

**UNIVERSITE CHEIKH ANTA DIOP DE DAKAR**  
**ECOLE INTER-ETATS DES SCIENCES ET MEDECINE**  
**VETERINAIRES DE DAKAR**



**Année 2012**

**N° : 25**

**EVALUATION DES SYSTEMES DE CONTROLE ET D'INSPECTION  
DES ETABLISSEMENTS DE PRODUCTION, TRANSFORMATION,  
DISTRIBUTION ET DE COMMERCIALISATION DES DENREES  
ALIMENTAIRES D'ORIGINE ANIMALE PAR LES SERVICES  
VETERINAIRES EN MAURITANIE**

**MEMOIRE DE MASTER EN SANTE PUBLIQUE VETERINAIRE  
SPECIALITE: VETERINAIRE OFFICIEL**

**Présenté et soutenu publiquement le 22 décembre 2012 à 10 h à l'EISMV**

**Par**

**Mohamed Lemine OULD BILAL**

Né le 30 décembre 1970 à Atar (Mauritanie)

**MEMBRES DU JURY**

**PRESIDENT :**

**M. Louis Joseph PANGUI**  
Professeur à l'EISMV de Dakar

**DIRECTEURS DE MEMOIRE**

**M. Germain Jérôme SAWADOGO**  
Professeur à l'EISMV de Dakar

**M. Henri-Joël TAGUM FOMBENO**  
Doctorat d'Etat en Droit à l'ASECNA

**MEMBRE**

**M. Bhen Sikina TOGUEBAYE**  
Professeur à la FST (UCAD)

## **REMERCIEMENTS**

Nous exprimons notre gratitude et notre profond respect à l'ensemble des personnes ayant contribué à notre formation et d'autre part ayant permis la tenue de ce stage en Mauritanie. Nous adressons ainsi nos remerciements, pour leur sollicitude et leur appui bienveillants :

- Dr Ba Abou Sidi, Directeur de l'Office National d'Inspection Sanitaire des Produits de la Pêches et de l'aquaculture (ONISPA) ;
- Tous nos remerciements au Chef Service de Coopération et Action culturelle (SCAC), de l'Ambassade de France en Mauritanie pour le financement de cette formation ;
- Dr Baba DOUMBIA, Directeur de l'Elevage en République Islamique de Mauritanie et son staff, et à l'ensemble des cadres et agents rencontrés à la dite Direction ;
- Toute notre reconnaissance à tous les enseignants de l'Ecole Inter-états des Sciences et Médecine Vétérinaires de Dakar qui ont intervenus dans le Master ;
- Les apprenants de la promotion 2011-2012 de Master Vétérinaire Officiel de l'EISMV.

## HOMMAGES A NOS MAITRES ET JUGES

A notre président du jury

**Monsieur Louis Joseph PANGUI,**

Professeur à l'EISMV de Dakar.

Vous nous faites l'insigne honneur, malgré vos multiples occupations de présider ce jury.

Veillez trouver ici l'expression de notre profonde et sincère gratitude.

A notre Maître et Directeur de mémoire

**Monsieur Germain Jérôme SAWADOGO,**

Professeur à l'EISMV de Dakar.

Vos qualités humaines et d'homme de science suscitent respect et admiration.

Soyez rassuré de notre sincère reconnaissance.

A notre Maître et Juge,

**Monsieur Henri-Joël TAGUM FOMBENO,**

Docteur d'Etat en droit à l'ASECNA

Qui a eu l'amabilité d'encadrer notre travail, avec une grande disponibilité.

En témoignage de notre profond respect et de notre sincère reconnaissance.

A notre Maître et Juge,

**Monsieur Bhen Sikina TOGUEBAYE,**

Professeur à la FST (UCAD).

Votre efficacité et votre humilité sans faille, sont sans nul doute, à l'origine de l'admiration que vous suscitez auprès des étudiants.

Veillez accepter nos sincères remerciements.

## RESUME

La Mauritanie dispose d'importantes richesses en matière d'élevage et de produits halieutiques qui lui permettent non seulement de s'assurer une autosuffisance en viandes rouges et poissons, mais aussi, de tirer profit d'un excédent de production pour l'exportation.

A cet effet, les services vétérinaires doivent manifester davantage de rigueur dans le suivi sanitaire des conditions de production, de transformation, de distribution et de commercialisation des aliments d'origine animale, afin de garantir la qualité et la salubrité des aliments pour les consommateurs et de répondre aux exigences sanitaires et phytosanitaires internationales.

La présente étude, effectuée au niveau de la Direction de l'Elevage en Mauritanie, a pour objet de faire l'état des lieux des systèmes de contrôle et d'inspection des établissements de production, de transformation, de distribution et de commercialisation des denrées alimentaires d'origine animale. Elle comporte l'identification de l'ensemble des textes législatifs et réglementaires régissant le contrôle des denrées alimentaires d'origine animale et l'analyse de ces textes au regard des lignes directrices de l'OIE, notamment la rubrique relative à la protection de la chaîne alimentaire et à la traçabilité.

Il ressort de cette étude que des progrès importants en matière d'inspection et de contrôle des denrées alimentaires d'origine animale ont été réalisés. Cependant certaines contraintes continuent de freiner ce système notamment, les insuffisances en matière de législation, et des ressources financières, humaines et matérielles.

Néanmoins, en Mauritanie, il y a une prise de conscience de la part des décideurs de plus en plus affichée quant à la protection des consommateurs et aux exigences des marchés internationaux. Cette volonté est traduite par l'adoption du code d'hygiène et du code de l'élevage et la signature d'une convention avec l'OIE pour la modernisation de la législation vétérinaire.

Mots clés: Mauritanie, Vétérinaire, Inspection, Contrôle, Législation, OIE, Sécurité Sanitaire,

Adresse: Mohamed Lemine OULD BILAL  
ONISPA, BP 1416 Nouakchott-Mauritanie  
Tél. : +222 22 10 60 61 ; Fax : +222 45 74 05 73 ; e-mail: [ml.bilal@yahoo.fr](mailto:ml.bilal@yahoo.fr)

## ABSTRACT

Mauritania has riches in livestock and fishery products which ensure not only self-sufficiency in red meat and fish, but also allow to take advantage of surplus production for export.

Therefore, the veterinary services must manifest greater rigor in monitoring health conditions of production, processing, distribution and marketing of food of animal origin, to ensure the quality and safety of food for consumers and reply to the international sanitary and phytosanitary requirements.

The present study, carried at the livestock Direction in Mauritania, has for object to make an inventory of the control systems, the inspection of production, processing, distribution and marketing establishments of animal foodstuffs. It involves the identification of all legislations and regulations governing the control of animal foodstuffs and the analysis of these texts under the guidelines of the OIE, especially sections related to the protection of food chain and traceability.

It appears from this study that significant progress has been achieved in the field of animal foodstuffs inspection and control. But, certain constraints continue to curb this system in particular, inadequacies in legislation and financial, human and material resources.

However, there is awareness of Mauritanian policy makers increasingly displayed on the protection of consumers and the requirements of international markets. This willingness is translated into the adoption of the hygiene code and the code on livestock and into the signing of a convention with the OIE toward modernization of veterinary legislation

Keywords: Mauritania, Veterinary, Inspection, Control, Legislation, OIE, Health Safety,

Address: Mohamed Lemine OULD BILAL

ONISPA BP : 1416 Nouakchott-Mauritanie

Tél. : +222 22 10 60 61 ; Fax : +222 45 74 05 73 ; e-mail: [ml.bilal@yahoo.fr](mailto:ml.bilal@yahoo.fr)

## SIGLES ET ABREVIATIONS

<b>AC</b>	Autorité Compétente
<b>BID</b>	Banque Islamique de Développement
<b>BPH</b>	Bonnes Pratiques d'Hygiène
<b>BPF</b>	Bonnes Pratiques de Fabrication
<b>DAOA</b>	Denrées Alimentaires d'Origine Animale
<b>DE</b>	Direction de l'Elevage
<b>DCPCRF</b>	Direction de la Concurrence de Protection des Consommateurs et de la Répression des Fraudes
<b>DARO</b>	Direction de l'Aménagement des Ressources et de l'Océanographie
<b>DG-SANCO</b>	Direction Générale de Santé et des Consommateurs
<b>FAO</b>	Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture
<b>HACCP</b>	Hazard Analysis Critical Control Points (Analyse des Dangers et Maîtrise des Points Critiques)
<b>INRSP</b>	Institut National de Recherches en Santé Publique
<b>MCIAT</b>	Ministère du Commerce d'Industrie de l'Artisanat et du Tourisme
<b>MDPMEDD</b>	Ministère Délégué auprès du Premier Ministre Chargé de l'Environnement et du Développement Durable.
<b>MDR</b>	Ministère du Développement Rural
<b>MPEM</b>	Ministère des Pêches et de l'Economie Maritime
<b>MSAS</b>	Ministère de la Santé et des Affaires Sociales
<b>OIE</b>	Organisation Mondiale de la Santé Animale
<b>ONISPA</b>	Office National d'Inspection Sanitaire des Produits de la pêche et de l'Aquaculture
<b>ONS</b>	Office National des Statistiques
<b>OMC</b>	Organisation Mondiale du Commerce
<b>OTC</b>	Obstacles Techniques au Commerce
<b>PIB</b>	Produit Intérieur Brut
<b>PIF</b>	Poste d'Inspection Frontalier
<b>SAN</b>	Société des Abattoirs de Nouakchott
<b>SEPME</b>	Le Secrétariat d'Etat auprès du Premier Ministre chargé de l'Environnement
<b>SPS</b>	Mesures Sanitaires et Phytosanitaires
<b>SV</b>	Service Vétérinaire
<b>UEMOA</b>	Union Economique Monétaire Ouest Africaine
<b>UE</b>	Union Européenne
<b>WB</b>	World Bank
<b>ZEE</b>	Zone Economique Exclusive

## **LISTE DES TABLEAUX**

Tableau I : Le cheptel mauritanien .....	03
Tableau II : Estimation de la production annuelle totale de viande rouge...	04
Tableau III : Production nationale de viande blanche .....	05
Tableau IV : La production nationale de lait .....	06
Tableau V : Captures globales réalisées en ZEE mauritanienne .....	06
Tableau VI : Effectifs des animaux soumis à l'inspection en 2011 .....	20
Tableau VII : Résultats des inspections des produits de la pêche.....	21

## **LISTE DES FIGURES**

Figure 1 : Organigramme de la Direction de l'élevage.....	07
Figure 2 : Répartition des textes par forme juridique .....	11
Figure 3 : Répartition des textes par lignes directrices.....	11
Figure 4 : Schéma de contrôle des établissements .....	28

## TABLE DES MATIERES

Introduction .....	1
<b>Premiere Partie : Generalites</b> .....	3
Chapitre I : Données générales sur la Mauritanie .....	3
1.1. Données géographiques et administratives de la Mauritanie .....	3
1.2. Données générales sur l'élevage en Mauritanie .....	3
1.3. Généralités sur les différentes filières des denrées alimentaires d'origine animale en Mauritanie.....	3
Chapitre II : Structures intervenant dans l'inspection et le contrôle des denrées alimentaires d'origine animale en Mauritanie .....	7
2.1. Direction de l'élevage.....	7
2.2. Délégations Régionales du Ministère du Développement Rural .....	8
2.3. Centre National d'Elevage et de Recherches Vétérinaire .....	8
2.4. Office National d'Inspection Sanitaire des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture .....	8
2.5. Institut National de Recherches en Santé Publique.....	9
2.6. Direction de la Concurrence, de la Protection des Consommateurs et de la Répression des Fraudes .....	9
<b>Deuxieme Partie : Etude</b> .....	10
Evaluation des systèmes de contrôle et d'inspection des établissements de production, de transformation, de distribution et de commercialisation des denrées alimentaires d'origine animale par les services vétérinaires en Mauritanie. ....	10
Chapitre I : Matériel et méthodes.....	10
1.1. Cadre de l'étude.....	10
1.2. Matériel.....	10
1.3. Méthodes .....	10
Chapitre II : Résultats, Discussion et Recommandations .....	11
2.1. Résultats.....	11
2.1.1. Identification des textes législatifs et réglementaires .....	11
2.1.2. Analyse des textes au regard des lignes directrices de l'OIE .....	12
2.1.3. Appréciation de l'application des textes sur le terrain .....	19
2.2. Discussion.....	24
2.2.1. Analyse des textes réglementaires .....	24
2.2.2. Application des textes .....	25
2.3. Recommandations : .....	26
Chapitre III : Proposition des profils de formation et d'un schéma de contrôle des établissements .....	27
3.1. Proposition des profils de formation pour les agents de contrôle et les opérateurs du secteur.....	27
3.2. Proposition d'un schéma de contrôle des établissements .....	28
Conclusion.....	29
Annexe.....	30
Bibliographie .....	32

## INTRODUCTION

Dans les pays en développement, la contamination des aliments est pour beaucoup responsable de la mort de dizaines de milliers d'individus (FAO 2005). Or, la déclaration du sommet mondial de l'alimentation, tenu à Rome en novembre 1996, réaffirme le droit de chaque être humain d'avoir accès à une nourriture saine et nutritive, conformément au droit de chacun d'être à l'abri de la faim

A cet effet, il est donc essentiel de garantir la sécurité sanitaire des produits animaux et d'origine animale, ce qui constitue l'une des fonctions essentielles de la santé publique et de la sécurité alimentaire. La sécurité sanitaire des aliments est aussi devenue un enjeu de taille à la fois national et international pour diverses raisons : i) accords SPS et OTC de l'OMC, ii) la pression des consommateurs iii) et une réglementation internationale devenue rigoureuse.

Le contrôle des denrées alimentaires d'origine animale, tout au long de la chaîne de production, repose principalement sur les services vétérinaires. Dans de nombreux pays, les SV sont chargés d'effectuer l'inspection sanitaire des aliments au niveau de la ferme, de l'abattoir, lors de la production, de la distribution et de la commercialisation.

Ces services devront donc disposer d'un système d'inspection efficace capable de garantir la salubrité et l'innocuité des denrées alimentaires mises sur le marché local ou destinées à l'exportation.

Dans certains de nos pays africains les services vétérinaires pourraient ne pas être en mesure d'assurer correctement les opérations d'inspection et de contrôle de toutes les denrées alimentaires destinées à la consommation humaine.

Par conséquent, il s'avérerait très important d'avoir une vision claire de la situation actuelle de système de contrôle et d'inspection des denrées alimentaires d'origine animale par les services vétérinaires en Mauritanie, d'évaluer son adéquation aux recommandations de l'OIE et de faire des propositions visant à améliorer ce système, s'il y a lieu.

L'objectif général de cette étude est de faire l'état des lieux des systèmes de contrôle et d'inspection des établissements de production, de transformation, de distribution et de commercialisation des denrées alimentaires d'origine animale en Mauritanie. Plus spécifiquement, il s'agira :

- De répertorier l'ensemble des textes législatifs et réglementaires relatifs au contrôle et à l'inspection des denrées alimentaires d'origine animale ;

- D'analyser les textes législatifs et réglementaires en matière de sécurité sanitaire des aliments aux regards des lignes directrices de l'OIE en la matière ;
- D'apprécier l'application effective des textes sur le terrain ;
- De proposer un système (schéma) de contrôle des établissements compatible avec le niveau économique et social du pays ;
- De proposer des profils de formation continue ou de recyclage des agents chargés du contrôle ainsi que des opérateurs.

Cette étude est structurée en deux parties. La première partie rassemble les données générales relatives à la sécurité sanitaire des aliments en Mauritanie, tandis que la deuxième partie présente le matériel, la méthode, les résultats, la discussion et enfin les recommandations et la conclusion de ce travail d'évaluation.

## PREMIERE PARTIE : GENERALITES

### Chapitre I : Données générales sur la Mauritanie

#### 1.1. Données géographiques et administratives de la Mauritanie

Pays de transition entre les pays du Maghreb et ceux du Sahel, la Mauritanie couvre une superficie de 1.030.700 km<sup>2</sup> entre les 15 ° et 27 ° de latitude Nord et les 6 ° et 19 ° de longitude Ouest. Elle est limitée à l'Ouest par l'Océan Atlantique, au Nord par l'ex Sahara Occidental et l'Algérie, à l'Est par le Mali et au Sud par le Mali et le Sénégal. Le pays est peuplé d'environ 3,1 millions d'habitants, dont 46% vivent en milieu rural. Au plan administratif, le pays est divisé en 13 Wilayas (Régions), subdivisées en 53 Moughataas (Départements) et 205 Communes dont 163 sont rurales.

#### 1.2. Données générales sur l'élevage en Mauritanie

Le secteur de l'élevage, qui joue un rôle très important dans l'économie nationale (l'élevage représente 80% du PIB du secteur agricole et environ 15% du PIB global du pays), constitue une part importante des ressources de la population rurale. L'apport nutritionnel potentiel de ses produits peut couvrir 4/5 des besoins en lipides de cette population, et la moitié de ses besoins en protéines. Toutefois, elle reste particulièrement vulnérable aux sécheresses et aux catastrophes liées aux phénomènes climatiques.

Pays de tradition principalement pastorale, la Mauritanie bénéficie de ressources considérables dans le secteur de l'élevage. En 2011, le cheptel national était constitué de 1,7 millions de bovins, de 1,3 million de camelins et de 15 millions de petits ruminants (Direction de l'Elevage, 2012).

**Tableau I** : Le cheptel mauritanien en 2011

	Nombre (têtes)	Poids moyen carcasse
Bovins	1 724 927	150 kg
Camelins	1 369 828	180 kg
Petits ruminants	15 226 467	15 kg

*Source : (Direction de l'Elevage, 2012).*

#### 1.3. Généralités sur les différentes filières des denrées alimentaires d'origine animale en Mauritanie

##### a. Filière viande rouge

La filière viande rouge est l'une des plus importantes spéculations de l'élevage mauritanien, la viande rouge consommée en Mauritanie est entièrement produite au niveau local. Ces viandes proviennent essentiellement, d'animaux élevés sur

pâturages naturels, le principal système de production de ces viandes est l'élevage extensif. La Mauritanie est autosuffisante en viande rouge. La production annuelle totale de viande rouge est estimée à 111 585 tonnes, dont 26445 tonnes de viande bovine, 22 890 tonnes de viande cameline et 62250 tonnes de viande ovine et caprine. (WEIGER et *all*, 2010).

**Tableau II.** Estimation de la production annuelle totale de viande rouge.

Type	Quantité en tonne	%
Viande bovine	26 445	24
Viande cameline	22 890	21
viande ovine et caprine	62 250	56
<b>Total</b>	<b>111 585</b>	<b>100</b>

*Source : (WEIGER, et all 2010).*

Cette production permet à la Mauritanie non seulement de s'assurer une autosuffisance en viande rouge, mais aussi de tirer profit d'un excédent de production, évalué à plus de quarante mille (40000) tonnes (WEIGER, 2010).

Hormis les exportations sur pied, il n'existe pas de courants d'exportation des carcasses ou de viande congelée. De nombreux réseaux informels d'exportation sont déjà très actifs dans la sous-région. La très grande majorité de ces exportations concernent le bétail sur pied vers le Mali et le Sénégal pour les petits ruminants et bovins et vers le Maghreb pour les camelins.

En matière d'infrastructures, il n'existe à l'heure actuelle qu'un seul abattoir moderne en Mauritanie. Il est implanté à Nouakchott, situé à 15 kilomètres à l'Est de la ville. Cet abattoir est géré par une société d'économie mixte (la SAN), qui assure l'abattage et le contrôle avec l'appui des services vétérinaires de la Délégation Régionale de Nouakchott

## **b. Filière avicole**

En Mauritanie, l'aviculture est pratiquée selon deux grands types : moderne (ou semi industriel) et traditionnel (ou familial).

L'aviculture moderne (ou semi-industrielle) en Mauritanie est apparue au début des années 1960. Au cours des années 1990, ce type d'élevage avait connu un essor, particulièrement autour de centres urbains tels que Nouakchott, Rosso et Nouadhibou, et comptait jusqu'à 60 exploitations opérationnelles. Cette filière a connu une dépendance de l'extérieur avec l'importation du matériel d'élevage et de l'ensemble des intrants, particulièrement les poussins et les aliments. Leur activité est quasi exclusivement orientée vers la production de poulets de chair.

L'aviculture traditionnelle est une source nutritionnelle importante pour les populations en milieu rural. Il existe un nombre considérable de petits éleveurs

(moins de 150 poules et poussins) dont la contribution à l'alimentation nationale offre un potentiel élevé.

Selon l'Office National de la Statistique (ONS), les effectifs de volailles sont estimés à 3,8 millions dont 1.4 millions de poulets en aviculture moderne et 2.4 millions en aviculture familiale. Les estimations de la FAO sont légèrement plus élevées que celles fournies par l'ONS avec un chiffre estimé de 4.2 millions de volailles en 2007 (FAO. 2009).

La consommation actuelle de viande blanche est estimée à environ 11.000 tonnes, pour une consommation annuelle par habitant de l'ordre de 3 à 4 kg/habitant/an. Cette consommation est couverte à 43 % par l'aviculture traditionnelle, à 19 % par l'aviculture intensive et à 38 % par les importations (FAO/WB, 2002). La production nationale de viande blanche est présentée dans le tableau III.

**Tableau III : Production nationale de viande blanche en tonnes**

<b>Poulets de chair</b>	<b>Production</b>
Aviculture traditionnelle	4833
Aviculture intensive	2100
Volailles importées	4220
<b>Total</b>	<b>11 153</b>

*Sources : « Initiative Elevage, Pauvreté et Croissance - FAO/WB - 2002*

### **c. Filière lait**

Le lait est une production qui était souvent donnée gratuitement aux nécessiteux ou aux malades. La commercialisation du lait était habituellement mal vue par les populations, mais depuis l'installation de certaines laiteries à Nouakchott, les éleveurs vendent leur excédent de lait se procurant ainsi de nouveaux revenus.

La filière a connu toutefois un développement par l'émergence d'industries laitières approvisionnant le marché urbain en lait pasteurisé, UHT, beurre, crème fraîche, yaourt, fromage, avec le fonctionnement de quatre (04) unités de productions financées et gérées par des promoteurs privés. Le développement de la filière lait, notamment par la transformation, constitue un enjeu important en Mauritanie en raison notamment de l'impact des importations sur la balance commerciale du pays (11 milliards d'Ouguiyas par an) et des revenus induits par cette activité, tant pour les acteurs de la transformation que pour les éleveurs (FAO/WB 2002).

Sur la base d'une estimation de la consommation, faite par l'étude Initiative «Elevage, pauvreté et croissance (IEPC), 2002 », la consommation actuelle de la population serait de 0,52 litre par personne et par jour. Le tableau IV présente la production laitière nationale en milliers de tonnes.

**Tableau IV : Production laitière nationale en milliers de tonnes**

	Production totale	Auto consommation	%	Pertes (refus, non trait)	%	Ventes (usines ou en lait cru)	%
Bovins	197	170	86	10	5	17	7
Camelins	259	128	50	128	50	3	1
Ovins	14	14	100	0	0	0	0
Caprins	91	90	99	0	0	1	1
Total	560	402	72	138	25	20	4

Sources : “ Initiative Elevage, Pauvreté et Croissance - FAO/WB - 2002

#### d. Filière Pêche

La Zone Economique Exclusive Mauritanienne (ZEEM) se caractérise par une abondance des ressources halieutiques tout au long des 720 km de côtes. Cette zone abrite des ressources importantes et d’une grande diversité. Pas moins de 300 espèces sont régulièrement dénombrées dans les captures effectuées, dont au moins 170 espèces sont commercialisables (**FAO/BID, 2012**).

En effet, le secteur des pêches offre au pays des retombées socio-économiques de toute première importance et constitue l’un des principaux piliers de l’économie nationale. Il est réputé participer pour près de 5 à 6% au PIB national, mobilise environ 45 % des recettes d’exportation hors pétrole et procure 25 à 30% des recettes budgétaires de l’Etat. Outre cette contribution aux recettes budgétaire et recettes en devises, le secteur des pêches contribue substantiellement au développement du pays en termes (i) d’emplois (plus de 36000 emplois représentant 36 % des emplois du secteur moderne), (ii) de sécurité alimentaire et d’apport en protéine animale (4,5 kg/hab/an), (iii) de revenu des ménages mais aussi d’effet d’entraînement sur les autres volets de l’économie nationale. Le tableau n° V présente les captures globales en tonnes réalisées en ZEE mauritanienne (**FAO/BID, 2012**). Le tableau V présente les captures globales réalisées en ZEE mauritanienne pour la période 2006-2011.

**Tableau V : Captures globales réalisées en ZEE mauritanienne (en tonnes)**

Année	2006	2007	2008	2009	2010	2011
Pêche industrielle (t)	491877	822922	919150	799348	969290	997091
Pêche Artisanale (t)	46116	62674	100735	114247	180109	188411
Total ( <i>en tonnes</i> )	537993	885596	1019885	913595	1149399	1185502

Source : Direction de l’Aménagement des Ressources et de l’Océanographie /MPEM.

## Chapitre II : Structures intervenant dans l'inspection et le contrôle des denrées alimentaires d'origine animale en Mauritanie

### 2.1. Direction de l'élevage (DE)

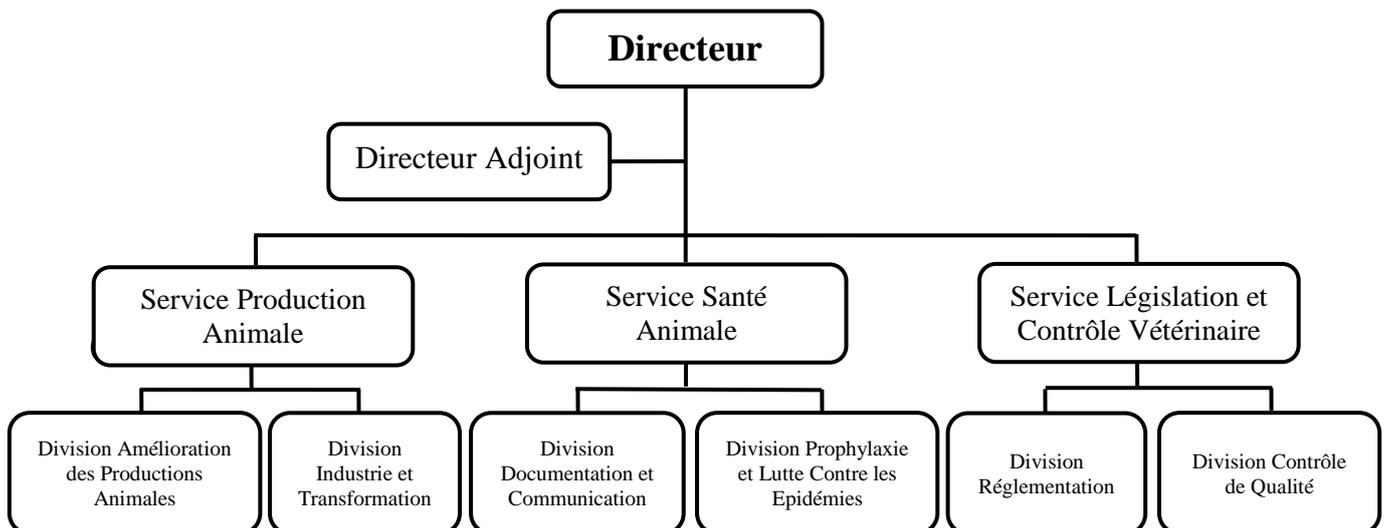
La mission de la direction de l'élevage est fixée par l'article 26 du décret 186-2008/PM du 19 octobre 2008, fixant les attributions du Ministre du Développement Rural et l'organisation de l'administration centrale de son Département. Cette Direction est chargée d'élaborer, et de superviser la mise en œuvre de la politique en matière de production et de santé animale, en s'assurant de sa cohérence avec les orientations générales de la politique de développement de l'Élevage.

Pour ce faire la direction de l'élevage est organisée en trois services et six divisions (Cf. figure 1), dont le Service de la Législation et du Contrôle Vétérinaire qui est en charge du contrôle d'hygiène et de la qualité sanitaires des denrées alimentaires d'origine animale.

Ce service est chargé de la détermination des conditions juridiques, techniques et économiques de développement des productions animales et du suivi de leur mise en œuvre. Il comprend deux divisions :

- i) Division Réglementation ;
- ii) Division Contrôle de Qualité.

La Direction de l'Élevage est le point focal de l'OIE. A ce titre, elle a pour mission de déclarer à cette organisation les maladies animales inscrites sur la liste notifiable.



**Figure 1 :** Organigramme de la Direction de l'Élevage.

## **2.2. Délégations Régionales du Ministère du Développement Rural (DRMDR)**

En vue d'accompagner le processus de décentralisation initié par l'Etat, le Ministère du Développement Rural a procédé à une déconcentration au profit des services régionaux (Délégations Régionales) présents dans chacune des wilayas (régions).

L'organisation interne des Délégations Régionales est définie par l'arrêté n° 469/MAE du 12 février avril 2008 portant organisation de la délégation régionale de l'Agriculture et de l'Elevage du Ministère de l'Agriculture et de l'Elevage.

Au niveau régional, chacune des treize (13) délégations comporte six (06) services, représentant les directions centrales du Ministère. Le Service d'Elevage, est chargé entre autres de l'inspection sanitaire des produits alimentaires d'origine animale et de faire appliquer la réglementation en la matière.

Au niveau de chaque Moughataa (département) on trouve une inspection du MDR qui comprend un bureau de l'élevage. Enfin, il existe également quelques postes vétérinaires, disséminés à l'intérieur du pays.

## **2.3. Centre National d'Elevage et de Recherches Vétérinaire (CNERV)**

Sous la tutelle du Ministère du Développement Rural, le CNERV est un établissement public à caractère administratif doté de l'autonomie financière et créé en 1973 par décret n° 73.090. Cet établissement a comme mandat, outre le diagnostic des maladies animales, le diagnostic laboratoire en matière d'hygiène alimentaire pour les produits animaux. Le CNERV a pour mission de :

- Permettre et favoriser toute recherche médicale, vétérinaire et zootechnique utile au développement de l'élevage ;
- Diagnostiquer des maladies infectieuses et des affections parasitaires prioritaires ;
- Faire le dépistage et les études épidémiologiques ;
- Contrôler la salubrité des denrées alimentaires d'origine animale
- Aider à l'amélioration zootechnique du cheptel.

## **2.4. Office National d'Inspection Sanitaire des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture (ONISPA)**

L'ONISPA est un établissement public à caractère administratif doté de l'autonomie financière sous tutelle du Ministère des Pêches et de l'Economie Maritime, créé par décret n° 2007-066, du 13 mars 2007. Les mission principales de l'ONISPA sont de :

- ✚ appliquer la réglementation nationale et internationale relative à la qualité, à l'hygiène et à la salubrité des produits de la pêche;
- ✚ organiser et exécuter les opérations de contrôle et d'inspection des produits, des établissements et des zones de production des produits de la pêche.

L'ONISPA est organisé en trois départements dont un est plus spécifiquement en charge du contrôle sanitaire des produits de la pêche : le Département d'Inspection Sanitaire. Ce département est chargé de :

- coordonner les activités techniques et administratives des services d'inspection ;
- initier et participer à l'élaboration des textes réglementaires en matière d'hygiène et de salubrité des produits de la pêche et de l'aquaculture ;
- certifier la salubrité des produits de la pêche et de l'aquaculture.

Il comprend deux (02) services : i) Service d'Inspection Sud, ii) Service d'Inspection Nord.

L'ONISPA est le point focal de l'OIE pour les maladies des animaux aquatiques.

## **2.5. Institut National de Recherches en Santé Publique (INRSP)**

Sous tutelle du Ministère de la Santé, l'INRSP est un établissement public à caractère administratif à vocation scientifique, créé par décret n° 2005-018 du 27 février 2005 en remplacement du Centre National d'Hygiène. Il est chargé entre autres d'assurer les travaux de contrôle et de surveillance de la qualité des eaux, des boissons et des aliments destinés à la consommation humaine et de contribuer à l'élaboration des normes dans le domaine.

L'INRSP est le point focal national du *Codex Alimentarius* en Mauritanie.

## **2.6. Direction de la Concurrence, de la Protection des Consommateurs et de la Répression des Fraudes (DCPCRF)**

La DCPCRF est une direction centrale du Ministère du Commerce, de l'Industrie, de l'Artisanat et du Tourisme, chargée de l'élaboration, de l'adoption et du suivi de la mise en œuvre, des stratégies dans les domaines de la concurrence, de la protection des consommateurs et de la répression des fraudes. Elle assure entre autres le contrôle de la qualité des produits de grande consommation, le retrait des produits insalubres et dangereux pour la consommation et l'application des pénalités des infractions.

## **DEUXIEME PARTIE**

### **Evaluation des systèmes de contrôle et d'inspection des établissements de production, de transformation, de distribution et de commercialisation des denrées alimentaires d'origine animale par les services vétérinaires en Mauritanie.**

Cette deuxième partie fera d'abord mention du matériel et de la méthodologie utilisés, ensuite des résultats de l'étude et enfin de la discussion et des recommandations.

#### **Chapitre I : Matériel et méthodes**

##### **1.1. Cadre de l'étude**

La présente étude a été réalisée au niveau de la Direction de l'Elevage du Ministère du Développement Rural, en République Islamique de Mauritanie durant la période du 17 juin au 16 septembre 2012. La zone d'étude a été la ville de Nouakchott.

##### **1.2. Matériel**

Le matériel utilisé pour cette étude est constitué essentiellement des :

- Recueils des textes législatifs et réglementaires régissant le contrôle et l'inspection des établissements de production, de transformation, de distribution et de commercialisation des denrées alimentaires d'origine animale en Mauritanie ;
- Lignes directrices de l'OIE relatives à la chaîne alimentaire et à la traçabilité ;
- Table d'analyse des textes ;
- Documents de cadrage du stage (les termes de références).

##### **1.3. Méthodes**

Pour aboutir aux objectifs fixés il a été procédé à :

- Une recherche bibliographique, pour répertorier l'ensemble des textes législatifs et réglementaires régissant le contrôle et l'inspection des denrées alimentaires d'origine animale ;
- Une analyse de ces textes au regard des lignes directrices de l'OIE relatives à la protection de la chaîne alimentaire et à la traçabilité. Le choix de ces lignes directrices a été fait en accord avec le tuteur professionnel ;
- Des entretiens avec les inspecteurs de différentes structures impliquées dans l'inspection des DAOA ;
- Des entretiens avec les professionnels du secteur.

## Chapitre II : Résultats, Discussion et Recommandations

### 2.1. Résultats

#### 2.1.1. Identification des textes législatifs et réglementaires

Nous avons identifié vingt-six (26) textes législatifs et réglementaires régissant le contrôle et l'inspection sanitaire des denrées alimentaires. Ces textes selon leur forme juridique se répartissent en cinq (05) lois, treize (13) décrets et huit (08) arrêtés. La liste entière de ces textes est donnée en annexe, la répartition des textes selon leur forme juridique est présentée en figure 3.

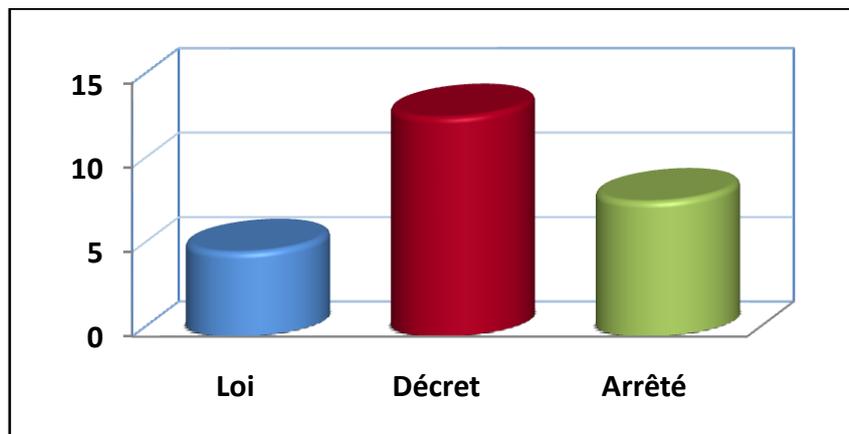


Figure 2 : Répartition des textes selon leur forme juridique

En fonction des objectifs qui peuvent être transversaux, un texte législatif ou réglementaire peut prendre en compte les recommandations d'un ou de plusieurs critères des lignes directrices. La répartition des textes répertoriés par critère de ligne directrice est décrite dans la figure 4.

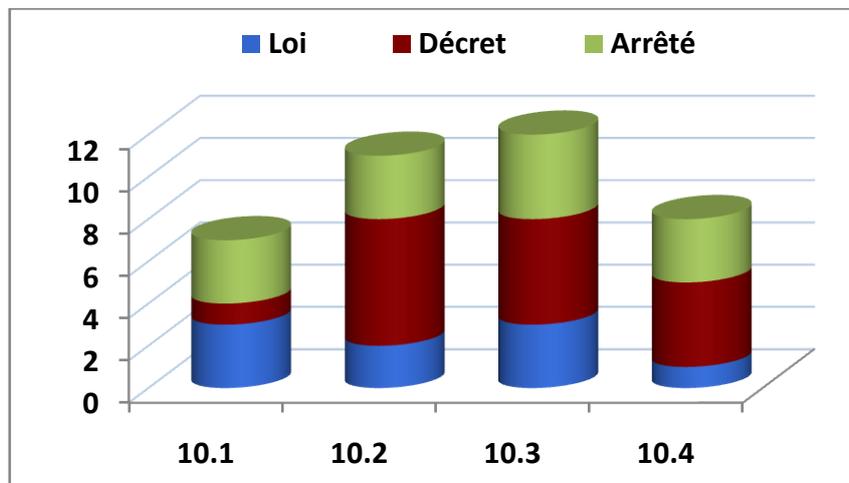


Figure 3 : Répartition des textes par lignes directrices

## 2.1.2. Analyse des textes au regard des lignes directrices de l'OIE

L'approche utilisée dans l'analyse des textes législatifs et réglementaires régissant l'inspection et le contrôle des denrées alimentaires d'origine animale, consiste en une lecture minutieuse de l'ensemble de ces textes et de comparer ces textes avec les lignes directrices de l'OIE, relatives à la chaîne alimentaire et à la traçabilité. Il s'agissait de voir si chaque critère du chapitre 10 des lignes directrices est bien pris en compte dans la réglementation mauritanienne.

### A. Les objectifs :

#### 1) Dispositions des lignes directrices :

La législation vétérinaire devrait :

- i. Permettre de réglementer tous les aspects de la chaîne de production alimentaire concernée ;
- ii. Fixer les exigences nécessaires pour assurer le meilleur niveau sanitaire.

#### 2) Références :

- a) La loi n° 2000-025 du 24 janvier 2000, portant Code des pêches ;
- b) La loi n°2004-024 du 13 Juillet 2004, portant Code de l'élevage ;
- c) La loi n° 2010-042 du 21 juillet 2010, relative au Code d'hygiène ;
- d) Le décret n° 94-030 du 8 mars 1994, relatif aux normes d'hygiène et de salubrité et aux conditions d'inspection sanitaire et de contrôle régissant la production et la mise sur le marché des produits de la pêche ;
- e) L'arrêté conjoint n°2860/MPEM/MCAT/MSAS/SEPME du 16 novembre 2006, relatif aux contrôles officiels applicables aux produits de la pêche destinés à l'exportation vers le marché de l'Union Européenne ;
- f) L'arrêté conjoint n°2862/MPEM/MCAT/MSAS/SEPME du 16 novembre 2006, relatif aux critères microbiologiques, chimiques et biotoxines marines applicables aux mollusques bivalves vivants et aux produits de la pêche et les méthodes d'analyse à utiliser ;
- g) L'arrêté conjoint n°2863/MPEM/MCAT/MSAS/SEPME du 16 novembre 2006, relatif aux règles d'hygiène applicables aux mollusques bivalves vivants, aux produits de la pêche et aux exploitants du secteur alimentaire.

#### 3) Conformités :

- ✓ Toutes les étapes de la chaîne alimentaire de la fourche à la fourchette sont prévues dans les textes législatifs et réglementaires et doivent satisfaire les dispositions de l'article 36 du code d'hygiène, l'article 30, du code d'élevage et l'article 39 et 41 du code des pêches.
- ✓ Le décret n° 94-030 relatif aux normes d'hygiène et de salubrité et aux conditions d'inspection sanitaire, prévoit également des arrêtés d'application qui fixeront les exigences nécessaires relatives à la

production, à la manipulation, au conditionnement et à la distribution des produits de la Pêche.

- ✓ Les arrêtés d'application du décret ci-dessus, constituent le paquet d'hygiène de la Mauritanie, ces arrêtés sont : (l'arrêté conjoint n° 2860, l'arrêté conjoint n° 2862 et l'arrêté conjoint n° 2863). Ces textes viennent pour assurer un meilleur niveau de sécurité sanitaire des produits de la pêche, et harmoniser la réglementation nationale avec celle de l'Union Européenne.

#### **4) Les écarts :**

- ❖ Le code d'hygiène prévoit des textes d'application fixant les exigences en matière d'hygiène, de santé publique et d'octroi d'agrément. Cette loi n'a pas tous ses règlements d'application.

### **B. Les mesures générales**

#### **1) Dispositions des lignes directrices :**

La législation vétérinaire devrait permettre de garantir la qualité sanitaire des denrées alimentaires d'origine animale en :

- i. Obligeant à l'enregistrement de tous les événements sanitaires intervenus pendant les phases de production primaire ;
- ii. Interdisant la mise sur le marché des produits contaminés, susceptibles d'être contaminés ou de présenter un danger pour le consommateur ou la santé animale ;
- iii. Imposant l'inspection sanitaire et qualitative des produits ;
- iv. Permettant l'inspection des établissements ;
- v. Autorisant le contrôle du respect de toutes les prescriptions de la législation vétérinaire à tous les stades, de la production à la distribution ;
- vi. Précisant que la responsabilité de la sécurité sanitaire des produits relève des opérateurs ;
- vii. Obligeant les opérateurs à retirer du marché les produits susceptibles de présenter un danger pour la santé humaine ou animale.

#### **2) Références :**

- a) La loi n°2004-024 du 13 Juillet 2004, portant Code de l'élevage ;
- b) La loi n° 2010-042 du 21 juillet 2010, relative au Code d'hygiène ;
- c) Le décret n° 65-087 du 19 mai 1965, portant règlement à l'importation et l'exportation des animaux et produits animaux ;
- d) Le décret n° 65-153 du 19 octobre 1965, portant règlement de l'inspection sanitaire et de salubrité des produits d'origine animale destinés à l'alimentation humaine ;
- e) Le décret n° 69-132/PR/MP/DR/EL, portant réglementation de la police sanitaire des animaux ;

- f) Le décret n° 81-062 du 2 avril 1981, portant réglementation de l'inspection sanitaire et du contrôle de salubrité des produits de la pêche destinés à l'alimentation humaine ;
- g) Le décret n° 94-030 du 8 mars 1994, relatif aux normes d'hygiène et de salubrité et aux conditions d'inspection sanitaire et de contrôle régissant la production et la mise sur le marché des produits de la pêche ;
- h) Le décret n° 2007-064 du 13 mars 2007, fixant les conditions de contrôle de la qualité et de respect des normes des produits destinés à la consommation humaine et animale ;
- i) L'arrêté conjoint n°2860/MPEM/MCAT/MSAS/SEPME du 16 novembre 2006, relatif aux contrôles officiels applicables aux produits de la pêche destinés à l'exportation vers le marché de l'Union Européenne ;
- j) L'arrêté conjoint n°2863/MPEM/MCAT/MSAS/SEPME du 16 novembre 2006, relatif aux règles d'hygiène applicables aux mollusques bivalves vivants, aux produits de la pêche et aux exploitants du secteur alimentaire ;
- k) L'arrête conjoint n°2502/MPEM/MS/MCAT/MDR/MDPMEDD du 14 novembre 2010, modifiant certaines dispositions de l'arrêté conjoint n° 2863, relatif aux règles d'hygiène applicables aux mollusques bivalves vivants, aux produits de la pêche et aux exploitants du secteur alimentaire

### 3) **Conformités :**

- ✓ Les exploitants du secteur de la pêche sont obligés de tenir des registres concernant les mesures prises afin de maîtriser les dangers et les conserver, de manière appropriée et pendant une période adéquate, (Annexe I, partie A point III de l'arrêté conjoint n°2863) ;
- ✓ Il est interdit, la vente des viandes, altérées, empoisonnées ou toxiques (article 35 décret 65.153) ;
- ✓ Le lait ou la viande issus des animaux atteints ou suspects d'être atteints de maladies contagieuses, ne pourront être consommés qu'après avis de l'agent du service d'inspection. (article 10, 59 et 41, du décret 69.132) ;
- ✓ Les produits de la pêche toxiques par nature et/ou contaminés par des substances ou des organismes dangereux pour la santé humaine ne peuvent pas être mis sur le marché (article 1<sup>er</sup> décret 94.030) ;
- ✓ Les dispositions législatives et réglementaires interdisent l'importation, la détention, la commercialisation ou la distribution des denrées alimentaires que l'on sait corrompues, toxiques ou contenant des substances pouvant nuire à la santé humaine (article 58, du code d'hygiène et l'article 2 du décret n° 2007-064) ;
- ✓ Les textes législatifs exigent le contrôle des denrées alimentaires à l'entrée et à la sortie du pays par les services techniques habilités (article 59 code d'hygiène et article 2 du décret 65.087) ;
- ✓ L'inspection sanitaire et de salubrité de tous les produits alimentaires sont obligatoires dans tous les établissements publics ou privés de production,

- transformation et de commercialisation des denrées alimentaires, (article 1<sup>er</sup> du décret n° 65.153 et article 2 du décret n° 65-087) ;
- ✓ Dans tous les établissements publics ou privés de production des denrées alimentaires, il est institué un service de surveillance technique, de contrôle sanitaire et d'inspection sanitaire et de salubrité (article 2, du décret n° 65.153) ;
  - ✓ Les fabricants, distributeurs et vendeurs des produits de la mer doivent permettre l'exécution de toutes les opérations faites par les agents du service de contrôle dans leurs établissements (article 2, du décret n° 81.062) ;
  - ✓ Les inspecteurs ont accès à tout établissement détenteur ou producteur de denrées alimentaires destinées à la consommation humaine. Les exploitants sont tenus de n'apporter aucune résistance aux réquisitions et de fournir tout document relatif au produit (articles 10 et 11, du décret n° 2007-064) ;
  - ✓ L'exploitant du secteur alimentaire est tenu de se soumettre à toute inspection effectuée, et d'assister le personnel de l'autorité compétente dans l'accomplissement de ses tâches (article 4, alinéa 2, point (g) de L'arrêté conjoint n° 2860) ;
  - ✓ Les textes législatifs et réglementaires exigent les contrôles du respect des prescriptions de la législation vétérinaire à toutes les étapes de la chaîne alimentaire (article 30 du code de l'élevage et l'article 2, du décret n° 65.153) ;
  - ✓ L'AC est chargée de veiller à l'efficacité des contrôles à tous les stades de la production, de la transformation et de la distribution des aliments (article 4, alinéa 2, point (a) de l'arrêté 2860) ;
  - ✓ Pour les produits de la pêche, la responsabilité primaire de la sécurité sanitaire des produits incombe à l'exploitant du secteur alimentaire (article 1<sup>er</sup>, alinéa (a), de l'arrêté conjoint n° 2863) ;
  - ✓ L'exploitant du secteur de la pêche doit engager immédiatement les procédures de retrait de toute denrée alimentaire, en cas de constatation de non-conformité d'une denrée aux prescriptions, et si nécessaire ils procèdent à son rappel, (article 4 alinéa 3 de l'arrêté n° 2502).
- 4) Les écarts :**
- ❖ L'obligation d'enregistrement de tous les événements sanitaires intervenus pendant les phases de production primaires est stipulée dans la réglementation des produits de la pêche ; ainsi que la responsabilité des exploitants du secteur alimentaire et l'obligation de retrait des produits susceptibles de porter préjudice à la santé du consommateur.
  - ❖ Cependant, dans la réglementation des produits autres que la pêche ces obligations ne sont pas instituées.

## **C. Produits d'origine animale destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale**

### **1) Dispositions des lignes directrices :**

La législation vétérinaire devrait prévoir :

- i. les conditions d'inspection ;
- ii. la conduite des inspections sur la base d'une expertise vétérinaire ;
- iii. des normes sanitaires appropriées ;
- iv. l'apposition de marques sanitaires visibles des utilisateurs intermédiaires ou finaux.

### **2) Références :**

- a) La loi n° 2000-005 du 18 janvier 2000, portant Code du commerce ;
- b) La loi n° 2004-024 du 13 juillet 2004, relative au Code de l'élevage ;
- c) La loi n° 2010-003 du 14 janvier 2010, relative à la normalisation et à la promotion de la qualité ;
- d) La loi n° 2010-042 du 21 juillet 2010, relative au Code d'hygiène ;
- e) Le décret n° 65-087 du 19 mai 1965, portant règlement à l'importation et l'exportation des animaux et produits animaux ;
- f) Le décret n° 65-153 du 19 octobre 1965, portant règlement de l'inspection sanitaire et de salubrité des produits d'origine animale destinés à l'alimentation humaine,
- g) Le décret n°81-062 du 2 avril 1981, portant réglementation de l'inspection sanitaire et du contrôle de salubrité des produits de la pêche destinés à l'alimentation humaine ;
- h) Le décret n°94-030 du 8 mars 1994, relatif aux normes d'hygiène et de salubrité et aux conditions d'inspection sanitaire et de contrôle régissant la production et la mise sur le marché des produits de la pêche ;
- i) Le décret n°2007-066 du 13 mars 2007, portant création d'un Office National d'Inspection Sanitaire des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture et fixant ses règles d'organisation et de fonctionnement ;
- j) L'arrêté n° R 0212/MPEM/MCAT/MDRE/MSAS du 09 juin 1996, relatif aux conditions d'hygiène et de salubrité applicables à bord des navires de pêche et des navires-usines ;
- k) L'arrêté conjoint n°2860/MPEM/MCAT/MSAS/SEPME du 16 novembre 2006, relatif aux contrôles officiels applicables aux produits de la pêche destinés à l'exportation vers le marché de l'Union Européenne ;
- l) L'arrêté conjoint n°2862/MPEM/MCAT/MSAS/SEPME du 16 novembre 2006, relatif aux critères microbiologiques, chimiques et biotoxines marines applicables aux mollusques bivalves vivants et aux produits de la pêche et les méthodes d'analyse à utiliser ;

- m) L'arrêté conjoint n°2863/MPPEM/MCAT/MSAS/SEPME du 16 novembre 2006, relatif aux règles d'hygiène applicables aux mollusques bivalves vivants, aux produits de la pêche et aux exploitants du secteur alimentaire.

### **3) Conformités :**

- ✓ Le code du commerce prévoit dans son article 1246, un décret d'application fixant les conditions de contrôle des produits alimentaires ;
- ✓ La réglementation stipule les conditions d'inspection sanitaire et de contrôles de salubrité des produits d'origine animale (les articles 3, 4, 18, 19, 24 et 30, du décret 065.153), aussi, les articles 3 et 4 du décret 65-085 précisent les lieux d'inspection des animaux et produits d'animaux importés ;
- ✓ Les conditions d'inspection des produits de la mer sont précisées dans le décret n° 81.062 et l'arrêté conjoint 2860 ;
- ✓ Les qualifications exigées pour l'exercice de contrôle de salubrité des DAOA sont clairement définies dans la réglementation Mauritanienne. Ces textes précisent que les inspections sont réalisées par des vétérinaires fonctionnaire du service de l'élevage, ou des pêches, obligatoirement compétents en matière de services vétérinaires et d'hygiène et assermentés (article 31 de la loi 2004.024, article 3 du décret 65-153, article 10 du décret n° 81.062 et article 17, alinéa 2 du décret 2007-066) ;
- ✓ La loi relative au code d'hygiène prévoit l'utilisation des normes de *Codex Alimentarius*, si des normes nationales font défaut ;
- ✓ La loi relative à la normalisation et à la promotion de la qualité, prévoit des décrets d'application qui fixent les conditions d'élaboration, de validation et d'homologation des normes alimentaires (article 6, de la loi n° 2010.003) ;
- ✓ Les normes d'hygiène et de salubrité des produits de la pêche sont prévues par l'article 4 du décret 94.030 et définies dans l'arrêté conjoint n° 2862 et l'arrêté conjoint n°2863 ;
- ✓ Pour la marque sanitaire, les exploitants du secteur de la pêche ne procèdent à la mise sur le marché que des produits qui portent une marque d'identification apposée (article 7, de l'arrêté conjoint n° 2863 et l'article 46 de l'arrêté R212).

### **4) Les écarts :**

- ❖ Les conditions d'inspection pour les viandes et les produits de la pêche sont décrites par la réglementation, pour les autres produits ces conditions restent à définir ;
- ❖ Certaines lois qui prévoient des normes sanitaires n'ont pas de façon exhaustive toutes leurs textes d'application ;
- ❖ L'apposition d'une marque sanitaire pour les produits autres que ceux de la pêche n'est pas prise en compte par la réglementation.

## **D. Établissements intervenant dans la chaîne alimentaire**

### **1) Dispositions des lignes directrices :**

La législation vétérinaire devrait lorsque nécessaire :

- i. permettre le recensement des opérateurs intervenant dans la chaîne alimentaire et de ceux responsables de la tenue des locaux et des établissements ;
- ii. prévoir l'introduction et le maintien de procédures sur les principes HACCP par les opérateurs de la chaîne alimentaire ;
- iii. permettre la possibilité d'une autorisation préalable à l'activité des opérateurs de la chaîne alimentaire lorsque celle-ci constitue un risque important pour la santé humaine ou animale.

### **2) Références :**

- a) La loi n° 2004-024 du 13 juillet 2004, Relative au Code de l'élevage ;
- b) Le décret n° 65-153 du 19 octobre 1965, portant règlement de l'inspection sanitaire et de salubrité des produits d'origine animale destinés à l'alimentation humaine ;
- c) Le décret n° 72-122/PR/MDR du 21 juin 1972, fixant les conditions d'attribution de la carte professionnelle de boucher ;
- d) Le décret n° 095-2007 du 20 juin 2007, fixant les attributions du ministre des pêches et l'organisation de l'administration centrale de son département ;
- e) Le décret n°94-030 du 8 mars 1994, relatif aux normes d'hygiène et de salubrité et aux conditions d'inspection sanitaire et de contrôle régissant la production et la mise sur le marché des produits de la pêche ;
- f) Le décret 2009-189 du 09 avril 2009, relatif à l'enregistrement, au suivi et à la classification des entreprises industrielles ;
- g) L'arrêté n° R 0212 MPEM/MCAT/MDRE/MSAS du 12 août 1992, relatif aux conditions d'hygiène et de salubrité applicables à bord des navires de pêche et des navires-usines ;
- h) L'arrêté conjoint n° 2860/MPEM/MCAT/MSAS/SEPME du 16 novembre 2006, relatif aux contrôles officiels applicables aux produits de la pêche destinés à l'exportation vers le marché de l'Union Européenne ;
- i) L'arrêté conjoint n°2863/MPEM/MCAT/MSAS/SEPME du 16 novembre 2006, relatif aux règles d'hygiène applicables aux mollusques bivalves vivants, aux produits de la pêche et aux exploitants du secteur alimentaire.

### **3) Conformités :**

- ✓ L'exercice de la profession de boucher est conditionné par l'octroi d'une carte professionnelle délivrée par l'administration conformément aux dispositions de l'article 2, du décret 72-122/PR/MDR du 21 juin 1972 ;

- ✓ L'autorité compétente du ministère des pêches établit et tient à jour une liste des établissements agréés pour la production et la mise sur le marché des produits de la pêche (article 32, décret n° 095-2007 et article 15 alinéa 2 point (f) de L'arrêté conjoint 2860) ;
- ✓ La production, les manipulations et la distribution des produits de la pêche doivent être réalisées dans des établissements autorisés et répertoriés par le Ministère chargé des pêches (article 2, du décret 94-030 du 8 mars 1994).
- ✓ Toutes entreprises industrielles installées en Mauritanie doivent être enregistrées au niveau du ministère chargé de l'industrie, (article 2 décret 2009-189) ;
- ✓ La mise en place, l'application des principes du HACCP, associées à la mise en œuvre des bonnes pratiques d'hygiène, incombent aux exploitants du secteur de la pêche conformément aux dispositions de l'article 5 de l'arrêté conjoint n° 2863 ;
- ✓ Le code d'hygiène exige une autorisation préalable aux activités de restauration collective (l'article 41), et prévoit les conditions d'octroi d'agrément pour les industries laitières (l'article 36) ;
- ✓ L'octroi d'agrément sanitaire est obligatoire pour les exploitants du secteur de la pêche (article 39 de l'arrêté R212 et l'article 6 de l'arrêté conjoint n° 2863) ;
- ✓ L'ouverture ou la réouverture d'un établissement de production, manipulation, transformation, ou commercialisation des DAOA est soumise à une autorisation préalable (article 2 du décret 65-153).

#### **4) Les écarts :**

- ❖ Le recensement des opérateurs du secteur alimentaire n'est pas défini dans la réglementation, pourtant l'octroi d'une carte professionnelle et le maintien à jour d'une liste des établissements agréés sont demandés ;
- ❖ La désignation d'un responsable chargé de l'hygiène et de la qualité dans les unités de traitement de produits de la pêche est prévue par la réglementation, mais le recensement de ces personnes n'est pas prévu ;
- ❖ La mise en place, l'application des principes du HACCP, ne sont pas prévues que par la réglementation du secteur des pêches ;
- ❖ Le code d'hygiène prévoit les conditions d'octrois d'agrément sanitaire mais ses règlements d'application ne sont pas promulgués.

#### **2.1.3. Appréciation de l'application des textes sur le terrain**

L'application effective des textes législatifs et réglementaires, en dépit des moyens humains, matériels et financiers ont permis d'obtenir certains résultats. Ces résultats sont les suivants :

### 2.1.3.1. L'inspection des viandes rouges

L'inspection des viandes est exercée au niveau de l'ensemble des Moughataas dans les abattoirs et les aires d'abattage aménagées. Les agents chargés de l'inspection sanitaire de viande sont ceux de la Délégation Régionale du MDR.

Ces agents exercent deux types d'inspection :

- ✚ *Inspection ante mortem* : qui consiste à rechercher, sur l'animal sur pieds et immédiatement avant l'abattage, toute anomalie dans l'attitude et le comportement et tout signe clinique pouvant révéler la présence d'une maladie ou d'un défaut.
- ✚ *Inspection post mortem*, qui permet l'appréciation de l'état général par un examen visuel des viscères et de la carcasse, afin de remarquer toutes lésions, anomalies ou signes d'altération présents sur les produits.

A l'issue de l'inspection sanitaire des viandes aux abattoirs, l'une des sanctions peut être appliquée : la libre consommation ou la saisie partielle ou totale.

Le tableau VI présente les résultats d'inspection des viandes au niveau de l'abattoir de Nouakchott pour l'année 2011. (*Source : Délégation Régionale du MDR à Nouakchott*).

**Tableau VI** : Effectifs des animaux abattus et soumis à l'inspection vétérinaires au niveau de l'abattoir de Nouakchott en 2011.

	Bovins	Camelins	Ovins & caprins
Animaux abattus	27063	28298	242560
Saisies totales de la carcasse	08	4	135
Saisies partielles des organes	660	420	5600

*Source : Délégation Régionale du MRD à Nouakchott*

En outre le service d'inspection organise de temps en temps des campagnes de contrôle dans les points de vente qui visent particulièrement les viandes issues des animaux abattus en dehors des abattoirs (abattage clandestin). Ces viandes sont systématiquement saisies.

Des échantillons sont prélevés et envoyés au laboratoire dans le cadre du réseau de l'Epidémiosurveillance. L'analyse des produits pour contrôler la qualité est rare et seulement dans le cadre des alertes sanitaires.

On note également des conditions d'hygiène souvent mauvaises dans la distribution et la commercialisation (moyens de transport non conformes et mauvaises conditions d'hygiène au niveau des points de vente) et l'insuffisance des formations et de la sensibilisation des opérateurs impliqués.

### 2.1.3.2. La mise en place d'un système performant d'inspection sanitaire des produits halieutiques

Le système d'inspection sanitaire des produits de la pêche a connu un essor, particulièrement avec la mise en place de l'Autorité Compétente chargée d'inspection des établissements, des produits et des zones de production des produits de la pêche.

Cette autorité par le biais de son organisme de contrôle en l'occurrence l'ONISPA, a mis en place un système d'inspection et de contrôle de qualité audité à plusieurs reprises par les inspecteurs de l'Union Européenne et jugé conforme. Ce système d'inspection porte sur les points suivants :

- L'agrément sanitaire et l'enregistrement de toutes les unités de production ;
- Le contrôle d'hygiène et de salubrité des opérations de manipulation, de traitement, de conditionnement, de stockage, de transport et de mise en vente des produits de la pêche;
- Le respect des normes d'hygiène et de qualité des produits finis et des sous-produits ;
- L'évaluation des conditions structurelles et fonctionnelles des unités de production ;
- Le suivi de l'application des principes HACCP ;
- Le suivi de la traçabilité des opérations de production, de distribution et de commercialisation.

Le service d'inspection des pêches a pu aussi inspecter et agréer pour l'exportation vers le marché de l'UE, plus de 150 établissements à bord et à terre, et effectuer également, le classement sanitaire des zones de production des mollusques bivalves. Les résultats des inspections des produits de la pêche pour l'année 2011 sont présentés dans le tableau n° VII.

**Tableau VII** : Résultats des inspections des produits de la pêche l'année 2011.

Inspection des établissements	Inspection des produits	Echantillons prélevés	Analyses effectuées	Certificats établis	Quantité exportée
633	6914	555	2962	8954	305287 T

(Source : ONISPA, 2011).

En revanche, et malgré les compétences et les moyens de ce service, les inspections effectuées visent singulièrement les produits destinés à l'exportation. Le contrôle des marchés et points de vente locaux est inexistant. La filière de la pêche artisanale aussi, connaît des défaillances en matière d'hygiène et d'assainissement à différents niveaux de la chaîne de production, et c'est en raison du faible nombre d'agents et des difficultés à couvrir ces activités.

#### **2.1.3.3.L'instauration de contrôle vétérinaire au niveau des postes d'inspection frontaliers (PIF):**

Afin de garantir un haut niveau de qualité et de salubrité des aliments mis à la disposition des consommateurs, la Direction de l'Elevage s'est engagée dans le renforcement des systèmes d'inspection et de contrôle des DAOA au niveau des postes d'inspection frontaliers.

A cet effet deux bureaux de contrôle vétérinaires sont ouverts au niveau du port et à l'aéroport de Nouakchott pour assurer le contrôle vétérinaire. Ce contrôle est effectué par les agents du Service de Législation et Contrôle Vétérinaire de la Direction de l'Elevage.

Le contrôle au niveau des postes d'inspection frontaliers consiste en un contrôle documentaire et physique des produits animaux importés. En cas de constatation d'anomalies, le contrôleur procède à des prélèvements pour des analyses éventuelles.

Trois autres bureaux sont ouverts aussi à Nouadhibou et à Rosso pour la même mission.

#### **2.1.3.4. Contrôle des produits mis sur le marché :**

Les contrôles de la qualité et de respect des normes des produits mis sur le marché, destinés à la consommation humaine, sont réglementés par le décret n°2007-064. Ces contrôles sont assurés par les agents de contrôle de la Direction de la concurrence, de la protection des consommateurs et de la répression des fraudes. Ces agents procèdent à des contrôles physiques essentiellement, qui portent sur la vérification de l'emballage, l'étiquetage, la date limite de validité, les conditions de conservation. Ces agents ont l'habilité de faire la constatation et de procéder à la saisie si nécessaire. On note également que cette direction souffre d'insuffisance des moyens humains et matériels.

Néanmoins, certains textes ne sont pas appliqués pour plusieurs raisons, on peut citer comme exemple :

#### **2.1.3.5. Inspection des laits et produits laitiers :**

Le décret n° 65-153 du 19 octobre 1965 portant règlement de l'inspection sanitaire des produits d'origine animale, traite dans son titre VII, de l'inspection des laits et produits dérivés. Cette inspection porte sur l'origine, la nature, la qualité et la salubrité, ainsi que les conditions d'ouverture des établissements de production et de commercialisation des laits et produits dérivés.

Cependant, les services vétérinaires ne procèdent pas à des visites d'inspection et de contrôle des conditions de production du lait et produits dérivés dans les différents établissements installés à Nouakchott. Ces établissements sont ouverts sans le moindre avis des services vétérinaires.

On note également, que certaines usines disposent de laboratoires internes pour effectuer les autocontrôles et appliquent les principes de HACCP, certaines sont en démarche de certification ISO.

#### **2.1.3.6. Inspection des volailles et produits dérivés :**

Les dispositions des articles 39 et 40 du décret n° 65-153, du 19 octobre 1965, portant règlement de l'inspection sanitaire des aliments d'origine animale, stipulent que l'abattage des volailles destinés à entrer dans un circuit commercial n'est autorisé que dans un établissement placé sous la surveillance du service vétérinaire et que le contrôle sanitaire s'exerce pendant toute la durée du circuit commercial, de l'abattage à l'étal du détaillant.

Au niveau des centres urbains on rencontre certains sites de ventes de poulets vivants au niveau des fermes avicoles et aux abords des marchés, cependant les conditions d'hygiène souvent précaires des lieux d'abattage peuvent menacer la qualité et la sécurité de ces produits, ce qui peut porter préjudice à la santé du consommateur.

#### **2.1.3.7. Inspection des restaurants et des aliments vendus sur la voie publique :**

Les aliments préparés dans les restaurants ou vendus sur la voie publique sont généralement de qualité hygiénique très douteuse. Des recherches microbiologiques, notamment les Coliformes fécaux, l'E-coli, et la Salmonella spp, ont été réalisées sur ces aliments dans plusieurs pays d'Afrique. Les analyses ont donné des résultats positifs dans une fraction importante des prélèvements (FAO 2005).

L'inspection de ces denrées est réglementée par la section VI, du code d'hygiène. Cette inspection porte sur le contrôle d'hygiène des locaux, des équipements et du personnel, le respect des règles d'hygiène et de santé publique, l'autorisation préalable d'ouverture.

Malheureusement, il n'existe nulle part un service qui assure le contrôle effectif de la salubrité et de la qualité des denrées alimentaires produites ou commercialisées dans les restaurants ou vendues sur la voie publique.

#### **2.1.3.8. Laboratoires d'analyse :**

Les laboratoires du CNERV, de l'INRSP, de l'ONISPA et de l'Université de Nouakchott sont impliqués dans le contrôle des aliments. Ils butent sur des difficultés de fonctionnement (budgets dérisoires). Le matériel disponible est souvent vétuste, peu performant. A cela s'ajoute le faible nombre de méthodes d'analyses et des normes relatives aux différents contaminants (pesticides, additifs, métaux lourds). A noter l'exception que représente dans ce cadre le laboratoire de l'ONISPA en démarche d'accréditation. Ces problèmes que connaissent les laboratoires sont plus ou moins les mêmes que dans les pays de la sous-région (FAO, 2005 ; SEYDI, 2003).

## **2.2. Discussion**

### **2.2.1. Analyse des textes réglementaires**

Les textes législatifs et réglementaires régissant le contrôle et l'inspection des denrées alimentaires d'origine animale sont les textes du Ministère du Développement Rural et celui des Pêches et l'Economie Maritime. Cependant d'autres départements interviennent aussi dans le contrôle des denrées alimentaires notamment la Santé et le Commerce.

L'analyse de ces textes au regard des lignes directrices de l'OIE, révèle deux niveaux de conformité.

Le premier niveau est celui des textes régissant l'inspection des produits halieutiques. Ces textes ont été harmonisés avec la réglementation de l'UE. L'analyse des textes montre qu'ils sont dans l'ensemble, considérés comme équivalents aux standards internationaux. Les inspecteurs de l'UE ont jugé que les textes législatifs et réglementaires régissant l'inspection des produits de la pêche sont conformes à la réglementation européenne (**DG-SANCO, 2011**).

Le deuxième niveau est celui de la réglementation des denrées alimentaires d'origine animale autres que les produits halieutiques. Cette réglementation présente des insuffisances par rapport aux critères des lignes directrice de l'OIE, certains critères ne sont pris en compte que de façon moyenne, d'autres ne le sont même pas. Il s'agit notamment des :

#### **Objectifs :**

L'objectif général de la législation vétérinaire est d'assurer la sécurité sanitaire des DAOA à travers la réglementation de toutes les étapes de la chaîne de production, mais aussi à travers la fixation des exigences nécessaires pour assurer le meilleur niveau sanitaire des produits.

Les critères relatifs aux objectifs sont pris en compte dans la réglementation mauritanienne, les textes prévoient la réglementation de toutes les étapes de la chaîne.

Cependant, les textes d'application de certaines lois ne sont pas encore pris. Ce qui rend la protection de la chaîne alimentaire incomplète, ce qui peut nuire à la santé du consommateur.

#### **Mesures générales:**

Afin de garantir la qualité sanitaire des DAOA, la législation vétérinaire devrait interdire la mise sur le marché des produits contaminés et imposer l'inspection sanitaire des produits et des établissements ainsi que, le respect des dispositions de la réglementation par les opérateurs. Ces critères sont institués de façon claire dans la réglementation mauritanienne.

Cependant, les textes mauritaniens n'obligent pas les opérateurs du secteur alimentaire d'enregistrer tous les événements sanitaires intervenus pendant les phases de production. La responsabilité des opérateurs vis-à-vis de la sécurité sanitaire des produits, n'est pas définie, ainsi que l'obligation de retirer des produits susceptibles de présenter un danger pour le consommateur. Ce vide juridique doit être comblé.

### **Produits d'origine animale :**

L'inspection sanitaire effectuée par les services vétérinaires vise à garantir la sécurité et la salubrité des DAOA tout au long de la chaîne alimentaire. La réglementation prévoit que l'inspection sanitaire soit exclusivement effectuée par des vétérinaires obligatoirement compétents en matière de services vétérinaires et d'hygiène et assermentés.

Cependant, le cadre réglementaire est insuffisant, car les exigences sanitaires relatives aux conditions structurelles et fonctionnelles des établissements, ainsi que les normes sanitaires à respecter et l'apposition des marques sanitaires ne sont pas définies dans la réglementation. Ce qui ne permet pas aux services vétérinaires de mener des actions efficaces en matière de contrôle de ces denrées.

### **Etablissements intervenant dans la chaîne alimentaire :**

Les textes législatifs et réglementaires mauritaniens prévoient que l'ouverture des établissements de production des DAOA est soumise à une autorisation préalable des services vétérinaires.

Cependant, les critères relatifs au recensement des opérateurs intervenant dans la chaîne alimentaire, ainsi que, la mise en place et l'application des principes du système HACCP, ne sont pris en compte dans la réglementation.

Les écarts constatés lors de l'analyse des textes sont liés au caractère de la réglementation régissant l'inspection et le contrôle des DAOA. Cette réglementation est obsolète et inadéquate. Les textes de base en vigueur relatifs à l'inspection sanitaire des DAOA datent de 1965 et n'ont jamais connu une mise à jour.

Néanmoins, il y a une prise de conscience de la part des décideurs de plus en plus affichée, quant à la sécurité sanitaire des aliments. Cette volonté est traduite par l'adoption du code d'hygiène et du code de l'élevage et la signature d'une convention avec l'OIE pour la modernisation de la législation vétérinaire.

### **2.2.2. Application des textes**

Le degré d'application d'un texte peut être jugé par le niveau d'atteinte des objectifs visés par ce texte. Cette application est liée à l'accessibilité et à la disponibilité du texte lui-même.

Dans notre cas la mise en application des textes semble partielle et insuffisante par rapport aux écarts entre la qualité des textes et les résultats obtenus. Les textes ne sont pas tous appliqués de façon complète, en comparant par exemple la qualification de l'inspecteur comme décrite dans les textes et la réalité du terrain on trouve un paradoxe.

En outre, le fait que certains produits tels que le lait, la volaille et les restaurants, échappent à l'inspection sanitaire et au contrôle de qualité, fait preuve de non-respect des textes. Nos résultats sont conformes à ceux du rapport **PVS-OIE**, pour l'évaluation des SV de la Mauritanie en 2008.

Néanmoins, les services vétérinaires, en dépit des différentes contraintes assurent l'inspection sanitaire des viandes au niveau des abattoirs, l'inspection et la certification des produits halieutiques destinés à l'exportation, le contrôle des denrées alimentaires à l'import au niveau des postes d'inspection frontaliers. Nos résultats sont semblables à ceux de **SEYDI, 2003**.

L'application des textes est tributaire aussi de la disponibilité des moyens humains, matériels et financiers. Les services d'inspection des pêches par exemple qui disposent de moyens techniques, humains et financiers, ont pu mettre en place et appliquer un système d'inspection et de contrôle jugé conforme par les inspecteurs de l'Union Européenne. Nos résultats sont semblables à ceux de **SARTER, 2008**.

La faiblesse de l'arsenal législatif et réglementaire actuel, limite la capacité des SV à faire appliquer les textes (**PVS-OIE, 2008**).

La multiplicité des intervenants dans l'application des textes influence sans doute le degré d'application de ces textes ainsi que les résultats obtenus. Nos résultats corroborent ceux de la **FAO, 2005**.

L'application des textes se heurte toutefois à de nombreuses considérations socio-économiques, tels que la demande des marchés et les intérêts des couches vulnérables de la population.

Enfin les raisons suivantes peuvent être à l'origine du non-respect des textes :

- L'ancienneté de la législation ;
- L'insuffisance des moyens humains, matériels et financiers des services de contrôle ;
- La méconnaissance des textes par les bénéficiaires ;
- La pluralité des services concernés par l'application de la législation.

### **2.3. Recommandations :**

L'assurance de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments est une question d'intérêt vital pour la protection de la santé publique et le développement

économique. Considérant les résultats de cette étude et l'importance des contrôles vétérinaires, nous recommandons :

**2.3.1. Au niveau de la réglementation de procéder impérativement à :**

1. La clarification des compétences respectives des différentes structures impliquées dans le contrôle des aliments à travers une distribution claire et précise des rôles et fonctions ;
2. La promulgation des règlements d'application de certaines lois (code d'hygiène, code de l'élevage), afin de combler les écarts constatés lors de l'analyse des textes par rapport aux lignes directrices de l'OIE.

**2.3.2. Au niveau de l'inspection :**

1. L'élaboration et la mise en application des politiques nationales de sécurité sanitaire des aliments ;
2. La mise en place d'un mécanisme de coordination intersectorielle formalisé et permanent pour les activités liées à l'inspection sanitaire des aliments ;
3. Le développement et la mise en œuvre de programmes de contrôle sanitaire des aliments par domaines d'activités et l'élaboration de procédures d'inspection ;
4. Le renforcement de l'effectif et des compétences des personnels techniques œuvrant dans le contrôle des produits alimentaires, à travers le recrutement, le recyclage et la mise en place d'un plan de formation continue ;
5. Le renforcement des capacités des laboratoires d'analyse impliqués dans le contrôle sanitaire des aliments.

**2.3.3. Au niveau des opérateurs du secteur l'Etat, doit :**

1. Assister les industriels dans la formation de leur personnel aux exigences sanitaires relatives à l'hygiène et la santé publique ;
2. Mettre en place une politique de formation et de sensibilisation, au bénéfice des intervenants (bouchers, chevillards, trayeurs, éleveurs, pêcheurs, mareyeurs, vendeurs, etc.) aux techniques appropriées de manipulation et de traitement des produits alimentaires;
3. Elaborer des guides sectoriels de BPH et assister les professionnels dans la mise en place et l'application de système HACCP.

**Chapitre III : Proposition des profils de formation et d'un schéma de contrôle des établissements**

**3.1. Proposition des profils de formation pour les agents de contrôle et les opérateurs du secteur**

1. l'évaluation du non-respect de la législation relative aux DAOA ;
2. la programmation, planification, méthodes et procédures de contrôle ;
3. l'analyse des risques en matière de sécurité alimentaire ;

4. les différentes techniques de contrôle tel que l'audit, l'échantillonnage et l'inspection ;
5. les systèmes de gestion tels que les programmes d'assurance de la qualité basés sur la démarche HACCP, appliqués par les entreprises du secteur alimentaire et l'évaluation de ces systèmes ;
6. la mise en place et l'application des guides de bonnes pratiques d'hygiène.

### 3.2. Proposition d'un schéma de contrôle des établissements

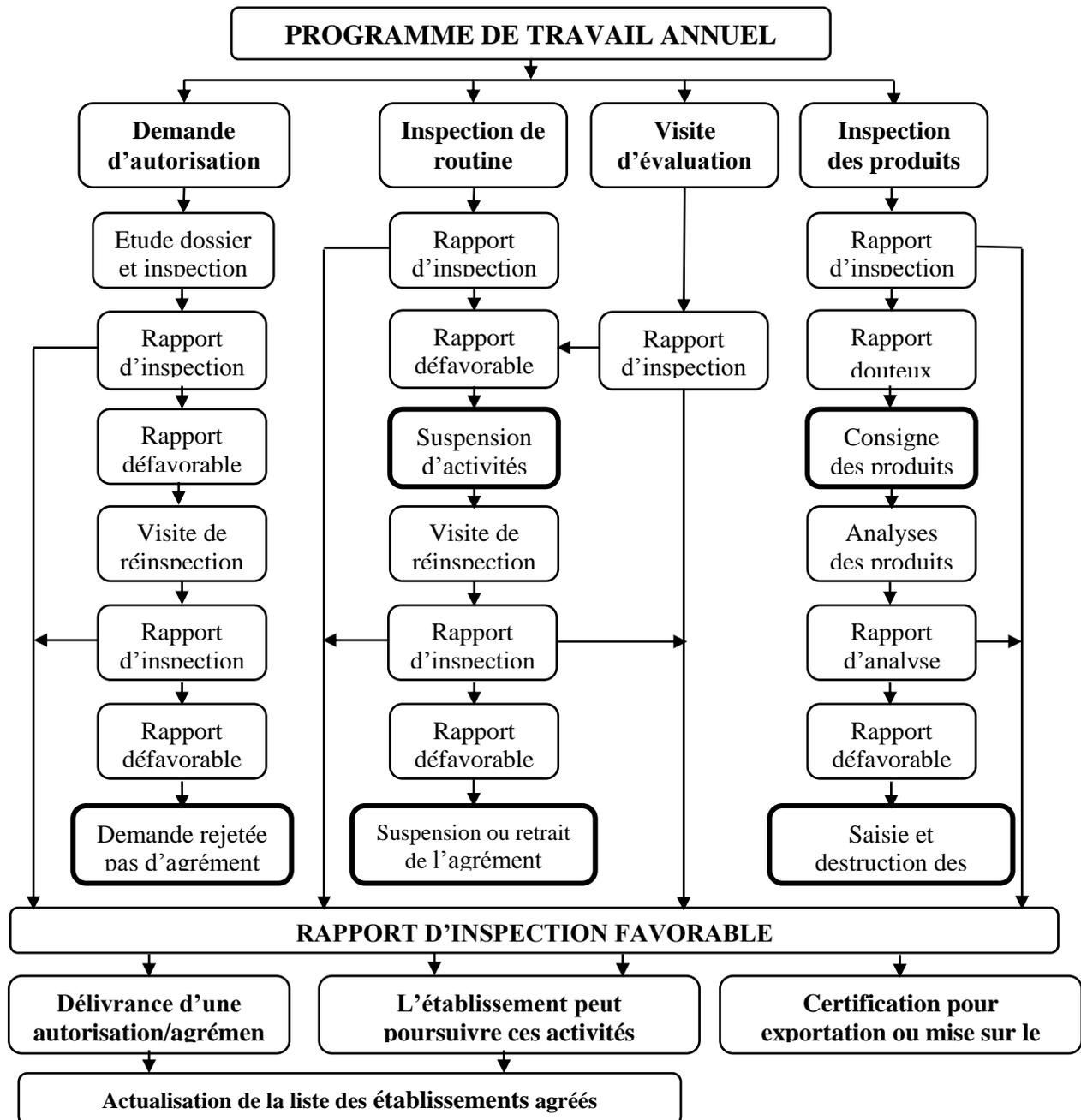


Figure 4 : schéma de contrôle des établissements.

## CONCLUSION

Au terme de cette étude sur l'évaluation des systèmes d'inspection des denrées alimentaires d'origine animale en Mauritanie, il apparait clairement qu'il existe de réels besoins en matière de réglementation, de système d'inspection et de formation et de sensibilisation.

En matière de réglementation, le pays dispose d'un arsenal de textes juridiques qui touchent le contrôle et l'inspection sanitaire des aliments. L'analyse de ces textes montre des écarts par rapport aux lignes directrices de l'OIE. Il nous semble indispensable de mettre à jour ces textes. Néanmoins le secteur de la pêche dispose d'une réglementation jugée conforme aux standards internationaux.

En ce qui concerne le système d'inspection et de contrôle, même si des progrès importants ont été réalisés, particulièrement dans l'inspection des produits halieutiques, plusieurs contraintes continuent à freiner le développement de ce système. Ces contraintes sont relatives, notamment : i) à la pluralité des institutions intervenant dans le contrôle, ii) à l'absence d'une ligne de commande directe entre la DE et les services déconcentrés, iii) à l'insuffisance cruciale des moyens de fonctionnement et du personnel des services d'inspection, iv) et aux besoins des laboratoires d'analyse.

A noter aussi les besoins urgents en formation et sensibilisation de tous les opérateurs du secteur. Ces besoins concernent notamment les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication ainsi que le système HACCP.

Au regard de toutes ces difficultés et afin de promouvoir le système d'inspection et de contrôle des denrées alimentaires en Mauritanie, il faut avoir :

- ✚ une réglementation à jour, conforme aux standards internationaux et qui couvre toutes les étapes de la chaîne alimentaire de la ferme à la table ;
- ✚ des services d'inspection dotés des moyens et des outils nécessaires pour accomplir leurs missions de travail ;
- ✚ une action plus active de l'administration publique en vue du développement des programmes de mise aux normes sanitaires des unités de production, de distribution et de commercialisation des denrées alimentaires d'origine animale.

**ANNEXE**  
**LISTE DES TEXTES LEGISLATIFS ET REGLEMENTAIRES EN**  
**ORDRE HIERARCHIQUE ET CHRONOLOGIQUE**

1. Loi n° 2000-025 du 24 janvier 2000 Portant Code des Pêches ;
2. Loi n° 2004-024 du 13 juillet 2004 portant Code de l'Élevage ;
3. Loi n° 2005-005 du 18 janvier 2000 portant Code de commerce ;
4. Loi n° 2010-003 du 14 janvier 2010 relatif à la normalisation et la promotion de la qualité ;
5. Loi n° 2010-042 du 21 juillet 2010 relatif au code d'hygiène.
6. Décret n° 65.087, du 19 mai 1965 portant règlement à l'importation et l'exportation des animaux et produits animaux ;
7. Décret n°65.153, du 19 octobre 1965 portant règlement de l'inspection sanitaire et de salubrité des produits alimentaires d'origine animale destinés à l'alimentation humaine ;
8. Décret n° 69.132/PR/MP/DR/EL, portant réglementation de la police sanitaire des animaux ;
9. Décret n° 72-122/PR/MDR, du 21 juin 1972 fixant les conditions d'attribution de la carte professionnelle de boucher ;
10. Décret n° 81.062, du 2 avril 1981 portant réglementation de l'inspection sanitaire et du contrôle de salubrité des produits de la pêche destinés à l'alimentation humaine ;
11. Décret n° 94.030, du 8 mars 1994 relatif aux normes d'hygiène et de salubrité et aux conditions d'inspection sanitaire et de contrôle régissant la production et la mise sur le marché des produits de la pêche ;
12. Décret n°97-059 du 28 juin 1997, portant création d'une société d'économie mixte dénommée Société des Abattoirs de Nouakchott ;
13. Décret n°2005-018, du 27 février 2005 portant création d'un Institut National de Recherches en Santé Publique (INRSP) ;
14. Décret n° 2007.064, du 13 mars 2007 fixant les conditions de contrôle de la qualité et de respect des normes des produits destinés à la consommation humaine et animale ;
15. Décret n° 2007.066, du 13 mars 2007, portant création d'un Office National d'Inspection Sanitaire des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture et fixant ses règles d'organisation et de fonctionnement ;
16. Décret n° 095.2007, du 20 juin 2007 fixant les attributions du Ministère des pêches et l'organisation de l'administration centrale de son département.
17. Décret N° 186.2008, du 19 octobre 2008, fixant les attributions du Ministère du Développement Rural et l'organisation de l'administration centrale de son département ;
18. Décret n° 2009.189, du 09 avril 2009, relatif à l'enregistrement, au suivi et à la classification des entreprises industrielles.

19. Arrêté n° R 056/MDR/92 du 12 août 1992, portant agrément de la coopérative avicole et agricole et fabrication des aliments de volaille (CAAFAV) de Teyarett ;
20. Arrêté n° R 0212/MPÉM/MCAT/MDRE/MSAS du 09 juin 1996, relatif aux conditions d'hygiène et de salubrité applicables à bord des navires de pêche et des navires-usines ;
21. Arrêté n° R670/MDRE du 07 avril 2000, portant ouverture de deux bureaux d'inspection et de contrôle sanitaires vétérinaires des animaux et produits animaux entrant sur le territoire national par le port et l'aéroport de Nouakchott ;
22. Arrête conjoint n° 2860/MPÉM/MCAT/MSAS/SEPME du 16 novembre 2006, relatif aux contrôles officiels applicables aux produits de la pêche destinés à l'exportation vers le marché de l'Union Européenne
23. Arrête conjoint n° 2862/MPÉM/MCAT/MSAS/SEPME du 16 novembre 2006 relatif aux critères microbiologiques, chimiques et biotoxines marines applicables aux mollusques bivalves vivants et aux produits de la pêche et les méthodes d'analyse à utiliser
24. Arrête conjoint n° 2863/MPÉM/MCAT/MSAS/SEPME du 16 novembre 2006 relatif aux règles d'hygiène applicables aux mollusques bivalves vivants, aux produits de la pêche et aux exploitants du secteur alimentaire ;
25. Arrêté n° 469/MAE du 12 février avril 2008 portant organisation de la délégation régionale de l'Agriculture et de l'Elevage du Ministère de l'Agriculture et de l'Elevage ;
26. Arrête conjoint n° 2502/MPÉM/MS/MCAT/MDR/MDPMEDD du 14 novembre 2010 modifiant certaines dispositions de l'arrêté conjoint n° 2863/MPÉM/MCAT/MSAS/SEPME du 16 novembre 2006 relatif aux règles d'hygiène applicables aux mollusques bivalves vivants, aux produits de la pêche et aux exploitants du secteur alimentaire.

## BIBLIOGRAPHIE

1. **DG-SANCO, 2011** : Rapport de mission effectuée en Mauritanie afin d'évaluer les systèmes de contrôle des produits de la pêche. – Bruxelles : CE. – 22 p
2. **EL IDRISSE A. et PFISTER V, 2008** : Rapport d'évaluation des Services Vétérinaires de la République Islamique de Mauritanie à l'aide de l'outil PVS de l'OIE janvier 2008. – Paris : OIE. – 115p
3. **FALL. M, 2009** : Revue du secteur avicole.- Rome : FAO. – 40 p
4. **FAO/BM, 2002** : document « Initiative «Elevage, Pauvreté et Croissance» (IEPC) FAO/BM 2002. – Rome : FAO. –71 p
5. **FAO/OMS, 2003** : garantir la sécurité sanitaire des aliments : directive pour le renforcement des systèmes nationaux de contrôle alimentaire.- Rome : FAO.- 80p
6. **FAO, 2005** : Conférence régionale FAO/OMS pour l'Afrique sur la sécurité sanitaire des aliments tenue à Harare, Zimbabwe, 3-6 octobre 2005 [en ligne], <ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/meeting/010/j6122f.pdd> consulté le 21 octobre 2012;
7. **FAO, 2007** : Renforcement des systèmes nationaux de contrôle alimentaire: Guide d'évaluation rapide des besoins en renforcement des capacités. [En ligne], <ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/010/a1142f/f.pdd>(consulté le 11 août 2012)
8. **NAFFA M. L, 2012** : Revue sur le secteur des Pêches en Mauritanie (Réalités, handicaps et propositions de développement), Rome : **FAO**.- 66 p
9. **OIE, 2009**. Lignes directrices en matière de législation vétérinaire [en ligne], accès Internet : <http://www.oie.int>, (consultée le 20 juin 2012) ;
10. **OIE, 2011** : Code sanitaire pour les animaux terrestres, 21<sup>ème</sup>ed (Chapitre 6.1, le rôle des Services vétérinaires dans la sécurité sanitaire des aliments).- Paris : OIE. – 443 p
11. **ONISPA, 2011** : Rapport d'activités de l'ONISPA pour l'année 2011.- Nouadhibou : ONISPA. – 10 p
12. **SARTER G., 2008** : Organisation institutionnelle du contrôle de la qualité sanitaire des denrées alimentaires à Madagascar mars 2008. – Antananarivo : ONUDI. – 90 p
13. **SEYDI Mg., 2003** : Problématique de la sécurité sanitaire des aliments dans les pays francophones au Sud du Sahara. *RASPA*, **1(2)** : 86-94
14. **TESLEM C., 2011** : Analyse de la législation vétérinaire mauritanienne relative à la santé publique au regard des lignes directrices de l'OIE Mémoire Master II : Santé Publique Vétérinaire : Dakar (EISMV) ; 11
15. **WEIGER M, MORTELIER G et CHEIGUER S.M, 2010** : La Mauritanie (Acteur-clé de la régionalisation Euro-méditerranéenne). – Paris : IPEMED. – 28 p

<b>Evaluation des systèmes de contrôle et d'inspection des établissements de production, de transformation, de distribution et de commercialisation des denrées alimentaires d'origine animale par les services vétérinaires en Mauritanie</b>	<b>Evaluation of systems of control and inspection of production, processing, distribution and marketing establishments of animal foodstuffs by the veterinary services in Mauritania</b>
<b>Résumé</b>	<b>Abstract</b>
<p>La Mauritanie dispose des richesses en matière d'élevage et des produits halieutiques qui lui permettent non seulement de s'assurer une autosuffisance en viandes rouges et poissons, mais aussi, de tirer profit d'un excédent de production par l'exportation.</p> <p>A cet effet, les services vétérinaires doivent manifester davantage de rigueur dans le suivi sanitaire des conditions de production, de transformation, de distribution et de commercialisation des aliments d'origine animale, afin de garantir la qualité et la salubrité des aliments pour les consommateurs et de répondre aux exigences sanitaires et phytosanitaires internationaux.</p> <p>La présente étude, effectuée au niveau de la Direction de l'Élevage en Mauritanie, a pour objet de faire l'état des lieux des systèmes de contrôle et d'inspection des établissements de production, de transformation, de distribution et de commercialisation des denrées alimentaires d'origine animale. Elle comporte l'identification de l'ensemble des textes législatifs et réglementaires régissant le contrôle des denrées alimentaires d'origine animale et l'analyse de ces textes au regard des lignes directrices de l'OIE, notamment la rubrique relative à la protection de la chaîne alimentaire et traçabilité.</p> <p>Il ressort de cette étude que des progrès importants en matière d'inspection et de contrôle des denrées alimentaires d'origine animale ont été réalisés, cependant certaines contraintes continuent de freiner ce système notamment, les insuffisances en matière de législation, et des ressources financières, humaines et matérielles.</p> <p>Néanmoins, en Mauritanie, il y a une prise de conscience de la part des décideurs de plus en plus affichée quant à la protection des consommateurs et aux exigences des marchés internationaux. Cette volonté est traduite par l'adoption du code d'hygiène et du code de l'élevage et la signature d'une convention avec l'OIE pour la modernisation de la législation vétérinaire.</p> <p>Mots clés: Mauritanie, Contrôle, Vétérinaire, Inspection, OIE, Législation, Sécurité Sanitaire,</p>	<p>Mauritania has rich resources in livestock and fishery products which ensure not only self-sufficiency in red meat and fish, but also allow to take advantage of surplus production for export.</p> <p>Therefore, the veterinary services must manifest greater rigor in monitoring health conditions of production, processing, distribution and marketing of food of animal origin to ensure the quality and safety of food for consumers and reply to the international sanitary and phytosanitary requirements.</p> <p>The present study, carried at the livestock Direction in Mauritania, has for object to make an inventory of the control systems, the inspection of production, processing, distribution and marketing establishments of animal foodstuffs. It involves the identification of all legislations and regulations governing the control of animal foodstuffs and the analysis of these texts under the guidelines of the OIE, especially sections related to the protection of food chain and traceability.</p> <p>It appears from this study that significant progress has been achieved in the field of animal foodstuffs inspection and control. However, certain constraints continue to curb this system in particular, inadequacies in legislation and financial, human and material resources</p> <p>However, there is awareness of Mauritanian policy makers increasingly displayed on the protection of consumers and the requirements of international markets. This willingness is translated into the adoption of the hygiene code and the code on livestock and into the signing of a convention with the OIE toward modernization of veterinary legislation</p> <p>Keywords: Mauritania, Control, Veterinary, Inspection, OIE, Legislation, Health Safety,</p>
<p align="center"> <b>Auteur : Mohamed Lemine OULD BILAL</b>  <b>Adresse : ONISPA BP : 1416 Nouakchott-Mauritanie</b>  <b>Téléphone : +222 22 10 60 61 Fax : +222 45 74 05 73</b>  <b>E-mail: <a href="mailto:ml.bilal@yahoo.fr">ml.bilal@yahoo.fr</a></b> </p>	

