



MTF /SEN/079/STF (PG/STDF/672)

Renforcement de la filière coquillage au Sénégal à travers la mise aux normes Sanitaires et Phytosanitaires (SPS) afin de promouvoir la sécurité sanitaire des coquillages et leur accès aux marchés régional et international.

Dr Mamadou Ndiaye

Expert Sécurité Sanitaire des aliments

FAO



Food and Agriculture Organization
of the United Nations

MTF/SEN/079/STF

21 février 2023¹

PLAN

- ❖ Introduction
- ❖ Objectifs
- ❖ Les résultats attendus du projet
- ❖ Les activités programmées



INTRODUCTION

- ❖ Longueur du littorale : **700 Km**
- ❖ Cours d'eau intérieur ; les plus importants : **1.770 km pour 337 000 km²** dont 60 000 dans le territoire national avec 640 m³/s à son embouchure pour le **fleuve Sénégal**, 1.150 km dont 477 km se trouvent en territoire sénégalais pour le **Gambie**, le Fleuve **Casamance**, **Kayanga**, **Anambé**, **Sine Saloum**, **Lac de Guiers**,
- ❖ Secteur des pêches maritimes au Sénégal : consommation intérieure et exportation vers toutes les destinations (Afrique, Europe, Amérique, Asie) ;
- ❖ **04 grands groupes de produits de la pêche au Sénégal** : poissons, crustacés, des céphalopodes et coquillages.
- ❖ Agrément exportation pour les poissons, crustacés et les céphalopodes

Les coquillages du Sénégal ne sont pas des produits certifiés par l'Autorité compétente .



Financement et bailleurs

Date de démarrage : 01 juillet 2022

Date d'achèvement : 30 juin 2025

Budget total : 854 518 USD

Donateur(s) : Fond pour l'Application des Normes et le Développement du Commerce (STDF)

Partenaires d'exécution:

- ✓ **FAO**: Représentation au Sénégal, le Bureau Régional à Accra, l'Unité de Sécurité Sanitaire et Qualité des Aliments à Rome;
- ✓ **Institutions gouvernementales et non gouvernementales**:
- ✓ **DITP** : coordination nationale



OBJECTIFS DU PROJET

- ❑ **Développer**, en consultation avec les **parties prenantes** publiques et privées, un **système national de contrôle sanitaire des coquillages** conforme aux exigences sanitaires internationales;
- ❑ **Deux dimensions :**
 - ✓ SSA (coquillages) élaborer et diffuser les bonnes pratiques sanitaires pour les coquillages en mettant en œuvre un programme national de surveillance et de certification, adapté aux besoins du Sénégal,
 - ✓ Explorer et appuyer l'accès aux marchés lucratifs national, régional et international.



OBJECTIFS DU PROJET

- ❑ **Développer**, en consultation avec les **parties prenantes** publiques et privées, un **système national de contrôle sanitaire des coquillages** conforme aux exigences sanitaires internationales;
- ❑ **Deux dimensions :**
 - ✓ SSA (coquillages) élaborer et diffuser les bonnes pratiques sanitaires pour les coquillages en mettant en œuvre un programme national de surveillance et de certification, adapté aux besoins du Sénégal,
 - ✓ Explorer et appuyer l'accès aux marchés lucratifs national, régional et international.



Résultats attendus

3 résultats attendus... et 19 activités :

- ❑ **Résultat 1** : Caractérisation (profilage des risques, cartographie) des zones de production et d'élevage des coquillages au Sénégal selon une approche scientifique et disséminer les résultats largement.
- ❑ **Résultat 2** : Déploiement d'un programme national de gestion et de surveillance sanitaire des zones de production et d'élevage, d'inspection et de contrôle des coquillages, conforme aux exigences sanitaires internationales.
- ❑ **Résultat 3** : Renforcement des capacités et des compétences en matière de sécurité sanitaire des acteurs publics et privés de la filière des coquillages pour être conformes aux exigences sanitaires internationales.



Les activités programmées

RESULTATS

Résultat 1 (8A):
caractérisation des zones de production et d'élevage des coquillages au Sénégal selon une approche scientifique et résultats largement disséminés

ACTIVITES

Activité A.1.1 : Atelier de lancement du projet et validation du cadre logique avec toutes les parties prenantes

Activité A.1.2 : Conduite étude scientifique complète (profil de risques des zones) pour identifier les espèces et délimiter les zones réelles et potentielles de production et d'élevage des coquillages au Sénégal et diffuser les résultats de l'étude après leur validation.

Activité A.1.3 : Conduite évaluation des zones de production et d'élevage des coquillages au Sénégal (suivant le guide technique FAO) et diffuser les résultats de l'étude après leur validation.

Activité A.1.4 : Etablissement et exécution programme de suivi des zones de production et d'élevage des coquillages au Sénégal (suivant le guide technique FAO).



Les activités programmées

RESULTATS

Résultat 1 :

caractérisation des zones de production et d'élevage des coquillages au Sénégal selon une approche scientifique et résultats largement disséminés

ACTIVITES

Activité A 1.5 : Etablissement d'un classement des zones de production et d'élevage des coquillages et conduite d'une étude sur la qualité sanitaire des coquillages récoltés et commercialisés au Sénégal et diffusion des résultats de l'étude après leur validation.

Activité A 1.6 : Identification du besoin et le cas échéant, de la faisabilité de la mise en place d'un centre pilote de dépuración des coquillages au Sénégal et diffusion des résultats de l'étude après leur validation.

Activité A 1.7 : Etude de faisabilité technico-économique d'unités de conchyliculture et diffusion des résultats, à travers l'ANA, auprès des investisseurs potentiels.

Activité A 1.8 : Evaluation vers la fin du projet, des besoins en infrastructures, financements et compétences.



Les activités programmées

RESULTATS	ACTIVITES
Résultat 2 (6A) : Déploiement d'un programme national de gestion et de surveillance sanitaire des zones de production et d'élevage, d'inspection et de contrôle des coquillages, conforme aux exigences sanitaires internationales	Activité A.2.1 : Benchmarking régional et international du système national d'inspection et de contrôle sanitaire des coquillages au Sénégal
	Activité A.2.2 : Mise à niveau du cadre juridique et normatif du contrôle sanitaire, en conformité avec les exigences sanitaires internationales et des principaux marchés cibles, en Afrique et en Europe.
	Activité A.2.3 : Développement, en consultation avec les parties prenantes publiques et privées au niveau national, d'un programme de gestion, de surveillance des zones de production et d'élevage, d'inspection et de contrôle des coquillages au Sénégal, y compris un plan d'action pour la mise à niveau et l'accréditation des laboratoires d'analyses.
	Activité A.2.4 : Elaboration avec une participation équitable des hommes, femmes, jeunes, en consultation avec les parties prenantes du secteur public et privé, d'un manuel des procédures de surveillance et de réexamen des zones de production et d'élevage et des procédures d'inspection et de contrôle sanitaire des coquillages, y compris un système (digitalisé) de traçabilité et de certification sanitaire.

Les activités programmées

RESULTATS

Résultat 2 : Déploiement d'un programme national de gestion et de surveillance sanitaire des zones de production et d'élevage, d'inspection et de contrôle des coquillages, conforme aux exigences sanitaires internationales

ACTIVITES

Activité A.2.5 : Elaborer, en consultation avec les parties prenantes du secteur public et privé, un plan d'action pour la reconnaissance du système de surveillance et de contrôle sanitaires des coquillages au Sénégal par la CEDEAO et l'UE.

Activité A.2.6 : Elaborer un plan d'accès aux marchés internationaux avec un calendrier détaillé et des actions à entreprendre et mettre en place en collaboration avec l'ASEPEX une structure d'accompagnement d'hommes et femmes entrepreneurs pour la recherche de marché au niveau régional et international



Les activités programmées

RESULTATS	ACTIVITES
Résultat 3 (5A) : Renforcement des capacités et les compétences en matière de sécurité sanitaire des acteurs publics et privés de la filière des coquillages pour être conformes aux exigences sanitaires internationales.	Activité A.3.1 : organiser un atelier de formation sur l'assainissement des mollusques bivalves avec la participation de toutes les parties prenantes (Autorités compétentes, institutions concernées, secteur privé, etc.)
	Activités A.3.2 : Elaborer un guide, un manuel et des supports pour la sensibilisation et la formation aux bonnes pratiques sanitaires basées sur les directives du Codex Alimentarius, à l'usage des cadres du MPEM, des pêcheurs, des femmes qui exploitent et commercialisent les coquillages, des conchyliculteurs, des mareyeurs et des transformateurs
	Activité A.3.3 : Organiser 3 sessions de formations au bénéfice des i) cadres du MPEM et IUPA, ii) des pêcheurs, des femmes qui exploitent et commercialisent les coquillages, iii) des mareyeurs et des transformateurs.

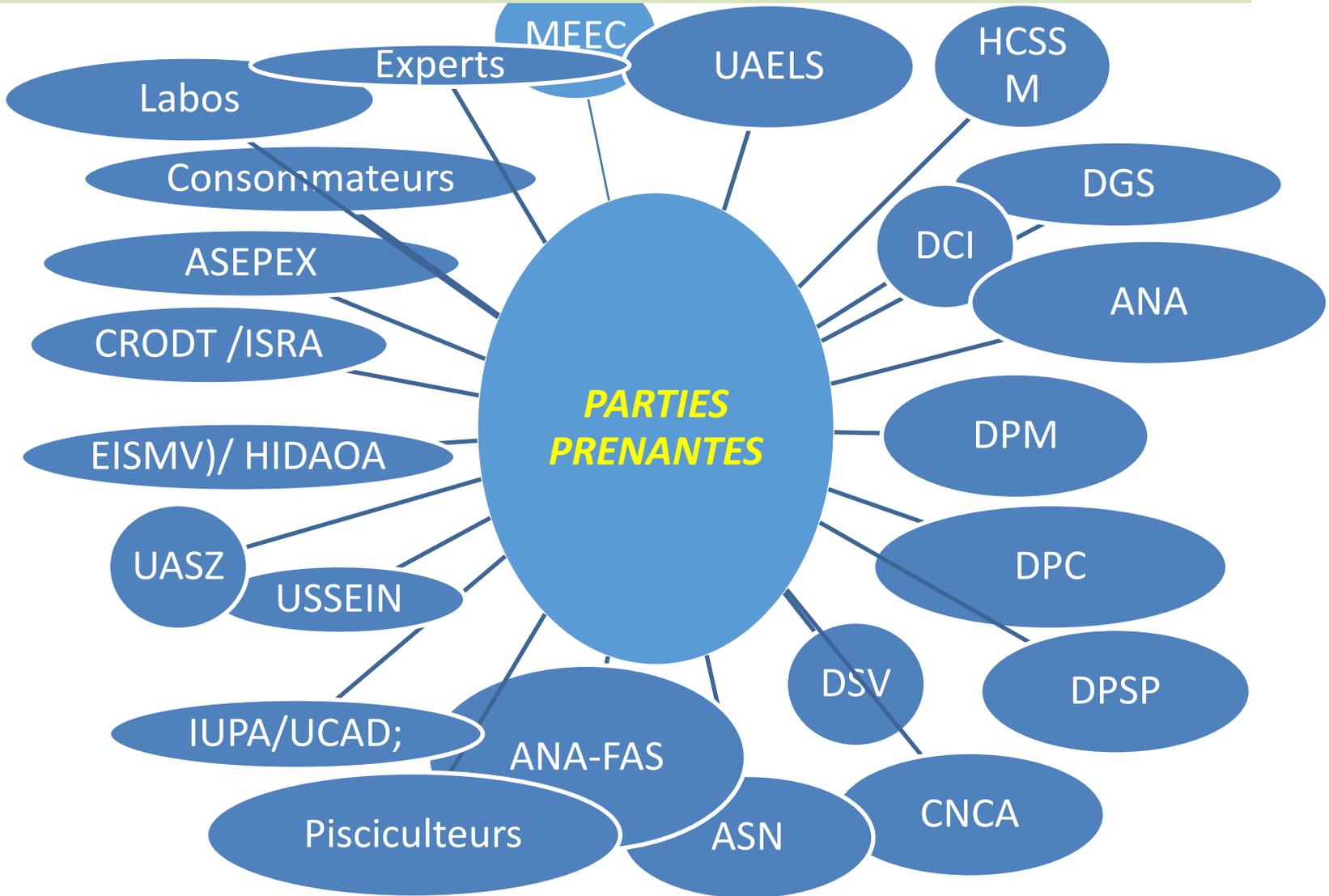


Les activités programmées

RESULTATS	ACTIVITES
<p><u>Résultat 3</u> : Renforcement des capacités et les compétences en matière de sécurité sanitaire des acteurs publics et privés de la filière des coquillages pour être conformes aux exigences sanitaires internationales.</p>	<p><u>Activité A.3.4</u> : Organiser une session (par an) de renforcement des capacités à entreprendre une analyse des agents pathogènes (par exemple, des bactéries fécales indicatrices), des biotoxines, des contaminants chimiques et/ou des radionucléides et élaborer un plan ciblant l'accréditation des laboratoires.</p> <p><u>Activité A.3.5</u> : Organiser 3 voyages d'études en Europe (e.g. Espagne, France, Italie ou les Royaumes Unies au Centre de Référence de la FAO pour l'Assainissement des Bivalves) ou dans la sous-région (e.g. Maroc ou Tunisie) au profit des cadres des services de surveillance et contrôle sanitaire des coquillages et des pêcheurs, des femmes qui exploitent et commercialisent les coquillages, des mareyeurs, des conchyliculteurs et des transformateurs.</p>



Parties prenantes !!!!





QUID DE L'ENGAGEMENT DES PARTIES?

Un Appel pressant

- Institutions publiques;
- Organisations de producteurs, transformateurs, etc.
- Experts, chercheurs;
- Laboratoires;
- Associations de consommateurs

**Votre implication
est nécessaire**



MERCI

