

Amélioration de la sécurité sanitaire du poisson fumé au Mali

Le résultat escompté de ce projet est une amélioration de la sécurité sanitaire et la qualité des produits fumés et séchés au Mali grâce à une application des normes et codes d'usage du Codex Alimentarius. Ceci permettra d'améliorer les filières ce qui impactera favorablement la santé des consommateurs, ainsi que l'accès aux marchés internationaux.

Les objectifs spécifiques du projet sont (i) de traduire les résultats d'une évaluation des risques en actions concrètes de gestion des risques, (ii) de sensibiliser des acteurs et (iii) de renforcer les capacités sur les bonnes pratiques de fabrication (BPF)/bonne pratiques d'hygiène (BPH).

STDF/PG/611

Status

On-going

Start Date

12/01/2021

Project Value (US\$)

\$855,825

STDF Contribution (US\$)

\$765,825

Beneficiaries

Mali

Implementing Entities

Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO)

Partners

Institut National de Santé Publique (INSP)

Direction Nationale des Pêches (DNP)

Laboratoire de technologie alimentaire (LTA)

Laboratoire de toxicologie et contrôle de la qualité environnementale (LTCQE)

Background

Un projet précédent, l'Etude de l'Alimentation Totale (EAT) au Bénin, Cameroun, Mali et Nigéria (MTF/RAF/487/STF) a été mis en œuvre par la FAO, en collaboration avec l'OMS et le Centre Pasteur (2014-2018) et financée par le Fonds pour l'Application des Normes et le Développement du Commerce (FANDC). Le but de ce projet était de caractériser les risques associés à la présence de substances chimiques dans les aliments consommés par les populations des quatre pays. Les résultats marquants de l'étude ont montré que, au Mali, le poisson fumé qui a été analysé à Bamako et à Sikasso contenait des teneurs élevées en pesticides (chlopyrifos notamment).

Ces résultats représentent une préoccupation de santé publique majeure pour le consommateur ainsi que pour le commerce. De plus, le même poisson fumé contenait des teneurs importantes d'hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAPs), ce qui signifie que les populations étudiées sont fortement exposées à des substances cancérigènes. Ceci est d'autant plus critique qu'il est avéré que les huiles alimentaires (incluant huile de palme, huile de coton et le beurre de karité) sont également des contributeurs significatifs de l'exposition des ménages

aux HAPs.

Expected Results

1. Renforcement de la capacité analytique et analyse de la situation réalisés.

Un des piliers de la résolution du problème SPS auquel ce projet vise à contribuer est la capacité du Mali à surveiller localement et de façon structurelle les niveaux de contaminations chimiques (pesticides et HAP) dans les aliments. Pour y parvenir, un appui technique aux laboratoires déjà dotés d'équipements analytiques sera apporté, de façon à s'assurer de leur compétence analytique. En s'appuyant sur la capacité analytique renforcée ou acquise, les laboratoires généreront des données complémentaires à l'analyse de risque, pour circonscrire et comprendre l'étendue du problème SPS, à savoir la distribution de la contamination. Ces données sont d'une importance capitale pour identifier les leviers de gestion des risques appropriés.

2. Stratégies nationales de gestion des risques pesticides et HAP élaborées

Résoudre la problématique SPS en question requiert une approche multisectorielle, ainsi qu'une appropriation par les autorités compétentes nationales. Sur la base de l'analyse situationnelle citée précédemment, les parties prenantes nationales se réuniront pour décider de concert comment aborder la résolution de la contamination du poisson fumé par les HAP et les pesticides. Les documents qui émergeront de cette consultation nationale et qui seront validés par les autorités de tutelle permettront de déterminer les rôles et responsabilités des acteurs. Cette approche permettra de légitimer les actions mises en œuvre dans le cadre de ce projet ainsi que celles des autres partenaires techniques et financiers, se fondant sur un document stratégique adopté par les décideurs politiques du Mali.

3. Modules de formation développés

Les modules de formation seront élaborés sur la base d'une expérience pilote basée sur la qualification et la validation d'outil de fumage et de son utilisation pour obtenir des produits répondant aux critères du Codex et du marché. L'outil analytique renforcé en première phase du projet permettra de s'assurer de l'adéquation des fours de fumage pour apporter une solution durable à la problématique de conservation après capture tout en respectant des niveaux de contamination chimique acceptables sur les plans sanitaire et commercial.

4. Communautés formées à l'utilisation d'unités de fumage améliorées

Le projet prévoit de fournir le matériel et former une dizaine de communautés de pêcheurs à l'utilisation de fours améliorés produits localement. Le projet sera particulièrement attentif à toucher dans la mesure du possible les femmes et les jeunes acteurs de la filière. En outre, l'expérience acquise permettra d'améliorer les documents de formation.

5. Promotion des produits élaborés selon les normes et codes d'usage du Codex

La contribution du projet requiert, pour pouvoir impacter de façon durable la sécurité sanitaire des aliments et l'accès du Mali au marché international, de capitaliser sur les acquis. Pour ce faire, les produits améliorés seront promus de façon positive auprès des consommateurs, via des foires et des supports audiovisuels, une analyse des débouchés commerciaux et une documentation de la démarche suivie et des leçons apprises en vue d'un passage à l'échelle et une éventuelle réplique dans d'autres contextes que celui du Mali.