

Maître-assistant

Mireille KADJA WONOU

Assistante

Hubert VILLON

Assistant

Medoune BADIANE

Docteur Vétérinaire (SOVETA)

Omar FALL

Docteur Vétérinaire (WAYEMBAM)

Alpha SOW

Docteur Vétérinaire (PASTAGRI)

Abdoulaye SOW
Ibrahima WADE
Charles Benoît DIENG
Arouna NJAYOUNGAPAGNA
François Xavier NDUNGUTSE

Docteur Vétérinaire (FOIRAIL)
Docteur Vétérinaire Vacataire
Docteur Vétérinaire Vacataire
Docteur Vétérinaire Vacataire
Docteur Vétérinaire Vacataire

5. PHARMACIE-TOXICOLOGIE

Félix Cyprien BIAOU
Gilbert Komlan AKODA
Assiongbon TEKO AGBO
Egide ISHIMWE
Fara Hanta RATALATA RALAIVAO

Maître-Assistant (*en disponibilité*)
Assistant
Assistant
Moniteur
Monitrice

C. DEPARTEMENT COMMUNICATION

CHEF DE DEPARTEMENT : PROFESSEUR YALACE YAMBA KABORET

SERVICE

1. BIBLIOTHEQUE

Mariam DIOUF

Documentaliste

2. SERVICE AUDIO-VISUEL

Bouré SARR

Technicien

D. SCOLARITE

El Hadji Mamadou DIENG
Naomie KENMOGNE
Aimable UWIZEYE

Vacataire
Docteur Vétérinaire Vacataire
Moniteur

PERSONNEL VACATAIRE (Prévu)

1. BIOPHYSIQUE

Mamadou MBODJ
Boucar NDONG

Maître-Assistant Faculté de Médecine UCAD
Assistant Faculté de Médecine UCAD

2. BOTANIQUE

Kandouioura NOBA
Mame Samba MBAYE

Maître de Conférences (**Cours**)
Assistant (**TP**)
Faculté des Sciences et Techniques UCAD

3. AGRO-PEDOLOGIE

Fary DIOME

Maître-Assistant
Institut de Science et de la Terre (**IST**)

4. ZOOTECHNIE

Abdoulaye DIENG

Docteur Ingénieur
Enseignant à ENSA - THIES

Léonard Elie AKPO

Maître de Conférences
Faculté des Sciences et Techniques
UCAD

Alpha SOW

Docteur Vétérinaire Vacataire

5. H I D A O A

. NORMALISATION ET ASSURANCE QUALITE

Mme Mame S. MBODJ NDIAYE

Chef de la division Agro-Alimentaire de
l'Institut Sénégalais de Normalisation

. ASSURANCE QUALITE – CONSERVE DES PRODUITS DE LA PECHE

Abdoulaye NDIAYE

Docteur Vétérinaire
AMERGER

6. ECONOMIE

Oussouby TOURE

Sociologue

PERSONNEL EN MISSION (Prévu)

1. ANATOMIE

Mohamed OUSSAT

Professeur
Institut Agronomique et Vétérinaire
Hassan II Rabat (Maroc)

2. TOXICOLOGIE CLINIQUE

A. EL HRAIKI

Professeur
Institut Agronomique et Vétérinaire
Hassan II Rabat (Maroc)

3. PATHOLOGIE MEDICALE

Marc KPODEKON

Maître de Conférences Agrégé
Université d'ABOMEY-CALAVI
(Bénin)

4. PARASITOLOGIE

Sahdou SALIFOU

Maître de Conférences Agrégé
Université d'ABOMEY-CALAVI
(Bénin)

5. BIOCHIMIE

Georges Anicet OUEDRAOGO

Maître de Conférences Agrégé
Université de BOBO-DIOULASSO
(Burkina Faso)

6. H.I.D.A.O.A

Youssef KONE

Maître de conférences
Université de NOUAKCHOTT
(Mauritanie)

7. REPRODUCTION

Hamidou BOLY

Professeur
Université de BOBO-DIOULASSO
(Burkina Faso)

8. ZOOTECHNIE

Abdoulaye GOURO

Professeur
CIRDES de BOBO-DIOULASSO
(Burkina Faso)

PERSONNEL ENSEIGNANT CPEV

1. MATHÉMATIQUES

Abdoulaye MBAYE Assistant
Faculté des Sciences et Techniques
UCAD

2. PHYSIQUE

Issakha YOUM Maître de Conférences (**Cours**)
Faculté des Sciences et Techniques
UCAD

André FICKOU Maître-Assistant (**TP**)
Faculté des Sciences et Techniques
UCAD

3. CHIMIE ORGANIQUE

Abdoulaye SAMB Professeur
Faculté des Sciences et Techniques
UCAD

4. CHIMIE PHYSIQUE

Abdoulaye DIOP Maître de Conférences
Faculté des Sciences et Techniques
UCAD

Rock Allister LAPO Assistant (**TP**)
EISMV - DAKAR

5. BIOLOGIE VÉGÉTALE

Aboubacry KANE Maître-Assistant (**Cours**)
Ngansomana BA Assistant Vacataire (**TP**)
Faculté des Sciences et Techniques
UCAD

6. BIOLOGIE CELLULAIRE

Serge Niangoran BAKOU Maître de conférences agrégé
EISMV - DAKAR

7. EMBRYOLOGIE ET ZOOLOGIE

Karomokho DIARRA Maître de conférences
Faculté des Sciences et Techniques
UCAD

8. PHYSIOLOGIE ANIMALE

Moussa ASSANE

Professeur
EISMV – DAKAR

9. ANATOMIE COMPAREE DES VERTEBRES

Cheikh Tidiane BA

Professeur
Faculté des Sciences et Techniques
UCAD

10. BIOLOGIE ANIMALE (T.P.)

Serge Niangoran BAKOU

Maître de conférences agrégé
EISMV - DAKAR

Oubri Bassa GBATI

Assistant
EISMV - DAKAR

11. GEOLOGIE

. FORMATIONS SEDIMENTAIRES

Raphaël SARR

Maître de Conférences
Faculté des Sciences et Techniques
UCAD

HYDROGEOLOGIE

Abdoulaye FAYE

Maître de Conférences
Faculté des Sciences et Techniques
UCAD

12. CPEV TP

Naomie KENMOGNE
Aimable UWIZEYE

Docteur Vétérinaire Vacataire
Moniteur

REMERCIEMENTS

Nous remercions infiniment :

Monsieur Malang SEYDI, pour avoir inspiré et guidé ce travail ;

Monsieur Christophe MONSIA, pour avoir accepté spontanément de placer ce sujet que nous avons traité dans les priorités de la Direction de l'Elevage ;

Madame Yolande BIGOT-ADJANONHOUN, pour l'assistance et le soutien continu pendant nos travaux au Bénin ;

Tous les **Docteurs, Chef-services, responsables d'associations de consommateurs, responsables d'associations professionnelles** qui se sont prêtés à nos entretiens.

Monsieur et Madame HAZETTE pour avoir accepté donner votre nom et insuffler votre sagesse à ma promotion ;

Monsieur Yalacé KABORET pour le goût du travail bien fait que vous nous avez appris.

Monsieur Aliou NACRO pour son soutien constant et ses conseils

Tous ceux qui de près ou de loin ont contribué à la réalisation de ce travail

**GRACE À DIEU LE TOUT PUISSANT et à MON SEIGNEUR ET
SAUVEUR JESUS-CHRIST,**

Je dédie ce travail

A la mémoire de ma chère Mère Hélène APEDO, tu nous as quitté avant l'accomplissement de notre rêve commun, puisses ton courage continuer de nous inspirer.

A mon père Pascal HOUNYO, quand bien même je sais qu'il serait impossible de te remercier à sa juste mesure, je tiens à te remercier pour le soutien constant tout le long du cursus et la personnalité que tu m'a aidé à forger. Je partage ici avec toi, la joie du couronnement de tes efforts.

A mes frères et sœurs, Josephine, Firmin, Edouard, Cyriaque, Anselme, Laure, Popo, Honoré, Richard, Cyrille, Sidonie, Constantin, Sidonie, Augustin, Diane, Brice, Landry, Angelot, Francisca et Françoise pour votre accompagnement malgré la distance.

A mes cousins et cousines ;

A mes neveux et nièces ;

A mes oncles, tantes, toutes les familles HOUNYO, HINSON et HOUNSSOUGBO ;

A mes chers amis, Gilbert, Germain, Euloge, Fabrice, Natacha, Izbath, Murielle, Tatiana, Mireille, Gisèle, Armelle, Carmelle, Nadège, Edgar, Annabelle, Magali et mes amis de la JSP-DHD ;

Aux familles DIOP et ADJAKPA, pour la nouvelle famille adoptive, que vous avez spontanément accepté de nous offrir à Dakar ;

Aux Docteurs, THONNAT, Mamadou BA, Malick SENE, Isma NDIAYE, CISSE, DIEDHIOU, DIONE et WORRINGER ;

Aux Béninois de la 35^e Promotion, Dieudonné, Christian, Nadia, Donald et mon cher Théodore ; pour votre soutien constant pendant les bons comme les mauvais moments ;

A la 35^e Promotion de l'EISMV, pour la confiance placée en moi en me confiant la présidence de la promotion pour conduire nos rêves communs et, les bons moments qu'on a vécu ensemble.

A tous les membres de l'AEVBD et de l'AESBS ;

A tous les membres de l'AEVD ;

A tous les aînés béninois sortis de l'EISMV ;

A la famille SAGBO et plus particulièrement toi, **Shamy Christiane SAGBO** qui malgré la distance a su resté la motivation première de mes efforts, la force de croire au lendemain quand le présent se confond en désillusion.

A NOS MAITRES ET JUGES

A notre Maître et Président de jury, M. Moussa Fafa CISSE

Professeur à la faculté de Médecine, de Pharmacie et d'Odontostomatologie

Nous mesurons avec déférence, l'insigne honneur que vous nous faites en acceptant de présider notre jury de thèse. Votre abord facile et la spontanéité avec laquelle vous avez répondu à notre sollicitation nous ont beaucoup marqués et nous incitent à la modestie. Trouvez ici l'expression de notre profonde gratitude.

A notre Maître, Juge, Directeur et Rapporteur de thèse, M. Malang SEYDI

Professeur à l'Ecole Inter-Etats des Sciences et Médecine Vétérinaires

Vous avez inspiré et guidé ce travail. Ceci n'est guère surprenant quand on connaît vos nobles qualités humaines doublées de vos hautes qualités d'homme de science. Malgré vos occupations combien nombreuses, nous avons toujours trouvé dans le confort douillet de votre disponibilité sans faille, conseils et, le coup de pouce nécessaire à l'aboutissement de ce travail. Hommage respectueux et sincères reconnaissances.

A notre Maître et Juge, M. Germain Jérôme SAWADOGO

Professeur à l'Ecole Inter-Etats des Sciences et Médecine Vétérinaires

Au-delà de vos qualités scientifiques qui font l'unanimité, votre sens des relations humaines dénuées de toute hypocrisie a toujours forcé notre admiration. En acceptant de siéger ce jour dans notre jury de thèse, vous nous offrez l'occasion d'abreuver encore une fois, l'estime que nous portons à votre personne. Veuillez accepter, nos hommages nourris d'admiration.

A notre Maître et Juge, Mme Riannatou BADA ALAMBEDI

Professeur à l'Ecole Inter-Etats des Sciences et Médecine Vétérinaires

Vous voir siéger dans ce jury, nous renvoie à l'image que nous nous sommes faite de votre personne. Ce professeur disponible avec une capacité d'écoute étonnante. Vous nous faites l'honneur de voir vos incontestables qualités scientifiques, contribuer à l'amélioration de notre modeste travail. Sincère gratitude.

“ Par délibération, la faculté et l’école ont décidé que les opinions émises dans les dissertations qui leurs sont présentées, doivent être considérées comme propres à leurs auteurs et qu’elles n’entendent leur donner aucune approbation ni improbation”.

LISTE DES ABREVIATIONS

ACIA	Agence Canadienne de l'Inspection des Aliments
AFSCA	Agence Fédérale de la Sécurité de la Chaîne Alimentaire
CEBENOR	Centre Béninois de Normalisation et de Gestion de la Qualité
CEDEAO	Communauté Economique des Etats de l'Afrique de l'Ouest
CeCPA	Centre Communal de Promotion Agricole
CeRPA	Centre Régionale de Promotion Agricole
CODEX	: Commission mixte FAO/OMS du Codex Alimentarius
CTCDA	Comité Technique de Contrôle des Denrées Alimentaires
DANA	Direction de l'Alimentation et de la Nutrition Appliquée
DAOA	Denrées Alimentaires d'Origine Animale
DE	Direction de l'Elevage
DPQC	Direction de la Promotion de la Qualité et du Conditionnement des produits agricoles
DRC	Direction de la Réglementation et du Contrôle
FAO	Organisation de Nations Unies pour l'Alimentation
MAEP	Ministère de l'Agriculture, de l'Elevage et de la Pêche
MSP	Ministère de la Santé Publique
OIE	Organisation mondiale de la santé animale
OMC	Organisation Mondiale du Commerce
OMS	Organisation Mondiale de la Santé
ONUDI	Organisation des Nation Unies pour le Développement Industriel
OTC	Accord sur les Obstacles Techniques au Commerce
SCDAAB	Service de Contrôle des Denrées Animales et Aliments de Bétail
SPS	Accord sur les mesures sanitaires et phytosanitaires
SQALA	Service de la Qualité, des Analyses et de la Législation Alimentaire
SSA	Service de Santé Animale
UEMOA	Union Economique et Monétaire Ouest Africaine

LISTE DES TABLEAUX

Tableau I	Evolution du Cheptel au Bénin (source : SADFP/DE).....	7
Tableau II	Mouvements Commerciaux des denrées d'Origine animale en 2005.....	8
Tableau III	Dispositions d'une législation alimentaire fondamentale.....	19
Tableau IV	Préoccupations de la législation fondamentale en 1976 et 2003...	20
Tableau V	Synopsis des Décrets utilisés par les services de contrôle des DAOA.....	28
Tableau VI	Tableau récapitulatif des avantages et des inconvénients des Systèmes de contrôle alimentaire.....	39
Tableau VII	Répartition des décrets consultés.....	49
Tableau VIII	Répartition des arrêtés.....	50
Tableau IX	Tableau récapitulatif de la situation actuelle des textes Béninois.....	52
Tableau X	Tableau de pondération des critères.....	74

LISTE DES FIGURES

Figure 1	Carte Politique et administrative du Bénin.....	6
Figure 2	Production et commerce des denrées alimentaires (FAO, 2006).....	8
Figure 3	Organisation du système de contrôle des DAOA superposé à celle du contrôle des denrées alimentaires au Bénin.....	37
Figure 4	Organisation possible d'une Agence de contrôle alimentaire.....	42
Figure 5	Répartition des Décrets consultés.....	49
Figure 6	Répartition des arrêtés consultés.....	50
Figure 7	Niveau d'adoption des textes réglementaires découlant de la loi 84- 009.....	58
Figure 8	Flux de transfert de compétences pour la mise en place de l'organisme du Bénin.....	67
Figure 9	Organisation possible de l'Agence Béninoise de Sécurité sanitaire des Aliments.....	68
Figure 10	Formule de calcul de la pression d'inspection.....	71
Figure 11	Exemple de répartition de risque permettant de définir les classes de risque.....	73

SOMMAIRE

Introduction.....	1
PREMIERE PARTIE : SYNTHESE BIBLIOGRAPHIQUE.....	3
Chapitre I: Généralités sur le Bénin, acteurs et procédure générale d'adoption des textes législatifs et réglementaires	
I.1. Présentation générale du Bénin.....	4
I.2. Production nationale, importations et exportations des Denrées alimentaires d'Origine Animale	7
I.3. Situation des maladies animales, des intoxications alimentaire au Bénin et dans le monde	9
I.4. Acteurs et Procédure générale d'adoption des textes législatifs et réglementaires au niveau National.....	11
I.4.1. Les acteurs directs impliqués.....	11
I.4.1.1. L'Assemblée Nationale.....	11
I.4.1.2. La Président de la République et le Gouvernement.....	11
I.4.1.3. Les Directions techniques.....	12
I.4.1.3.1. La Direction de l'Elevage (DE).....	12
I.4.1.3.2. La Direction de l'Alimentation et de la Nutrition Appliquée (DANA).....	13
I.4.1.3.3. La Direction des Pêches.....	13
I.4.1.4. Les acteurs indirects.....	13
I.4.2. Procédure générale d'adoption des textes législatifs et réglementaires.....	14
I.1.2.1. Loi.....	14
I.1.2.2. Décrets.....	14
I.1.2.3. Arrêtés.....	15
I.4.3. Les organes consultatifs	15
I.5. Au niveau régional et international.....	16

I.6. Evolution de la législation alimentaire dans le monde.....	17
I.6.1. Conception de la législation alimentaire de 1976 jusqu'en 2003 selon la commission mixte FAO et l'OMS.....	17
I.6.2. Conception de la législation alimentaire depuis 2003 selon la FAO et l'OMS	18
I.6.3. Les exigences de la législation communautaire (UEMOA).....	21
I.6.4. Les exigences internationales	23

CHAPITRE II- BASES JURIDIQUES ET ORGANISATION DU SYSTEME DE CONTROLE DES DENREES ALIMENTAIRES D'ORIGINE ANIMALE

II.1. BASES JURIDIQUES : Synopsis des textes législatifs et réglementaires utilisés par les services de contrôle des DAOA.....	27
II.1.1. Les Lois d'Etat	27
II.1.2. Les Décrets.....	28
II.1.3. Les arrêtés.....	29
II.1.4. Les projets de texte	31
II.2. Le Système actuel de Contrôle des DAOA au Bénin.....	32
II.2.1. Description des administrations centrales de contrôle.....	32
II.2.1.1. Le Comité Technique de Contrôle des Denrées Alimentaires (CTCDA).....	32
II.2.1.2 La Direction de l'Elevage	34
II.2.1.3. La Direction de l'Alimentation et de la Nutrition Appliquée (DANA).....	35
II.2.1.4. La Direction de la Pêche.....	35
II.2.1.5. Les laboratoires d'Analyses et d'étalonnage.....	35
II.2.2. Description des organes déconcentrés de contrôles.....	36
II.2.3. Description des organes décentralisés de contrôles.....	36
II.3. Organisations d'un système de contrôle alimentaire recommandées par le comité mixte FAO et OMS.....	38

II.4. Notion de Production Primaire	43
II.5. Segmentation de la chaîne alimentaire pour le contrôle des DAOA.....	44

**DEUXIEME PARTIE : CADRE LEGISLATIF ET REGLEMENTAIRE DU
CONTROLE DES DENREES ALIMENTAIRES D'ORIGINE ANIMALE :
ANALYSES CRITIQUES ET PROPOSITIONS D'AMELIORATION**

CHAPITRE I : ANALYSES CRITIQUES47

I.1. Méthodologie de l'étude.....	47
I.2. Situation actuelle de la législation béninoise	47
I.2.1. Les Lois de l'Etat.....	48
I.2.2. Les Décrets.....	49
I.2.3. Les arrêtés.....	50
I.3. Analyses des textes	51
I.3.1. Lacunes des textes.....	51
I.3.1.1 Lacunes portant sur le contenu.....	51
I.1.3.1.1. Les textes recommandés.....	51
I.1.3.1.2. Evaluation du niveau d'adoption des textes recommandés.....	58
I.3.1.2. Lacunes portant sur le fond.....	59
I.3.1.3. Lacunes portant sur le cadre administratif.....	60
I.3.2. Diagnostic des procédures et pouvoirs de contrôle.....	62
I.3.3. Diagnostic du système béninois de normalisation, d'accréditation et de certification.....	63
I.3.4. Diagnostic du régime des infractions et sanctions.....	65

CHAPITRE II : PROPOSITIONS D'AMELIORATION66

II.1. Proposition de réforme administrative.....	66
II.2. Proposition de Méthodologie de contrôle.....	69
II.2.1. Elaboration du programme de contrôle.....	69

II.2.1.1. Première approche d'inspiration française.....	70
II.2.1.2. Deuxième approche d'inspiration belge.....	73
II.2.2. Méthodologie d'inspection.....	74
II.2.2.1. Cadre général d'une inspection.....	74
II.2.2.2. Outils de contrôle	76
II.2.2.3. Exemple d'une fiche de Contrôle	78
II.2.2.4. Modalités d'utilisation des fiches de contrôle.....	78
II.2.2.4.1. Pondération de la fiche de Contrôle.....	78
II.2.2.4.2. Appréciation d'une fiche de contrôle lors d'une inspection.....	79
II.2.2.4.3. Références légales	79
II.3. Renforcement du cadre législatif et réglementaire.....	80
II.3.1. Avant-projet de loi relative à la création de l'Agence Béninoise de Sécurité sanitaire des Aliments.....	81
II.3.3. Avant projet de Décret relatif au commerce de détail de certaines denrées alimentaires d'origine animale.....	88
II.3.4. Contenu et Référentiels de quelques textes réglementaires à envisager.....	100
II.4. Recommandations.....	106
II.4.1. Recommandations à l'endroit du Gouvernement.....	106
II.4.2. Recommandations à la Direction de l'Elevage et autres directions techniques.....	108
II.4.3. Recommandations à l'endroit des institutions internationales....	109
II.4.4. Recommandations à l'endroit des Associations de consommateurs ou d'opérateurs économiques.....	109
CONCLUSION GENERALE.....	110
BIBLIOGRAPHIE.....	113
ANNEXES	

INTRODUCTION

Partout dans le monde, la gravité et l'extension croissante des foyers épizootiques posent d'immenses difficultés aux éleveurs, au secteur agroalimentaire et aux responsables politiques, dans un contexte d'augmentation constante de la demande en produits d'origine animale issus des productions locales ou des marchés internationaux [50]. C'est dans ce contexte que l'analyse des risques sanitaires, l'analyse des dangers (HACCP), le principe de précaution et le contrôle à tous les niveaux de la chaîne alimentaire, interviennent comme de nouvelles valeurs qui réorientent le fondement classique des contrôles officiels pour la sécurité sanitaire des aliments. Ces valeurs, en appellent à plus de responsabilités des acteurs du secteur alimentaire et, placent les autorités de contrôles dans la position de vérificateur du système d'autocontrôle des exploitants.

En effet, cette nouvelle dynamique conduit à l'extension du champ d'activités de ces deux parties, prenant donc de vitesse les législations du secteur alimentaire. Selon une enquête réalisée en 2005 par **J.J. BENET et al [48]**, 69 des 82 pays enquêtés soit 84 % ont indiqué que l'organisation des services impliqués dans la sécurité sanitaire de la chaîne alimentaire « de l'étable à la table » a fait l'objet de réformes les dix dernières années ou que des réformes étaient en projet. De profonds réaménagements sont intervenus dans les législations alimentaires au début des années 2002 au niveau de la communauté européenne [21], et au Canada vers 1997 [2], ceci à l'avènement des accords OTC (sur les Obstacles techniques liés au commerce) et SPS (sur les mesures Sanitaires et Phytosanitaires) de l'OMC. En Afrique, ces différentes mutations dans le secteur alimentaire ont commencé à retenir l'attention des autorités, sur l'impulsion de l'ONUDI et de l'Union Européenne. Ainsi, face à leur responsabilité d'améliorer le niveau de protection des consommateurs et, assurer une libre circulation des produits, des efforts de mise à niveau de la Législation alimentaire sont amorcés au niveau des instances de l'UEMOA, et dans certains pays comme le Maroc [49], le Burkina Faso, le Gabon [40] et le Mali. Mais, ces efforts qui sont pour la plupart faits sur l'initiative

et les contraintes des pays importateurs comme ceux de l'Union Européenne, sont plus limités pour les DAOA, aux produits d'exportations que sont les produits halieutiques.

Le Bénin, qui se veut un pays émergent à l'horizon 2010 [38] n'est pas resté en marge de cette situation caricaturale du contexte international et africain de la préoccupation que constitue l'évolution de la législation alimentaire. Le problème des insuffisances de la législation alimentaire en général et celle des Denrées Alimentaires d'Origine Animale (DAOA) en particulier se pose avec acuité et a d'ailleurs été souligné dans l'analyse diagnostic du PDPA 2007-2012 [29]. En effet, ce sujet pose le problème des dispositions réglementaires complémentaires normalement prévues par les textes en vigueur depuis les années 1970 et 1972 qui jusqu'à présent ne sont pas encore prises et, la mise à niveau des textes au vue des réalités actuelles de la sécurité sanitaire des DAOA. L'effort législatif et réglementaire pour les denrées alimentaires a connu son véritable épanouissement en 1984 et 1985 qui sont les années d'adoption de la majorité des textes existants. Les exigences d'harmonisation régionale, les exigences de sécurité sanitaire pour le consommateur et le commerce international, requièrent de profondes mutations. C'est dans ce contexte qu'intervient notre travail qui porte sur : « Evaluation et contribution à l'amélioration du cadre législatif, réglementaire et administratif du contrôle des Denrées Alimentaires d'Origine Animale en République du Bénin ». Pour ne pas faire obstacle aux efforts d'amélioration amorcés au niveau des produits halieutiques notre travail se réservera d'aborder des aspects pointus les concernant mais y fera référence pour des généralités.

Le présent travail comportera deux parties et se propose, dans sa première partie d'aborder la description de la législation, la réglementation et l'administration de la sécurité sanitaire des aliments dans le contexte national et international, ce qui permettra dans une deuxième partie d'évaluer, de porter des analyses critiques sur ces trois aspects et, faire des propositions d'amélioration. Nous finirons par formuler des recommandations et tirer les conclusions générales.

PREMIERE PARTIE
SYNTHESE BIBLIOGRAPHIQUE

CHAPITRE II : GENERALITES SUR LE BENIN, ACTEURS ET PROCEDURE GENERALE D'ADOPTION DES TEXTES LEGISLATIFS ET REGLEMENTAIRES

I.1. Présentation générale du Bénin

Le Bénin est un pays de 114 764 Km², situé dans l'espace communautaire de l'UEMOA. Il est limité au Nord par le Niger, au Nord-Ouest par le Burkina Faso, à l'Ouest par le Togo, à l'Est par le Nigeria et au Sud par l'Océan Atlantique. Il a une population estimée à 8 053 690 habitants en 2007 dont 58,19% en zone rurale et 41,81% en zone urbaine [47]. Sur le plan administratif, le Bénin est découpé en 12 départements et 77 communes. Depuis son accession à la souveraineté nationale intervenue en 1960, il a connu de nombreuses mutations de nature à influencer non seulement sur la manière de penser la politique commerciale du pays, mais aussi la manière de penser et d'exécuter la politique de sécurité sanitaire et de la qualité des aliments. Au nombre de ces mutations on peut retenir :

- A la sortie de la conférence nationale de Février 1990, le Bénin a opté par sa constitution adoptée en décembre 1990 pour le renouveau démocratique avec séparation des pouvoirs exécutif, législatif et judiciaire. Le Bénin est un pays à régime présidentiel [4]
- l'adhésion à de nombreuses organisations internationales : UEMOA, OIE, CIPV, OMS, FAO, OMC, le Codex alimentarius ;
- la signature de nombreux accords dont ceux sur les Obstacles techniques au commerce (OTC) et les mesures sanitaires et phytosanitaires (SPS),
- l'option pour l'Economie de marché avec la libéralisation de divers secteurs dont l'exercice de la profession vétérinaire avec comme corollaire la nécessité de se doter d'un plan de contrôle des résidus de médicaments vétérinaires,
- l'option gouvernementale pour le développement des filières agricoles et la promotion industrielle comme axe prioritaire d'émergence du pays [38] ; nécessitant les mesures réglementaires conséquentes et celles de contrôle réglementaire.

Toutes ces mutations ont des conséquences sur la conception de la notion de sécurité et de qualité des aliments du point de vue de la législation et de la réglementation. Les cadres législatif et réglementaire restent fortement influencés par les exigences liées au contexte international mais aussi à l'évolution et aux innovations au plan national. Ils se doivent donc d'être flexibles et réadaptables.

CARTE POLITIQUE ET ADMINISTRATIVE DU BÉNIN

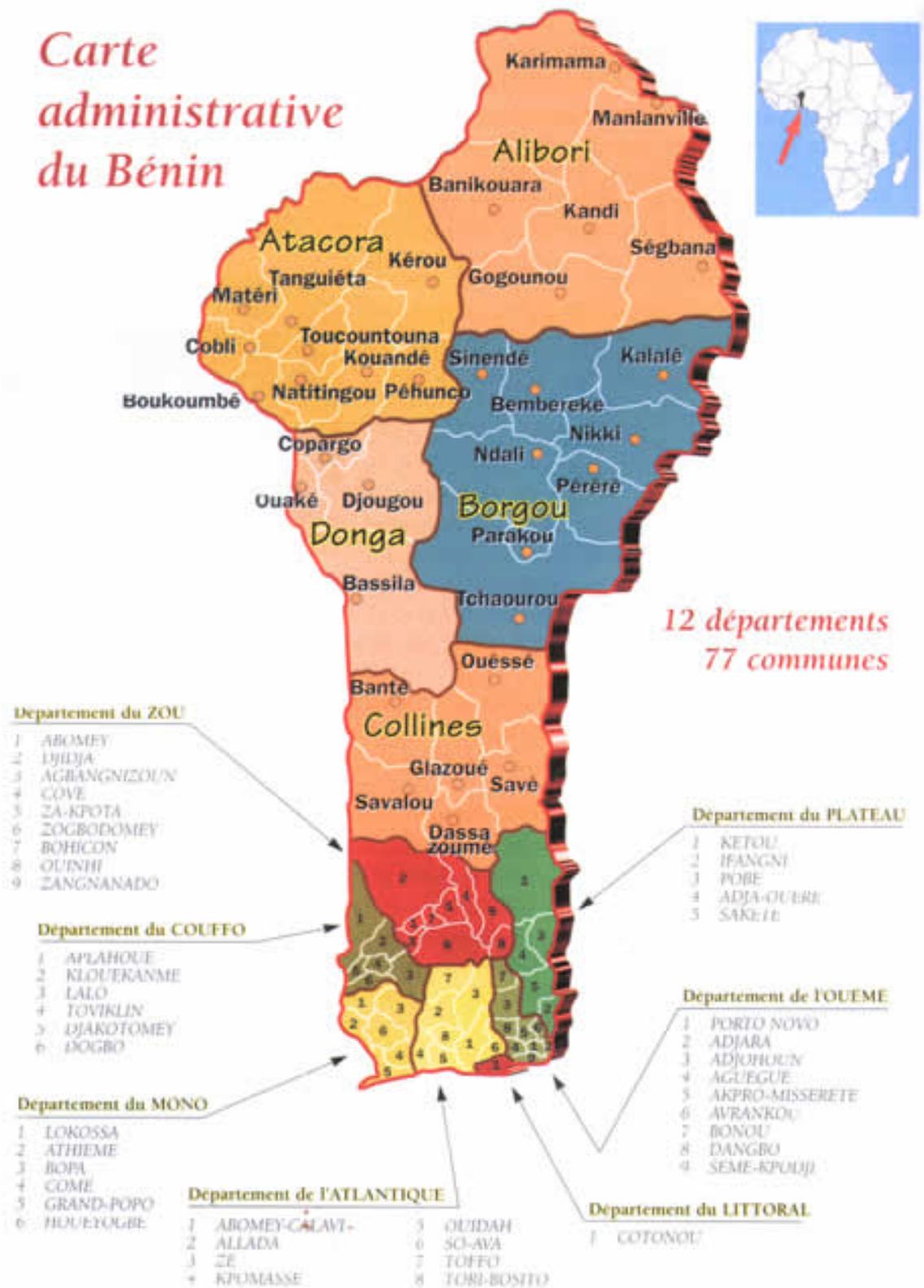


Figure 1: Carte Politique et administrative du Bénin

I.2. Production nationale, importations et exportations des Denrées alimentaires d'Origine Animale

Le Bénin, est un pays assez favorisé par la nature pour obtenir de très bon résultats agricoles. Toutefois le secteur peine encore à décoller. Il en est de même des activités de transformation et, la distribution reste encore en grande partie axée sur les produits d'importation. Bien que la production des DAOA soit peu documentée au Bénin, les données récentes sur le cheptel béninois permettent de se faire une idée de cette production. Les données recueillies au service d'appui au développement des filières de production animale sont présentées dans le tableau suivant :

Tableau I : Evolution du Cheptel au Bénin (source : SADFP/DE)

	2002	2003	2004	2005	2006	Taux de croît
Bovins	1 635 056	1 675 932	1 717 900	1 764 200	1 810 000	2,60 %
Ov - Ca	1 949 114	1 995 884	2 052 600	2 110 000	2 169 000	2,2 %
Porcins	285 595	278 419	290 800	302 500	314 500	0,44 %
Volailles	12 400 000	12 800 000	13 200 000	13 600 000	14 000 000	3,25%
Lapins	17 463	73 684	110 500	108 000	59 000	-

Ov – Ca : Ovins - caprins

Selon **H. STEINFELD [46]**, en 1997 les produits d'origine animale constituent dans les pays en voie de développement 12% des sources de calories et 29 % des sources de protéines. Dans ces conditions, compte tenu de diversité des produits, leur dispersion sur l'ensemble du territoire, un contrôle in fine sur les produits finis ne saurait jamais garantir au quotidien un niveau élevé de sécurité sanitaire pour le consommateur.

Le commerce extérieur du Bénin est fortement déséquilibré car il reste dépendant de l'extérieur pour son approvisionnement en denrées alimentaires. Selon l'INSAE [47], en 2004 le Bénin a importé des denrées alimentaires d'un coût total de 115.673.524.714 F CFA contre une exportation d'un coût total de 484.835.212 F CFA. La Figure 1 reflète bien la situation et confirme qu'il est nécessaire face à

cette forte pression commerciale extérieure, de revoir et réadapter le cadre législatif et réglementaire de même que le système d'implémentation afin d'assurer le droit légitime du consommateur à aspirer à un niveau élevé de protection. Cette réadaptation offre aussi par ailleurs l'opportunité aux opérateurs commerciaux de bénéficier des garanties de sécurité sanitaire et de qualité des aliments, favorables aux échanges commerciaux, contribuant donc à la relance des exportations.

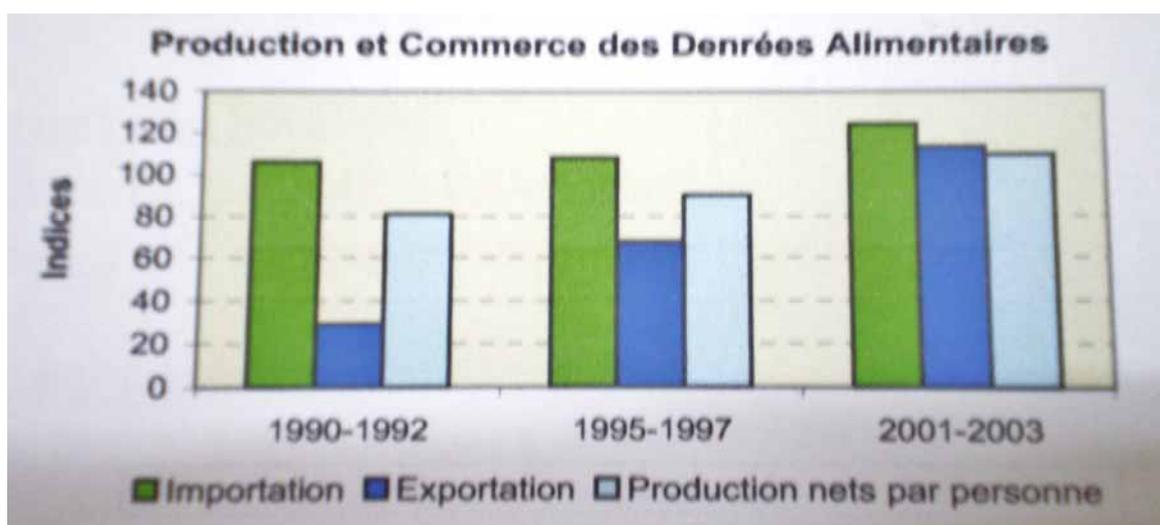


Figure 2 : Production et commerce des denrées alimentaires (FAO, 2006)

Selon le rapport 2005 de la Direction de l'Élevage, les importations de DAOA se présentent comme indiquées dans le tableau II.

Tableau II : Mouvements Commerciaux des denrées d'Origine animale en 2005

Denrées	Provenance	Quantité (en tonnes)	Destination (Département ou commune)	Observations
Découpes de dinde	EUROPE	17 562,05	Littoral	Commercialisation dans tout le Sud du Bénin
Ailes de pintade	EUROPE	8,04	Ouémé-Plateau	
Viande volaille	Brésil	32 056,18	Mono Couffo Atlantique-Littoral	
TOTAL VIANDE		49 626, 79		
Lait	EUROPE	4 952,52	Littoral/Cotonou	Commercialisation dans tout le pays
Produits laitiers	ASIE	302,29	Cotonou	
Œufs	HOLLANDE	2 969 568 plateaux	Cotonou et Porto-Novo	

I.3. Situation des maladies animales, des intoxications alimentaires au Bénin et dans le monde :

Les principales maladies animales au Bénin en 2005 sont répertoriées dans l'**Annexe I**. Ce tableau qui, en dehors de la tuberculose bovine généralement diagnostiquée dans les abattoirs ne fait pas cas des principales maladies animales transmissibles à l'homme par les DAOA. Cet état de chose relève du fait que le diagnostic des maladies d'origine alimentaire sur les animaux ou les DAOA est généralement assorti de diagnostic expérimental qui n'est presque jamais fait. Selon l'OIE, les principaux agents zoonotiques transmissibles par les DAOA sont: *Salmonella* ; *Campylobacter* ; *Escherichia coli*, y compris *Escherichia coli* O157:H7; *Listeria monocytogenes*; *Toxoplasma*; *Leptospira*; *Coxiella burnetii* (fièvre Q) ; *Brucella* ; *Mycobacterium* (tuberculosis); *Yersinia enterocolitica* ; prions (agent de la vache folle) et les parasites [51]. Certains de ces parasites sont selon **A.A. GAJADHAR et al [42]**, émergents ou ubiquistes, notamment *Toxoplasma*, *Cryptosporidium*, *Trichinella* et *Taenia* et représentent une menace considérable pour la production alimentaire et la santé des consommateurs au niveau mondial. Outre les causes microbiologiques et parasitaires d'autres causes que sont les toxines naturelles (aflatoxine), les polluants organiques persistants (dioxines, biphényles polychlorés), les métaux (plomb, mercure) sont aussi responsables de ces maladies.

Une maladie d'origine alimentaire est selon l'OMS, une affection en général de nature infectieuse ou toxique, provoquée par des agents qui pénètrent dans l'organisme par le biais des aliments ingérés [55]. Personne n'est donc à l'abri des maladies d'origine alimentaire.

Au nombre de ces maladies certaines sont reconnues par l'OMS, comme maladies émergentes transmises par les aliments. Ce sont : la salmonellose, la listériose, les trématodoses, le choléra, les toxi-infections à *Escherichia coli* O157:H7, et l'Encéphalopathie Spongiforme Bovine (ESB) qui pour l'instant ne concerne pas l'Afrique mais doit faire objet de vigilance [55].

La charge sociale et économique de ces maladies est énorme sur les communautés et leurs systèmes de santé. Aux Etats-Unis d'Amérique, on estime que les dépenses entraînées par les maladies imputables aux principaux agents pathogènes se montent à elles seules à US \$35 milliards (16 674,607 milliards de F.CFA) par an en frais médicaux et en perte de productivité (1997) [54].

Bien que la situation soit peu documentée dans les pays en développement dont le Bénin, la forte prévalence des affections diarrhéiques dans nombre de ces pays est le signe de problèmes sous-jacents importants de salubrité des aliments. Dans les pays industrialisés, on signale que la proportion de personnes souffrant chaque année de maladies d'origine alimentaire pourrait atteindre 30%. Aux États-Unis d'Amérique par exemple, on estime que 76 millions de cas surviennent chaque année, entraînant 325 000 hospitalisations et 5 000 décès [54].

Les maladies transmises par les aliments rencontrées au Bénin sont: les fièvres typhiques et paratyphiques, le choléra et les autres diarrhées, les shigelloses, les amibiases. Leur surveillance n'est pas rattachée au mode de transmission par les aliments mais entre dans une liste de maladies retenues par le pays en l'occurrence par le Ministère de la Santé Publique pour être surveillées [37].

Il faut noter qu'à cette situation vient se greffer le problème des aliments vendus dans la rue qui peuvent être sources d'entéropathogènes [39].

Toutes ces situations doivent interpeller les acteurs béninois en charge de l'adoption des textes législatifs et réglementaires en vue du renforcement du système nationale de sécurité sanitaire des aliments.

I.4. Acteurs et Procédure générale d'adoption des textes législatifs et réglementaires au niveau National

I.4.1. Les acteurs directs impliqués

En République du Bénin, les acteurs impliqués dans le processus de la réglementation de la sécurité sanitaire et la qualité des Denrées alimentaires et plus singulièrement des Denrées Alimentaires d'Origine Animale sont divers et variés. On distingue d'une part, les acteurs directs institutionnels et administratifs représentés par l'Assemblée nationale, le Gouvernement et les directions techniques et d'autres part les acteurs indirects représentés par les institutions internationales et les organisations de professionnels.

I.4.1.1. L'Assemblée Nationale

L'Assemblée Nationale du Bénin est la deuxième institution de la République. Elle regroupe l'ensemble des députés élus au suffrage universel direct. Elle exerce le pouvoir législatif et contrôle l'action du Gouvernement (Article 79 de la constitution) [4]. Elle est donc l'institution en charge de délibérer et d'adopter les lois de l'Etat, c'est l'unique organe législatif.

I.4.1.2. Le Président de la République et le Gouvernement

Le Président de la République qui, pris individuellement est une institution,

- a l'initiative des lois concurremment avec les membres de l'Assemblée Nationale et assure la promulgation des lois (article 57 de la constitution);
- prend des ordonnances qui, lorsque prises, sont exécutées comme lois de l'Etat,
- exerce le pouvoir règlementaire (article 54 de la constitution)
- préside le Conseil des Ministres qui délibère obligatoirement sur les décisions déterminant la politique générale de l'Etat, les projets de loi, les ordonnances et les décrets réglementaires (article 55 de la constitution).

Le Gouvernement qui est l'organe exécutif représenté par l'ensemble des ministres de la République, intervient dans la réglementation de la sécurité sanitaire et la qualité des aliments par le biais d'un seul ministre par la prise d'arrêté ministériel, ou de plusieurs ministres par la prise d'arrêté interministériel. Deux ministères ont été identifiés pour leur intervention directe dans la sécurité sanitaire des aliments. Il s'agit du Ministère en charge de l'Agriculture de l'Elevage et de la Pêche et du Ministère en charge de la Santé Publique. Il faut noter l'intervention dans une moindre mesure du Ministère en charge de l'Industrie et du Commerce.

Dans une certaine mesure, les préfets départementaux et les maires des Communes et Municipalités ont la possibilité de prendre des actes administratifs dans les limites fixées par les textes législatifs et réglementaires en vue d'une réglementation de la sécurité sanitaire des aliments.

I.4.1.3. Les Directions techniques

Dans le système national de contrôle des denrées, les directions techniques ont entre autres, la responsabilité de l'élaboration des projets de textes ceci en fonction des besoins qui se font sentir, lorsque l'implémentation des textes existants révèle des carences de ces derniers. Au Bénin, les directions techniques compétentes pour les DAOA sont : la Direction de l'Elevage, la Direction de l'Alimentation et de la Nutrition Appliquée et la Direction des Pêches. Il faut noter qu'avant que le projet de texte soit finalisé, l'avant-projet fait l'objet d'une large discussion entre les directions et les divers acteurs concernés par le sujet évoqué.

I.4.1.3.1. La Direction de l'Elevage (DE)

Elle dispose de quatre services techniques dont deux interviennent dans la sécurité sanitaire des denrées alimentaires d'origine Animale : le Service de Santé Animale (SSA) et le Service de Contrôle des Denrées Animales et des Aliments de Bétail (SCDAAB).

I.4.1.3.2. La Direction de l’Alimentation et de la Nutrition Appliquée (DANA)

Au nombre de ses six services techniques, c’est le Service de la Qualité, des Analyses et de la Législation Alimentaires (SQALA) qui est celui qui veille à la conformité de la qualité hygiénique et nutritionnelle des produits alimentaires. Ceci montre bien que la DANA a bien d’autres occupations que les seules attributions de ce service.

I.4.1.3.3. La Direction des Pêches

La direction des Pêches dispose d’un service responsable de l’inspection des produits halieutiques aussi bien ceux provenant des eaux continentales que maritimes.

I.4.1.4. Les acteurs indirects

Ces acteurs sont essentiellement représentés par les organisations professionnelles des producteurs et d’opérateurs économiques, les associations de consommateurs et les institutions internationales. Les acteurs indirects nationaux interviennent par l’expression de leurs besoins de voir légiférer sur des aspects précis de la sécurité sanitaire des aliments compte tenu des réalités locales ou des exigences du commerce international (cas des exigences de l’Union Européenne pour les exportations). La République du Bénin, du fait de son appartenance à des espaces communautaires (exemple de l’UEMOA, la CEDEAO) et, tenue par les accords internationaux dont elle est signataire avec diverses institutions comme l’OMC (les accords SPS, les accords sur les OTC), le Codex Alimentarius, l’OIE, ne peut légiférer et réglementer dans le respect de ses engagements internationaux. Elle a donc le devoir d’adapter autant que possible sa législation et sa réglementation en matière de sécurité sanitaire des aliments aux exigences communautaires et internationales. Mais, l’adoption des textes législatifs et réglementaires suit une certaine procédure qui est parfois très longue pouvant expliquer les carences qu’on

peut observer dans l'arsenal juridique du Bénin en matière de sécurité sanitaire et de salubrité des aliments.

I.4.2. Procédure générale d'adoption des textes législatifs et réglementaires

I.4.2.1. Loi

La procédure générale d'adoption d'une loi peut suivre deux voies :

- Sur l'initiative d'un député ou d'un groupe de députés, la proposition de loi est introduite à l'assemblée nationale où, la proposition de loi est soumise à la commission des Lois de l'Assemblée Nationale pour étude. Cette commission, à l'issue de ses travaux, fait une restitution en plénière pour amendements et adoption éventuelle.
- A l'initiative du gouvernement, un projet de loi est introduit à l'Assemblée Nationale et y suit la même procédure que la proposition de loi des députés. Toutefois, les projets de loi sont en majorité proposés au gouvernement, par les directions techniques qui en ressentent le besoin. La direction technique rédige le projet de loi auquel elle joint un projet de décret explicatif. Elle transmet alors ce dossier à son ministre de tutelle qui en fait une communication au conseil des ministres, à l'issue duquel un décret explicatif est pris pour son introduction à l'Assemblée Nationale. Mais, lorsqu'une loi implique plusieurs ministères, le projet de loi est soumis à l'étude auprès des ministères impliqués avant son introduction au conseil des ministres.

Après l'adoption de la loi par l'Assemblée Nationale, elle est retournée au Président de la République qui la promulgue et prend un ou des décrets d'application afin de rendre cette loi applicable.

I.4.2.2. Décrets

Ce sont des textes réglementaires qui découlent des lois et relèvent de la prérogative du Président de la République. Sur l'initiative de la Direction technique qui sent le besoin, un projet d'arrêté accompagné d'un mémoire

d'argumentation est soumis au Cabinet du ministre de tutelle et éventuellement des autres ministres impliqués. Le ministre de tutelle introduit le projet de décret au conseil des ministres qui l'adopte et il revient au Président de la République de prendre le Décret.

Il faut noter qu'il est donné des prérogatives à certaines structures comme le Comité Technique National de contrôle des denrées alimentaires de prendre des initiatives de projets de textes réglementaires (décrets, arrêtés).

I.4.2.3. Arrêtés

Ce sont des textes réglementaires qui découlent des Décrets et relèvent de la prérogative des ministres du gouvernement. IL existe deux types d'arrêté : l'arrêté ministériel et l'arrêté interministériel. Sur l'initiative de la direction technique qui sent le besoin, un projet d'arrêté est soumis au ministre de tutelle qui prend l'arrêté ministériel. Lorsqu'il s'agit d'un arrêté interministériel, le projet d'arrêté accompagné d'une lettre explicative est soumis aux cabinets des ministres impliqués qui de commun accord prennent l'arrêté interministériel.

I.4.3. Les organes consultatifs :

Ce sont les organes dont l'avis est rendu obligatoire par les textes législatifs et réglementaires et ceux dont l'avis, souvent juridique est essentiel pour éviter de voir un texte rejeté pour anticonstitutionnalité. Pour les avis d'ordre juridique c'est la Cour suprême qui est généralement sollicitée. Pour des avis d'ordre technique relatifs aux denrées alimentaires en général, les avis écrits et motivés du Comité du Codex Alimentarius, et du Comité Technique de Contrôle des Denrées Alimentaires sont requis [15]. En ce qui concerne les médicaments vétérinaires l'organe consultatif qui donne généralement ses avis pour les arrêtés est la Commission Technique du Médicament Vétérinaire.

I.5. Au niveau régional et international

Au niveau régional, il existe trois types de textes importants à signaler : les Décisions, les Directives et les Règlements qui émanent des instances de l'UEMOA. Les derniers en date et relatifs au sujet que nous traitons sont :

- Le Règlement n° 01/2005/CM/UEMOA du 04 juillet 2005 portant schéma d'harmonisation des activités d'accréditation, de certification, de normalisation et de métrologie dans l'UEMOA ;
- Le Règlement n° 07/2007/CM/UEMOA relatif à la sécurité sanitaire des végétaux, des animaux et des aliments dans l'UEMOA.

La nécessité de disposer d'un système national efficace de contrôle des aliments trouve sa raison d'être non seulement dans des considérations de santé publique mais aussi dans les répercussions d'un tel système sur le commerce et l'économie. A cet égard, l'adhésion du Bénin depuis Février 1996 à l'Organisation mondiale du commerce (OMC), à la Commission du Codex Alimentarius (CAC) et à l'Organisation mondiale de la santé animale (OIE) revêt une importance capitale. A ce titre, le Bénin a été signataire de nombreux accords commerciaux multilatéraux auxquels adhèrent tous les membres de l'OMC. Deux d'entre eux, à savoir l'Accord sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires (Accord SPS) et l'Accord sur les obstacles techniques au commerce (Accord OTC), ont des répercussions directes sur les questions relatives à la sécurité sanitaire des aliments. En vertu des accords OTC, pour procéder à des échanges fructueux dans le domaine alimentaire, un pays importateur doit acquérir la certitude que les produits qu'il importe répondent à ses exigences légitimes en lui permettant d'assurer une protection adéquate de la santé publique, maintenir des normes de qualité et empêcher les pratiques frauduleuses. Son objectif principal est de faire en sorte que les États ne portent pas atteinte aux échanges internationaux en mettant en place des obstacles non tarifaires [35].

L' Accord SPS concerne la mise en œuvre de la réglementation relative à la sécurité sanitaire des aliments et, aux mesures zoosanitaires et phytosanitaires. Les

principales dispositions de l'Accord SPS stipulent que toute mesure susceptible de restreindre le commerce international ne doit pas être plus stricte qu'il n'est nécessaire à la protection de la santé des personnes, des animaux et à la préservation des végétaux; être fondée sur des principes scientifiques et ne pas être maintenue sans preuves scientifiques satisfaisantes [35].

L'Accord SPS définit comme «normes, lignes directrices et recommandations internationales» les normes, lignes directrices et recommandations internationales relatives à la sécurité sanitaire des aliments élaborées par le Codex Alimentarius, ainsi que les normes, lignes directrices et recommandations internationales relatives aux zoonoses, élaborées sous les auspices de l'OIE. Les normes et lignes directrices du Codex [43] et de l'OIE acquièrent ainsi une dimension totalement inédite en servant de référence aux prescriptions commerciales nationales.

Ces diverses considérations montrent bien la nécessité de l'évolution de la législation alimentaire dans le monde, à la vue des profondes mutations qui bousculent ses bases classiques.

I.6. Evolution de la législation alimentaire dans le monde

Nous comptons montrer dans cette partie, comment la législation alimentaire au niveau international a évolué dans ses principes, pour permettre de mieux saisir ; les enjeux des profonds changements et les nouveaux principes d'une législation alimentaire moderne. Ceci permettra d'appréhender plus facilement nos propositions d'amélioration.

I.6.1. Conception de la législation alimentaire de 1976 jusqu'en 2003 selon la commission mixte FAO et l'OMS:

Selon les directives générales du forum conjoint OMS/FAO de 1976 pour la mise au point d'un système national efficace de contrôle des aliments [34] la loi alimentaire de base doit contenir certaines dispositions énumérées ci après. Toutefois, en vue de l'élaboration d'une loi alimentaire, faudrait-il se demander s'il

faillie mettre à jour les lois existantes ou les éliminer en vue de les remplacer par de nouvelles lois. Une loi alimentaire de 1976 jusqu'en 2003 contient les dispositions suivantes :

- Nature et objectifs de la loi alimentaire
- Champ d'application et définitions des concepts fondamentaux
- Normes et règlements alimentaires
- Organe central de consultation ou de coordination et
- Pouvoirs des responsables de l'application
- Protection des secrets commerciaux et autres renseignements confidentiels
- Immatriculation des locaux contenant des aliments
- Délivrance des patentes aux établissements d'alimentation
- Homologation d'aliments déterminés
- Sanctions et Abrogations

I.6.2. Conception de la législation alimentaire depuis 2003 selon la FAO et l'OMS [35]:

Pendant plus de 25 ans, la publication de 1976 [34] a constitué le texte faisant autorité auprès des pays en développement, en matière de planification, d'organisation et de mise en oeuvre des programmes nationaux de contrôle alimentaire. Or, de nombreux changements sont intervenus entre-temps. Tout d'abord, la maîtrise des risques liés à l'alimentation a enregistré des progrès également observés dans le domaine des systèmes d'inspection et de surveillance des aliments. La mondialisation de la chaîne de production alimentaire, l'importance croissante de la Commission du Codex Alimentarius, ainsi que les obligations qui découlent de l'Organisation mondiale du commerce (OMC), se sont traduites par la manifestation d'un intérêt sans précédent à l'égard de l'élaboration de normes et de règles concernant les aliments, et le renforcement de l'infrastructure de contrôle alimentaire au niveau national.

En principe, une législation alimentaire fondamentale comporte 8 catégories de dispositions reprises dans le Tableau III.

Tableau III : Dispositions d'une législation alimentaire fondamentale
(Source, FAO/OMS, 2003)

Dispositions	Objectifs à atteindre
Champ d'application et définitions	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Définir la portée de la loi et présenter les instruments juridiques nécessaires à son interprétation, et ▪ Définir sans exagération les principaux termes utilisés
Principes généraux	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Exposer les objectifs et les fonctions de la loi
Dispositions d'habilitation	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Définir la nature et les limites des pouvoirs à exercer en vertu de ses dispositions, et ▪ Désigner les autorités publiques auxquelles ces mêmes pouvoirs doivent être conférés
Dispositions administratives	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Définir les structures administratives particulières permettant de mener à bien les activités nécessaires à l'application de la loi ▪ Décrire leurs missions ▪ Définir sa composition et énoncer certaines règles de base concernant la nomination et la démission de ses membres ainsi que la constitution de comités techniques, prévoir éventuellement la création d'un secrétariat ▪ Prévoir éventuellement les délégations de pouvoirs
Dispositions d'application	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Déléguer à une autorité d'application le pouvoir de sanctionner et d'adopter des mesures préventives dans l'intérêt du public ▪ Définir les infractions et leurs procédures de constatation, ainsi que la nature et les limites des sanctions susceptibles d'être imposées,
Dispositions de fond	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Prévoir des dispositions générales ou spécifiques concernant le contrôle, la production et l'importation, l'exportation, le transport, la distribution et la vente des produits alimentaires
Règlements	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Définir les nombreuses questions pouvant faire l'objet de règlements édictés par le ministère aux fins de l'application de la loi
Abrogations et de clause sauvegarde	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Etablir la liste des dispositions en vertu desquelles d'autres lois doivent être abrogées ou modifiées

De 1976 à 2003 les préoccupations qui fondent la législation alimentaire ont connu des évolutions notables, par l'introduction de nouvelles préoccupations soutendues par les évolutions notées dans la manière de penser la sécurité sanitaire et la qualité

des aliments. Le tableau IV résume les préoccupations de la législation alimentaire en 1976 et en 2003.

Tableau IV : Préoccupations de la législation fondamentale en 1976 et 2003

Préoccupations en 1976	Préoccupations depuis 2003
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Compétence pour l'application de la loi ; ▪ Fixer les procédures et moyens d'inspection et d'analyse ; ▪ Prévoir des dispositions pour sa mise en vigueur, les procédures d'application, et les sanctions ; ▪ Prévoir des dispositions pour les normes alimentaires et la réglementation alimentaire; ▪ Réglementation des additifs et procédures pour l'autorisation de leur emploi ; ▪ Prévoir des dispositions pour la Réglementation des pesticides et autres contaminations et tolérances y relatives ; ▪ Prévoir des dispositions pour l'Emballage, étiquetage et la publicité ▪ Fixer les procédures pour la préparation et la modification des règlements d'application de la loi ; ▪ Prévoir des dispositions pour l'abrogation ou amendement d'une législation antérieure qui peut être affectée par une nouvelle loi ou une loi mise à jour. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Assurer un niveau élevé de protection de la santé; ▪ Contenir des définitions claires pour une cohérence accrue et une sécurité juridique renforcée; ▪ S'appuyer sur des informations scientifiques transparentes, indépendantes et de haut niveau, à la suite d'une évaluation, d'une gestion et d'une communication des risques; ▪ Prévoir le recours à des mesures de précaution et l'adoption de dispositions provisoires lorsqu'un niveau inacceptable de risques pour la santé a été décelé et quand il n'a pas été possible de réaliser une évaluation complète des risques; ▪ Comporter des dispositions stipulant le droit des consommateurs à avoir accès à des informations précises et suffisantes; ▪ Assurer la traçabilité des produits alimentaires et leur rappel en cas de problème; ▪ Comporter des dispositions claires stipulant que la responsabilité première de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments incombe aux producteurs et aux transformateurs; ▪ Spécifier l'obligation de veiller à ce que seuls des aliments salubres et présentés de façon loyale soient mis sur le marché; ▪ Reconnaître les obligations internationales du pays, notamment en ce qui concerne le commerce; ▪ Garantir la transparence des travaux d'élaboration de la législation alimentaire ainsi que l'accès à l'information.

Face à l'évolution des bases de la conception de la législation alimentaire, les différentes organisations communautaires et internationales formulent des exigences et directives auxquelles doivent se conformer les pays membres et les pays qui font des échanges commerciaux internationaux.

I.6.3. Les exigences de la législation communautaire (UEMOA)

En matière de gestion et de la promotion de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires d'origine animale, deux règlements ont retenu notre attention à savoir :

- Le règlement n°07/2007/CM/UEMOA relatif à la sécurité sanitaire des Végétaux, des animaux et des aliments dans l'UEMOA,
- et le Règlement n°01/2005/CM/UEMOA du 04 juillet 2005 portant schéma d'harmonisation des activités d'accréditation de certification, de normalisation et de métrologie dans l'UEMOA.

Ces deux dispositions réglementaires sous régionales soulèvent des aspects de la sécurité sanitaire des aliments en général qui ne sont pas jusqu'ici pris en compte par les textes législatifs et réglementaires en République du Bénin. A cet effet, nous avons identifié dix exigences auxquelles le Bénin doit s'efforcer de se conformer afin d'harmoniser sa politique de sécurité sanitaire des aliments avec celle de l'UEMOA. Au titre des exigences retenues ci-après il faut retenir qu'elles n'ont trait qu'aux aspects relatifs aux insuffisances des dispositions de l'actuel cadre réglementaire béninois au vu des nouvelles orientations prises par l'Union. Il faudra donc retenir que :

1. En matière d'analyse des risques, dans le cadre du Marché commun et de la mise en œuvre de la Politique Agricole de l'Union; l'Union a recours à l'analyse des risques comme méthode objective et justifiable pour évaluer et gérer les risques sanitaires et pour communiquer sur ces risques (**article 6**). *L'introduction de l'analyse des risques dans le système de contrôle devient donc une nécessité ;*

2. Les Etats membres édictent des prescriptions techniques dans le domaine de la sécurité sanitaire des végétaux, des animaux et des aliments et assurent leur information mutuelle (**article 25**). *Le Bénin doit donc redynamiser sa participation au réseau d'information de l'union et doit informer l'union chaque fois qu'une prescription technique à incidence sur les échanges communautaires est prise. C'est le cas par exemple des prescriptions relatives aux additifs, les contaminants, les résidus, les critères microbiologiques ;*
3. Les Etats membres arrêtent les mesures permettant la vérification de conformité des denrées alimentaires à ces prescriptions (**article 78**) ;
4. Les Etats membres définissent le contenu des obligations de sécurité et de loyauté des différents opérateurs économiques et les précautions propres à assurer la sécurité et la santé des hommes et des animaux, la prévention des risques pour l'environnement (**article 78**). *Ceci requière outre l'aspect humain déjà pris en compte et bien que insuffisamment, l'adoption de texte réglementaire relatif à l'alimentation des animaux et la production primaire animale devient une nécessité ;*
5. Les Etats membres organisent la sécurité sanitaire de la production, l'importation, l'exportation et la circulation intracommunautaire des aliments (**article 78**). *Ce qui requière l'adoption de textes sur les modalités et l'organisation des contrôles de sécurité sanitaire au niveau des frontières d'une part et à l'intérieur du pays d'autre part ;*
6. En matière d'obligation d'autocontrôle et de suivi, La mise en œuvre de l'autocontrôle préalable incombe au responsable de la première mise sur le marché qui est tenu d'en apporter les justifications nécessaires. Ensuite, les Etats-membres, évaluent et arrêtent les mesures concrètes satisfaisant aux obligations d'autocontrôle, de prudence et de suivi, compte tenu de la nature du produit, de ses conditions de production, de commercialisation ou de consommation. (**article 81**) ;
7. Les Etats membres désignent et sont responsables de la composition, du statut et des principes de fonctionnement de l'Organisme national de sécurité

sanitaire des aliments (*article 82*), des animaux (*article 63*), et des végétaux (*article 40*). *Le Bénin doit donc instituer à l'image du Mali son ou ses organisme(s) ;*

8. Chaque Etat membre doit se doter d'un Conseil consultatif d'analyse des risques de sécurité sanitaire des aliments, des animaux, et des végétaux afin d'assister l'autorité ministérielle en charge de la sécurité sanitaire des aliments, des animaux, et des végétaux, afin d'arrêter toute ou partie des mesures nécessaires à l'analyse des risques pour la prévention des risques (*article 83*) ;

9. Les Etats membres fixent la liste des agents habilités à effectuer des vérifications de conformité des denrées alimentaires (*article 85*) ;

10. La production et la commercialisation d'aliments nouveaux sont subordonnées à une autorisation préalable délivrée par l'organisme national de sécurité sanitaire des aliments, à sa demande, à la personne responsable de leur préparation, de leur mise en culture ou de leur première mise sur le marché. Ledit organisme recueille l'avis du Conseil consultatif d'analyse des risques de sécurité sanitaire des aliments qui en informe la Commission de l'UEMOA (*article 89*). *Cet aspect d'aliment nouveau reste occulté bien qu'il y ait eu un décret de Juin 1985 qui parle des déclarations et autorisations préalables de production et de commercialisation des denrées alimentaires. Il n'y pas jusqu'ici à notre connaissance de dispositions relatives aux OGM, à l'importation de semences ou de nouvelles races d'animaux.*

I.6.4. Les exigences internationales

La sécurité et la qualité jouent désormais un rôle déterminant dans les échanges commerciaux. L'Organisation mondiale du commerce (OMC) invite les pays membres à se conformer aux normes et prescriptions du codex alimentarius. Les accords sur les mesures sanitaires et phytosanitaires (SPS) et sur les obstacles techniques au commerce (OTC), entrés en vigueur avec la mise en place de l'OMC, font que les pays doivent désormais relever le défi de la sécurité sanitaire et de la

qualité. Ce contexte exige des autorités chargées du contrôle et des professionnels de faire de la qualité un véritable credo de toute vision de développement d'une politique de sécurité alimentaire [49].

Les accords OTC estiment que les obstacles aux échanges régionaux ou internationaux de produits ou de services résultent :

- de la divergence des prescriptions ou des normes techniques,
- de l'application divergente de telles prescriptions ou de telles normes,
- ou de la non reconnaissance notamment des systèmes d'évaluation de la conformité, des enregistrements ou des homologations ;

Pour édifier cette description des exigences internationales nous retraçons ici les exigences de l'UE en matière d'importations de DAOA vers le marché européen. Le Règlement CE n°854/2004 [24] à titre indicatif, retrace bien ces exigences en ses articles 11 et 12 relatifs aux conditions d'éligibilité d'un pays tiers ou d'un établissement d'un pays tiers sur la liste des exportateurs vers l'Union Européenne. En effet, lors de l'établissement ou de la mise à jour des listes, il est notamment tenu compte des critères suivants:

1. la législation du pays tiers concernant:

- les produits d'origine animale;
- l'utilisation des médicaments vétérinaires, y compris les règles relatives à leur interdiction ou à leur autorisation, à leur distribution, à leur mise sur le marché, et les règles en matière de gestion et d'inspection, et
- la préparation et l'utilisation des aliments, y compris les procédures relatives à l'utilisation des additifs et à la préparation et à l'utilisation des aliments médicamenteux, ainsi qu'à la qualité hygiénique des matières premières utilisées pour la préparation des aliments et du produit fini;

2. l'organisation des autorités compétentes du pays tiers, les compétences dont elles disposent, leur degré d'indépendance, la supervision dont elles font l'objet ainsi que le pouvoir dont elles disposent pour garantir le respect effectif de la législation;
3. la formation du personnel à l'exercice des contrôles officiels;
4. les ressources, y compris les installations de diagnostic, dont disposent les autorités compétentes;
5. l'existence et la mise en oeuvre de procédures de contrôle documentées et de systèmes de contrôle en fonction de priorités;
6. le cas échéant, la situation en matière de santé animale, ainsi que les procédures de notification d'épizooties aux services des organismes internationaux compétents;
7. la portée et l'application des contrôles des importations d'animaux et de produits d'origine animale;
8. les assurances que peut donner le pays tiers concernant la conformité ou l'équivalence aux exigences de la communauté européenne;
9. les conditions d'hygiène, effectivement appliquées aux produits d'origine animale destinés à la Communauté, durant la production, la fabrication, la manipulation, l'entreposage et l'expédition;
10. toute expérience acquise en matière de commercialisation du produit provenant du pays tiers et les résultats des contrôles éventuellement effectués à l'importation;
11. les résultats des contrôles communautaires effectués dans le pays tiers, notamment les résultats de l'évaluation des autorités compétentes, et les mesures prises par les autorités compétentes sur la base de recommandations qui leur auraient été adressées à la suite d'un contrôle communautaire;
12. l'existence, la mise en oeuvre et la communication des programmes approuvés de lutte contre les zoonoses, et

13. l'existence, la mise en oeuvre et la communication d'un programme approuvé de surveillance des résidus.

Au regard de toutes ces exigences on est en droit de se demander si le Bénin dans l'organisation de son système de contrôle des DAOA et des autres denrées peut répondre à ses exigences ou opérer les mutations nécessaires

CHAPITRE II- BASES JURIDIQUES ET ORGANISATION DU SYSTEME DE CONTROLE DES DENREES ALIMENTAIRES D'ORIGINE ANIMALE

II.1. BASES JURIDIQUES : Synopsis des textes législatifs et réglementaires utilisés par les services de contrôle des DAOA

II.1.1. Les Lois de l'Etat

Les lois d'Etat auxquelles font référence les services de contrôles sont : l'ordonnance n°72-31 du 27 septembre 1972, et la loi n°84-009 du 15 Mai 1984 [5]. Toutefois il existe d'autres textes qui méritent de retenir l'attention. La prise en compte de la loi sur la réglementation phytosanitaire est liée à l'obligation actuelle d'avoir un oeil sur l'alimentation animale et les risques d'intoxication animale par les produits phytosanitaires.

Synopsis des Lois

1. Loi N° 84-009 du 15 Mars 1984 sur le contrôle des denrées alimentaires
2. Loi N°98-017 du 7 Juillet 2000 portant Institution, Organisation et Fonctionnement de l'Ordre National des Médecins Vétérinaires
3. Ordonnance N° 72-31 du 27 Septembre 1972 portant réglementation de la police sanitaire des animaux et l'inspection des denrées alimentaires d'origine animale
4. Ordonnance N°74-83 du 27 Décembre 1974 portant ratification et réglementation de professions touchant au commerce du bétail et de la viande dans les Etats de la communauté Economique du bétail et de la viande signé à Ouagadougou le 2 Février 1974.
5. Loi n° 98-030 du 12 Février 1999 portant loi-cadre sur l'environnement en République du Bénin
6. Loi n° 87-015 du 21 Septembre 1987 portant code de l'Hygiène publique

II.1.2. Les Décrets

Les quinze décrets identifiés au cours de nos enquêtes sont présentés dans le tableau V. Ils sont répartis en deux catégories :

✓ *les Décrets réglementaires :*

On entend ici par Décrets réglementaires, les décrets qui sont destinés à faire réellement de la réglementation dans les secteurs d'activités des DAOA.

✓ *Les Décrets d'habilitation*

Sont rassemblés sous ce vocable, les décrets pris pour créer des structures et/ou en définir les attributions, composition, organisation et fonctionnement.

Tableau V : Synopsis des Décrets utilisés par les services de contrôle des DAOA

Décrets réglementaires	Décret 2005-637 du 13 Octobre 2005 portant règlement des maladies animales à déclaration obligatoire en république du Bénin
------------------------	---

(11)	Décret N°2004-292 du 20 Mai 2004 fixant les modalités d'exercice de la Profession Vétérinaire
	Décret N°2004-295 du 20 Mai 2004 portant Code de la Déontologie de la profession Vétérinaire en république du Bénin
	Décret N° 90-141 du 29 Juin 1990 portant définition de la profession d'importateur en République du Bénin
	Décret N° 91-50 du 29 Mars 1991 portant réglementation de l'importation de denrées congelées d'Origine animale en République du Bénin.
	Décret N° 88-258 du 27 Juin 1988 portant organisation des professions touchant au commerce du bétail et de la viande en République du Bénin.
	Décret N° 85-233 du 10 Juin 1985 relatif aux déclarations et aux autorisations préalables de production et de commercialisation des denrées alimentaires
	Décret N° 85-238 du 14 Juin 1985 organisant la recherche et la constatation des infractions à la Loi N° 84-009 du 15 Mars 1984 sur le Contrôle des Denrées Alimentaires et Réglementant les mesures administratives prises en application de ladite Loi.
	Décret N° 85-241 du 14 Juin 1985 relatif aux additifs utilisés dans les denrées alimentaires, teneurs en contaminants et en substances indésirables dans ces denrées, aux matériaux en contact avec ces denrées et aux produits de nettoyage de ces matériaux
	Décret N° 85-242 du 14 Juin 1985 relatif à l'étiquetage et à la présentation des Denrées Alimentaires.
	Décret N° 85-243 du 14 Juin 1985 relatif à l'hygiène de la production et de la commercialisation des Denrées alimentaires.
Décrets d'habilitation (04)	Décrets N° 2006-582 du 02 Novembre 2006 portant attributions, organisation et fonctionnement du Ministère de l'Agriculture, de l'Élevage et de la Pêche
	Décret N° 85-239 du 14 Juin 1985 portant attribution, composition et fonctionnement du comité technique de contrôle des denrées Alimentaires
	Décret N°85-240 du 14 Juin 1985 portant attributions, composition et fonctionnement de la commission Nationale du Codex Alimentarius
	Décret N°2002-310 du 11 Juillet 2002 portant institution du système national de normalisation de gestion de la qualité

II.1.3. Les arrêtés

Nos enquêtes nous ont permis d'identifier 21 arrêtés ayant rapport avec la sécurité sanitaire des DAOA sur toute la chaîne alimentaire des DAOA et qui sont

présentés dans le synopsis des arrêtés ci-dessous. Ces arrêtés sont répartis en trois catégories :

✓ ***Les arrêtés réglementaires :***

Sont rassemblés sous ce vocable, les arrêtés destinés à faire réellement de la réglementation dans les secteurs d'activités des DAOA.

✓ ***Les arrêtés d'obligation sanitaire***

Sont rassemblés sous ce vocable les arrêtés qu'est contraint de prendre l'autorité ministérielle dans le cadre de la réglementation à incidence internationale et nationale sur la police sanitaire des animaux et des DAOA. En effet, le caractère contraignant des ces arrêtés est important car contrairement aux arrêtés réglementaires, l'autorité n'a aucun autre choix lorsque le besoin de ces arrêtés se fait sentir.

✓ ***Les arrêtés d'habilitation***

Sont rassemblés sous ce vocable, les arrêtés pris pour créer des structures et/ou en définir les attributions, composition, organisation et fonctionnement.

Synopsis des arrêtés

Arrêtés réglementaires (06)

1. Arrêté N° 067/MCAT/D-CAB/DCI portant réglementation de la commercialisation des denrées congelées d'Origine Animales en République du Bénin.
2. Arrêté 2004 N°055/MICPE/DC/SG/CEBENOR/SA portant institution du prix béninois de la qualité
3. Arrêté Interministériel n°006/MICPE portant modalités de fixation des prix dans les officines privées des prix des médicaments, produits et spécialités pharmaceutiques en République du Bénin
4. Arrêté Année 2006-n°1156 /MAEP/D-CAB/SGM/DRH/DE/SA portant fixation des prix de cession de la dose vaccinale pour les animaux domestiques
5. Arrêté Année 1998 – n° 425/MDR/MSP/MF/MCAT/DC/SG/CC/CP portant réglementations de l'importation des médicaments vétérinaires, vaccins vétérinaires et produits médicamenteux à usage vétérinaire

6. Arrêté ANNEE 2004 n° 517/MAEP/D-CAB/SGM/DRH/DE/SA portant modalités d'enregistrement des médicaments vétérinaires au Bénin.

Arrêtés d'habilitation (07)

1. Arrêté 2002 N°026/MICPE/DC/SG/CEBENOR/SA portant attributions organisation et fonctionnement du centre béninois de normalisation et de gestion de la qualité (CEBENOR)
2. Arrêté ANNEE 2005 N°3539/MAEP/D-CAB/SGM/DRH/DE/SA portant Attributions, Organisation et fonctionnement de la Direction de l'Élevage
3. Arrêté ANNEE 2005 N°3542/MAEP/D-CAB/SGM/DRH/DANA/SA portant attributions, organisations et fonctionnement de la direction de l'Alimentation et de la Nutrition Appliquée (DANA)
4. Arrêté ANNEE 2005 N°3542/MAEP/D-CAB/SGM/DRH/DANA/SA portant attributions, organisations et fonctionnement de la direction de l'Alimentation et de la Nutrition Appliquée (DANA)
5. Arrêté ANNEE 2005 N° 1766/MAEP/D6CAB/SGM/DRH/SA portant organisation et fonctionnement des centres communaux pour la promotion agricole (Ce.R.P.A) Atlantique-Littoral
6. Arrêté Interministériel n° 005/MICPE/MSP/MFE/DC/DCCI portant composition, attribution et fonctionnement de la commission tarifaire des médicaments et spécialités pharmaceutique en République du Bénin
7. Arrêté 2004 n°516/MAEP/D-CAB/SGM/DRH/DE/SA portant création, composition, attribution, organisation et fonctionnement de la commission technique du médicament vétérinaire (CTMV)

Arrêtés d'obligation sanitaire (08)

1. Arrêté Interministériel N° 347/MCAT/MDRAC/MSP/CAB/DCF portant interdiction d'importation et commercialisation des croupions de Dinde en République du Bénin.
2. Arrêté Interministériel ANNEE 2001 N° 162 /MCAT/MDR/MFE/DCI/DE portant interdiction temporaire d'importation, de commercialisation et de transport de la viande Bovine, du sperme et des abats de Bœufs et produits dérivées et aliments de bétail de toute origine
3. Arrêté ANNEE 1997 N° 113/MCAT/DC/DCI portant interdiction temporaire d'importation, de transit et de commercialisation de pores et de la viande porcine en provenance des pays atteints par la peste Porcine africaine au Bénin.
4. Arrêté Interministériel ANNEE 2005 N°3889/MAEP/MICPE/MFE/MSP/DC/SGM/DE/SA portant interdiction temporaire d'importation, de distribution et de transit des volailles, parties et

abats de volailles congelés, poussins d'un jour, œufs et aliments de bétail en provenance des pays infectés de grippe aviaire.

5. Arrêté Interministériel ANNEE 2004 N° 017/MICPE/MFE/DC/SG/DCE/DCCI portant interdiction temporaire d'importation de distribution et de transit des volailles, parties et abats de volailles congelés, poussins d'un jour, œufs et aliments de bétail en provenance des pays de l'Asie, des Etats-Unis d'Amérique et du Canada.
6. Arrêté ANNEE 1996 N° 019/MCT/DC/CTC portant interdiction temporaire d'importation et de commercialisation de la viande bovine et des abats de bœufs de toute origine au Bénin
7. Arrêté Interministériel ANNEE 2000 N° 93/MCAT/MDR/MSP/MFE/DC/DCI/DE/ portant levée d'interdiction temporaire d'importation, de commercialisation, de transit des volailles, parties et abats de volailles congelés, œufs et produits dérivés et aliments du bétail originaires de la Belgique et conditions complémentaires de leur importation de tous pays.
8. Arrêté ANNEE 1997-N° 348/MDR/DC/CC/DE portant déclaration d'infection de peste porcine africaine dans les départements de l'atlantique de Mono et de l'Ouème.

II.1.4. Les projets de texte :

Outre les textes en vigueur, certains textes qui du moins sont de hautes importances sont encore à l'état de projet ou d'avant-projet. Un ensemble de neuf projets a été identifié.

Synopsis des projets de texte

1. Projet de décret établissant les principes généraux relatifs à l'inspection des denrées animales et d'origine animale en République du Bénin ;
2. Projet d'arrêté fixant les procédures de contrôle des denrées animales et d'origine animale aux postes frontaliers ;
3. Projet d'arrêté portant réglementation de l'inspection ante-mortem et post-mortem des animaux d'abattoir et le jugement ante-mortem et post-mortem des animaux d'abattoir, des viandes, abats et issues ;
4. Projet d'arrêté interministériel fixant la liste des maladies réputées Zoonoses et toxî-infections alimentaires ;
5. Projet d'arrêté fixant les conditions générales de sécurité sanitaire des aliments mis en consommation aux abords des rues ;
6. Projet d'arrêté interministériel instituant des redevances pour les prestations des services vétérinaires ;

7. Projet de décret portant Réglementation du commerce des produits destinés à l'alimentation des animaux domestiques ;
8. Projet de décret portant Réglementation des ventes et échanges d'animaux domestiques et portant détermination de la limite des responsabilités des bouchers et marchands de bétail en matière de pertes découlant des saisies de viandes dans les Abattoirs ;
9. Projet de décret portant sur le transport international de produits pathologiques et de produits biologiques

II.2. Le Système actuel de Contrôle des DAOA au Bénin

II.2.1. Description des administrations centrales de contrôle

Au Bénin, deux (02) ministères ont inscrit de façon nette les activités concourant à la SSA (Sécurité sanitaire des Aliments) dans leurs missions. Il s'agit du:

- Ministère de l'Agriculture, de l'Elevage et de la Pêche (MAEP) dont le champ d'action couvre : la qualité des produits agricoles bruts ou transformés, locaux, importés ou d'exportation ; la santé animale ; la qualité des produits animaux et d'origine animale, les produits de la pêche, la protection phytosanitaire [6].
- Ministère de la Santé Publique (MSP) compétente pour la protection sanitaire, l'hygiène et l'assainissement de base [36].

On peut également citer le Ministère de l'industrie et du commerce qui intervient indirectement dans SSA à travers les activités de métrologie et la coordination des activités d'élaboration des normes.

La description se limitera aux directions techniques du MAEP, où elle relèvera essentiellement les attributions spécifiques qui peuvent porter à confusions ayant donc pour finalité les conflits d'attributions notés dans le fonctionnement de ces services. Toutefois, il faut souligner que l'ensemble des services ou directions habilités à intervenir en matière de contrôle des denrées alimentaires en général, sont placés sous la coordination du Comité Technique de Contrôle des Denrées Alimentaires (CTCDA).

II.2.1.1. Le Comité Technique de Contrôle des Denrées Alimentaires (CTCDA)

Créé par l'article 12 de la loi n° 84-009 du 15 Mars 1984 sur le contrôle des denrées alimentaires, le CTCDA est un organe rattaché au MAEP dont le ministre en assume la présidence. C'est un organe non permanent qui se réunit 4 fois l'an et est doté pour son fonctionnement d'un secrétariat permanent assuré par la DANA [15]. Il est composé de 14 directeurs de services et directions rattachés à 6 différents ministères. Ses attributions sont précisées par le Décret 85-239 du 14 Juin 1985 portant attributions composition et fonctionnement du Comité Technique de Contrôle des Denrées Alimentaires en son article 2. En effet, il est en charge :

- de coordonner les activités des services ou directions habilités à intervenir en matière de contrôle des denrées alimentaires ;

- de faire toutes suggestions et de donner tous avis utiles sur l'application de la loi n° 84-009 du 15 Mars 1984 sur le contrôle des denrées alimentaires. Il fait à cet effet au Gouvernement toutes propositions de décrets et arrêtés tendant à mettre à jour ou à compléter la réglementation sur le contrôle des denrées alimentaires.

Selon la DANA, ce comité ne serait plus fonctionnel, avec toutes les conséquences négatives que pourrait avoir sa simple inertie, sur la coordination du système de contrôle et la mise à jour continue de la réglementation.

En matière de contrôle des DAOA trois directions techniques ont une intervention directe.

II.2.1.2. La Direction de l'Elevage

✓ *Le Service de la Santé Animale*

Il veille à la production des cheptels par une couverture et un suivi sanitaires adéquats.

✓ *Le Service de Contrôle des Denrées Animales et des Aliments de Bétail (SCDAAB)*

Le Service de Contrôle des Denrées Animales et des Aliments de Bétail veille à la qualité des produits animaux et dérivés ainsi que celle des facteurs de productions.

A ce titre, il est chargé de :

- contrôler la qualité des facteurs de productions animales et des produits animaux importés ; le contrôle des facteurs de production n'est pas encore opérationnel ;
- assurer l'inspection et le contrôle des produits animaux et d'origine animale ;
- mettre en œuvre les mesures législatives et réglementaires de police sanitaire concernant les animaux destinés à, l'abattage, des produits animaux importés ou destinés à l'exportation ;
- assurer le contrôle vétérinaire aux frontières et à l'intérieur du pays sur les produits animaux et d'origine animale.
- recenser les données relatives aux zoonoses et à leur incidence sur la santé des populations en collaboration avec le Service de Santé Animale qui en fera le traitement et la diffusion ;
- étudier les demandes d'agrément des centres de production, de transformation et d'entreposage des produits animaux ;
- procéder à l'homologation des intrants zootechniques et tenir à jour le catalogue des produits homologués ;
- élaborer les plans d'action et les rapports périodiques d'activités.

D'autres directions interviennent dans le contrôle des DAOA au même titre que le SCDAAB.

II.2.1.3. La Direction de l'Alimentation et de la Nutrition Appliquée (DANA)

La Direction de l'Alimentation et de la Nutrition Appliquée a pour mission d'assurer l'amélioration du statut nutritionnel de la population [19]. A ce titre, elle est entre autres en charge de :

- tenir les secrétariats permanents de la commission nationale du Codex alimentarius et du comité technique national pour l'alimentation et la nutrition,

- contribuer à l'application des normes du codex alimentarius,
- promouvoir l'hygiène alimentaire et nutritionnelle en collaboration avec les autres structures compétentes,
- *analyser, contrôler et certifier les produits agro-alimentaires,*
- *analyser, contrôler et certifier les denrées alimentaires manufacturées,*
- *appuyer les autres structures de contrôle des denrées alimentaires,*
- promouvoir la qualité des produits agro-alimentaires,
- participer à la promotion de la sécurité alimentaire des ménages,

Au niveau départemental (CeRPA), ces services sont représentés par des Services de l'Alimentation et de la Nutrition Appliquée (SANA) et, curieusement, sont logés en dehors des Direction de la Réglementation et du Contrôle (DRC) ; ils appartiennent à la Direction Départementale de la vulgarisation et de l'appui aux organisations paysannes (DVAOP).

II.2.1.4. La Direction des Pêches

La Direction des pêches a pour mission de mettre en œuvre la politique de l'Etat en matière de productions halieutiques et de veiller à son application. A ce titre, elle est entre autres, en charge de l'organisation du contrôle des denrées d'origine halieutique [6].

II.2.1.5. Les laboratoires d'Analyses et d'étalonnage

Les laboratoires sont aussi des structures d'évaluation de la conformité qui viennent en appui aux directions techniques dans leur travail. Ceux identifiés dans ce rôle sont : le Laboratoire National de la Santé (LNS) et le Laboratoire de Contrôle et d'Analyse des Denrées Alimentaires (LCADA) de la DANA. Il faut souligner qu'aucun de ces laboratoires n'est encore accrédité pour l'évaluation de la conformité selon les normes internationales. Toutefois le LNS comme deux autres laboratoires serait déjà engagé dans le processus d'accréditation avec l'appui de l'UEMOA et l'ONUDI.

II.2.2. Description des organes déconcentrés de contrôles

Le MAEP est représenté à l'intérieur du pays dans 6 zones agro-écologiques par des Centres d'Action Régionale pour la Promotion Agricole (CeRPA). Chaque centre dispose d'une Direction de la Réglementation et du Contrôle (DRC).

Les DRC s'occupent des fonctions régaliennes en matière de contrôle, d'inspection et de réglementation dans les domaines des productions animale, végétale et halieutique. Elles s'occupent également de la promotion de la qualité et du conditionnement des produits agricoles [37]. Chaque DRC comporte au niveau départemental trois (03) services techniques qui contribuent à la Sécurité Sanitaire des Aliments :

- Le service du contrôle des produits d'origine animale et halieutique (SCPAH)
- Le service de la surveillance phytosanitaire et du contrôle de la qualité des intrants agricoles (SPCI)
- Le service du contrôle des normes et de la qualité des produits d'origine végétale (SNCQPV)

En matière de contrôle des DAOA le système de contrôle jusqu'au niveau déconcentré peut être résumé comme indiqué à la figure 3.

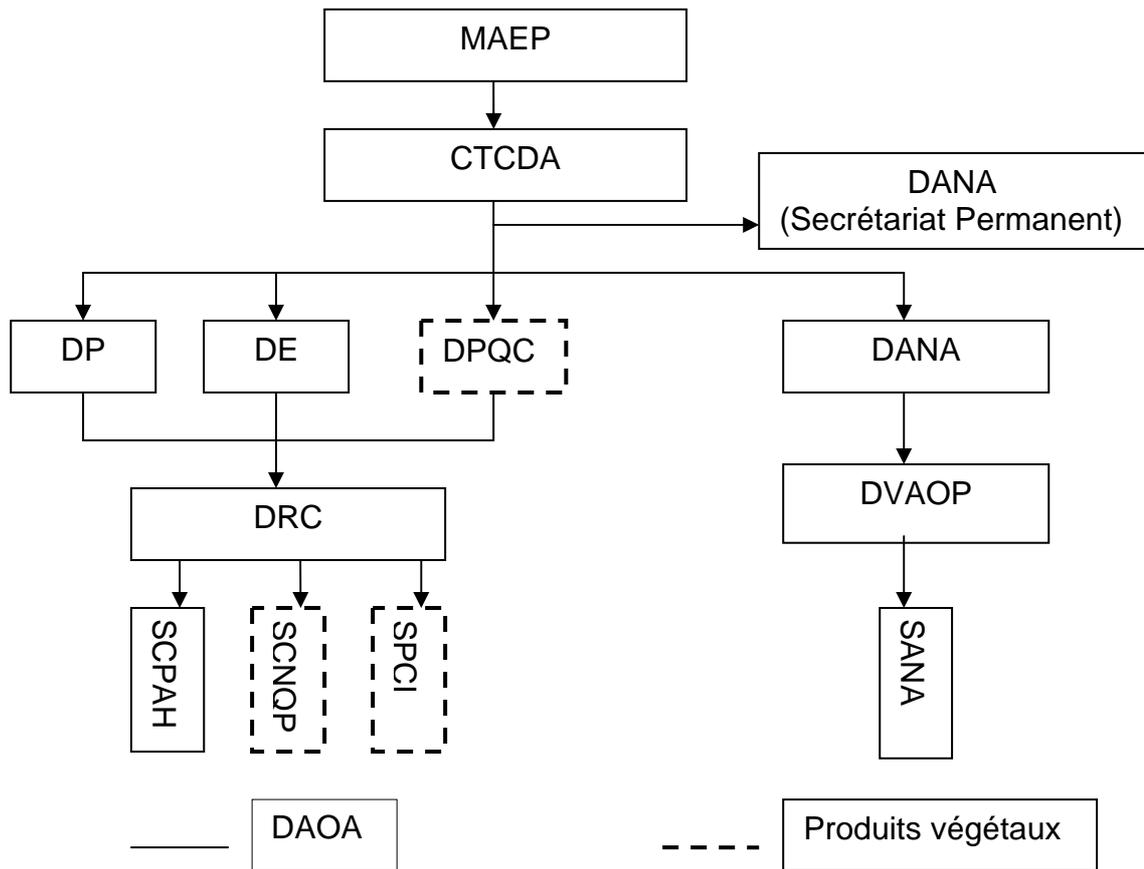


Figure 3: Organisation du système de contrôle des DAOA superposé à celle du contrôle des denrées alimentaires au Bénin

II.2.3. Description des organes décentralisés de contrôle

Chaque CeRPA est représenté au niveau communal par un Centre Communal pour la Promotion Agricole (CeCPA) dirigé par le responsable communal pour la promotion agricole [20]. Chaque responsable dispose d'un corps de contrôle.

Le corps de contrôle, est chargé sous l'autorité du Responsable Communal de mettre en oeuvre la politique de l'état à travers ses fonctions régaliennes en matière de contrôle d'inspection et de réglementation dans les domaines des productions végétales, animales et halieutiques.

Le contrôle au niveau des collectivités locales n'est pas encore assuré. Il faut noter qu'à l'avènement de la décentralisation et en vertu de la loi n° 97-028 portant orientation de l'organisation de l'administration territoriale, les communes ou collectivités locales bénéficient de transfert de compétences dans le domaine de

l'environnement, l'hygiène et la salubrité. Mais, la réglementation n'est pas encore suffisamment précis sur ces transferts, c'est le cas par exemple des modalités d'implantation, d'équipement et de fonctionnement des abattoirs dont la gestion a été transférée aux communes.

II.3. Organisations d'un système de contrôle alimentaire recommandées par le comité mixte FAO et OMS :

Compte tenu de l'étendue du domaine de responsabilités des systèmes de contrôle alimentaire, au moins trois types d'organisation peuvent convenir au niveau national [35] :

- système fondé sur plusieurs organismes responsables du contrôle alimentaire – système à organismes multiples ;
- système fondé sur un organisme intégré unique chargé du contrôle alimentaire – système à organisme unique ;
- système fondé sur une approche nationale intégrée – système intégré.

Les avantages et les inconvénients de ces différents systèmes sont présentés dans le Tableau VI.

Tableau VI : Tableau récapitulatif des avantages et des inconvénients des systèmes de contrôle alimentaire

Systemes	Avantages	Inconvénients
Systeme à Organismes multiples	<ul style="list-style-type: none"> ○ Contribue à développer un secteur particulier ○ Partage des responsabilités 	<ul style="list-style-type: none"> ○ absence de coordination au niveau national ; ○ confusion fréquente et perte correspondante d'efficacité ; ○ disparité et inégalités d'application du système ; ○ conflit entre les objectifs de santé publique, de promotion du commerce et de l'industrie ; ○ intégration limitée de données scientifiques appropriées dans les processus décisionnels ; ○ manque de cohérence affectant la synchronisation de l'activité réglementaire ; et ○ diminution de la crédibilité du système, pour les consommateurs nationaux, les opérateurs et pour les acheteurs étrangers.
Systeme à organisme unique	<ul style="list-style-type: none"> ○ application uniforme des mesures de protection ; ○ capacité d'intervention rapide en cas de crise ; ○ rentabilité améliorée et utilisation plus judicieuse des ressources et des compétences ; ○ harmonisation des normes alimentaires ; ○ réaction rapide aux exigences nationaux et internationaux ; et ○ fourniture de services améliorés et plus efficaces 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Difficile à mettre en oeuvre ○ Concentration du pouvoir décisionnel avec ses effets pervers
Systeme intégré	<ul style="list-style-type: none"> ○ Encourage la collaboration ○ Systeme cohérent de contrôle national des produits ○ Favorise l'application uniforme des mesures de contrôle s ○ Sépare les fonctions de gestion et évaluation des risques ○ Encourage la transparence et la prise de responsabilités 	

De plus en plus nombreux sont les Gouvernements qui ont compris qu'en matière de politique de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments, le choix devrait être porté sur la professionnalisation du système de contrôle fondé sur un seul organisme, ou une coordination des Administrations concernées [29]. Toutefois, quel qu'il soit, le système de contrôle alimentaire doit contribuer à :

- garantir l'équité des pratiques commerciales ;
- développer le secteur alimentaire dans un cadre professionnel et scientifique ;
- prévenir les pertes possibles et préserver les ressources naturelles ;
- promouvoir les exportations nationales.

Vu la pertinence du système intégré adopté par nombre de pays, nous avons jugé utile de mieux l'approfondir et, il serait parfaitement justifié de l'envisager au Bénin. Généralement, le fonctionnement d'un système intégré de contrôle alimentaire comporte plusieurs niveaux d'organisation :

Niveau 1 : Formulation des politiques, évaluation et gestion des risques et élaboration des normes et réglementations.

Niveau 2 : Coordination des activités de contrôle alimentaire, surveillance et vérification.

Niveau 3 : Inspection et mesures de mise en application.

Niveau 4 : Éducation et formation

Comme dans bien de pays (Irlande, France, Canada), il peut être envisagé, l'application du modèle comportant l'instauration d'un organisme national autonome de contrôle des aliments, responsable des activités prévues aux niveaux 1 et 2, les organismes multisectoriels existants conservant la responsabilité des activités aux niveaux 3 et 4 [35]. En effet, la création de cet organisme ne doit pas impliquer la prise en charge des responsabilités quotidiennes d'inspection des aliments, lesquelles doivent toujours incomber aux organismes existants aux niveaux national, déconcentré et décentralisé. L'organisme national doit par ailleurs envisager le

concours éventuel de services privés d'analyse, d'inspection et de certification, en particulier pour les échantillonnages et le commerce à l'exportation [35].

Mais, bien que ce système ait le mérite de permettre une acceptabilité politique accrue, le Bénin n'ayant pas auparavant de très nombreux services efficaces de contrôle des aliments, pour permettre au système qui sera adopté d'avoir une chance de s'imposer pour réussir dans un précédent environnement d'incoordination, il faut envisager l'option d'organisme unique. En effet, le basculement progressif vers un système intégré par délégation de compétences du système à organisme unique peut être envisagé au fur et à mesure que les organismes agréés d'inspection et de certification se mettent en place.

La création de l'organisme béninois en charge de la sécurité sanitaire des aliments figure en bonne place dans les exigences actuelles de l'UEMOA [28]. Cette préoccupation est d'autant plus renforcée que l'Union a inscrit dans son rapport annuel 2007 et au titre des perspectives pour l'année 2008, l'élaboration d'un programme de renforcement des capacités des institutions dans les domaines du contrôle et de la surveillance phytosanitaire, zoosanitaire et de la sécurité sanitaire des aliments [40].

Selon les directives de la FAO et l'OMS un organisme national de contrôle alimentaire peut se présenter comme indiquée à la **Figure 4**.

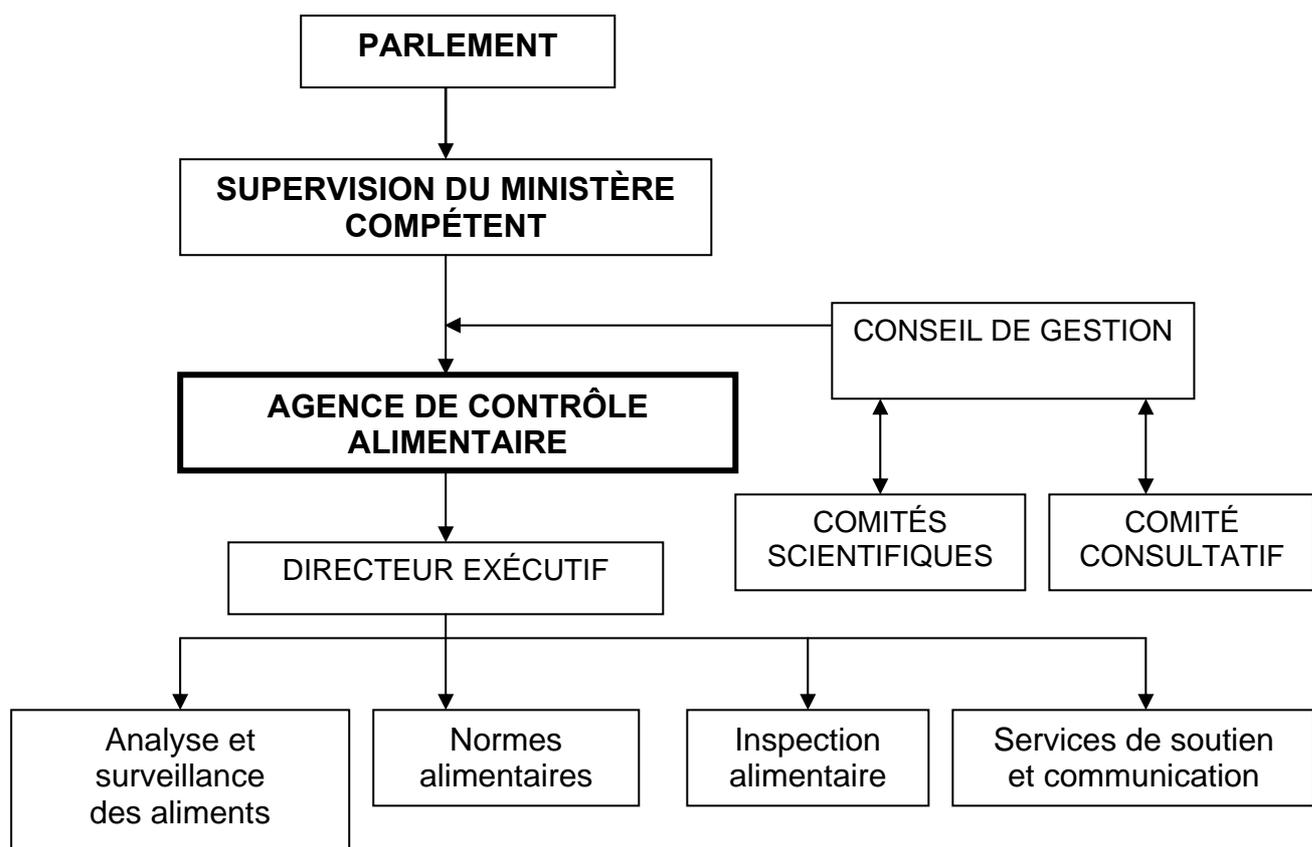


Figure 4 : Organisation possible d'une Agence de contrôle alimentaire
(Source FAO/OMS 2003)

Le système de contrôle des denrées alimentaires du Bénin comme décrit précédemment dans son organisation, était conçu pour être un système intégré. Mais, avec le statut non permanent et l'inertie de l'organe de coordination qu'est le CTCDA, le système a progressivement glissé vers un système à organismes multiples avec toutes les vicissitudes de ce dernier. Le renforcement du système constitue donc pour le Bénin un défi à relever parmi tant d'autres quand on sait que le pays a retenu la relance des filières agricoles et la promotion de l'industrie agroalimentaire comme l'un des axes prioritaires de son émergence [38].

II.4. Notion de Production Primaire :

Elle intègre selon le codex, les notions d'hygiène de l'environnement, l'hygiène des zones de production alimentaire et du personnel, l'hygiène des aliments pour animaux et, les notions de bonne pratique hygiénique de manutention, d'entreposage, de transport, de nettoyage, et de désinfection qui se déroulent à la ferme jusqu'à la livraison pour la première transformation [31].

La production primaire devrait être gérée de manière à assurer que les aliments sont salubres et propres à leur usage prévu. A cet effet, Il faudra, au besoin :

- éviter la production dans des zones où l'environnement constitue une menace pour la sécurité des aliments ;
- prendre des mesures de lutte contre les contaminants, et les maladies des animaux, afin d'éviter qu'ils ne constituent une menace pour la salubrité des aliments ;
- adopter des pratiques et des mesures visant à garantir que les aliments sont produits dans des conditions d'hygiène appropriées.

Selon la FAO, Le gouvernement et les autorités compétentes doivent fournir des directives aux producteurs primaires et établir des programmes de contrôles officiels afin d'assurer la sécurité sanitaire et la salubrité des aliments dès la production primaire. Au niveau de la production primaire, les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) devraient englober, par exemple, la santé et l'hygiène des animaux, un relevé des traitements, des aliments, et des facteurs environnementaux pertinents ; l'application des principes HACCP doit être aussi large que possible [57]. Ceci requière donc l'établissement de registres d'enregistrement à mettre à la disposition des producteurs primaires avec la coopération des associations professionnelles et, des fiches de contrôle pour le contrôle réglementaire nécessaire pour contrôler et faire respecter les mesures d'hygiène à la production primaire.

Les méthodes d'identification des animaux dont le Bénin ne dispose pas actuellement devraient permettre, dans la mesure du possible, de retrouver le lieu d'origine pour permettre d'effectuer une enquête réglementaire le cas échéant.

Toutefois, il n'est pas nécessaire d'élaborer des plans HACCP individuels pour les producteurs primaires, mais il est possible de les faire faire par des spécialistes et d'encourager leur utilisation par les producteurs comme «Guides de bonnes pratiques».

II.5. Segmentation de la chaîne alimentaire pour le contrôle des DAOA :

A partir de la description faite par **J.J. BENET, et all.** de la chaîne alimentaire des DAOA et, en intégrant la notion de production primaire décrit par le codex [57] nous pouvons répartir cette chaîne en segments de contrôles. Cette répartition vise essentiellement à optimiser les actions de contrôle par une meilleure répartition des tâches dans le système de contrôle des DAOA. On retiendra donc trois segments : la Production primaire, la transformation et la distribution.

A- Production primaire

Amont

Aliments pour animaux : production

Aliments pour animaux : fabrication à la ferme

Aliments pour animaux : distribution

Médicaments : production

Médicaments : distribution

Médicaments : utilisation

Élevage

Police sanitaire

Prophylaxies

Certification des exportations : animaux vivants

Contrôle à l'importation : animaux vivants

Laboratoire en santé animale

Identification des animaux

Traçabilité des animaux

Animaux

Animaux aquatiques

Bien-être animal

Autres

Environnement

Protection des végétaux

Organismes génétiquement modifiés

Autres

B- Transformation

Abattage

Denrées d'origine animale : transformation

Denrées d'origine animale : production

Denrées d'origine animale : transport

Denrées d'origine animale : entreposage

Certification des exportations de produits d'origine animale

Contrôle des importations de produits d'origine animale

Laboratoire en sécurité sanitaire des aliments

Traçabilité des aliments

C- Distribution

Denrées d'origine animale : distribution

Denrées d'origine animale : restauration

Dans ces conditions, il est bien indiqué de faire l'analyse diagnostique du cadre réglementaire, législatif et administratif afin de jeter les bases des améliorations à envisager pour faire face aux nombreux défis de la sécurité sanitaire des aliments en général et des DAOA en particulier au Bénin.

DEUXIEME PARTIE

CADRE LEGISLATIF ET REGLEMENTAIRE DU CONTROLE DES DENREES ALIMENTAIRES D'ORIGINE ANIMALE : ANALYSES CRITIQUES ET PROPOSITIONS D'AMELIORATION

CHAPITRE I : ANALYSES CRITIQUES

I.1. Méthodologie de l'étude

De Novembre à Décembre 2007, nous avons conduit au Bénin une enquête semi structurée sur la base de guides d'entretien qui visaient des données qualitatives.

Le travail de terrain a consisté en une série d'entretiens avec les personnes ressources que nous avons ciblées comme acteurs du contrôle des DAOA (**cf. Annexe IV**: liste des personnes rencontrées). En effet l'enquête était orientée vers : les services centraux et déconcentrés du contrôle des DAOA, les laboratoires d'analyse, les associations de consommateurs, les associations de producteurs, les opérateurs économiques et les autres structures à contrôler.

L'objectif poursuivi à travers les guides est de recueillir le point de vue de ces différents acteurs sur la législation, la réglementation et la cadre administratif du contrôle des DAOA, leurs impacts, leurs insuffisances et les stratégies qu'il serait nécessaire d'adopter pour leurs améliorations. Par ailleurs, les visites soutenues par les guides avaient surtout pour objectif de collecter les projets et textes en vigueur, d'appréhender la méthodologie de travail des services, mais aussi de s'assurer que tel ou tel autre texte n'existerait réellement pas, vu l'absence d'une archive complète localisée en un endroit.

Après la phase de terrain les données qualitatives recueillies ont fait l'objet d'une analyse de contenu qui soutient ce chapitre d'évaluation et analyses critiques.

I .2. Situation actuelle de la législation béninoise :

Notre enquête nous a permis de consulter un ensemble de 42 textes en vigueur dont 6 lois et 36 textes réglementaires qui feront l'objet de notre analyse. Les lois et ordonnances relatives aux DAOA ont recommandé des décrets qui, eux aussi, ont fait la recommandation d'un certains nombres d'arrêtés. La première question à laquelle il fallait répondre était de savoir, de l'ensemble des textes réglementaires quelle est la proportion qui fait effectivement de la réglementation.

I.2.1. Les Lois de l'Etat

Des quatre lois et des deux ordonnances consultées, tous les services de contrôle font référence à l'ordonnance n°72-31 du 27 septembre 1972 et à la loi n°84-009 du 15 Mars 1984 qui feront dans ce travail l'objet d'une analyse :

✓ *L'ordonnance n°72-31 du 27 septembre 1972 portant réglementation de la police sanitaire et de l'inspection des denrées alimentaires d'Origine animale*

Ce texte dont l'objectif est de faire entre autres de la réglementation de l'inspection des DAOA ne compte sur ses 23 articles que trois articles sur le contrôle des DAOA (articles 8,12 et 13). Dans le fond, ce texte traite plus des aspects de police sanitaire que du contrôle des DAOA, il ne saurait donc constitué une base solide pour le travail des agents de contrôle officiel.

Par ailleurs compte tenu du fait qu'il n'existe pas de sous-entendu en matière législative, soulignons qu'aucune disposition de cette ordonnance, ni de celles de son décret d'application (le décret n°2005-637 du 13/10/2005 [7]) ne stipule explicitement que le Ministre, aux fins d'application des mesures de police sanitaire peut réquisitionner : biens, services et hommes pour les besoins de protection de la santé humaine, animale et l'environnement.

✓ *La Loi n°84-009 du 15 Mai 1984 sur le contrôle des denrées alimentaires*

Cette loi qui fait office de base à la législation alimentaire béninoise, compte 29 articles dont l'analyse laisse transparaître que la loi revêt un caractère très coercitif, en établissant que des dispositions d'interdictions, d'infractions et sanctions et des dispositions administratives. Ceci, contribue à créer un climat de crainte du secteur privé vis-à-vis de l'administration publique chargée de l'implémentation de la loi.

Les concepts et les enjeux de la législation alimentaire ayant connu des évolutions notables au cours du temps, cette loi fait abstraction de certains principes fondamentaux qui fondent une législation alimentaire moderne comme : le principe de précaution, le principe de fondement scientifique de la sécurité sanitaire des

aliments, les responsabilités d'autocontrôle (fondé sur le HACCP) des établissements du secteur, le principe de traçabilité et rappel de produits, le principe de transparence, et les normes.

L'unanimité est faite sur la nécessité d'adopter une nouvelle loi sur le contrôle des denrées alimentaires. Toutefois, ceci doit se faire sans préjudice au nouveau règlement d'avril 2007 de l'UEMOA sur la sécurité sanitaire des aliments [28] qui peut servir de base à la législation alimentaire en attendant.

Il n'existe pas à ce jour au Bénin de code de santé publique, ni de réglementations en matière d'inspection des DAOA. De même les réglementations concernant les conditions d'abattage des animaux, les abattages clandestins sont inexistantes [29].

I.2.2. Les Décrets

La répartition des décrets consultés se présente comme suit :

Tableau VII : Répartition des décrets consultés

Textes	Nombre	Pourcentage
Décrets réglementaires	11	73,33
Décrets d'habilitation	4	26,67
Total	15	100

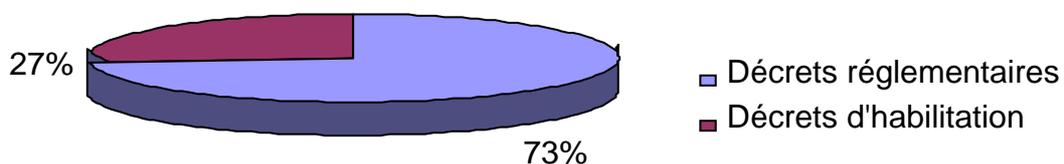


Figure 5: Répartition des Décrets consultés

Cette répartition montre qu'il existe sur les 15 décrets consultés, 73% de décrets réglementaires contre 27% de Décrets d'habilitation on peut donc conclure que le

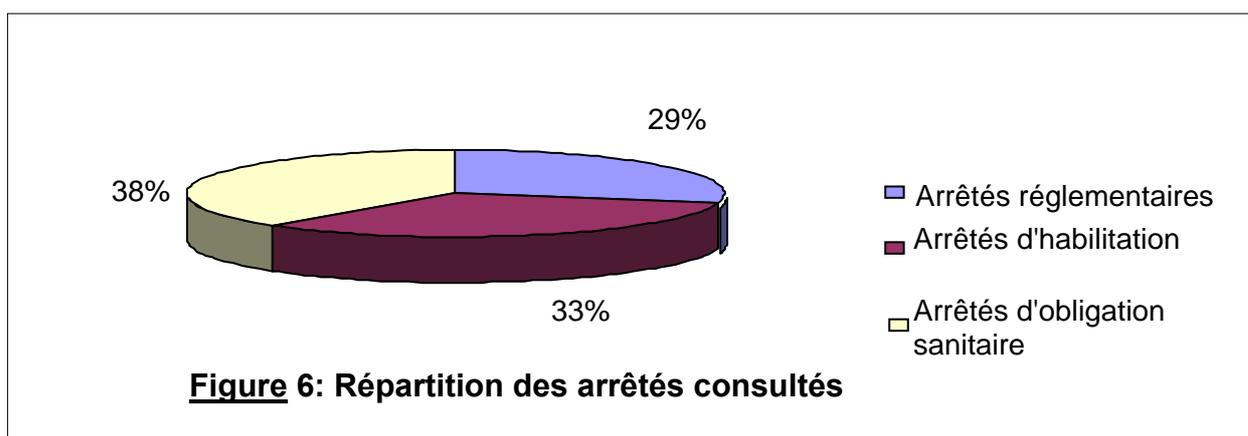
Le système a le souci de mettre en place les dispositions réglementaires générales que doivent venir préciser les arrêtés. Mais, ces dispositions réglementaires présentent encore quelques carences que nous aborderons un peu plus loin.

I.2.3. Les arrêtés

La répartition des arrêtés consultés se présente comme suit :

Tableau VIII : Répartition des arrêtés

Textes	Nombre	Pourcentage
arrêtés réglementaires	6	28,57
arrêtés d'obligation sanitaire	8	38,10
arrêtés d'habilitation	7	33,33
Total	21	100



Cette répartition montre qu'au nombre des arrêtés consultés, 29% sont réglementaires contre 71% qui ont un caractère obligatoire (arrêtés d'obligation sanitaire 38% et les arrêtés d'habilitation 33%). Ceci, montre bien que les textes réglementaires adoptés au Bénin, manquent de précision quand on sait que ce sont les arrêtés réglementaires qui complètent les dispositions générales retenues dans les décrets qui quant à eux ont eu le mérite d'être plus réglementaires qu'administratifs. Il faut par ailleurs noter que la grande majorité des décrets réglementaires date de 1984 à 1991, on se demande donc, si pendant plus d'une décennie le secteur agroalimentaire n'a-t-il pas eu besoin de réglementation complète car les décrets

étaient assez complets pour être suffisants ou cette inertie réglementaire est juste lié à une négligence ou une incapacité des directions techniques à proposer des projets d'arrêtés.

I.3. Analyses des textes

I.3.1. Lacunes des textes

I.3.1.1 Lacunes portant sur le contenu

Le tableau IX présente les statistiques de la situation actuelle des textes béninois relatifs à la chaîne alimentaire des DAOA.

Tableau IX : Tableau récapitulatif de la situation actuelle des textes béninois

Textes	Lois	Ordonnances	Décrets	%	Arrêtés	%	Ensemble des textes	%
Nombres consultés	4	2	15		21		42	
Textes recommandés			12		21		33	
Textes adoptés			6	50	1	4,76	7	21,21
Textes non adoptés			6	50	20	95,23	26	78,78

I.3.1.1.1. Les textes recommandés :

Les textes recommandés, sont les Décrets et arrêtés indiqués de façon explicite respectivement par les lois et Décrets qui sont déjà adoptés. Ces décrets et arrêtés sont destinés à compléter les dispositions générales énoncées dans les lois et décrets adoptés. Cette analyse, porte sur la loi 84-009 du 15 Mars 1984 [5], les 11 décrets réglementaires et le décret d'habilitation N°2002-310 du 11 Juillet 2002 portant institution du système national de normalisation de gestion de la qualité. Les tableaux suivants montrent que, de ces 13 textes découlent 33 textes réglementaires recommandés dont 12 Décrets et 21 arrêtés. Notons que 06 décrets réglementaires n'ont pas fait de recommandations explicites de textes à savoir les décrets [8], [9], [10], [11], [12], et [20] référencés dans la Bibliographie.

La prise en compte du décret d'habilitation précité est liée au fait que, dans le nouveau système de contrôle des DAOA que nous envisagerons pour le Bénin,

l'organisme de contrôle, face à l'immensité de sa tâche et l'efficacité dont il doit faire montre, va devoir faire recours à des organismes privés accrédités auprès du CEBENOR ou du SOAC. En effet, ces derniers qu'il aura agréés pourront l'appuyer dans certains de ses domaines de compétences comme la vérification de l'application des guides de bonnes pratiques qu'il aura enregistrés comme normes auprès du CEBENOR qui est l'organisme d'accréditation du Bénin.

Tableau IX : Adoption des textes recommandés (voir page suivante)

	Décrets prévus non adoptés	Décrets prévus adoptés
Loi n°84-009 du 15 Mai 1984 sur le contrôle des denrées alimentaires	Décrets portant définition, dénomination, la composition, les critères de qualité, la quantité et d'une manière générale les conditions auxquelles doivent répondre la production et la commercialisation de toutes denrées et en particulier les traitements licites dont les denrées alimentaires peuvent être l'objet, les normes de pureté auxquelles elles doivent répondre, les ingrédients entrants dans leur fabrication (Article.13)	Décret relatif aux matériaux au contact desquelles des denrées peuvent être placées et les produits utilisés pour le nettoyage de ces matériaux (Article 13) (Décret N° 85-241 du 14 Juin 1985) [16]
	Décret portant caractéristiques hygiéniques et sanitaires des denrées alimentaires, les normes microbiologiques auxquelles elles doivent répondre (article 13). Ce décret doit préciser les modalités et les délais de mise en conformité, l'identification ou l'isolement des marchandises non-conformes et la surveillance de ces opérations par les autorités habilitées. (Articles 13 et 27)	Décret portant étiquetage, mode de présentation, de vente et de conditionnement des denrées alimentaires (Décret n°85-242 du 14 Juin 1985) [17] ,
	Décret portant état de santé des manipulateurs de denrées alimentaires	Décret sur les autorités qualifiées pour rechercher et constater ces infractions ainsi que les pouvoirs qui leur sont conférés pour recueillir des éléments d'information notamment auprès des divers administrations, établissements ou services publics (Article.14) (Décret N° 85-238 du 14 Juin 1985) [14]
	Décret portant mode de présentation et contenu des factures, bons de livraison et autres documents techniques, commerciaux ou publicitaires et les conditions d'emploi des termes et expressions publicitaires dans le but d'éviter une confusion (Article 13).	Décret portant modalités de déclarations ou autorisation préalables à la production et la commercialisation des denrées alimentaires (Art. 9, 10, 11,26) (Décret N° 85-233 du 10 Juin 1985) [13]

	Décrets prévus non adoptés	Décrets prévus adoptés
Loi 84-009 (suite)	Décret portant les modalités d'agrément des laboratoires habilités ainsi que les méthodes d'analyses destinées à établir la composition des produits, leurs caractéristiques microbiologiques ou hygiéniques, à en reconnaître la falsification ou à en établir l'aptitude à l'emploi (Article 14)	Décret portant composition, attribution et fonctionnement du comité technique (Article.12) (Décret N° 85-239 du 14 Juin 1985) [15]
	Décret portant livres, registres et documents dont la tenue ou la rédaction par les personnes qui se livrent à la production ou à la commercialisation des denrées alimentaires pourront être rendues obligatoire.	Décret sur les règles d'hygiène applicables aux établissements dans lesquels sont préparés ou manipulés des denrées ainsi qu'au personnel employé dans ces établissements (Article 13). (Décret N° 85-243 du 14 Juin 1985) [18]

	Arrêtés prévus non adoptés	Arrêtés prévus adoptés
--	-----------------------------------	-------------------------------

Décret N° 85-233 du 10 Juin 1985 relatif aux déclarations et aux autorisations préalables de production et de commercialisation des denrées alimentaires	Arrêté fixant les entreprises ou commerces soumis au régime de déclaration préalable ou d'autorisation préalable. (Articles 2, 3, 4,5)	-
---	--	---

	Arrêtés prévus non adoptés	Arrêtés prévus adoptés
Décret N° 85-238 du 14 Juin 1985 organisant la recherche et la constatation des infractions à la Loi N° 84-009 du 15 Mars 1984 sur le Contrôle des Denrées Alimentaires et Réglementant les mesures administratives prises en application de ladite Loi	Arrêté déterminant pour chaque catégorie de denrée à prélever, les procédés à employer ainsi que les précautions à prendre pour le transport et la conservation des échantillons. Cet arrêté doit préciser les conditions dans lesquelles le prélèvement peut être limité à un seul échantillon (Article 8 et 12)	-
	Arrêtés fixant les méthodes d'analyses des prélèvements (Article 15)	-
Décret N° 85-241 du 14 Juin 1985 relatif aux additifs utilisés dans les denrées alimentaires, teneurs en contaminants et en substances indésirables dans ces denrées, aux matériaux en contact avec ces denrées et aux produits de nettoyage de ces matériaux	Arrêté fixant le niveau maximal des contaminants et substances indésirables des denrées alimentaires et, précisant la liste des contaminants des matériaux destinés à être en contact avec les denrées alimentaires et la limite maximale au-delà de laquelle la migration de ces contaminants est considérée comme abusive (Article 8 et 11)	-
	Arrêté fixant la liste des constituants autorisés pour les produits de nettoyage, leurs conditions et limitations d'utilisation (Article 17)	-

	Arrêtés prévus non adoptés	Arrêtés prévus adoptés
Décret n°85-242 du 14 Juin 1985 relatif à l'Etiquetage et à la présentation des denrées alimentaires	Arrêté énumérant les catégories de produits alimentaires soumises l'obligation de la mention de l'indication du lot de fabrication et autorisant l'emploi de signes conventionnels pour identifier les lots de fabrication (Article.4 alinéa.5)	-
	Arrêté réglementant l'emploi de certains termes et expressions publicitaires (Article.12 alinéa 2)	-
	Arrêté fixant pour certaines catégories de denrées les poids et volumes nets auxquels celles-ci doivent être exclusivement mises en vente ou vendues (Article 12 alinéa.3)	-
	Arrêté fixant pour des denrées non préemballées, les modalités selon lesquelles les mentions obligatoires seront portées à la connaissance du consommateur.	-
	Arrêté définissant les additifs alimentaires autorisés (Article 8),	-
Décret n° 2002-316 du 21 Juillet 2002 portant institution du système national de normalisation et de gestion de la qualité	Arrêté interministériel portant procédure de normalisation, de certification et d'accréditation (Article 10)	Arrêté du ministre chargé de l'industrie sur les modalités de fonctionnement et l'organisation du CEBENOR (Article 20)
	Arrêté du ministre chargé de l'industrie fixant la liste des comités techniques sectoriels de normalisation et leur composition (Article 23)	-

	Arrêtés prévus non adoptés	Arrêtés prévus adoptés
Décret n°85-243 du 14 Juin 1985 relatif à l'hygiène de la production et de la commercialisation des denrées alimentaires	Arrêté portant spécifications microbiologiques des matières premières entrant dans la production des denrées alimentaires (Article 3)	–
	Arrêté portant réglementation des températures de conservation des denrées altérables ou congelés utilisés ou préparées dans les établissements (Article 13)	–
	Arrêté portant spécifications microbiologiques des denrées prêtes à la vente et la périodicité des autocontrôles de conformité à ces spécifications microbiologiques (Articles 26 et 36)	–
	Arrêté interministériel portant liste des zoonoses transmissibles par la manipulation des denrées et celles pour lesquelles un examen et une vaccination périodique sont obligatoires avant toute manipulation de denrées. (Article 29)	–
	Arrêté portant dispositions particulières applicables à certaines activités, certaines denrées ou certains procédés de traitement des denrées. (Article 36-b)	–
	Arrêté fixant le coût des analyses microbiologiques portant sur les DAOA (Article.36)	–
	Arrêté fixant les conditions de transport simultané ou successif de certaines marchandises ou certaines denrées (Articles.30 et 36)	–

I.3.1.1.2. Evaluation du niveau d'adoption des textes recommandés :

Sur l'ensemble des 33 textes explicitement recommandés depuis les années 1984 que nous avons identifiés, il n'y a que 7 textes adoptés dont 6 décrets et un seul arrêté soit un pourcentage d'adoption de 50 % pour les décrets et 4,76 % pour les arrêtés (cf. Tableau VIII). Ceci retrace bien les carences de la réglementation, quand on sait que les arrêtés qui viennent préciser les lois et décrets ne sont presque pas pris. Ainsi, les textes béninois restent trop dans les généralités posant ainsi un sérieux problème d'interprétation, les rendant de ce fait difficiles d'application. Ceci n'est que le reflet de l'absence d'un dispositif de veille réglementaire qui vise à modifier les dispositions inapplicables dans la pratique et, intégrer de nouvelles dispositions suite à l'évolution des concepts et des secteurs contrôlés.

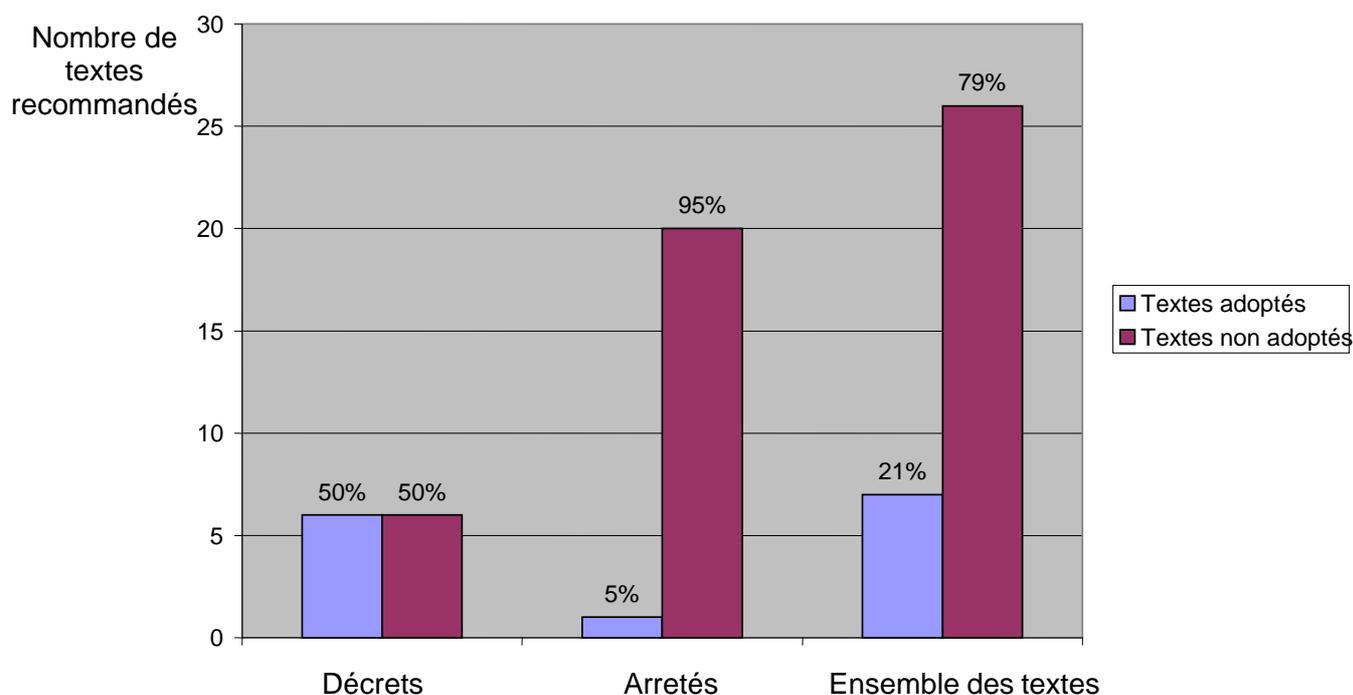


Figure 7 : Niveau d'adoption des textes réglementaires découlant de la loi 84-009

Toutefois, il y a un effort qui a commencé et, il est à remarquer que certains textes importants restent encore à l'état de projets de textes. Pour s'en convaincre il suffit de consulter le synopsis des projets de textes énumérés dans la première partie. Le malheureux constat est que ces projets sont tous des textes réglementaires, confirmant ainsi la difficulté qu'éprouve le système à adopter moins rapidement les

textes réglementaires. Selon les acteurs, de nombreuses raisons justifient cet état de chose dont les plus importantes sont, la faible compétence des agents des services techniques en matière de législation alimentaire et la longueur du processus administratif aboutissant à l'adoption des textes. Une lecture approfondie des textes existants permet de ressortir certaines lacunes.

I.3.1.2. Lacunes portant sur le fond

- Pour faciliter la compréhension des textes par les usagers il serait souhaitable que les lettres, rapports et décrets explicatifs qui les accompagnent fassent corps avec le texte définitif afin d'éviter les divergences d'interprétation et une implémentation différente de celle attendue.

- Dans la plupart des textes, lorsqu'il est fait référence à un ministre pour l'application d'une disposition il est cité, toutes les attributions de ce dernier occultant de ce fait le principe que les textes resteront mais les portefeuilles ministériels changent avec le temps. Il serait mieux indiqué d'utiliser l'expression « Le ministre en charge de » ou « le ministre ayant dans ses attributions » suivie de l'attribution spécifique pour laquelle les mesures réglementaires sont prises.

- Certains textes comme le Décret n°85-233 du 10 juin 1985 relatif aux déclarations et aux autorisations préalables de production et de commercialisation des denrées alimentaires, malgré toute leur pertinence resteront inapplicables puisque faisant référence pour leur application, à des autorités administratives compétentes ou désignées sur lesquelles ils sont restés muets. Dans ces conditions, si l'autorité compétente ou désignée n'est pas connue les textes ne sauront être idéalement implémentés et ouvriront de plus la porte aux conflits d'attribution. En effet, dans le cas présent du contrôle des DAOA, au regard de la multiplicité des directions techniques intervenant, l'autorité gouvernementale à qui revient généralement la décision de désigner l'autorité compétente indexée dans les projets de texte, déroge à cette obligation et souvent pour des considérations politiques.

- Le constat est que les aspects les plus pertinents et 'vitaux' pour les textes adoptés sont laissés à la merci d'un éventuel arrêté qui, comme le démontrent les

statistiques, mettra du temps pour être pris ou ne le sera pas. Ceci pose le problème d'une réglementation existante mais peu explicite et donc inapplicable. Notons aussi que la lecture des textes en vigueur laisse l'impression que, lorsque l'auteur n'a pas la volonté de faire des efforts de recherche, il laisse les dispositions trop pointues en suspend.

- Aucun des textes que nous avons consultés ne présente d'annexes pour expliciter les principes et les idées généraux qu'on ne saurait développer dans un texte législatif ou réglementaire, ou donner des détails techniques nécessaires à l'application des dispositions.

I.3.1.3. Lacunes portant sur le cadre administratif

Au Bénin, la mission du contrôle des DAOA relève principalement des compétences de trois Directions techniques (Direction de l'Élevage, Direction de la Pêche et la Direction de l'Alimentation et de la Nutrition appliquée). Cette multiplicité d'intervenants rend difficile la gestion et la coordination des actions de contrôle des DAOA. On constate notamment l'absence d'une vision nationale claire et de stratégie précise, des chevauchements d'action, la divergence sur les priorités, ce qui se répercute sur l'efficacité des contrôles opérés. On note un conflit d'attribution récurrent entre ces différentes directions avec des doublons qui décrédibilisent ces directions aux yeux des opérateurs économiques. Ceci est observé, entre la Direction de l'Élevage et la Direction des Pêches pour ce qui concerne l'inspection des produits halieutiques, entre la direction de l'Élevage et la Direction de l'Alimentation et de la Nutrition Appliquée pour ce qui concerne le contrôle des produits manufacturés y compris ceux d'origine animale. Dans ces deux cas le problème qui se pose est entretenu par les arrêtés portant attributions de chaque direction et revêt deux aspects qui renvoient à deux questions :

- D'une part quelle Direction est habilitée à effectuer tel ou tel contrôle ?
- D'autre part quelle qualification doit avoir la personne habilitée à effectuer le contrôle des produits halieutiques et des produits manufacturés d'origine animale ?

La dernière question trouve sa réponse dans la Loi 98-017 du 07 Juillet 2000 portant institution, organisation et fonctionnement de l'Ordre National des Médecins Vétérinaires [3] en son article 6 et, son Décret d'application n°004-295 du 20 Mai 2004 portant code de Déontologie de la profession vétérinaire en république du Bénin [9] en son Article 8 qui dit : Par « Inspection des Denrées alimentaires d'Origine animale et halieutiques » ou « inspection vétérinaire », on entend, le contrôle officiel effectué par le Vétérinaire officiel visant la protection de la santé publique. L'inspection vétérinaire des denrées alimentaires d'origine animale et halieutique concerne la vérification de l'innocuité, de la salubrité, de la qualité hygiénique des produits d'élevage, du gibier, des produits de la pêche, aux fins de protection de la santé des manipulateurs et consommateurs de ces denrées.

Quant à la première question, il revient aux autorités politico-administratives de décider de revoir ou confirmer les attributions des différentes directions mais dans ce dernier cas il faudra définir les modalités d'affectation des Médecins vétérinaires dans les autres directions.

Au vu des insuffisances retracées précédemment dans le diagnostic du cadre administratif, l'adaptation aux nouvelles exigences du contrôle de la sécurité sanitaire des Aliments ne saurait se faire sans opérer simultanément une réforme administrative. En effet, divers aspects rendent inadéquat l'actuel cadre administratif :

- L'absence d'une chaîne de commandement unique et verticale du système administratif des DAOA pose un sérieux problème de transmission des ordres et de remontée des informations, ce qui est incompatible avec la gestion de la sécurité sanitaire dans la chaîne alimentaire qui impose une certaine célérité et fluidité ;

- L'impossibilité au stade actuel d'envisager des procédures d'enregistrement, d'autorisations des établissements du secteur alimentaire en vue de la mise en place d'un outil de contrôle fonctionnel des systèmes d'autocontrôle et de traçabilité de ces établissements. En effet, dans le système actuel, un opérateur économique qui est actif dans le secteur de la production primaire de produits animaux devra

s'enregistrer à la DE alors que celui du secteur de transformation le sera à la DANA. Ceci interrompt le processus de contrôle « de l'Etable à la table » ;

- Les responsabilités financières des dommages (retrait de produits, traitement, dénaturation et/ou destruction etc.) ne sont presque jamais abordées dans les textes. La question reste posée de savoir, est-ce une responsabilité partagée comme dans certains cas des mesures sanitaires ? Il est donc important que pour des textes abordant des aspects de contrôle cette considération soit prise en compte ;

I.3.2. Diagnostic des procédures et pouvoirs de contrôle

Au Bénin, le contrôle des produits alimentaires consiste, dans la pratique, à vérifier la conformité à la réglementation en vigueur des produits finis commercialisés sur le marché intérieur et dans une moindre mesure à s'assurer du respect de la loyauté des transactions commerciales.

L'approche adoptée est à caractère essentiellement répressif. Un contrôle exercé essentiellement au niveau du stade produit fini et au niveau de la commercialisation, laissant un vide notable au niveau du contrôle aux stades de production et aux premiers stades de la transformation (matières premières, intrants...). Cette approche ne garantit pas toujours la qualité et encore moins la sécurité sanitaire puisqu'il s'agit le plus souvent d'un simple contrôle de conformité et de salubrité minima.

Les produits destinés à l'exportation, quant à eux, suivent une méthodologie codifiée qui est dictée essentiellement par les exigences des pays importateurs. C'est le cas, à la direction des Pêches qui du fait de ses exportations vers l'Union européenne, a vu son cadre réglementaire connaître de notables améliorations.

Le système de contrôle peut se résumer en ce qui suit :

- Vérification par sondage au stade du détail de la qualité des produits finis et envoi des échantillons prélevés pour analyse au laboratoire ;
- Constataions directes de la non-conformité des caractéristiques des produits finis et de leur étiquetage au même stade ;
- Le contrôle de la publicité qui est encore à l'état embryonnaire.

On constate bien, que le pouvoir de l'agent de contrôle est seulement résumé à la possibilité de saisine de la justice, ce qui ne fait pas grande différence avec le droit constitutionnel réservé au consommateur de saisir la justice de son pays. En effet les textes actuels ne donnent aucun pouvoir d'intervenir convenablement à tous les stades de la chaîne alimentaire afin d'enrayer les dangers avant qu'ils n'atteignent le consommateur. En effet, l'agent devrait normalement avoir le pouvoir de ralentir voire arrêter la production d'un établissement lorsque les conditions garantissant la sécurité sanitaire pour le consommateur ne sont plus réunies.

En matière de procédure, les données scientifiques ne sont pas encore le fondement des décisions des administrations centrales encore moins celles déconcentrées et décentralisées. En effet, les contrôles dits « coup de poing » organisés par les directions centrales, le sont sur la base de dénonciations de consommateurs, d'un accident d'origine alimentaire ou d'instructions des autorités supérieures. Il faut dire qu'il n'existe aucun programme de contrôle préétablie ni une méthodologie partagée par tous les agents, ce qui veut dire que les méthodes de contrôle ne sont pas harmonisées sur tout le territoire. En effet, l'établissement des procès verbaux de contrôles est aléatoire et, il n'existe pas des supports de procès verbaux standards (''check-list'' ou ''fiche de contrôle'') permettant l'établissement et la transmission des constatations, instaurant de ce fait un climat dénué de confiance et de transparence entre les services d'inspections et les personnes soumises aux contrôles.

I.3.3. Diagnostic du système béninois de normalisation, d'accréditation et de certification

- L'Organisme de normalisation au Bénin est le Centre Béninois de Normalisation et de Gestion de la Qualité (CEBENOR), mais à côté de la normalisation, il est paradoxalement doté à la fois des prérogatives d'accréditation et de certification. En effet, l'Accréditation et la certification selon les normes internationales sont deux activités intimement antagonistes et ne sauraient donc être des attributions d'un même organisme. On ne peut en effet être à la fois accréditeur et certificateur.

- La notion d'accréditation est encore très mal cernée au niveau du CEBENOR. Il règne un flou indescriptible sur les attributions d'accréditation de ce centre. En effet, au vu de l'arrêté 2002/MICPE/DC/SG/CEBENOR/SA portant attributions, organisation et fonctionnement du centre Béninois de la Normalisation et de gestion de la qualité (CEBENOR) et en son article 1, le CEBENOR, en matière d'accréditation, est chargé de mettre en place un système d'accréditation des laboratoires d'essais et d'étalonnage. Bien que ce système ne soit pas encore fonctionnel, il n'en demeure pas moins que cette attribution est restrictive, à la vue de la diversité des domaines d'accréditation. A croire que ne peut s'accréditer que des laboratoires d'essais et d'étalonnage.
- Le CEBENOR serait actuellement engagé dans un processus qui vise à l'accompagner pour être un organisme certificateur. Ceci est de tout évidence un piège qu'il faudra très tôt déjouer. En effet si le CEBENOR désire devenir un organisme certificateur, il ne saurait conserver ses attributs d'organisme accrédité. Puisque le processus est engagé, faudra t-il valoriser autrement les compétences acquises en certification en séparant cette nouvelle entité de certification du CEBENOR pour en faire un organisme de certification indépendant du CEBENOR. Ce dernier pourra donc être renforcer dans ses attributions de normalisation, voir ses attributions d'organisme accrédité plus clairement définis et rester garant de la marque nationale de conformité. Aussi, le CEBENOR peut toujours faire de l'accompagnement à la certification sans forcément être un organisme de certification, mais les audits de certification et la certification elle même ne peuvent être faites que par des organismes certificateurs indépendants comme le recommande au niveau internationale la déontologie en la matière. Il faut signaler que le Bénin ne dispose pas encore de code de déontologie des organismes certificateurs, ni de textes réglementaires (arrêtés) fixant les modalités de normalisation, d'accréditation et de certification.
- Le CEBENOR serait entrain d'envisager laisser les prérogatives d'accréditation à la structure régionale d'accréditation qu'est le Système Ouest Africain d'Accréditation (SOAC) que compte mettre en place l'UEMOA, pour n'être que le

point focal de cette structure. Même dans ces conditions, il reste un organisme d'accréditation

I.3.4. Diagnostic du régime des infractions et sanctions

En cas de non-conformité aux prescriptions législatives et réglementaires, une infraction (délit ou contravention) est relevée à l'encontre du professionnel concerné qui est, le plus souvent, le fabricant, le conditionneur ou l'importateur. La procédure pénale est généralement longue et très lente, et la portée des jugements peu dissuasive. Par ailleurs il faut noter que des sanctions se traduisant par la saisie et le retrait du peu de produits à risque que le contrôle au stade final permet d'identifier.

Ce contrôle, de nature répressive, ne répond plus à l'enjeu. En effet, la condamnation pénale du professionnel poursuivi intervient, le plus souvent, longtemps après que les produits aient été consommés sans qu'aucune action incitative de prévention ou de correction n'ait pu être mise en oeuvre.

Cette conception du contrôle au stade final ne permet pas une couverture suffisante du terrain, compte tenu notamment de la dispersion des marchandises, pour maîtriser à la fois le suivi de la qualité des produits et les risques de sécurité alimentaire.

CHAPITRE II : PROPOSITIONS D'AMELIORATION

II.1. Proposition de réforme administrative

La création d'un organisme national de sécurité sanitaire des aliments est une exigence de l'UEMOA vis-à-vis de tous les Etats membres [28]. Le Bénin se trouve actuellement malgré lui, dans un système à organismes multiples. Contrairement aux nombreuses autres études du système qui visent à maintenir le Bénin dans son système actuel tout en faisant de la DANA le chef de file, le système le mieux adapté et recommandé pour une meilleure mise en œuvre de la sécurité sanitaire des aliments est, le système à organisme unique. En effet, dans le cas précis du Bénin, pour passer du système à organismes multiples qui n'a cessé d'étaler ses limites, au système à organisme unique, il conviendra de prendre des mesures courageuses. En effet ces mesures visent à retirer certaines attributions à des directions intervenant actuellement dans le système à organismes multiples et les conférer au nouvel organisme de sécurité sanitaire des aliments. Cet organisme pour assurer sa mission de sécurité sanitaire des aliments doit se voir transférer toutes les compétences des services d'inspection et de contrôle au niveau de la chaîne agroalimentaire notamment en matière de contrôle alimentaire, de maladies animales, de maladies des plantes et de bien être des animaux. A cet effet les transferts de compétences suivantes sont envisageables :

- Au niveau de la Direction de l'Elevage (DE), le service du contrôle des denrées animales et Aliments de bétail et le service de la santé animale devront être reversés dans l'organisme national. Il faut noter que le Programme de Développement de la Production Animale (PDPA) à l'horizon 2012 a déjà recommandé la séparation de ces services de la DE pour en faire la Direction des Services Vétérinaires. Cette réforme permettra à la DE de rester dans ses attributions liées à la production animale ;

- Au niveau de la Direction des Pêches (DP), le service en charge de l'inspection des produits halieutiques sera transféré à l'organisme et, la Direction conservera ses autres attributions liées à la production halieutique ;

- Au niveau de la DANA, les attributions relatives aux contrôles des denrées alimentaires devront être transférées à l'organisme. La DANA resterait dans ses nombreuses autres attributions relatives entre autres à la nutrition appliquée, la sécurité alimentaire et de laboratoire d'appui ;
- Certaines compétences en matière de contrôle alimentaire de la Direction de l'hygiène et de l'assainissement peuvent être transférées à l'organisme ;
- Les compétences de la Direction de la Promotion, de la Qualité et du Conditionnement des Produits Agricoles (DPQC) qui s'occupe surtout des produits végétaux, doivent être transférées à l'organisme.
- Le Comité Technique de Contrôle des Denrées Alimentaires (CTCDA) qui a dans le système actuel, le rôle de coordination peut se trouver renforcer par la présence des opérateurs économiques et des représentants des consommateurs. Ce comité renforcé peut dans le nouveau système jouer le rôle du Conseil consultatif.

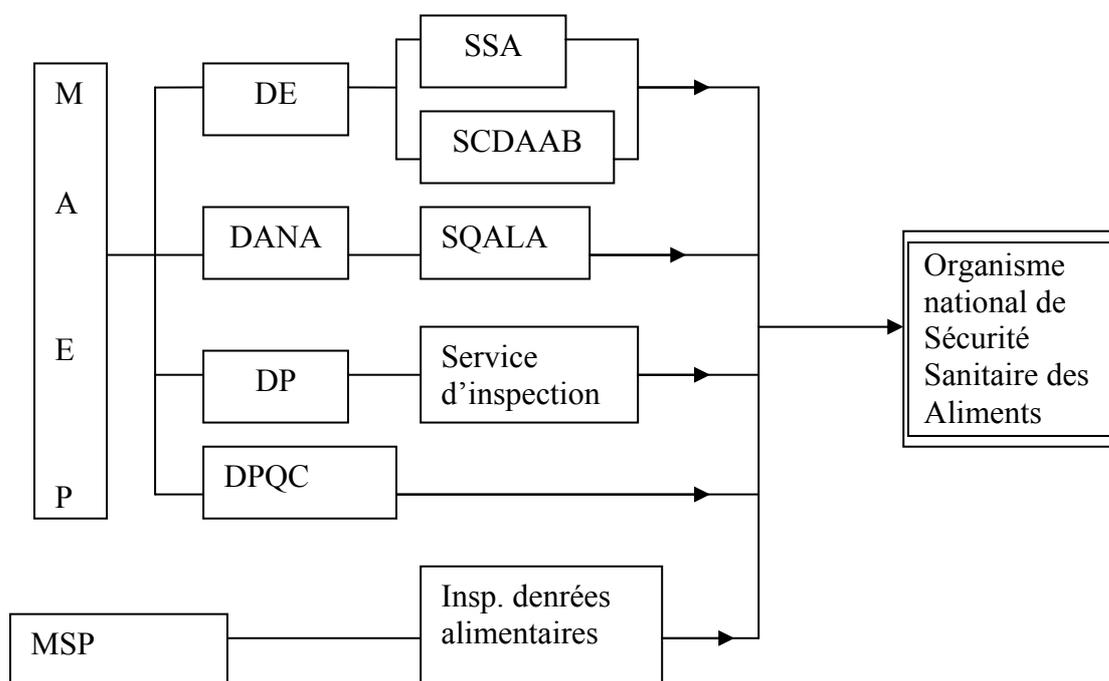


Figure 8 : Flux de transfert de compétences pour la mise en place de l'organisme National de sécurité sanitaire des aliments du Bénin

Notre proposition d'organisation administrative est un organisme intégré unique. En effet, les activités du niveau 1 sont réalisées par la direction de la politique de contrôle appuyée par le comité scientifique dont elle assure le secrétariat. Les activités du niveau 2 sont réalisées par la direction des contrôles. Les activités du niveau 3 sont conduites par les DRC. Les activités du niveau 4 sont conduites par l'agence elle-même de part ses services de soutien.

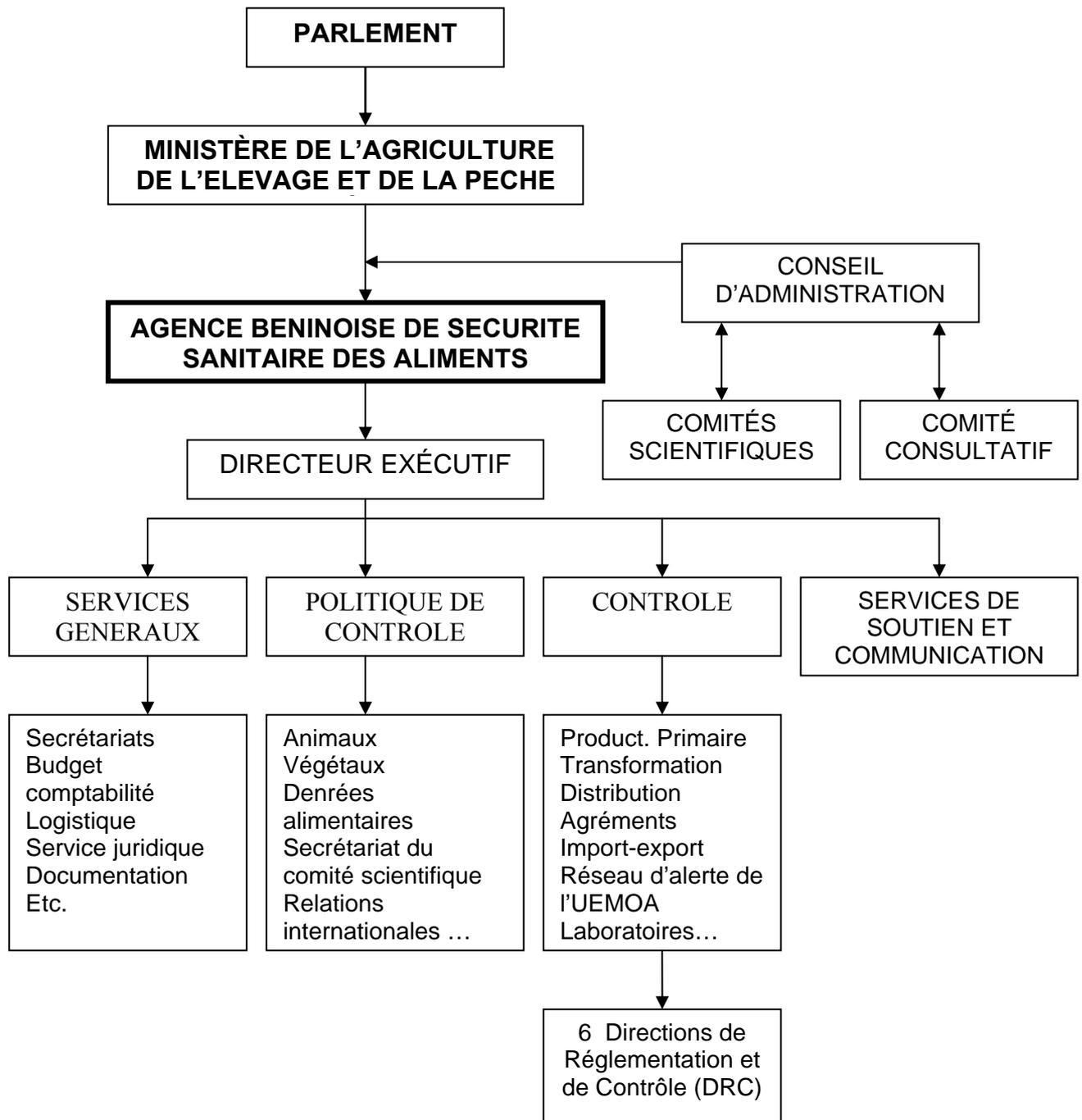


Figure 9 : Organisation possible de l'Agence Béninoise de Sécurité sanitaire des Aliments

Ce système que nous proposons est inspiré du système européen [21], le système belge [41], le système canadien [2] et celui recommandé par le comité mixte FAO et l'OMS [35].

II.2. Proposition de Méthodologie de contrôle :

La politique de contrôle des denrées alimentaires dans le nouveau système de sécurité sanitaire des aliments comporte trois aspects essentiels: l'échantillonnage, l'inspection et l'audit [41]. Le système reposant sur des obligations de résultats, il se doit de se doter d'un plan ou programme annuel de contrôle. Alors, pour ce qui concerne les DAOA, le service ou la direction en charge, se doit d'établir des objectifs annuels nationaux de contrôle (échantillons/an et fréquence annuelle d'inspection par établissement enregistré). En effet, les textes réglementaires définissent la fréquence des inspections par secteur ou sous secteur ceci sur la base d'évaluation des risques qu'ils représentent et, il revient au service en charge de la politique de contrôle de définir la fréquence par établissement. Toutefois, le programme de contrôle doit être redéfini lors d'évènements particuliers (crises sanitaires, alertes etc.)

II.2.1. Elaboration du programme de contrôle

La fréquence de contrôle par établissement, tiendra compte de la présence ou non de système d'autocontrôle validé et performant ou d'autres considérations de sécurité sanitaire ou réglementaires concourant à l'accentuation ou la baisse de la pression d'inspection à exercer sur chaque établissement. La programmation des inspections doit par ailleurs tenir compte de quatre autres facteurs pour échapper à l'inertie :

- prise en compte des exigences des donneurs d'ordre (priorités ministérielles, politique locale),
- évaluation des ressources humaines réellement disponibles (nombre, temps plein ou partiel des agents et les autres missions)

- évaluation de la capacité d'inspection en fonction de la charge de travail de l'organisme d'inspection (temps passé en inspection, temps hors inspection, bilan de l'année précédente et considérations particulières)
- analyse des risques des établissements inspectés

En pratique, nous proposons deux approches de détermination de la fréquence des contrôles fondées sur le principe de la proportionnalité de la pression de contrôle aux risques réels que représente chaque établissement.

II.2.1.1. Première approche d'inspiration française

La formule théorique utilisée dans le système français [58] peut être adaptée au Bénin. Elle permet de déterminer le nombre d'inspections à effectuer dans un établissement en une année. La démarche se décline en deux temps :

– une phase nationale au cours de laquelle les catégories d'ateliers sont cotées suivant leur niveau de risque théorique. Celui-ci est estimé par des experts à partir de différents critères tels que : sensibilité de la matière première, importance des manipulations ou du fractionnement imposés à la matière première, traitements de stabilisation subis par le produit fini, délai de remise au consommateur final. Chaque catégorie ainsi définie reçoit une note selon une échelle graduée de 10 à 40, qualifiée de **coefficient théorique de risque par catégorie d'ateliers (cf. annexe II)**.

– une phase départementale au cours de laquelle chaque atelier fait l'objet du calcul d'**une note de risque d'atelier** obtenue en modulant ce coefficient théorique de risque de la catégorie à laquelle appartient l'atelier considéré par les critères suivants : volume de production, risque lié au process, application d'un plan de maîtrise sanitaire, appréciation portée par l'inspecteur sur les méthodes de travail. La formule se présente comme suit :

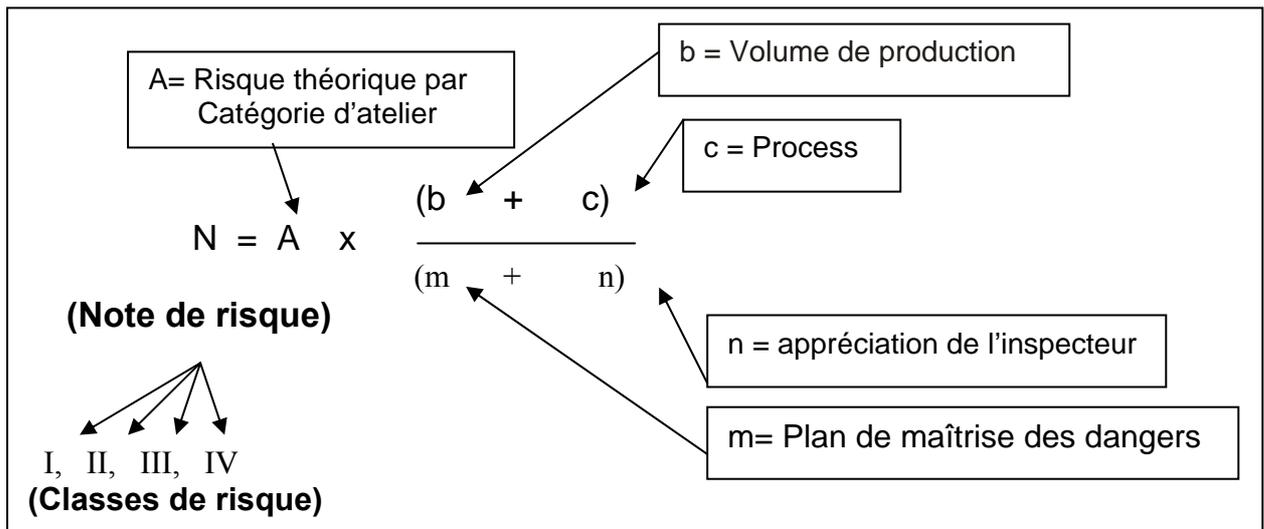


Figure 10 : Formule de calcul de la pression d'inspection

○ **I**= 1 inspection/an ; **II**= 2 inspections/an ; **III**= 3 inspections/an; **IV**= 4 inspections/an

○ **A** = Risque théorique par catégorie d'ateliers (varie de 10 à 40 ; cf. Annexe II)

○ **b** = Volume de production des ateliers

Valeurs de **b** = 1, 2, 3 ou 4 (1 = faible volume ou tonnage).

Si le Bénin retient d'adopter cette approche, il reviendra aux autorités compétentes de définir pour les sept secteurs d'activités des DAOA identifiés à l'Annexe II, les volumes de production auxquels seront attribuées les cotes 1,2,3, et 4. En effet, pour un établissement de produits laitiers par exemple, il sera identifié les volumes de production annuelle maximale (cote 4) minimale (cote 1) et moyennes (cotes 2 et 3).

○ **c** = Intitulé « Process » (4 valeurs)

Process	Coefficient c
Pas d'activité de fabrication (entrepôts)	1
Lignes de fabrication/conditionnement dédiées à un produit, atelier multi-produits en process fermés et stabilisés par voie thermique	2
Lignes de fabrication multi-produits non séparées	3
Local commun à toutes les activités de fabrication	4

- **m** = Niveau d'application du plan de maîtrise sanitaire (4 valeurs)

Plan de maîtrise sanitaire	Coefficient <i>m</i>
Démarche HACCP maîtrisée et dépassement des exigences réglementaires : charte qualité, certification ISO 9000, etc.	4
Plan formalisé, complet (ou pertinent ?), correctement appliqué, enregistré, exploité et régulièrement auto évalué (audit, mise en œuvre d'autocontrôle produits finis, etc.)	3
Plan formalisé mais non correctement appliqué, enregistré ou exploité et/ou plan formalisé, appliqué, enregistré, exploité, mais ne prenant pas en compte la maîtrise de certains risques et/ou points critiques fondamentaux	2
Mobilisation HACCP insuffisante : plan inexistant ou plan formalisé mais incomplet et/ou non appliqué et/ou non enregistré et/ou non exploité	1

- **n** = Appréciation globale portée par l'inspecteur sur l'atelier (4 valeurs)

Ressources humaines		Fonctionnement de l'atelier		Coefficient <i>n</i>
Formation	Management	Conformité	Antécédents	
Gros efforts récents de formation : niveau, durée, ...	Encadrement technique de niveau bon à moyen ; Présence d'un responsable qualité	Niveau de conformité de l'atelier de très bon à bon	Pas d'antécédents récents	4
	Encadrement sensibilisé aux aspects de sécurité sanitaire	Bon niveau des autocontrôles et des moyens de maîtrise, respect des BPH		3
		Problèmes de conformité sans répercussion grave sur l'hygiène	Avertissement ou PV sans effet grave sur le fonctionnement de l'atelier	2
Formation inexistante	Encadrement peu averti des aspects de sécurité sanitaire	Problèmes d'hygiène majeurs	TIAC récente imputable à l'atelier, non mise en oeuvre de mesures correctives ayant une incidence majeure sur la salubrité des denrées	1

L'application de la formule permet de déterminer au niveau départemental une note de risque par atelier. La courbe représentative du nombre d'atelier en fonction des notes de risque donne une courbe ayant l'allure d'une courbe de Gauss dont les points d'inflexion permettent de déterminer les limites des quatre classes de risques (Risque négligeable =I, Risque faible =II, Risque modéré= III, Risque élevé= IV)

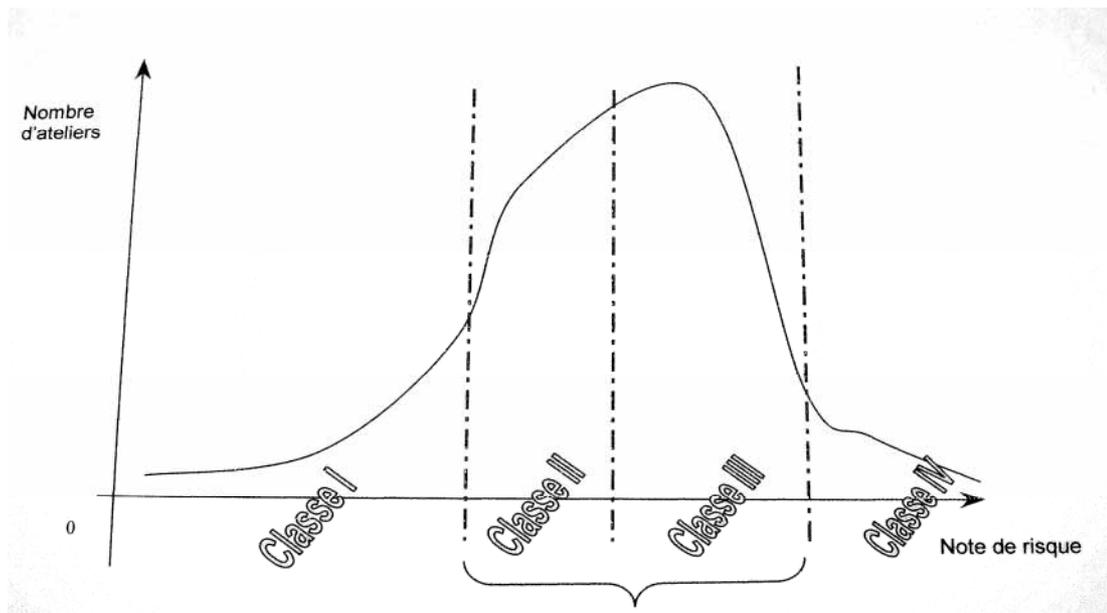


Figure 11 : Exemple de répartition de risque permettant de définir les classes de risque

A l'issue de cette opération et les limites des classes connues, chaque atelier est affecté dans une classe de risque (I, II, III, IV) en fonction de la note de risque qu'il a obtenue. Les classes I, II, III et IV correspondant respectivement à 1, 2, 3,4 inspections/an.

Mais cette approche d'inspiration française semble trop complexe pour être applicable au Bénin compte tenu du niveau de compétence et d'équipement bureautique des DRC ne garantissant donc pas l'application complète du système. Proposerions-nous à cet effet une seconde approche plus simple et d'inspiration belge.

II.2.1.2. Deuxième approche d'inspiration belge

Cette approche, gagne en simplicité et sans doute en efficacité car limite considérablement la délégation des compétences de l'utilisation des résultats de l'analyse des risques dans la détermination des fréquences de contrôle. En effet, sur la base de l'analyse des risques réalisée par des experts, le Gouvernement qui est censé se doter des expertises nécessaires, fixe par décret, la fréquence de base de contrôle par secteur d'activités. Pour la détermination de la fréquence réelle des inspections dans un établissement, la fréquence de base est respectivement

multipliée par ½, par 1, ou par 2 selon que le résultat obtenu de la pondération des critères retenus dans le tableau ci-après, classe l'établissement en question dans l'une des catégories 1, 2 ou 3 [II].

Le système se résume à la formule suivante :

$$C = a + b + c \quad \text{avec}$$

Catégorie 1 : $61 \leq C \leq 80$
 Catégorie 2 : $29 \leq C \leq 60$
 Catégorie 3 : $0 \leq C \leq 28$

Tableau X : Tableau de pondération des critères

	Critères	Catégories	Annotations	Pondérations
1	Système d'autocontrôle (SAC) validé ou certifié	Présent	a	+40
		Absent		+0
2	Résultats d'inspection obtenus dans l'établissement au cours des trois années précédentes	I= Très bon	b	+20
		II= Bon		+14
		III=Passable		+8
		IV=Mauvais		+0
		V=Très mauvais		+0
3	Mesures répressives ou administratives encourues au cours des deux années précédentes par l'établissement ou son exploitant	Aucune mesure	c	+20
		avertissement		+18
		procès-verbal d'infraction		+14
		suspension ou un retrait de l'agrément		+10

II.2.2. Méthodologie d'inspection

III.2.2.1. Cadre général d'une inspection

Selon la norme EN 45004, une inspection est une comparaison de l'état réel d'une entité (établissement, denrée...) vis à vis de l'état attendu pour la conformité à la réglementation. Elle est donc la somme de constats ponctuels à des exigences réglementaires, formalisées dans un rapport. En effet, les autorités compétentes effectuent les contrôles officiels conformément à des procédures documentées.

Pour atteindre les objectifs de fiabilité et d'harmonisation des pratiques sur le terrain, le Bénin doit procéder à la constitution progressive de documents nationaux de référence que sont :

- Guide général d'inspection montrant le déroulement d'une inspection, de la programmation à la rédaction du rapport et courrier,
- Glossaire des termes usuels,
- La grille générale ou générique d'inspection qui regroupe l'ensemble des fiches de contrôle montrant les points à contrôler dans tout établissement indifféremment,
- Les grilles particulières adaptées à des schémas particuliers ou la vérification de l'application de telle ou telle réglementation. Par exemple, le projet d'arrêté sur le commerce de détail de certaines DAOA que nous avons proposé peut faire l'objet de l'établissement d'une fiche de contrôle qui fait partie de cette grille.
- Les grilles spécifiques adaptées à une activité ou secteur spécifique
- Les vade-mecum spécifiques pour une activité, un sujet donnée (restauration collective, ovoproduits, les médicaments dans les exploitations...) à l'attention d'un ou plusieurs maillons de la chaîne alimentaire des DAOA.

Dans ce cas précis où nous proposons des outils de contrôle pour l'inspection des DAOA, nous abordons plus spécifiquement la grille générique d'inspection pour des raisons de commodité et de volume de notre travail. L'établissement de la grille d'inspection qui regroupe des fiches de contrôle devra prendre en compte les points focaux d'un contrôle que sont l'inspection sur site et le contrôle documentaire [59].

✓ La partie « inspection sur site », doit suivre la méthode 5M:

- A. Locaux (pour Milieu),
- B. Équipements (pour Matériel),
- C. Personnel (pour Main d'oeuvre),
- D. Matières,
- E. Fonctionnement (pour Méthode).

✓ La partie « contrôle documentaire »:

F. Agréments, autorisations, dérogations, enregistrements,

G. Tenue à jour des registres et autres documents,

H. Plan de maîtrise sanitaire (système d'autocontrôle basé sur le HACCP ou les GBPH),

I. Analyse des produits finis

II.2.2.2. Outils de contrôle

Avant toute mission d'inspection, l'inspecteur se dote d'un ensemble de fiches de contrôle standards, spécifiques ou particulières préalablement établies et validées lesquelles, lorsque remplies feront office de rapport d'inspection.

Au regard du niveau actuel des services en charge du contrôle des DAOA et des perspectives de changement à court et moyen terme nous proposerons pour le contrôle des établissements qu'ils soient établis un minimum de 5 scopes de fiches de contrôle qui sont suffisantes pour assurer une meilleure implémentation de la réglementation et couvrir tous les aspects de la sécurité sanitaire des aliments. En effet, toutes les dispositions législatives et réglementaires relatives aux DAOA doivent figurer sur autant de fiches de contrôle nécessaire pour le contrôle du respect de leur application. Les cinq scopes à retenir pour un début sont :

- Scope infrastructure, installation et hygiène (visant le contrôle des conditions d'installations et d'exploitation),
- Scope Gestion des Déchets d'origine animale,
- Scope Etiquetage des produits,
- Scope d'autocontrôle (HACCP, visant le contrôle du système de maîtrise de la sécurité sanitaire)
- Scope traçabilité

En dehors de ces scopes de la grille générale, les fiches de contrôle spécifiques et particulières devront être établies en fonction des textes en vigueur et au fur et à mesure que de nouvelles réglementations se mettront en place.

D'un secteur à un autre, ou d'un produit à un autre chaque Scope garde sa dénomination, mais change de contenu. C'est ainsi que le scope infrastructure, installation et hygiène ne saurait avoir le même contenu dans le secteur de la distribution que celui de la transformation. Notons que pour la traçabilité et l'autocontrôle il n'existe pour l'instant au Bénin aucun texte pour servir de base légale à l'établissement de ces fiches de contrôle si ce n'est le Règlement de l'UEMOA sur la sécurité sanitaire des aliments dans l'UEMOA [28] qui reste encore trop générale. La nécessité de prendre des décrets d'application de certaines dispositions de ce règlement s'impose.

Pour éviter une redondance inutile pendant les inspections répétées, les scopes ne sont pas utilisés à la même fréquence. En effet les scopes relevant de l'inspection sur site (scopes infrastructure et hygiène, gestion des déchets, et étiquetage) seront utilisés à une fréquence de **100%** et, celles relevant du contrôle documentaire (scopes autocontrôle et traçabilité) à une fréquence de **50%** du nombre total annuel d'inspections à réaliser dans un établissement. En effet, lorsque ce nombre est de 4 inspections/an pour un établissement, le scope autocontrôle n'est utilisé que pendant deux inspections.

Pour mieux appréhender l'approche de conception d'une fiche de contrôle nous proposons à titre indicatif en **Annexe V**, une fiche standard du scope infrastructure, installation et hygiène qui peut faire partie d'une grille de contrôle générale. Cet exemple peut servir de base à la conception des autres fiches de contrôle de la grille générale, mais il faut noter que le Bénin n'ayant pas encore intégré l'autocontrôle et la traçabilité dans la réglementation, leurs fiches se mettront donc en place avec l'évolution de la réglementation.

Au-delà de la simple proposition de la fiche de contrôle nous avons abordé l'utilisation qui devra en être faite (sa pondération, son appréciation générale etc.).

Le chiffre 0 qui se trouve dans certaines cellules est une mesure de sécurité, pour empêcher que le rapport d'inspection soit manipulé après que la fiche de contrôle ait

été remplie pendant l'inspection. En effet, le contrôleur doit inscrire les pondérations correspondantes à côté et à droite du chiffre 0.

Il faut noter que pour certains points de contrôle repris sur la fiche de contrôle, le Bénin ne dispose pas encore de dispositions légales. Nous les avons maintenus pour faire ressortir les insuffisances réglementaires et législatives en matière d'installation, hygiène, et d'infrastructure relative aux denrées alimentaires.

II.2.2.3. Exemple d'une fiche de Contrôle (cf. Annexe V)

Fiche de contrôle – Transformation Partie Générale : Viandes et produits dérivés – Infrastructures, équipement et hygiène

II.2.2.4. Modalités d'utilisation des fiches de contrôle :

II.2.2.4.1. Pondération de la fiche de Contrôle :

La pondération est une note qui est attribuée à chaque non-conformité pour apprécier la gravité de cette dernière. Cette note est : 0, 1, 3, 10

- En cas de conformité : 0
- En cas de non-conformité mineure : 1
- En cas de non-conformité moyenne : 3
- En cas de non- conformité majeure : 10

La moyenne des pondérations permet de calculer la valeur limite pour chaque catégorie de points à contrôler. L'utilité de la pondération repose sur ses valeurs limites. En effet :

- Lorsque la valeur limite dépasse 4, un avertissement doit être rédigé et des recommandations pour l'amélioration des non-conformités sont faites à l'opérateur ;
- Lorsque la valeur limite dépasse 7, un Procès verbal sera dressé.

Toutefois, il pourra toujours être dérogé aux conséquences entraînées par le dépassement de ces deux valeurs limites :

- En cas de circonstance atténuante (caractère accidentel d'une situation par exemple)

- En cas de circonstance aggravante (tentative de l'opérateur de gêner le contrôle ou refus de corriger des NC mineures qui apparaissent à chaque inspection)

II.2.2.4.2. Appréciation d'une fiche de contrôle lors d'une inspection :

L'appréciation d'une fiche de contrôle en appel à la faculté de jugement du contrôleur. En effet, l'identification d'un point de contrôle comme conforme ou non-conforme, l'appréciation de la gravité d'une non-conformité (mineure, moyenne ou majeure) ne peuvent être codifiées et relève du seul jugement du contrôleur. Mais, la procédure étant documentée, elle offre l'opportunité aux supérieurs hiérarchiques d'expertiser les fiches en cas de recours de la part d'un opérateur.

L'appréciation générale d'une fiche de contrôle relève toujours du jugement du contrôleur et, peut être :

- Soit favorable
- Soit favorable avec remarque
- Soit défavorable

II.2.2.4.3. Références légales :

La référence légale citée pour chaque point de contrôle doit :

- Etre aussi précise que possible,
- Correspondre à la plus récente référence légale disponible, donc elle doit être régulièrement mise à jour en cas de nécessité,
- Correspondre à une seule référence légale par point de contrôle pour éviter toute confusion,
- Relever des dispositions légales pour lesquelles l'organisme national de sécurité sanitaire des aliments est compétent.

II.3. Renforcement du cadre législatif et réglementaire

Au regard de l'analyse portée sur l'évaluation que nous avons faite des textes législatifs et réglementaires et, des insuffisances que nous avons notées, nous proposons une série de textes à prendre en vu du renforcement du cadre législatif réglementaire et administratif. Au nombre de ces propositions, un avant-projet de Loi et un avant-projet de décret. Pour des raisons de volume et la nécessité de mettre en exergue le travail à poursuivre dans la dynamique qui est amorcée, toutes les autres propositions portent sur le contenu que doivent avoir les textes et les référentiels à utiliser pour leur conception.

II.3.1. Avant-projet de loi relative à la création de l'Agence Béninoise de Sécurité Sanitaire des Aliments

Article 1. La présente loi règle une matière visée aux articles 82 et 83 du règlement n°07/2007/CM/UEMOA relatif à la sécurité sanitaire des Végétaux, des animaux et des aliments dans l'UEMOA.

Article 2. Création et Mission

1. Il est institué l'Organisme National de Sécurité Sanitaire des Aliments, dénommé Agence Béninoise de Sécurité Sanitaire des Aliments (ABSSA).

L'Agence a pour mission d'assurer la sécurité sanitaire tout au long de la chaîne alimentaire, donc celle des denrées alimentaires, des aliments pour animaux et leurs matières premières, afin de protéger la santé et les intérêts des consommateurs.

2. A cette fin, l'Agence, est chargée de l'élaboration, de l'application et du contrôle des mesures qui concernent l'analyse et la gestion des risques susceptibles d'affecter la santé des consommateurs. Elle est compétente pour :

- l'octroi des agréments et des autorisations liées à l'exécution de sa mission ;
- l'intégration et l'élaboration de systèmes d'identification et de traçabilité des denrées alimentaires, des aliments pour animaux et de leurs matières premières dans la chaîne alimentaire et du contrôle de ces systèmes ;
- la collecte, le classement, la gestion, l'archivage et la diffusion de toute information relative à sa mission.
- l'élaboration et la mise en œuvre d'une politique de prévention, de sensibilisation et d'information, en concertation avec tous ceux dont les intérêts sont concernés par sa mission ;

Dans le cadre de sa mission, l'agence donne aux autorités compétentes des avis relatifs à la réglementation existante et future, y compris la transposition de la réglementation internationale en droit national.

3. Des décrets déterminent dans le cadre des compétences de l'Agence :

- l'élargissement ou la restriction éventuel des domaines de compétences de l'Agence ;
- les tâches pour lesquelles l'Agence peut se faire assister par des tiers ou que l'Agence peut faire exécuter par des tiers et déterminent les conditions y liées ;
- les domaines spécifiques d'activités qui tombent dans le cadre des compétences de l'Agence et les modalités d'agréments, d'autorisation et d'enregistrements des établissements qui exercent ces activités ;
- le lieu d'installation, les attributions, l'organisation, le fonctionnement et les modalités spécifiques de financement de cette agence.

Article 3. L'Agence est placée sous la tutelle du ministère en charge de l'Agriculture de l'Elevage et de la Pêche.

Article 4. Les compétences des personnes, institutions, services et organismes qui entrent dans le cadre des missions de l'Agence décrites à l'article 2, ainsi que les

droits et obligations y afférents, sont transférés à l'Agence, de la manière à déterminer par décret.

Le Président de la République est habilité, par décrets, à abroger, compléter, modifier, remplacer et coordonner les dispositions légales ci-dessus, ainsi qu'à prendre des mesures et décrets afin de réaliser ce transfert, de rendre l'Agence opérationnelle, d'éviter des conflits de compétences, de rendre le contrôle sur la sécurité de la chaîne alimentaire par l'agence le plus efficace possible et d'utiliser de façon optimale les moyens disponibles.

Article 5. Organisation

L'Agence se compose :

1. du Conseil d'Administration
2. du Directeur exécutif et de son personnel
3. du Comité consultatif
4. du Comité scientifique

Article 6. Le Conseil d'Administration

1. Les pouvoirs de l'Agence sont conférés au Conseil d'administration qui décide dans quelle mesure il délèguera les activités opérationnelles au Directeur exécutif et au personnel de l'Agence. En définitive, le Conseil d'administration est responsable du fonctionnement et des activités de l'Agence.

2. Le Conseil d'administration assure l'organisation des pouvoirs au sein de l'Agence. Le Conseil s'assure de la pertinence des systèmes en place aux différents niveaux, adopte les mesures de suivi nécessaires, et conseille les ministères concernés sur toutes les questions liées au mandat de l'Agence. Le Conseil d'administration est comptable devant le Parlement, par l'intermédiaire du ministre de tutelle et en ce qui concerne toutes les activités et réalisations de l'Agence.

3. Le nombre, les conditions de recrutement et la durée du mandat des membres du Conseil d'administration seront déterminés par décret, en fonction des dispositions légales en vigueur. Les membres du conseil d'administration sont désignés de manière à assurer le niveau de compétence le plus élevé, un large éventail d'expertise et, dans le respect de ces critères, la répartition géographique la plus large possible. Outre les représentants de différents ministères, les autres membres du Conseil d'administration devront avoir une expérience ou des connaissances spécialisées dans au moins l'un des domaines suivants : santé publique et épidémiologie, sciences et techniques alimentaires ; production alimentaire ; agronomie et science vétérinaire ; distribution et commercialisation des produits alimentaires ; nutrition humaine ; législation alimentaire ; administration publique ; droits des consommateurs et questions les concernant.

4. Les membres du Conseil d'administration sont tenus de prendre des avis d'experts et de procéder à de nombreux échanges de vues pour veiller à ce que leurs décisions s'appuient sur les meilleures informations scientifiques et techniques disponibles.

5. Le Conseil d'administration détermine les règles à observer dans la limite des dispositions fixées par la loi et assure la coordination générale. Il est habilité à créer

des sous-comités ou des sous-groupes chargés des questions spécifiques à résoudre et a la possibilité de coopter des experts à cet effet.

6. Le conseil d'administration adopte le règlement intérieur de l'Agence sur la base d'une proposition du directeur exécutif. Ledit règlement est rendu public.

7. Le conseil d'administration élit son président parmi ses membres, pour une période déterminée par le décret précité à l'alinéa 3.

8. Le conseil d'administration adopte son règlement intérieur. Sauf disposition contraire déterminée par décret, les délibérations du conseil d'administration sont acquises à la majorité qualifiée de $\frac{3}{4}$ des membres qui le composent. Les avis minoritaires sont inscrits.

9. Le conseil d'administration se réunit sur convocation du président ou à la demande d'au moins un tiers de ses membres.

10. Le Conseil d'administration adopte avant le 31 janvier de chaque année, le programme de travail de l'Agence pour l'année suivante. Il adopte également un programme pluriannuel révisable. Avant le 30 mars de chaque année, il adopte le rapport général des activités de l'Agence pour l'année qui précède.

11. Le directeur exécutif participe aux réunions du conseil d'administration, sans voix délibérative, et veille à ce que le secrétariat en soit assuré. Le conseil d'administration invite le président du comité scientifique à assister à ses réunions, sans voix délibérative.

12. Les membres du conseil d'administration sont nommés par décret sur proposition du ministre de tutelle, sur la base d'une liste proposée par un comité de sélection arrêté par le Ministre après parution au *Journal officiel* et dans d'autres publications d'un appel à manifestation d'intérêt.

Article 7. Le Directeur Exécutif et son personnel

1. La direction de l'Agence est confiée à un directeur exécutif. Il est nommé par le Conseil d'administration, sur la base d'une liste de candidats proposée par un comité de sélection à la suite d'une mise en concurrence ouverte, après parution au *Journal officiel* et dans d'autres publications d'un appel à manifestation d'intérêt. La procédure de sélection doit en tout cas inclure l'aspect compétence en matière de modifications organisationnelles et de sécurité de la chaîne alimentaire.

2. Avant d'être nommé, le candidat retenu par le conseil d'administration est invité sans délai à faire une déclaration devant le Parlement et à répondre aux questions posées par ses membres. Le directeur exécutif peut être révoqué à la majorité des $\frac{3}{4}$ des membres du conseil d'administration, laquelle décision prend effet dès sa confirmation par le parlement.

3. Le directeur exécutif est le représentant légal de l'Agence au niveau national et international pour les sujets relevant des attributions de l'Agence. A ce titre, il est chargé :

- (a) du fonctionnement quotidien de l'Agence et de l'encadrement du personnel ;
il est directement responsable auprès du Président du Conseil d'administration ;

- (b) d'établir une proposition pour les programmes de travail de l'Agence, de la formulation d'avis à l'intention du Conseil d'administration, l'élaboration de textes de lois et de règlements ;
- (c) de la mise en oeuvre des programmes de travail et des décisions adoptées par le conseil d'administration ;
- (d) de veiller à ce qu'un soutien scientifique, technique et administratif approprié soit mis à la disposition du comité consultatif, du comité scientifique et des groupes scientifiques ;
- (e) de veiller à ce que l'Agence exerce sa mission selon des modalités permettant de répondre aux besoins de ses utilisateurs, notamment en termes d'adéquation des services rendus et de délais ;
- (f) de la préparation de l'état des recettes et des dépenses et de l'exécution du budget de l'Agence ;
- (g) de toutes les questions de personnel ;
- (h) d'établir et de maintenir le contact avec le Parlement et d'assurer un dialogue régulier avec les commissions compétentes du Parlement.

4. Le directeur exécutif soumet chaque année, pour approbation, au conseil d'administration :

- a) un projet de rapport général d'activités couvrant l'ensemble des tâches de l'Agence pour l'année écoulée ;
- b) des projets de programmes de travail ;
- c) un projet de bilan annuel pour l'année écoulée ;
- d) un projet de budget prévisionnel pour l'année suivante.

Le directeur exécutif transmet, après leur adoption par le conseil d'administration, le rapport général et les programmes au Parlement, et en assure la publication.

5. Le directeur exécutif approuve toutes les dépenses financières de l'Agence et rend compte des activités de l'Agence au conseil d'administration.

6. Avant son entrée en fonction, tout membre du personnel statutaire ou contractuel de l'Agence déclare les intérêts qu'il a dans un établissement ou une entreprise quelconque relevant de la compétence de l'Agence et s'engage à informer celle-ci de toute modification relative aux intérêts déclarés. Les membres du personnel de ministères et d'organismes d'intérêt public qui seront transférés à l'Agence par décret le seront avec maintien de leur traitement et de leur ancienneté.

7. Un décret détermine :

- a. les modalités de candidature, les conditions de désignation et d'exercice de la fonction, la durée du mandat ainsi que le statut pécuniaire auquel le directeur exécutif sera soumis, ce décret peut en outre lui attribuer des compétences spécifiques ;
- b. les conditions de recrutement du personnel statutaire ainsi que du personnel contractuel, afin d'assurer l'objectivité, l'indépendance et la compétence du personnel ;
- c. les conditions dans lesquelles l'Agence organise les services en vue de prévenir tout conflit d'intérêt ;

- d. le cadre et le statut administratif et pécuniaire du personnel, ainsi que le régime de mobilité volontaire et d'office vers, à partir de ou dans l'agence, avec les modalités y afférentes.

Article 8. Le Comité consultatif

1. Il est institué auprès de l'Agence un comité consultatif, chargé de la conseiller, autant de sa propre initiative qu'à la demande du ministre, du conseil d'administration ou du directeur Exécutif, à propos de toutes les matières relatives à la politique suivie et à suivre par l'Agence, notamment en vue de l'élaboration d'une proposition relative au programme de travail de l'Agence. Le directeur exécutif peut également demander l'avis du comité sur la hiérarchisation des demandes d'avis scientifiques.

2. Le comité consultatif constitue un mécanisme pour l'échange d'informations sur les risques potentiels et la mise en commun des connaissances. Il veille au maintien d'une étroite coopération entre l'Agence et les acteurs du secteur alimentaire, en particulier :

- lorsque l'Agence et un acteur opérant dans les domaines qui relèvent de la mission de l'Agence sont tenus de collaborer ;

- pour promouvoir le fonctionnement en réseaux des acteurs opérant dans les domaines qui relèvent de la mission de l'Agence,

- lorsque l'Agence ou un acteur opérant dans les domaines qui relèvent de la mission de l'Agence, identifie un risque émergent.

3. Ce comité comprend en tout cas des représentants des groupes industriels et commerciaux, des autorités administratives, des associations de consommateurs, et des secteurs concernés par les matières relevant de la compétence de l'Agence, ainsi que des experts. Les membres du comité consultatif ne peuvent pas être membres du conseil d'administration.

4. Un décret détermine sur proposition du ministre, les incompatibilités relatives à l'exercice professionnel des membres, et détermine la composition ultérieure du comité, son fonctionnement, ainsi que sa date d'installation, et la durée du mandat des membres.

5. Le comité consultatif est présidé par le directeur exécutif. L'Agence assure le secrétariat de ses réunions. Les délibérations du comité sont acquises à la majorité qualifiée de $\frac{3}{4}$ des membres qui le composent, sauf dispositions contraires arrêtées par décret. Les avis minoritaires sont inscrits.

6. Ses modalités de fonctionnement sont précisées dans le règlement intérieur de l'Agence validées par le Ministre, et sont rendues publiques.

Article 9. Le comité scientifique

1. Il est institué auprès de l'Agence un comité scientifique, composé d'experts dans les matières relevant de la compétence de l'Agence. Un décret détermine les incompatibilités relatives à l'exercice de la profession des experts.

2. Le comité examine et donne des avis scientifiques, tant de sa propre initiative qu'à la demande du ministre, du conseil d'administration ou du directeur exécutif,

sur toutes les matières relevant de la compétence de l'Agence et relatives à la politique suivie et à suivre par l'Agence. A ce titre il est chargé de la coordination générale nécessaire à la cohérence du processus d'avis scientifique, notamment en matière d'adoption des procédures de travail et d'harmonisation des méthodologies de travail.

3. Le comité doit obligatoirement être consulté sur tous les projets de loi et tous les projets de textes réglementaires à caractère scientifique, d'exécution des lois relatives aux matières relevant de la compétence de l'Agence.

4. Un Décret délibéré en Conseil des ministres, nomme sur proposition du Ministre, les membres du comité et détermine sa composition ultérieure et son fonctionnement, sa date d'installation et la durée du mandat de ses membres.

5. Les membres du comité scientifique qui ne sont pas membres d'un groupe scientifique et les membres des groupes scientifiques sont proposés au Ministre par le conseil d'administration, sur proposition du directeur exécutif, après publication au *Journal officiel*, dans les principales publications scientifiques concernées d'un appel à manifestation d'intérêt.

6. Les délibérations du comité scientifique et des groupes scientifiques sont acquises à la majorité qualifiée de $\frac{3}{4}$ des membres qui les composent, sauf dispositions contraires arrêtées par décret. Les avis minoritaires sont inscrits.

7. Les modalités de fonctionnement et de coopération du comité scientifique et des groupes scientifiques sont fixées dans le règlement intérieur de l'Agence validées par le Ministre et sont rendues publiques.

Article 10. Il est institué auprès de l'Agence un point de contact permanent où le consommateur peut obtenir des informations objectives et déposer des plaintes individuelles concernant la qualité et la sécurité alimentaire

Article 11. Un décret détermine sur proposition du Ministre, l'organisation, les attributions et le fonctionnement des autres fonctions de direction de l'Agence.

Article 12. Financement de l'Agence

1. L'agence est financée par :

- a. le produit des droits, des redevances et des rétributions déterminés par les décrets pris en exécution de la présente loi
- b. les crédits inscrits au budget national ;
- c. des dons et legs ;
- d. les revenus occasionnels ;
- e. le produit d'amendes administratives ;
- f. le produit du placement des réserves financières, moyennant l'accord du ministre compétent pour les Finances;
- g. un transfert unique des moyens provenant des fonds existants relevant des programmes du budget du ministère de l'Agriculture, de l'Elevage et de la pêche, dans la mesure où ils concernent les activités qui seront reprises par l'Agence ;

- h. les redevances et les rétributions imposées par décret, à charge des exploitants, doivent être fixées notamment en fonction des risques sanitaires liés à leurs activités dans la chaîne alimentaire, ainsi que de l'importance de ces activités ;
 - i. les droits imposés par des ministres, pour les activités de l'agence dans le cadre de la présente loi ;
 - j. les contributions volontaires ou contractuelles.
2. Un décret détermine le mode de calcul des redevances et des rétributions visées au point 1.h susmentionné, de même que le mode de calcul ou le montant des droits visés au point 1.i susmentionné, détermine les conséquences du défaut ou du retard de paiement des montants, visés aux points 1.a, 1.h et 1.i du premier paragraphe du présent article. Celui qui omet de payer à l'Agence les montants arrêtés, dans le délai fixé par le décret, devra payer à l'Agence une majoration et un intérêt de retard, dont le montant et les conditions d'application sont fixés par le même décret.
 3. L'Agence est autorisée, moyennant l'accord du ministre des Finances, à contracter des emprunts, qui peuvent être garantis par l'Etat, et à disposer de ses réserves financières.

Article 13. Information, éducation, communication et formation

L'Agence a dans la limite de ses compétences et moyens, le devoir d'assurer l'Informations factuelles et objectives des consommateurs, l'information et la confection de programmes d'éducation à l'intention des responsables et des travailleurs de l'industrie alimentaire ; la mise au point de programmes de formation des formateurs et fourniture de publications de référence aux agents de vulgarisation oeuvrant dans les domaines de l'agriculture et de la santé

Article 14. Les habilitations conférées au Président de la République par l'article 4 et les points h et i du paragraphe 1 de l'article 12, expirent un an après l'entrée en vigueur de la présente loi. Les Décrets pris en exécution de l'article 4 sont abrogés de plein droit lorsqu'ils n'ont pas été confirmés par le Parlement au plus tard dix-huit mois après l'entrée en vigueur de la présente loi. Les décrets pris en exécution des points h et i du paragraphe 1 de l'article 12, sont abrogés de plein droit avec effet rétroactif à la date de leur entrée en vigueur, s'ils n'ont pas été confirmés par le législateur dans les dix-huit mois après l'entrée en vigueur de la présente loi.

II.3.3. Avant projet de Décret relatif au commerce de détail de certaines denrées alimentaires d'origine animale

- Vu le règlement n°07/2007/CM/UEMOA relatif à la sécurité sanitaire des Végétaux, des animaux et des aliments dans l'UEMOA,
- Vu la loi n°87-015 du 21 Septembre 1987 portant code de l'Hygiène publique,
- Vu l'ordonnance n°74-83 du 27 Décembre 1974 portant ratification de l'Accord portant réglementation des professions touchant au Commerce du bétail et de la viande dans les états de la communauté économique de Bétail et de la viande signé à Ouagadougou le 02 Février 1974,
- Vu l'ordonnance n°72-31 du 27 Septembre 1972 portant réglementation de la police sanitaire et de l'inspection des denrées alimentaires d'origine animale,
- Vu le Décret n°85-238 du 14 Juin 1985 organisant la recherche et la constatation des infractions à la loi n°84-009 du 15 Mars 1984 sur le contrôle des denrées alimentaires et réglementant les mesures administratives prises en application de ladite loi.
- Vu le Décret n° 88-258 du 27 Juin 1988 portant organisation et réglementation des professions touchant au commerce du bétail et de la viande en République populaire du Bénin.
- Vu le Décret n°85-233 du 10 Juin 1985 relatif aux autorisations et aux autorisations préalables de production et de commercialisation des denrées alimentaires
- Vu le Décret n° 85-242 du 14 Juin 1985 relatif à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires
- Vu le Décret n° 2005-637 du 13 Octobre 2005 portant règlement zoosanitaire des maladies animales à déclaration obligatoire en République du Bénin.

Sur la proposition du Ministre de l'Agriculture de l'Elevage et de la Pêche,

Le Conseil des Ministres entendu en sa séance du....

DECRETE

CHAPITRE Ier. — Définitions et champ d'application

Article.1. 1- Pour l'application du présent arrêté, on entend par :

- **agence** : Agence Béninoise de Sécurité Sanitaire des Aliments ;
- **denrées alimentaires d'origine animale** : les viandes fraîches, les préparations de viandes, les viandes hachées, les produits à base de viande, les autres issues traitées d'origine animale, les produits de la pêche frais, entiers ou préparés, les produits de la pêche transformés, les mollusques bivalves vivants, les échinodermes vivants, les tuniciers vivants, les gastéropodes marins vivants, les escargots, et les parties comestibles de mammifères marins et reptiles aquatiques;

- **autres issues traitées d'origine animale** : les extraits de viandes, les graisses animales fondues, les cretons, les farines de viande, la poudre de couenne, le sang salé ou séché, le plasma sanguin salé ou séché, les intestins et les estomacs, vessies et boyaux traités, la peau destinée à la consommation;
- **débit** : le site, fixe ou mobile, permanent ou provisoire, ou l'ensemble de ceux-ci, dans lequel ou au moyen duquel le commerce de détail est exercé, de manière principale ou accessoire, par une entreprise du secteur alimentaire;
- **commerce ambulants** : le commerce de détail exercé par une entreprise du secteur alimentaire sur des sites mobiles et/ou provisoires y compris les activités ambulantes prévues à l'article 46 de la loi n°87-015 du 21 Septembre 1987 portant code de l'Hygiène publique;
- **débit de viandes** : le magasin, le débit de volailles, lagomorphes et gibier, la boucherie, le rayon boucherie d'une grande surface ou le commerce ambulants, dans lequel est effectué le commerce de détail, y compris la préparation ou la transformation, des viandes fraîches, préparations de viandes, viandes hachées, produits à base de viande et autres issues traitées d'origine animale;
- **débit de poisson** : le magasin, la poissonnerie, le rayon poissonnerie d'une grande surface ou le commerce ambulants, dans lequel est effectué le commerce de détail, y compris la préparation ou la transformation, des produits de la pêche frais, entiers ou préparés, des produits de la pêche transformés, des mollusques bivalves vivants, des échinodermes vivants, des tuniciers vivants, et des gastéropodes marins vivants;
- **atelier annexé** : le local annexé à un débit de viandes ou un débit de poisson, dans lequel sont effectués, en vue de la vente ou de la livraison dans ce débit de viandes ou de poisson, la préparation et/ou la transformation des denrées alimentaires d'origine animale ainsi que leur entreposage;
- **débit de denrées alimentaires** : le magasin d'alimentation générale, le rayon d'alimentation générale d'une grande surface ou le commerce ambulants d'alimentation générale, dans lequel est effectué le commerce de détail, à l'exclusion de la préparation et/ou transformation, des denrées alimentaires d'origine animale préemballées conformément au Décret n° 85-242 du 14 Juin 1985 relatif à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires;
- **Ministre** : le Ministre qui a l'Élevage et la Pêche dans ses attributions;
- **Agence** : l'Agence Béninoise de Sécurité sanitaire des Aliments.

2- En outre, sont d'application pour le présent arrêté, les définitions prévues dans le règlement n°07/2007/CM/UEMOA relatif à la sécurité sanitaire des Végétaux, des animaux et des aliments dans l'UEMOA;

Article. 2. Le présent Décret fixe les conditions sanitaires applicables dans les débits où est effectué le commerce de détail des denrées alimentaires d'origine animale.

CHAPITRE II. — *Dispositions générales*

Article. 3. 1- Les débits ne peuvent s'approvisionner en denrées alimentaires d'origine animale qu'auprès d'établissements agréés par l'agence conformément aux dispositions du Décret n°85-233 du 10 Juin 1985 relatif aux déclarations et aux autorisations préalables de production et de commercialisation des denrées alimentaires

2- Par dérogation à l'alinéa 1^{er} du présent article, les débits peuvent s'approvisionner en denrées alimentaires d'origine animale auprès d'autres débits, pour autant que les conditions fixées dans le décret n° 88-258 du 27 Juin 1988 portant organisation et réglementation des professions touchant au commerce du bétail et de la viande soient respectées.

Article. 4. Le commerce de détail des denrées alimentaires d'origine animale qui ne sont pas préemballées conformément au Décret n° 85-242 du 14 Juin 1985 relatif à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, est interdit dans les distributeurs automatiques.

Article. 5. 1- Le commerce de détail des denrées alimentaires d'origine animale ne peut s'effectuer que dans des débits qui comportent des équipements ou dispositifs uniquement réservés à cet effet et satisfaisant aux conditions suivantes :

- leur superficie doit être proportionnée à l'importance de l'activité, de sorte que le commerce de détail puisse se faire aisément et de manière hygiénique;
- le nombre et la taille des équipements ou dispositifs doivent être proportionnés à l'importance de l'activité, de sorte que le commerce de détail puisse se faire aisément et de manière hygiénique et que la contamination croisée soit évitée;
- un nombre suffisant de lavabos destinés au lavage des mains doit être présent dans les locaux, ceux-ci doivent être équipés d'eau potable courante, chaude et froide, ainsi que de matériel pour le nettoyage et le séchage hygiénique des mains;
- les espaces destinés à la vente doivent être pourvus de matériel d'emballage permettant de conditionner les denrées alimentaires d'origine animale d'une manière hygiénique pour la remise au consommateur final. Cette condition ne s'applique pas en cas de commerce de détail de denrées alimentaires d'origine animale préemballées visées au Décret n° 85-242 du 14 Juin 1985 précité.

2- Si dans les débits, les denrées d'origine animale sont exposées en vue de la vente ou la livraison au consommateur final, les conditions suivantes doivent également être respectées :

- les débits doivent disposer d'étables et de comptoirs qui sont uniquement réservés à cet effet et qui :
 - a) ont, le cas échéant, une pente suffisante permettant un écoulement efficace des liquides;
 - b) sont agencés de manière à mettre les produits à l'abri du soleil, des souillures, des contacts et des manipulations du public;
 - c) garantissent le maintien des températures prévues à l'article 9;

d) sont pourvus d'un thermomètre visible du public si les denrées alimentaires d'origine animale sont à conserver réfrigérées;

– les denrées alimentaires d'origine animale séchées qui sont microbiologiquement stables à température ambiante, peuvent être pendues à température ambiante à des crochets en matériaux inaltérables, pour autant qu'elles soient mises à l'abri des manipulations du public.

Article. 6. 1- L'exploitant d'un débit doit disposer d'un système d'enregistrement dans lequel, lors de la réception des denrées alimentaires d'origine animale, chaque envoi est introduit avec l'indication de la date d'entrée, de la nature, de l'identification et du poids, le cas échéant du numéro de série du document d'accompagnement commercial ou du certificat, ainsi que du nom de l'établissement de provenance.

Ce système d'enregistrement peut consister en un registre écrit, un système informatique, un classement chronologique des documents d'accompagnement commercial ou une combinaison de ceux-ci.

Le système d'enregistrement est tenu à la disposition de l'Agence et conservé sur place.

2- Le Ministre peut fixer les modalités du système d'enregistrement.

Article. 7. Dans les débits, il est interdit d'introduire, de détenir et de procéder au commerce de détail :

– de viandes fraîches ou de produits de la pêche frais qui n'ont pas été reconnus propres à la consommation humaine via l'expertise ou le contrôle officiel, ou qui n'ont pas été admis à l'importation;

– de viandes issus d'animaux morts ou reconnus atteints de maladies contagieuses et non destinées à la consommation humaine conformément à l'ordonnance n°72-31 du 27 Septembre 1972 portant réglementation de la police sanitaire et de l'inspection des denrées alimentaires d'origine animale et le Décret n° 2005-637 du 13 Octobre 2005 portant règlement zoosanitaire des maladies animales à déclaration obligatoire en République du Bénin.

– de viandes issues d'abattage privé et qui sont réservées aux besoins exclusifs du ménage du propriétaire, à l'exception, dans les débits autorisés à cette fin. Après désossage et découpe, ces viandes ne peuvent être commercialisées et doivent être transportées directement au domicile du propriétaire;

Article. 8. Dans les débits, les denrées alimentaires d'origine animale gâtées, corrompues, nuisibles ou déclarées nuisibles, sont immédiatement dénaturées et placées dans des récipients exclusivement réservés aux sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine, conçus et situés de manière à éviter toute contamination ou souillure des denrées alimentaires.

Le Ministre détermine les substances qui peuvent être utilisées pour cette dénaturation.

Lorsque les sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine n'ont pas été collectés à la fin de la journée de travail, ils sont, en l'attente de leur enlèvement par un collecteur agréé, entreposés à l'état réfrigéré, à une température ambiante maximale de 10 °C.

Les récipients doivent être étanches, fermer hermétiquement et être inaccessibles aux personnes non autorisées.

Article. 9. 1- À tous les stades du commerce de détail, les denrées alimentaires d'origine animale à conserver réfrigérées ou à température ambiante ne peuvent être commercialisées que si les températures à coeur maximales suivantes sont respectées à tout moment :

1° pour les viandes fraîches réfrigérées d'ongulés domestiques, de gibier d'élevage ongulé et de gros gibier sauvage : + 7 °C;

2° pour les abats frais réfrigérés d'ongulés domestiques, de gibier d'élevage, de gibier sauvage, de volaille et de lagomorphes : + 4 °C;

3° pour les viandes fraîches réfrigérées de volaille, de lagomorphes et de petit gibier sauvage : + 4 °C;

4° pour les viandes surgelées : — 18 °C;

5° pour les produits à base de viande : + 7 °C, sauf :

— si l'exploitant d'un établissement agréé de provenance mentionne une température plus élevée sur l'emballage. Dans ce cas, cette température est acceptée;

— s'il s'agit de produits séchés qui sont microbiologiquement stables à température ambiante;

— s'il s'agit de conserves de viandes contenues dans des récipients hermétiquement clos qui, au sens microbiologique, se conservent plus de dix-huit mois à la température ambiante.

Dans ces deux derniers cas, la température ambiante est acceptée;

6° pour les viandes hachées et les préparations de viandes :

— sous forme réfrigérée : + 4 °C;

— sous forme surgelée : — 18 °C;

7° autres issues traitées d'origine animale : température spécifiée par l'exploitant de l'établissement agréé de provenance ;

8° mollusques bivalves vivants, échinodermes vivants, tuniciers vivants et gastéropodes marins vivants : température qui ne doit pas avoir d'effet nocif sur la sécurité des aliments et leur viabilité;

9° les produits de la pêche conservés vivants doivent être maintenus dans des viviers à une température et dans des conditions qui n'affectent pas leurs caractéristiques en matière de sécurité des aliments et de viabilité;

10° produits de la pêche frais, entiers ou préparés, et escargots frais, les parties comestibles fraîches des mammifères marins et reptiles aquatiques, ainsi que les produits de crustacés et de mollusques cuits et réfrigérés : température approchant celle de la glace fondante avec un maximum de + 4 °C;

11° produits de la pêche, escargots, les parties comestibles des mammifères marins et reptiles aquatiques surgelés : — 18° C;

12° produits de la pêche transformés, produits transformés d'escargots, de parties comestibles de mammifères marins et reptiles aquatiques : + 4 °C, sauf :

- si l'exploitant d'un établissement agréé de provenance mentionne une température plus élevée sur l'emballage. Dans ce cas cette température est acceptée;
- s'il s'agit de produits séchés qui sont microbiologiquement stables à température ambiante;
- s'il s'agit de conserves contenues dans des récipients hermétiquement clos qui, au sens microbiologique, se conservent plus de dix-huit mois à la température ambiante. Dans ces deux derniers cas, la température ambiante est acceptée.

2- A tous les stades du commerce de détail, les denrées alimentaires d'origine animale qui sont conservées ou livrées chaudes ne peuvent être commercialisées que si une température à coeur d'au moins + 65 °C est respectée à tout moment.

Si elles ne sont pas commercialisées chaudes, ces denrées doivent être soumises à un refroidissement rapide et conservées, jusqu'à réchauffement, à la température de + 4 °C maximum.

Toutefois, si l'exploitant d'un établissement agréé mentionne une température plus basse sur l'emballage des denrées alimentaires d'origine animale, celle-ci doit être respectée.

Article. 10. Dans les débits, le commerce de détail de denrées alimentaires d'origine animale livrées chaudes au consommateur final est autorisé aux conditions suivantes :

- un espace séparé est réservé à ces seules opérations. Lorsque l'activité est limitée, un étal servant à l'exposition à la vente des denrées peut remplacer cet espace;
- les denrées doivent être placées dans un dispositif garantissant le maintien de la température exigée.

Article. 11. Le transport de denrées alimentaires d'origine animale par l'exploitant d'un débit ne peut avoir lieu qu'aux conditions suivantes :

- les parois intérieures des moyens de transport, les récipients et toutes autres parties, pouvant se trouver en contact avec les denrées alimentaires d'origine animale, doivent être intacts et en matériaux résistant à la corrosion et ne pouvant ni altérer les caractères organoleptiques des denrées alimentaires d'origine animale, ni les souiller, ni les rendre nuisibles pour la santé humaine. Elles doivent être lisses et faciles à nettoyer et à désinfecter;
- les réceptacles de moyens de transport et récipients ne peuvent être utilisés pour le transport d'autres biens si cela peut mener à la contamination de denrées alimentaires d'origine animale;
- lorsque les moyens de transport et/ou récipients sont utilisés pour transporter d'autres biens en plus des denrées alimentaires ou pour transporter différentes denrées alimentaires en même temps, les produits doivent être séparés efficacement, de sorte que la souillure ou la contamination croisée soit évitée;

- les moyens de transport, récipients et toutes autres parties qui peuvent entrer en contact avec les denrées alimentaires d'origine animale doivent être minutieusement entretenus, nettoyés et désinfectés;
- les denrées alimentaires d'origine animale doivent être pourvues d'un conditionnement sauf si elles sont placées sur des supports ou suspendues sans contact avec le plancher;
- les moyens de transport ou les récipients doivent être équipés de manière telle que les températures visées à l'article 9 sont respectées;
- pendant le transport, les denrées d'origine animale doivent être accompagnées d'un document d'accompagnement commercial rédigé par l'établissement d'expédition aux conditions mentionnées dans l'article 25, alinéa 1^{er} paragraphe 4, du présent Décret
- par dérogation aux dispositions du paragraphe 7, le document d'accompagnement commercial n'est pas obligatoire en cas de livraison de denrées alimentaires d'origine animale par l'exploitant d'un débit au domicile du consommateur final.

Article. 12. Les viandes hachées et les préparations de viandes, qui contiennent de la viande hachée de volailles, ne peuvent être livrées au consommateur final que s'il est clairement mentionné sur le conditionnement que ces produits doivent être cuits préalablement à la consommation.

Article. 13. Dans les débits où sont manipulés et préparés les produits de la pêche frais, ceux-ci doivent être soumis par l'exploitant à un contrôle visuel destiné à la détection et à l'élimination des parasites visibles. Les produits de la pêche manifestement parasités ne peuvent pas être mis sur le marché pour la consommation humaine.

CHAPITRE III. — *Débits de viandes*

Article. 14. Dans les débits de viandes, le commerce de détail des viandes fraîches, des viandes hachées, des préparations de viandes, des produits à base de viande et des autres issues traitées d'origine animale, ne peut être effectué que dans des locaux ou espaces réservés à cet usage et dans le respect des conditions suivantes :

- les locaux ou les espaces ne peuvent servir qu'au commerce de détail des denrées alimentaires d'origine animale précitées;
- les locaux ou les espaces doivent être équipés au moins d'une installation frigorifique réservée uniquement à la conservation des denrées alimentaires d'origine animale précitées. Toutefois, si celles-ci sont pourvues d'un conditionnement, elles peuvent être entreposées avec d'autres denrées alimentaires, à condition que la contamination croisée soit évitée. Dans les installations frigorifiques, les accessoires et ustensiles doivent être amovibles, l'usage du bois y est interdit;

- la préparation et/ou la transformation des denrées alimentaires d'origine animale précitées doit s'effectuer dans l'atelier annexé. Toutefois, le désossage, la découpe et le hachage peuvent être effectués derrière le comptoir, sur demande et/ou en présence de l'acheteur;
- l'exposition à la vente et la vente des différentes denrées alimentaires d'origine animale précitées doivent se faire de façon à éviter la contamination croisée;
- les denrées alimentaires d'origine animale précitées non suspendues doivent être disposées sur des équipements ou dans des récipients en matériaux propres, étanches, lisses, lavables, résistant à la corrosion et non toxiques;
- le commerce de détail des pièces entières non éviscérées de petit gibier sauvage doit être effectué dans des étals ou comptoirs séparés, de manière à prévenir toute contamination des autres denrées alimentaires d'origine animale précitées;
- les denrées alimentaires d'origine animale précitées ne peuvent être exposées ou mises en vente à l'extérieur du local, à moins qu'il ne s'agisse d'une armoire fermée à laquelle le public ne peut avoir accès et permettant de respecter les températures visées à l'article 9.

Article. 15. La production des viandes hachées est subordonnée au respect des conditions suivantes :

1° elles doivent être obtenues à partir de muscles squelettiques et de tissus adipeux y attendant à l'exclusion :

- des viandes de la tête, des muscles du coeur, de la partie non musculaire de la ligne blanche ainsi que des viandes de la région du carpe et du tarse,
- des chutes de viande raclées sur les os,

2° pendant la production, la température des viandes peut atteindre au maximum 4 °C;

Les viandes hachées et les préparations de viande en contenant ne peuvent être mises en vente plus de 48 heures après leur production.

Article. 16. L'exploitant doit rassembler et entreposer dans des récipients destinés exclusivement à cette fin, tous les sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine, notamment les os, les graisses, les déchets du parage.

Article. 17. Par dérogation aux dispositions de l'article 14, paragraphe 1, le commerce de détail des denrées alimentaires d'origine animale visées à l'article 14 est autorisé dans les débits de viandes simultanément à d'autres denrées alimentaires et/ou des biens autres que des denrées alimentaires à condition que :

- la vente et l'exposition à la vente des denrées alimentaires d'origine animale visées à l'article 14 s'effectuent en des espaces séparés;
- les denrées alimentaires d'origine animale visées à l'article 14 soient entreposées, manipulées et exposées à la vente de manière hygiénique, de sorte que la contamination par les autres produits soit évitée.

CHAPITRE IV. — *Débîts de poisson*

Article. 18. Dans les débîts de poisson, le commerce de détail de produits de la pêche frais, entiers ou préparés, de produits de la pêche transformés, de mollusques bivalves vivants, d'échinodermes vivants, de tuniciers vivants, et de gastéropodes marins vivants, ne peut être effectué que dans des locaux ou espaces réservés à cet usage et dans le respect des conditions suivantes :

- les locaux ou les espaces ne peuvent servir qu'au commerce de détail des denrées alimentaires d'origine animale précitées;
- les locaux ou les espaces doivent être équipés d'une glacière, munie de glace en quantité suffisante et dotée d'un système d'évacuation, ou d'une installation frigorifique, réservée exclusivement à la conservation des denrées alimentaires d'origine animale précitées.

Toutefois, si celles-ci sont pourvues d'un conditionnement, elles peuvent être entreposées avec d'autres denrées alimentaires, à condition que la contamination croisée soit évitée. Dans les installations frigorifiques, les accessoires et ustensiles doivent être amovibles, l'usage du bois y est interdit;

- la préparation et/ou la transformation des denrées alimentaires d'origine animale précitées doit s'effectuer dans l'atelier annexé.

Toutefois, le filetage, le tranchage et le hachage peuvent être effectués derrière le comptoir, sur demande et/ou en présence de l'acheteur;

- les étales doivent avoir une pente suffisante permettant un écoulement efficace des liquides;
- l'exposition à la vente et la vente des denrées alimentaires d'origine animale précitées doivent être effectuées en des espaces séparés;
- si elles ne sont pas présentées suspendues, les denrées alimentaires d'origine animale précitées doivent être disposées sur des équipements ou dans des récipients en matériaux propres, étanches, lisses, lavables, résistants à la corrosion et non toxiques;
- les denrées alimentaires d'origine animale précitées ne peuvent être exposées ou mises en vente à l'extérieur du local.

Article. 19. Par dérogation aux dispositions de l'article 18, paragraphe 1, le commerce de détail des denrées alimentaires d'origine animale visées à l'article 18 est autorisé dans les débîts de poisson simultanément à d'autres denrées alimentaires et/ou des biens autres que des denrées alimentaires à condition que :

- la vente et l'exposition à la vente des denrées alimentaires d'origine animale visées à l'article 18 s'effectuent en des espaces séparés;
- les denrées alimentaires d'origine animale visées à l'article 18 soient entreposées, manipulées et exposées à la vente de manière hygiénique, de sorte que la contamination par les autres produits soit évitée.

CHAPITRE V. — Débits de denrées alimentaires

Article. 20. Le commerce de détail des denrées alimentaires d'origine animale ne peut être effectué dans les débits de denrées alimentaires que moyennant le respect des conditions suivantes :

- un espace séparé satisfaisant aux conditions prévues à l'article 5 est réservé à cette seule opération. Lorsque l'activité est limitée, un étalage ou un comptoir servant à l'exposition à la vente des denrées alimentaires d'origine animale peut tenir lieu d'espace;
- l'exposition à la vente doit, le cas échéant, être effectuée dans un dispositif frigorifique en matériel adéquat et réservé à cette seule opération;

Article. 21. 1- Les denrées alimentaires d'origine animale doivent être livrées au consommateur final dans leur conditionnement d'origine. Celui-ci ne peut être ouvert sous aucun prétexte.

2- Par dérogation aux dispositions de l'alinéa 1 de cet article, les produits à base de viande et les produits de la pêche transformés dont le conditionnement d'origine a été ouvert peuvent être livrés au consommateur final à l'état fractionné ou après préparation à condition que l'étiquette du conditionnement d'origine soit conservée jusqu'à ce que la denrée alimentaire concernée soit entièrement vendue.

CHAPITRE VI. — Commerce ambulant

Article. 22. Le commerce ambulant des denrées alimentaires d'origine animale ne peut être effectué qu'au moyen d'un véhicule uniquement réservé et spécialement aménagé à cet effet. Ce véhicule, dont la grandeur doit être proportionnée aux besoins, doit présenter les caractéristiques suivantes :

- les parois et le toit doivent être rigides; la face interne du plancher, des parois et du toit doit être constituée ou revêtue de matériaux durs, lisses, étanches, lavables et non toxiques;
- les côtés ouverts au public doivent être pourvus d'un dispositif mettant les marchandises à l'abri des manipulations du public, des poussières, du soleil et des souillures extérieures. La partie supérieure de ce dispositif doit être placée à 1,50 m au moins du sol, celle-ci ne peut servir d'étalage;
- le véhicule doit être équipé de dispositifs susceptibles de conserver les denrées alimentaires d'origine animale aux températures prévues à l'article 9;
- les barres et crochets de suspension ne peuvent être placés le long des parties ouvertes au public.

Le Ministre peut déroger à l'obligation de disposer d'un véhicule pour le commerce ambulant en fixant les normes de l'équipement à utiliser à cette fin.

Article. 23. Les équipements fixes utilisés en vue du commerce ambulant doivent satisfaire aux conditions sanitaires d'installation prévues à l'article 22 pour les

équipements mobiles. Toutefois, si l'équipement fixe est installé dans un espace couvert pourvu de parois, les exigences relatives au toit ne sont pas d'application.

Article. 24. Par dérogation aux dispositions de l'article 22 tout autre dispositif, autre qu'un véhicule ou un dispositif fixe utilisés en vue du commerce ambulancier doit garantir les conditions de températures de l'article 9 et être facile à nettoyer et désinfecter. Le ministre peut arrêter les dispositifs autorisés pour cet usage.

CHAPITRE VII. — Ateliers annexés

Article. 25. 1- Le commerce de détail des denrées alimentaires d'origine animale ne peut être effectué dans les débits de viandes et les débits de poisson que si le débit comprend un atelier annexé.

En dehors de celles qui peuvent être effectuées sur demande et/ou en présence de l'acheteur, les opérations de préparation et/ou de transformation ne peuvent avoir lieu que dans l'atelier annexé.

2- L'atelier annexé répond aux conditions suivantes :

– à l'exception du commerce ambulancier, le local doit communiquer directement avec le local de vente. Toutefois, cette disposition ne s'applique pas aux débits de viandes et débits de poisson qui ne disposent pas d'une communication directe entre le local de vente et l'atelier annexé à la date d'entrée en vigueur du présent arrêté. Dans de tels cas, des mesures appropriées doivent être prises de sorte que le transfert des denrées alimentaires d'origine animale puisse être effectué sans aucun risque de souillure;

– il ne peut s'y trouver que les produits, machines, ustensiles et instruments utilisés lors de la manipulation et la préparation et/ou la transformation des denrées alimentaires d'origine animale;

– il ne peut servir qu'à l'approvisionnement du débit de viandes ou de poisson auquel il est annexé, sauf si les conditions du chapitre VIII sont respectées;

– des dispositifs appropriés doivent être présents pour évacuer les vapeurs, fumées et émanations qui pourraient résulter des opérations de préparation.

Si l'atelier annexé est attenant à un établissement agréé, il ne peut exister entre l'atelier et les locaux de l'établissement agréé de communication telle que les denrées alimentaires d'origine animale ayant séjourné dans l'atelier puissent réintégrer les locaux de l'établissement agréé.

CHAPITRE VIII. — Livraison entre débits

Article. 26. 1- Un débit de viandes ou un débit de poisson peut approvisionner d'autres débits moyennant le respect des conditions suivantes :

– outre celui prévu à l'article 6, l'exploitant dispose d'un système d'enregistrement, dans lequel chaque envoi est introduit avec l'indication de la date de livraison, de la nature, de l'identification et du poids, du numéro de série du

document d'accompagnement commercial et le nom ou la raison sociale du débit approvisionné; le Ministre peut fixer les modalités du système d'enregistrement;

– pendant le transport entre le débit de production et le débit approvisionné, les denrées alimentaires d'origine animale doivent être accompagnées d'un document d'accompagnement commercial mentionnant au moins le nom ou la raison sociale du débit de production, le nom ou la raison sociale du débit approvisionné, la date de livraison, la nature, l'identification et le poids et un numéro de série.

2- Dans le débit approvisionné par un débit de viandes ou un débit de poisson, ces denrées alimentaires d'origine animale ne peuvent être livrées ou vendues que sur place et au consommateur final;

3- Les plateformes de distribution vers les grandes surfaces et les grossistes qui commercialisent des denrées alimentaires d'origine animale et qui n'assurent que, en ce qui concerne les denrées alimentaires d'origine animale, le transport et/ou le stockage, doivent satisfaire aux conditions visées à l'alinéa 1, paragraphe 1 et 2. En outre, ceux-ci doivent respecter à tout moment les exigences spécifiques de température fixées à l'article 9 du présent décret.

4- Le Ministre arrête au cas échéant la quantité de viande et le rayon en Km dans lequel les livraisons entre débits peuvent être possibles.

CHAPITRE IX. — *Dispositions des infractions et sanctions*

Article. 27. 1- Les infractions aux dispositions du présent décret sont recherchées et constatées conformément aux dispositions du décret n°85-238 du 14 Juin 1985 organisant la recherche et la constatation des infractions à la loi n°84-009 du 15 Mars 1984 sur le contrôle des denrées alimentaires et réglementant les mesures administratives prises en application de ladite loi.

2- Les infractions aux dispositions du présent décret sont punies conformément aux dispositions de la loi n° 84-009 du 15 Mars 1984 précité.

CHAPITRE X. — *Dispositions diverses et finales*

Article. 28. Le transporteur des viandes devra exhiber à toute réquisition les documents commerciaux, certificats et documents de transport et les remettre à l'exploitant de l'établissement ou du débit, de destination.

Cet exploitant les conserve sur place pendant deux ans au moins après que les viandes ont quitté son établissement.

Article. 29. Le Ministre qui a l'élevage et la Pêche dans ses attributions est chargé de l'exécution du présent Décret.

Fait à Cotonou,

Par le Président de la République

Le Ministre de l'agriculture de l'élevage et de la Pêche

II.3.4. Référentiels de quelques textes réglementaires à envisager :

A l'échelle internationale comme régionale, les prescriptions techniques relatives aux denrées alimentaires d'origine animale, doivent désormais se référer aux normes et directives du Codex et de l'OIE et ceci dans le respect des accords SPS et OTC de l'OMC. Ainsi, face à la nécessité de renforcer le cadre législatif et réglementaire béninois outre les propositions de textes que nous avons faites, d'autres prescriptions devront être prises. Nous avons à cet effet identifier quelques textes réglementaires et les référentiels nécessaires à leur conception. Il s'agit :

- 1. Loi sur le bien être des animaux**
- 2. Loi portant code de la santé publique vétérinaire au Bénin**
- 3. Décret fixant les règles spécifiques des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinées à la consommation humaine**
- 4. Décret établissant les règles sanitaires applicables aux sous- produits animaux non destinés à la consommation humaine**
- 5. Décrets portant les exigences et conditions de détention des animaux domestiques d'élevage.**
- 6. Décret relatif aux conditions générales et spéciales d'implantation et d'exploitation des abattoirs et aires d'abattage en République du Bénin**

Contenu
<ul style="list-style-type: none">– Agréments– Modalités d'installation, d'équipement et d'exploitation– Contrôles officiels– Responsabilités de l'exploitant
Référentiel
Code d'usage en matière d'Hygiène pour la viande (CAC/RCP 58-2005)

7. Décret établissant les principes généraux et modalités d'inspection vétérinaire aux postes frontaliers

Référentiels

- Code de déontologie du commerce internationale (*CAC/RCP 20-1979 (Rév. 1-1985)*).
- Directives sur l'appréciation de l'équivalence des mesures sanitaires associés à des systèmes d'inspections et de certifications des denrées alimentaires (*CAC/GL 53/2003*).
- Principes applicables à l'inspection et à la certification des importations et des exportations alimentaires (*CAC/GL 20-1995*).
- Directives sur la Conception, l'application, l'évaluation et l'homologation des systèmes d'inspection et de certifications des importations et des exportations alimentaires (*CAC/GL 26-1997*).
- Directives sur les systèmes de contrôle des importations alimentaires (*CAC/GL 47-2003, RÉV.1-2006*).
- Principes et directives pour l'échange d'informations dans les situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments (*CAC/GL 19-1995, Rév. 1-2004*).
- Directives concernant les échanges d'informations entre pays sur les rejets de denrées alimentaires à l'importation (*CAC/GL 25-1997*).
- Directives sur l'élaboration d'accords d'équivalences relatifs aux systèmes d'inspections et de certifications des importations et des exportations alimentaires (*CAC/GL 34 -1999*).
- Directives pour la conception, l'établissement, la délivrance et l'utilisation des certificats officiels génériques (*CAC/GL 38-2001*).
- Mesures zoosanitaires applicables avant le départ et au départ (*Code zoosanitaire des animaux terrestres 2007*).
- Postes frontaliers et statons de quarantaine dans le pays importateur (*Chapitre 1.4.3 du Code zoosanitaire des animaux terrestres 2007*).
- Mesures zoosanitaires applicables durant le transit entre le lieu de départ dans le pays exportateur et le lieu d'arrivée dans le pays importateur (*Chapitre 1.4.2 du Code zoosanitaire des animaux terrestres 2007*).
- Mesures zoosanitaires applicables à l'arrivée (*Chapitre 1.4.4 du Code zoosanitaire des animaux terrestres 2007*).
- Epreuves de diagnostiques prescrites et de substitution pour les maladies de la liste de l'OIE (*Annexe 3.1.1 du Code zoosanitaire des animaux terrestres 2007*).

8. Décret révisé portant modalités d'agrément, d'enregistrement et d'autorisation des établissements du secteur alimentaire et de l'alimentation animale.

Contenu
<ul style="list-style-type: none">– Liste des établissements soumis à l'agrément– Liste des établissements soumis à l'autorisation– Liste des établissements soumis à l'enregistrement– Liste des activités soumises à l'agrément– Liste des activités soumises à l'autorisation– Liste des activités soumises à l'enregistrement– Les modalités de demande, de délivrance, de suspension, de retrait et de réclamation– Les dispositions liées aux agréments et autorisation provisoires– L'autorité compétente pour l'application des dispositions du décret

9. Décret relatif à l'hygiène spécifique des denrées alimentaires d'origine animale

Contenu
<ul style="list-style-type: none">– Prescriptions relatives aux viandes– Prescriptions relatives au lait et produits laitiers– Prescriptions relatives aux œufs de consommation et ovoproduits– Prescriptions relatives au miel– Prescriptions relatives aux produits de pêche

10. Décret relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire

Contenu
<ul style="list-style-type: none">– Introduire les principes du HACCP comme méthode d'autocontrôle– Fournir des indications pour les guides de Bonne Pratique d'Hygiène– Définir les exigences liées à la production primaire en matière d'hygiène et de tenue de registres.– Introduire le principe IN/OUT d'enregistrement et de traçabilité interne pour la traçabilité dans la chaîne alimentaire– Rendre obligatoire pour tout exploitant la notification de toute constatation de situation ou produit préjudiciable à la santé humaine, animale ou végétale– Dispositions relatives aux rappels de produits– Responsabilités et délégation du pouvoir d'audit, de validation et de contrôle de l'application des dispositions du décret

- Dispositions relatives à l'identification et l'enregistrement des établissements et, qui sont nécessaires à la traçabilité.
- Dispositions dérogatoires pour certains établissements ou certains produits et, les conditions d'assouplissement des mesures

11. Décret fixant la fréquence de contrôle dans les établissements

Contenu
<ul style="list-style-type: none"> – Liste des activités couvertes par le champ d'application du décret – La durée minimale et maximale des inspections en fonction de la taille des établissements – Les modalités de définition de la fréquence des inspections basées sur l'analyse des risques – Les critères d'augmentation ou de diminution de la fréquence de contrôle

12. Décrets Relatifs à la maîtrise des résidus des médicaments vétérinaires

Composantes
<ul style="list-style-type: none"> – Règlements relatifs la distribution, la prescription, la détention et l'utilisation des médicaments vétérinaires – Règlements établissant la liste des médicaments vétérinaires soumis à prescription obligatoire et les modalités de commercialisation des animaux sous traitement. – Règlements établissant les modalités de contrôle des résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments.
Référentiels pour le contrôle des résidus
<ul style="list-style-type: none"> – Directives pour la mise en place d'un programme de contrôle réglementaire des résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments (<i>CAC/GL 16 - 1993</i>) – Code d'usage visant à réduire au minimum et à maîtriser la résistance aux antimicrobiens (<i>CAC/RCP 61-2005</i>) – Limites maximales de résidus des médicaments vétérinaires dans les aliments (<i>CAC/LMR 02-2006</i>) – Code d'usage international recommandé pour le contrôle de l'utilisation des médicaments vétérinaires (<i>CAC/RCP 38-1993</i>) – Glossaire de terme et définitions (pour les résidus des médicaments vétérinaires dans les aliments) (<i>CAC/MISC 5-1993, Amendé en 2003</i>)

13. Décrets relatifs à l'alimentation animale

Composantes
<ul style="list-style-type: none">– Règlements établissant les conditions de préparations, de mise sur le marché et d'utilisation des aliments médicamenteux– Règlements établissant les substances et ingrédients non incorporables à l'alimentation animale (cas des substances hormonales et anti-hormonales, des matières fécales, certaines protéines animales interdites etc.)
Référentiels
<ul style="list-style-type: none">– Code d'usage pour une bonne alimentation animale (<i>CAC/RCP 54-2004</i>)– Code d'usage concernant la réduction de l'aflatoxine B1 dans les matières premières et les aliments d'appoint destinés au bétail laitier (<i>CAC/RCP 45-1997</i>)

14. Arrêté portant modalités d'échantillonnage lors des contrôles officiels

Référentiels
<ul style="list-style-type: none">– Directives générales sur l'échantillonnage (<i>CAC/GL 50-2004</i>)– Méthodes d'échantillonnage (Manuel terrestre de l'OIE 2005, Chapitre 1.1.1)

15. Arrêtés relatifs à l'étiquetage et la publicité sur les Denrées alimentaires

Référentiels généraux
<ul style="list-style-type: none">– Normes générales pour l'étiquetage des Denrées alimentaires préemballées (<i>CODEX STAN 1-1985 (Rév. 1-1991)</i>)– Directives générales Codex relatives aux allégations (<i>CAC/GL 1-1979 (Rév. 1-1991)</i>)– Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et la santé (<i>CAC/GL 23-1997, Rév.1-2004</i>)– Directives concernant l'étiquetage nutritionnel (<i>CAC/GL 2-1985</i>)
Référentiels spécifiques
<ul style="list-style-type: none">– Normes Codex pour les mentions d'étiquetage et les allégations pour les aliments destinés à des fins médicales spéciales (<i>CODEX STAN 180-1991</i>)– Normes générales pour les mentions d'étiquetage et les allégations concernant les aliments diététiques ou de régime préemballés (<i>CODEX STAN 146-1985</i>)– Norme générale Codex pour l'étiquetage des additifs alimentaires vendus en tant que tels (<i>CODEX STAN 107-1981</i>)

16. Arrêté établissant les critères microbiologiques

Référentiels
<ul style="list-style-type: none">– Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (<i>CAC/GL 21-1997</i>)

17. Arrêtés sur les additifs et les contaminants alimentaires

Contenu
<ul style="list-style-type: none">– Les modalités d’agrément des additifs– Liste positive des additifs autorisés– Liste positive des contaminants admis– Limites maximales des additifs autorisés– Limites maximales des contaminants admis
Référentiels
Additifs
<ul style="list-style-type: none">– Normes générales Codex pour les additifs alimentaires (<i>CODEX STAN 192-1995</i>)– Noms de catégories et système international de numérotation des additifs alimentaires (<i>CAC/GL 36-1989</i>)– Prescriptions générales pour les arômes naturels (<i>CAC/GL 29-1987</i>)– Directives concernant les compléments alimentaires en vitamines et sels minéraux (<i>CAC/GL 55 – 2005</i>)– Méthodes d’analyses générales pour les additifs alimentaires (<i>CODEX STAN 239-2003</i>)
Contaminants
<ul style="list-style-type: none">– Norme générale Codex pour les contaminants et les toxines dans les aliments (<i>CODEX STAN 193-1995, Rév. 3-2007</i>)– Méthodes d’analyses générales pour les contaminants (<i>CODEX STAN 228-2001</i>)– Code d’usage en matières de mesures prises à la source pour réduire la contamination des denrées alimentaires par des substances chimiques (<i>CAC/RCP 49-2001</i>)– Codex Alimentarius, Volume 2, Résidus de pesticides dans les aliments. Rome FAO/OMS, 1993. 2e édition– Codex Alimentarius, volume 2B, Résidus de pesticides dans les aliments- limites maximales des résidus. Rome, FAO/OMS, 1996. 2e édition (Révisée 1996)

18. Arrêtés portant prescriptions pour l’hygiène générale de la restauration collective et aliments de rue

Référentiels
<ul style="list-style-type: none">– Code d’usage en matière d’hygiène pour les aliments précuisinés et cuisine en restauration collective (<i>CAC/RCP 39-1993</i>)– Directives régionales révisées pour la conception de mesures de contrôle des aliments vendus sur la voie publique en Afrique (<i>CAC/GL 22-1997, Rév. 1-1999</i>)

III.5. Recommandations

III.5.1. Recommandations à l'endroit du Gouvernement

– Il serait judicieux d'instruire la réflexion sur la stratégie nationale de l'instauration d'un système de contrôle alimentaire. Il faut en effet, examiner systématiquement tous les facteurs susceptibles d'affecter les objectifs et le fonctionnement du système et mettre au point la stratégie nationale.

– Pour les besoins de protection du consommateur et de garanties au commerce international, il est fortement recommandé d'accélérer le processus de mise en place de l'agence, en identifier les sources de financement et assurer le transfert des compétences nécessaires à sa mission. L'objectif est d'obtenir à terme une chaîne de commandement unique pour le contrôle des denrées alimentaires en séparant les services en charge des productions de ceux en charge des contrôles. Toutefois la procédure doit répondre à certaines exigences identifier à l'**Annexe III**.

– Assurer la formation continue et la formation initiale des agents en charge de la sécurité sanitaire des aliments aux nouvelles approches du contrôle alimentaire (Analyse des risques, analyses des Dangers, d'hygiène et/ou technologie alimentaire, traçabilité dans le secteur agroalimentaire, législation etc.) ;

– Initier une étude sur les Coûts de l'option ou non pour la démarche HACCP dans les entreprises afin d'avoir l'outil argumentaire nécessaire pour convaincre les opérateurs à opter pour les systèmes de management de la sécurité et de la qualité. Aussi, une étude sur l'impact de l'évolution réglementaire serait bien indiquée pour étayer la nécessité d'opter pour un nouveau système de contrôle alimentaire ;

– Assurer le renforcement des capacités des associations de consommateurs, afin que ces dernières puissent mieux faire valoir leur droit à la sécurité et à la qualité des produits livrés à la commercialisation. En effet, elles peuvent faire beaucoup pour décourager l'adultération des aliments et informer les services de contrôle des anomalies qu'ils ont décelées. Elles peuvent aussi apporter une aide précieuse à l'éducation de la population afin d'améliorer les conditions sanitaires ;

– Mettre en place un système administratif plus fluide pour la procédure d'adoption des textes réglementaires afin de promouvoir l'évolution de la réglementation qui doit suivre la vitesse combien vertigineuse de l'évolution du secteur agroalimentaire,

– le succès de programmes de contrôle dépend, dans une large mesure, de la volonté du gouvernement d'améliorer les connaissances, les qualifications, les comportements et les pratiques des personnels d'inspection et de contrôle et des professionnels du secteur agroalimentaire. A défaut de procéder à un recrutement qualitatif et en nombre suffisant d'agents en charge du contrôle, il faut faciliter, encourager et créer l'environnement réglementaire favorable à la mise en place d'organismes d'inspection et de certification privés afin de relayer l'insuffisance numérique des agents de contrôle. C'est une solution, à la vue de l'immensité de la tâche et des moyens combien limités de l'Etat pour supporter une lourde charge salariale;

– une fonction publique de contrôle mal rémunérée entraîne la démobilisation des inspecteurs et/ou leur «récupération» par le secteur privé, car ceci est une porte ouverte à des tentatives d'aliénation de l'indépendance de l'inspecteur. Il faudra à cet effet accompagner la création de l'agence d'une politique salariale ou autres avantages mettant à l'abri du besoin les agents de contrôle.

– Le constat combien déplorable que nous avons fait pendant notre enquête nous oblige à lancer un appel au gouvernement afin qu'il dote les services de contrôle surtout ceux déconcentrés et décentralisés en matériels roulants et de travail quand on sait combien de déplacements peut exiger l'exercice de la police sanitaire vétérinaire. Signalons pour exemple, que les éleveurs dans le Borgou ont dû faire réaliser eux même l'estampille nécessaire au travail du Vétérinaire.

– Mettre en place une politique visant à assurer dans toutes les administrations l'archivage informatique des textes législatifs et réglementaires et, leur mise à jour. Par ailleurs le gouvernement devrait instruire pour que les numéros de parution du Journal officiel restent intégrés aux textes à rendre public ou à archiver.

III.5.2. Recommandations à la Direction de l’Elevage et les autres directions techniques

–Ce travail que nous avons amorcé est loin d’être terminé. Alors nous recommandons vivement à la Direction de l’Elevage qui a encadré ce travail, de faire mieux que la facilitation administrative en trouvant un financement pour le déplacement d’autres étudiants pour continuer le travail afin de compléter l’arsenal réglementaire et méthodologique du contrôle des DAOA et des autres denrées alimentaires.

–En matière de normes pour les denrées alimentaires, la direction gagnerait à mieux s’activer pour soumettre ses besoins en normes au CEBENOR car il s’avèrerait que la presque inexistence de normes relatives aux DAOA seraient liée au silence opposé aux sollicitations pour des manifestations de besoins en normes lancées par le CEBENOR.

–Le projet de décret sur l’autocontrôle, la traçabilité et la notification obligatoire doit être inscrit parmi les priorités et en aval la Direction devrait commencer à sensibiliser les grands opérateurs économiques à la nécessité d’adopter leur plan d’autocontrôle basé sur le HACCP. Par ailleurs les directions techniques peuvent à cet effet, solliciter l’appui financier et technique des institutions internationales pour la conception et la vulgarisation des guides de mise en place, d’audit et de contrôle de système d’autocontrôle des opérateurs.

–Les services centraux en charges du contrôle des DAOA doivent sensibiliser les services déconcentrés et décentralisés à la nécessité de faire remonter les difficultés d’implémentation des textes en vigueur et les besoins de légiférer.

–Le guide bonne pratique en production primaire de la FAO [57], peut être introduit en phase expérimentale chez un groupe d’éleveurs.

–Si les commerçants et industriels n’appliquent pas les lois, c’est souvent parce qu’ils ignorent leur existence. C’est pourquoi la réussite d’une campagne de sensibilisation des professionnels du secteur agroalimentaire conditionne, pour une large part, l’avenir du contrôle alimentaire et l’amélioration ou l’assurance de la sécurité sanitaire et la qualité des aliments.

– La veille réglementaire, la nécessité de suivre l'évolution réglementaire dans le monde et la célérité dans le travail requièrent que l'accès internet soit disponible dans tous les services des directions techniques.

III.5.3. Recommandations à l'endroit des institutions internationales

– Les institutions internationales que sont la FAO, l'OMS, l'UEMOA, l'ONUDI et l'union européenne doivent renforcer leur appui technique et financier pour la mise en place au Bénin, d'un système plus efficace de sécurité sanitaire des aliments. Nous saluons ici les efforts déployer par l'UEMOA en la matière. Un accent particulier doit être mis sur la formation des agents à la méthodologie d'inspection car, une tête pleine sans méthode, ne peut qu'avoir des rendements limités.

– La conception et la réalisation des guides de l'inspecteur pour les divers sous secteurs et les diverses DAOA (viande et le lait par exemple) doivent être inscrites dans les actions prioritaires d'interventions des institutions internationales.

– Face au besoin manifeste des pays de voir leur réglementation connaître des améliorations notables, l'UEMOA gagnerait dans sa politique d'harmonisation et, à l'image de l'Union européenne accélérer la mise en place des règlements communautaires sur des aspects spécifiques. Notamment :

- Les règles relatives à l'hygiène des denrées alimentaires [22] ;
- Les règles spécifiques d'hygiène applicables aux DAOA [23];
- Les exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux [24] ;
- Les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine [25] et ;
- Les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires [26].

III.5.4. Recommandations à l'endroit des Associations de consommateurs et des opérateurs économiques :

Elles ont tout intérêt à accentuer leur collaboration avec les services en charge du contrôle des denrées. Les associations de consommateurs sont les mieux pour

contribuer largement à contraindre les opérateurs économiques à honorer leurs responsabilités d'autocontrôle. Elles doivent donc accentuer et coordonner leurs actions d'informations et de formations des consommateurs.

Sachant que "nul n'est censé ignorer la loi" le changement éventuel de système de contrôle exige de l'opérateur une stricte connaissance des exigences réglementaires alors il gagnerait à s'informer suffisamment.

CONCLUSION GENERALE

Les premières modifications de l'Héritage coloniale de la législation en matière de contrôle des denrées alimentaires d'origine animale, sont intervenues au Bénin en 1972. La préoccupation de plus en plus croissante des consommateurs à bénéficier d'un niveau de protection élevé, en matière de sécurité sanitaire des aliments, a poussé en 2003 la commission mixte FAO/OMS et, l'UEMOA en 2007, à demander aux Etats membres, d'opérer dans ce cadre de profonds changements aux niveaux législatif, réglementaire et surtout administratif.

C'est dans ce cadre que nous avons conduit de Novembre 2007 à Mars 2008, notre étude sur le cadre législatif, réglementaire et administratif du contrôle des denrées alimentaires d'origine animale en République du Bénin. L'objectif général de cette étude, était de faire l'état des lieux de la situation actuelle du Bénin et, envisager des perspectives par des propositions d'améliorations en vue de se conformer aux exigences internationales et plus particulièrement communautaires établies par le Règlement n° 07/2007/CM/UEMOA relatif à la sécurité sanitaire des Végétaux, des animaux et des aliments dans l'UEMOA.

Nous avons identifié et recueilli 42 textes dont 4 lois, 2 ordonnances, 15 décrets et 21 arrêtés en rapport avec la chaîne alimentaire des denrées alimentaires d'origine animale. Il ressort de notre analyse, que les dispositions législatives relatives aux DAOA, actuellement en vigueur au Bénin, et plus particulièrement la Loi n°84-009 du 15 Mars 1984 sur le contrôle des denrées alimentaires sont obsolètes, coercitives, et requièrent une remise à niveau pour répondre convenablement aux exigences de sécurité sanitaire pour la protection optimale du consommateur et pour le commerce international.

L'analyse des textes réglementaires en vigueur, a montré que le souci de la réglementation bien que faible, existe. En effet, sur l'ensemble des décrets et arrêtés en vigueur, nous avons relevé 73 % de décrets réglementaires et 29 % d'arrêtés

réglementaires. Mais, les textes réglementaires sur le contrôle des DAOA au Bénin, sont depuis 1985 incomplètement adoptés et souffrent de ce fait, d'un manque de précision liée au faible niveau d'adoption des arrêtés qui doivent compléter et préciser les dispositions générales des décrets. En effet, sur l'ensemble des décrets et arrêtés recommandés respectivement par les lois de l'Etat et les Décrets, seul 21% sont adoptés avec un niveau d'adoption de 50% pour les Décrets et 5% pour les arrêtés.

Les textes réglementaires en vigueur, bien que vieux ne sont pas à abroger, mais ils doivent être renforcés par la prise de nouveaux textes intégrant les nouveaux concepts de la Sécurité sanitaire des aliments que sont entre autres : l'analyse des risques, l'analyse des dangers, les bonnes pratiques à la production primaire, le principe de précaution, le contrôle de l'étable à la table, la responsabilité d'autocontrôle des opérateurs de la chaîne alimentaire, les pouvoirs explicites des inspecteurs, les garanties reconnues aux opérateurs et le contrôle de l'alimentation animale. Il s'agira là, d'une transposition du règlement communautaire en droit national par la prise de décrets permettant son application.

Le diagnostic du système de contrôle des DAOA a révélé, que le Bénin se trouve actuellement et malgré lui, dans un système à organismes multiples marqué par des conflits d'attribution, des chevauchements d'action et une incoordination au niveau national de la politique de contrôle des aliments en général et des DAOA en particulier. Sur le plan de la méthodologie, aucun des services en charge du contrôle ne dispose de procédure de contrôle documentée et, le contrôle jusqu'ici ne porte que sur le produit fini contrairement au contrôle sur toute la chaîne qui est fortement recommandé.

Des solutions à long et à court termes devraient être envisagées. A long terme, il faudra étendre le contrôle à tous les stades de la chaîne alimentaire des DAOA à savoir : la production primaire, la transformation et la distribution et, intégrer progressivement l'analyse des risques dans la politique de contrôle.

Pour l'heure, la nécessité de rester dans le schéma d'harmonisation de l'UEMOA voudrait du Bénin qu'il institue l'Agence Béninoise de la Sécurité Sanitaire des Aliments et la dote des moyens de fonctionnement. En effet, après avoir essayé sans grand succès le système national intégré, puis le système à organismes multiple il ne reste au Bénin que l'option du système à organisme intégré unique. Mais, en attendant que le système soit fonctionnel, les services actuels gagneraient à adopter une méthodologie de contrôle basée sur une procédure documentée.

Dans le souci de contribuer à l'amélioration du système, nous avons proposé outre la méthodologie de contrôle et les modèles d'outils de contrôle, deux avant projets de texte que sont :

- L'avant-projet de loi relative à la création de l'Agence Béninoise de sécurité sanitaire des aliments et,
- L'avant-projet de décret relatif au commerce de détails de certaines denrées alimentaires d'origine animale.

Pour l'élaboration des règlements et des normes alimentaires, le Bénin devrait mettre pleinement à profit les normes du Codex, ainsi que les enseignements recueillis dans d'autres pays en matière de salubrité des aliments. La prise en compte des expériences étrangères, tout en adaptant les informations, les concepts et les exigences liées au contexte national, constitue la seule façon fiable d'élaborer un cadre réglementaire moderne répondant aux besoins nationaux comme aux exigences de l'Accord SPS et des partenaires commerciaux [48]. Ce travail que nous avons commencé doit se poursuivre pour compléter la législation et la réglementation du contrôle des denrées alimentaires en République du Bénin.

Bibliographie

i- Textes législatifs et réglementaires

- 1. AGENCE FEDERALE DE LA SECURITE DE LA CHAINE ALIMENTAIRE., 2005.**
22 Décembre 2005 – Arrêté royal fixant les fréquences des inspections nécessitant la présence la présence d'un agent de l'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire dans les établissements du secteur des viandes et du poisson dans le cadre du programme de contrôle de l'agence
Moniteur Belge du 30 Décembre 2005.
- 2. AGENCE CANADIENNE D'INSPECTION DES ALIMENTS., 1997.**
Loi portant création de l'Agence canadienne d'inspection des aliments, modifiant et abrogeant certaines lois en conséquence
Institut Canadien d'Information Juridique : CanLII-Fédéral-L.C. 1997, c.6.
- 3. REPUBLIQUE DU BENIN., 2000.**
Loi N°98-017 du 7 Juillet 2000 portant Institution, Organisation et Fonctionnement de l'Ordre National des Médecins Vétérinaires
Archive du Ministère de l'Agriculture de l'Elevage et de la Pêche
- 4. REPUBLIQUE DU BENIN., 1990.**
Loi N° 90-032 du 11 Décembre 1990 portant constitution de la République du Bénin-37p
Imprimerie nationale, Porto-Novo, 1990.
- 5. REPUBLIQUE POPULAIRE DU BENIN., 1984.**
Loi N° 84-009 du 15 Mars 1984 sur le contrôle des denrées alimentaires
Archive du Ministère de l'Agriculture de l'Elevage et de la Pêche
- 6. REPUBLIQUE DU BENIN., 2006.**
Décret 2006-582 du 02 Novembre 2006 portant attributions, organisations et fonctionnement du ministère de l'agriculture, de l'Elevage et de la Pêche.
Archive du Ministère de l'Agriculture de l'Elevage et de la Pêche
- 7. REPUBLIQUE DU BENIN., 2005.**
Décret 2005-637 du 13 Octobre 2005 portant règlement des maladies animales à déclaration obligatoire en république du Bénin
Archive du Ministère de l'Agriculture de l'Elevage et de la Pêche
- 8. REPUBLIQUE DU BENIN., 2004.**
Décret N°2004-292 du 20 Mai 2004 fixant les modalités d'exercice de la Profession Vétérinaire
Archive du Ministère de l'Agriculture de l'Elevage et de la Pêche
- 9. REPUBLIQUE DU BENIN., 2004.**

Décret N°2004-295 du 20 Mai 2004 portant Code de la Déontologie de la profession Vétérinaire en république du Bénin
Archive du Ministère de l'Agriculture de l'Elevage et de la Pêche

10. REPUBLIQUE DU BENIN., 1991.

Décret N° 91-50 du 29 Mars 1991 portant réglementation de l'importation de denrées congelées d'Origine animale en République du Bénin.
Archive du Ministère de l'Agriculture de l'Elevage et de la Pêche

11. REPUBLIQUE DU BENIN., 1990.

Décret N° 90-141 du 29 Juin 1990 portant définition de la profession d'importateur en République du Bénin
Archive du Ministère de l'Agriculture de l'Elevage et de la Pêche

12. REPUBLIQUE POPULAIRE DU BENIN., 1988.

Décret N° 88-258 du 27 Juin 1988 portant organisation des professions touchant au commerce du bétail et de la viande en République du Bénin.
Archive du Ministère de l'Agriculture de l'Elevage et de la Pêche

13. REPUBLIQUE POPULAIRE DU BENIN., 1985.

Décret N° 85-233 du 10 Juin 1985 relatif aux déclarations et aux autorisations préalables de production et de commercialisation des denrées alimentaires

14. REPUBLIQUE POPULAIRE DU BENIN., 1985.

Décret N° 85-238 du 14 Juin 1985 organisant la recherche et la constatations des infractions à la Loi N° 84-009 du 15 Mars 1984 sur le Contrôle des Denrées Alimentaires et Réglementant les mesures administratives prises en application de ladite Loi .
Archive du Ministère de l'Agriculture de l'Elevage et de la Pêche

15. REPUBLIQUE POPULAIRE DU BENIN., 1985.

Décret N° 85-239 du 14 Juin 1985 portant attribution, composition et fonctionnement du comité technique de contrôle des denrées Alimentaires
Archive du Ministère de l'Agriculture de l'Elevage et de la Pêche

16. REPUBLIQUE POPULAIRE DU BENIN., 1985.

Décret N° 85-241 du 14 Juin 1985 relatif aux additifs utilisés dans les denrées alimentaires, teneurs en contaminants et en substances indésirables dans ces denrées, aux matériaux en contact avec ces denrées et aux produits de nettoyage de ces matériaux
Archive du Ministère de l'Agriculture de l'Elevage et de la Pêche

17. REPUBLIQUE POPULAIRE DU BENIN., 1985.

Décret N° 85-242 du 14 Juin 1985 relatif à l'étiquetage et à la présentation des Denrées Alimentaires.
Archive du Ministère de l'Agriculture de l'Elevage et de la Pêche

18. REPUBLIQUE POPULAIRE DU BENIN., 1985.

Décret N° 85-243 du 14 Juin 1985 relatif à l'hygiène de la production et de la commercialisation des Denrées alimentaires.
Archive du Ministère de l'Agriculture de l'Elevage et de la Pêche

19. REPUBLIQUE DU BENIN., 2005.

Arrêté ANNEE 2005 N°3542/MAEP/D-CAB/SGM/DRH/DANA/SA portant attributions, organisations et fonctionnement de la direction de l'Alimentation et de la Nutrition appliquée (DANA)

Archive du Ministère de l'Agriculture de l'Elevage et de la Pêche

20. REPUBLIQUE DU BENIN., 2005.

Arrêté ANNEE 2005 N° 1766/MAEP/D6CAB/SGM/DRH/SA portant organisation et fonctionnement des centres communaux pour la promotion agricole (Ce.C.P.A) du (Ce.R.PA) Atlantique-Littoral

Archive du Ministère de l'Agriculture de l'Elevage et de la Pêche

21. UNION EUROPEENNE., 2002

RÈGLEMENT (CE) N° 178/2002 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires-24p

Journal Officiel des Communautés Européennes., 1.2.2002.

22. UNION EUROPEENNE, 2004.

RÈGLEMENT (CE) N° 852/2004 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires-19p

Journal officiel de l'Union Européenne., L 139 DU 30 AVRIL 2004.

23. UNION EUROPEENNE., 2004.

RÈGLEMENT (CE) N° 853/2004 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale-61p

Journal Officiel de l'Union Européenne., L 226 du 25.JUIN.2004.

24. UNION EUROPEENNE., 2004

RÈGLEMENT (CE) N° 854/2004 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine-45p

Journal Officiel de l'Union Européenne., L 139 DU 30 AVRIL 2004

25. UNION EUROPEENNE., 2005

RÈGLEMENT (CE) No 183/2005 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 12 janvier 2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux-22p

Journal Officiel de l'Union Européenne., L 35 DU 8.FEVRIER.2005

26. UNION EUROPEENNE., L 138 DU 22.12.2005.

Règlement (CE) N° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires

Union Européenne, Bruxelles-26p

Journal Officiel de l'Union Européenne., L 138 DU 22.12.2005.

27. UEMOA., 2005.

Règlement N°01/2005/CM/UEMOA du 04 juillet 2005, portant schéma d'harmonisation des activités d'accréditation, de certification, de normalisation, et de métrologie dans l'UEMOA
Dakar, 4 juillet 2005 : UEMOA, -17p

28. UEMOA., 2007.

Règlement N° 07/2007/CM/UEMOA, relatif à la sécurité sanitaire des végétaux, des animaux et des aliments dans l'UEMOA
Lomé, 06 avril 2007 : UEMOA

ii- Ouvrages, Revues, Rapports, Thèses

29. ABIOLA et all, 2007.

Programme de Développement des productions animales pour les cinq prochaines années (2007-2012)-243p
Direction de l'Élevage du Bénin., Janvier 2007

30. ADEHAN RAZAKI KARIM, 1980.

Contribution à l'étude de la Réglementation de l'inspection des denrées alimentaires d'origine animale en République populaire du Bénin-116p. Dakar : Thèse. Vet. (17)

31. CODEX ALIMENTARIUS, 2003

Code d'usage international Recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire-29p
CAC/RCP 1-1969, RÉV. 4 (2003)

32. CANET. C. - DT/26-97F, 1997.

Revue «Aliments dans les Villes» Le contrôle de la qualité des aliments en Afrique.
Rome : FAO, 1997-11p

33. DIRECTION DE L'ELEVAGE DU BENIN, 2005.

Rapport d'activités 2005
Cotonou : DE, 2005-62p

34. FAO ET OMS, 1976

Directives générales pour la mise au point d'un système national efficace de contrôle des aliments,
Collection FAO Contrôle alimentaire N°1, OMS, Contrôle alimentaire N°1
Rome : FAO/OMS-176p

35. FAO ET OMS, 2003.

Garantir la Sécurité Sanitaire et la Qualité des Aliments : Directives pour le renforcement des systèmes nationaux de contrôle alimentaire
Rome : FAO/OMS-88p

36. FAO ET OMS, 2004.

Deuxième forum mondial FAO/OMS des responsables de la sécurité sanitaire des aliments : Mise en place de systèmes efficaces de sécurité sanitaire des aliments, Bangkok (Thaïlande), 12-14 octobre 2004-25p

37. FAO ET OMS, 2005.

Analyse de la situation de la sécurité sanitaire des aliments (préparé par le Bénin)
Conférence régionale FAO/OMS sur la sécurité sanitaire des aliments pour l'Afrique.
Harare, Zimbabwe, 3-6 octobre 2005-18p

38. REPUBLIQUE DU BENIN

Orientations stratégiques du développement du Bénin 2006-2011

39. SEYDI. Mg. et SECKE. C. S., 2007.

Contribution à l'Etude de la qualité bactériologique des aliments vendus sur la voie
Publique de Dakar
Thèse : Med.Vet., (20) -51p.

40. UEMOA., 2008.

Rapport annuel de la commission sur le fonctionnement et l'évolution de l'Union 2007
Dakar, le 19 Février 2008 : UEMOA -60p

iii- Webographie

41. AGENCE FEDERALE DE LA SECURITE DE LA CHAINE ALIMENTAIRE

Législation

http://www.afsca.be/sp/leg/leg_fr.asp (consulté Février et mars 2008)

42. A.A. GAJADHAR, W.B. SCANDRETT & L.B. FORBES., 2006.

Un aperçu des parasitoses zoonotiques d'origine alimentaire ou hydrique présentes
dans les élevages

Revue scientifique et technique, Volume **25** (2), août 2006, 603

http://www.oie.int/fr/publicat/RT/2502/F_R2502_GAJADHAR.htm (consulté le
04/003/08)

43. CODEX ALIMENTARIUS

Liste des normes officielles

http://www.codexalimentarius.net/web/standard_list.do?lang=fr (consulté le 12/01/09)

44. DOP. J. P., 2006.

Le paquet hygiène et le Règlement CE n° 2073/2005 « critères microbiologiques »
45p

<http://www.adilva.com/webpages.aspx?rID=528> (consulté 06 Janvier)

45. FAO., 2001.

Systèmes de Sécurité Sanitaire des Aliments : Manuel de formation sur l'hygiène
alimentaire et le système d'analyse des risques points critiques pour leur maîtrise
(HACCP)

<http://www.fao.org/docrep/005/W8088F/w8088f00.HTM> (consulté le 03/03/08)

46. H. STEINFELD, T. WASSENAAR & S. JUTZI., 2006

Les systèmes de production animale dans les pays en développement : statuts,
moteurs, tendances

Revue scientifique et technique, Volume **25** (2), août 2006 : 505-516

Sécurité sanitaire des aliments issus de la production animale et commerce mondial

http://www.oie.int/fr/publicat/RT/2502/F_R2502_STEINFELD.htm (consulté le 13/02/2008)

47. INSTITUT NATIONAL DE LA STATISTIQUE ET DE L'ANALYSE ECONOMIQUE (INSAE)

<http://www.insae-bj.org> (consulté le 20 Février 2008)

48. J.J. BENET, B. DUFOUR & V. BELLEMAIN., 2006.

Organisation et fonctionnement des Services vétérinaires : bilan d'une enquête réalisée auprès des Pays Membres de l'Organisation mondiale de la santé animale en 2005

Revue scientifique et technique, Volume **25** (2), août 2006, 713-737.

http://www.oie.int/fr/publicat/RT/2502/F_R2502_BENET.htm

49. M. MADJI., 2002.

Vers des systèmes de régulation de la sûreté alimentaire plus performants :
Expérience du Maroc-6p

<http://www.cirad.fr/colloque/fao/pdf/4-majdivlg-vf.pdf> (consulté le 20/12/2007)

50. N. MORGAN & A. PRAKASH., 2006.

Impact des maladies animales sur les échanges internationaux d'animaux d'élevage et de leurs produits

Revue scientifique et technique, Volume **25** (2), août 2006, 517-528

http://www.oie.int/fr/publicat/RT/2502/F_R2502_MORGAN.htm (consulté le 04/03/08)

51. OIE ANIMAL PRODUCTION FOOD SAFETY WORKING GROUP., 2006.

Guide des bonnes pratiques d'élevage pour la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale en phase de production

Revue scientifique et technique, Volume **25** (2), août 2006 : 823-836

Sécurité sanitaire des aliments issus de la production animale et commerce mondial

http://www.oie.int/fr/publicat/RT/2502/F_R2502_GT_SECURITE_SANITAIRE.htm

(consulté le 20 Février 2008)

52. ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTE ANIMALE., 2005.

Manuel des tests de diagnostic et des vaccins pour les animaux terrestres de l'OIE
2005

http://www.oie.int/fr/normes/mmanual/F_index.htm (consulté le 10 Février 2008)

53. ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTE ANIMALE., 2007.

Code sanitaire pour les animaux terrestres, 16e édition, 2007

http://www.oie.int/fr/normes/mcode/F_summry.htm?e1d11 (consulté le 12/02/2008)

54. ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTE., 2002.

Salubrité des aliments et maladies d'origine alimentaire

<http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs124/fr/> (consulté le 10/02/2008)

55. ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTE., 2007.

Maladies émergentes transmises par les aliments

<http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs237/fr/> (consulté le 10/02/2008)

56. ORGANISATION DES NATIONS UNIES POUR L'ALIMENTATION ET L'AGRICULTURE., 2006

Statistiques De Sécurité Alimentaire - Bénin

http://www.fao.org/index_fr.htm (consulté le 27/02/08)

57. ORGANISATION DES NATIONS UNIES POUR L'ALIMENTATION ET L'AGRICULTURE., 2004.

Guide de bonne pratique en production primaire

<ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/009/y5454f/y5454f02.pdf> (consulté le 27/03/08)

58. REPUBLIQUE FRANÇAISE. MINISTERE DE L'AGRICULTURE, DE L'ALIMENTATION, DE LA PECHE ET DES AFFAIRES RURALES. DIRECTION GENERAL DE L'ALIMENTATION. NOTE DE SERVICE DGAL/SDSSA/N2003-8150 DU 26 AOUT 2003.

Programmation des inspections itinérantes des ateliers soumis à autorisation préalable, fondée sur une hiérarchisation des risques

<http://www.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/dgaln20038150z.pdf> (consulté le 04/02/08)

59. 36EME COLLOQUE AGRIMEDIA "TRAÇABILITE ET HYGIENE ALIMENTAIRE", 2005.

Méthodes et procédures d'inspection mise en place dans les services vétérinaires

[http://pedagogie.ac-toulouse.fr/biotech-sante-](http://pedagogie.ac-toulouse.fr/biotech-sante-envir/documentation/paquet_hygiene/evolution_controls_DGAL.pdf)

[envir/documentation/paquet_hygiene/evolution_controls_DGAL.pdf](http://pedagogie.ac-toulouse.fr/biotech-sante-envir/documentation/paquet_hygiene/evolution_controls_DGAL.pdf) (consulté le 04/02/08)

ANNEXES

ANNEXE N° I: Situation des Principales Maladies Animales au Bénin du 1^{er} Janvier au 30 Décembre 2005

Maladies	Nombre de foyers	Nombre de cas	Nombre d'animaux morts	Nombre d'animaux détruits	Nombre d'animaux abattus	Prévalence annuelle (%)	Taux de létalité (%)
Fièvre aphteuse	19	1751	56	2	72	0,05	0,032
Peste bovine	-	-	-	-	-		
Péripneumonie Contagieuse des Bovidés	7	138	11	-	54	0,02	0,08
Peste des Petits Ruminants	40	5120	3278	-	208	0,003	0,64
Dermatose Nodulaire	2	21	-	-	11	0,001	0
Peste porcine Africaine	15	5534	2997	-	158	0,05	0,54
Maladie de Newcastle	25	11347	4649	60	752	0,007	0,40
Septicémie Hémorragique	34	1832	95	2	67	0,002	0,05
Fièvre charbonneuse	1	190	18	18	-3	0,01	0,09
Variole Aviaire	1	158	43	-	147	0,004	0,27
Tuberculose Bovine	9	201	44	-	30	0,01	0,22
Trypanosomiase Bovine	8	3953	23	-	6	0,85	0,005
Trypanosomiase Ovine	1	22	1	-	6	0,35	0,045
Trypanosomiase caprine	2	57	5	-	-	0,52	0,09
Trypanosomiase équine	1	130	-	-	-	1	0
Cysticercose porcine	1	1	-	-		0,00005	0

Source : Rapport 2005 de la Direction de l'élevage du Bénin

ANNEXE II : Valeurs du Risque théorique (A) par catégories d'ateliers

	Viandes de boucherie et de gibier	Produits transformés	Produits de lamer et d'eau douce	Volailles ovoproduits	Produits laitiers	Entreposage	Restauration collective
Catégorie 1 A = 10			* Entreposage et négoce de PP ² : - stables à température ambiante, - vivants, - congelés ou surgelés, non manipulés		-Laits et produits stérilisés. -Laits concentrés. -Fromages fondus.	Stockage de produits de négoce stables à température ambiante	
Catégorie 2 A = 15		produits à base de viande déshydratés à conserver à température ambiante (soupe deshydratée) produits à base de viande stérilisés dans un récipient hermétiquement clos, à conserver à température ambiante (conserves) - Etablissement industriel agréé	* Entreposage et négoce de PP frais ou réfrigérés emballés, non manipulés * Manipulation : - PP vivants, - PP crus entiers, étêtés, éviscérés, frais ou réfrigérés	Conditionnement d'œufs	-poudres d'origine laitière destinées à l'homme (dont caséines, lactosérum) sauf laits infantiles. -Fromages à pâte pressée cuite.	Stockage de produits de négoce congelés ou surgelés,	
Catégorie 3 A = 20			* PP crus préparés ou non, congelés ou préparation, manipulation de PP congelés en l'état * Expédition de coquillages * Conserve, semi conserves pasteurisées * PP transformés traités thermiquement dans leur conditionnement	Production d'ovoproduits en poudre	- Beurres, crèmes, desserts lactés, produits fermentés à base de lait pasteurisé - Lait de conso-mation pasteurisé. - Fromages à pâte persillée. - Fromages au lait pasteurisé à pâte pressée non cuite.	Stockage de produits de négoce frais emballés non manipulés	
Catégorie 4 A = 25		Production de vessie d'estomacs salés séchés et/ou chauffés Production de gélatine fabriquée à partir d'autre matière produits à base de viande stérilisés dans un récipient hermétiquement clos, à conserver à température ambiante (conserves) - producteur fermier agréé	* PP crus, préparés, frais ou réfrigérés * PP sensibles à l'histamine : - crus, congelés, - crus, entiers ou éviscérés, frais * PP transformés remanipulés après traitement thermique, congelés, destinés à être consommés après cuisson * Purification de coquillages * Conditionnement sous vide coquillages vivants	Production d'ovoproduits liquides	Fromages au lait pasteurisé à pâte molle et croûte fleurie	Stockage de produits de négoce frais emballés manipulés	

² PP = produits de la pêche, comprenant les coquillages autres que les coquillages vivants et assimilés
DGALN20038150Z.doc - 19.08.2003

			* Semi conserves non pasteurisées et PP transformé fortement stabilisés (secs, salés, etc.)				
Catégorie 5 A = 30	Abattoirs, ateliers de découpe et ateliers de traitement	<p>Production de graisses animales fondues autres que de ruminants</p> <p>Production d'extraits de viande, de cretons... produits à base de viande:</p> <ul style="list-style-type: none"> - traités thermiquement dans leur emballage - non remanipulés après traitement - réfrigérés <p>(semi-conserves, gamme traiteur sous-vide)</p> <p>produits à base de viande:</p> <ul style="list-style-type: none"> - réfrigérés - destinés à être consommés après cuisson <p>(ex: chipolata)</p>	<p>* PP transformés remanipulés après traitement thermique, réfrigérés, et congelés destinés à être consommé en l'état</p> <p>* PP sensibles à l'histamine :</p> <ul style="list-style-type: none"> - semi conserves pasteurisées ou non - traités thermiquement dans conditionnement <p>* Crustacés et coquillages précuits ou cuits réfrigérés</p> <ul style="list-style-type: none"> - Transformation coquillages issus de zone C 	<ul style="list-style-type: none"> - abattoir et atelier de découpe de volailles, - abattoir et atelier de découpe de lapins - salle d'abattage à la ferme pour palmipèdes gras 	<p>-produits au lait cru : crèmes, beurres.</p> <p>Caillés présu-re au lait pasteurisé. Fromages frais.</p>		
Catégorie 6 A = 35	Production de préparations de viandes autres que les préparations de viande obtenues à partir de viande hachée	<p>Production de graisses animales fondues de ruminants (graisses avant fente) produits à base de viande crus fumés et/ou salés et/ou séchés destinés à être consommés en l'état</p> <p>produits à base de viande:</p> <ul style="list-style-type: none"> - n'ayant pas subi de traitement thermique - réfrigérés - destinés à être consommés en l'état <p>(ex: tartinette)</p>	<p>* PP sensibles à l'histamine crus, précuits, remanipulés après cuisson, frais ou réfrigérés</p> <p>* Chair hachée crue ou PP crus élaborés à partir de chair hachée, frais, réfrigérés ou congelés</p> <p>* PP crus congelés, élaborés à partir de pulpe</p> <p>* Décongélation PP transformés dans conditionnement, destiné à être consommés en l'état</p>	<p>Production de préparations de viandes autres que les préparations de viande obtenues à partir de viande hachée</p>	<p>Fromages au lait cru à pâte pressée non cuite.</p> <p>Poudres de lait destinées à l'alimenta-tion infantile.</p>		

Catégorie 7 A = 40	Production de VSM Production de viande hachée Production de préparations de viandes obtenues à partir de viandes hachées	Production de gélatine fabriquée à partir d'os Produits à base de viande - remanipulés après traitement thermique et destinés à être consommés en l'état Produits à base de viande tranchés, en UVC et destinés à être consommés en l'état	* PP préparés, crus ou légèrement transformés (salage, fumage à froid, marinade légère, à froid, etc.) frais, réfrigérés ou congelés, destinés à être consommés en l'état * Fabrication de pulpes	Production de VSM Production de préparations de viandes obtenues à partir de viandes hachées	- Tous fromages au lait cru à pâte molle - Fromages au lait pasteurisé à pâte molle et croûte lavée. - Lait cru de consommation		cuisines centrales autorisées pour le marché national

Si un type d'activité peut être classé dans différentes catégories, la catégorie retenue correspondra à la plus spécifique et la plus contraignante en terme de fréquence d'inspection.

ANNEXE III : Activités éventuelles à mener à bien lors de la création d'une Agence nationale de contrôle alimentaire

ACTIVITÉ	RÉSULTAT
Examen des besoins et des moyens nationaux en matière de contrôle alimentaire	<ul style="list-style-type: none"> • Mise au point d'une stratégie nationale de contrôle alimentaire et d'un avant-projet définissant les objectifs nationaux de contrôle alimentaire et présentant le programme. • Identification des ressources nécessaires au programme
Projet de législation instituant une Agence nationale de contrôle alimentaire	<ul style="list-style-type: none"> • Établissement d'une Agence nationale autonome de contrôle alimentaire • Obtention des ressources financières nécessaires au fonctionnement de l'Agence
Création de l'Agence, du comité d'administration, des comités et recrutement du personnel	<ul style="list-style-type: none"> • Formation du conseil de gestion • Choix du Président et des membres • Formation du Comité scientifique et du Comité de coordination • Mise au point d'un plan sur 5 ans et soumission au Ministre • Établissement de relations avec les autres organismes de mise en application • Organisation des nominations de personnel et détermination des conditions d'engagement
Établissement de l'Agence nationale de contrôle alimentaire	<ul style="list-style-type: none"> • Engagement du personnel de l'Agence • Mise au point des programmes de l'Agence • Élaboration des procédures opérationnelles régissant les activités de l'Agence
Mise au point des lois, des règlements et des normes alimentaires	<ul style="list-style-type: none"> • Examen de la législation alimentaire et élaboration si nécessaire d'une nouvelle législation alimentaire • Mise en évidence de la nécessité de règlements et de normes alimentaires et de leur harmonisation avec le Codex • Intégration du système HACCP à la réglementation alimentaire
Examen de l'infrastructure, des ressources et des capacités en matière d'analyse des aliments	<ul style="list-style-type: none"> • Mise en place des principaux laboratoires régionaux de référence • Définition des besoins d'investissement et des besoins de fonctionnement du réseau de laboratoires régionaux d'analyse • Formation du personnel de laboratoire • Élaboration des procédures opérationnelles et mise au point de méthodes standard d'analyse des aliments • Mise au point de programmes d'assurance de la qualité interlaboratoires et spécification des critères d'utilisation des laboratoires en dehors du secteur public
Examen des activités d'inspection des aliments et des besoins en ressources humaines	<ul style="list-style-type: none"> • Élaboration d'un programme national coordonné d'inspection des aliments notamment des matières premières et des produits agricoles. • Élaboration de procédures d'inspection et de notification à l'intention des inspecteurs. • Examen des besoins de formation des inspecteurs • Mise au point d'un programme permanent de valorisation des ressources humaines à l'intention du personnel d'inspection et de mise en application
Examen des autres besoins en termes de moyens et d'infrastructures	<ul style="list-style-type: none"> • Existence d'un matériel pédagogique concernant l'hygiène alimentaire • Notification au niveau national des données concernant la qualité des aliments et les maladies d'origine alimentaire, les mises sous consigne du commerce alimentaire • Mise au point de procédures nationales de rappel des aliments • Élaboration de stratégies de communication concernant l'information des consommateurs et de l'industrie en matière de salubrité des aliments
Examen des engagements et des besoins en matière de recherche alimentaire	<ul style="list-style-type: none"> • Identification des domaines prioritaires de recherche sur la base des données épidémiologiques et des données de surveillance des aliments • Identification des moyens nécessaires aux activités de recherche • Lancement de programmes opérationnels de recherche • Collecte et évaluation d'informations scientifiques sur les dangers d'origine alimentaire, l'évaluation des risques et la gestion des risques.

ANNEXE IV : Liste des personnes rencontrées

- 1. Dr. Camille ATCHADE**
Directeur Adjoint de l'Elevage
- 2. Dr. Yolande BIGOT-ADJANONHOUN**
Chef Service du Contrôle des Denrées Animales et Aliments de Bétail (SCADAAB)
- 3. Dr. Emile TOIGBE**
Chef Service d'Appui au Développement des Filières de Productions Animales (SADFPA)
- 4. Dr. Thomas GBAGUIDI**
Chef Service de Santé Animale (C/SSA)
- 5. Dr. Moustapha ALIOU**
Président du Conseil de l'ordre national des médecins vétérinaires du Bénin (ONMV BENIN)
- 6. Dr. Denis AKPLOGAN**
Responsable du Programme de Réforme de l'Approvisionnement en Intrants Vétérinaires et d'Appui à la Privatisation (PRAIVAP)
- 7. Dr. Alexandre D. AHISSOU**
Chef Service du Contrôle des Produits d'Origine Animale et Halieutique (C/SCPOAH)
CeRPA Borgou/Alibori
- 8. Dr. Aristide D. KOUNOUHO**
Directeur de la Direction de Réglementation et de Contrôle (DRC)
CeRPA Atlantique/Littoral
- 9. Chef Service du Contrôle Vétérinaire**
CeRPA Atlantique/Littoral
- 10. Mr. Issiakou Ichola ALIMI**
Chef Service de la qualité des Analyses et de la Législation Alimentaire (SQALA)
Direction de l'Alimentation et de la Nutrition Appliquée (DANA)
- 11. Mr Etienne BADOU**
Assistant du Président
Ligue de la Défense du Consommateur Béninois (LDCB)
- 12. Mr. Hyacinthe AFFODJETO**
Service Normalisation du Centre Béninois de Normalisation et de gestion de la qualité (CEBENOR)
- 13. Ir. Youssef MAMA SICCA**
Chef Service Accréditation et Certification
CEBENOR
- 14. Mr. Magloire LEGONON**
Chef Section Hygiène Eau et Aliments
Laboratoire Nationale de Santé
- 15. Coordonnateur de l'Association Béninoise des Cuniculteurs (ABEC)**
- 16. Mr. Chaldrac TOSSOU**
Chef Section Atlantique ABEC
- 17. Mr. Hermann P. CODO**
Chef Service des Approvisionnements Locaux (C/SAL)
CENOU
- 18. Mr. Florent KPATINDE**
Agence Béninoise de la Promotion des Echanges Commerciaux

ANNEXE V : Exemple d'une fiche de contrôle

Direction de Réglementation et de Contrôle de :
 Date : Contrôleur Responsable : N° :
 Opérateur : N° unique :
 Adresse :

Fiche de Contrôle - Transformation Partie générale: Viandes et produits dérivés - Infrastructure, équipement et hygiène

C : Conforme NC. Non Conforme NA. Non Applicable	H : chapitre ou S : section B : annexe A : article	P : paragraphe L : alinéa * : NC avec récursive	C	NC	Pondération	NA
--	--	---	---	----	-------------	----

1. Exigences générales pour les locaux utilisés pour les denrées alimentaires

1.1. Général

2. Les locaux utilisés pour les denrées alimentaires sont suffisamment grands. Décret 85-243 du 14/06/1985 relatif à l'hygiène de la production et la commercialisation des denrées alimentaires : 14/06/1985 A6P1			0	
3. Le flow prévient la contamination entre et durant les diverses opérations. Décret 85-243 du 14/06/1985 relatif à l'hygiène de la production et la commercialisation des denrées alimentaires : 14/06/1985 A7			0	
4. La température dans les locaux frigorifiques ou de congélation est mesurée et enregistrée à l'aide d'un thermomètre ou téléthermomètre enregistreur. Décret 85-243 du 14/06/1985 relatif à l'hygiène de la production et la commercialisation des denrées alimentaires : 14/06/1985 A13P2			0	

1.2. Installation de locaux sanitaires

1. Du matériel pour le nettoyage et pour le séchage hygiénique des mains est présent. Décret 85-243 du 14/06/1985 relatif à l'hygiène de la production et la commercialisation des denrées alimentaires : 14/06/1985 A12P1			0	
---	--	--	---	--

1.3. Installation sanitaire – locaux de production

1. Du matériel pour le nettoyage et pour le séchage hygiénique des mains est présent. Décret 85-243 du 14/06/1985 relatif à l'hygiène de la production et la commercialisation des denrées alimentaires : 14/06/1985 A12P2			0	
---	--	--	---	--

1.4. Eclairage

1. L'éclairage est suffisant, et les ampoule et appareils ne constituent pas une source de contamination. Décret 85-243 du 14/06/1985 relatif à l'hygiène de la production et la commercialisation des denrées alimentaires : 14/06/1985 A11P1P3			0	
Total		0	0	0
Moyenne des Pondérations		0		
% des Non Conformités		0	%	
Limites : Avertissement	0			
Procès Verbal	0			

Non conformité majeure Non conformité mineure Dont avec *

Commentaire contrôleur

2. Dispositions spécifiques pour les locaux où les denrées alimentaires sont préparées, traitées ou transformées

6.3.Revêtements de sol

1. Les revêtements de sol sont réglementaires et propres Décret 85-243 du 14/06/1985 relatif à l'hygiène de la production et la commercialisation des denrées alimentaires : 14/06/1985 A8			0	
2. Les revêtements de sol sont en bon état d'entretien. Décret 85-243 du 14/06/1985 relatif à l'hygiène de la production et la commercialisation des denrées alimentaires : 14/06/1985 A8, A16P1			0	

2.2. Surfaces murales

1. Les surfaces murales sont propres. Décret 85-243 du 14/06/1985 relatif à l'hygiène de la production et la commercialisation des denrées alimentaires : 14/06/1985 A8			0	
2. Les surfaces murales sont en bon état d'entretien Décret 85-243 du 14/06/1985 relatif à l'hygiène de la production et la commercialisation des denrées alimentaires : 14/06/1985 A8, A16P1			0	

2.3. Plafonds et autres équipements suspendus

1. Les plafonds et autres équipements suspendus sont propres. Décret 85-243 du 14/06/1985 relatif à l'hygiène de la production et la commercialisation des denrées alimentaires : 14/06/1985 A11P3			0	
2. Les plafonds et autres équipements suspendus sont en bon état			0	

d'entretien. Décret 85-243 du 14/06/1985 relatif à l'hygiène de la production et la commercialisation des denrées alimentaires : 14/06/1985 A11P3				
---	--	--	--	--

2.4. Fenêtres et autres ouvertures

1. Les fenêtres et moustiquaires sont propres et en bon état d'entretien pour protéger des intempéries, installations des insectes, et autres animaux. Décret 85-243 du 14/06/1985 relatif à l'hygiène de la production et la commercialisation des denrées alimentaires : 14/06/1985 A6P2			0	
--	--	--	---	--

2.5. Portes

1. Les portes sont propres. Décret 85-243 du 14/06/1985 relatif à l'hygiène de la production et la commercialisation des denrées alimentaires : 14/06/1985 A16P1			0	
2. Les portes sont en bon état d'entretien pour permettre une séparation efficace des zones Décret 85-243 du 14/06/1985 relatif à l'hygiène de la production et la commercialisation des denrées alimentaires : 14/06/1985 A7P1			0	

2.6. Dispositifs pour le nettoyage, la désinfection et l'entreposage des outils et équipements de travail

1. Ces dispositifs sont propres et en bon état d'entretien. Décret 85-243 du 14/06/1985 relatif à l'hygiène de la production et la commercialisation des denrées alimentaires : 14/06/1985 A14P2A16P3			0	
---	--	--	---	--

2.7. Dispositifs pour le lavage des denrées alimentaires

1. Ces dispositifs sont nettoyés, désinfectés et en bon état d'entretien. Décret 85-243 du 14/06/1985 relatif à l'hygiène de la production et la commercialisation des denrées alimentaires : 14/06/1985 A20			0	
--	--	--	---	--

Total

0	0	0	0
---	---	---	---

Moyenne des Pondérations

0

% des Non Conformités

0	%
---	---

**Limites : Avertissement
Procès Verbal**

0
0

Non conformité majeure ()

Non conformité mineure ()

Dont

()

avec *

Commentaire contrôleur

--

3. Dispositions applicables aux articles, installations et équipements

6.4. Dispositions générales

1. Les établissements sont au moins pourvus d'outils résistants à la corrosion et d'appareillage qui satisfont aux exigences d'hygiène et qui sont destinés au transport interne de denrées alimentaires. Décret 85-243 du 14/06/1985 relatif à l'hygiène de la production et la commercialisation des denrées alimentaires : 14/06/1985 SIII			0	
2. Les établissements sont au moins pourvus d'outils résistants à la corrosion et d'appareillage qui satisfont aux exigences d'hygiène et qui sont destinés à déposer des récipients de manière à éviter que ces récipients ou leur contenu n'entrent directement en contact avec le sol ou les murs. Décret 85-243 du 14/06/1985 relatif à l'hygiène de la production et la commercialisation des denrées alimentaires : 14/06/1985 SIII			0	

6.5. Dispositions applicables aux articles, installations et équipements avec lesquels les denrées alimentaires entrent en contact

1. Les articles, installations et équipements sont suffisamment nettoyés et, si nécessaire, désinfectés. Décret 85-243 du 14/06/1985 relatif à l'hygiène de la production et la commercialisation des denrées alimentaires : 14/06/1985 A16A17				
2. Les articles, installations et équipements sont suffisamment entretenus et réparés. Décret 85-243 du 14/06/1985 relatif à l'hygiène de la production et la commercialisation des denrées alimentaires : 14/06/1985 A14				

Total

	0	0	0
--	---	---	---

Moyenne des Pondérations

0
0

% des Non Conformités

%

**Limites : Avertissement
Procès Verbal**

0
0

Non conformité majeure Non conformité mineure Dont avec *

Commentaire contrôleur

4. Dispositions d'hygiène applicables aux denrées alimentaires

4.1. Dispositions générales

1. Durant les activités, l'exploitant interdit l'accès aux locaux de travail et d'entreposage aux personnes étrangères à l'établissement, à moins que leur présence ne soit nécessaire au fonctionnement de l'établissement.			0	
--	--	--	---	--

Pas de référence légale				
2. Les locaux ne servent pas à d'autres fins que celles auxquelles ils sont destinés. Décret 85-243 du 14/06/1985 relatif à l'hygiène de la production et la commercialisation des denrées alimentaires : 14/06/1985 A7			0	

4.2. Matières premières et ingrédients

1. Les matières premières et ingrédients conviennent à la consommation humaine. Décret 85-243 du 14/06/1985 relatif à l'hygiène de la production et la commercialisation des denrées alimentaires : 14/06/1985 SI			0	
---	--	--	---	--

4.3. Conservation des matières premières, des ingrédients, des produits semi-finis et des produits finis

1. Les matières premières et les produits transformés sont entreposés séparément. Décret 85-243 du 14/06/1985 relatif à l'hygiène de la production et la commercialisation des denrées alimentaires : 14/06/1985 A7			0	
2. La température de conservation permet d'éviter le développement de pathogènes et la formation de toxines. Décret 85-243 du 14/06/1985 relatif à l'hygiène de la production et la commercialisation des denrées alimentaires : 14/06/1985 A13A25			0	
3. Les conditions de conservation permettent d'éviter toute détérioration néfastes et toute contamination. Décret 85-243 du 14/06/1985 relatif à l'hygiène de la production et la commercialisation des denrées alimentaires : 14/06/1985 A13A24A26			0	

4.4. Production, transformation et distribution

1. Les denrées alimentaires sont, en cours de production, de transformation et de distribution, protégées contre toutes contaminations. Décret 85-243 du 14/06/1985 relatif à l'hygiène de la production et la commercialisation des denrées alimentaires : 14/06/1985 A21A22A23A24			0	
2. Les denrées alimentaires sont réfrigérées le plus vite possible. Pas de référence légale			0	
3. La chaîne du froid n'est pas interrompue. Décret 85-243 du 14/06/1985 relatif à l'hygiène de la production et la commercialisation des denrées alimentaires : 14/06/1985 A13A25A31			0	

4.5. Décongélation de denrées alimentaires

1. Le développement de pathogènes et la formation de toxines sont réduits au maximum pendant la décongélation. Pas de référence légale			0	
---	--	--	---	--

2. Les liquides résultant de la décongélation sont évacués. Pas de référence légale			0	
--	--	--	---	--

4.6. Organismes nuisibles et animaux domestiques

1. Les organismes nuisibles sont combattus. Décret 85-243 du 14/06/1985 relatif à l'hygiène de la production et la commercialisation des denrées alimentaires : 14/06/1985 A6P2 mais pas de 3D prévus			0	
2. Les animaux domestiques sont absents des locaux de manipulation, production et entreposage. Décret 85-243 du 14/06/1985 relatif à l'hygiène de la production et la commercialisation des denrées alimentaires : 14/06/1985 A6P3			0	

4.7. Produits de désinfection et similaires, produits toxiques et substances dangereuses et non comestibles

1. Ces substances sont étiquetées. Décret 85-241 du 14/06/1985 relatif aux additifs utilisés dans les aliments, aux contaminants et substances indésirables, aux matériaux de contact et produits de nettoyage de ces matériaux : 14/06/1985 A18			0	
2. Ces substances sont entreposées correctement. Décret 85-243 du 14/06/1985 relatif à l'hygiène de la production et la commercialisation des denrées alimentaires : 14/06/1985 A19			0	
3. Le numéro de l'autorisation est mentionné sur l'étiquette des produits de désinfection. Pas de référence légale explicite			0	
4. Les produits désinfectants et similaires sont utilisés correctement. Décret 85-241 du 14/06/1985 relatif aux additifs utilisés dans les aliments, aux contaminants et substances indésirables, aux matériaux de contact et produits de nettoyage de ces matériaux : 14/06/1985 A16			0	
5. Pesticides, insecticides et autres produits toxiques sont utilisés de manière correcte. Pas de référence légale			0	

4.8. Nettoyage et désinfection

1. Les locaux de travail sont en tout cas nettoyés et désinfectés à la fin des activités quotidiennes, et à chaque fois qu'il existe un danger de contamination. Décret 85-243 du 14/06/1985 relatif à l'hygiène de la production et la commercialisation des denrées alimentaires : 14/06/1985 A16P1			0	
2. Les locaux d'entreposage, en particulier ceux destinés aux denrées alimentaires non emballées, sont régulièrement vidés afin de les nettoyer et de les désinfecter Pas de référence légale			0	
3. Lors du nettoyage et de la désinfection, aucune denrée alimentaire ne se			0	

trouve dans les locaux à moins qu'il ne s'agisse exclusivement de denrées alimentaires dans un emballage fermé. Décret 85-243 du 14/06/1985 relatif à l'hygiène de la production et la commercialisation des denrées alimentaires : 14/06/1985 A17P2				
4. Si un même local est consécutivement utilisé pour différents types de production, il est nettoyé et désinfecté entre les différentes activités. Décret 85-243 du 14/06/1985 relatif à l'hygiène de la production et la commercialisation des denrées alimentaires : 14/06/1985 A16P1			0	

Total

	0	0	0
--	---	---	---

Moyenne des Pondérations

0

% des Non Conformités

0	%
---	---

Limites : Avertissement

0

Procès Verbal

0

Non conformité majeure

0

Non conformité mineure

0

Dont

0

avec *

Commentaire contrôleur

--

5. Dispositions d'hygiène applicables au conditionnement et à l'emballage des denrées alimentaires

1. Les matériaux non encore mis en contact avec des denrées alimentaires sont accompagnés (sur les documents d'accompagnement ou les étiquettes ou les matériaux eux-mêmes) d'une mention « pour contact alimentaire » ou " seulement pour contact ..." ou d'une mention spécifique relative à leur emploi, éventuellement des instructions particulières qui doivent être respectées pour un emploi sûr et approprié, et du nom et adresse du fabricant ou vendeur établi au Bénin. Décret 85-241 du 14/06/1985 relatif aux additifs utilisés dans les aliments, aux contaminants et substances indésirables, aux matériaux de contact et produits de nettoyage de ces matériaux : 14/06/1985A13			0	
2. Les matériaux et objets sont accompagnés d'une déclaration de conformité. Décret 85-243 du 14/06/1985 relatif à l'hygiène de la production et la commercialisation des denrées alimentaires : 14/06/1985 A23			0	
3. Les conditionnements ne sont pas contaminés à l'entreposage. Décret 85-243 du 14/06/1985 relatif à l'hygiène de la production et la commercialisation des denrées alimentaires : 14/06/1985 A22 (peu précis)			0	
4. La contamination du produit pendant les opérations d'emballage est évitée. Décret 85-243 du 14/06/1985 relatif à l'hygiène de la production et la			0	

commercialisation des denrées alimentaires : 14/06/1985 A22 (peu précis)				
5. Les récipients sont intacts et propres. Décret 85-243 du 14/06/1985 relatif à l'hygiène de la production et la commercialisation des denrées alimentaires : 14/06/1985 A23			0	
6. Les conditionnements et emballages réutilisables pour les denrées alimentaires sont faciles à nettoyer et à désinfecter. Décret 85-241 du 14/06/1985 relatif aux additifs utilisés dans les aliments, aux contaminants et substances indésirables, aux matériaux de contact et produits de nettoyage de ces matériaux : 14/06/1985A12			0	

Total

	0	0	0
--	---	---	---

Moyenne des Pondérations

0

% des Non Conformités

0

%

**Limites : Avertissement
Procès Verbal**

0

0

Non conformité majeure

0

Non conformité mineure

0

Dont

0

avec *

Commentaire contrôleur

--

6. Infrastructure et équipement concernant l'alimentation en eau

6.6. Disponibilité et utilisation d'eau potable

1. La fréquence des échantillonnages et des analyses des eaux est conforme à la législation. Pas de référence légale			0	
---	--	--	---	--

6.2. Utilisation d'eau recyclée

1. L'eau recyclée utilisée dans la transformation ou comme ingrédient doit satisfaire aux normes. Pas de référence légale			0	
--	--	--	---	--

6.7. Utilisation de glace

1. La glace entrant en contact avec les denrées alimentaires est fabriquée à partir d'eau potable. Loi n°87-015 du 21 Septembre 1987 portant code de l'hygiène publique : 21/09/1987 A85			0	
2. La glace est fabriquée, manipulée et stockée dans des conditions prévenant toute contamination. Pas de référence légale			0	

6.8. Utilisation de vapeur

3. La vapeur utilisée ne peut contaminer les denrées alimentaires. Pas de référence légale			0	
---	--	--	---	--

6.9.Refroïdissement

1. Le refroidissement des denrées alimentaires dans des récipients hermétiquement clos par de l'eau ne constitue pas une source de contamination des denrées. Pas de référence légale			0	
--	--	--	---	--

Total

	0	0	0
--	---	---	---

Moyenne des Pondérations

0

% des Non Conformités

0

%

Limites : Avertissement

0

Procès Verbal

0

Non conformité majeure

0

Non conformité mineure

0

Dont

0

avec *

Commentaire contrôleur

--

7. Hygiène du personnel

1. Un certificat médical est présent pour toutes les personnes impliquées. Décret 85-243 du 14/06/1985 relatif à l'hygiène de la production et la commercialisation des denrées alimentaires : 14/06/1985 A29P2			0	
2. L'hygiène personnelle est respectée. Décret 85-243 du 14/06/1985 relatif à l'hygiène de la production et la commercialisation des denrées alimentaires : 14/06/1985 A28P1			0	
3. Des vêtements propres sont portés. Décret 85-243 du 14/06/1985 relatif à l'hygiène de la production et la commercialisation des denrées alimentaires : 14/06/1985 A28P1			0	
4. Les personnes constituant une source de contamination potentielle, ne se trouvent pas dans les zones de manutention de denrées alimentaires. Décret 85-243 du 14/06/1985 relatif à l'hygiène de la production et la commercialisation des denrées alimentaires : 14/06/1985 A29P1			0	
5. Dans les locaux de travail et d'entreposage, les zones de chargement, d'arrivage, de tri et de déchargement, ainsi que dans les autres zones et couloirs où des denrées alimentaires sont transportées, il est interdit de fumer, de cracher, de manger ou de boire. Décret 85-243 du 14/06/1985 relatif à l'hygiène de la production et la commercialisation des denrées alimentaires : 14/06/1985 A28P2			0	

Total

	0	0	0
--	---	---	---

Moyenne des Pondérations

0

% des Non Conformités

0

%

**Limites : Avertissement
Procès Verbal**

0
0

Non conformité majeure

0

Non conformité mineure

0

Dont

0

avec *

Commentaire contrôleur

--

8. Les déchets alimentaires, sous-produits non comestibles et autres déchets

8.1-Enlèvement des déchets

1. Les déchets, rebus et détritres de toutes sortes sont fréquemment évacués des locaux où se trouvent ou manipulées des denrées alimentaires. Décret 85-243 du 14/06/1985 relatif à l'hygiène de la production et la commercialisation des denrées alimentaires : 14/06/1985 A18			0	
---	--	--	---	--

8.2-Récipients à déchets

1. Les Récipients à déchets peuvent être convenablement nettoyés (et désinfectés). Décret 85-243 du 14/06/1985 relatif à l'hygiène de la production et la commercialisation des denrées alimentaires : 14/06/1985 A18			0	
2. Les déchets sont déposés dans des récipients dotés d'un couvercle rabattable. Décret 85-243 du 14/06/1985 relatif à l'hygiène de la production et la commercialisation des denrées alimentaires : 14/06/1985 A18			0	
3. Les récipients à déchets sont propres et en bon état d'entretien et placé en dehors des heures de service dans un local hors des lieux de manipulation des denrées. Décret 85-243 du 14/06/1985 relatif à l'hygiène de la production et la commercialisation des denrées alimentaires : 14/06/1985 A18			0	

8.3-Entreposage des déchets

1. Les aires de stockage des déchets sont propres Loi n°87-015 du 21 Septembre 1987 portant code de l'hygiène publique : 21/09/1987 A93			0	
---	--	--	---	--

8.4-Elimination des déchets

1. Les déchets sont éliminés de façon hygiénique et ne constituent pas une source de contamination. Loi n°87-015 du 21 Septembre 1987 portant code de l'hygiène publique			0	
---	--	--	---	--

: 21/09/1987 A95				
------------------	--	--	--	--

Total		0	0	0
Moyenne des Pondérations		0		
% des Non Conformités		0	%	
Limites : Avertissement		0		
Procès Verbal		0		

Non conformité majeure	()	Non conformité mineure	()	Dont	()	avec *
-------------------------------	-----	-------------------------------	-----	-------------	-----	---------------

Commentaire contrôleur

--

9. Exigences générales pour les établissements où des viandes sont découpées, transformées, traitées, entreposées.

1. Il n'y a pas de viandes fraîches qui n'ont pas été soumises à l'expertise. Pas de référence légale en vigueur			0	
2. Des viandes fraîches impropres à la consommation humaine ou qui n'ont pas été autorisées à l'importation ne sont pas présentes. Règlement n° 07/2007/CM/UEMOA relatif à la sécurité sanitaire des végétaux, des animaux et des aliments dans l'UEMOA : 06/04/2007A73			0	
3. Des denrées alimentaires d'origine animale ne portant ni marque de salubrité, ni marque d'identification, sauf si celle-ci n'est pas requise ne sont présentes. Pas de référence légale en vigueur			0	
4. Les denrées alimentaires d'origine animale sont inscrites dans le registre IN de l'établissement. Pas de référence légale en vigueur			0	
5. S'il se trouve en même temps dans l'établissement, d'une part des viandes fraîches qui, conformément à l'estampille, sont autorisées au marché intracommunautaire et d'autre part des viandes fraîches, qui conformément à l'estampille, peuvent exclusivement être vendues sur le territoire national, ou encore, des viandes fraîches ne pouvant être autorisées au marché intracommunautaire qu'après un traitement spécifique, toutes ces viandes doivent être entreposées dans des endroits et à des moments différents et préparées ou transformées dans des endroits ou à des moments différents. Les viandes emballées peuvent toutefois être entreposées ensemble. Pas de référence légale en vigueur			0	
6. Des viandes fraîches ladres et non traitées à moins que l'établissement n'exécute ce traitement, ne sont pas présentes. Pas de référence légale spécifique en vigueur			0	
7. Des viandes fraîches qui, conformément à la marque de salubrité, sont obtenues d'abattages privés ne sont pas présentes. Pas de référence légale en vigueur			0	

8. L'utilisation de bois est interdite sauf dans les locaux où se trouvent exclusivement des denrées alimentaires emballées et dans les locaux pour l'entreposage ou l'expédition des denrées alimentaires d'origine animale, lorsque cela est nécessaire pour des raisons technologiques et pour autant qu'il n'existe pas de danger de contamination de ces produits. Les plateaux de chargement en bois peuvent uniquement être autorisés dans les locaux pour le transport des denrées alimentaires d'origine animale entièrement enveloppées et exclusivement à cet usage. Pas de référence légale en vigueur			0	
9. Les métaux galvanisés ne sont pas corrodés et n'entrent pas en contact avec les viandes fraîches, préparations de viandes, produits à base de viandes et sous-produits d'origine animale. Pas de référence légale spécifique en vigueur			0	
10. Il n'y a pas de moteurs à combustible qui produisent des gaz de combustion, sauf si ces gaz de combustion sont évacués directement. Loi n°87-015 du 21 Septembre 1987 portant code de l'hygiène publique : 21/09/1987 A95			0	

Total

0	0	0	0
---	---	---	---

Moyenne des Pondérations

0

% des Non Conformités

0	%
---	---

Limites : Avertissement

0

Procès Verbal

0

Non conformité majeure	()	Non conformité mineure	()	Dont	()	avec *
-------------------------------	-----	-------------------------------	-----	-------------	-----	---------------

Commentaire contrôleur

--

Législation

- Règlement n° 07/2007/CM/UEMOA relatif à la sécurité sanitaire des végétaux, des animaux et des aliments dans l'UEMOA
- Loi n°87-015 du 21 Septembre 1987 portant code de l'hygiène publique
- Décret 85-243 du 14/06/1985 relatif à l'hygiène de la production et la commercialisation des denrées alimentaires
- Décret 85-241 du 14/06/1985 relatif aux additifs utilisés dans les aliments, aux contaminants et substances indésirables, aux matériaux de contact et produits de nettoyage de ces matériaux

Commentaire du contrôleur

Commentaire opérateur

Favorable

Favorable avec remarques

Non Favorable

Fait, le / /

Signature et sceau de l'agent contrôleur

SERMENT DES VETERINAIRES DIPLOMES DE DAKAR

« Fidèlement attaché aux directives de **Claude BOURGELAT**, fondateur de l'Enseignement Vétérinaire dans le monde, je promets et je jure devant mes Maîtres et mes Aînés :

- d'avoir en tous moments et en tous lieux le souci de la dignité et de l'honneur de la profession vétérinaire ;
- d'observer en toutes circonstances les principes de correction et de droiture fixés par le code de déontologie de mon pays ;
- de prouver par ma conduite, ma conviction, que la fortune consiste moins dans le bien que l'on a, que dans celui que l'on peut faire ;
- de ne point mettre à trop haut prix le savoir que je dois à la générosité de ma patrie et à la sollicitude de tous ceux qui m'ont permis de réaliser ma vocation.

Que toute confiance me soit retirée s'il advient que je me parjure. »

LE CANDIDAT

**VU
LE DIRECTEUR
DE L'ECOLE INTER-ETATS
DES SCIENCES ET MEDECINE
VETERINAIRES DE DAKAR**

**VU
LE PROFESSEUR RESPONSABLE
DE L'ECOLE INTER-ETATS DES
SCIENCES ET MEDECINE
VETERINAIRES DE DAKAR**

**VU
LE DOYEN
DE LA FACULTE DE MEDECINE
ET DE PHARMACIE
DE L'UNIVERSITE CHEIKH ANTA DIOP
DE DAKAR**

**LE PRESIDENT
DU JURY**

**VU ET PERMIS D'IMPRIMER _____
DAKAR, LE _____**

CONTRIBUTION A L'AMELIORATION DE LA LEGISLATION ET LA REGLEMENTATION DU CONTROLE DES DENREES ALIMENTAIRES D'ORIGINE ANIMALE EN REPUBLIQUE DU BENIN

RESUME

Le problème de la sécurité sanitaire des aliments en général et celle des denrées alimentaires d'origine animale (DAOA) est devenu une préoccupation de toutes les institutions internationale dont l'UEMOA avec des répercussions sur la politique de contrôle au niveau national.

Cette étude a pour objectif général de faire l'état des lieux de la situation actuelle du Bénin et, envisager des perspectives par des propositions d'améliorations en vue de se conformer aux exigences communautaires et internationales.

Les dispositions législatives en matière de contrôle des aliments sont obsolètes et coercitives nécessitant donc une remise à niveau par l'intégration des nouveaux concepts de la sécurité sanitaire des aliments.

L'analyse des dispositions réglementaires montre que sur les décrets en vigueur seuls 73% des décrets et 29% des arrêtés font réellement de la réglementation. Le niveau d'adoption des textes réglementaires recommandés est de 21 % pour l'ensemble des textes, 50% pour les décrets et 5 % pour les arrêtés. Ainsi, le très faible niveau d'adoption des arrêtés rend les dispositions réglementaires trop générales, incomplète et peu précis. Toutefois, elles ne doivent pas être abrogées mais renforcées par l'adoption de nouveaux textes.

Le Bénin est actuellement dans un système de contrôle à organismes multiples avec une incoordination au niveau nationale de la politique de contrôle des aliments y compris les DAOA. Il n'existe pas de procédure de contrôle documenté

Pour entrer dans le schéma d'harmonisation de l'UEMOA, le Bénin peut adopter un système de contrôle à organisme unique intégré par la création d l'Agence Béninoise de Sécurité Sanitaire des Aliments. La législation et la réglementation béninoise pour le contrôle des DAOA peut se trouver renforcé et se modernisée avec la conception et l'adoption des nombreuses propositions de dispositions complémentaires mais dans le respect des directives du Codex et de l'OIE.

MOTS CLES : Législation – Réglementation – Contrôle – DAOA - BENIN

ADRESSE DE L'AUTEUR : Sèdami Blaise HOUNYO
elblazionet@yahoo.fr / elblazionet@hotmail.com
BP : 32 Abomey-Calavi (République du Bénin
Tél. (229) 95 32 65 48 / 95 85 77 71
(221) 77 510 10 63

