

Ecole Inter Etats
des
Sciences et Médecine Vétérinaires de Dakar

Année Universitaire 1977 N° 7

ÉTUDE DE LA LÉGISLATION
EN MATIÈRE D'ALIMENTS DU BÉTAIL
AU SÉNÉGAL

THESE

Présentée et soutenue publiquement le 30 juin 1977
devant la Faculté mixte de Médecine et de Pharmacie de Dakar
pour obtenir le grade de Docteur VÉTÉRINAIRE
(Diplôme d'ÉTAT)

par

Moussa BAKHAYOKHO
né en 1949 à Laloye (Sénégal)

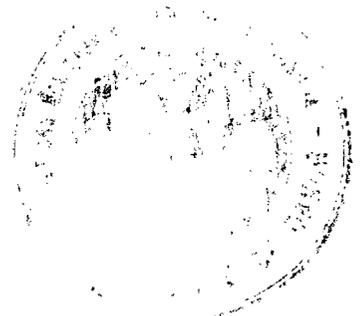
Président du jury : François DIENG
Professeur à la Faculté de Médecine et de Pharmacie de Dakar

D-77-7

ERRATA

- Page 17, alinéa 2, ligne 2, lire : arachide
- Page 24, avant dernier alinéa, ligne 1, lire : anticoccidiens
- Page 33, Paragraphe 2, alinéa 2, ligne 3, lire : aliment
- Page 47, alinéa 4, ligne 2, lire : contrainte
- Page 49, Paragraphe 4, alinéa 2, ligne 3, lire : édictées
- Page 56, avant dernier alinéa, ligne 5, lire : faute
- Page 74, alinéa 4, ligne 3, lire : effets
- Page 82, ligne 1, lire : arachide
- Page 84, Paragraphe 2, alinéa 3, lire : aucune
- Page 100, 3° tiret, lire : arachide
- Page 102, dernier alinéa, lire : coopération et non commercialisation ?

ECOLE INTER-ETATS
DES SCIENCES ET MEDECINE
VETERINAIRES DE DAKAR
BIBLIOTHEQUE



Au Professeur FERNEY, Directeur Honoraire
de l'E.I.S.M.V.

Vos hautes vertus morales et intellectuelles vous ont hissé
au rang de la plus grande figure de l'E.I.S.M.V. qui vous doit tout.

Vous avez su nous donner avec une Pédagogie toute particulière,
teintée d'humour, une formation scientifique et professionnelle d'une
valeur incommensurable.

Vos qualités humaines et votre grande autorité dans le monde
vétérinaire vous ont permis de faire de l'E.I.S.M.V. une entité mon-
dialement reconnue.

Votre amour du travail a développé en nous le goût de la Médecine
Vétérinaire et vos conseils éclairés nous ont permis de mener à bien
nos études et notre tâche de délégué des étudiants.

Enfin, vous nous avez fait l'insigne honneur de juger cette thèse
qui marque le dénouement de vos efforts.

Nous souhaiterions continuer à collaborer avec vous.

Faible témoignage de reconnaissance pour tous ces sacrifices
consentis à notre endroit, et à l'endroit de toute l'Afrique à qui
votre concours apportera des fruits qui répondront certainement aux
promesses de la fleur.

Hommages respectueux.

" Par délibération, la Faculté et l'Ecole ont arrêté que les opinions émises dans les dissertations qui leur sont présentées, doivent être considérées comme propres à leurs auteurs et qu'elles n'entendent leur donner aucune approbation ni improbation".

ECOLE INTER-ETATS
DES SCIENCES ET MEDECINE
VETERINAIRES DE DAKAR

=====

Liste du Personnel Enseignant
pour l'Année Universitaire 1976-1977

=====

Directeur Honoraire : Prof. Jean FERNEY
Directeur Titulaire : Prof. Ah. Lamine NDIAYE

I - Personnel à plein temps

1 - PHARMACIE - TOXICOLOGIE

N.....

2 - PHYSIQUE MEDICALE-CHIMIE BIOLOGIQUE

N.....

3 - ANATOMIE-HISTOLOGIE-EMBRYOLOGIE

Pierre CUQ	Professeur
Charles Kondi AGBA	Assistant
Patrick CHAMBION	V.S.N.
Théodore ALOGNINOUBA	Moniteur
Yamba I. PESSINABA	Moniteur

4 - PHYSIOLOGIE-PHARMACODYNAMIE-THERAPEUTIQUE

Alassane SERE	Maître-Assistant
Emile TOIGBE	Moniteur

5 - PARASITOLOGIE-MALADIES PARASITAIRES-ZOOLOGIE

N.....	Professeur
Paulus HERMANS	Assistant
Pierre Maurice TRCNCY	Assistant
Amadou GOUNOU	Moniteur

BIOCLIMATOLOGIE

Cheikh BA : Maître-Assistant - Faculté des Lettres.

BOTANIQUE

Guy MAYNART : Maître-Assistant - Faculté de Médecine et de Pharmacie

DROIT ET ECONOMIE RURALE

Mouhamadou M. NLANG : Chercheur à l'IFAN.

ECONOMIE GENERALE

Roger NGOSSO : Assistant - Faculté des Sciences Juridique et Economiques

III - Personnel en mission (prévu pour 1976-1977)

ANATOMIE PATHOLOGIQUE

Monique WYERS : Maître de Conférences E.N.V. ALFORT

BIOCHIMIE-BIOPHYSIQUE

ROUTHON : Maître-Assistant Agrégé E.N.V. LYON

CHIRURGIE

Jean LENIHOUANNEN : Maître de Conférences E.N.V. LYON

MEDECINE

LAPRAS : Professeur E.N.V. LYON.

I N T R O D U C T I O N

Le Sénégal est un pays de l'Ouest Africain situé dans la majeure partie de son étendue dans le Sahel. C'est dire qu'il a une vocation pastorale. Le cheptel représente en 1975 une valeur de 116.255.000.000 F CFA. On compte également 106 coopératives d'éleveurs.(42)

L'élevage devrait donc être au centre des préoccupations en matière de développement économique et social.

Comme le dit si bien le Pr. Ah.L. NDIAYE *, "l'élevage, loin d'être une simple conduite de troupeau, est une véritable industrie qui se propose, par le biais de l'animal, de valoriser des produits non utilisés par l'homme, en produits nobles : lait, viande, oeufs".

La rentabilité d'une telle industrie nécessite la définition des moyens de production. Ceux-ci sont constitués essentiellement par les aliments, qui représentent, en fonction des productions, 50 à 70 % des coûts de production. Il s'agit des aliments que les animaux trouvent naturellement au pâturage, mais aussi et surtout, de ceux qui sont fabriqués industriellement, et que les éleveurs achètent.

Par ailleurs, le Pr. FERNEY, dans son cours de pathologie, nous apprend que "l'animal, laissé à lui-même dans la nature, a toujours sélectionné ses aliments pour choisir les plus appétents et les moins toxiques. Si l'homme se substitue à la nature, cela doit se faire au mieux."

Il importe donc que les aliments du bétail répondent à quelques normes fixées par le législateur.

L'étude sous l'angle législatif de ces produits simples ou composés fera l'objet de ce travail.

* Professeur d'alimentation à l'E.I.S.M.V.

Nous essayerons de dégager les insuffisances et les lacunes de la législation du Sénégal en matière d'aliments du bétail. Nous tenterons ensuite de voir comment l'adapter pour qu'elle puisse s'inscrire dans le cadre de la définition de Jean Mittaine (58): "la législation d'un pays est le miroir de ses usages, habitudes et modes de vie, ainsi que la mentalité de ses habitants. Elle doit donc dépendre non seulement de ses habitants, mais aussi du terroir, du climat, des réserves végétales et animales, du développement technique de la population."

En effet, la valeur des textes législatifs résulte de l'application qui en est faite. Or, l'application des textes actuellement en vigueur au Sénégal en matière d'aliments du bétail, laisse apparaître de nombreuses difficultés.

1) DIFFICULTES SOCIO-ECONOMIQUES.

On rencontre des difficultés tant au niveau des services de la répression des fraudes que chez les fabricants et les éleveurs. Alors que les services de la répression des fraudes chargés d'appliquer les textes se heurtent à une impossibilité d'exercer un contrôle efficace, les fabricants se plaignent de l'inadaptation du contrôle exercé.

Les éleveurs trouvent de leur côté que les aliments sont de qualité médiocre car ils ne permettent pas toujours à leurs animaux d'atteindre les optima de productions escomptées.

Certains consommateurs incriminent la qualité de la viande des poulets de chair.

A ces problèmes socio-économiques non négligeables s'ajoutent des difficultés sanitaires.

Elles sont en relation avec la santé publique et concernent surtout les additifs et les aflatoxines.

Les fabricants incorporent dans les aliments des additifs divers, qui peuvent avoir des conséquences facheuses pour l'homme qui consomme les productions animales.

Par ailleurs, les aflatoxines qui polluent les tourteaux ainsi que d'autres contaminants, peuvent également receler quelques dangers.

2) DIFFICULTES ECONOMIQUES.

Le Sénégal, pays en grande partie à climat sahélien, connaît 7 à 8 mois de sécheresse, donc de déficit fourrager aux conséquences alarmantes, aussi bien chez les jeunes animaux que les adultes.

Chez les veaux, les agneaux et les chevreaux, on constate un arrêt de la croissance. Ils deviennent alors plus vulnérables et sont sujet aux infestations et aux infections, et par suite à la mort, car comme le dit le Pr. FERRANDO* : "bien se nourrir, c'est avant tout bien se protéger".

Les adultes quant à eux, maigrissent. Leur reproduction se ralentit, voire s'arrête, car la fonction de reproduction est une fonction de luxe.

Ajoutons que ce paysage sahélien désolant est souvent la proie des feux de brousse qui réduisent d'avantage les pâturages déjà amoindris par la sécheresse et de faible valeur alimentaire.

Il est à noter que la quantité des aliments du bétail, comme le montre les chiffres ci-après, ~~atteint~~ des proportions non négligeables, ce qui commande la surveillance de leur qualité.

Les archives de la Direction de la Santé et des Productions Animales et ceux des maisons de fabrique d'aliments ci-dessous, révèlent les tonnages suivants pour l'année 1976 :

Drêches fraîches3.380.
Tourteaux.....300.000 dont 1/100 commercialisé localement.

* Professeur d'alimentation à l'Ecole Nationale Vétérinaire d'Alfort à PARIS (France).

issus de meunerie des Grands Moulins..... 14.000
Aliments composés et issus de meunerie de S S E P C et des
Moulins Sentenac..... 70.000 t
farine de poisson300.000
Compléments fabriqués par la SODEVA : 12.

Il existe donc au total 617.000 tonnes de sous-produits et
70.012 tonnes de sous-produits et d'aliments composés.

Il est à signaler que la demande va sans cesse croissante, et que
les besoins futurs (projets) imposent une progression plus accusée.

A ces multiples problèmes viennent s'ajouter d'autres non moins
importants. En effet, des pays ferment de plus en plus leurs frontières
à nos tourteaux à cause de l'aflatoxine. Il s'agit des pays membres de la
Communauté Economique Européenne (C.E.E.) en s'appuyant sur des normes à
ne pas dépasser pour l'aflatoxine B₁. L'on sait qu'au Sénégal les tour-
teaux représentent en valeur environ 15 milliards de francs C.F.A. C'est
dire qu'il est temps de prendre le taureau par les cornes pour voir ce
problème des aflatoxines et celui de tous les aliments, comme le prévoit
l'Institut de normalisation en voie de création, et qui aurait pour mis-
sion essentielle "d'organiser le marché par un classement des produits en
fonction de critères recherchés par les acheteurs." (60)

Cette foule peu exhaustive d'éléments nous a guidé dans notre choix.
Il nous a semblé utile de les dégager avant d'aborder la matière même de
notre étude qui comprend trois parties.

Nous avons voulu dans une première partie faire l'étude d'une lé-
gislation des aliments du bétail en posant d'abord les buts qu'elle doit
viser avant de définir les bases.

Ce schéma général servira de modèle et permettra dans une deuxième
partie, d'analyser la législation actuellement en vigueur au Sénégal.

La troisième partie sera consacrée à la portée de cette législation
et à nos suggestions.

Ière PARTIE

ETUDE GENERALE DE LA LEGISLATION DES
ALIMENTS DU BETAIL

I - BUTS VISES PAR LE LEGISLATEUR DES ALIMENTS DU RETAIL

L'on ne saurait mieux les définir que le Dr. HENZEL, président de la Commission Autrichienne du Codex alimentarius*. Il pose que l'honnêteté et la santé doivent être les motivations fondamentales de toute législation alimentaire (42).

Les textes législatifs doivent aspirer avant tout à assurer la protection de l'utilisateur des aliments, et celle de la santé publique. Ils réglementent donc d'une part, les rapports entre le fabricant ou vendeur et l'utilisateur, et d'autre part, les rapports entre le fabricant ou vendeur et la Société.

Ainsi, s'ils accordent à ceux qui produisent, fabriquent ou vendent des aliments des droits, ils les assujettissent aussi à certaines obligations. Toute faute ou manquement à une quelconque de ces obligations engage leur responsabilité.

A. PROTECTION DE L'UTILISATEUR DES ALIMENTS.

La protection de l'utilisateur des aliments est assurée aussi bien par les textes normatifs que répressifs.

Ces textes comportent des dispositions visant à obliger les fabricants à faire des aliments de qualité et à renseigner l'utilisateur sur ce qu'il va acheter.

Un contrôle suivi de ces règles est assuré par les organes publics, et des sanctions sont infligées aux contrevenants suivant le régime de responsabilité.

1. PROTECTION DE L'UTILISATEUR DES ALIMENTS.

Des progrès scientifiques et techniques notables ont été enregistrés ces dernières années dans l'alimentation animale. Ce fait est lié à l'importance de plus en plus croissante des denrées d'origine animale pour l'homme.

* Commission Mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires.

En effet, la population mondiale augmente à une vitesse inquiétante. Les bouches à nourrir sont nombreuses, et les ressources, notamment les protéines animales, limitées. L'élevage traditionnel, véritable pastoralisme, ne suffit plus pour faire face à la pénurie des protéines animales. On prospecte d'autres sources de protéines. L'on reconvertit l'élevage pour le rendre plus efficace, et l'utilise pour valoriser les déchets encombrants de l'agriculture et de l'industrie.

Désormais, il faut trouver à l'animal des substances qui lui permettent de donner rapidement des produits de qualité, en grande quantité.

Il en résulte qu'on se trouve en face de quantité très importante d'aliments composés, de formules complexes ou de compositions variables, et d'emplois souvent délicats.

Pour une catégorie d'aliments donnée, il existe toute une gamme à la disposition de l'éleveur généralement analphabète.

La fabrication n'est plus artisanale mais industrielle avec des machines et des procédés hautement sophistiqués.

Les éléments constitutifs des produits finis sont de plus en plus nombreux car il devient difficile de trouver des quantités suffisantes d'aliments composés avec des matières premières limitées en nombre.

Il devient donc tentant dans ce contexte, pour le fabricant, de se livrer à des falsifications, d'autant plus que le contrôle est souvent difficile, car il nécessite un matériel important et des hommes qualifiés, ce qui revient cher surtout dans les pays peu nantis comme les nôtres.

L'acheteur d'aliments est alors confronté à un problème de choix, car il est impossible de connaître à priori, même pour un averti, la valeur des produits utilisés.

Cette difficulté est encore renforcée par les dénominations fantaisistes souvent portées sur les étiquettes.

Son choix sera donc basé sur un système tenant de la loterie, puisqu'il est désarmé devant le vendeur guidé par le profit et que l'on compare à cette araignée qui a "tendu un guet apens à la première victime qui entrera dans son magasin." (58)

Devant cette situation, quelle attitude doit avoir le législateur ?

Le fabricant ou vendeur connaît d'avance les moyens de production, les facteurs de production et la technique de production. Il peut donc garantir la qualité du produit fini, d'autant plus qu'il lui est possible de s'en assurer.

L'acheteur, lui, ne dispose pas de ces moyens.

Le législateur doit donc, en toute justice, protéger l'acheteur en fixant les normes de qualité des produits.

Ces normes seront souvent garanties par des marques.

Il instaurera un système de contrôle de ces normes, et devra préconiser la formation et l'information de l'utilisateur quant à ses droits.

C'est ainsi que la législation doit, à partir de la composition chimique des aliments, de leurs caractéristiques physiques, de leur valeur nutritionnelle, des méthodes à utiliser pour les analyses, des procédés de fabrication ou de production, déterminer les normes à respecter et les conditions d'utilisation en fonction des catégories d'animaux à nourrir.

On peut ainsi trouver dans les textes normatifs, une liste de produits, des teneurs garanties, des formules alimentaires ou même, des tables de normes et des techniques de contrôle bien précises.

Les listes de produits sont des répertoires de substances que les fabricants sont autorisés à utiliser. Tout ce qui n'y figure pas est interdit. Compte tenu du grand nombre et du danger de certains produits, on arrête en général la liste de ceux qui sont autorisés. Ainsi, l'utilisateur est informé sur ce qu'il achète.

En ce qui concerne les aliments simples, de compositions variables, on demande en général au fabricant de spécifier les teneurs garanties qui doivent être conformes à celles fixées par le législateur. Quant aux aliments composés, le fabricant doit donner des indications sur les formules qu'il utilise.

La protection de l'utilisateur peut être encore mieux assurée en instaurant des tables de normes. Les produits doivent alors obligatoirement respecter certaines caractéristiques de fabrication, de composition, de conservation, et d'analyse expressément données.

La législation agit également en édictant des règles d'étiquetage en vue de l'information large et correcte de l'acheteur.

Elle autorise les dénominations utilisables par les vendeurs, et qui seront de nature à ne créer aucune équivoque dans l'esprit de l'acheteur quant à la nature et à la qualité des produits.

Par ailleurs, les textes doivent protéger les éleveurs en matière de prix. En effet, les aliments peuvent revenir à l'acheteur à des prix élevés. Cette situation peut provenir soit du fait que les taxes sont fortes, soit parce que les critères de fixation des prix sont peu adaptés.

Dans tous les cas, une politique adéquate peut permettre de trouver des solutions.

En matière de distribution des aliments, les textes peuvent également aider les utilisateurs. Dans un pays où l'élevage est encore assimilé au pastoralisme, une bonne politique de distribution des produits, non seulement permet aux éleveurs situés loin des lieux de production de faire des économies mais ^{encore} favorise la vulgarisation des aliments du bétail, et limite les aléas du transport par les acheteurs peu avertis.

La législation devra donc protéger les éleveurs en organisant la distribution des aliments, et en fixant les prix de telle manière que les éleveurs trouvent leur compte dans leur exploitation. Cela serait de nature à favoriser les investissements dans le secteur de l'élevage.

Les textes peuvent également protéger l'utilisateur des aliments en arrêtant des dispositions relatives à la publicité.

L'argument publicitaire a pour but essentiel d'attirer l'attention du public et de l'inciter à acheter en l'informant sur les qualités réelles de la marchandise. Mais souvent, l'argument publicitaire est destiné à détourner l'acheteur, à aveugler son esprit par l'artifice.

La publicité doit par conséquent être exacte et sans équivoque. Le législateur prendra soin d'y veiller en édictant les règles de cette façon de solliciter l'acheteur.

Un autre domaine où il serait bon qu'il assiste l'utilisateur, est constitué par les associations de professionnels. En effet, les éleveurs, pris individuellement, sont impuissants devant le fabricant ou vendeur. Ce dernier connaît en général mieux que lui les rouages administratifs et judiciaires. Il est également plus nanti matériellement, car c'est en général un industriel ou un commerçant grossiste.

Aussi, les textes devront favoriser les associations d'éleveurs qui seront mieux armées pour défendre leurs intérêts à tous les niveaux. Ils pourront faire faire des analyses, introduire des recours en justice, et même participer à la mise sur pied des textes réglementaires.

La réglementation couvre donc assez l'éleveur sur le plan technique pour lui permettre de rentabiliser son exploitation. Cette couverture se poursuit jusque sur le plan juridique, quand on examine la responsabilité du fabricant ou vendeur d'aliments.

2. RESPONSABILITE DU FABRICANT OU VENDEUR.

Au terme de la loi, l'Individu est sujet de droit, notamment du droit d'exercer une fonction. Cependant, il est limité dans l'exercice de ce droit du fait de son appartenance à la Société, dont les intérêts priment sur ceux de l'Individu. Or, la liberté s'arrête là où commence celle des autres, a-t-on l'habitude de dire.

Les fabricants ou vendeurs d'aliments ne font pas exception à la règle. Ils ont certes le droit de fabriquer ou de vendre, mais leurs produits ne doivent causer aucun dommage aux utilisateurs, et doivent être conformes aux dispositions d'ordre public.

Au cas où ils ne respecteraient pas ces règles, leur responsabilité se trouvera engagée.

Le Code des Obligations Civiles et Commerciales du Sénégal précise bien ce fait dans son article 118 qui stipule : " est responsable celui qui, par sa faute, cause un dommage à autrui. " (36)

Cette responsabilité peut être civile ou pénale.

a - LA RESPONSABILITE CIVILE.

L'article 137 du Code des Obligations Civiles et Commerciales précité dispose : "toute personne est responsable du dommage causé par le fait de l'animal ou de la chose dont elle a la maîtrise."

Cet article, rapproché à l'article 118 précédent, spécifie bien la notion de responsabilité civile, surtout si on tient compte de la précision apportée par l'article 124 qui dit que " le dommage peut être matériel ou moral " .

La responsabilité civile signifie donc que quiconque cause un dommage à autrui lui en doit réparation.

Cela est explicité d'ailleurs par l'article 133 du code lorsqu'il dit que " le préjudice est en principe réparé par équivalence en allouant à la victime des dommages et intérêts " .

Le justiciable qui a subi donc un préjudice, doit apporter la preuve de celui-ci comme l'indique l'article 9 du code précédent : " Celui qui réclame l'exécution d'une obligation doit en prouver l'existence " .

Qu'en est il de la responsabilité du fabricant ou vendeur d'aliments du bétail ?

En principe, il est responsable des dégats causés par ses aliments et en doit réparation. La législation française des aliments du bétail conçoit ainsi la question. Elle l'exprime expressément dans l'article 3 de la loi du 3.2.1940 dite " loi Aveline" : " tout fabricant ou vendeur de produits destinés à l'alimentation des animaux est responsable des accidents occasionnés par l'ingestion de ces produits et en doit réparation" .

Quant (à la charge) de la preuve de la responsabilité du fabricant ou vendeur, elle incombe à l'éleveur.

En ce qui concerne les moyens de la preuve, les résultats d'analyses ou d'essais, et la constatation de faits sans équivoque, peuvent être utilisés. La "loi Aveline" ne s'en est pas d'ailleurs passée, ainsi que le précise l'article 3 : " les seules analyses valables en vue d'établir la responsabilité du vendeur seront celles faites contradictoirement par les chimistes experts, accrédités par le service de la répression des fraudes, sur des échantillons dont les conditions de prélèvement seront fixées par décret " .

Au terme de cette argumentation, on retient que le législateur vise à protéger l'éleveur. La seule charge qui revient à ce dernier, c'est celle de la preuve. Le juriste s'est même employé à le soulager de la charge de la preuve, en transférant cette responsabilité aux organes publics dans certains cas.

En effet, lorsque le dommage causé à l'éleveur résulte d'une faute expressément et explicitement prévue par la législation, les autorités chargées de veiller au respect des textes doivent apporter les preuves du manquement. L'utilisateur ne fera que profiter de l'occasion pour réclamer la réparation du dommage qu'il a subi.

b - RESPONSABILITE PENALE.

La vie en société ne peut se concevoir que sur la base de certaines règles admises par les membres. Celles-ci doivent être admises par tous. A défaut, certaines peines seront infligées aux contrevenants dont la responsabilité pénale serait alors engagée.

La Société fixe les clauses, les peines correspondant à chaque faute, ainsi que les moyens d'apporter des preuves à toute faute.

C'est ainsi qu'en matière d'alimentation animale, la législation fixe les procédures à suivre pour être autorisé à fabriquer ou à vendre des aliments, les procédés de fabrication de certains produits, les normes auxquelles doivent satisfaire les aliments ainsi que certaines dispositions à respecter pour la commercialisation des produits.

Cette législation vise en général à protéger la santé des animaux et celle de l'homme.

Les fabricants doivent se conformer à ces textes dans l'exercice de leur profession.

Les pouvoirs publics ont la charge de les faire respecter, et d'apporter des preuves lorsqu'ils estiment qu'un fabricant ou vendeur n'a pas respecté ces règles.

En France, la "loi Avéline" en son article 3 précise les moyens de la preuve. Nous verrons que cet article a été repris par le Sénégal.

L'évaluation de la responsabilité part des facteurs suivants :

- l'existence d'une faute pénale, ou tout au moins d'une faute civile;
- l'imputabilité de cette faute à son auteur ;
- l'existence d'un dommage, et le montant de la réparation correspondante;
- le lien de causalité entre la faute et le dommage.

La responsabilité pénale est donc bâtie sur le système de la liste positive encore appelé système de l'interdiction. Ce principe dit que tout ce qui n'est pas expressément autorisé est interdit. Il prête moins facilement à controverse : il suffit au fabricant ou au vendeur de se tenir dans

les limites qui lui sont fixées et que les textes définissent.

Ce système s'oppose à celui dit de la liste négative ou système de l'abus que l'on trouve généralement dans les pays anglosaxons aux habitudes plus libérales que les pays latins. Dans ce cas, chaque fabricant ou vendeur est libre d'agir selon sa conscience. L'Etat n'intervient que si la pratique adoptée doit être considérée comme abusive.

L'existence de la responsabilité du fabricant ou vendeur en matière de législation des aliments du bétail s'avère donc bien une mesure de protection des éleveurs, surtout vis à vis d'une malhonnêteté de leurs fournisseurs dans les transactions.

Nous avons convenu avec le Dr. HENZEL dans notre introduction, que l'honnêteté doit être un objectif visé par la législation. Elle assurerait ainsi la défense de l'éleveur en veillant sur la rentabilité de son exploitation. Cette vision semble être celle de la législation française centrée sur l'idée de repression des fraudes et que Toubeau appelle "charte du commerce honnête"(69)

Elle paraît être celle de la République de Chypre où le directeur du Commerce et de l'Industrie délivre les autorisations de fabrication.(7)

La protection économique de l'utilisateur et du fabricant doit elle être la seule ou la plus importante motivation du législateur ?

Le développement de la Science, notamment dans le secteur de l'industrie chimique et pharmaceutique, et les contraintes économiques actuelles permettent de répondre par la négative si l'on pense que la sauvegarde de l'intérêt général constitue la justification première de toute intervention de l'autorité publique.

B - PROTECTION DE LA SANTE PUBLIQUE.

L'on a coutume de dire qu'à tout prendre il vaut mieux être volé qu'empoisonné. Aussi, la protection de la santé publique doit être le principal objectif du législateur.

Des facteurs économiques et socio-économiques conditionnent ce choix.

1 - LES FACTEURS ECONOMIQUES.

Ils sont représentés par le progrès technique, le développement de la chimie alimentaire et pharmaceutique, l'évolution des connaissances en pathologie et la concurrence économique.

Ces différents facteurs sont la conséquence des besoins de plus en plus pressants de l'homme.

L'on dit que le XXe siècle est le siècle de la vitesse. Les gens sont pressés. On consacre de moins en moins de temps au repas.

Les repas froids sont plus recherchés : lait, oeufs, conserves. Cette demande accrue des productions animales est mise à profit par les éleveurs qui augmentent la taille de leurs exploitations.

Les fabricants d'aliments essaient **par** tous les moyens de satisfaire leurs besoins.

Il s'en suit un développement quantitatif des aliments du bétail, au détriment de la qualité **hygiénique** en général.

Devant la force de la demande et la concurrence, les matières premières se rarefient. Il en faut de grandes quantités pour atteindre les compositions centésimales requises.

Ce fait affecte doublement la qualité.

D'une part, les matières premières ne sont pas toujours de bonne qualité. On utilise des sous-produits divers comme les sous produits et déchets d'abattoir, d'huilerie, de biscotterie même, de meunerie, etc...

A l'abattoir, les sang et viande d'animaux charbonneux, rabiques, brucelliques, cadaveriques et bien d'autres maladies qui donnent lieu à des saisies peuvent être utilisés. Or, certains **germes** comme le bacille charbonneux résistent à de fortes températures grâce au phénomène de la sporulation, forme de résistance du germe.

La gravité de l'introduction de tels germes dans les aliments est évidente. Ils provoquent de véritables **hécatonbes** dans les élevages.

Le danger est d'autant plus grave que souvent l'éleveur, voyant son animal agoniser, surtout dans nos pays, s'empresse de l'égorger afin de commercialiser la viande ou même tout simplement de l'offrir à ses amis et voisins.

D'autre part, les sous-produits d'huilerie, notamment les tourteaux d'arachide, sont pollués par des moisissures dont *Aspergillus flavus*.

C'est une moisissure qui élabore des toxines appelées aflatoxines, qui provoquent un hépatome chez certaines espèces animales comme le rat, le caneton, le poussin, etc... Les aflatoxines peuvent se présenter sous plusieurs formes dont la plus toxique semble être l'aflatoxine B₁.

Ingérée par les animaux, l'aflatoxine peut se retrouver dans les productions : viande, oeufs. Dans le lait elle se trouve sous la forme dite aflatoxine M. (milk aflatoxine).

Si l'on admet les propriétés cancérigènes de la toxine d'*Aspergillus flavus* chez l'homme (cancer primitif du foie peut être), on mesure la gravité d'un emploi anarchique des tourteaux en alimentation animale.

Il convient de noter par ailleurs, que certaines matières premières utilisées sont mal connues. C'est le cas par exemple des sous produits de biscotterie et d'autres industries de transformation.

L'animal et par suite l'homme courent donc de plus en plus de risques car même si certains produits ne sont pas toxiques par eux-mêmes, leurs métabolites pourraient être nocifs.

Il faut remarquer aussi que la grande diversification des matières premières et par suite des mélanges, ne va pas sans poser des problèmes d'homogénéité des produits finis. On pourrait donc se retrouver avec de grandes quantités d'aliments de mauvaise qualité parceque surdosés en certains éléments. Ceci sera d'autant plus inquiétant que les substances en excès peuvent être d'une certaine gravité pour la santé de l'homme à travers les productions animales.

Les produits les plus fréquemment évoqués dans ce cas sont les additifs, définis par la législation française (29) comme étant des "substances qui, lorsqu'elles sont incorporées aux aliments des animaux,

sont susceptibles d'influencer les caractéristiques de ces aliments ou la production animale elle-même".

Examinons de plus près les conséquences d'un mauvais emploi de certains additifs comme les anabolisants et les antibiotiques, qui sont très largement utilisés dans certaines rations afin de satisfaire les besoins des éleveurs : gains de poids très élevés et faible mortalité dans les élevages intensifs.

L'industrie chimique alimentaire a mis au point certaines substances qui ont un rôle favorable dans la nutrition des animaux. Elles permettent un engraissement rapide des animaux qu'ils portent en un temps record au poids optimum exigé pour leur abattage. C'est le cas des anabolisants, stéroïdes à fonctions phénols du groupe des ostrogènes. Malheureusement l'emploi de ces substances, généralement en implant mais aussi per os, comportent certains risques : avortements, baisse notable de la fécondité chez les animaux et même chez l'homme par le biais des productions.

Les antibiotiques quant à eux sont des substances efficaces dans la lutte et la prévention contre les infections bactériennes notamment, d'où leur importance actuelle dans les élevages intensifs.

Dans ce type d'élevage, les troupeaux comportent de très gros effectifs parqués dans des espaces réduits comme les piles d'une batterie d'où le nom d'"élevage en batterie" donné à ce type d'exploitation.

Les animaux sont entassés, au contact les uns des autres, ce qui constitue un excellent moyen de transmission des germes.

Les morbidités et mortalités importantes se rencontrent donc dans ces élevages dus aux maladies dites du troupeau.

Les antibiotiques semblent tout indiqués pour faire face à tout risque de pénétration ou de diffusion des germes pathogènes dans ces élevages, et l'on ne se prive guère de les employer.

Ces substances sont incorporées aux aliments des animaux.

Malheureusement, on les retrouve dans les productions issues des nutriments absorbés et plus ou moins transformés, qui sont consommés par l'homme. Ce dernier risque alors des phénomènes d'hypersensibilité et d'antibiorésistance.

Les antibiotiques, pris après une cure préalable, pourraient entraîner des allergies de type hypersensibilité retardée.

Ils peuvent d'autre part donner lieu à une antibiorésistance des germes chez l'homme. Ils rendent alors les germes qui l'habitent insensibles aux antibiotiques.

Ce phénomène résulte d'un sous-dosage des antibiotiques, ce que réalisent les aliments antibiosupplémentés en général.

Il suffit d'imaginer les quantités sans cesse croissantes de ces médicaments (armes les plus efficaces de nos jours contre les germes) utilisés dans les traitements des maladies infectieuses, surtout dans nos pays, pour se rendre compte des dangers que peut représenter une antibiorésistance.

Certains auteurs cependant, notamment Chabert, font jouer aux aliments supplémentés un rôle minime dans les phénomènes d'antibiorésistance par rapport aux médicaments : "tout se passe comme s'il existe 20 robinets qui coulent pour remplir un bassin déjà plein, et qu'on veuille en fermer un pour éviter le gaspillage".

Notons par ailleurs que les antibiotiques peuvent passer dans le lait et empêcher sa fermentation par inhibition des germes responsables de ce processus, plus spécialement les lactobacilles et les streptocoques.

Il est impossible donc avec un tel lait de faire du fromage.

Ils ne se retrouvent dans les autres productions animales (viande et oeufs) que lorsque le temps nécessaire à leur élimination n'est pas révolu. Ce temps varie en fonction de la physiologie des espèces. Il est court chez les volailles à métabolisme rapide, et plus allongé par exemple chez les bovins.

Les additifs correctement utilisés en alimentation animale, sont très utiles à l'élevage. Cependant, les dangers auxquels ils peuvent conduire l'animal et par suite l'homme, nécessitent la mise en place de sérieuses précautions quant à leur utilisation.

Cela permet de sauvegarder la santé publique constamment menacée par ces substances, d'autant plus que le progrès technique et scientifique va plus vite dans ce domaine que la réglementation.

Ce progrès est étayé par l'artifice de la publicité qui se fait plus fin, surtout pour les éleveurs très réceptifs parce que désirant produire toujours plus.

Ces précautions sont d'un intérêt général comme les facteurs socio-juridiques qui ne sont pas des moins importants parmi ceux qui doivent motiver le législateur.

2 - FACTEURS SOCIO-JURIDIQUES.

Pour des raisons évoquées précédemment, le lait, la viande et les oeufs prennent une place de plus en plus large dans l'alimentation humaine. Même dans les pays dits "en développement", les objectifs des plans nationaux visent avant tout la couverture des besoins en protéines des populations.

Les ressources animales exposent donc d'avantage la communauté humaine à des risques de maladie et même de mort lorsqu'elles sont toxiques, corrompues ou impropres à la consommation à cause de substances provenant des aliments du bétail.

La probabilité d'atteinte de l'intégrité physique des personnes grâce aux aliments pour animaux d'élevage devient fortement significative, justifiant plus que jamais l'intervention du législateur avec toute la vigueur nécessaire, lorsque les intérêts supérieurs de la collectivité sont menacés. Cette intervention du législateur doit être plus marquée dans nos pays.

En effet, nos Etats sont peu nantis et cherchent à investir dans les secteurs productifs. Les crédits alloués aux services de consommation, en l'occurrence la santé publique, sont par conséquent faibles, et ne permettent pas aux populations de bénéficier des soins gratuits de façon satisfaisante.

Les maladies évoluent longuement chez les patients, et finissent même très souvent par les tuer, car leur pouvoir d'achat ne permet pas l'achat de tous les médicaments dont ils ont besoin.

Il se pose à eux un problème de subsistance qui doit passer avant le médicament, d'autant plus que celui-ci n'est qu'un appoint.

Le législateur doit donc être guidé par des médecins et des vétérinaires, des biochimistes et des bactériologistes axés sur l'hygiène et la nutrition.

Il édictera des règles en vue de prévenir la santé publique menacée par l'usage de produits à effets souvent méconnus, et la négligence parfois volontaire des normes d'hygiène les plus élémentaires.

Le droit alimentaire s'avère donc spécifiquement constitué par un ensemble de règles certes inspirées de considérations scientifiques qui lui donnent son caractère propre, mais aussi hygiéniques.

Est ce à dire/^{que} l'aspect social de la législation (protection de la santé publique) doit primer sur son aspect économique (protection de l'utilisateur des aliments) ?

Une réponse positive à cette question signifierait que dans une société, la sauvegarde de l'intérêt général doit passer avant celui des particuliers; ce qui se vérifie presque toujours.

En Italie par exemple, la loi Cadre 283 du 30 avril 1962 stipule en son article 2 : " la production et le commerce de substances alimentaires sont soumises à la surveillance afin d'assurer la protection de la santé publique".

L'alinéa 3 du même article prévoit qu'une plainte est adressée à l'autorité sanitaire lorsqu'il ressort de l'analyse des échantillons que les produits ne satisfont pas aux normes fixées par la loi.

Le droit alimentaire italien est donc avant tout motivé par des considérations d'ordre social , ou plus précisément sanitaire.

Au total, la législation doit viser la protection de la santé publique et celle de l'utilisateur des aliments. Un juste équilibre entre ces deux doit être réalisé pour favoriser l'initiative des fabricants, donc le développement de l'élevage, tout en **préservant** l'intégrité physique des personnes.

De tels objectifs favorisent le développement économique et social, et partant, constituent les raisons premières de l'intervention des organes publics.

Les buts de la réglementation étant définis, comment le législateur doit-il s'organiser pour les atteindre ? Il lui faudra établir des bases solides pour la législation alimentaire.

II - BASES DE LA LEGISLATION.

L'atteinte des objectifs fixés antérieurement demande aux autorités publiques la mise en place de dispositions relatives à la définition des produits, leur fabrication, leur composition, les techniques d'analyse et leurs modes de conservation. En somme, il leur faudra contrôler tous les facteurs d'ordre technique qui conditionnent la qualité des aliments. En fait, une définition précise des aliments permettra de les distinguer de toute autre **substance non nutritive.**

Des procédés éprouvés de fabrication apporteront des garanties quant à la **qualité**, surtout lorsque les produits finis répondent à des compositions jugées favorables du point de vue de leur efficacité.

Des méthodes de conservation sûres empêcheront toute altération mettant en cause la qualité des aliments.

Cet aspect scientifique et technique de la législation en fait la spécificité. L'ensemble des textes s'y rapportant forme les textes normatifs. Ils décrivent les caractéristiques auxquelles doivent répondre les produits, pour être utilisés en alimentation animale.

Un autre groupe de textes dits répressifs est élaboré par le législateur. Ceux-là traitent de l'autorisation de fabrication ou de vente, de l'identification des aliments, des prix et de la distribution, des organes répressifs, des infractions et sanctions, et du régime des responsabilités.

Ces textes visent à informer les acheteurs, ceux qui sont chargés de faire appliquer les textes normatifs et les fabricants.

Ils regroupent toutes les mesures d'ordre administratif tendant à compléter les textes précédents, tout en restant dans l'optique des objectifs visés.

Les procédures d'acquisition de l'autorisation de fabrication ou de vente, permettent d'éliminer du marché les mauvais fabricants ou vendeurs. Une bonne identification des aliments permet aux utilisateurs de faire un choix en toute confiance.

La réglementation de la distribution et des prix met les aliments à la portée des éleveurs et évite aux vendeurs de les tromper.

Les définitions des infractions, sanctions et régime de responsabilité obligent les fabricants et vendeurs à effectuer honnêtement leur profession.

L'ensemble des dispositions concernant cet aspect de la législation fait l'objet des textes répressifs. Ils empêchent la mise sur le marché d'aliments non conformes à ceux décrits dans les textes normatifs.

La question qui se pose à présent, est celle de savoir comment appliquer ces textes. Il faut des preuves pour réprimer car les textes répressifs (sanctions) s'appliquent aux contrevenants à la réglementation. Par ailleurs, l'éleveur n'est pas en mesure de déceler à priori si son fournisseur triche avec les textes.

Pour faire appliquer la réglementation, il s'avère nécessaire qu'il y ait un contrôle.

Les textes normatifs et répressifs, et le contrôle constituent donc les bases d'une législation des aliments du bétail.

A - LES TEXTES NORMATIFS.

Dans le cadre des buts qu'il s'est fixé, le législateur fait jouer en faveur de l'acheteur une série de garanties que traduisent les normes. Ces normes varient suivant qu'on adopte le principe de la liste positive ou de la liste négative.

Nous nous baserons ici sur un système mixte pour faire une analyse des textes normatifs.

On distinguera dans ces documents des définitions, des normes de composition, de fabrication, de conservation, d'échantillonnage ou de prélèvement et d'analyse.

1 - LES DEFINITIONS.

Ce sont des résumés des caractéristiques des produits qui permettent de les distinguer. Exemple : "la farine de poisson est le "produit obtenu à partir de tout ou partie du corps des poissons déshydratés, broyé, et réduit en farine" (55)

Les réglementations des pays européens (67) définissent ainsi les aliments du bétail comme toute substance pouvant être utilisée dans la nutrition des animaux. Cette définition, suivant les pays comporte un champ d'application plus ou moins étendu.

C'est ainsi que les substances thérapeutiques ne rentrent pas dans cette catégorie. Il faut entendre par là les substances ayant une activité essentiellement thérapeutique.

Les aliments supplémentés en antibiotiques, antio~~cc~~cidions ou vitamines, relèvent de la législation des aliments du bétail car ces "médicaments" s'y trouvent en quantités insignifiantes.

Les aliments ainsi délimités se classent en deux groupes suivant le nombre des constituants qui les composent (63) : les aliments simples et les aliments composés.

Les premiers sont ceux formés d'un ou de plusieurs tissus d'une même espèce animale ou végétale, ou d'un minéral. Ils sont vendus sans avoir subi aucune addition.

Exemple : le son de blé, la farine d'os, le tourteau d'arachide.

Les seconds désignent ceux qui résultent du mélange de plusieurs produits simples.

Une combinaison précise de plusieurs aliments simples en vue d'obtenir un certain effet nutritif est une formule alimentaire.

Les aliments peuvent aussi être divisés en deux catégories suivant qu'ils peuvent ou non couvrir les besoins d'une catégorie d'animaux d'une espèce donnée : les aliments complets et les aliments complémentaires.

Les aliments complets, distribués aux doses indiquées par le mode d'emploi, sont capables, dans les conditions habituelles de l'élevage, de fournir aux animaux normaux de l'espèce et de la catégorie considérée, un ensemble d'éléments nutritifs permettant de réaliser les productions zotechniques recherchées.

Ainsi un aliment complet "pondeuse" distribué à des pondeuses leur fournit tous les nutriments nécessaires leur permettant d'atteindre leur production optimum d'œufs.

Les aliments complémentaires quant à eux, sont destinés à compléter, en les équilibrant, les apports d'une ration de base. Ils permettent ainsi de fournir à des animaux une ration satisfaisante quantitativement et qualitativement.

Ces deux définitions montrent que si les aliments complémentaires peuvent être simples, les aliments complets eux, sont toujours composés.

La législation précise aussi la notion de mélanges. Ce sont des produits qui dérivent de l'association de plusieurs aliments.

Ils sont à distinguer des prémélanges qui sont des concentrés d'additifs destinés à être "dilués" lors de la constitution des rations et de la fabrication des aliments composés.

Les concentrés désignent des produits contenant de fortes proportions de protéines, glucides, matières grasses, etc..., exception faite de la cellulose en général.

2 - LES NORMES DE COMPOSITION.

La composition des aliments en protéines, glucides, matières grasses, matières minérales et additifs déterminent grandement leur qualité nutritionnelle.

La ration ne doit pas renfermer de substances toxiques, ni un pourcentage trop élevé d'impuretés.

Suivant les législations, des garanties sont exigées en fonction du type d'aliment. Ces garanties se traduisent par l'expression des teneurs autorisées, lesquelles teneurs sont variables à l'intérieur d'un intervalle donné pour tenir compte d'une part, des variations de la composition des aliments simples, et d'autre part des espèces et de la race qui reçoivent ces rations.

Pour les aliments simples, on peut arrêter seulement les teneurs en leurs éléments constitutifs. Par exemple, pour les tourteaux, on indiquera les teneurs en protéines, matières grasses, humidité, impuretés.

On peut cependant aller plus loin en demandant d'indiquer la composition complète de ces produits simples.

En ce qui concerne les aliments composés, la teneur en certains éléments essentiels peut être demandée comme la composition totale.

Si ces compositions se doublent d'une spécification des matières premières utilisables, on obtient des formules alimentaires.

Les textes précisent également les additifs autorisés, et leur teneur en fonction de l'espèce de la production et de la catégorie d'animaux à laquelle ils sont destinés. Les répertoires de ces normes constituent les "tables de normes". Les fabricants doivent s'y conformer.

Les concentrés désignent des produits contenant de fortes proportions de protéines, glucides, matières grasses, etc..., exception faite de la cellulose en général.

2 - LES NORMES DE COMPOSITION.

La composition des aliments en protéines, glucides, matières grasses, matières minérales et additifs déterminent grandement leur qualité nutritionnelle.

La ration ne doit pas renfermer de substances toxiques, ni un pourcentage trop élevé d'impuretés.

Suivant les législations, des garanties sont exigées en fonction du type d'aliment. Ces garanties se traduisent par l'expression des teneurs autorisées, lesquelles teneurs sont variables à l'intérieur d'un intervalle donné pour tenir compte d'une part, des variations de la composition des aliments simples, et d'autre part des espèces et de la race qui reçoivent ces rations.

Pour les aliments simples, on peut arrêter seulement les teneurs en leurs éléments constitutifs. Par exemple, pour les tourteaux, on indiquera les teneurs en protéines, matières grasses, humidités, impuretés.

On peut cependant aller plus loin en demandant d'indiquer la composition complète de ces produits simples.

En ce qui concerne les aliments composés, la teneur en certains éléments essentiels peut être demandée comme la composition totale.

Si ces compositions se doublent d'une spécification des matières premières utilisables, on obtient des formules alimentaires.

Les textes précisent également les additifs autorisés, et leur teneur en fonction de l'espèce de la production et de la catégorie d'animaux à laquelle ils sont destinés. Les répertoires de ces normes constituent les "tables de normes". Les fabricants doivent s'y conformer.

3 - LES NORMES DE FABRICATION.

Ce sont des indications d'ordre hygiénique et technique concernant la fabrication des aliments.

3- a DU POINT DE VUE HYGIENIQUE.

La qualité bactériologique des aliments dépend en grande partie des précautions hygiéniques prises lors de leur fabrication. Aussi, des normes générales d'hygiène sont arrêtées, auxquelles doivent se conformer les fabricants.

Les usines de fabrication d'aliments sont généralement considérées comme des établissements insalubres, incommodes et dangereux. Elles requièrent donc une attention des législateurs.

On les installe loin des agglomérations et l'hygiène des locaux, du matériel, des matières premières, de la fabrication et du personnel doit être rigoureuse.

Les viandes des animaux atteints de maladies légalement contagieuses(10) sont retirées de la fabrication.

Les lieux de stockage doivent être propres, aérés.

Le personnel, propre aussi, ne doit souffrir d'aucune zoonose ou maladie transmissible aux animaux.

La désinfection systématique et régulière des locaux et du matériel est obligatoire.

On veillera à ce que les produits finis n'aient pas de contact avec les matières premières ou les déchets : c'est le principe du non entrecroisement des courants de circulation.

Des toilettes commodes, éloignées des salles de manutention doivent être mises à la disposition du personnel.

3-b DU POINT DE VUE DE LA FABRICATION.

Les caractéristiques du matériel à utiliser suivant les types d'aliments qu'on veut fabriquer, sont décrites par les textes.

Les calibres des tamis, les dimensions des marteaux des broyeurs et de bien d'autres matériels sont fixés.

Cela permet d'obtenir la granulométrie, l'homogénéité, le conditionnement et d'autres caractéristiques recherchées.

En fonction du type d'aliment et du matériel, des barèmes de chauffage, d'homogénéisation, de broyage, etc... sont arrêtés.

E. NORMES DE CONSERVATION.

Les quantités importantes d'aliments fabriquées par l'industrie ne peuvent être immédiatement utilisées. Elles sont donc stockées et subissent l'influence du milieu, notamment la température, l'humidité, la luminosité, P^H, ...

Elles sont susceptibles d'évoluer aussi bien sous l'influence des facteurs biologiques que physico-chimiques. Aussi, des aliments de bonne qualité juste après leur fabrication peuvent, après conservation, perdre quelques unes de leurs qualités et engendrer des carences (destruction des vitamines par exemple) ou des intoxications (présence de peroxydes, de mycotoxines, etc....).

Les normes de conservation doivent donc être édictées.

D'un point de vue général, les lieux de stockage seront maintenus propres, aérés.

Le contact avec les rongeurs, et d'autres animaux nuisibles et souvent porteurs de germes dangereux et transmissibles aux animaux d'élevage sera empêché.

Les emballages seront de nature à protéger suffisamment les aliments contre les agressions du milieu sans altérer les denrées.

La durée de la conservation doit être fixée surtout lorsque le produit comporte des substances à durée de vie limitée.

La nature, les doses et le mode d'emploi des substances aidant à la conservation seront dressés.

Quant aux normes spéciales, elles varient avec les aliments.

Par exemple, les tourteaux ne devraient pas être gardés en milieu humide et sombre. Cela favorise le développement d'*Aspergillus flavus*, producteur d'aflatoxines.

5 - NORMES DE PRELEVEMENT OU D'ECHANTILLONNAGE.

Avant et pendant leur mise en vente, des prélèvements sont effectués sur les aliments par les services chargés du contrôle. Il s'agit de prélever une partie du stock d'aliments (un échantillon), à partir de laquelle on va déduire les caractéristiques du stock. Il se pose donc là un problème d'échantillonnage. Comment et quelle quantité faut il prélever pour que l'échantillon soit le plus représentatif du stock ?

Le législateur pose des méthodes érigées en normes pour répondre à cette question. Ces normes varient autant que varient les types d'aliments. Pour les aliments conditionnés en sachets, on prendra un certain nombre de sachets.

Pour ceux en vrac, de petites quantités prélevées en des endroits définis, seront mélangées, homogénéisées pour former l'échantillon.

On applique souvent la méthode des quartiers qui consiste à effectuer successivement des prélèvements dans des secteurs opposés.

La législation doit également prévoir les circonstances et les conditions dans lesquelles s'effectuent les prélèvements en cas de litige entre fabricant ou vendeur et élèveur.

Les caractéristiques du matériel de prélèvement et celles des récipients devant contenir les échantillons seront précisées, ainsi que les conditions de transport et de conservation des échantillons.

6. LES NORMES D'ANALYSE.

Les analyses des composants des aliments du bétail peuvent être faites en général selon différentes techniques. Aussi, les objectifs auxquels doit tendre la législation imposent le choix de méthodes éprouvées. Celles établies sont applicables, en général, à tous les aliments simples ou composés. Elles comportent différentes parties (17) :

- l'objet et le domaine d'application de la méthode ;
- le principe ;
- l'appareillage et les réactifs ;
- le mode opératoire ;
- le calcul des résultats ;

Toutefois certains aliments requièrent des modalités analytiques qui leur sont propres en raison des particularités inhérentes à leur composition.

Dans la description des méthodes d'analyse se trouvent indiqués uniquement les appareils spéciaux ou requérant des normes particulières.

Les éléments couramment dosés sont :

- l'humidité ;
- la cellulose ;
- les sucres autres que la cellulose ;
- le chlorure de sodium ;
- le calcium ;
- le phosphore ;
- l'insoluble chlorhydrique (silice) ;
- l'urée ;
- etc...

S'agissant des constituants des aliments, leur analyse repose sur des déterminations microscopiques (64). Cette détermination demande une très grande expérience car il est difficile de reconnaître des cellules d'une espèce végétale ou animale dans un prélèvement. Les textes n'évoquent pas en général cette partie des analyses.

La législation doit aussi tenir compte de l'analyse bactériologique. La nomenclature des germes couramment recherchés est donnée. Les protocoles de recherche sont retracés, ainsi que les teneurs maxima des germes.

L'on recherche généralement : les germes totaux ;

- les germes pathogènes courants comme les Salmonella, les Clostridium, les Pasteurella, les Coliformes avec comme chef de file E. Coli.
- les moisissures.
- le bacille charbonneux est aussi souvent recherché.

Chaque législation adapte tous ces principes généraux au cas particulier qu'il étudie.

Le but est de promouvoir la spéculation des productions animales en sauvegardant la santé publique.

Cependant en matière de commerce, la probité et le sens de l'intérêt général sont trop souvent relégués au second plan, derrière le profit personnel. La tricherie est donc de règle.

Les textes répressifs constituent un dispositif important de ~~dissua-~~ sion.

B. LES TEXTES REPRESSIFS.

Ce sont des mesures visant à empêcher le développement de toute tendance contraire aux buts visés par le législateur.

Ces textes abordent les procédures d'obtention et de retrait de l'autorisation de fabrication ou de vente, l'identification des produits, les infractions, les sanctions, l'établissement des prix et même la distribution des aliments.

1. L'AUTORISATION DE FABRICATION OU DE VENTE.

L'autorisation de fabriquer ou de vendre des aliments du bétail est sollicitée par les fabricants et les vendeurs d'aliments du bétail auprès de l'autorité compétente. Cette dernière est souvent le ministre chargé de l'agriculture, parfois elle peut être celui chargé du commerce, suivant que le législateur mette l'accent sur la probité commerciale ou sur la santé publique et la qualité des aliments.

L'avis de l'autorité est donné après consultation de spécialistes. Par exemple, en France, le Ministre de l'Agriculture délivre une autorisation après avis favorable de la Commission Interministérielle et Interprofessionnelle, qui est une instance consultative où sont représentés les responsables de la santé publique, les industriels et les utilisateurs des aliments du bétail.

En Allemagne, le Ministre de l'Agriculture, éclairé par une commission consultative composée d'un président et d'un vice-président tous deux agents du Ministère, et de 9 membres proposés par les organisations professionnelles, délivre les autorisations (67).

Les autorisations sont temporaires, donc renouvelables chaque fois que besoin sera, soit à la demande de l'autorité, soit du fabricant ou vendeur, en fonction de l'évolution des connaissances en matière d'aliments du bétail, des prix, de la politique adoptée dans ce domaine.

Les conditions de retrait des autorisations sont aussi précisées. L'agrément de l'autorité compétente est obtenu sous certaines conditions.

Le fabricant ou vendeur doit fournir les preuves de la qualité de ses aliments en apportant des documents relatifs aux produits qu'il veut fabriquer ou vendre.

La teneur de ces documents doit répondre aux dispositions des textes normatifs. Des échantillons mis à la disposition des services spécialisés (la commission sus-citée) serviront à vérifier les résultats consignés dans les documents.

Les emballages, étiquettes et factures feront partie des documents ainsi que les références aux prix de revient des produits.

2. L'IDENTIFICATION DES PRODUITS.

C'est la seule garantie donnée à l'éleveur par le fabricant ou vendeur sur la qualité de sa marchandise.

Elle motive le choix de l'acheteur et est réalisé essentiellement par les étiquettes. Celles-ci comportent des dispositions d'ordre général et des mentions particulières à chaque type d'aliment.

Les dispositions générales portent mention de l'origine des produits et du caractère officiel de celle-ci, ainsi que de la marque syndicale de garantie éventuelle.

Les indications spéciales elles, varient en fonction du type d'aliment.

2-a. LES ALIMENTS SIMPLES.

Les étiquettes des aliments produits ou vendus sans mélange retracent la nature, l'origine, la qualité et le prix des marchandises.

Concernant la qualité, les teneurs garanties en certains éléments fixés par les textes normatifs sont mentionnées.

2-b. LES ALIMENTS COMPOSÉS.

Les textes font obligation de mentionner la dénomination du produit en spécifiant clairement que l'aliment est composé, qu'il est complet ou complémentaire.

Les espèces et catégories d'animaux auxquelles ils sont destinés, doivent être exprimées ainsi que les modes d'emploi, la date de fabrication, et la nomenclature des constituants.

Dans certains cas, des teneurs garanties sont exigées, notamment les maxima de matières protéiques brutes et de matières grasses, les minima de cellulose, minéraux et humidité.

Lorsque des additifs sont incorporés aux produits, leurs nature, teneurs, et dates limites d'utilisation ou de garantie des teneurs doivent être portées clairement sur les étiquettes.

3. LES INFRACTIONS.

Ce vocable désigne les manquements aux règles établies. On peut les regrouper sous deux rubriques (56) :

- la faute intentionnelle;
- la faute non intentionnelle.

3-a. LA FAUTE INTENTIONNELLE.

Elle constitue la fraude.

C'est une infraction commise délibérément pour réaliser un gain illicite.

Suivant qu'on se place du côté du fabricant ou du vendeur, on parlera de falsification ou de tromperie.

La falsification consiste en :

- la fabrication d'un produit qui ne répond pas aux normes données;
- la modification de la composition normale d'une denrée par addition, soustraction ou substitution d'un élément;
- des manipulations ou traitements destinés à cacher l'altération de la denrée.

Signalons que l'utilisation d'un additif en proportion non autorisée constitue une falsification.

La falsification est donc essentiellement un acte du fabricant contrairement à la tromperie.

Le dol (ou tromperie) est un acte commercial dans lequel un des contractants induit l'autre en erreur sur la contrepartie qu'il s'attend à recevoir.

Il peut porter sur la nature, la composition, la quantité, la présentation, le prix, les qualités substantielles, tous les éléments de caractérisation et d'identification du produit.

On peut citer quelques cas de tromperie :

- vendre un aliment à un prix élevé par rapport au prix officiel que l'acheteur ignore ;
- porter sur les étiquettes des poids, compositions, ou tout autre facteur différent de ce qui se trouve réellement dans un aliment en sachets;
- attribuer une origine fausse à un produit;
- etc....

3-b. LA FAUTE NON INTENTIONNELLE.

Il s'agit de celle commise sans préméditation, involontairement. Elle est liée le plus souvent à une évolution intrinsèque des substances. Elle peut provenir aussi d'une affection du produit contre laquelle on ne peut rien, soit par manque de moyens (pollution), soit par ignorance (insuffisance des connaissances techniques).

On distingue différentes formes de fautes non intentionnelles :
l'altération : Elle se définit comme une modification non
expressément recherchée d'un aliment.

Citons par exemple le vieillissement d'un aliment. ~~Elle~~ ^{Il} est
généralement de nature physique et/ou chimique

- la corruption : C'est une altération de nature biologique.
Elle est occasionnée par des germes, des insectes, des rongeurs, en un
mot des prédateurs.

- La contamination : On la désigne parfois sous le nom de
pollution. Elle consiste en l'apport d'impuretés minérales ou organiques
à la denrée.

Ainsi, l'envahissement des grains par les Dermestes est une
contamination. L'apport de grains de sable nombreux à un aliment est
également une contamination. Elle est décelée par le dosage de la
silice insoluble dans l'acide chlorhydrique.

Ces différentes catégories de fautes sont évoquées par les
textes répressifs. Elles sont considérées comme des délits et passibles
de certaines sanctions.

4. LES SANCTIONS.

Elles constituent l'aspect le plus répressif des textes et
sont généralement d'ordre délictueux

Leur application nécessite la preuve d'un manquement ou d'un
dommage. Celle-ci est généralement apportée par les organes du contrôle
ou l'utilisateur sur la base de faits : mauvais résultats d'analyse ;
: flagrants délits de falsifica-
tion ou de tromperie
: etc...

Les agents de l'administration et de la justice disposent de
la compétence quant à l'application des sanctions. Ils relèvent des
services économiques, de la santé animale et publique et des tribunaux.

On conçoit donc aisément que les sanctions soient d'ordre
civil ou d'ordre pénal.

4-a. LES SANCTIONS CIVILES.

Elles cherchent à réparer le dommage causé a autrui (utilisateur des aliments ou la collectivité publique).

On les applique lorsque les preuves de la responsabilité civile du fabricant ou du vendeur sont établies.

Elles consistent en des transactions, et en des réparations de dommages.

4-b. LES SANCTIONS PENALES.

Ce sont généralement des sanctions de droit commun. Leur application résulte de l'établissement de la preuve d'une faute expressément prévue par les textes. Elles se soldent par des amendes, ou des peines encore plus lourdes, parmi lesquelles on peut citer :

- le retrait temporaire ou définitif de l'autorisation de fabrication ou de vente avec fermeture des locaux où s'exercent ces activités ;
- la saisie des produits de mauvaise qualité ;
- la publicité du jugement rendu à la suite du délit ;
- l'emprisonnement ;

Au titre des amendes, le prévenu verse de l'argent ou apporte d'autres biens matériels à la collectivité publique.

Les différentes sanctions sus-évoquées, sont fonction de l'infraction commise et des cas de récidive.

5. AUTRES ASPECTS DES TEXTES REPRESSIFS.

A côté de ceux précités, des textes peuvent être pris pour fixer les prix des aliments, exonérer les fabricants ou vendeurs de certaines taxes ou inversement, autoriser l'organisation de groupes professionnels comme des associations d'éleveurs, organiser la distribution des aliments, etc...

Parmi les critères de fixation des prix, on relève essentiellement, le prix de revient du produit et sa valeur nutritionnelle.

En sanctionnant et en contraignant les fabricants et les vendeurs, les textes répressifs assurent, au même titre que les textes normatifs, la protection de l'utilisateur des aliments et de la santé publique.

Toutefois, l'application des sanctions nécessite la mise en place d'un appareil de contrôle.

C. LE CONTROLE.

L'intervention des pouvoirs publics dans l'alimentation animale ne se limite pas à la mise en place de textes réglementaires.

Pour éviter la tricherie de la part des fabricants ou vendeurs, et pour se rendre compte de l'applicabilité des mesures théoriques consignées dans les textes, un contrôle suivi et adapté est indiqué.

On distingue deux systèmes de contrôle du point de vue du niveau où l'on se place :

- : le contrôle à la production;
- : le contrôle à la mise en vente.

Ce dernier vise particulièrement l'innocuité des produits et s'attache à faire en sorte que la nature et la qualité soient conformes. Peu importe les moyens utilisés par le fabricant ou vendeur, ce qui compte, c'est la qualité des produits finis.

La responsabilité du commerçant n'est engagée que lorsque la faute intervient à la distribution.

Ce système présente des avantages car il apparaît plus répressif. Le commerçant sent toujours la menace du contrôle et cherchera à mettre sur le marché des produits conformes.

On peut également, grâce à ce contrôle, déceler les altérations intervenues entre la livraison par le fabricant et la vente à l'utilisateur.

Toutefois, ce système n'est pas préventif, car il ne permet pas d'éviter de mettre sur le marché des aliments de mauvaise qualité.

Par ailleurs, il se pose le problème de la représentativité de l'échantillon.

En effet, les échantillons prélevés sont généralement trop réduits par rapport à la taille du lot d'origine, de sorte qu'ils sont statistiquement peu représentatifs pourqu'on puisse en déduire les caractéristiques du lot. Un contrôle supplémentaire à la fabrication aiderait grandement à résoudre le problème.

Le contrôle à la fabrication permet de connaître le fonctionnement de l'usine, les moyens techniques dont elle dispose, et la saisie des produits de mauvaise qualité avant leur mise en vente.

Il permet également de déceler les procédés illicites de fabrication dont on ne retrouve pas de traces dans les produits finis.

Il améliore l'hygiène de la préparation et permet au fabricant, qui peut prendre connaissance des résultats du contrôle, d'apporter les corrections qui améliorent la qualité de ses aliments.

Ces deux types de contrôle s'étalant sur toute la chaîne de production portent fondamentalement sur l'application de la loi. Ils sont différents de celui qui se manifeste par la suite donnée, aux demandes d'autorisation. Si ce contrôle peut être complet, le contrôle de l'application de la réglementation peut se limiter par exemple au stade de la livraison, à un contrôle des normes garanties uniquement.

Le contrôle peut aussi être obligatoire ou volontaire.

Tous ces contrôles nécessitent cependant un équipement et des hommes compétents.

En effet, le contrôle des normes demandent un outillage important, onéreux et des manipulations souvent délicates. Cela exige donc un personnel qualifié.

Par ailleurs, les inspecteurs doivent être consciencieux, libres d'exercer leur devoir et en nombre suffisant pour être efficaces.

Ils doivent pouvoir entrer partout où leur travail exige qu'ils aillent.

Lorsque l'autorité administrative ou l'éleveur, par le biais du contrôle, met en cause la responsabilité du fabricant ou vendeur, ce dernier peut contester les résultats du contrôle et demander un arbitrage.

Les organes judiciaires compétents pour ces affaires, notamment en général des experts pour trancher ces différends.

Nous venons de passer en revue les principes généraux d'une législation des aliments du bétail en nous appuyant sur des textes émanant de différents pays.

Nous partirons de ce modèle global pour voir quelle est la politique législative sénégalaise à l'heure actuelle dans ce domaine.

Les textes répondent ils aux préoccupations du législateur, des fabricants, des éleveurs, et de ceux qui ont la charge de la sauvegarde de la santé publique ?

2^e PARTIE
ETUDE DE LA LEGISLATION ACTUELLE
DU SENEGAL

I. ANALYSE DES TEXTES EXISTANTS.

L'examen des textes réglementant l'utilisation des aliments du bétail au Sénégal permet de distinguer trois étapes dans l'évolution de l'esprit de la législation :

- . la période d'avant 1966
- . la période de 1966 à 1970
- . la période de 1971 à nos jours.

La première étape est marquée par le colonisateur.

La législation visait surtout l'approvisionnement de la métropole en aliments du bétail, et cette orientation persistera même après l'indépendance (1960), jusqu'en 1966.

Le premier texte faisant allusion à la question fut le décret du 7 mai 1935 portant règlement d'administration publique pour l'application en Afrique Occidentale Française (AOF) de la loi du 1er Août 1905 sur la répression des fraudes dans la vente des marchandises et les falsifications des denrées alimentaires et des produits agricoles (1).

C'est un texte d'intérêt général qui évoque certains aspects répressifs de la législation des aliments du bétail (art.3) :
"seront/ ^{punis} des peines portées par l'article premier de la présente loi : ceux qui falsifieront des denrées servant à l'alimentation de l'homme ou des animaux;....."

Ceux qui exposeront, mettront en vente ou vendront des denrées servant à l'alimentation de l'homme ou des animaux qu'il sauront être falsifiées corrompues ou toxiques."

En 1948, cette loi était suivie du premier arrêté N° 157/SE du 12.1.1948 fixant les conditions de fabrication, détention, commerce et exportation des aliments composés et concentrés pour le bétail (20).

C'était là le premier texte traitant spécifiquement des aliments du bétail. Il visait uniquement les aliments composés à base de tourteaux d'arachide : "La fabrication des produits alimentaires communément appelés "provendes" et constitués principalement de tourteaux d'arachide est soumise, sur le territoire de l'A.O.F., aux conditions définies par le présent arrêté".(art.1)

Ce texte fixait les normes d'utilisation, les dispositions relatives au contrôle, à l'homologation et à la distribution de ces aliments composés.

Notons que la prise de cet arrêté coïncidait avec une pénurie de sources de protéines pour l'alimentation animale en France.

Cette demande augmentant, un texte viendra compléter le précédent, qui traitera des aliments simples, des aliments composés et des mélanges destinés à l'alimentation des animaux.

Cet arrêté, pris en 1951 (21), définit la nomenclature et la distribution des aliments, ce qui favorisent leur exportation (Arrêté du 24.10.1951).

Cependant, les produits exportés ne répondaient guère aux normes établies en France à cette époque.

L'arrêté 5720/AE du 31.8.1953 (22) viendra résoudre ce problème en réglementant le contrôle des produits de fabrication locale destinés à l'alimentation humaine ou animale.

Les dispositions relatives aux prélèvements en vue du contrôle apparaîtront dans l'arrêté 3189/SE du 31.12.1953 (23) fixant les mesures à prendre pour le prélèvement des échantillons en exécution de la loi du 1.8.1905 précitée.

On constate donc que cette période coloniale était surtout marquée par une législation qui favorisait le développement et l'exportation vers la métropole des produits de qualité. Elle s'inscrivait donc bien dans les motivations fondamentales de la colonisation. Cette orientation persistera pendant la deuxième période de 1966 à 1970.

Cette étape se caractérise par une simple modification des textes précédents qui prendront désormais un timbre sénégalais. Le fond des textes ne subira pratiquement aucun changement.

En 1966, la loi n° 66-48 du 27 mai 1966 (5) abroge et remplace la loi du 1.8.1905. C'est une simple transcription de cette dernière quant au fond. Elle porte sur le contrôle des produits alimentaires et la répression des fraudes. Il en est de même des décrets d'application de cette loi.

Le décret 68-507 (15) abroge et remplace le décret du 17 mai 1935 et fixe les conditions de recherche et de constatation des infractions à la loi 66-48 précédente. Il abroge aussi l'arrêté 3189/SF du 31.12.1953 relatif au prélèvement des échantillons, à l'exception de son article 2.

Le législateur sénégalais interviendra pendant cette dernière étape avec la prise en 1967 du décret 67-1240 du 15.11.1967 (13) fixant la composition de la Commission de Contrôle des Produits Alimentaires (CCPA) prévue à l'article 4 de la loi 66-48 du 27 mai 1966.

Cette commission a été surtout mise en place pour faire face aux requêtes du Codex alimentarius, instance des Nations Unies (c'est une commission mixte FAO/OMS) qui soumettait aux pays membres, dont le Sénégal, des projets de normes alimentaires internationales pour adoption.

Ce décret marque le début de l'originalité de la législation sénégalaise qui sera renforcée dans la troisième étape qui va de 1970 à nos jours.

En effet, en 1971, l'arrêté N° 4747 du 21.4.1971 (26) fixe les mesures relatives à la conservation des aliments.

Il interdit l'utilisation des insecticides à base d'ester phosphorique dans la désinfection des locaux où sont stockés des aliments pour animaux d'élevage.

Il rend ainsi exécutoire l'arrêté 14.308/ME du 3.10.1966 rendant obligatoire la protection des semences et denrées alimentaires stockées (25).

En 1973, la création du Comité National de la Production Animale (CNPA) répond au souci des responsables de l'élevage, qui consiste à mieux organiser et à promouvoir les productions animales.

Ce comité est chargé entre autres rôles "d'étudier et de faire des propositions sur des questions relatives à l'approvisionnement en aliments du bétail". Il a permis ainsi, en 1974, l'élaboration d'une véritable politique législative sénégalaise en matière d'aliments du bétail avec la prise du décret 74-1003 du 30.10.1974 (18) relatif à la nomenclature et au commerce des aliments pour animaux d'élevage.

Le législateur précise son objet dans le rapport de présentation de cet important décret : "Le présent projet de décret n'est nullement en contradiction avec la législation antérieure. Il essaie de dégager du cadre par trop général des lois et décrets existants, la matière propre à l'alimentation des animaux domestiques". Et nous pouvons lire plus loin : " l'adoption du présent projet de décret, en permettant de mettre l'accent sur le facteur alimentaire, facilitera beaucoup l'intensification de nos productions animales."

Ces extraits expriment éloquemment la motivation du législateur : développer surtout quantitativement les aliments du bétail.

Cette option s'insère harmonieusement dans son contexte socio-économique, et le législateur le souligne : " la complémentarité, et dans une moindre mesure la supplémentation, demeure la seule solution face au déficit fourrager chronique".

En fait, l'idée de développer l'alimentation animale s'est installée chez les responsables de l'élevage avant 1974. Cependant, c'est la fameuse sécheresse de 1972/73 qui a donné l'impulsion nécessaire et suffisante.

La perte par inanition de 500.000 bovins soit 20 % des effectifs estimés en 1971/72 a été enregistrée. Des pertes relativement moins importantes frappèrent aussi le reste du cheptel : ovins, caprins, camélins, etc...

Un grand nombre d'éleveurs, notamment dans le "ferlo" situé au nord du pays, a vu disparaître la quasi totalité de son troupeau qui dépassait généralement la centaine de têtes.

Des Sociétés comme Nutri-Sénégal ont été inexorablement conduites à la faillite. De graves problèmes socio-économiques se posaient dans tous les pays du Sahel. On constata que l'avance technologique du Sénégal dans le domaine de l'industrie des aliments du bétail a permis de limiter les dégâts alarmants de ce cataclysme, car d'autres pays ont subi des pertes encore plus effroyables (Mali 40 % des bovins, et Mauritanie 60 %).

C'était là le coup de feu qui devait précipiter l'élaboration d'une véritable politique de sauvegarde du bétail pour faire face à l'éventualité d'une nouvelle sécheresse.

Des mesures sont alors prises pour favoriser le développement de l'industrie de l'alimentation animale, notamment le décret 74.1003 du 30.10.1974.

Les buts ainsi visés par la législation, reflets de la volonté des Pouvoirs Publics, s'expriment à travers les textes normatifs et répressifs, et le contrôle.

A. LES TEXTES NORMATIFS.

Les textes normatifs constituent des contraintes d'ordre technique susceptibles de limiter les fabricants ou vendeurs disposant de faibles moyens.

Une trop grande rigueur dans ce domaine et dans un pays sous-équipé ne s'inscrit certainement pas dans le cadre des objectifs posés par le législateur. Aussi, les définitions, les normes de composition, de fabrication, de conservation, de prélèvement et d'analyse cadrent avec les objectifs.

1. DEFINITION DES ALIMENTS DU BÉTAIL.

La définition est donnée dans l'article 2 du décret 74.1003 du 30.10.1974 "on appelle aliment, une substance qui, consommée par un individu, est capable de contribuer à assurer le cycle régulier de sa vie, et la persistance de l'espèce à laquelle il appartient".

Elle est assez générale et ne distingue pas les aliments du bétail des médicaments. Elle ne spécifie pas non plus les constituants des aliments.

Cette définition laisse entendre que l'amélioration des productions dans le sens de leur intensification n'est pas recherchée, du moins dans l'immédiat.

La liberté du fabricant est donc assez grande, son choix illimité quant aux matières premières à utiliser. Leur nature et leur qualité importent peu, pourvu qu'elles assurent la survie et la reproduction des animaux.

A cette élasticité de la définition, se joint une quasi absence de contraintes quant à la composition des aliments.

2. NORMES DE COMPOSITION.

La loi 66-48 dispose en son article 14 que : " des décrets fixeront les modalités d'application du présent titre, et notamment en ce qui concerne les indications et marques indiquant la composition des marchandises qui devront figurer sur les factures, sur les emballages ou sur les produits eux-mêmes".

Le décret 74-1003 donne la composition de certains éléments, notamment la farine de viande et la farine de sang.

Notons que ces produits n'existent pas sur le marché sénégalais.

Les teneurs garanties de la farine de poisson sont également répertoriées ainsi que celles des aliments mélassés complets ou complémentaires. (art. 3 et 4). L'article 14 du même texte énonce les taux maxima de fluor autorisés dans les aliments des animaux.

Telles sont les dispositions prises dans la législation en matière de normes de composition centésimale des aliments du bétail.

Elles distinguent par ailleurs les produits simples, les produits composés et les substances ajoutées aux aliments.

Les aliments composés peuvent être complets ou complémentaires, mélassés complets ou mélassés complémentaires, concentrés.

Les textes ne font pas cas des mélanges, notamment des incompatibilités éventuelles entre les différents constituants.

Les normes de composition des aliments sont en somme très peu étendues. La plupart des produits intéressés (farine de viande et de sang) ne sont pas localement utilisés.

La composition des aliments en fonction des catégories d'animaux fait défaut, à l'exception des aliments mélassés.

A cette situation vient se greffer aussi une quasi inexistence de **normes de fabrication.**

3. LES NORMES DE FABRICATION.

La loi 60-48 prévoit en son article 5, alinéa 3 que "des décrets pris après avis de la Commission de Contrôle des Produits Alimentaires fixeront les modalités d'application du présent titre, et notamment les règles relatives à la fabrication, au transport,....., de **chaque** des catégories de produits alimentaires".

De tels décrets n'existent pas encore. Le législateur aurait préféré les laisser en suspens car ils constituent des facteurs limitants de la production.

En effet, la fabrication de certains aliments nécessitent des appareils et outillages relativement onéreux et d'emploi délicat.

Ils ne sont pas non plus facilement remplaçables en cas de panne grave, du fait qu'il faudrait les importer.

Par ailleurs, il manque des techniciens qualifiés en matière de technologie de l'alimentation animale au Sénégal.

Les quelques procédés de fabrication fixés par les textes sont ceux qui peuvent être suivis. Ainsi, l'article 5 du décret 74.1003 définit les tourteaux comme le résidu obtenu par "pression mécanique" des matières oléagineuses.

Les farines d'extraction doivent être "traitées à l'aide de solvants". Le législateur donne donc entière liberté au fabricant quant à la fabrication des aliments. Aucune restriction ne lui est faite sur les procédés de fabrication, l'hygiène de la fabrication, et le matériel de fabrication.

Quelle que soit la manière par laquelle l'aliment est fabriqué, le fabricant n'éprouve aucune crainte d'autant plus que les normes de conservation ne lui sont pas trop défavorables.

4. LES NORMES DE CONSERVATION.

Les normes de conservation sont évoquées par l'article 5 de la loi 66-48 : "des décrets fixeront les règles relatives à la conservation de chacune des catégories de produits alimentaires".

Le décret 68-507 pris en application de la loi 66-48 énonce que "des normes d'ordre pratique relatives notamment à la conservation.... peuvent être édictées pour chacune des catégories de produits périssables..."

De telles dispositions n'ont pas encore été prises, à l'exception de l'arrêté n° 14 308/MER du 3.10.1966 rendant obligatoire la protection des semences et denrées alimentaires stockées.

Cet arrêté rend obligatoire la lutte contre les parasites animaux et végétaux des aliments pour animaux, et la désinfection des locaux où sont stockés ces aliments.

Il interdit cependant l'utilisation de l'ester phosphorique, et définit également les modalités de traitement des locaux, en l'occurrence la périodicité.

Le texte ne précise pas les insecticides à employer, ni les doses d'utilisation. Cela laisse sous-entendre que le fabricant ou vendeur peut faire usage du produit de son choix et de la manière qui lui convient.

L'impossibilité de conserver les aliments suivant des normes adaptées peut être un facteur limitant de la production : si le fabricant ne peut conserver une grande partie des aliments qu'il ne peut pas écouler, il lui faudra produire juste ce qu'il peut vendre le plus rapidement possible, car c'est ce qui lui évitera de tomber sous le coup de la loi.

Le législateur a dû tenir compte de ce fait pour prendre des dispositions peu contraignantes comme les précédentes, dans le souci, là aussi, de favoriser le développement des aliments.

Les normes de conservation sont cependant nécessaires actuellement car les normes de prélèvement ne semblent pas être au point, de sorte qu'on accuse les mauvaises méthodes de conservation des échantillons d'être à l'origine de la mauvaise qualité des aliments donnés par les résultats du contrôle.

5. LES NORMES DE PRELEVEMENT.

Elles sont passées en revue par le décret 68-508 en son article 9 et dans l'arrêté 3189/SE en son article 2.

Quatre échantillons identiques doivent être prélevés.

Lorsqu'on a affaire à des produits en poudre, en grains ou en petits fragments, comme c'est le cas des aliments du bétail, les textes précisent comment rendre les échantillons identiques : "on prendra les quantités nécessaires à constituer les quatre échantillons, on les mélangera avec soin, et on partagera en quatre tas semblables formant les quatre échantillons" (arrêté 3189/SE).

La conservation des échantillons se fait dans un récipient propre, hermétiquement fermé avec un dispositif neuf.

Les textes ne précisent pas les modalités, ni les quantités à prélever. On ignore comment procéder au mélange pour que la quantité prélevée soit homogène. Le décret 68-508, en son article 11, laisse entendre l'existence de dispositions dans ce sens : " des arrêtés du ministre chargé du commerce, pris sur la proposition de la Commission de Contrôle des Produits Alimentaires, déterminent les méthodes à employer pour obtenir des échantillons homogènes, ainsi que les précautions à prendre pour le transport et la conservation des échantillons".

En fait, ces textes n'existent pas encore.

Sur les quatre échantillons, il en est un qui reste avec celui chez qui le prélèvement a été effectué. Ce dernier doit le garder avec des précautions qui devraient être fixées par arrêté.

Cet arrêté n'a pas encore vu le jour également.

Un procès verbal est rédigé à l'occasion des prélèvements par l'agent autorisé, qui comporte une description des lieux, et les adresses du verbalisateur et de l'intéressé.

Les normes de prélèvement donc, tout comme celles d'analyses d'ailleurs, ne constituent pas un frein à la production d'aliments.

6. LES NORMES D'ANALYSE.

L'article 5 de la loi 66-48 prévoit les régimes particuliers de contrôle applicables aux produits destinés à l'alimentation des animaux.

Ces régimes sont encore en gestation : "toutefois, jusqu'à la publication de ces arrêtés, les laboratoires agréés sont autorisés à employer les méthodes d'analyse qui leur paraîtront les plus propres à déceler les fraudes". Ce sont là les termes de l'article 19 du décret 68-508 relatif à l'analyse des échantillons prélevés.

Cette liberté du choix de la méthode laisse la porte ouverte à la contestation. Le fabricant ou vendeur peut toujours mettre en cause la technique utilisée par le laboratoire d'analyse, d'autant plus que le choix de celle-ci peut être fait à la tête du client.

Nous verrons à propos du contrôle, que l'anonymat de l'échantillon n'est pas observé dans la plupart du temps, ce qui permet d'autres possibilités pour le fabricant.

Au total, il faut noter une quasi absence de textes normatifs. L'industriel peut fabriquer presque n'importe quoi, et comme il lui convient. Il n'encourt pratiquement aucun risque, car il est quasiment impossible d'établir sa responsabilité en cas d'accident. Nous verrons à travers les textes répressifs, que d'autres mesures lui accordent les possibilités d'augmenter toujours davantage sa production.

B - LES TEXTES REPRESSIFS.

Tout comme les textes normatifs, les textes répressifs contiennent un ensemble d'éléments qui incitent les investisseurs à se lancer dans la fabrication des aliments du bétail.

Certaines lacunes des textes favorisent également le fabricant ou vendeur. Les dispositions prises concernant la délivrance de l'autorisation de fabrication ou de vente, les infractions et sanctions, l'étiquetage et les prix, retiendront surtout notre attention.

1. L'AUTORISATION DE FABRICATION OU DE VENTE.

Cette autorisation est accordée par le Ministre chargé du Commerce comme le préconise le décret 68-507 : " l'autorisation... prévue pour la fabrication et la mise en vente des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale.... est délivrée par le Ministre chargé du Commerce".

Cependant, l'agrément n'est obtenu que lorsque quatre échantillons seront déposés et analysés au service de la répression des fraudes.

L'autorisation d'importation ou de vente d'un produit est délivrée par l'autorité compétente si le produit provient d'un pays légalement fournisseur du Sénégal, est de vente légale dans ce pays, et si l'importateur adresse une demande d'importation au ministre.

Les textes précisent que " le récépissé de la déclaration vaut l'autorisation de mise en vente".

On constate que ces dispositions favorisent l'augmentation des aliments. En effet, il n'existe pas de normes d'analyse, et les textes ne précisent pas les conditions dans lesquelles le produit doit être rejeté, comme non marchand par la répression des fraudes.

Par ailleurs, le décret ci-dessus ne prévoit pas de contrôle particulier sur les produits importés.

Ces faits laissent supposer que l'autorisation est délivrée par le simple fait de la solliciter auprès de l'autorité administrative; il suffit pour le fabricant ou vendeur d'accomplir les formalités ci-dessus.

2. L'ETIQUETAGE.

Les modalités de l'étiquetage sont prévues par la loi 66-48 en son article 14." des décrets fixeront les modalités d'application du présent titre, et notamment en ce qui concerne les inscriptions et marques indiquant soit la composition, soit les appellations qui devront figurer sur les factures, sur les emballages ou sur les produits eux-mêmes".

Le décret 68-507 a été pris dans ce sens. Son article 6 traite de la question. Selon les dispositions de ce texte, l'étiquette doit comporter la dénomination, l'origine, la quantité, les constituants et teneurs garanties des aliments en matières protéiques, matières grasses, cellulose vitamines et minéraux.

Le mode d'emploi devra également être mentionné.

De telles dispositions sont assez générales pour revêtir un caractère répressif. Porter sur une étiquette la dénomination d'un produit, son origine, sa quantité et ses différents constituants s'avère assez simple et facile

Quant aux teneurs garanties exigées, étant donné qu'aucune norme n'existe dans ce sens, le fabricant peut se contenter de mentionner des teneurs pour lesquelles il est parfaitement sûr qu'à n'importe quel contrôle, on pourra les retrouver dans l'aliment.

Le seul cas qui pourrait l'inquiéter, c'est celui des vitamines.

En effet, les fabricants ne disposent pas des appareils nécessaires pour doser les vitamines. D'ailleurs, cet outillage n'existe dans aucun laboratoire du Sénégal faisant partie de la Commission de Contrôle des Produits Alimentaires. De sorte que même les laboratoires officiellement agréés pour faire le contrôle ne sont pas en mesure de prouver que les teneurs en vitamines qui figurent sur les étiquettes sont justes ou fausses.

Si l'on sait que les analyses des vitamines sont excessivement onéreuses à l'étranger, on comprend la tranquillité d'esprit dans laquelle se trouve le fabricant à l'égard des prescriptions réglementaires.

3. LES INFRACTIONS ET LES SANCTIONS.

Elles constituent la partie la plus fournie de la législation. L'article 6 et suivants de la loi 66-48 du 27 mai 1966, et le titre IV de la loi 65-25 sur la législation économique (4) traitent de la question. Les articles 6,7 et 8 du décret 68-508 du 7.5.1968 sur les conditions de recherche et de constatation des infractions traitent de la saisie.

Ces textes déterminent au titre des infractions :

- la fabrication, mise en vente ou vente d'aliments sans autorisation;
- les falsifications ;

- les tromperies et tentatives de tromperie ;
- la vente de denrées corrompues ou toxiques ;
- etc.....

Au titre des sanctions, les textes prévoient :

- des amendes ;
- des emprisonnements ;
- des publications de jugement de condamnation ;
- des retraits d'autorisation avec fermeture des locaux de vente ou de fabrication ;
- des saisies ;
- etc...

Cet arsenal de sanctions seraient destiné à inquiéter, menacer, les fabricants ou vendeurs. Cependant, il n'en est rien. En fait, ces dispositions sont en principe prévues pour réprimer les infractions aux normes établies. Or, nous savons que celles-ci n'existent pratiquement pas.

4. LES PRIX DES ALIMENTS DE BÉTAIL.

Les modalités de fixation des prix au kilogramme des aliments composés du bétail se trouvent dans le décret 74.1003 du 30.10.1974 en son article 13.

Cet article tient compte de deux éléments :

- le prix de revient de l'aliment
- sa valeur nutritionnelle

Le dernier critère doit s'exprimer par l'indice de consommation ou gain de poids par kilogramme de nourriture consommée.

Un organe que nous avons déjà évoqué (le Comité National de la Production Animale), à partir de ces éléments, propose les prix : " le Comité National de la Production Animale propose le prix au kilogramme de chaque aliment composé fabriqué sur l'étendue du territoire. Pour ce faire il tient compte :

- du prix de revient de l'aliment composé établi par les fabricants;
- de l'indice de consommation fourni par "la Direction de la Santé et des Productions Animales".

Ces dispositions sont assez significatives pour les fabricants .
En fait, seuls les prix des aliments composés sont fixés par la loi, et en fonction de leur prix de revient.

Les prix des aliments simples sont libres.

Il suffit donc, que les prix des aliments simples soient élevés, pour que ceux des aliments composés suivent.

Le fabricant est d'ailleurs d'autant plus stimulé, que la procédure ci-dessus indiquée n'est pas pratiquement suivie.

En fait, comment procéde-t-on pour fixer les prix ?

Le fabricant établit le prix de revient de son produit, et l'envoie à la Direction du Contrôle Economique qui préside une commission nationale des prix.

Cette commission tenant compte essentiellement des taxes à appliquer sur le produit, propose un prix qui sera entériné par le Ministre des Finances et des Affaires Economiques.

L'indice de consommation qui pouvait éventuellement influencer les prix n'est pas pris en considération.

Somme toute, le fabricant arrive pratiquement à imposer son prix, d'autant plus que les enquêtes relatives à l'établissement des prix telles que le demande l'article 5 de la loi 65-25 du 4 mars 1965 sur les prix et les infractions à la législation économique (4), ne sont généralement pas bien conduites, faute de moyens.

Cet article dispose que "les agents habilités à procéder aux enquêtes relatives à l'établissement des prix, peuvent demander toutes justifications des prix pratiqués".

Les utilisateurs seraient donc pratiquement les seuls capables de faire diminuer les prix. Cependant, ils ne sont pas regroupés en association en mesure de jouer ce rôle.

Par ailleurs, les fabricants sont plutôt tournés vers les marchés extérieurs où les cours sont plus élevés (Mauritanie, Côte d'Ivoire).

En définitive, nous pouvons conclure que les textes normatifs et répressifs ne dressent aucune entrave à l'augmentation des aliments du bétail : il n'existe pratiquement pas de textes normatifs et l'arsenal des textes répressifs est inapplicable.

La politique des prix des aliments est aussi en faveur des fabricants. Cette politique de stimulation de l'industrie de l'alimentation animale à travers les textes se retrouve-t-elle au niveau du contrôle ?

Un examen des structures de contrôle et des résultats du contrôle nous apporte la réponse à cette question.

II. LES POSSIBILITES DE CONTROLE.

L'efficacité des textes juridiques dépend de l'application qui en est faite. Cette application elle, est fonction d'un ensemble de facteurs au premier rang desquels se situent les structures de contrôle.

Le fonctionnement de ces structures engendre des résultats à partir desquels on peut émettre un jugement et sur les textes et sur les structures.

Le Sénégal, en élaborant sa législation, comptait sur ses structures de contrôle pour la faire appliquer.

Quelles sont ces structures, et quels résultats ont elles fournis ?

A. LES STRUCTURES DE CONTROLE

L'article premier de la loi 66-48 relative au contrôle des produits alimentaires évoque une autorité administrative qui serait responsable du contrôle de la fabrication et de la vente des aliments. Cette autorité est en l'occurrence le ministre chargé du commerce.

L'organe d'exécution du ministre est précisé à l'article 4 de la loi 66-48. Il s'agit d'une Commission de Contrôle des Produits Alimentaires (CCPA).

Cette commission a été créée en 1967 par le décret 67-1240 du 15.11.1967 (13). Ce décret organisait en même temps la CCPA. Il fut abrogé et remplacé par le décret 70-094 du 21.1.1970 (16) actuellement en vigueur.

Au Sénégal donc, l'application de la législation relève des services du Commerce.

L'accent est par conséquent mis sur des motivations avant tout économiques, comme le prouve du reste l'importance des textes répressifs par rapport aux textes normatifs. La composition de la CCPA (décret 70-094) reflète également cette priorité. On note l'existence de deux sections :

- une section juridique "chargée d'examiner les effets juridiques des textes" ;
- et une section d'information "chargée de réunir les informations utiles à l'élaboration et à l'application des textes envisagés".

Il n'y a pas de section scientifique.

Cette motivation de la législation est d'autant plus évidente, que la présidence et le secrétariat permanent de la C.C.P.A. relèvent de la Direction du Contrôle Economique rattachée au Ministère des Finances et des Affaires Economiques.

La Direction du Contrôle Economique figure au rang des services administratifs, comme la Direction de la Santé et des Productions Animales, l'Institut de Technologie Alimentaire, etc.... (décret 70-094).

De même le Laboratoire National de l'Elevage et de Recherches Vétérinaires est classé au titre des laboratoires et des Instituts Scientifiques.

Les différentes structures ci-dessus citées (Direction du Contrôle Economique, Direction de la Santé et des Productions Animales, Institut de Technologie Alimentaire et Laboratoire National de l'Elevage et de Recherches Vétérinaires) assurent avec le Service d'Hygiène et l'Inspection Générale des Pharmacies, le Contrôle des aliments du bétail.

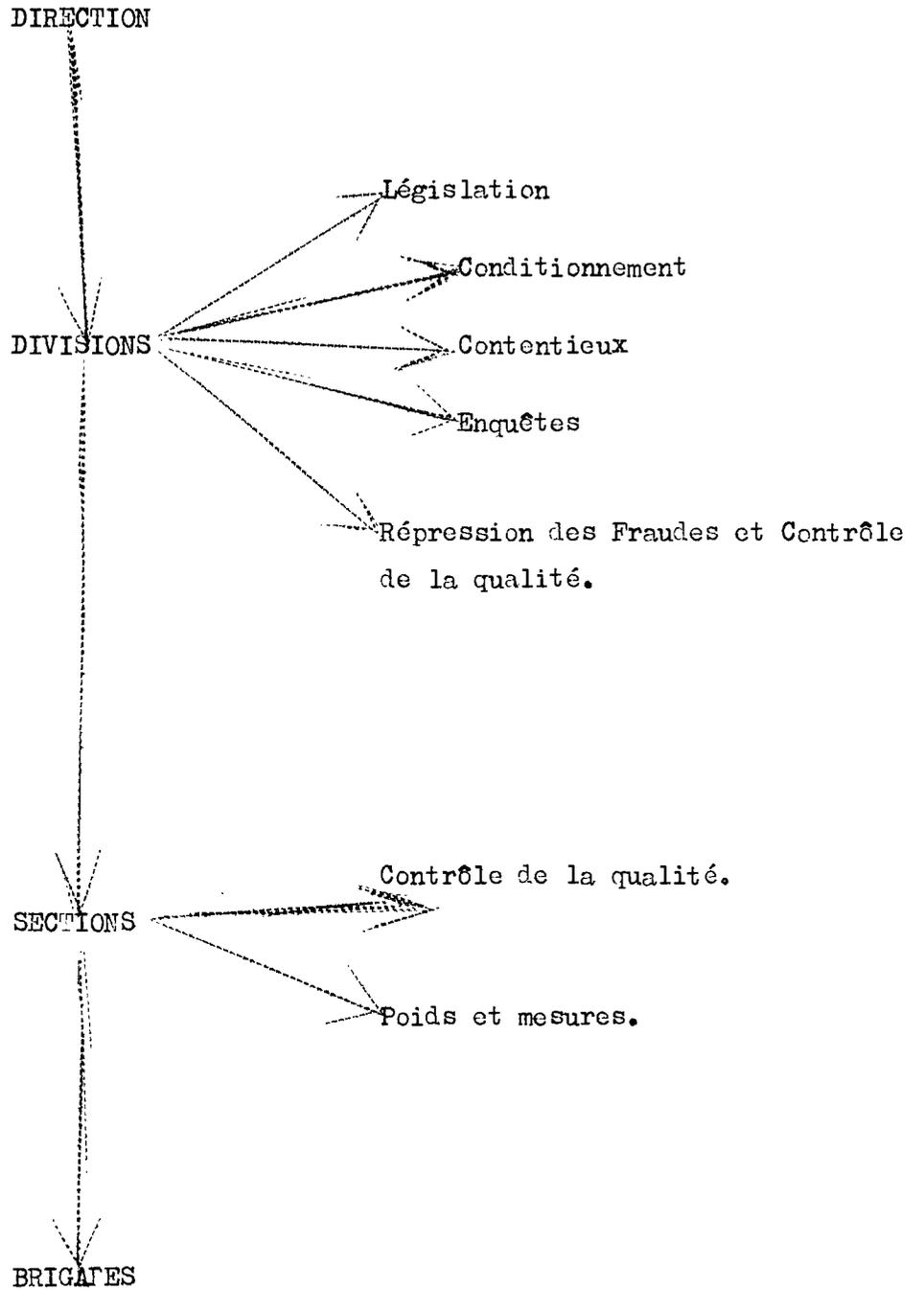
1. LA DIRECTION DU CONTROLE ECONOMIQUE.

Elle est le maître d'oeuvre en matière de contrôle.

Le titre premier du décret 68-508 lui confère ce rôle : "les infractions à la loi 66-48 du 27 mai 1966 relative au contrôle des produits alimentaires et à la répression des fraudes, sont recherchées et constatées conformément aux dispositions du présent décret".

L'article 2 vient compléter cet article premier : "La Direction du Contrôle Economique centralise toutes les affaires visées à l'article premier, quelque soit le service qui aura procédé aux recherches et opéré les prélèvements et les saisies".

Pour être opérationnelle, la Direction du Contrôle Economique a été structurée comme indiquée sur cet organigramme.



- LA DIRECTION.

Elle est chargée de coordonner et de superviser les activités des divisions. Elle relève du Ministre d'Etat chargé des Finances et des Affaires Economiques et comprend :

- un directeur (administrateur civil)
- un directeur adjoint (administrateur civil)
- un secrétariat.

- LES DIVISIONS.

Ce sont des structures de déconcentration de la Direction qui sont au nombre de cinq :

LA DIVISION LEGISLATION.

Elle est chargée d'étudier les textes pour constater s'ils ne sont pas en contradiction avec la législation économique.

Elle assure également la formation des vérificateurs chargés d'effectuer les prélèvements.

LA DIVISION DU CONDITIONNEMENT.

Elle vérifie le conditionnement des produits. Son organisation est fixée par le décret 60-372/FCI du 5.11.1960(9).

LA DIVISION DU CONTENTIEUX.

Les résultats de contrôles jugés non conformes à la législation économique sont transmis à cette division. Elle doit étudier le dossier pour voir si une simple transaction s'impose ou si le dossier doit être transmis au parquet. En cas de transaction, la division du contentieux est compétente pour régulariser l'affaire.

. LA DIVISION DES ENQUETES.

Elle doit faire les enquêtes nécessaires pour les autres divisions, notamment en matière de prix. Les agents veillent à ce que les prix officiels soient pratiqués.

. LA DIVISION DE LA REPRESSION DES FRAUDES ET DU CONTROLE DE LA QUALITE.

Elle répond le plus à nos préoccupations.

Elle est chargée des prélèvements, et de la constatation des fraudes, aussi bien sur les poids et mesures/^{que} sur la qualité des aliments et autres produits. On y distingue ainsi deux sections :

- une section des poids et mesures qui contrôle les fraudes en matière de poids et mesures.
- et une section contrôle de la qualité dont la dénomination est assez évocatrice de son rôle. Elle est certainement la plus importante pour nous et mérite qu'on s'y attarde.

Cette section comprend : une sous-section "administration"
et une sous-section "laboratoire".

La sous-section "administration" est dirigée par un ancien administrateur sortant du Centre de Formation et de Perfectionnement Administratif (CFPA). Il a sous sa tutelle deux brigades de deux vérificateurs et deux secrétaires qui occupent quatre locaux. Il est le chef de section et coiffe de ce fait la sous-section laboratoire.

La sous-section "laboratoire" est dirigée par un bactériologiste et comprend deux départements : un département de bactériologie et un autre de chimie.

Le département de bactériologie est un seul local non fonctionnel, occupé par le directeur du laboratoire et ses deux secrétaires. Son équipement se poursuit petit à petit, surtout depuis l'arrivée du directeur actuel (1975). Il sera opérationnel incessamment.

Le département de chimie, assez spacieux, est plus outillé. Trois techniciens y travaillent (et un quatrième est en voie de recrutement) dont un technicien supérieur et deux techniciens moyens. Ils sont assistés par un garçon de laboratoire.

On trouve dans ce laboratoire de chimie un matériel insuffisant, assez vieux, parfois même non fonctionnel. Cependant un matériel nouveau est en cours d'acquisition.

L'équipement actuel permet un certain nombre d'analyses :

Humidité ou extrait sec
Acidité (en H_2SO_4)
Matières grasses
Protéines brutes
NaCl
insoluble chlorhydrique (silice)
Sucres réducteurs.

Les analyses bactériologiques n'étant pas possibles au niveau du laboratoire de la répression des fraudes, le laboratoire de l'Institut de Technologie Alimentaire (ITA) a été agréé pour effectuer ce travail.

2. L'INSTITUT DE TECHNOLOGIE ALIMENTAIRE (ITA).

C'est un institut de recherches alimentaires placé sous la tutelle de la Délégation Générale à la Recherche Scientifique et Technique, laquelle relève de la Primature.

Né d'un projet du Programme des Nations Unies pour le Développement (PNUD), il est devenu depuis 1974 un institut sénégalais classé en 1976 comme Etablissement Public à Caractère Industriel et Commercial.

Il dispose d'un équipement suffisant et perfectionné qu'il a hérité, et d'un personnel qualifié pour les analyses bactériologiques. On y effectue également d'autres types d'analyses : chimie, aflatoxines, etc...

Ce laboratoire est cependant fondamentalement destiné aux recherches et contrôles pour la promotion de l'industrie alimentaire.

Néanmoins, il assure temporairement le contrôle bactériologique des aliments que lui envoie la section contrôle de la qualité de la Direction du Contrôle Economique.

En effet, lorsque les prélèvements arrivent au niveau de la répression des fraudes, un échantillon est envoyé au laboratoire de ce service, et un autre à l'I.T.A.

A partir de ces prélèvements, l'I.T.A. recherche et dénombre :

- les germes totaux
- les coliformes
- E. coli
- les Salmonella
- Les Streptocoques pathogènes
- Les Staphylocoques pathogènes
- Les clostridium sulfitoréductrices SH+
- Les moisissures
- et les levures.

Ces différents germes sont les témoins de l'hygiène générale des aliments (germes totaux), de la contamination fécale (Coliformes et E.coli) d'une conservation en milieu humide (levures et moisissures) ou d'un défaut de traitement à la chaleur et conservation en anaérobiose (Clostridium SH⁺)

A côté de ces deux structures précitées, on trouve également la Direction de la Santé et des Productions Animales (DSPA).

3. LA DIRECTION DE LA SANTE ET DES PRODUCTIONS ANIMALES.

Elle relève du Ministère du Développement Rural et de l'Hydraulique (MDRH) dont elle constitue la direction technique spécialisée en matière d'élevage et de santé animale.

Elle est chargée, dans le domaine qui nous préoccupe ici, de préparer au besoin les projets de textes législatifs concernant l'élevage et l'industrie des aliments.

Notons qu'au niveau du MDRH est créé un Comité National de la Production Animale (CNPA). Le Directeur de la DSPA en assure la présidence.

Le CNPA est chargé entre autre "d'étudier et de faire des propositions sur des questions relatives aux problèmes d'approvisionnement en aliments du bétail, de commercialisation de la viande sur les marchés intérieurs et extérieurs".

Deux autres organes, dépendant du Ministère de la Santé Publique et de l'Action Sociale, prêtent également leur concours dans le contrôle. Il s'agit de l'Inspection Générale des Pharmacies et du Service d'Hygiène.

4. L'INSPECTION GENERALE DES PHARMACIES.

Elle devrait contrôler la présence des médicaments dans les aliments du bétail, notamment les antibiotiques, les anticoccidiens, etc.... Malheureusement, elle ne dispose guère de moyens pour faire ce travail.

5. LE SERVICE D'HYGIENE.

Elle doit émettre son avis favorable avant l'installation des magasins ou lieux de vente d'aliments sur la voie publique. (décret 66-540 du 9.7.1966) (11).

Enfin, signalons que le laboratoire National de l'Elevage et de Recherches Vétérinaires assure quelquefois des contrôles bromatologiques pour le compte du laboratoire de la répression des fraudes.

Au total les structures de contrôle existent mais souvent sont mal équipées. Quels résultats offre leur fonctionnement ?

B. LES RESULTATS DU CONTROLE.

Maintenant que nous avons pris connaissance avec les structures de contrôle, examinons les résultats qu'on en obtient.

Nous avons déjà eu l'occasion de montrer que la Direction du Contrôle Economique centralise tout ce qui concerne la recherche et la constatation des fraudes.

De même la Direction de la Santé et des Productions Animales devrait contrôler la fabrication des aliments, suivre leur évolution.

En exposant les résultats obtenus au niveau de ces deux structures, nous aurons une vue complète des résultats du contrôle exercé.

La comparaison de ces résultats avec ceux des enquêtes que nous aurons menées chez les fabricants ou vendeurs, les éleveurs et les consommateurs mêmes, permettra de juger la valeur de ce contrôle.

Il convient de signaler au préalable qu'il s'agit ici du contrôle d'application de la législation, c'est à dire celui effectué après la délivrance de l'autorisation de fabrication ou de vente.

Le contrôle qui précède la fabrication ou la vente a donné lieu, selon les archives de la répression des fraudes à :

- 20 contrôles négatifs pour la SSPC.
- 22 pour les Moulins Sentonac.
- 2 pour les Grands Moulins de Dakar.
- 1 pour la S.A.I.B.
- 1 pour Afric Azote.
- 1 pour AGROCAP.
- 1 pour El Malick DIME, rue 21 X 18 Médina - Dakar.
- 1 pour les Ets Ousscyran et Cie, 28 rue Robert Brun.

COPIE 1957

Cela fait au total 49 autorisations de fabrication ou de vente délivrées au Sénégal de 1968 à 1975 dont plus de la moitié entre 1974 et 1975, c'est à dire après le fameux décret 74-1003 du 30.10.1974.

Ces différents types d'aliments mis en vente, subissent un contrôle de la part des services agréés, Contrôle dont nous allons examiner les résultats.

1. AU NIVEAU DE LA REPRESSION DES FRAUDES.

Les tableaux I et II ci-après présentent les résultats de tous les contrôles réunis, de 1973 au 6.9.1976.

Les données concernant les années antérieures n'ont pas pu être obtenues faute de documents.

Nous avons relevé le nombre total des prélèvements de toutes natures qui ont été effectués en vue du contrôle.

La part dévolue aux seuls aliments du bétail a été dégagée. La fréquence des prélèvements d'aliments du bétail nous donne une idée relative des efforts annuels consacrés à ce secteur et par suite de leur évolution au fil des ans.

Années	Prélèvements de toutes natures	Prélèvements d'aliments du bétail	Prélèvements d'aliments du bétail \times 100 / Prélèvements total
1973	258	0	0
1974	178	3	1,7
1975	176	3	1,7
1.1.1976 au 6.9.1976	186	2	1,0

Tableau N° I

Ces rares prélèvements sont répartis comme l'indique le tableau II ci-après.

TABLEAU N° II

Numéros et dates des prélèvements	Origines	Types d'aliments	Résultats analyses Bactériologie	Résultats analyses chimiques	Résultats définitifs portés sur les registres	Suites portées sur les registres	Total	Echantillons présumés bons	p.100 du Total pré-lèvements
N° 42 30.10.1974	Moulins Sentenac	Aliment Poulette ordinaire et spécial et Aliment Pondeuse ordinaire et spécial	+	-	0	néant	1	0	0
N° 172 16.12.1974	S S E FC	Pondeuse ordinaire Pondeuse H E Cheval de selle Poussins démarrage Poussin future pondeuse Poulet finition Lapin intensif	- - - + + + -	- - - - - - -	qualité marchande 0 qualité marchande 0 0 0 0	néant néant néant néant néant néant néant	9	4	50
N° 174 17.12.1974	Afric Azote	Farine de poisson	0	-	0	néant			
N° 117 et 118 8.7.1975	Grands Moulins	Son fin Gros son	+ +(mais les 100 streptococques sans danger chez les animaux)	- -	0 0	néant néant	3	0	0
N° 162 du 23.9.1975	Centre N...e	Pondeuse H E	+	0	0	néant			
N° 68 du 7.4.76 N° 98 du 30.4.76	Afric Azote Sentenac	Farine de poisson Aliment Pondeuse Aliment Poulette Aliment Poussin élevage	- - + -	- - - -	qualité marchande qualité marchande 0 qualité marchande	néant néant néant néant	4	3	75

2. AU NIVEAU DE LA DIRECTION DE LA SANTE ET DES PRODUCTIONS ANIMALES (D.S.P.A.)

La D.S.P.A. a suivi l'évolution des tonnages d'aliments du bétail en 1973 et 1976.

Le tableau suivant indique les chiffres.

Tableau III

	1973	1976
Sous produits	214.000 (1)	617.380 (3)
Aliments composés	4.800 (2)	* 70.012 (3)

(1) D S P A = Note sur l'utilisation des sous produits agro-Industriels en alimentation animale. Fev. 1973.

(2) D S P A = Rapport du sous-groupe de travail "aliment du bétail" 2 Mai 1973.

(3) D S P A et les fabricants.

* aliments composés et issus des fabricants.

A côté de ces résultats obtenus au niveau des structures de contrôle, il existe ceux qu'apportent les enquêtes menées auprès des fabricants ou vendeurs et des éleveurs.

3. ENQUETE CHEZ LES FABRICANTS ET VENDEURS.

Les agents du contrôle économique effectuent en moyenne deux prélèvements par an sur les produits de la SS^EPC, des Moulins Sentenac, d'Afrique Azote, des Grands Moulins de Dakar.

Les autres maisons de vente ou de fabrication ayant obtenu une autorisation et que nous avons citées précédemment n'ont jamais été contrôlées. Elles ignorent même souvent l'existence d'un contrôle. Les fabricants ou vendeurs chez lesquels des prélèvements sont faits ignorent pour la plupart des cas les résultats des analyses effectuées sur leurs produits.

Parfois, il reçoivent des correspondances les informant de la mauvaise qualité de leurs aliments. Les raisons évoquées sont en général la présence de germes pathogènes ou de germes de contamination fécale.

Dans certains cas même, on leur signale tout simplement que les produits sont impropres à la vente, sans donner de raisons. Dans tous les cas on ne précise pas les contrôles effectués, ni les normes exigées, afin qu'ils puissent en profiter pour améliorer leurs produits.

Ils soutiennent que leurs aliments sont de bonne qualité, d'autant plus que les résultats des analyses qu'ils font faire en France par des laboratoires hautement spécialisés, leur fournissent des résultats satisfaisants, en rapport avec les normes françaises.

Par ailleurs, les fabricants reconnaissent que les éleveurs viennent se plaindre parfois de la qualité de leurs aliments. Ils trouvent à cette insatisfaction des éleveurs plusieurs raisons.

D'abord les éleveurs ne se contentent pas souvent de donner uniquement des aliments complets à leur animaux (surtout les volailles).

Ils leur procurent aussi d'autres aliments.

Les rations sont alors déséquilibrées, et des conséquences fâcheuses s'en suivent, malgré l'encadrement technique qu'ils apportent à leurs clients.

Ensuite, les éleveurs changent d'aliments assez souvent en changeant de fournisseurs. Ces changements sont également trop brusques, tout comme d'ailleurs les changements de régime qu'ils font subir aux animaux pour passer d'une étape de leur carrière à une autre.

Ces variations se font nettement sentir au niveau des animaux. Enfin, l'action des intempéries et de la mauvaise hygiène des exploitations jouent un rôle non négligeable.

Il faut mentionner que malgré tout, les fabricants manifestent leur désir de voir naître un contrôle meilleur, particulièrement une meilleure conservation des échantillons au niveau de la répression des fraudes.

Nous avons pu rencontrer quelques éleveurs qui nous ont livré aussi leurs impressions.

4. ENQUÊTES CHEZ LES ÉLEVEURS.

Les résultats ne semblent pas être en faveur des fabricants. ils constatent très souvent chez les animaux, des mortalités, de faibles gains de poids ou de notables chutes de ponte.

Certains d'entre eux, rares cependant, qui ont des possibilités d'effectuer des analyses sur les aliments, trouvent que les teneurs garanties portées sur les étiquettes ne sont pas respectées et que l'innocuité bactériologique fait défaut.

À la lumière des résultats des structures de contrôle et des enquêtes, que peut-on retenir ?

5. ANALYSE DES RESULTATS.

Des résultats du contrôle et des témoignages précédents, il ressort que la **quantité** des aliments a augmenté, mais que la qualité n'est pas satisfaisante.

- Augmentation de la quantité.

La quantité totale des aliments composés et simples est passée de 218.000 tonnes en 1973 à 687.312 tonnes en 1976. Elle a pratiquement triplé en trois ans (voir tableau III).

- mauvaise qualité des aliments.

Les tableaux I et II montrent qu'il y a trois prélèvements en moyenne par an. Cela rejoint les dires des fabricants.

En 1973, il n'y a pas eu de prélèvement.

En fait, une grave sécheresse frappe le **Sahel** à cette période. Elle était si sévère qu'on se préoccupait plutôt de sauvegarder la vie du bétail, donc de la quantité des aliments que de leur **qualité**. Aussi, l'on ne pouvait penser à des analyses.

En 1974, trois contrôles ont eu lieu au cours des deux derniers mois de l'année. Il s'en est fallu de peu pour qu'il n'y eût aucun prélèvement. Sur les neuf échantillons constitutifs des prélèvements, l'analyse montre que cinq ont été non conformes, soit 60 %. La présence de germes pathogènes est la raison évoquée.

Ces prélèvements ont concerné seulement les produits de deux fabricants sur huit fabricants ou vendeurs installés.

Aucune trace de correspondance n'a été relevée entre les services de contrôle (repression des fraudes) et les maisons où ont eu lieu les prélèvements. Cela recoupe aussi les propos des fabricants ou vendeurs.

Selon les services de contrôle, des avertissements verbaux simples ont été adressés aux intéressés.

En 1975 aussi, il y a eu trois prélèvements. Là également dans deux maisons ou plutôt une, car l'échantillon provenant du Centre National d'Aviculture aurait été envoyé par le Directeur du Centre sur sa propre initiative.

Tous les échantillons analysés ont été de mauvaise qualité. Aucune correspondance n'a été échangée entre le service du contrôle et les maisons dont les aliments ont été prélevés, pas même avec le Centre National d'Aviculture.

En 1976, quatre échantillons ont été analysés. Trois sont reconnus de qualité marchande et figurent sur les registres.

En somme, durant ces quatre années, tous les échantillons proviennent de la région du Cap Vert.

Il n'y a jamais eu de prélèvement chez certains vendeurs, et même chez ceux chez lesquels des prélèvements ont eu lieu, on constate que certains types d'aliments ne sont jamais concernés.

Il faut signaler aussi, que les additifs ne sont pas recherchés. Tout le contrôle se fait au niveau de la mise en vente. Le contrôle à la production ou chez l'éleveur n'existe pas.

Aucune transaction n'a encore eu lieu.

Au total, la mauvaise qualité bactériologique est le plus généralement à la base de la non conformité des échantillons. Peut être serait-ce parcequ'on applique les mêmes analyses que celles faites pour les aliments destinés à l'homme comme le soulignent certains fabricants ?

La qualité chimique ne serait pas aussi certainement irréprochable si l'on sait la grossiereté des analyses effectuées et qu'on se réfère aux plaintes des éleveurs (faibles gains de poids et taux de ponte), et aux justificatifs des fabricants (mauvais emploi des aliments).

Notons que la viande trop tendre des poulets, reproche que font les éleveurs, provient de la période d'élevage trop courte des animaux.

En fait, les poulets subissent une surcharge zootechnique qui les porte au poids optimum recherché pour leur abattage alors qu'ils sont jeunes (huit semaines d'âge). Leur trame protéique n'est donc pas encore assez résistante pour supporter la cuisson.

Cette quasi absence de contrôle et par suite de sanctions (quelques avertissements verbaux), viseraient également à permettre aux fabricants de ne rechercher qu'à augmenter leur production.

Ces conclusions rejoignent cette observation de E. Pumain, expert qui agissait au compte de la F.A.O. en 1969 au Sénégal: " le Sénégal avait en outre inspections et laboratoires de la répression des fraudes, mais à effets limités" (46).

Ce même expert en législation et contrôle alimentaire remarquait aussi qu'au Sénégal, " la législation y était trop souvent périmée, ignorée ou inappliquée".

Quelles sont les lacunes de cette législation ? et quelles solutions pourrait-on y apporter ?

3e PARTIE

POSSIBILITES D'AMELIORATION DE CETTE
LEGI-SLATION.

Des résultats auxquels est parvenu le contrôle on retient que la production des aliments du bétail a augmenté de façon très significative comme le voulait le législateur.

Toutefois, la qualité n'a pas suivi la progression de la quantité, et des problèmes socio-économiques ont surgi au niveau des éleveurs, des fabricants et des services de contrôle.

Cela semble lié aux insuffisances et lacunes constatées au niveau des textes et du contrôle.

Nous essayerons de les dégager en visant essentiellement celles qui entravent la qualité des aliments.

Nous suggérerons par la suite des solutions en rapport avec le niveau technique et socio-économique du pays dans la mesure du possible.

I. LES LACUNES CONSTATEES.

Nous retiendrons les lacunes au niveau des textes normatifs et répressifs en considérant leur fond et leur forme, et celles observées au niveau du contrôle.

Nous essayerons autant que possible de faire ressortir la portée des insuffisances rencontrées.

A. AU NIVEAU DES TEXTES NORMATIFS.

Il s'agira de comparer nos textes au contenu d'une législation axée sur la qualité des aliments telles que nous l'avons brossée dans la première partie de ce travail.

Nous tenterons de dégager d'une part les lacunes de fond, et d'autre part les insuffisances de forme pour chaque **texte** normatif (définition, composition...).

1. LE FOND.

1.a. LES DEFINITIONS.

Une définition doit être libellée telle que le produit à définir ne puisse être confondu avec un autre. Elle relatera donc au moins la composition, le mode d'obtention, et quelques caractéristiques physiques et chimiques.

Les quelques définitions de la législation sénégalaise se trouvent pratiquement toutes dans le décret 74 1003 et manquent de précision pour la plupart.

A l'article 3, les définitions de sous produits évoqués (farine de viande et de sang) devraient être complétées par leur mode d'obtention.

A l'article 4, on parle de produits mélassés sans définir cette expression. La distinction qui y est faite entre aliments du bétail et aliments de la volaille, ne se justifie pas car les seconds font partie des premiers.

Dans le même article on évoque les composés minéraux sans en donner la signification.

A l'article 5, la définition des tourteaux n'évoque pas leur composition qui fait leur spécificité en sus de leur origine.

On cite également les issus de meunerie tels que le gros son, le fin son, les remoulages, sans en faire la distinction.

A l'article 6, les coques d'arachide sont définies comme "des aliments destinés aux animaux", ce qui est trop vague.

Dans ce même article 6, on fait la distinction entre les additifs et les adjuvants et suppléments, ce qui ne semble pas très correct.

La définition des additifs ne précise pas non plus les différentes substances autorisées ou non autorisées.

En fait, cette imprécision dans les définitions entrave l'obtention d'aliments de qualité. On peut utiliser n'importe quel additif dans les aliments, même les oestrogènes comme on en a signalé souvent. On peut mélanger des sciures de bois aux coques d'arachide ou aux sons.

De la viande ou du sang d'animaux cadavériques ou atteints de maladies légalement contagieuses peut être employé pour faire de la farine de viande ou de sang. On pourrait multiplier les possibilités.

Cette situation est d'autant plus grave que le contrôle a lieu à la mise en vente uniquement, et que les laboratoires disposent de peu de moyens pour dépister ces fraudes.

Il faudrait remarquer aussi que l'on n'a pas défini ce que l'on entend par fabricant d'aliments du bétail. Il serait bon que cette profession soit bien délimitée, surtout pour la différencier des industriels qui exploitent des produits dont les résidus peuvent être utilisés en alimentation animale, et parfois même sans traitement.

Cela empêcherait ces derniers de vendre des sous produits de qualité douteuse aux éleveurs à des prix relativement "bas", car ils n'en auront pas le droit.

1.b. LES NORMES DE COMPOSITION.

Elles existent pour certains aliments simples comme la farine de viande, de sang et de poisson (article 3, décret 74-1003).

Cependant, l'on a donné une valeur ponctuelle pour chaque composant, par exemple, la teneur en matières protéiques de la farine de poisson est de 55 p. 100

Cette façon de donner les teneurs est pratiquement irréalisable, de sorte que le fabricant ne sera en accord avec la réglementation qu'accidentellement.

Les normes doivent être données entre deux extrêmes, car la composition d'un produit varie avec les espèces animales ou végétales qui le constituent.

Il faudrait également fixer des normes intéressantes surtout les substances utilisées localement, et non des produits comme la farine de viande ou de sang qui sont peu fabriqués et ^{peu} utilisés ici.

Cette absence de normes de composition pose des problèmes au niveau des éleveurs. Pour ceux d'entre eux qui fabriquent eux-mêmes **leurs** aliments à partir des produits simples qu'ils achètent, il leur est impossible de connaître la composition (car l'analyse coûte cher donc la qualité de ce qu'on leur propose. Ils restent victimes de leurs fournisseurs. Quant à ceux d'entre eux qui achètent des aliments complets, ils se plaignent que leurs animaux produisent toujours en deçà de l'optimum escompté.

Par ailleurs, les additifs évoqués à l'article 6 du décret 74-1003 ne sont pas précisés. Il s'en suit que les fabricants utilisent des additifs nombreux, souvent dangereux, comme les antibiotiques et les oestrogènes, dont le contrôle est **impossible** avec les moyens dont disposent les services de contrôle.

Donc les aliments simples, complets ou complémentaires destinés à une catégorie d'animaux, doivent satisfaire certaines normes qui garantissent leur valeur nutritionnelle et leur innocuité.

1.c. LES NORMES DE FABRICATION.

Elles sont prévues par l'article 5 de la loi 66-48 du 27 mai 1966. Malheureusement, elles n'ont pas encore vu le jour.

Les fabricants travaillent soit sur la base des normes françaises, soit comme bon leur semble suivant leurs formules.

Ainsi, les clients ne sont presque jamais rassurés sur la qualité de ce qu'ils achètent, surtout ceux d'entre eux, rares cependant, qui sont tant soit peu au courant de cette situation.

Ils achètent d'abord de petites quantités, et les testent sur quelques sujets. Si l'essai s'avère convaincant, ils payent pour les quantités dont ils ont besoin.

Les fabricants eux-mêmes souffrent de cette situation, car on leur reproche toujours de fabriquer sans suivre aucune norme, sans pour autant leur proposer quelque chose.

Quant aux services de contrôle, ils ne peuvent se livrer à aucun contrôle de la technologie de fabrication des usines, car ils ne disposent d'aucune norme officielle.

Il en résulte que la qualité nutritionnelle et hygiénique des produits est affectée.

Même les aliments simples comme les farines de viande et de sang, pour lesquels les textes ont donné des normes de composition, peuvent être **souillés**, car on pourrait les fabriquer à partir d'animaux atteints de certaines maladies contagieuses comme le charbon, la rage, ou la tuberculose. Le cas le plus préoccupant actuellement est celui des tourteaux d'arachide.

Nous savons que la graine d'arachide peut être infestée par *Aspergillus flavus*, et renfermer des aflatoxines qui passent dans les tourteaux après extraction de l'huile.

Certaines méthodes de traitement permettraient de **détoxifier** les tourteaux. Etudier ces méthodes et les ériger en normes ouvrirait des débouchés énormes pour les 300 000 tonnes de tourteaux que produit le Sénégal.

Certaines normes **devraient** être arrêtées concernant les méthodes de fabrication des aliments simples et composés.

Les fabricants produiraient alors selon ces impératifs et la qualité des aliments serait améliorée.

1.d. NORMES DE CONSERVATION.

Les normes de conservation sont prévues par les articles 10 du décret 68-507 et 11 du décret 68-508. Elles ne sont pas encore arrêtées.

L'arrêté 6578 du 2 mai 1963 interdit l'utilisation de l'ester phosphorique pour la conservation des aliments.

L'arrêté 14308/NER du 3.10.1966 fixe la périodicité du traitement des locaux servant à la conservation des denrées. Il ne définit pas malheureusement les produits à utiliser.

Cette lacune n'est pas sans conséquences sur la qualité des denrées. En effet, ceux qui ont des aliments en stockage, soit ils se passent de tout traitement de conservation, ou emploient les pesticides les moins chers, qui ne sont pas toujours sans danger pour les animaux voire même pour l'homme. En fait, il existe des substances à effets cumulatifs qui se transmettent en se concentrant le long de la chaîne alimentaire. C'est le cas par exemple du DDT, qui se fixe dans le tissu adipeux. Il faut dire qu'il ne fait pas partie des pesticides les moins utilisés au Sénégal.

Par ailleurs, les échantillons de toute nature, prélevés par la répression des fraudes, restent souvent plus d'une ou de deux semaines avant d'être analysés. Cela parce que le personnel du laboratoire est assez limité en nombre et les prélèvements ne sont pas organisés en conséquence.

Les techniciens sont alors débordés en cas d'afflux excessif d'échantillons. Des prélèvements sont de ce fait mis de côté, quelque part où il y a de la place. On se préoccupe peu de leur conservation.

Ils finissent par se détériorer et sont jetés. Ils peuvent aussi être quand même analysés, et leur mauvaise qualité confirmée. Les fabricants en sont alors souvent saisis. Conscients de cette situation, ces derniers ne manquent pas de dire que leurs produits sont bons, s'altèrent au cours du contrôle.

On devrait arrêter des normes concernant la conservation de certains produits comme la farine de poisson très souvent riche en acides gras insaturés, donc susceptible de s'oxyder facilement.

Il en est de même des tourteaux d'arachides mis en milieu sombre et humide. Le champignon *Aspergillus flavus* peut alors proliférer et augmenter la toxicité des tourteaux par la production d'aflatoxines.

1.e. NORMES DE PRELEVEMENT.

Quelques dispositions sont relatées par le décret 68-508, et l'arrêté 3189/SE en son article 2. Cet arrêté préconise le choix de quatre échantillons. Il ne précise pas les modalités à suivre pour prélever les produits afin que l'échantillon soit représentatif du stock. Il passe également sous silence le procédé d'homogénéisation à suivre pour que les quatre échantillons soient identiques. Par ailleurs, les agents du laboratoire de bactériologie trouvent que les prélèvements ne sont pas faits suivant les normes d'un prélèvement en vue d'analyses bactériologiques. Les aliments sont souillés lors des prélèvements.

La fixation des modalités de prélèvement est prévue dans l'article 11 du décret 68-508. Il est temps qu'elle soit faite.

1.f. NORMES D'ANALYSE.

Il n'y a pas de normes d'analyse officielles dans la réglementation des aliments du bétail au Sénégal. Les textes autorisent les laboratoires agréés à effectuer les analyses suivant les méthodes qui leur paraissent les plus adaptées. Signalons que le laboratoire de la répression des fraudes et celui de l'Institut de Technologie Alimentaire sont les seuls agréés pour faire les analyses. Les types d'analyse à faire ne sont pas fixés.

En conséquence, les laboratoires recherchent les germes qui font partie de leur travail de routine.

Par ailleurs l'interprétation des résultats pose des problèmes aux chefs des laboratoires, car ils ne disposent d'aucune référence officielle. Ils ne sont pas en mesure de déclarer qu'un aliment est impropre à la nourriture des animaux à partir de bases officielles. Aussi, leurs résultats sont contestés.

On se plaint que les méthodes utilisées soient inadaptées parce que calquées sur les méthodes d'analyse appliquées aux aliments destinés à l'homme, ceci aussi bien sur le plan chimique que bactériologique.

On estime même que les méthodes d'analyse et l'interprétation des résultats soient effectuées à la "tête du client".

On reproche aussi à la répression des fraudes de s'en tenir à des techniques d'analyse préconisées par la loi française du 1.8.1905, alors que ces méthodes sont périmées, même en France, parce qu'elles ne donnent pas de bons résultats. Ces faits et dires indisposent les services de contrôle. Ils pourraient être à la base du peu de prélèvements effectués sur les aliments du bétail et par suite de la mauvaise qualité des aliments. Ces lacunes devraient être comblées.

1.g. NORMES DE CONDITIONNEMENT.

Elles ne figurent pas dans la réglementation et les éleveurs en pâtissent. En effet, le conditionnement d'un produit doit se prêter aux animaux auxquels le produit est destiné. Il doit préserver également la qualité du produit.

Les aliments fabriqués ici pour les volailles sont en poudre. Ceci fait que dans certains élevages, de jeunes poussins meurent par inanition. La nourriture mouillée par l'eau de boisson, leur colle les deux valves du bec l'une contre l'autre.

Un autre inconvénient de ce type d'aliment farineux est également évoqué. Les substances se prennent en masse sous l'effet de l'humidité et donnent des blocs qu'il faudra écraser pour les donner aux animaux. Les aliments peuvent par contre aussi se démêler, et les éléments les plus denses sédimentent. L'homogénéité de l'aliment s'en trouve affectée. Ajoutons que les aliments en poudre favorisent les troubles respiratoires chez les volailles.

1.h. LES DENOMINATIONS.

Elles font défaut dans la réglementation, ce qui n'est pas pour avantager les éleveurs. Ils sont en majorité analphabètes. On en profiterait pour leur proposer les aliments à des prix élevés, sous prétexte qu'ils contiennent soit des composants de meilleures valeurs nutritionnelles, soit des additifs empêchant les mortalités élevées dans leur exploitation.

Les dénominations devraient donc être normalisées pour s'adapter aux éleveurs. En définitive, l'absence de textes normatifs précis est pour beaucoup dans la situation actuelle.

2. LA FORME.

L'article 2 du décret 74.1003 appelle "aliment" une "substance capable d'assurer le cycle régulier de la vie d'un individu". Cette définition est peu claire. On concevrait mal un cycle de la vie d'un animal domestique, surtout en Afrique où l'hibernation est inconnue.

Par ailleurs, d'après cette définition, l'on peut concevoir que les médicaments soient des aliments, ce qui n'est pas le cas. Le médicament est caractérisé par son rôle thérapeutique qui fait d'ailleurs sa spécificité, alors que l'aliment est nutritif par essence.

La définition de l'aliment doit donc être bien clarifiée, de sorte qu'elle ne donne lieu à aucune équivoque.

L'article 7 du même décret définit les concentrés comme des "aliments composés qui, en raison de leur teneur en substances nutritives, jouent un rôle autre que celui des adjuvants, des suppléments et des additifs".

Cette formulation laisse sous entendre la possibilité d'existence de faibles teneurs dans un concentré par rapport à l'aliment complet, ce qui est l'inverse de ce que l'on veut dire.

A l'article 14, l'écriture "fluor/MS" pour signifier la quantité de fluor rapportée à la matière sèche, ne parait pas être très heureuse dans un texte législatif où la clarté est de règle. Il vaudrait mieux l'écrire entièrement en toute lettre, pour lever toute ambiguïté.

Il en est de même de l'abréviation (%) pour dire pourcentage que l'on retrouve tout le long du texte.

L'arrêté 3189/SE du 31 décembre 1935 a été pris en exécution de la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes dans la vente des marchandises et les falsifications des denrées alimentaires et des produits agricoles, qui était un texte français.

Cette loi ayant été abrogée et remplacée par la loi 66-48 du 27.5.1966, laquelle prévoit en son article 24 l'abrogation du présent arrêté, il conviendrait d'actualiser cet arrêté afin de le considérer comme pris en application de la loi 66-48 du 27 Mai 1966.

Les insuffisances des textes ne se limitent pas seulement, à leurs aspects normatifs, elles s'étendent aussi à leurs aspects répressifs.

B. AU NIVEAU DES TEXTES REPRESSIFS.

Comme précédemment, nous procéderons à une analyse de fond d'abord. Pour la forme, nous examinerons les textes les uns après les autres.

1. LE FOND.

Nous passerons en revue les lacunes au niveau de l'autorisation de fabrication ou de mise en vente, au niveau de l'identification, des prix et de la distribution.

1.a. L'AUTORISATION DE FABRICATION OU DE VENTE.

Elle est prévue par la loi 66-48 du 27 Mai 1966 en son article premier. Les modalités pratiques figurent dans le décret 68-507 du 7 mai 1968. Ce décret oblige que dépôt soit fait à la répression des fraudes, par le fabricant ou le vendeur, de quatre échantillons témoins auxquels seront annexés des documents relatifs à leur composition et prix, et à l'identité de l'intéressé.

Il va sans dire que cela ne suffit pas pour établir la qualité nutritionnelle et hygiénique des aliments, surtout en l'absence de normes. En effet, on doit tenir compte de l'emplacement du lieu de fabrication ou de vente, des locaux (dimensions et aération, état sanitaire, etc...), du procédé de fabrication, des matières premières utilisées, de la destination de l'aliment, des résultats des essais effectués avec l'aliment (surtout essais zootechniques), du conditionnement, de l'étiquetage, en somme de tout ce qui peut informer sur la qualité de l'aliment et les conditions de son obtention.

Les textes préconisent l'analyse des échantillons avant l'octroi de l'autorisation. Ils ne précisent guère les analyses à faire, ni les méthodes d'analyse à employer, encore moins la manière d'interpréter les résultats d'analyse.

Les autorisations devraient être délivrées en tenant compte de tous les facteurs qui conditionnent la qualité des aliments et non seulement à partir de la composition des quatre échantillons fournis par le fabricant.

1.b. ETIQUETAGE ET FACTURATION.

Ce sont les éléments servant à renseigner l'acheteur sur la nature, la qualité, l'origine, le mode d'emploi et la destination des aliments.

Ils doivent être par conséquent clairs et accessibles à nos éleveurs analphabètes en grande majorité pour ne pas dire totalement.

L'article 6 du décret 68-507 est incomplet. Il devrait exiger que les dénominations soient claires, significatives.

Cette lacune est, pourrait on dire, mise à profit par les fabricants. En fait, nous trouverons sur les étiquettes : "aliment bovin", "aliment porc", "aliment chevaux" etc... On ne précise pas à quelle catégorie est destiné le produit.

Par ailleurs, il faudrait indiquer si l'aliment est complet ou complémentaire.

Le même article 6, à l'alinéa 7, exige que les taux garantis soient portés sur les étiquettes. Il aurait fallu qu'il soit plus explicite en indiquant les maxima et minima à respecter.

Ces lacunes des textes font que des teneurs comme celles de l'humidité, sont ou non mentionnées au gré du fabricant.

Les étiquettes portent également les durées de garantie comme exigées par le décret ci-dessus. Cependant là aussi, comme les textes n'ont pas donné la date de référence à partir de laquelle on définit la durée de garantie, on lit sur les étiquettes par exemple "3 mois" ou "4 mois" sans qu'on ne sache si c'est à partir de la date de fabrication ou de vente de l'aliment.

S'agissant des modes d'emploi exigés par le décret 68-507, ils sont souvent peu clairs sur les étiquettes.

C'est ainsi qu'on peut donner des doses sans préciser si elles sont quotidiennes ou non.

On ne mentionne pas aussi souvent, la durée de la période d'utilisation d'un type d'aliment donné, par exemple "poussin démarrage".

En ce qui concerne certains constituants des aliments donnés sur les étiquettes, ils peuvent très souvent manquer de précision. Ainsi, on peut lire "maïs, blé, mil", sans qu'on ne précise si c'est des graines, du son ou des remoulages.

On peut lire aussi des expressions vagues comme "composé azoté minéral et vitaminé" issus de céréales", "céréales", issus de biscotteries", etc...

Quant aux suppléments à utiliser, les textes sont muets sur leur nature et leurs doses d'emploi. Heureusement que les fabricants les précisent. Cependant il conviendrait de se demander si les doses utilisées conviennent à la catégorie d'animaux auxquels les aliments sont destinés.

C'est ainsi qu'on peut trouver par exemple chez des poussins d'élevage, des rations contenant 50,250 grammes d'antibiotiques de natures diverses et 17,500 grammes d'anticoccidiens. Ces chiffres sont rapportés à 100 kilogrammes d'aliments.

On doit se poser là des questions, car les compatibilités entre ces différentes substances ne sont pas contrôlées, et aucune étude, à notre connaissance, n'a été faite sous nos climats, pour apprécier ces taux.

Un autre reproche qu'on pourrait faire concernant les étiquettes, c'est qu'elles donnent uniquement les taux de matières protéiques brutes.

Ce taux n'est pas très représentatif de la valeur protéique d'un aliment, car les monogastriques n'assimilent pas l'azote non protéique comme l'urée.

Or, une telle substance est plus facile à trouver sur le marché pour relever les taux de protéines brutes à porter sur les étiquettes. En fait, le dosage des protéines se fait par dosage de l'azote et évaluation des protéines en multipliant la quantité d'azote trouvée par le coefficient 6,25

Il faudrait donc qu'en plus, on mentionne le taux de protéines solubles, surtout dans les aliments destinés aux monogastriques.

1.c. LES PRIX DES ALIMENTS.

Les modalités de fixation des prix sont définies par la loi 65-25 du 4 mars 1965, et plus précisément par le décret 74.1003 en son article 13.

Les prix, selon cet article 13, sont fonction des prix de revient des aliments donnés par le fabricant, et des indices de consommation des aliments fournis par la D.S.P.A.

Rappelons que l'indice de consommation, c'est la quantité d'aliments consommés pour produire un kilogramme de gain de poids chez des animaux à l'engrais.

Cela veut dire que seule l'expérimentation peut fournir cet indice. Or, à notre connaissance, des essais n'ont pas encore été faits dans ce domaine, ni par les centres de recherches, ni par les fabricants.

C'est dire que le critère le plus objectif pour juger de la qualité zootechnique des aliments fait pratiquement défaut. Cela n'a pas pourtant empêché la vente des aliments. Certains gros éleveurs se plaignent des prix et des faibles performances de leurs animaux, alors que des petits démissionnent, disant que l'élevage n'est pas rentable.

Il serait donc bon, de reconsidérer les prix des aliments à la lumière de données plus réelles comme le prix de la viande, l'indice de consommation, la valeur bromatologique et les prix de revient des aliments.

En effet, dans la situation actuelle, il est pratiquement impossible de développer l'élevage, car les investisseurs n'ont aucune garantie :

- il n'existe pas de normes et par suite de contrôle
- le fabricant ou vendeur ne donne aucune idée de la valeur nutritionnelle de ses produits.

Une meilleure politique des prix semble être une solution d'attente avant la mise en place des normes, d'autant plus que l'article 9 de la loi 65-25 du 4 mars 1965 prévoit que "les prix peuvent faire l'objet de diminution autoritaire, lorsque leur niveau est considéré comme excessif".

d. LA DISTRIBUTION DES ALIMENTS

Nulle part dans les textes, il n'est fait cas de la distribution des aliments. Cela constitue un frein à la vulgarisation des aliments du bétail chez les pasteurs réfractaires à toute innovation, et partant, au développement et au maintien du cheptel sous nos climats.

De même, la situation de la région du Cap Vert où sont installées toutes les usines de fabrication d'aliments du pays, étrangle l'élevage dans les autres régions, surtout lorsqu'on connaît les difficultés du transport dans ce pays. Il serait indiqué, comme le souhaitent certains responsables régionaux de l'élevage, que la répartition des points de vente d'aliments soit effectuée de commun accord entre les vendeurs et la D.S.P.A., afin que des zones déshéritées puissent être pourvues en aliments.

Notons aussi, qu'il n'existe pas de liste de pays où des importations peuvent être faites, comme le prévoit l'article 9, alinéa 2, du décret 68-507 du 7 mai 1968.

2. LA FORME.

Certaines dénominations, notamment de ministères, sont changées à la suite des remaniements administratifs opérés depuis la prise des textes en vigueur.

Aux articles 14 du décret 68-507 et 26 du décret 68-508, au lieu de "Ministre du Commerce, de l'Artisanat et du Tourisme", il faut lire "Ministre d'Etat chargé des finances et des Affaires Economiques". En effet, les pouvoirs de ce ministre ne s'exercent plus sur l'artisanat et le tourisme.

Dans l'arrêté 2542/MDRH/MFAE/MDI, aux articles 2 et 5, à la place de "Service de l'Elevage et des Industries Animales", lire "Direction de la Santé et des Productions Animales".

S'agissant du décret 70-094 du 21.1.1970 portant réorganisation de la Commission de Contrôle des Produits Alimentaires,

- à l'article premier :

au lieu de "Direction des Pêches et de l'Océanographie Maritimes", lire "Direction des Pêches Maritimes", car l'océanographie a été détachée et mise sous la coupe du directeur de l'Institut Sénégalais de Recherches Agricoles (I.S.R.A.), lequel relève de la Délégation Générale à la Recherche Scientifique et Technique, et non du Ministère du Développement Rural et de l'Hydraulique comme la Direction des Pêches Maritimes.

Par ailleurs, au lieu de :

!"Direction de l'Elevage et des Industries Animales lire "Direction de la Santé et des Productions Animales".

."Institut de Recherches pour l'Agronomie Tropicale" de Bambo, lire "Centre National de Recherches Agronomiques" de Bambo.

."Institut des Sciences et Médecine Vétérinaires", lire "Ecole Inter Etats des Sciences et Médecine Vétérinaires".

."Laboratoire des Pêches et de l'Océanographie" lire "Centre de Recherches Océanographiques de Dakar-Thiaroye".

- A l'article quatre, remplacer "Directeur de l'Elevage et des Industries Animales" par "Directeur de la Santé et des Productions Animales".

- Aux articles 7 et 9, au lieu de "Ministre du Commerce et de l'Artisanat", lire "Ministre d'Etat chargé des **Finances** et des Affaires Economiques"; et au lieu de "Ministre du Plan et de l'Industrie", lire "Ministre de l'Industrie et de l'Environnement".

- A l'article 9, au lieu de :

."Ministre du Développement Rural", lire "Ministre du Développement Rural et de l'Hydraulique".

."Ministre des Finances", lire "Ministre d'Etat chargé des Finances et des Affaires Economiques".

Certaines insuffisances liées soit aux remaniements administratifs, soit à d'autres causes peuvent être relevées :

Dans le décret 70-094 portant réorganisation de la C.C.P.A., on note l'absence, dans la liste des Services Administratifs, de la Délégation Générale à la Recherche Scientifique et Technique, ainsi que de la Direction de l'Institut Sénégalais de Recherches Agricoles.

Au titre des représentants de laboratoires et Instituts Scientifiques, devrait figurer le Directeur du Laboratoire de la répression des fraudes, qui est la cheville ouvrière du contrôle. Sa participation est certainement des plus indispensables.

A l'article 2 de l'arrêté 2542 portant création du Comité National de la Production Animale, on pourrait inclure, un alinéa c, pour les problèmes relatifs à l'alimentation animale. Tous ceux qui sont intéressés par cette question seraient membres de ce groupe de travail, notamment les représentants des coopératives d'éleveurs, l'Ecole Inter Etats des Sciences et Médecine Vétérinaires, les encadreurs directs des éleveurs, les représentants des **fabricants**, le Laboratoire National de l'Elevage et de Recherches Vétérinaires, et même les grandes maisons consommatrices de Produits de l'élevage, etc....

C. LE CONTRÔLE.

Les textes ne valent que ce que vaut le contrôle. Quand bien même les textes seraient complets, ils seraient inefficaces si le contrôle n'était pas correctement effectué.

Jean Mittaine, expert de la FAO en législation exprime ce fait en disant que "la sanction d'une bonne législation est l'application qui en faite". (58).

Nous avons dégagé au niveau des textes normatifs et répressifs quelques facteurs limitants de l'efficacité de la réglementation sénégalaise des aliments du bétail.

Le Contrôle comporte également des lacunes qui, si elles n'étaient pas comblées, ne permettraient pas à la législation d'atteindre les objectifs du législateur.

Ces lacunes se situent au niveau des structures, des moyens, et des hommes.

1. LES STRUCTURES.

Le contrôle est placé sous la haute autorité de la Commission de Contrôle des Produits Alimentaires (C.C.P.A.), prévue à l'article 4 de la loi n° 66-48 du 27 mai Mai 1966.

Le décret 70-094 porte réorganisation de cette C.C.P.A. qui, malheureusement, paraît être d'une efficacité limitée. Cela semble être lié à l'inexistence de l'arrêté prévu à l'article 7, qui devrait fixer le fonctionnement du secrétariat permanent.

Il faudrait penser aussi que l'absence d'une section scientifique qui serait chargée d'aviser la C.C.P.A. sur les questions d'ordre scientifique contribue à son inefficacité.

Par ailleurs, l'article 19 du décret 68-508 prévoit un arrêté désignant les laboratoires habilités à **procéder** aux analyses des échantillons prélevés.

À présent, le laboratoire de la répression des fraudes et l'Institut de Technologie Alimentaire sont les seuls agréés.

Il faudrait déplorer l'absence du Laboratoire National de l'Élevage et de Recherches Vétérinaires ainsi que l'École Inter Etats des Sciences et Médecine Vétérinaires, sur cette liste, plus spécialisés pour effectuer des analyses d'aliments pour animaux, d'autant plus qu'un personnel hautement qualifié (vétérinaires nutritionnistes et physiologistes, agronomes, ingénieurs chimistes, et techniciens spécialisés) travaillent dans ces laboratoires.

Des départements de bactériologie tenus par des vétérinaires spécialistes existent également dans ces établissements, dotés d'un **équipement** suffisant pour effectuer la recherche et le dénombrement des germes pathogènes des animaux domestiques.

De tels laboratoires sont donc pratiquement indiqués pour s'occuper de contrôle des aliments du bétail, d'autant plus qu'ils figurent parmi les membres de la C.C.P.A. (article premier du décret 70-094 portant réorganisation de la C.C.P.A.).

2. LES MOYENS.

Les faibles moyens dont disposent les structures de contrôle méritent également de retenir l'attention.

La section "Répression des fraudes et contrôle de la qualité" de la Direction du Contrôle Economique dispose uniquement de quatre agents pour faire des prélèvements de toute nature au niveau de la région du Cap Vert. Un personnel aussi limité peut difficilement effectuer le travail nécessaire. Cela est d'autant plus grave que la section n'a pas de véhicules. Un seul véhicule mis à la disposition du chef de division sert également la section s'il est disponible.

L'anonymat des différents échantillons prélevés est difficilement réalisable avant leur envoi aux différents laboratoires de contrôle. Cela à cause des faibles crédits alloués à la section, et qui ne peuvent permettre d'acheter des récipients pour mettre les prélèvements. Les vérificateurs utilisent les récipients des vendeurs pour se couvrir de toutes altérations éventuelles des échantillons qui leur seraient reprochables.

Le manque de véhicule fait que des échantillons peuvent rester plusieurs jours à la Direction du Contrôle Economique avant d'être acheminés à l'ITA pour les analyses bactériologiques.

Il en résulte que les résultats des analyses sortent lorsque le stock est épuisé chez le vendeur, donc que toute saisie éventuelle est tardive. Au niveau du laboratoire gise un matériel désuet qu'utilisent trois techniciens pour effectuer les dosages pour tout le Cap Vert.

Ainsi, des échantillons peuvent rester longtemps sur les paillasses, attendant d'être analysés.

Certains s'altèrent au cours de cette attente, et il devient alors difficile d'établir la responsabilité du fabricant au vendeur si les résultats ne sont pas conformes.

On peut en conclure que le contrôle, à l'instar des textes, n'est pas efficace pour obtenir des aliments de qualité.

Les lacunes tant au niveau des textes qu'au niveau du contrôle étaient elles voulues pour permettre le développement de ce secteur de l'industrie ? Si oui, elles ont atteint leur but.

Cependant elles ont engendré, de multiples problèmes socio-économiques au niveau de tous ceux qui s'intéressent à l'alimentation animale, parce que l'amélioration de la qualité n'a pas suivi l'augmentation de la quantité des aliments.

Des mesures doivent donc être prises pour que les textes et le contrôle visent non plus seulement l'accroissement des aliments du bétail, mais également leur qualité.

Partant de cette autre orientation que devra prendre la législation, nous nous permettrons quelques suggestions.

II. SUGGESTIONS.

Elles visent à améliorer les textes et leur applicabilité. Dans un but qui nous paraît plus pratique, nous esquisserons quelques amendements à apporter au niveau des différentes structures.

Nous retiendrons ainsi les amendements au niveau :

- de la C.C.P.A.,
- du C.N.F.A.,
- de la répression des fraudes,
- de la Direction de la Santé et des Productions Animales.
- et la participation d'autres structures capables d'aider au Contrôle.

La création d'un Institut de Normalisation reste cependant la priorité des priorités.

A. CREATION D'UN INSTITUT DE NORMALISATION.

Au Sénégal, la création d'un Institut de Normalisation semble s'imposer. En effet, il n'existe actuellement aucun critère permettant de juger la qualité des aliments, d'éliminer la concurrence déloyale et partant, d'assurer un plus grand essor de l'élevage, et même de l'exportation de nos sous-produits comme les tourteaux et la farine de poisson entre autres.

Cet Institut effectuerait des recherches visant à assurer une alimentation équilibrée, saine et suffisante.

Véritable fer de lance de l'élevage il aurait plusieurs rôles :

- dresser un "fichier" composition (matière sèche, matières protéiques, matières grasses, extractif non azoté, cellulose, minéraux, etc...) de nos sous-produits et produits qui présentent le plus d'intérêt du point de vue quantité, valeur alimentaire et échanges (tourteaux, farine de poisson, issus de mouerie, etc...);

- mettre au point des codes d'usage et d'hygiène de ces produits ;
- enfin fournir des éléments servant de support à notre réglementation insuffisante et inadaptée. <

Ainsi, cet institut permettrait de fixer les fourchettes des compositions centésimales des matières premières locales ou importées et des rations des différentes catégories d'animaux intéressants à exploiter.

Il permettrait également la mise au point de méthodes de prélèvement, et d'analyse fiables et officielles.

Cela pourrait donner le maximum de garantie à l'éleveur, permettre d'éliminer les mauvais produits du marché, et d'appliquer les textes réglementaires.

C'est là donc le véritable instrument qui permettra à la législation d'assurer les buts qui lui sont assignés, à savoir la protection économique de l'utilisateur et la protection de la santé de l'animal et à travers lui, de l'homme.

Hormis ces rôles de premier plan, l'Institut devrait aider à l'amélioration de la qualité des aliments en mettant au point des normes de fabrication et de conditionnement des aliments, d'utilisation des additifs, de conservation des différentes catégories de produits ainsi que les éléments nobles et impuretés devant servir à estimer leur valeur.

C'est ainsi que des méthodes de dosage des aflatoxines seraient étudiées par un tel institut.

Cette structure, de nécessité évidente aujourd'hui, du fait qu'elle s'occuperait de recherche, serait rattachée à la Délégation Générale à la Recherche Scientifique et Technique, et devrait travailler en étroite collaboration avec l'Institut Sénégalais de Recherches Agricoles et autres établissements de recherches.

Il est heureux de constater qu'une telle structure est en voie de création, et constitue une unité d'un projet plus ambitieux constitué par la mise en place d'un Institut de Normalisation non seulement alimentaire,

mais aussi industriel, technique, pharmaceutique, etc....

On se rend compte de plus en plus, que la création de cette section normalisation alimentaire est en fait ce qui manquait pour faire de notre législation alimentaire en général, un ensemble cohérent, parceque reposant sur des bases objectives.

B. REACTIVATION DE LA COMMISSION DE CONTROLE DES PRODUITS ALIMENTAIRES.

La CCPA ne semble pas être opérationnelle voire efficace surtout quand on fait le bilan de ses activités.

Il semblerait qu'elle se soit réunie une fois pour donner son avis lors de la prise du décret 74-1003 du 30.10.1974 relatif à la nomenclature et au commerce des aliments pour animaux d'élevage.

Une section scientifique et technique écoutée devrait y être créé , qui devrait émettre son avis sur les textes pris en application de la loi 48 du 27 mai 1966 sur le contrôle des produits alimentaires et la répression des fraudes, avant qu'ils ne soient promulgués par l'autorité administrative compétente, en l'occurrence le Ministre d'Etat chargé des Finances et des Affaires Economiques.

Quant à la Présidence et au Secrétariat Permanent de la CCPA, leurs rôles devraient être bien précisés, et des moyens mis à leur disposition pour qu'ils puissent s'exprimer et permettre à cet organe d'atteindre son but, notamment la coordination entre les services.

Dans ce domaine, nous pensons comme E. Pumain que le Secrétariat devrait :

- "centraliser" les projets de réglementation interne élaborés au niveau des services publics et organismes scientifiques;

- assurer la diffusion des informations, provoquer les réponses aux travaux et en suivre le déroulement;

- assurer le fonctionnement régulier et permanent de la CCPA et de ses sections et groupes de travail" (47).

La C.C.P.A. devrait également se pencher sur le problème de nos tourteaux, qui semble être plutôt politique, car les normes érigées par la Communauté Economique Européenne (CEE) en matière d'aflatoxine B₁ sont difficiles à accepter.

En effet, des méthodes précises d'échantillonnage et de dosage des aflatoxines ne sont actuellement que peu ou pas au point.

Le Conseil Africain de l'Arachide (C.C.A.), qui regroupe le Sénégal, le Mali, le Niger, le Nigeria et le Soudan, c'est à dire les principaux producteurs d'arachides du continent, remarque (37) qu'il y a des excès de sources de protéines en Europe et que la C.E.E. vient de prendre des mesures pour que ces surplus soient utilisés localement.

Il s'agit des poudres de soja, lait, etc... Une telle conjoncture ne prouve-t-elle pas que l'Europe recherche une protection de son marché surtout quand on sait qu'aucune preuve scientifique irréfutable n'a jusqu'à présent pas encore démontré tous les maux que semble causer l'aflatoxine (39) (62), d'autant plus que cette toxine se retrouve dans des produits autres que les tourteaux d'arachide.

Il faudrait donc, tout en ne refusant pas les effets de l'aflatoxine, prendre des dispositions adéquates, communes aux Etats membres du Conseil Africain de l'Arachide:

- Contingenter l'exportation de ces sous-produits afin que nos animaux puissent les utiliser largement ;
- Former une commission mixte Euro-Africaine regroupant des spécialistes de la C.E.E. et du C.A.A., pour effectuer des recherches sur l'échantillonnage et le dosage des aflatoxines, ainsi que sur leur toxicité éventuelle.

La C.C.P.A. ne devrait pas manquer également d'agréer le Laboratoire National de l'Elevage et de Recherches Vétérinaires, et l'Ecole Inter-Etats des Sciences et Médecine Vétérinaires. Ils sont plus spécialisés en analyse chimique et bactériologique des aliments du bétail et pourraient aider efficacement la répression des fraudes.

Par ailleurs, la C.C.P.A., par sa section législative, devrait s'attacher à la définition des termes comme tromperie, tentative de tromperie, falsification, altération, **corruption**, denrées toxiques, additifs, etc...

Elle devrait aussi réviser la procédure d'octroi des autorisations de fabrication ou de vente en exigeant en plus de ce qui est demandé par les textes actuels (décret 68-507, article 2) :

- la production de quatre échantillons du produit que l'on veut fabriquer ou vendre, tel qu'il devrait être mis sur le marché avec les emballages et étiquettes.

- la description de la méthode de fabrication et des lieux de fabrication ou de vente, de stockage des matières premières et produits finis.

- les exposés des caractéristiques chimiques, physiques, hygiéniques et zootechniques du produit ainsi que les méthodes d'analyse employées.

Ces essais et analyses devraient être faits par des laboratoires ou instituts de la C.C.P.A. **aux** frais du fabricant.

C. REORGANISATION ET REACTIVATION DU C.N.P.A.

Les aliments du bétail prennent de plus en plus une dimension telle qu'ils mériteraient certainement une attention plus renforcée de la part des Pouvoirs Publics.

Ainsi, le groupe de travail qui s'occupe des problèmes relatifs à la viande et au bétail (arrêté 2542 du 7.6. 1973, art.3, alinéa a), à défaut, d'un groupe plus spécialisé, devrait comprendre parmi ses membres :

- des représentants des fabricants et vendeurs d'aliments du bétail;
- des représentants des coopératives d'éleveurs;
- des représentants de la Société de Développement et de Vulgarisation Agricole.
- des représentants du Laboratoire National de l'Élevage et de Recherches Vétérinaires, et de l'École Inter-États des Sciences et Médecine Vétérinaires.

Ce groupe devrait étudier les problèmes relatifs à l'étiquetage, et faire des propositions à la Direction de la Santé et des Productions Animales. Cette dernière pourra élaborer un projet de texte pour renforcer ce domaine de la réglementation.

C'est ainsi que pour les aliments simples comme ceux énumérés ci-après, on devrait indiquer les teneurs garanties :

- tourteaux : maxima de matières grasses
 humidité
 cellulose
 chlorure de sodium
 insoluble chlorhydrique
 : minima de matières protéiques brutes et de protéines
 solubles.

- céréales et issus : maxima d'humidité
 cellulose
 insoluble chlorhydrique
 : maxima l'extractif non azoté et
 de matières protéiques brutes

- coques d'arachides : maximum d'insoluble chlorhydrique.

- farine de poisson : maxima de matières grasses
 humidité
 chlorure de sodium
 : minima de matières protéiques brutes et
 de protéines solubles.

En ce qui concerne les aliments composés, on devrait indiquer si l'aliment est complet ou complémentaire, et dans les deux cas mentionner les :

maxima en matières grasses
 minéraux
 insoluble chlorhydrique, cellulose, humidité.
 matières protéiques brutes et protéines solubles,
 extractif non azoté.

S'agissant des vitamines, la durée de garantie devrait être donnée de façon précise.

Par ailleurs, le décret 60-372 (9) relatif au conditionnement n'ayant rien prévu pour les denrées animales, le sous-groupe devrait proposer que les aliments pour volailles aient une présentation plus adaptée aux espèces granivores (49), ce qui pallierait les inconvénients que nous avons déjà évoqués.

Notons que le regroupement des éleveurs en coopératives est en bonne voie. Ces coopératives permettraient aux éleveurs de faire faire des analyses qui reviendraient trop chers à un éleveur seul. Cela leur permettrait donc de se défendre beaucoup mieux devant les fabricants et vendeurs et même d'intenter des actions en justice, par exemple si des aliments causaient des dommages dans les exploitations de leurs adhérents.

Le C.N.P.A. devrait aussi se pencher sur les problèmes des prix des aliments du bétail, qui constituent un puissant levier du développement de l'élevage, en rapport avec les prix de la viande notamment.

En effet, la politique nationale de l'Elevage est orientée vers le développement de cette production, en raison, d'une part, de la prédisposition du zébu (espèce la plus importante du pays) à cette production, et d'autre part, de la carence accusée en protéines animales (importance du Kwashiorkor) chez les populations.

En fait, la politique des prix ne semble pas être de nature à favoriser ni l'utilisation des sous-produits locaux en alimentation animale, ni le développement de la production de viande.

Les aliments simples importés reviennent, en général pour les fabricants, moins chers que les matières premières locales, et ils sont vendus au même prix. Les prix des aliments sont également trop élevés pour que l'éleveur puisse rentabiliser son élevage, car ce prix de la viande, fixé par l'Etat, ne tient pas compte des coûts de production.

Une révision des prix, soit de la viande, soit des aliments, mieux des deux, encouragerait les investisseurs dans l'embouche comme certaines mesures qui ont été prises :

- levée de la taxe à l'importation sur certaines céréales (comme le maïs) qui ont une importance primordiale dans l'alimentation des monogastriques, particulièrement des volailles.

-interdiction de l'exportation des issues de meunerie. Ils ne devront plus être vendus qu'aux coopératives d'éleveurs.

L'Etat devrait donc intervenir pour encourager la production de viande et maintenir cette denrée à la portée des populations, en subventionnant soit le fabricant d'aliments, soit le boucher.

De telles mesures pourraient être efficaces comme c'est le cas en matière de viande de volaille, où les prix sont libres, régis par la loi de l'offre et de la demande.

Le C.N.P.A. devrait enfin intervenir pour que des points de vente d'aliments soient installés dans toutes les régions qui en feraient la demande. Cela est d'importance surtout lorsqu'on sait que la totalité des usines de fabrication d'aliments se trouvent dans le Cap Vert, pour ne pas dire à Dakar.

Une solution à ce problème contribuerait à la vulgarisation des aliments concentrés en milieu pastoral, déjà amorcée de façon encourageante par la Société de Développement et de Vulgarisation Agricole (SCDEVA).

Lorsque les éleveurs seront organisés en coopératives, ils pourront prétendre à des crédits bancaires pour leur équipement, lequel pourrait leur être livré par le truchement de l'Office National de Commercialisation et d'Assistance pour le Développement (ONCAD). L'ONCAD est un établissement Public qui a pour but d'encadrer et d'assister tous les organismes coopératifs ou précoopératifs et les unions de coopératives. Il intervient dans le cadre du programme agricole qui est une opération sous la responsabilité du Ministre du Développement Rural et de l'Hydraulique.

Ce programme constitue également une tranche annuelle d'exécution du plan national de développement en matière d'équipement du monde rural.

Concernant la qualité nutritionnelle des aliments, le CNFA pourrait apporter une solution d'attente. Il s'attacherait à élaborer des formules alimentaires appropriées à partir de sous-produits que l'on peut se procurer au Sénégal.

Les fabricants suivraient ces formules dont le contrôle serait plus efficace et qui fourniraient des résultats zootechniques et économiques certainement meilleurs.

Enfin le décret 74-1003 prévoyant sans les citer des additifs dans les aliments du bétail, il faudrait reconsidérer certains comme les antibiotiques et les œstrogènes, qui se sont avérés dangereux pour la santé de l'homme. Notons par ailleurs, que nos laboratoires ne permettent pas la recherche de ces substances. Il faudrait donc limiter l'emploi de ces additifs et ne permettre entre autres que celui des vitamines et des antioxydants inoffensifs pour l'animal et pour l'homme. Le CNFA proposerait leur nature, doses et durée de garantie.

Remarquons cependant, que pour être plus efficace, il faudrait que les autorités publiques donnent entière autonomie au président du CNFA. Que ce dernier puisse réunir le comité ou un groupe de travail spécialisé de sa propre initiative ou à la demande de ses membres en fonction des problèmes posés.

D. AMENDEMENTS AU NIVEAU DE LA REPRESSION DES FRAUDES.

Autant les responsabilités de cette structure sont lourdes et difficiles à assurer, autant il est nécessaire de la pourvoir en personnel et en matériel de travail. En effet, contrôler dans un pays sous-équipé, sans normes, aux populations à pouvoir d'achat faible, n'est pas une tâche facile.

Aussi, un effort doit être consenti dans le secteur de la consommation car pour faire des muscles et faire fonctionner un cerveau afin qu'ils produisent et rapportent il faut d'abord les nourrir.

La répression des fraudes au niveau du Cap Vert devrait avoir au moins une camionnette et quatre brigades de deux agents chacune. Cela permettrait d'augmenter la fréquence des prélèvements d'aliments aussi bien pour l'homme que pour les animaux. Le contrôle sera donc plus suivi, plus régulier. Les échantillons seraient portés à l'Institut de Technologie Alimentaire dans de plus brefs délais.

Le laboratoire de la répression des fraudes pourrait fonctionner plus régulièrement, surtout si on **pensait à l'outiller mieux** comme on a débuté maintenant.

E. CONTRIBUTION DE LA DIRECTION DE LA SANTE ET DES PRODUCTIONS ANIMALES (D.S.P.A.)

C'est la structure chargée de concevoir la politique de l'élevage et d'assurer l'encadrement des éleveurs.

Elle devrait plus activer le CNPA, notamment le groupe de travail qui s'occupe des aliments du bétail, et à propos duquel nous avons suggérer quelques orientations de travail. Elle pourrait par la suite prendre quelques projets de textes qui amenderaient la législation actuelle.

La DSPA devrait également effectuer des prélèvements d'aliments et les envoyer à la répression des fraudes, assurer un contrôle hygiénique des établissements de fabrication et des magasins de vente d'aliments.

Elle veillerait à ce que l'hygiène de la fabrication et du stockage, ainsi que celle des locaux, sanitaires et matériel de fabrication soit meilleure. Ce contrôle permettrait une amélioration de la salubrité des produits et partant, compenserait une plus grande tolérance dans le contrôle bactériologique inadaptée.

Malheureusement la D.S.P.A. manque de personnel pour assurer correctement et régulièrement ce travail

7. CONTRIBUTION D'AUTRES STRUCTURES CAPABLES D'AIDER AU
CONTROLE.

L'inspection Générale des Pharmacies pourrait aider à ce que l'importation, la délivrance, la circulation et la détention des médicaments vétérinaires, surtout ceux utilisables en alimentation animale, se fassent au mieux, notamment conformément à l'arrêté 7199 du 8.7.1975 (31)

Le laboratoire National de l'Élevage et de Recherches Vétérinaires, et l'École Inter-États des Sciences et Médecine Vétérinaires comportent des départements équipés pour les analyses bactériologiques et bromatologiques. Ils pourraient être agréés.

Les différentes propositions que nous venons de faire peuvent être classées en solutions à long terme et en solution à moyen et court terme ..

A long terme, il faudrait activer la création de l'Institut de Normalisation qui devrait mettre des normes à la disposition du législateur. Ce dernier pourrait alors élaborer une législation complète qui assurerait le développement de l'élevage tout en préservant la santé publique.

A moyen et court terme il faudrait doter les services de contrôle de moyens et de personnel suffisants et de bonne qualité. Ils pourraient ainsi assurer correctement leur rôle.

Des formules alimentaires devraient être établies en faisant le plus largement appel aux aliments que l'on trouve localement. Les compositions de ces formules auxquelles les fabricants devraient se conformer seraient connues et pourraient être contrôlées.

L'utilisation des structures locales doit être faite, ce qui peut renforcer le contrôle, le rendre plus efficace sans création de structures nouvelles de contrôle.

CONCLUSIONS

Le Sénégal, comme tout pays, vise à travers la réglementation des aliments du bétail à procurer aux animaux d'élevage des aliments en quantité et qualité satisfaisantes. La législation semble ainsi avoir atteint son but sur le plan quantitatif : la production a triplé en trois ans passant de 218.500 tonnes en 1973/74 à 687.312 tonnes en 1975/76.

Cet accroissement quantitatif de 300 % n'a pas été accompagné d'un développement qualitatif, de sorte que la réglementation pose aujourd'hui des problèmes socio-économiques au niveau de tous ceux qui sont concernés par les aliments.

Les éleveurs trouvent que les aliments, d'un prix trop élevé, ne sont pas de bonne qualité et ne permettent pas le développement de l'élevage. Les rares résultats des analyses de contrôle tendent à confirmer ces jugements.

Les fabricants rejettent ces accusations.

Les services de contrôle sont impuissants devant cette situation, parcequ'ils ne peuvent établir la responsabilité des fabricants ou vendeurs, faute de moyens matériel et humain.

Cette situation découle d'une législation insuffisante. En effet, celle-ci comporte des lacunes tant au niveau des textes normatifs que des textes répressifs.

Pour pallier cet état de fait, une nouvelle motivation devrait venir se joindre à la première dans l'esprit du législateur : la qualité des produits.

Des solutions à long et à court termes devraient être envisagées. A long terme, il faudrait étudier et définir des normes de composition, de fabrication, de conditionnement, de conservation, d'analyse et d'utilisation des aliments.

La création d'un Institut de Normalisation pourrait grandement aider dans cette tâche.

L'harmonisation des normes à l'échelon géographique le plus large serait également nécessaire, bien qu'elle nécessite de longues procédures par suite d'intérêts contradictoires susceptibles d'entrer en jeu.

Il faudrait par conséquent à moyen et court termes trouver des solutions de compromis.

Des formules alimentaires faisant le plus largement possible appel aux matières premières locales, devraient être étudiées par les centres de recherches zootechniques, et mises à la disposition des fabricants.

Le contrôle, portant sur les teneurs garanties de ces rations connues, serait confié aux services de contrôle les plus directement intéressés. Ces services devraient également être suffisamment pourvus en équipement, et en personnel qualifié.

Le contrôle se ferait tant au niveau de la fabrication, que de la distribution et de l'utilisateur.

Les prix des aliments seraient étudiés et fixés afin de permettre à l'élevage de se développer, tout en tenant compte du pouvoir d'achat des populations.

L'emploi des additifs serait limité compte tenu des difficultés de contrôle.

Ces suggestions permettraient d'attendre que des normes élaborées et adaptées puissent être établies et appliquées pour donner à l'élevage la place qu'il mérite dans l'économie nationale.

Elles corroborent aussi cette recommandation de Jean Mittainc, expert de la FAO (Food and Agriculture Organisation) en législation des pays " en développement" qui disait : " faute d'avoir les moyens de sa législation, il faut qu'un pays se contente d'avoir la législation de ses moyens".(58)

BIBLIOGRAPHIE.

I. TEXTES LEGISLATIFS.

(1) Lois.

1. Loi française du 1.8.1905 sur la répression des fraudes dans la vente des marchandises et des falsifications des denrées alimentaires et des produits agricoles. Arch. Nat, recueil texte AOF, Dakar.
2. "Loi Aveline" du 3.2.1940 tendant à réglementer le commerce des produits destinés à l'alimentation des animaux. J O F du 6.2.1940.
- γ 3. Loi Cadre n° 283 du 30.4.1962 en Italie sur l'hygiène de la production et de la vente des denrées alimentaires.
Recueil législation, FAO, Rome, Vol XII, n° 3.
- χ 4. Loi 65-25 du 4.3.1965 sur les prix et les infractions à la législation Economique JORS n° 3735 du 3.4.1965, Arch. Nat, Dakar.
5. Loi n° 66-48 du 27 Mai 1966 portant sur le contrôle des produits alimentaires et à la répression des fraudes. JORS N° 3829 du 25.6.1966, Arch. Nat. Dakar.

(2) Décrets.

6. Décret du 7.5.1935 portant règlement d'administration publique pour l'application en AOF de la loi du 1.8.1905 sur la répression des fraudes dans la vente des marchandises et des falsifications des denrées et des produits agricoles. Arch. Nat. recueil texte AOF. Dakar.
 7. Règlements relatifs aux aliments des animaux. Government gazette n° 3731 du 10.12.1953 Chypre.
 8. Décret 60.122 du 30.3.1960 relatif à la lutte contre les parasites animaux et végétaux. JORS n° 3367 du 26.3.1960. Arch.Nat., Dakar.
-

9. Décret 60.372/MCI organisant le service du conditionnement. JORS n° 3408 du 5.11.1960, Arch. Nat., Dakar.
 10. Décret 60.0258/MER du 5.7.1962 relatif à la police sanitaire des animaux. JORS n° 3540 du 12.7.1962, Arch. Nat., Dakar.
 11. Décret 66.540 du 9.7.1966 fixant la vente sur la voie publique des denrées alimentaires. JORS n° 3837 du 30.7.1966, Arch. Nat., Dakar.
 12. Décret 1076 du 31.12.1966 portant code de l'urbanisme JORS n° 3871 du 30.1.1967, Arch. Nat., Dakar.
 13. Décret 67.1240 du 15.11.1967 fixant la composition de la Commission de Contrôle des Produits Alimentaires. Direction du Contrôle Econo, Dakar.
 14. Décret 68-508 du 7.5.1968 fixant les conditions de recherche et de constatation des infractions à la loi 66-48 du 27 mai 1966. JORS n° 3962 du 25.5.1968, Arch. Nat., Dakar.
 15. Décret 68-507 du 7.5.1968 réplémentant le contrôle des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale. JORS n° 3962 du 25.5.1968. Arch. Nat., Dakar.
 16. Décret 70-094 du 27.1.1970 portant réorganisation de la Commission de Contrôle des Produits Alimentaires. Direction du Contrôle Econo, Dakar.
 17. Directive de la C.E.E. du 15.6.1971 portant fixation des méthodes d'analyse communautaire pour le contrôle officiel des aliments des animaux. (71/250/CEE). J.O.C.E. du 12.7.1971 n° L 155/7 à 37 et J.O.C.E. du 20.12.1971 n° L 279/7 à 32.
 18. Décret 74.1003 du 30.10.1974 relatif à la nomenclature et au commerce des aliments pour animaux d'élevage. JORS n° 4394 du 14.12.1974. Arch. Nat, Dakar.
-

(3) Arrêtés.

- X 19. Arrêté général n° 2422 du 25.10.1935 portant nomination d'une commission permanente chargée d'examiner les questions d'ordre scientifique que comporte l'application de la loi du 1.8.1935 sur la répression des fraudes. Arch.Nat., Dakar.
20. Arrêté 157/SE du 12.1.1948 fixant les conditions de fabrication, détention, commerce et exportation des aliments composés et concentrés pour le bétail. Arch. Nat., Dakar.
- Y 21. Arrêté du 24.10.1951 relatif aux aliments simples, aliments composés et mélanges destinés à l'alimentation des animaux. Arch. Nat., Dakar.
- X 22. Arrêté 5720/AE du 31.8.1953 réglementant le contrôle des produits de fabrication locale destinés à l'alimentation humaine ou animale. JORS n° 2836 du 10.9.1953. Arch. Nat., Dakar.
- X 23. Arrêté général 3189/SE du 31.12.1953 fixant les mesures à prendre pour le prélèvement des échantillons en exécution de la loi du 1.8.1905 sur la répression des fraudes dans la vente des marchandises et les falsifications des denrées alimentaires et des produits agricoles. Arch. Nat., Dakar.
- X 24. Arrêté 6578 du 2.5.1963 réglementant la vente de l'ester phosphorique. Arch. Nat., Dakar.
- Y 25. Arrêté 14308/MER du 3.10.1966 rendant obligatoire la protection des semences et denrées alimentaires stockées.
Collection Arrêté et Décisions n° 1419 à 1479 du 3.10.1966 n° 715
Arch. Nat., Dakar.
- X 26. Arrêté municipal 4747 du 21.4.1971 portant interdiction des insecticides à base d'ester phosphorique dans la désinfection des locaux où sont stockés semences et aliments pour animaux d'élevage. JORS 4189 du 16.10.1971, Arch. Nat., Dakar.

- X 27. Arrêté interministériel 2542/IDRH/MDI/MFAE du 7.6.1973 portant création du Comité National de la Production Animale. D.S.P.A., Dakar.
- X 28. Arrêté interministériel 2763/IDRH/MDI/MFAE du 19.6.1973 portant rectification de l'article 2 de l'arrêté interministériel n° 2542/IDRH/MDI/MFAE du 7.6.1973 portant création du Comité National de la Production Animale. D.S.P.A., Dakar.
- X 29. Arrêté n° 73-291 du 28.11.1973 fixant la liste et les conditions d'incorporation des additifs aux aliments des animaux. JORF du 25.12.1973.
- X 30. Arrêté 7199/MSPA/SCPH/IP du 8.7.1975 fixant les conditions de fabrication, de distribution des médicaments destinés à l'usage de la médecine vétérinaire. Inspection Générale des Pharmacies, Dakar.

II. OUVRAGES-TRAITES - REVUES - ARTICLES ET RAPPORTS.

- 31. ADRIAN.(J) : Le tourteau d'arachide dans l'alimentation - Monog.Renéo, C.N.R.S., Bellevue, 1954.
 - 32. AH.L.NDIAYE : Utilisation de quelques sous-produits agro-industriels dans l'alimentation animale. Revue C.B.E.V. n° 5 Juillet/Septembre 1973 PP. 19-34.
 - 33. CLAUDE MOREAU : Moisissures toxiques dans l'alimentation - Paul LECHEVALIER, PARIS, 1968.
 - 34. Centre National d'Aviculture de MBO : Rapport annuel; Juillet 1976, Dakar.
 - 35. Code de la Santé Publique Français : Article L511, Arch. Nat., Dakar.
 - 36. Code des Obligations Civiles et Commerciales du Sénégal. Arch. Nat. Dakar.
 - 37. Conseil Africain de l'Arachide : Projet de recherche régionale sur l'aflatoxine. I.T.A., Juillet 1975.
-

38. C. SINTINI : Réglementation relative à la mise sur le marché des spécialités pharmaceutiques. Cahier de l'Institut de Pharmacie industr. n° 61, Syndicat Nat. de l'Industrie Pharmaceutique. Janvier 1975.
 39. DELASSIUS et GOARIN (P), GOARIN (S) : Revue d'études mycologiques et agronomiques faites sur l'aflatoxine. Agr. Trop. 1966, 21,12, 1398-1406.
 40. D.G.R.S.T. : Rapport du sous-groupe Normalisation de la Commission Consultative de la Recherche Industrielle. 1974-75. Dakar.
 41. Direction de la Santé et des Productions Animales : Résumé des activités du Service au cours de 1975 - Sept. 1975, Dakar.
 42. E.J. BIGWOOD et A. GERARD : Objectifs et Principes fondamentaux d'un droit comparé de l'alimentation fasc. I et II, S.KARGER AG, BASSEL; Suisse, 1967.
 43. E. PUMAIN : Législation et contrôle des denrées alimentaires; La Protection publique et l'hygiène alimentaire. Centre de formation de la coopération technique internationale à Paris. Dakar, ITA, 1969.
 44. E. PUMAIN : La législation alimentaire : nécessités et méthodes. cours régional sur la planification du développement agro-industriel. Dakar, I.T.A., mai 1969.
 45. E. PUMAIN : Rapport de consultation. Dakar, I.T.A., 1969.
 46. E. PUMAIN : Rapport de consultation. Dakar, I.T.A., 1972 et 1974.
 47. E. PUMAIN : Rapport sur la législation et le contrôle alimentaire au Sénégal. Rome, FAO, 1970. (I.T.A.)
-

48. F. IRIENE : Etudes de produits et sous-produits agro-industriels du Togo, Possibilités de leur utilisation en alimentation animale. Thèse doctorat Vétérinaire N°5, E.I.S.M.V., 1976.
 49. F.A.O. : Alimentation des volailles dans les pays tropicaux et subtropicaux. Collection "Progrès et mise en valeur", Agriculture n° 82, Rome, FAO, 1965.
 50. F.A.O. : Arrêté concernant les aliments médicamenteux pour animaux au Danemark. Recueil Législation. Vol XVIII N°1, fasc n° 8, 16.5.1965. XI/3
 51. FAO, recueil de législation alimentation et agriculture. Rome, FAO, Juin 1972, Vol XXI n° 1.
 52. FAO/OMS . Code d'usage international recommandé, principes généraux d'hygiène alimentaire. Codex alimentarius, Rome, FAO, 1969.
 53. FAO/FEZ : Problème de l'alimentation animale en Europe. Rome, FAO/FEZ, Mars 1956.
 54. H.J. DOTHIE : Rapport sur la coopération technique ITA-TPJ 15.5.1976. page 130, I.T.A., Dakar.
 55. I. MANN : Traitement et utilisation des sous-produits animaux. Collection Progrès et mise en valeur, FAO, Agriculture n° 75.
 56. J.C. FOURGOUX et G. JUNEL. Traité de droit alimentaire. 3e édition, Ste Frantec, Paris, 1968.
 57. J.C. MICHE : Conservation des aliments. Presses Universitaires et France, Collections Techniques vivantes, Paris 1974.
-

58. Jean MITTAINÉ : Elaboration d'Eléments devant servir de bases à divers types de législation laitière en rapport avec l'évolution technique des pays chauds. Extrait de la revue de l'industrie laitière n° 46, Nov. 1958, Paris.
 59. Louis DAVID : Pourquoi et comment contrôler les caractéristiques physiques des granulés. Extrait de la revue de l'industrie de l'alimentation animale (3). Paris.
 60. Louis G. DJIGO : Rapport de mission 27/2 - 1.4.1976 sur la normalisation D.G.R.S.T., Dakar.
 61. MENGOUDIN (B) et RIVIERE (R) : Valeurs bromatologique de 150 aliments de l'Ouest Africain. I E M V T, 1965, Paris (Maison Alfort).
 62. R. BOUDERGUES : Effets expérimentaux de l'aflatoxine sur les femelles de l'espèce bovine et leurs veaux. Thèse doctorat en pharmacie, Toulouse, octob. 1968.
 63. P. DEHOVE : La réglementation des produits alimentaires et non alimentaires. répression des fraudes et contrôle de la qualité, 8e édition, Commerce. Editions, Paris, 1974.
 64. R. FERRANDO et N. HENRY : Détermination microscopique des composants des aliments du bétail. Monog. Alim. n° 8, Vigot Frères, Editeurs, Paris, 1966.
 65. RICHARD, T. ALLMAN et T.S. HAMILTON - Carences alimentaires du bétail fasc. 5, collection Etudes Agricoles. FAO, Rome, Nov. 1955.
 66. R. JACQUOT et R. FERRANDO : Les tourteaux : Monog. Alim. n° 1 Vigot Frères, Editeurs, Paris, 1957.
 67. R. RICARD et M.H. FRENCH : Aliments des animaux : Réglementation de la fabrication et du commerce dans les pays européens. Collection FAO, série législation n° 4, FAO, Rome, 1963.
-

68. **THIANAR NDOYE** : Communication au sous-groupe Normalisation.
D.G.R.S.T., Dakar, 1975.
69. **TOUBEAU, MAXIME** : Fraudes et falsifications - une lutte d'un demi siècle.
Ed. BERGER - LEVRAULT, Paris, 1957.

SOMMAIRE

Pages

INTRODUCTION.	2
Première partie : Etude générale d'une législation des aliments du bétail	6
I. BUTS VISES PAR LE LEGISLATEUR DES ALIMENTS DU BETAIL.	7
A. Protection de l'utilisateur des aliments.	7
1. Protection de l'utilisateur des aliments	7
2. Responsabilité du fabricant ou vendeur.	11
2.a. Responsabilité civile.	12
2.b. Responsabilité pénale.	14
B. Protection de la Santé Publique.	15
1. Les facteurs économiques	16
2. Les facteurs socio-juridiques.	20
II. BASES DE LA LEGISLATION.	22
A. Les textes normatifs.	24
1. Les définitions	24
2. Les normes de composition.	26
3. Les normes de fabrication	27
4. Les normes de conservation	28
5. Les normes d'échantillonnage ou de prélèvement.	29
6. Les normes d'analyse.	30
B. Les textes répressifs.	32
1. L'autorisation de fabrication ou de vente.	32
2. L'étiquetage.	33
3. Les infractions.	34
4. Les sanctions.	36
5. Autres aspects répressifs.	37
C. Le Contrôle	38

Deuxième partie : Etude de la législation actuelle au Sénégal.	41
I. ANALYSE DE TEXTES EXISTANTS.	42
A. Les textes normatifs.	46
1. Définition.	47
2. Normes de composition.	47
3. Normes de fabrication.	48
4. Normes de conservation.	49
5. Normes de prélèvement.	50
6. Normes d'analyse.	51
B. Textes répressifs.	52
1. L'autorisation de fabrication ou de vente.	52
2. L'étiquetage.	53
3. Les infractions et les sanctions.	54
4. Les prix des aliments.	55
II. <u>LES POSSIBILITES DE CONTROLE.</u>	57
A. Les structures de controle.	58
1. La Direction du Controle Economique	59
2. L'Institut de Technologie Alimentaire	63
3. La Direction de la Santé et des Productions Animales	65
4. L'Inspection Générale des Pharmacies	65
5. Le Service d'Hygiène.	65
B. Résultats du Controle.	66
1. Au niveau de la répression des fraudes.	67
2. Au niveau de la Direction de la Santé et des Productions Animales.	69
3. Enquêtes au niveau des fabricants et vendeurs	70
4. Enquêtes au niveau des Eleveurs.	71
5. Synthèse des résultats.	72

Troisième Partie : Possibilités d'amélioration de cette législation.	75
I. <u>LES LACUNES CONSTATEES.</u>	76
A. Au niveau des textes normatifs.	76
1. Le fond.	77
1.a. Les définitions.	77
1.b. Les normes de composition.	78
1.c. Les normes de fabrication.	79
1.d. Les normes de conservation.	81
1.e. Les normes de prélèvement.	82
1.f. Les normes d'analyse.	82
1.g. Les normes de conditionnement.	83
1.h. Les dénominations.	84
2. La forme.	84
B. Au niveau des textes répressifs.	85
1. Le fond.	85
1.a. L'autorisation de fabrication ou de vente.	85
1.b. L'étiquetage.	86
1.c. Les prix des aliments.	88
1.d. La distribution des aliments.	89
2. La forme.	90
C. Le Contrôle.	92
1. Les structures de contrôle.	92
2. Les moyens.	93
III. <u>SUGGESTIONS.</u>	95
A. Création d'un Institut de Normalisation.	95
B. Reactivation de la C.C.F.A.	97
C. Réorganisation et réactivation du C.N.P.A.	99
D. Amendement au niveau de la répression des fraudes	103
E. Apport de la D.S.P.A.	104
F. Apports d'autres structures capables d'aider au contrôle.	105
CONCLUSIONS	106
BIBLIOGRAPHIE	108
SOMMAIRE	116

Vu :

LE DIRECTEUR
de l'Ecole Inter-Etats des Sciences
et Médecine Vétérinaires

LE PROFESSEUR RESPONSABLE
de l'Ecole Inter-Etats des Sciences
et Médecine Vétérinaires

Vu :

LE DOYEN
de la Faculté de Médecine
et de Pharmacie

LE PRESIDENT DE JURY

Vu et permis d'imprimer.....

DAKAR, le

LE RECTEUR, PRESIDENT DU CONSEIL PROVISOIRE DE L'UNIVERSITE

