

1. Titre du projet	<b>Appui au renforcement du système de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments au Cameroun</b>
2. Thèmes n° 1, 2 et/ou 3	Thème n°1, 2, 3
3. Date de lancement	1 janvier 2008
4. Date d'achèvement	31 décembre 2009
5. Organisation(s) auteur(s) de la demande	Ministère de l'Industrie, des Mines et du Développement Technologique Division de la Normalisation et de la Qualité M. Charles Booto Email : bootoangon@yahoo.fr  Ministère du Commerce Brigade Nationale des contrôles et de la Répression des Fraudes M. Jean Martin Etoundi Email : etoundijme@yahoo.fr
6. Organisation(s) chargée(s) de la mise en œuvre	Représentation de la FAO au Cameroun Mme Dédé Ekoué, Représentante de la FAO par intérim Email : FAO-CM@fao.orf  Madame Felicitas Atanga, Chargée de Programme Email : <a href="mailto:Felicitas.atanga@fao.org">Felicitas.atanga@fao.org</a>
7. Contexte et raison d'être du projet	<b>Appendice 3</b> ci-joint
8. Gestion du projet	<b>Appendice 4</b> ci-joint
9. Objectifs du projet	L'objectif général de ce projet est de doter le Cameroun d'un système efficace de sécurité sanitaire des aliments de façon à garantir la salubrité des aliments vendus et consommés sur le marché local et à assurer la qualité des produits agricoles destinés à l'exportation. Plus particulièrement, ce projet vise à : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mettre en place un mécanisme de coordination entre les différentes institutions parties prenantes dans le système de contrôle alimentaire,</li> <li>- Introduire une approche basée sur l'évaluation des risques dans le contrôle et la gestion de la salubrité des aliments,</li> <li>- Assurer une participation efficace du Cameroun aux travaux des Organisations Internationales de Normalisation et notamment de la Commission du Codex Alimentarius à travers la structuration du Comité National Codex et son accompagnement en vue de la mise en place de mécanismes et procédures de fonctionnement,</li> <li>- Améliorer la réactivité du Cameroun vis-à-vis des évolutions des mesures sanitaires et phytosanitaires, des partenaires commerciaux à travers une concertation et une communication effectives entre les institutions nationales compétentes,</li> <li>- Renforcer les capacités des opérateurs le long de la chaîne alimentaire afin d'intégrer la dimension « assurance qualité » dans les procédés de production et de transformation,</li> <li>- Promouvoir les exportations des produits agricoles à travers une</li> </ul>

	<p>meilleure intégration dans le marché régional et international.</p> <p>Ainsi, les objectifs de ce projet sont en parfaite adéquation avec ceux du FANDC dans la mesure où ils visent à assurer la mise en œuvre effective des normes SPS internationales à travers :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- une participation plus efficace aux travaux des organisations de normalisation,</li> <li>- une meilleure coordination entre les institutions chargées «d’internaliser» ces normes dans la législation nationale,</li> <li>- le contrôle et la mise en place d’actions, autres que législatives, telles que l’information, la formation, la vulgarisation, l’incitation de façon à s’assurer de l’application des normes par les opérateurs économiques.</li> </ul> <p>Cette mise en œuvre des normes a pour finalité de garantir la salubrité des aliments qu’ils soient produits localement ou importés. Elle permet aussi de garantir la conformité des produits destinés à l’exportation et, de ce fait, de promouvoir l’accès aux marchés et notamment celui de l’UE, permettant au Cameroun de profiter pleinement de l’Accord de Partenariat Economique EU-ACP.</p> <p>De plus, une coordination et une communication améliorée entre les différents intervenants dans le système sanitaire et phytosanitaire permettra de faire ressortir les besoins en matière d’assistance technique de façon plus précise et plus raisonnée ce qui est de nature à améliorer l’efficacité de la coopération technique.</p>
10. Résultats du projet	<p>Le résultat principal attendu à l’issue de cette assistance est un système national de salubrité et de qualité des aliments mieux organisé, modernisé, basé sur une approche intégrée. Cette approche permettra d’éviter les doublons (source de confusion pour les opérateurs) et d’utiliser de façon rationnelle les ressources limitées dont disposent les institutions nationales. En particulier, les résultats spécifiques attendus de ce projet sont :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Un Comité National de Sécurité Sanitaire des Aliments (CNSSA) opérationnel <ul style="list-style-type: none"> <li>o <b>Indicateurs</b> : Comptes rendus des réunions de coordination, plan de travail,</li> </ul> </li> <li>- Des procédures de coordination des activités de contrôle alimentaire établies, approuvées et comprises par toutes les parties prenantes <ul style="list-style-type: none"> <li>o <b>Indicateurs</b> : Documents de procédures, compte rendu d’un atelier,</li> </ul> </li> <li>- Les études de produits et pratiques à risque réalisées <ul style="list-style-type: none"> <li>o <b>Indicateurs</b> : 10 rapports d’études,</li> </ul> </li> <li>- La liste des priorités en matière de sécurité sanitaire des aliments établie <ul style="list-style-type: none"> <li>o <b>Indicateurs</b> : Liste des priorités, plan d’actions,</li> </ul> </li> <li>- Un Comité National du Codex Alimentarius pleinement fonctionnel <ul style="list-style-type: none"> <li>o <b>Indicateurs</b> : Rapport de l’atelier de formation sur le Codex, comptes rendus des réunions, documents de procédure de fonctionnement, listes des Comités Codex d’intérêt prioritaire pour le Cameroun établies pour les deux années,</li> </ul> </li> <li>- Vingt cinq formateurs formés aux systèmes d’assurance qualité et de sécurité sanitaire des aliments</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ <b>Indicateurs</b> : Rapports des formations, documents des formations secondaires préparés par les 25 formateurs,</li> <li>- Plus de 500 opérateurs (producteurs et PMI alimentaires) formés aux GAP, BPH, BPF, HACCP etc.       <ul style="list-style-type: none"> <li>○ <b>Indicateurs</b> : Rapport d'évaluation d'impact produit par un consultant,</li> </ul> </li> <li>- La liste de produits agricoles clés pour les exportations camerounaises établie et les besoins en matière d'assistance technique clairement formulés       <ul style="list-style-type: none"> <li>○ <b>Indicateurs</b> : Documents décrivant les besoins en assistance technique en matière SPS des produits d'exportation majeurs,</li> </ul> </li> <li>- L'état des lieux des capacités analytiques au Cameroun réalisé       <ul style="list-style-type: none"> <li>○ <b>Indicateurs</b> : Rapport d'études, document de requête d'assistance le cas échéant,</li> </ul> </li> <li>- L'état des lieux de la réglementation en matière de sécurité sanitaire des aliments réalisé et le cadre réglementaire mis à jour en conséquence       <ul style="list-style-type: none"> <li>○ <b>Indicateurs</b> : Rapport de consultation juridique, nouveaux textes juridiques tels que nécessaires.</li> </ul> </li> </ul>
11. Activités du projet	<p>Afin de répondre aux objectifs du projet, il est nécessaire d'entreprendre un certain nombre d'activités qui peuvent être regroupées en deux composantes :</p> <p><b><u>Composante 1</u></b> : Appui au renforcement du système de sécurité sanitaire des aliments et à la mise en place d'un mécanisme de coordination entre les différents intervenants :</p> <p><b>Activité 1</b> : Accompagner le démarrage des activités du CNSSA</p> <p><b>Activité 2</b> : Etablir les priorités nationales en matière de sécurité sanitaire des aliments</p> <p><b>Activité 3</b> : Analyser le cadre juridique de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments (les textes réglementaires et les normes existantes) afin d'en déterminer les défaillances éventuelles et le moderniser</p> <p><b>Activité 4</b> : Faire un état des lieux des capacités analytiques du pays (état des laboratoires)</p> <p><b>Activité 5</b> : Accompagner le démarrage des activités du Comité National du Codex Alimentarius</p> <p><b>Activité 6</b> : Assurer la bonne diffusion des informations SPS entre les différents comités et institutions ainsi qu'entre ceux-ci, le secteur privé et la société civile</p> <p><b><u>Composante 2</u></b> : Formation des formateurs et formations secondaires des opérateurs de la chaîne de production et de transformation alimentaire :</p> <p><b>Activité 1</b> : Constituer un vivier de formateurs capables d'assurer des formations futures sur les systèmes d'assurance qualité et de sécurité sanitaire des aliments</p>

	<p><b>Activité 2 :</b> Conduire les formations secondaires des opérateurs dans le secteur alimentaire sur des thèmes tels que les BPA, BPF, BPH, HACCP etc.</p> <p><b>Activités générales :</b> Validation des acquis et évaluation du projet</p> <p><b>Activité 1 :</b> Organiser un atelier national de diffusion des résultats du projet et de validation de ses acquis</p> <p><b>Activité 2 :</b> Mission d'évaluation externe du projet</p> <p><b>Appendice 5</b> ci-joint</p>
12. Calendrier	<b>Appendice 6</b> ci-joint
13. Coopération entre les secteurs privé et public	La composante 2 du projet qui concerne la formation aux systèmes d'assurance qualité et de sécurité sanitaire des aliments met en œuvre une coopération entre les secteurs publics et privés. Certains des formateurs, formés dans le cadre du projet, relèvent du secteur public (vulgarisateurs et autres cadres appartenant aux institutions intervenant dans le contrôle alimentaire). Ces formateurs s'engagent à assurer des formations secondaires d'opérateurs travaillant dans le secteur privé (exploitations agricoles, petites et moyennes entreprises/industries alimentaires, restauration collective etc.). Afin de bénéficier de ces formations, ces entreprises participent à la prise en charge financière des dépenses de formation et mettent à disposition des formateurs leurs sites de production, tel que nécessaire, pour des démonstrations in-situ au cours des formations
14. Budget	<p><b>Coût total du projet : 461 359 dollars EU</b></p> <p><b>Appendice 7</b> ci-joint</p> <p><b>Appendice 8</b> ci-joint</p>
15. Contributions d'autres sources que le FANDC	<p>Contribution Etat camerounais : <b>220 441 dollars EU</b></p> <p>Contribution secteur privé : <b>40 047 dollars EU</b></p> <p>Contribution totale nationale : <b>260 488 dollars EU</b></p>

## APPENDICE 3

### CONTEXTE DU PROJET

#### Généralités

Le Cameroun compte une population de plus de 16,5 millions d'habitants (16,3 millions en 2005)<sup>\*</sup> pour une superficie de 475,4 mille kilomètres carrés. La distribution démographique témoigne d'une augmentation rapide de la population citadine (55% de la population est urbaine)<sup>§</sup> avec des pôles de croissance urbaine marqués autour de certaines capitales provinciales (Garoua, Maroua, Bassoufam, Bamenda) et un taux d'urbanisation qui a augmenté d'environ 45% les trente dernières années<sup>†</sup>.

Avec un PIB de 16,9 Milliards de dollars EU, le Cameroun connaît une croissance économique positive mais relativement modérée (2,6 % en 2005) en comparaison à la moyenne établie pour les pays en développement à faible revenu (4,6% pour 2004-09)<sup>‡</sup> et en recul par rapport à ses performances depuis la fin des années 90. Ceci, probablement en raison d'une baisse de la consommation occasionnée par la politique fiscale et, dans une moindre mesure, d'une volatilité des termes de l'échange qui freine les investissements privés<sup>§</sup>. Cependant, bien que fluctuants, les taux d'inflation des prix à la consommation restent relativement faibles, situés autour de 2% en 2005)<sup>§</sup>.

Malgré une amélioration par rapport à 1996, la pauvreté demeure très répandue dans le pays avec 40% de la population vivant avec moins de 1 dollar EU par jour.

Le Cameroun affiche une dette à long terme de plus de 6 milliards de dollars EU et consacre plus de 20% de ses revenus au service de la dette<sup>†</sup>. Cependant, le pays a atteint le point d'achèvement de l'initiative PPTE (Pays Pauvres Très Endettés) en avril 2006. L'allègement de la dette est estimé à 265 Millions de dollars EU par an entre 2006 et 2015. Ces ressources sont destinées à des programmes de développement notamment dans le cadre de la stratégie de réduction de la pauvreté. Ils viendront s'ajouter aux fonds de l'aide au développement des différents partenaires qui représentent environ 2% du PIB (faisant du Cameroun l'un des pays en développement qui reçoit le moins d'assistance des partenaires multi-et bilatéraux).

De par sa stabilité politique, sa richesse et sa population importante, le Cameroun joue un rôle clé dans la Communauté Economique et Monétaire d'Afrique Centrale (CEMAC). Son accès maritime lui donne un avantage certain sur le plan du commerce international par rapport à ses voisins du Tchad et de la République Centrafricaine.

Concernant le commerce international, le Cameroun exporte principalement des produits primaires et importe, en revanche, des produits finis et des biens d'équipements pour le développement ou le maintien des capacités productives. Les exportations du Cameroun

---

<sup>\*</sup> World Bank, April 2007, World Development Indicators Database.

<sup>†</sup> Hacheu Emil Tchawe, 2006, Les commerçants et les transporteurs dans l'approvisionnement vivier et la distribution alimentaire à Douala, Le bulletin de l'APAD, N° 19.

<sup>‡</sup> World bank, December 2006, Cameroon at a glance.

<sup>§</sup> Yves Francis Odia Ndong, 2007, Les sources des fluctuations macroéconomiques au Cameroun, MPRA Paper N° 1308.

contribuent à environ 23% de son PIB. En contrepartie, plus de 25% du PIB est destiné aux importations de biens et de services. Ainsi, le pays présente une balance commerciale légèrement déficitaire mais qui tend vers l'équilibre (déficit de 17 millions de dollars EU en 2005 contre 284 millions en 2004)<sup>§</sup>.

### Situation du secteur agricole et alimentaire

Grâce à sa diversité climatique, à ses terres d'altitudes et à ses sols volcaniques de genèse récente ainsi qu'à la densité de sa population rurale dans la plupart des zones à fort potentiel, le Cameroun a affiché pendant plusieurs décennies un fort taux d'autosuffisance alimentaire avec quelques rares autres pays africains. Une autosuffisance qui a été pendant longtemps et notamment au cours des années 70-80s l'objectif de toutes les politiques nationales visant à assurer la sécurité alimentaire. Encore aujourd'hui, l'agriculture reste un secteur clé pour l'économie camerounaise. Elle représente plus de 40% du PNB avec un taux de croissance annuelle qui se situe autour de 3%<sup>§</sup>. Les surfaces agricoles représentent 20% de la superficie totale du pays<sup>†</sup> avec 26 000 ha de terres irriguées. Avec plus de 3,7 millions de personnes travaillant dans l'agriculture, la main d'œuvre agricole représente 55% de la main d'œuvre totale du pays (chiffre 2004)<sup>\*\*</sup>.

Sur le plan social et économique, l'agriculture représente une source de subsistance et de revenus pour un large pan de la population, que ce soit dans les zones rurales ou dans les zones périurbaines et urbaines. En effet, la permanence de l'agriculture urbaine (productions végétales et animales) est une des caractéristiques majeures de l'urbanisation au Cameroun. Bien au-delà, l'agriculture urbaine a connu un regain de dynamisme avec la baisse du pouvoir d'achat et la paupérisation des citoyens. Outre la réaction à une forte demande en produits vivriers, ce type d'agriculture contribue à une certaine création d'emplois<sup>††</sup>. A titre d'exemple, la ville de Yaoundé compterait plus de 2000 maraîchers dont la majorité (72%) n'a aucune autre source de revenus<sup>‡‡</sup>.

Depuis la promulgation des lois de décentralisation en juillet 2004, le rôle des collectivités pour le développement local et particulièrement pour le renforcement de la sécurité alimentaire place la gestion de la production agricole à l'intérieur du périmètre urbain au centre des préoccupations des élus locaux.

Sur le plan du commerce international, les produits agricoles contribuent à hauteur de 55% aux revenus des exportations. Il s'agit principalement des produits de rente (fèves de cacao ~35%, fibres de coton ~ 22%, café vert ~ 12%)<sup>††</sup>. Le total des exportations agricoles du Cameroun se situait autour des 608 millions de dollars EU en 2005 avec un recul de plus de 7% par rapport à l'année 2004<sup>§§</sup>. La balance commerciale agricole est positive avec un excédent de 253 millions de dollars EU (en 2004). Concernant les exportations dans l'espace régional de la CEMAC, les statistiques sont très incomplètes et ne peuvent guère faire l'objet d'un usage cohérent. Le Cameroun est le principal exportateur de produits végétaux vivriers, fruitiers et maraîchers. Le Nigéria importe beaucoup de produits vivriers du Cameroun mais

---

<sup>\*\*</sup> FAO, 2006, Indicateurs de l'Alimentation et de l'Agriculture : Cameroun

<sup>††</sup> Hatcheu Emil Tchawe, 2005, Collectivités locales et gestion de l'agriculture urbaine dans le contexte de la décentralisation au Cameroun.

<sup>‡‡</sup> Ludovic Temple & Patrick Moustier, 2004, Les fonctions et les contraintes de l'agriculture périurbaines de quelques villes africaines (Yaoundé, Cotonou, Dakar), Cahiers d'Etude et de recherches francophone / Agricultures, Volume 13 N° 1.

<sup>§§</sup> FAO, 2006, FAOSTAT : Total Agricultural Exports

les transactions se font de façon informelle échappant aussi bien aux statistiques qu'au contrôle.

Les principaux produits agricoles importés par le Cameroun sont le riz usiné (~21%), le blé (~17%) et le malt d'orge (~9%)<sup>††</sup> (Tableau 1).

**Tableau 1** : Principales exportations et importations agricoles du Cameroun en 2004<sup>††</sup>

Exportations		Importations	
Produits	Quantité (1000 tonnes)	Produits	Quantité (1000 tonnes)
Fèves de cacao	169,8	Riz usiné	299,6
Fibres de coton	97,6	Blé	261,3
Café vert	53,7	Malt d'orge	60,3
Banane	294,9	Viande de poule	34,4
Pâte de cacao	15,8	Sucre raffiné	42,0
Caoutchouc naturel sec	27,5	Lait de vache entier, sec	6,2
Caoutchouc naturel	9,1	Huile de palme	20,8
Huile de palme	7,6	Huile de soja	11,7
Bière d'orge	4,8	Farine de maïs	11,1
Préparations alimentaires diverses*	12,7	Préparations alimentaires diverses*	23,4

\* En millions de dollars EU

Les statistiques précises concernant la production et la productivité agricole sont très rares. Le dernier recensement agricole remonte à 1984<sup>\*\*\*</sup>. Les chiffres fournis par la base de données FAOSTAT donne une indication pour les principaux produits agricoles (Tableau 2).

**Tableau 2** : Production agricole en 2004 (principaux produits)<sup>††</sup>

Produits	Quantité (en 1000 tonnes)
Plantains	1315
Viande de bovins indigène	84
Fibre de coton	100
Manioc	2,1

Suite à la crise et à l'instabilité économique qui a duré vingt ans au Cameroun avec les fluctuations majeures des principaux indicateurs macro-économiques, l'Etat s'est retrouvé en 2005 avec une capacité d'action diminuée alors même que les demandes d'intervention devenaient de plus en plus conséquentes dans le domaine social. Dans le secteur agricole, la décennie qui a suivi la dévaluation de 1994 a vu le paysage de la production alimentaire complètement transformé. Ce changement a été engendré par les mesures drastiques entreprises par l'Etat et les mutations de l'environnement économique international telles que la privatisation des sociétés publiques agro-industrielles, le retrait de la régulation de certaines

\*\*\* Georges Courade, 2007, L'insécurité alimentaire urbaine au Cameroun dans son contexte, Enjeux N°23

filières (riz ou vivriers), l'arrêt des subventions à certains intrants (engrais, semences, pesticides), l'effondrement des structures fédératives comme l'UCCAO (Union Centrale des Coopératives Agricoles de l'Ouest du Cameroun) avec la libéralisation de l'économie<sup>†††</sup>.

La situation alimentaire s'est fortement dégradée pendant les années 90s. Aujourd'hui, on estime que 25% des ménages vivent en insécurité alimentaire et que la prévalence de la malnutrition infantile se situe autour de 18%<sup>§</sup>. Cette insécurité alimentaire et nutritionnelle est attribuée à la baisse du revenu des ménages. Cependant, d'autres éléments peuvent expliquer la diminution de la disponibilité alimentaire à savoir la faible organisation des circuits de collecte des produits vivriers dans certaines régions, la faible productivité des exploitations agricoles, l'enclavement de nombreuses zones de production, l'état de dégradation avancée du système de transport (routes, véhicules, taxations de la maréchaussée, prix de l'essence, etc.), etc<sup>†††</sup>.

Ces insuffisances se répercutent sur le prix d'achat des produits. L'analyse des fluctuations du prix des vivriers a révélé, dans les principales villes du Cameroun, une forte saisonnalité dont l'importance relative varie selon les produits. Cette saisonnalité est directement liée à des raisons agronomiques intrinsèques aux produits (En saison sèche dans l'Extrême Nord, principale zone de production, pénurie de l'oignon -dont la culture nécessite beaucoup d'eau- qui se ressent dans tout le pays), de conservation post-récolte (certains produits tels que le macabo ont une faible durée de conservation ; d'autres tels que le manioc frais ou le plantain sont rapidement périssables en cas de conservation inadéquate) ou organisationnelles (non commercialisation temporaire des maraichages par les femmes, trop occupées à la mise en culture)<sup>†††</sup>. En outre, la variation de l'offre en produits vivriers de base et donc la fluctuation du prix de ces derniers peut s'expliquer par l'orientation de la production agricole alternativement vers les maraichages ou les denrées d'exportation telles que le cacao en fonction du cours de celles-ci<sup>†††</sup>. Entre 1994 et 1998, le taux d'augmentation moyen annuel du prix de détail des vivriers a été de 7 %, ce qui est largement supérieur au taux d'inflation<sup>†††</sup>.

### **Système de sécurité sanitaire des aliments**

Dans un sens très large, le système de sécurité sanitaire des aliments (eau incluse) au Cameroun implique une dizaine d'institutions nationales ainsi que des collectivités locales décentralisées (les mairies et les communautés urbaines). Cependant, le contrôle alimentaire au sens strict, au niveau national, relève des attributions de cinq ministères principaux. Il s'agit du :

1. Ministère de l'Élevage, des Pêches et des Industries Animales,
2. Ministère de l'Agriculture et du Développement Rural,
3. Ministère de la Santé Publique,
4. Ministère du Commerce,
5. Ministère de l'Industrie, des Mines et du Développement Technologique.

La multiplicité des administrations impliquées dans le système officiel de contrôle des aliments au Cameroun se traduit sur le terrain par de nombreux conflits de compétence préjudiciables aux résultats attendus des activités menées sur le terrain.

---

<sup>†††</sup> Ludovic Temple & Sandrine Dury, 2003, Instabilité du prix des produits vivriers et sécurité alimentaire urbaine au Cameroun, Cirad, série Urbanisation, alimentation et filières vivrières, N° 6,



- Le Ministère de la Santé est responsable de tout ce qui a trait à la santé publique, notamment la salubrité et la sécurité sanitaire des eaux et des aliments. Les techniciens du génie sanitaire sont chargés de :

- L'inspection de tous les genres d'établissement de denrées alimentaires concernant leur installation et leur entretien,
- Contrôle de produits alimentaires : entreposage, transport, transformation et mise en vente,
- Contrôle des denrées alimentaires et boissons importées (qui relève en même temps des attributions du Services des Douanes -Ministère des Finances- et crée donc confusion pour les opérateurs),
- Contrôle de la vaisselle, ustensiles, contenants et autres équipements utilisés au cours de la manipulation des aliments en général,
- Contrôle spécial des boulangeries et pâtisseries, conserveries, marchés publics, usines de transformation d'aliments en général.

Cependant, aujourd'hui, les inspections par les techniciens du génie sanitaire sont principalement visuelles par manque d'équipements et de qualification du personnel. De plus, leur nombre est insuffisant. A titre d'exemple, les établissements productifs sont visités une fois par an au lieu des deux fois prévues par les textes.

- Le Ministère de l'Élevage, de la Pêche et des Industries Animales qui s'occupe spécifiquement des contrôles relatifs aux aliments d'origine animale et halieutique. Il existe des postes de contrôle sanitaire dans les centres zootechniques et vétérinaires des délégations provinciales, départementales et d'arrondissement qui sont des organes de terrain à travers lesquels le Ministère assure l'inspection sanitaire vétérinaire. Les agents de ce Ministère se trouvent parfois en conflit avec les agents municipaux chargés du contrôle.

- Le Ministère de l'Industrie et du Développement Technologique renferme la Division de la Normalisation et de la Qualité (anciennement Cellule de Normalisation et de la Qualité) qui est responsable de :

- La coordination, la conception, l'élaboration et la mise en application de la politique nationale de normalisation,
- L'élaboration de la réglementation relative à la normalisation (réglementation nationale en matière d'application des normes alimentaires obligatoires),
- Le suivi de la qualité des produits fabriqués ou distribués sur le territoire national,
- L'élaboration des normes, la certification de conformité et la promotion de la marque nationale de qualité,
- L'agrément des laboratoires d'analyse et d'essai, des organismes de contrôle ou de promotion de la qualité ainsi que des bureaux et organismes de normalisation,
- La promotion de la qualité et la certification des systèmes.

- Le Ministère de l'Agriculture et du Développement rural qui est chargé du contrôle des végétaux, de l'organisation de la quarantaine ainsi que du contrôle des pesticides, de leur homologation et de leur utilisation, ainsi que de l'utilisation des engrais. Le contrôle de la qualité phytosanitaire des produits à l'exportation et à l'importation et notamment des produits frais et des semences est effectué à plusieurs niveaux, par les postes de police phytosanitaire aux frontières terrestres et aériennes. Outre le contrôle, le Ministère est chargé de l'encadrement agricole à travers la promotion des BPA.

- Le Ministère du Commerce, à travers sa Direction de la Protection du Consommateur, qui est chargé du contrôle des prix, de la répression des fraudes et de l'étiquetage. La Brigade Nationale des Contrôles et de la Répression des fraudes est chargée de contrôler le respect des normes d'application obligatoire au Cameroun. Il est autorisé à prendre des mesures coercitives pour les opérateurs économiques indécents qui ne respectent pas la réglementation dans ce cadre.

Il est à noter également l'intervention importante du Ministère de l'Administration Territoriale et de la Décentralisation par le biais des services d'hygiène et d'assainissement des communes qui sont chargés de contrôler la qualité des aliments dans les collectivités décentralisées. Même si parfois l'intervention des agents des mairies sur le terrain se solde par des conflits avec les agents des autres Ministères, des arrangements sont ponctuellement trouvés de façon à se partager les tâches. A titre d'exemple, la charge d'inspecter les boulangeries, les pâtisseries, les poissonneries, etc. est attribuée aux agents de la mairie alors que ceux du Ministère de la Santé se chargent de visiter les industries agro-alimentaires<sup>§§§</sup>.

Les autres Ministères sont chargés d'aspects indirectement liés à la sécurité sanitaire des aliments tels que le Ministère du Travail (à qui revient l'application de la réglementation sur le milieu et l'hygiène du travail, y compris dans les entreprises agroalimentaires), le Ministère de la Recherche Scientifique ou le Ministère de l'Environnement et de la Protection de la Nature (duquel relèvent les attributions d'assainissement du milieu. Ex. : eaux usées et chargées, ordures, etc.<sup>†††</sup>).

- Le Comité Ad hoc sur la sécurité sanitaire des aliments a été créé par arrêté 011/CAB/PM du 2 mars 2004 pour une durée de 1 an afin de :

- Poser le diagnostic des systèmes actuels de contrôle des aliments au Cameroun,
- Réfléchir sur de nouvelles techniques procédurales de contrôle de la qualité des aliments,
- Proposer des mesures tendant à améliorer la sécurité sanitaire des aliments au Cameroun.

N'ayant pas délivré les résultats attendus après un an d'existence, une prorogation a été octroyée au Comité et son rapport a été rendu public en 2006<sup>††††</sup>. La recommandation principale du Comité est la création et la mise en activité d'un organisme national chargé de :

- La coordination de toutes les activités de sécurité sanitaire des aliments,
- L'élaboration et l'harmonisation des procédures de contrôle alimentaire,
- L'organisation du système de surveillance,
- La coordination et le développement des activités d'analyse des risques,
- L'élaboration, l'actualisation et la révision des lois et règlements alimentaires,
- L'évaluation et le suivi des activités de sécurité sanitaire des aliments,
- La formation et l'assistance des entreprises privées,
- La formation et le recyclage du personnel d'Etat,
- L'agrément des laboratoires pour les analyses alimentaires,
- La réalisation des études et des enquêtes relatives à la sécurité sanitaire des aliments,
- L'élaboration et la coordination des projets multisectoriels de la sécurité sanitaire des aliments,

---

<sup>†††</sup> Jean-Claude Cheftel, 2005, Rapport de mission au Cameroun, STDF.

- La préparation de la participation du Cameroun aux travaux du Codex Alimentarius,
- L'information et l'éducation des consommateurs.

Sur le plan juridique, il existe de nombreux textes réglementaires et législatifs qui couvrent divers aspects relatifs à la sécurité sanitaire des aliments. Certains sont très anciens et requièrent une modernisation. D'autres sont assez récents, notamment ceux en rapport avec la santé animale et les zoonoses. Cependant, ces textes sont incomplets et morcelés et ne couvrent pas les aspects transectoriels. Aussi, dans de nombreux cas, les décrets d'application font défaut. Les textes les plus significatifs pour la sécurité sanitaire des aliments sont présentés ci-dessous<sup>§§§.\*\*\*\*.§§§.††††</sup> :

- Lois N°65/LF/23 du 12 Novembre 1965 et N°67/LF/ du 12 juillet 1967 portant Code Pénal du Cameroun. Au chapitre IV consacré aux atteintes à la santé publique des individus, l'article 258 énonce toutes les peines entraînées par l'altération des denrées alimentaires. Le premier alinéa de cet article stipule : « est puni d'un emprisonnement de trois mois à trois ans et d'une amende de 5.000 à 500.000 Fcfa celui qui soit falsifie des denrées alimentaires servant à l'alimentation de l'homme ou des animaux, des boissons ou des substances médicamenteuses, destinées à être vendues, soit détient des produits destinés ou uniquement propres à effectuer cette falsification. »,
- Loi N°64/LF/23 du 13 Novembre 1964 portant protection de la santé publique. Elle dispose en son article 1er, alinéa 6, que « des règlements fédéraux, pris par décrets ou dans le cadre des délégations de pouvoirs décidées par les décrets précités, fixent les qualités auxquelles doivent répondre les boissons et denrées alimentaires, ainsi que les règles de conservation et de protection desdites boissons ou denrées »,
- Loi N°96/11 du 5 août 1996 relative à la normalisation,
- Loi N°90/03 du 10 août 1990 régissant l'activité commerciale,
- Loi N°75/13 du 08 Décembre 1975 puis Loi N°2000/017 du 19 décembre 2000 portant réglementation de l'inspection sanitaire vétérinaire,
- Loi N°006 du 16 avril 2001 portant nomenclature et règlement zoosanitaire des maladies du bétail, réputées légalement contagieuses et à déclaration obligatoire,
- Loi N°2000/018 du 13 décembre 2000 portant réglementation de la pharmacie vétérinaire,
- Loi N°2003/03 du 21 avril 2003 portant protection phytosanitaire,
- Loi N°2003/014 du 23 juillet 2001 relative à l'activité semencière,

---

<sup>§§§</sup> Julienne Ngo Som & Georges Okala, 2005, Situation du secteur informel de l'alimentation au Cameroun: cas de la ville de Yaoundé, Etude FAO.

<sup>\*\*\*\*</sup> FAO, OMS, 2005, Système national de sécurité sanitaire des aliments d'origine animale et halieutique au Cameroun, Conférence régionale FAO/OMS sur la sécurité sanitaire des aliments pour l'Afrique.

<sup>††††</sup> Comité ad hoc sur la sécurité sanitaire des aliments. Rapport final.

- Loi N°2003/006 du 21 avril 2003 portant régime de sécurité en matière de biotechnologie moderne au Cameroun,
- Décret N°75/527 du 16 juillet 1975 portant réglementation des établissements d'exploitation en matière d'élevage et des industries animales,
- Décret N°86/711 du 14 juin 1986 fixant les modalités de l'Inspection Sanitaire Vétérinaire,
- Décret N°2000/955/PM du 1 novembre 2001 fixant les conditions d'octroi et d'exercice du mandat sanitaire applicable à la lutte contre les épizooties et à l'inspection des denrées alimentaires d'origine animale et halieutique,
- Décret N°2005/152 du 04 mai 2005 portant organisation du Ministère de l'Elevage, des Pêches et des Industries Animales. Au terme de ce décret, la Direction des Services Vétérinaires est chargée du contrôle de la qualité des denrées alimentaires d'origine animale et halieutique et de la protection des consommateurs, en liaison avec la Direction des Pêches et de l'Aquaculture et la Direction de Développement des Productions et des Industries Animales,
- Décret N°86/755 du 24 juin 1986 modifiant le décret n° 76/420 du 14 septembre 1976 portant réglementation de l'élevage, de la circulation et de l'exploitation du bétail,
- Décret N°2002/07/PM du 17 janvier 2002 fixant les normes de conditionnement et de transport des produits de la pêche (frais ou congelés),
- Décret N°98/313 du 09 décembre 1998 portant organisation du Ministère du Développement Industriel et Commercial et création en son sein d'une cellule de la normalisation et de la qualité,
- Décret N°93/720/PM du 22 novembre 1993 portant application de la loi 90/03 régissant l'activité commerciale,
- Décision N°0052/MINDIC/DC du 24 juin 1992 fixant les conditions d'importation des viandes comestibles en République du Cameroun,
- Arrêté N°0010/MINEPIA du 24 avril 1998 fixant les modalités de contrôle sanitaire et de surveillance des conditions de production des produits de la pêche,
- Arrêté N°0012/MINEPIA du 24 avril 1998 fixant les conditions techniques applicables aux navires de pêche,
- Arrêté N°0021/MINEPIA du 11 avril 2002 fixant les modalités d'inspection des navires de pêche industrielle d'observation scientifique et de surveillance des activités de pêche,
- Note circulaire du Ministère de la Santé Publique N°D67/NC/MSP/DMPHP/SHPA, du 19 Juin 1978, précisant les fonctions des Techniciens du Génie Sanitaire.

## PROBLEMATIQUE ET JUSTIFICATIONS DE LA REQUETE D'ASSISTANCE

### Problématique :

L'analyse de l'évolution socio-économique du Cameroun révèle les menaces qui pèsent sur la sécurité sanitaire des aliments vendus et consommés au Cameroun. De ce fait, les challenges auxquels doivent faire face les institutions impliquées dans le contrôle alimentaire sont multiples. Il s'agit, d'une part, d'assumer pleinement leur rôle de garant de la santé publique dans un contexte d'insécurité alimentaire et, d'autre part, de relever le défi d'une meilleure intégration dans le commerce international des denrées alimentaires.

La hausse significative des dépenses des ménages en aliments produits ou susceptibles d'être produits en ville, enregistrée à la fin des années 90s (céréales : +28 % ; féculents : +21% ; fruits : +47%) révèle une demande importante des villes en denrées vivrières. La contribution de la production animale et piscicole à la sécurité alimentaire subit de telles contraintes que le déficit de production irait grandissant si la ville ne contribuait pas à l'offre globale. Les estimations jusqu'à l'horizon 2010 prévoient une progression constante de la demande<sup>††</sup>.

En 2030, ce sera près de 69% de la population camerounaise qui vivra dans les villes. Si les problèmes d'approvisionnement alimentaire des villes (problèmes structurels et de logistique expliqués précédemment) persistent, l'agriculture périurbaine et urbaine s'en trouvera intensifiée. Chaque exploitant agricole devra produire pour un nombre croissant de personnes et la qualité sanitaire des produits risque de s'en ressentir (intensification de l'utilisation d'intrants pour améliorer la productivité, utilisation d'eau de qualité douteuse, etc.). Aujourd'hui, le statut sanitaire des animaux présents sur le marché est inconnu dans la majorité des cas. L'utilisation incontrôlée des antibiotiques par les aviculteurs expose les consommateurs aux résidus de ces substances. Les abattages clandestins, surtout de l'espèce porcine, ont cours sur l'ensemble du territoire<sup>††††</sup>. Cette situation amène la nécessité d'un contrôle plus rigoureux des produits et d'un accompagnement des producteurs pour comprendre et appliquer les bonnes pratiques agricoles et d'hygiène.

Par ailleurs, l'importation massive des produits alimentaires et notamment d'origine animale va en s'intensifiant pour répondre à la pénurie. Entre 1994 et 2003, le volume annuel des importations de poulets congelés est passé d'environ 60 tonnes à 22 000 tonnes. Elles pourraient atteindre 112 000 tonnes en 2010 contre seulement 490 tonnes en 1995<sup>††</sup>. Les découpes de poulets et de porcs ainsi que les poissons arrivent au port de Douala à -18°C. Ils sont convoyés dans des chambres froides négatives qui subissent, le plus souvent, le choc des ruptures intempestives de courant électrique dont la durée peut parfois s'étaler sur 48 heures. Si certains détaillants utilisent des congélateurs, d'autres se contentent des étals de fortune sur les marchés<sup>††††</sup>. Ainsi, le renforcement des capacités de contrôle des produits à l'importation (puis sur le marché local), pour éviter les pratiques frauduleuses ou non hygiéniques pouvant mettre en péril la santé des consommateurs, est un impératif sine qua non.

Dans le cadre de l'initiative PPTE, le Cameroun a élaboré et approuvé un Document de stratégie de réduction de la pauvreté (DSRP) qui place la croissance économique en tête des instruments qui permettront d'accomplir le premier Objectif du Millénaire pour le Développement, à savoir celui de réduire l'extrême pauvreté et la faim. L'ouverture de nouveaux marchés pour les denrées agricoles du Cameroun est un moyen efficace pour favoriser la croissance économique.

Les exportations boostent la production agricole et donc créent des emplois. Cette création d'emploi assure la hausse des revenus des ménages, ce qui est de nature à favoriser la consommation et donc la production et l'investissement internes et, de ce fait, à lutter durablement contre la pauvreté.

La demande sous-régionale en produits agricoles semble s'être accélérée, suite aux guerres civiles en République centrafricaine et au Congo, à la crise au Gabon et à l'explosion de l'activité pétrolière en Guinée équatoriale, tous ces pays étant dans la zone CFA et CEMAC. Cette accélération de la demande constitue une opportunité de revenus pour les producteurs camerounais. Cependant, la population solvable de ces pays reste faible et donc les débouchés limités. Le marché nigérian régulièrement pointé par sa taille, en dépit du faible pouvoir d'achat de sa population, reste encore hors de portée en raison, d'une part, du taux de change élevé du FCFA (rendant élevé le prix des aliments en naira) et d'autre part, du mauvais état des rares routes entre les deux pays : Kumba- Mamfé-Calabar ou Enugu, par exemple<sup>†††</sup>.

De ce fait, les marchés internationaux, et en particulier celui de l'Union Européenne, vaste et très rémunérateur, reste la destination de choix pour les produits camerounais à condition que ceux-ci parviennent à être conformes aux exigences sanitaires, phytosanitaires et de qualité très strictes de l'Union Européenne.

Dans cette perspective, il est essentiel d'accompagner le secteur privé en vue de se mettre aux normes et d'acquérir des cultures de production saine et viable afin de garantir d'une part l'accès et la conservation des marchés (A titre d'exemple, le Cameroun n'a pas pu conserver son marché de la crevette vers l'UE faute de conformité et s'est auto-suspendu depuis quelques années) et d'autre part la protection du consommateur local. Il est également indispensable de renforcer les capacités de contrôle des produits à l'exportation.

Un contrôle efficace des produits destinés à l'exportation et des denrées alimentaires consommées localement, qu'elles soient produites au Cameroun ou importées, nécessite un système de sécurité sanitaire bien organisé et basé sur des approches modernes telles que le concept de continuum « de la fourche à la fourchette » ou « de l'étable à la table » ; l'histoire récente ayant montré les limites du contrôle classique du produit fini et ayant prouvé que la santé animale, la protection des végétaux et la santé humaine est un bloc indivisible qu'il convient de traiter de façon holistique.

En outre, pour que la prévention des risques soit efficace et pour que les produits exportés par le Cameroun soient conformes aux exigences des pays importateurs, il est nécessaire que les institutions nationales responsables soient au fait de l'évolution en matière de normes sur la qualité et la sécurité sanitaire des aliments au niveau international et connaissent parfaitement les bases scientifiques qui les soutiennent. Une participation active aux travaux de la Commission du Codex Alimentarius et de ses organes subsidiaires, une implication forte dans les travaux du Conseil Phytosanitaire Inter-Africain et de la Convention Internationale de Protection des Végétaux (CIPV), une collaboration permanente avec l'Organisation Mondiale de Santé Animale (OIE) sont un moyen garanti de satisfaire, en grande partie, aux obligations du pays dans le cadre de l'Accord sur les Mesures Sanitaires et Phytosanitaires. Ce faisant, les institutions nationales peuvent assumer leur rôle, qui est de défendre les intérêts du pays dans l'arène internationale mais également d'informer les opérateurs économiques de ces évolutions et de les accompagner vers la conformité.

Cette approche intégrée et la pro-activité vis-à-vis des évolutions constantes des exigences SPS au niveau international requièrent une communication intense et une coordination efficace entre les différents intervenants dans le système de contrôle. Or, l'analyse du système de sécurité sanitaire au Cameroun révèle des défaillances dans le flux d'informations SPS

entre les différentes parties prenantes et montre que les interventions menées par les institutions sont fragmentées et ponctuelles, sans s'inscrire dans le cadre d'un plan d'action réfléchi et raisonné. Les ressources dont disposent les différentes institutions sont restreintes et il est donc nécessaire de les utiliser de façon efficace et rationnelle en évitant les doubles-emplois et en misant sur la prévention et l'établissement des priorités. Le système de sécurité sanitaire des aliments au Cameroun doit être appuyé pour atteindre l'objectif de coordination.

Enfin, à l'image de ce qui se passe dans tous les pays du monde, le consommateur camerounais est préoccupé par les crises sanitaires qu'à connu le secteur alimentaire dans de nombreux pays. Ces préoccupations sont périodiquement exacerbées par les alertes parfois infondées ou exagérées, relayées par les médias et les associations de consommateurs. La crise de la dioxine a fait chuter, en son temps, les importations de viandes de volailles de près de 80%. Les diverses notifications, par les pays du Nord, des cas d'Encéphalopathie Spongiforme Bovine (ESB) et de grippe aviaire ainsi que de fièvre hémorragique du porc par certains pays asiatiques ont accru la peur de consommer de la viande importée. Dans la sous région, les flambées épidémiques des fièvres d'Ebola et de Marburg ont détourné une grande partie de la population de la consommation des viandes de singes, pourtant bien appréciées. Il y a deux ans, la mort de grands singes dans une réserve de l'Est Cameroun de suite d'anthrax a accentué le phénomène<sup>+++</sup>. Un système bien organisé de sécurité sanitaire des aliments est gage de confiance pour le consommateur. Une information claire et transparente du consommateur est le moyen le plus sûr d'éviter la polémique et les paniques sociales injustifiées. Or, le système actuel au Cameroun manque de moyens et de concertation ; deux éléments essentiels pour permettre la mise en place de canaux d'information, de procédures de gestion de crise et d'urgence (rappel des produits etc.).

### **Réponses apportées par le projet**

Pour résoudre la problématique de la requête, le projet prévoit de jeter les bases d'une coordination durable des activités de contrôle alimentaire entre les différents intervenants.

Tout d'abord, dès son approbation par le STDF, le projet va donner l'impulsion nécessaire à la création du CNSSA sur « les vestiges » du Comité ad hoc de Sécurité Sanitaire des Aliments, aujourd'hui obsolète. Ensuite, le projet va accompagner le CNSSA afin de démarrer ses activités sur une assise solide. Pour ce faire, le projet va apporter l'expertise nécessaire pour l'élaboration des procédures de fonctionnement. Il va introduire et assurer l'ancrage d'une approche basée sur les priorités et l'analyse des risques dans le système de sécurité sanitaire des aliments ; ceci, en apportant l'aide financière et technique nécessaire à la réalisation des études sur les pratiques et produits à risques au Cameroun. Il va aider le CNSSA à moderniser le cadre réglementaire SPS du pays. Il va contribuer à la mise sur pied d'un Comité National Codex et assurer un meilleur flux d'information SPS entre les parties prenantes. Cela permettra, par exemple, un traitement efficace des notifications SPS entrantes (venant de pays tiers) et une amélioration de la qualité et de la régularité des notifications sortantes des mesures SPS du Cameroun.

En apportant l'expertise, l'appui financier et l'impulsion nécessaires, le projet permettra d'atteindre les objectifs du Gouvernement visant à assurer la salubrité des aliments consommés au Cameroun et à réduire la pauvreté, en agissant sur le levier de la croissance économique et de la compétitivité (ambition d'atteindre 6-7% à l'horizon 2015)<sup>+++</sup> par le

---

<sup>+++</sup> Gouvernement du Cameroun, 2003, Document de Stratégie et de Réduction de la Pauvreté.

biais de l'amélioration de la conformité aux exigences SPS et donc de l'accès aux marchés internationaux des produits agricoles.

En outre, le volet formation du projet est un préalable indispensable aux actions futures des Ministères de l'Industrie et du Commerce qui visent à renforcer les obligations du secteur privé de production et de transformation alimentaire. En effet, ces Ministères prévoient de rendre obligatoire l'application des systèmes d'assurance qualité et de sécurité sanitaire des aliments (BPH, BPA, BPF, HACCP, etc.). En menant les campagnes de formation, soutenues par le projet, destinées au secteur privé, ces Ministères feront preuve d'engagement dans la préparation et l'accompagnement des opérateurs économiques dans cette mutation. Par ailleurs, le projet aboutira à la création d'un vivier de formateurs, auxquels les Ministères feront appel pour répondre à la demande de formation émanant des entreprises suite à la généralisation de l'application des systèmes d'assurance qualité.

Parce qu'elles s'inscrivent dans une démarche globale et coordonnée, les activités du projet vont permettre d'atteindre des objectifs qu'il serait difficile et certainement plus coûteux d'atteindre par des actions ponctuelles et disjointes. Les actions du projet misent sur une collaboration active du secteur privé mais également du monde académique, ce qui permet un coût de mise en œuvre raisonnable.

Une fois renforcés et accompagnés dans « l'apprentissage » de leur rôle et de leurs procédures de fonctionnement, le CNSSA et le Comité National du Codex Alimentarius seront autonomes et auront acquis les automatismes nécessaires pour l'accomplissement de leur mission. Ces comités étant formés de représentants des différentes institutions nationales, ils ne nécessiteront pas un gros budget de fonctionnement. Quant à leurs secrétariats, structures légères assurant la mise en œuvre des recommandations/activités desdits comités, leurs frais de fonctionnement seront inscrits dans le budget du/des Ministère(s) qui en aura/auront la tutelle. Ceci garantira la viabilité des résultats du projet. L'engagement de l'Etat vis-à-vis de ces Comités sera renforcé par l'adhésion que le projet va susciter à travers la diffusion de l'information lors des journées portes ouvertes sur le CNSSA, de l'atelier final du projet et à travers les autres activités du projet.

Enfin, ayant pour objectif principal de jeter les bases d'un système de sécurité sanitaire des aliments « assaini » et coordonné, le projet a pour vocation de préparer le terrain pour d'autres actions de plus grande envergure, appuyées par les donateurs bilatéraux et multilatéraux.

A court terme, le projet cherchera à établir des liens fructueux avec le Programme d'Appui et de Soutien à l'Accord de Partenariat Economique entre l'Union européenne et l'Afrique centrale (PASAPE) financé par l'EU et mis en œuvre par l'ONUDI. A titre d'exemple, le PASAPE entreprendra des actions de sensibilisation aux systèmes d'assurance qualité auprès des chefs d'entreprises ; ceux-ci seront donc plus en mesure de préciser les besoins en formation de leurs employés et donc les thèmes à inclure dans les formations menées dans le cadre du projet STDF.

Aussi, lors des formations secondaires, le projet utilisera, dans la mesure du possible, les compétences acquises dans la sensibilisation des TPE/PME aux normes d'hygiène alimentaire par les enseignants et élèves de l'Institut Universitaire de Technologie (École Normale Supérieure d'Enseignement Technique de Douala), dans le cadre du projet « hygiène et salubrité des aliments » financé par l'Agence Canadienne de Développement International.

A moyen et long terme, le projet a pour ambition de servir de catalyseur pour la mise en place d'initiatives futures des bailleurs de fonds. En effet, le CNSSA aura comme tâche de faire un



diagnostic détaillé du système de contrôle alimentaire et de recenser les actions de coopération en cours et en perspective dans le domaine SPS. Les besoins ainsi précisés pourraient être pris en charge, par exemple, par la Banque Mondiale dans le cadre de la mise en place de son programme d'appui à la production agricole et à la commercialisation prévu à partir de 2009 ou par l'UE dans le cadre de son 10<sup>ème</sup> FED.

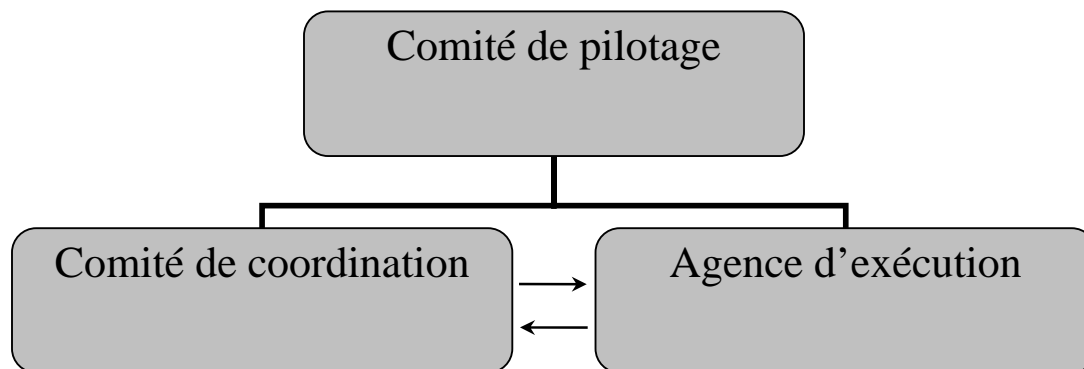
### **Bénéficiaires du projet :**

Les objectifs de ce projet couvrent aussi bien des finalités de santé publique que de promotion du commerce à travers le renforcement des capacités de contrôle des produits agroalimentaires destinés au marché local ou à l'exportation. De ce fait, les bénéficiaires finaux de cette assistance sont multiples et sont affectés directement ou indirectement par la nouvelle situation résultant du projet, à savoir :

- L'Etat, à travers :
  - la mise en place de conditions propices à l'accomplissement de sa mission de protéger la santé des personnes,
  - une utilisation plus rationnelle des ressources destinées aux diverses institutions intervenant dans le contrôle alimentaire,
  - une meilleure conformité avec ses obligations dans le cadre de l'Accord SPS,
  - une croissance du volume des exportations des produits agricoles et donc une augmentation des revenus en devises, soit une croissance économique plus élevée permettant une réduction de la pauvreté.
- Les opérateurs économiques parmi lesquels les producteurs, les petites et moyennes entreprises, les exportateurs, à travers :
  - la facilitation des démarches administratives, grâce à une meilleure compréhension du rôle des différentes institutions nationales,
  - la formation aux systèmes d'assurance qualité et de sécurité sanitaire des aliments,
  - des opportunités de commerce améliorées.
- La population/consommateurs, à travers :
  - l'approvisionnement en produits plus sûrs,
  - une confiance accrue dans le système de contrôle alimentaire,
  - la création d'emplois grâce à l'accès à de nouveaux marchés d'exportation dans l'agroalimentaire.
- Les laboratoires, à travers :
  - l'augmentation de l'activité, du fait d'un besoin d'analyse plus élevé pour les produits d'exportations
  - des possibilités accrues d'assistance technique et matérielle des bailleurs de fonds.
- Les vulgarisateurs et cabinets de conseil, à travers :
  - la formation aux systèmes d'assurance qualité et de sécurité sanitaire des aliments,
  - une demande accrue des opérateurs économiques en formation et en expertise.

## APPENDICE 4

### STRUCTURE DE GESTION DU PROJET



#### Le comité de pilotage

##### Composition :

**Président :** Secrétaire Général du Ministère de l'Industrie, des Mines et du Développement Technologique.

##### **Membres :**

1. Le Ministère de l'Industrie, des Mines et du Développement Technologique,
2. Le Ministère du Commerce,
3. Le Ministère de la Santé Publique,
4. Le Ministère de l'Élevage, des Pêches et des Industries Animales,
5. Le Ministère de l'Agriculture et du Développement Rural,
6. Le Ministère de l'Eau et de l'Énergie,
7. Le Ministère de l'Environnement et de la Protection de la Nature,
8. Le Ministère de la Recherche scientifique et de l'Innovation,
9. Le Ministère de l'Administration Territoriale et de la Décentralisation,
10. La Représentation de la FAO

##### Réunions :

Elles sont tenues tous les 06 (six) mois sur la base des documents préparés par la coordination du projet et envoyés préalablement au comité de pilotage. Des réunions extraordinaires peuvent être convoquées en cas de difficulté majeure survenue dans l'exécution du projet.

##### Attributions :

Le Comité de pilotage a pour charges de :

- Suivre l'avancement de la mise en œuvre du projet,
- Approuver le calendrier et les termes de référence des études à réaliser dans le semestre suivant,

- Discuter des questions qui nécessitent un consensus des différentes parties prenantes,
- Décider des nouvelles orientations et donner quitus à la coordination du projet de modifier sa stratégie s'il y a lieu.

### **Agent d'exécution**

La Représentation de la FAO au Cameroun en liaison avec le Service de Qualité et des Normes Alimentaires (AGNS) du siège de la FAO à Rome.

### **Attributions:**

- Assumer le rôle de *Budget Holder* du projet,
- Superviser l'exécution du projet de façon quotidienne,
- Procéder au recrutement des consultants internationaux du projet,
- Apporter les orientations techniques nécessaires.

### **Le comité de coordination :**

### **Composition**

<b>N</b>	<b>Fonction</b>	<b>Structure</b>	<b>Noms</b>
1	Coordonnateur	MINIMIDT	Booto Charles Boniface
2	Secrétaire	MINCOMMERCE	Etoundi Jean Martin
3	Membre1	ENSAI/IUT	Pr. Ndjouenkeu Robert
4	Membre2	Groupe Kaligénie	Mme Sambou Marlyse

### **Attributions :**

- **Mettre en œuvre les activités du projet**
  - ➔ Veiller à la rédaction des termes de référence des études par le membre du CNSSA en charge de d'une étude donnée,
  - ➔ Sélectionner, en liaison avec la FAO, les consultants nationaux qui seront chargés de réaliser ces études,
  - ➔ Organiser les réunions et les ateliers du projet (contenu, liste des participants, envoi des invitations, achat du matériel didactique, organisation des pauses etc.),
  - ➔ Choisir le lieu et la salle pour les ateliers et réunions,
  - ➔ Etablir le budget des ateliers et soumettre au *Budget Holder*,
  - ➔ Rédiger le rapport des ateliers et réunions, éventuellement sur la base des contributions faites par les personnes ressources,
  - ➔ Rédiger les rapports d'activité intérimaires du projet, éventuellement sur la base des contributions faites par les personnes ressources (membres du CNSSA, consultants),
  - ➔ Préparer les documents à soumettre à la réunion du comité de pilotage,
  - ➔ Etablir l'ordre du jour des réunions du comité de pilotage,
  - ➔ Rédiger le rapport final du projet.

- **Organisation de la formation des formateurs**
  - ➔ Sélectionner les participants,
  - ➔ Prendre attache avec les formateurs,
  - ➔ Choisir le lieu et la salle de formation,
  - ➔ Définir et préparer la logistique et le matériel didactique,
  - ➔ Préparer les invitations et des modalités de mise en route,
  - ➔ Préparer et organiser la cérémonie de remise des attestations.
  
- **Organisation des formations secondaires en entreprise :**
  - ➔ Organiser la formation à travers la promotion du projet auprès des entreprises et de la préparation de la salle de formation et du matériel didactique,
  - ➔ Valider les différentes communications de formation préparées par les formateurs,
  - ➔ Approuver et enregistrer les candidatures des participants,
  - ➔ Evaluer les différents séminaires de formation, ainsi que les formateurs,
  - ➔ Rédiger les rapports des séminaires.
  
- **L'assistance et le suivi des entreprises ayant reçu la formation :**
  - ➔ Signature des cahiers de charges avec les entreprises ayant bénéficié de la formation,
  - ➔ Signature des cahiers de charges avec les cabinets pour assister les entreprises à mettre en œuvre les systèmes d'assurance qualité,
  - ➔ Certification des entreprises en relation avec le ministère en charge.

## APPENDICE 5

### PLAN DE TRAVAIL

*Composante 1 (C1) :* Appui au renforcement du système de sécurité sanitaire des aliments et à la mise en place d'un mécanisme de coordination entre les différents intervenants

**Activité 1 (C1-A1) :** Accompagner le démarrage des activités du CNSSA

**Action 1 (C1-A1-A1) :** Il est indispensable que la mise en place du CNSSA soit perçue par ses membres comme une démarche concertée et préalablement approuvée par tous. En effet, cela ne doit pas être ressenti comme une initiative d'un seul des membres ou comme un mécanisme imposé par le Gouvernement. De ce fait, cette action prévoit une consultation de deux semaines d'un consultant international en systèmes de contrôle alimentaire afin d'aider à dégager des orientations consensuelles pour le futur CNSSA.

**Mode opératoire :** Le consultant devra rencontrer toutes les institutions parties prenantes impliquées de près ou de loin dans le système de contrôle alimentaire, ainsi que les autres parties intéressées (secteur privé, société civile) afin de recueillir leurs points de vue sur les attributions qui devront être données au CNSSA, le nom du comité (CNSSA ou autre à définir), la composition de ce dernier, son fonctionnement. Les thèmes qui devront être précisés sont :

- *La composition :* Le CNSSA doit-il inclure les cinq ministères en lien direct avec la sécurité sanitaire des aliments (Santé, Elevage, Agriculture, Industrie, Commerce) ou plutôt être ouvert aux autres Ministères (Environnement, Eaux, Décentralisation) ? Le CNSSA doit-il inclure la société civile (ONGs, associations etc.) ? Le CNSSA doit-il inclure le secteur privé (Chambres consulaires, regroupements professionnels etc.) ? Il est souhaitable que soient représentés non seulement les quelques 6 Ministères majoritairement impliqués dans le contrôle des aliments mais que soient aussi présents des chercheurs et enseignants-chercheurs, des responsables de laboratoires d'analyses, des industriels et responsables d'organisations professionnelles, des membres de bureaux d'études ou cabinets Qualité, des représentants d'ONG et d'associations civiles. La présence d'un juriste serait souhaitable. Le nombre total de membres ne devrait pas être trop élevé (une quinzaine de personnes),
- *Le rôle :* Une des questions importantes à laquelle devra répondre la consultation c'est le lien entre le CNSSA et le Comité National du Codex Alimentarius. Faut-il créer deux comités différents ou faut-il que CNSSA assure la fonction de Comité National du Codex Alimentarius. Si oui, faut-il que le nom face état des deux fonctions ? Faut-il que le texte d'attribution soit unique ? etc.
- *Le niveau hiérarchique :* Le CNSSA doit-il renfermer des cadres de haut niveau décisionnel (secrétaires généraux des Ministères etc.) ou alors des cadres opérationnels (directeurs de division technique etc.) ?

- *Les procédures* : Quels sont les obligations des membres (rendre compte, participer activement au présent projet et aux projets similaires ? Comment fonctionnera le CNSSA (fréquences des réunions, composition du secrétariat, présidence, etc.) ?,
- *Le budget* : Quels seront les besoins en financement du CNSSA ? Quelle est la part de contribution des différents ministères dans son budget de fonctionnement ?

A l'issue de ces échanges, le consultant devra présenter :

- Un projet de composition, statut, attributions et procédures de fonctionnement du CNSSA (dit *Projet de Comité*),
- Un programme prévisionnel d'un atelier d'un jour pour l'amendement et la validation du *Projet de Comité*,
- Des recommandations sur la liste des participants à l'atelier.

**Action 2 (C1-A1-A2)** : Conduire un atelier d'une journée, avec la participation de toutes les parties prenantes, où la proposition du consultant est expliquée, discutée, amendée etc.

***Mode opératoire*** : Sur la base des recommandations faites par le consultant, la coordination du projet va organiser un atelier d'une journée qui regroupera environ 25 personnes. A l'issue de cet atelier le CNSSA aura un *Projet de Comité* pré-approuvé, qui sera finalisé par la coordination du projet, avec l'appui du consultant international et distribué à tous les intervenants. Un plan de travail du CNSSA pour la durée du projet sera également établi (durées prévisionnelles des études, indicateurs de suivi-évaluation pour les études à réaliser, fourchette maximale des dépenses relatives aux études, contenu type des propositions d'études modèle type de rapport d'étude etc.).

**Action 3 (C1-A1-A3)** : Réception des locaux affectés ; mise à disposition ou recrutement du personnel permanent et/ou temporaire ; achat et installation du matériel bureautique ; mise à disposition du budget de fonctionnement ; prévisions budgétaires pour l'année en cours ; début des activités du Comité.

***Mode opératoire*** : La mise à disposition de locaux sera vraisemblablement matérialisée par la signature d'un contrat de location entre l'organisme de gestion des comptes du Comité National et l'Etat. Les besoins en locaux sont liés à l'affectation de personnel (voir paragraphe suivant), à la disponibilité permanente d'une petite salle de réunion (20 personnes maximum), ainsi que le cas échéant d'une salle faisant office de cellule d'informations où 3 à 4 ordinateurs permettraient la consultation de bases de données informatiques.

Il est souhaitable que l'Etat affecte au Comité National pendant toute la durée de son mandat un cadre de formation universitaire (niveau Bac+5 ou +8) ayant déjà une expérience dans le domaine des sciences et techniques alimentaires, afin d'assurer les fonctions de secrétaire permanent. L'affectation d'un personnel temporaire de niveau Baccalauréat est également souhaitable, à des fins de secrétariat ordinaire.

**Action 4 (C1-A1-A4)** : Une fois le CNSSA sur pieds et pleinement fonctionnel (environ à mi-parcours du projet), une mission d'une semaine d'appui technique du consultant international en systèmes de contrôle alimentaire sera conduite. Durant cette mission, le consultant devra :

- Faire le point avec la coordination du projet sur l'avancement de celui-ci,
- Evaluer l'avancement dans la mise en place du CNSSA,
- Apporter le soutien technique nécessaire au projet (notamment pour la réalisation des études),
- Participer et agir comme personne-ressource à la journée porte-ouvertes (*Voir action C1-A6-A2*).

**Activité 2 (C1-A2)** : Etablir les priorités nationales en matière de sécurité sanitaire des aliments

**Action 1 (C1-A2-A1)** : Les priorités nationales correspondent aux problèmes les plus graves et les plus urgents à résoudre en matière de sécurité sanitaires des aliments. Pour les établir le CNSSA devra conduire les études sur les pratiques et produits à risque.

**Mode opératoire** : Les membres du CNSSA prépareront une liste argumentée des problèmes de sécurité sanitaire et de qualité des aliments qu'ils jugent les plus préoccupants. Ils pourraient joindre à cette liste des propositions d'études ou d'enquêtes à mener (par exemple 3 propositions par personne), ainsi que des propositions d'actions prioritaires d'amélioration de la situation (3 propositions par personne), en s'efforçant d'évaluer la durée, le coût et les conditions de mise en œuvre de ces propositions. Une réunion des membres du Comité à la fin de cette période permettrait de confronter les propositions et de retenir (ou de reformuler) 2 à 3 thèmes d'études, et 2 ou 3 actions, jugés prioritaires, et à développer pendant les prochains 6 mois. Parmi les risques qui peuvent être évalués, celui des résidus de pesticides dans les aliments semble être d'actualité. Le CNSSA devra également établir une liste argumentée des filières agricoles d'exportation à promouvoir et des mesures sanitaires et phytosanitaires à prendre en vue d'assurer la conformité des produits avec les exigences des marchés potentiels.

Une fois les thèmes d'études et d'actions choisis de manière consensuelle (ou par vote majoritaire) par l'ensemble du CNSSA, ce dernier pourrait former de petites équipes (de 2 ou 3 personnes) parmi ses membres, équipes qui s'engageraient à mener à bien et à assurer personnellement le suivi pendant 6 mois des études ou actions proposées. Ces équipes devraient préparer les termes de référence de leurs travaux et la durée de ceux-ci (éventuellement avec appel à des personnes extérieures au CNSSA, par exemple des étudiants stagiaires ou doctorants), et soumettre ce programme, ainsi que son coût prévisionnel, à l'ensemble du CNSSA. Afin de faciliter l'approbation de ces programmes, il serait souhaitable que le CNSSA fixe au préalable les fourchettes de dépenses admissibles pour les études ou actions prioritaires (en fonction du budget annuel), ainsi que les limites de la participation et du financement de personnes extérieures.

Chaque étude ou action devrait faire l'objet d'un rapport écrit (sur la base de modèle de rapport approuvé par le CNSSA) à l'issue de la période de 6 mois. Ces rapports seraient distribués à tous les membres du CNSSA, qui les discuteraient en séance plénière, et décideraient de la poursuite ou de l'arrêt de ces travaux, ainsi que du choix de nouvelles propositions d'études et d'actions.

**Activité 3 (C1-A3) :** Analyser le cadre juridique de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments (les textes règlementaires et les normes existantes) afin d'en déterminer les défaillances éventuelles et de le moderniser :

**Action 1 (C1-A3-A1) :** Inventaire des textes juridiques en matière de sécurité sanitaire des aliments et pré-analyse

**Mode opératoire :** Deux missions d'un consultant national juriste (une mission de cinq semaines et une autre d'une semaine). La première mission du consultant national juriste de cinq semaines aura lieu préalablement à la mission d'un consultant international juriste (*Voir action C1-A3-A2*) afin de préparer le terrain pour celui-ci, dont la mission sera de courte durée. Il s'agira de :

- Regrouper les textes existants et faire une pré-analyse de la situation,
- Consulter les agents concernés pour évaluer leur niveau de connaissance de ces textes et des contraintes que ceux-ci engendrent lors de l'exercice de leur fonction,
- Recueillir les avis des spécialistes sur les besoins de moderniser et/ou de compléter les textes existants,
- En se basant sur cette analyse, le consultant devra faire des recommandations et notamment présenter une liste des textes qu'il conviendrait d'adopter pour moderniser le système,
- Rédiger des modèles d'avant-projets des principaux textes à adopter,

Dans la conduite de cette mission, le consultant national juriste sera accompagné d'un consultant national spécialisé en systèmes de contrôle alimentaire qui apportera l'expertise nécessaire dans l'analyse des textes et la conduite des entretiens avec les agents concernés.

La deuxième mission du consultant national juriste aura lieu pendant la mission du consultant international juriste, avec pour principal objectif d'appuyer et d'accompagner ce dernier.

**Action 2 (C1-A3-A2) :** Propositions de mises à jour du cadre juridique

**Mode opératoire :** A la fin de la mission du consultant national juriste, un consultant international juriste interviendra au cours d'une mission d'une semaine afin d'apporter ses expertises et son expérience des systèmes de contrôle alimentaire dans d'autres pays. Le consultant aura pris connaissance préalablement du rapport d'expertise du consultant national



juriste. La coordination du projet fera en sorte de communiquer les documents et informations nécessaires au consultant international avant sa mission. Le consultant international devra :

- Analyser les documents fournis par le consultant national au regard des progrès scientifiques, du contexte du pays, de l'évolution du cadre réglementaire international, etc.,
- Faire des amendements éventuels sur les avant-projets de textes préparés par le consultant national,
- Passer en revue les recommandations du consultant national et faire des suggestions telles que nécessaire,
- Rencontrer les responsables des institutions concernées à plus haut niveau et leur présenter les recommandations faites pour leur domaine précis.

**Activité 4 (C1-A4) :** Faire un état des lieux des capacités analytiques du pays (état des laboratoires)

**Action 1 (C1-A4-A1) :** Conduire une étude détaillée sur les laboratoires et définir les axes d'intervention pour la mise à niveau

**Mode opératoire :** Cette étude devra être réalisée selon le même mode opératoire que les études des risques alimentaires (*Voir action C1-A2-A1*). Cette étude permettra d'inventorier les laboratoires privés et publics, d'analyser leurs mandats et statuts, de déterminer l'état des bâtiments et des équipements, de décrire les ressources humaines et matérielles existantes, de faire le point sur l'état d'avancement des démarches qualité (et accréditation éventuelle) et l'assistance technique en cours, ou en perspective. Cette analyse devra également définir les besoins en assistance technique et, le cas échéant, aboutir à la formulation d'une requête d'assistance. NB : La durée de l'action représentée dans le calendrier est donnée à titre indicatif pour fixer une plage de mise en pratique. La durée exacte de l'étude sera définie lors de l'élaboration des termes de référence de celle-ci.

**Activité 5 (C1-A5) :** Accompagner le démarrage des activités du Comité National du Codex Alimentarius

**Action 1 (C1-A5-A1) :** Formation d'une semaine des membres du Comité National du Codex Alimentarius

**Mode opératoire :** Organiser une mission d'une semaine d'un consultant international spécialisé dans le travail du Codex Alimentarius. La mission aura pour but de former les membres du Comité National du Codex Alimentarius aux bases d'un fonctionnement optimal et à l'élaboration des positions nationales. Cette formation devra être aussi pratique que possible avec des mises en situation en utilisant les agendas des réunions futures de la Commission du Codex Alimentarius et de ses organes subsidiaires. La formation couvrira au moins 1 jour de formation/travaux dirigés sur la rédaction des procédures de fonctionnement du Comité National du Codex Alimentarius. Le consultant devra :

- Conduire un atelier de formation de trois jours sur le Codex et le fonctionnement d'un Comité National de Codex Alimentarius,
- Rédiger des avant-projets de procédures de fonctionnement à présenter aux participants pendant l'atelier.

**Activité 6 :** Assurer la bonne diffusion des informations SPS entre les différents comités et institutions ainsi qu'entre ceux-ci, le secteur privé et la société civile.

**Action 1 (C1-A6-A1) :** A la suite de l'atelier de formation sur le Codex (*Voir action C1-A5-A1*), idéalement dos à dos, conduire un atelier de formation d'une journée sur les procédures de notification et le bon fonctionnement d'un point d'information SPS.

**Mode opératoire :** Cet atelier sera conduit par un consultant international (idéalement le même consultant que celui qui conduit la formation codex). Cet atelier s'adresse aux institutions parties prenantes dans le système SPS (point focal SPS santé animale, protection des végétaux et salubrité des aliments). Les participants ont un lien direct avec le système de notification et une bonne connaissance de l'accord SPS.

**Action 2 (C1-A6-A2) :** Organiser une journée portes-ouvertes regroupant 100 participants.

**Mode opératoire :** Concomitamment à la deuxième mission du consultant international en systèmes de contrôle alimentaire (à mi-parcours : *Voir action C1-A1-A4*), une journée portes-ouvertes sera organisée. Cette activité a pour objectif d'informer, le plus largement possible, sur la création du CNSSA (rôle, actions futures etc.) et du Comité National du Codex Alimentarius. Ceci permettra aux différents acteurs de la chaîne alimentaire de comprendre le système de contrôle et de visualiser les voies possibles d'interaction, afin de favoriser la mise en place d'une démarche participative de prise de décision.

**Composante 2 (C2):** Formation des formateurs et formations secondaires des opérateurs de la chaîne de production et de transformation alimentaire

**Activité 1 (C2-A1) :** Constituer un vivier de formateurs capables d'assurer des formations futures sur les systèmes d'assurance qualité et de sécurité sanitaire des aliments

**Action 1 (C2-A1-A1) :** Conduire la formation des formateurs sur les systèmes d'assurance qualité et les systèmes de sécurité sanitaire des aliments

**Mode opératoire :** La session de formation de 25 auditeurs d'une durée de deux semaines (10 jours ouvrés) sera conduite par deux formateurs internationaux appuyés par trois formateurs nationaux. Deux formateurs nationaux peuvent provenir du milieu académique, en particulier un responsable du DESS en Contrôle et Gestion de la Qualité de l'ENSAI de Ngaoundéré et

un enseignant de l'Institut Universitaire de Technologie de Douala formé dans le cadre du projet « hygiène et salubrité des aliments » financé par l'Agence Canadienne de Développement International. Le troisième formateur national est spécialiste de la normalisation camerounaise et pourrait provenir d'une institution nationale. Enfin, il est souhaitable qu'un ou deux responsables de grandes entreprises alimentaires du pays viennent présenter leur expérience dans le domaine de la formation et de la qualité.

La coordination du projet aura pour charge de définir le contenu des formations. Cependant, il est indispensable d'inclure les thèmes suivants :

- Les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication (telles qu'exposées dans le Codex Alimentarius),
- Les normes camerounaises,
- Le Règlement européen CE/852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires,
- Le système HACCP,
- Les principes de la traçabilité,
- Les règles d'étiquetage des aliments pré-emballés,
- Les normes ISO 22 000,
- La norme ISO 9001-2000 (Systèmes qualité – modèle pour l'assurance qualité en conception/développement, production, installation et soutien après la vente),
- Introduction à la norme ISO 14001 sur l'environnement,
- Règlements et Directives de l'Union Européenne (concernant par ex. le label Bio, les désignations géographiques protégées, les OGM...),
- Les normes privées (EUREPGAP, IFS, BRC, SQF),
- Les labels équitables (SAI, Max Haavelar...).

Il faut veiller, pendant la formation, à alterner les cours et les travaux dirigés (études de cas d'entreprises ou de produits, présentations par des groupes « pluridisciplinaires » de futurs formateurs, témoignage d'un industriel, débats) avec les travaux pratiques (en atelier de technologie, démonstrations en entreprises). Une telle alternance est nécessaire pour réduire le phénomène de fatigue et de lassitude des auditeurs comme des enseignants.

Les auditeurs (futurs formateurs) devront avoir suivi une formation universitaire scientifique de niveau Bac+5, ou plus, et posséder au moins une courte expérience professionnelle. La formation universitaire suivie et l'expérience professionnelle devront relever du domaine des sciences alimentaires (biochimie des aliments, microbiologie appliquée, nutrition et/ou

technologie alimentaire). L'âge des futurs formateurs et formatrices sera de préférence compris entre 25 et 35 ans. Le choix des candidats se fera par la coordination du projet, en liaison avec le consultant international en systèmes de contrôle alimentaire et la FAO. Il est recommandé que a moitié des candidats proviennent de l'industrie.

Il est fortement suggéré de recruter des candidats travaillant déjà :

- Dans une industrie alimentaire,
- Dans une formation universitaire,
- Dans un bureau d'étude (ou « cabinet Qualité »),
- Dans un service public directement impliqué dans l'assurance qualité.

Les futurs formateurs devront s'engager par écrit à effectuer au moins 2 formations « secondaires » dans les 18 mois qui suivront leur propre formation. Il est entendu que les formateurs venant de l'industrie pourront faire ces formations dans leurs propres entreprises, tandis que ceux venant des universités ou des bureaux d'étude et cabinets Qualité devront les faire au profit principalement de responsables d'autres PME et TPE.

L'organisation matérielle de la session formative sera effectuée par la coordination du projet, y compris la réservation de la salle de conférence, des ateliers pour les travaux pratiques, des chambres d'hôtel, l'organisation des repas et des pauses café ainsi que la location ou achat du matériel nécessaire pour les enseignements. Elle préparera notamment les photocopies de documents pédagogiques à remettre aux futurs formateurs.

**Activité 2 (C2-A2) :** Conduire les formations secondaires des opérateurs dans le secteur alimentaire sur des thèmes tels que les BPA, BPF, BPH, HACCP etc.

**Action 1 (C2-A2-A1) :** formation des opérateurs

**Mode opératoire :** La coordination du projet, en rapport étroit avec les formateurs, devra organiser quelques 50 formations «secondaires», dans les 18 mois qui suivront la formation des formateurs. Les formations seront délivrées dans les grandes villes du pays (notamment Douala et Yaoundé), en fonction de la concentration des entreprises. Pour préparer la formation, la coordination du projet procèdera comme suit :

D'abord, la coordination du projet devra répertorier un grand nombre de PME et TPE agro-alimentaires (y compris du secteur informel) présentes près des grandes villes, les responsables de cantines scolaires ou universitaires, les agents du service des Douanes, des responsables de supermarchés ou de chaînes de distribution (comme Congelcam), peut-être quelques responsables de grands hôtels et restaurants et, le cas échéant, les agents des services publics de contrôle (par ex. inspecteurs des abattoirs), les responsables municipaux de l'organisation des grands marchés urbains, etc. Ces opérateurs seront contactés préalablement pour que la formation leur soit proposée dans les grandes lignes et afin que leurs besoins exacts soient recueillis.

Une fois les entreprises/agents recensés et classés par groupes homogènes (besoin de formation, localisation, disponibilité etc.), la coordination du projet devra d'abord définir la durée, le contenu exact et les outils ou documents pédagogiques d'une formation «secondaire» type. Le choix des matières à enseigner sera débattu à l'avance avec un ou plusieurs membres de la coordination du projet, en tenant compte de l'affiliation professionnelle des auditeurs. Les incitations à améliorer la sécurité sanitaire et la qualité des aliments devront rester les thèmes prioritaires. La démarche HACCP (simplifiée) devrait souligner l'importance des mesures de prévention et d'auto-contrôle.

La durée sera vraisemblablement limitée à 3 ou 4 jours, puisque chaque formateur sera en principe seul pour dispenser les enseignements.

Chaque formateur ne pourra enseigner qu'une partie des enseignements qu'il aura lui-même reçus lors de la formation des formateurs. Il pourrait aussi faire exposer par les auditeurs ce que ces derniers ressentent comme étant leurs lacunes dans le domaine de la sécurité sanitaire et de la qualité, et comment ils comptent mettre en pratique les enseignements reçus. De tels échanges de questions et de réponses devraient rendre la formation plus interactive et efficace, et entraîner les auditeurs à s'exprimer en public.

La coordination du projet recontactera les entreprises/agents pour leur proposer une formation, un formateur, ainsi qu'un lieu de formation et une date.

Il sera nécessaire que les responsables de plusieurs PME et TPE (10 à 15 maximum) puissent être réunis dans une même salle les mêmes jours pour une formation en commun. Ceci aura un effet multiplicateur beaucoup plus important que si les formations avaient lieu dans les entreprises, séparément. Les membres de la coordination du projet doivent être conscients de l'importance de leur travail de mise en contact pour la réussite de l'action, puisque 50 formations «secondaires» touchant 15 entreprises chacune signifient que potentiellement 750 sites sont susceptibles de recevoir une formation. Toutefois, cette approche ne portera pas sur toutes les formations «secondaires», puisque certains formateurs provenant de l'industrie pourront ne faire des formations que dans leurs propres entreprises.

Un membre de la coordination du projet devra vérifier sur place que chaque formation «secondaire» se passe dans de bonnes conditions, établir la liste des auditeurs, et recueillir par écrit l'avis de ces derniers sur la qualité de la formation. Les frais éventuels de déplacement et d'hébergement de ce membre de l'équipe d'organisation et de suivi seront aussi pris en charge.

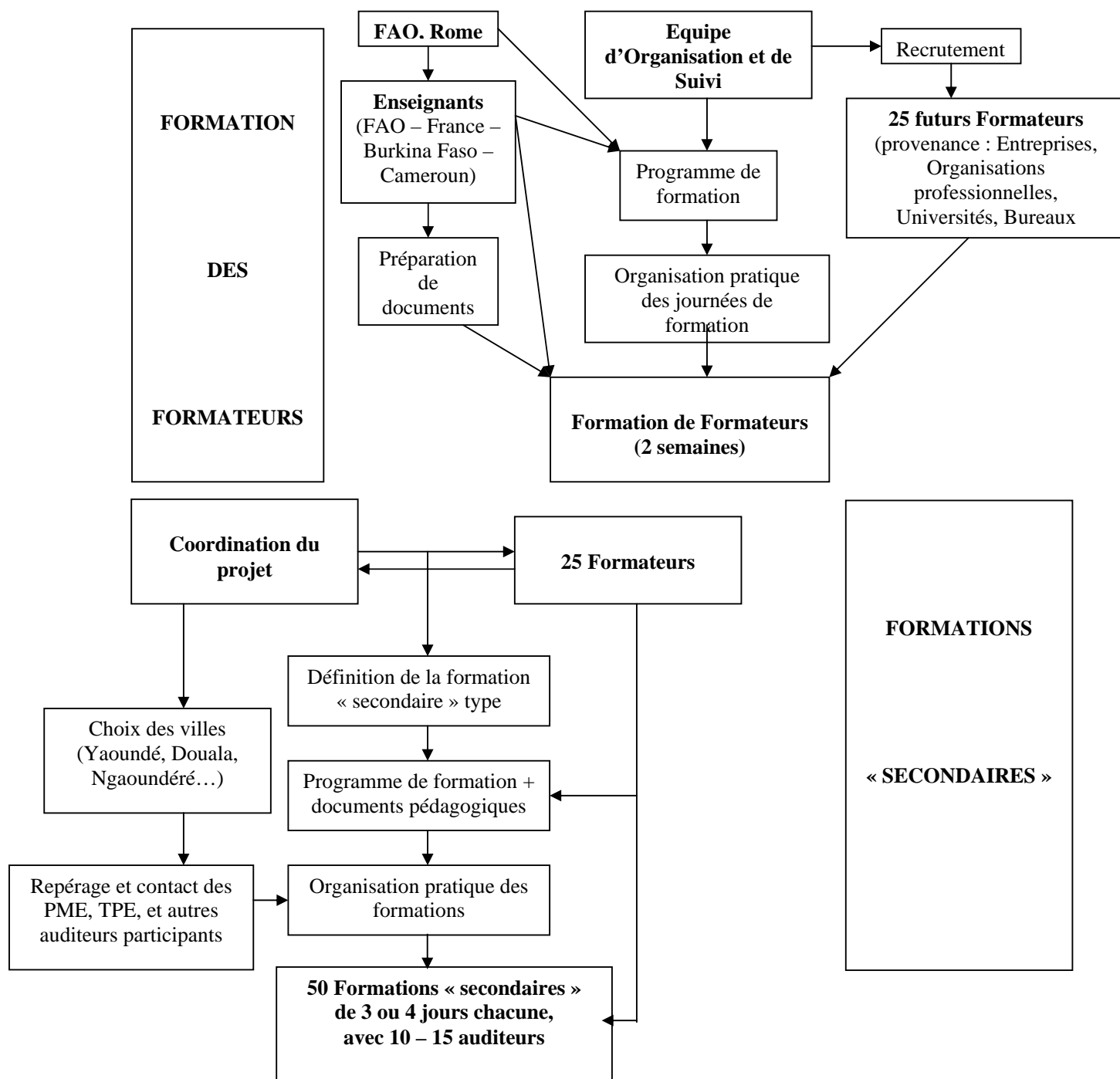
Il sera cependant exigé, pour éviter des frais inutiles, qu'une formation «secondaire» se tenant dans une ville donnée soit effectuée par un formateur résidant dans cette même ville, et sous le contrôle d'un membre de l'équipe d'organisation et de suivi résidant également dans cette ville.

Il faut préciser que les formateurs, ou les membres de l'équipe d'organisation et de suivi, ne devront pas demander de paiements supplémentaires (en plus de la location de salle et du matériel informatique) aux responsables de PME ou TPE pour les 2 formations «secondaires» que chaque formateur se sera engagé à effectuer pendant la période de 18 mois suivant la formation des formateurs.

**Action 2 (C2-A2-A2) :** Evaluation de l'impact de la formation des opérateurs privés

**Mode opératoire :** Un consultant national sera identifié pour conduire une mission de 4 semaines qui aura pour objectif d'évaluer l'efficacité des formations secondaires et qui cherchera à relever les défaillances, les avis des participants et leurs suggestions. Cette évaluation servira en partie pour l'évaluation générale du projet. L'évaluation se fera sur la base d'indicateurs objectifs (nombre de formations secondaires ; nombre et liste des personnes ayant suivi les formations secondaires). Le consultant analysera les résultats de ses entretiens directs avec les opérateurs formés et les chefs d'entreprises concernés et par envoi de questionnaires semi-structurés. Le consultant procèdera également à des tests de formation, sur place dans quelques PME, etc. Le consultant devra être indépendant, n'ayant aucun lien avec les participants des formations décrites ci-dessus (y compris avec l'équipe d'organisation et de suivi, les formateurs et les PME). Le consultant aura une expérience dans la conduite des enquêtes.

### Schéma d'organisation de la formation des formateurs, et des formations secondaires



**Activités générales (AG) : Validation des acquis et évaluation du projet**

**Action 1 (AG-A1) :** Organiser un atelier national de diffusion des résultats du projet et de validation de ses acquis

**Mode opératoire :** La coordination du projet organisera un atelier d'une journée pour exposer les résultats du projet et informer sur les contraintes persistantes et les recommandations pour les actions futures. Cet atelier recevra environ 100 participants parmi lesquels des représentants des agences de coopérations présentes dans le pays afin de dégager les pistes futures d'assistance technique. Le programme de l'atelier ainsi que la liste des participants seront établis par la coordination du projet en étroite collaboration avec le CNSSA et le consultant international en systèmes de contrôle alimentaire. Un rapport final de l'atelier sera rédigé par la coordination du projet.

**Action 2 (AG-A2) :** Mission d'évaluation externe du projet

**Mode opératoire :** Une mission d'évaluation du projet sera confiée à un cabinet d'audit défini par la FAO en collaboration avec la coordination du projet. La mission fera l'objet d'un rapport détaillé d'évaluation.

## APPENDICE 6

## CALENDRIER

Année	2008												2009											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
<b>Activité C1-A1 : Accompagner le démarrage des activités du Comité National sur la Sécurité Sanitaire des Aliments</b>																								
C1-A1-A1		—																						
C1-A1-A2		•																						
C1-A1-A3		—																						
C1-A1-A4																								
<b>Activité C1-A2 : Etablir les priorités nationales en matière de sécurité sanitaire des aliments</b>																								
C1-A2-A1			—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
<b>Activité C1-A3 : Analyser le cadre juridique de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments (les textes réglementaires et les normes existantes)</b>																								
C1-A3-A1							—	—																
C1-A3-A2																								
<b>Activité C1-A4 : Faire un état des lieux des capacités analytiques du pays (état des laboratoires)</b>																								
C1-A4-A1					—	—	—																	
<b>Activité C1-A5 : Accompagner le démarrage des activités du Comité National du Codex Alimentarius</b>																								
C1-A5-A1																								
<b>Activité C1-A6 : Assurer la bonne diffusion des informations SPS entre les différents comités et institutions ainsi qu'entre ceux-ci, le secteur privé et la société civile.</b>																								
C1-A6-A1																								
C1-A6-A2																								
<b>Activité C2-A1 : Constituer un vivier de formateurs capables d'assurer des formations futures sur les systèmes d'assurance qualité et de sécurité sanitaire des aliments</b>																								
C2-A1-A1						—																		
<b>Activité C2-A2 : Conduire les formations secondaires des opérateurs dans le secteur alimentaire sur des thèmes tels que les BPA, BPF, BPH, HACCP etc.</b>																								
C2-A2-A1						—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
C2-A2-A2																								—
<b>Activité générale (AG) : Validation des acquis et évaluation du projet</b>																								
AG-A1																								•
AG-A2																								•

— Action à durée supérieure à 1 jour • Action à durée égale à 1 jour \*\*\* Actions multiples de même nature, reproduites sur des durées variables



## APPENDICE 7

## POSTES DE DEPENSES A LA CHARGE DU STDF PAR ACTIVITE

Description ou code de l'action	Postes de dépenses
Activité transversale concernant toutes les actions du projet	Contribution à la rémunération des membres du comité de coordination du projet
	Equivalent de deux semaines d'expertise à distance du consultant international en systèmes de contrôle alimentaire à répartir sur les deux années du projet
	Mission d'évaluation externe du projet
	Atelier de validation du projet
C1-A1-A1	Consultation de deux semaines d'un expert en systèmes de contrôle alimentaire
C1-A1-A2	Atelier d'une journée avec 25 participants
C1-A1-A3	Fournitures d'équipement informatique (4 micro-ordinateurs et 4 imprimantes, 1 photocopieur)
	Abonnement pour connexion internet rapide pendant 2 ans
C1-A1-A4	Mission d'une semaine d'appui technique du consultant international en systèmes de contrôle alimentaire
C1-A2-A1	Abonnement de 2 ans à la base de données informatiques « Sciencedirect » d'Elsevier
C1-A4-A1	Crédit de 600 analyses microbiologiques alimentaires auprès du Centre Pasteur Yaoundé (300 dénombrements de germes totaux, 300 détections de pathogènes)
	Crédit pour 20 analyses de pesticides
	Crédits pour le paiement de 20 bourses de 6 mois, renouvelables, pour des élèves-ingénieurs stagiaires de l'ENSAI (Sciences des aliments) et des doctorants.
	10 primes d'encadrement des études
C1-A3-A1	Six semaines de consultation juridique (expert national)
	Cinq semaines de consultation en systèmes de contrôle alimentaire (expert national)
C1-A3-A2	Mission d'une semaine d'un consultant international juriste
C1-A5-A1	Mission d'une semaine pour un consultant international spécialisé en Codex Alimentarius
	Formation d'une semaine pour 20 personnes
C1-A6-A1	Formation d'une journée pour 20 personnes
C2-A1-A1	Formation de 2 semaines pour 25 personnes
	2 Formateurs internationaux pour une durée d'une semaine chacun
	2 Formateurs nationaux pour une durée d'une semaine chacun
C2-A2-A1	Contribution à la prise en charge des 50 formations aux entreprises
	Frais d'évaluation de l'impact des formations aux entreprises (salaire d'un consultant pendant un mois et frais de déplacements)

**PRINCIPALES COMPOSANTES DU BUDGET A LA CHARGE DU STDF**

<b>Lignes budgétaires</b>	<b>Montant (dollars EU)</b>
Services de Personnel	197548
Voyages et frais connexes	58167
Formations/ateliers	63502
Dépenses générales de fonctionnement	58128
Equipements et fournitures	10700
Logiciels ou autres	16372
Evaluation du projet	15000
<b>Sous-total</b>	<b>419418</b>
Imprévu (10%)	41942
<b>Total</b>	<b>461 359</b>

**VENTILATION DETAILLEE DE L'APPORT DU STDF**

Lignes budgétaires	Rubriques	Sous-rubriques	Montant (USD)	Montant (XAF)	Nombre	Durée (jours)	Durée (mois)	Sous-Total	Total CFA	Total USD
<b>Services de Personnel</b>										
	Contribution à la rémunération de la coordination du projet			200000	4		24	19200000	<b>19200000</b>	<b>39489,7594</b>
	Consultants internationaux		9200							<b>9200</b>
	Consultants nationaux			6375000					<b>6375000</b>	<b>13111,8342</b>
	Bourses d'études								<b>22000000</b>	<b>45248,6826</b>
		Elèves-Ingénieurs		1000000	10			10000000		
		Doctorants		1200000	10			12000000		
	Honoraires formateurs pour formations secondaires			100000	25	8		20000000	<b>20000000</b>	<b>41135,166</b>
	Primes de supervision des études			2400000	10			24000000	<b>24000000</b>	<b>49362,1993</b>
<b>Voyages et frais connexes</b>										
	Forfait déplacement et per diem pour 1 membre de la coordination du projet			1050000					<b>1050000</b>	<b>2159,59622</b>
	Forfait déplacement et per diem pour évaluation de l'impact des formations secondaires			500000					<b>500000</b>	<b>1028,37915</b>
	Vols internationaux		4000		6					<b>24000</b>
	Per diem et terminaux consultants internationaux		10000							<b>10000</b>
	Forfait déplacement et per diem des formateurs pour conduite des formations secondaires			300000	17				<b>5100000</b>	<b>10489,4673</b>

	Forfait déplacement et per diem pour un membre de la coordination du projet pour superviser les formations secondaires		300000	17				5100000	10489,4673
<b>Formations/ateliers</b>									
	Formation des formateurs							17100000	35170,567
	Location salle de cours/TP		2000000				2000000		
	Frais de secrétariat		300000				3000000		
	Achats de fournitures		500000				5000000		
	Transport des participants de différentes villes à Yaoundé		60000	10			600000		
	Per diem pour les participants venant de province		40000	10	11		4400000		
	Déjeuner		5000	35	10		1750000		
	Pauses café		1000	35	10		350000		
	Atelier de validation du Projet Comité							245000	503,905784
	Location de la salle		60000				60000		
	Frais de secrétariat		5000				5000		
	Dejeuner		5000	30			150000		
	Pauses café		1000	30			30000		
	Formation Codex							1750000	3599,32703
	Location de la salle		60000		5		300000		
	Frais de secrétariat		200000				200000		

		Achats de fournitures		500000				500000		
		Déjeuner		5000	25	5		625000		
		Pauses café		1000	25	5		125000		
	Formation SPS								<b>910000</b>	<b>1871,65005</b>
		Location de la salle		60000				60000		
		Frais de secrétariat		200000				200000		
		Achats de fournitures		500000				500000		
		Déjeuner		5000	25			125000		
		Pauses café		1000	25			25000		
	Journée portes ouvertes								<b>4060000</b>	<b>8350,43871</b>
		Location de la salle		2500000				2500000		
		Frais de secrétariat		200000				200000		
		Achats de fournitures		500000				500000		
		Déjeuner		5000	110			550000		
		Pauses café		1000	110			110000		
		Couverture médiatique		200000				200000		
	Atelier de validation du Projet								<b>4060000</b>	<b>8350,43871</b>
		Location de la salle		2500000				2500000		
		Frais de secrétariat		200000				200000		
		Achats de fournitures		500000				500000		
		Déjeuner		5000	100			500000		
		Pauses café		1000	100			100000		
		Couverture médiatique		200000				200000		
	Formations secondaires								<b>2500000</b>	<b>5141,89576</b>

		Frais de vulgarisation du projet au près des entreprises		250000				250000	<b>250000</b>	<b>514,189576</b>
		Supports pédagogiques		50000	50			2500000		
<b>Dépenses Générales de fonctionnement</b>										
		Communications téléphoniques		1000						<b>1000</b>
		Diffusion des documents du projet		2000						<b>2000</b>
		Frais de secrétariat de la coordination du projet (saisie pour courrier du projet, consommable etc)		100000			24	2400000	2400000	<b>4936,21993</b>
		Frais de réalisation des études								
		Analyse des germes totaux		20000	300			6000000	6000000	<b>12340,5498</b>
		Analyses des pathogènes		50000	300			15000000	15000000	<b>30851,3745</b>
		Analyses des pesticides		350	20					<b>7000</b>
<b>Equipements et fournitures</b>										
		Microordinateurs		900	4					<b>3600</b>
		Imprimantes		650	4					<b>2600</b>
		Photocopieuse à gros débit		2500	1					<b>2500</b>
		Consommable		2000						<b>2000</b>
<b>Logiciels ou autres</b>										
		Connexion internet		50000	4		24		<b>4800000</b>	<b>9872,43985</b>
		Abonnement à Science direct		6500	1		24			<b>6500</b>
<b>Evaluation du projet</b>				15000						<b>15000</b>
<b>Grand Total</b>										<b>419417,548</b>
<b>Imprévu 10%</b>										<b>41941,7548</b>
<b>Total contribution STDF</b>										<b>461359,303</b>

### APPORT DU GOUVERNEMENT CAMEROUNAIS

Nature	Coût unitaire	Total (FCFA)	Total (dollars EU)
<b>Composante 1 : Appui au renforcement du système de sécurité sanitaire des aliments et à la mise en place d'un mécanisme de coordination entre les différents intervenants</b>			
<b>Location du siège / an</b>	500 000 x 12 (mois)	6 000 000	123441
<b>Salaires des employés</b>			
Cadres supérieurs	250 000 x 5 pers x 12 mois	15 000 000	30851
Cadres moyens	175 000 x 10 pers x 12 mois	21 000 000	43192
Cadres subalternes	150 000 x 15 pers x 12 mois	9 000 000	18511
Agents	75 000 x 5 pers x 12 mois	4 500 000	9255
<b>Frais de fonctionnement</b>			
Electricité	100 000 x 12	1 200 000	2468
Eau	50 000 x 12	600 000	1234
Connections internet	50 000 x 12	600 000	1234
Déplacement/Réunion / etc.	Forfait	50 000 000	102838
<b>Composante 2 : Formation des formateurs et formations secondaires des opérateurs de la chaîne de production et de transformation alimentaire :</b>			
Apport personnel des entreprises	50 000 x 25 formations x 15 personnes	18 750 000	<b>40 047</b>
<b>Grand Total</b>		<b>126 650 000</b>	<b>260488</b>

## APPENDICE 8

### TERMES DE REFERENCES DES CONSULTANTS DU PROJET

#### Consultant International en Systèmes de Contrôle Alimentaire

Sous la supervision du fonctionnaire de l'Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture (FAO) chargé du projet et en collaboration étroite avec la coordination du projet, le consultant conduira trois missions et s'acquittera des tâches décrites ci-dessous :

Mission 1 : Le consultant devra :

- Rencontrer toutes les institutions parties prenantes impliquées de près ou de loin dans le système de contrôle alimentaire, ainsi que les autres parties intéressées (secteur privé, société civile) afin d'analyser le système actuel et de recueillir les points de vue sur la constitution du Comité National de Sécurité Sanitaire des Aliments (composition, attributions, fonctionnement, procédures etc.).
- Présenter un projet de composition, statut, attributions et procédures de fonctionnement du comité (dit *Projet de Comité*),
- Proposer un programme prévisionnel d'un atelier d'un jour pour l'amendement et la validation du *Projet de Comité*,
- Faire des recommandations sur la liste des participants à l'atelier,
- Faire des recommandations sur les étapes suivantes du projet.

Mission 2 : Le consultant devra :

- Faire le point avec la coordination du projet sur l'avancement de celui-ci,
- Evaluer l'avancement dans la mise en place du Comité de Sécurité Sanitaire des Aliments,
- Apporter le soutien technique nécessaire au projet (notamment pour la réalisation des études),
- Participer et agir comme personne-ressource à la journée portes-ouvertes.

Missions 3 : Pour un équivalent de 2 semaines de travail à distance, le consultant s'engagera à rester en contact avec la coordination du projet et la FAO pendant toute la durée du projet afin de :



- Assister la coordination du projet dans la finalisation du document de *Projet de Comité* en répondant à toute préoccupation pouvant survenir lors de l'accomplissement cette tâche,
- Promulguer des conseils, à la demande, au Comité National de Sécurité Sanitaire des Aliments pour la conduite des études des pratiques et aliments à risque,
- Revoir les documents de projet à la demande de la coordination afin de donner un avis technique tel que nécessaire,
- Donner un avis et des recommandations pour la sélection des futurs formateurs (qui recevront la formation primaire),
- Donner un avis technique et des recommandations sur le contenu des formations primaires et secondaires,
- Se tenir informé de l'avancement du projet et s'assurer du respect du planning.

**Profil :** Expert en sécurité sanitaire des aliments, niveau Bac+5 ou Bac+8, expérience confirmée en systèmes de contrôle alimentaire, expérience au niveau international exigée.

**Langue de travail :** Français

**Nombre et durée des Missions :** 5 semaines réparties en 3 missions

**Lieu :** 2 missions de 2 et 1 semaine à Yaoundé, Cameroun et 2 semaines à domicile à répartir sur la durée du projet

**Rapport :** Le consultant produira un rapport à l'issue des deux missions de terrain. Le rapport sera remis sous format électronique à la FAO.

-----

#### *Consultant National en Systèmes de Contrôle Alimentaire*

Sous la supervision du fonctionnaire de l'Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture (FAO) chargé du projet et en collaboration étroite avec la coordination du projet, le consultant conduira une mission et s'acquittera les tâches décrites ci-dessous :

Mission 1: Le consultant devra:

6 Préparer les entretiens avec les institutions techniques, en collaboration avec le consultant national juriste,

7 Apporter l'expertise technique nécessaire à l'analyse des textes juridiques par le consultant national juriste,

8 Faire les recommandations techniques nécessaires à l'élaboration d'avant-projets de textes par le consultant national juriste,

- 9 Revoir les propositions de textes juridiques pour en assurer le bien-fondé,
- 10 Maintenir un contact, tel que nécessaire, avec le consultant international en systèmes de contrôle alimentaire,
- 11 Accomplir toute autre tâche nécessaire à la bonne marche de la consultation juridique.

**Profil :** Expert en sécurité sanitaire des aliments, niveau Bac+5 ou Bac+8, expérience confirmée en systèmes de contrôle alimentaire, expérience au niveau international souhaitée.

**Langue de travail :** Français

**Nombre et durée des Missions :** 1 mission de cinq semaines

**Lieu :** Yaoundé, Cameroun.

**Rapport :** Le consultant produira un rapport à l'issue de sa mission. Le rapport sera remis sous format électronique à la FAO.

-----

#### Consultant International Juriste

Sous la supervision du fonctionnaire de l'Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture (FAO) chargé du projet et en collaboration étroite avec la coordination du projet, le consultant conduira une mission et s'acquittera des tâches décrites ci-dessous :

Mission 1 : Le consultant devra :

- Analyser les documents fournis par le consultant national au regard des progrès scientifiques, du contexte du pays, de l'évolution du cadre réglementaire international, etc.,
- Faire des amendements éventuels sur les avant-projets de textes préparés par le consultant national,
- Passer en revue les recommandations du consultant national et faire des suggestions tel que nécessaire,
- Rencontrer les responsables des institutions concernées à plus haut niveau et leur présenter les recommandations faites pour leur domaine précis.

**Profil :** Juriste, niveau Bac+4/5 ou Bac+8, expérience confirmée en systèmes de contrôle alimentaire, expérience au niveau international exigée.

**Langue de travail :** Français.

**Nombre et durée des Missions :** 1 mission de 1 semaine.

**Lieu :** Yaoundé, Cameroun.

**Rapport :** Le consultant produira un rapport à l'issue de sa mission. Le rapport sera remis sous format électronique à la FAO.

Consultant National Juriste

Sous la supervision du fonctionnaire de l'Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture (FAO) chargé du projet et en collaboration étroite avec la coordination du projet, le consultant conduira deux missions et s'acquittera des tâches décrites ci-dessous :

Mission 1 : Le consultant devra :

- Regrouper les textes existants et faire une pré-analyse de la situation,
- Consulter les agents concernés pour évaluer leur niveau de connaissance de ces textes et des contraintes que ceux-ci engendrent lors de l'exercice de leur fonction,
- Recueillir les avis des spécialistes sur les besoins de moderniser et/ou de compléter les textes existants,
- En se basant sur cette analyse, le consultant devra faire des recommandations et notamment présenter une liste des textes qu'il conviendrait d'adopter pour moderniser le système,
- Rédiger des modèles d'avant-projets des principaux textes à adopter,

Mission 2 : Le consultant devra :

- Accompagner et appuyer le consultant international durant sa mission
- Appuyer le consultant international dans la finalisation des avant-projets de textes
- Conduire toute autre tâche nécessaire pour la bonne marche du projet

**Profil :** Juriste, niveau Bac+4/5 ou Bac+8, expérience confirmée. Connaissance des problématiques des systèmes de contrôle alimentaire souhaitée,

**Langue de travail :** Français

**Nombre et durée des Missions :** 2 missions (1 mission de 5 semaines et une mission de 1 semaine)

**Lieu :** Yaoundé, Cameroun

**Rapport :** Le consultant produira un rapport à l'issue de sa mission. Le rapport sera remis sous format électronique à la FAO.

-----

Consultant International Spécialisé dans le Travail du Codex et dans l'Accord SPS

Sous la supervision du fonctionnaire de l'Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture (FAO) chargé du projet et en collaboration étroite avec la coordination du projet, le consultant conduira une mission et s'acquittera des tâches décrites ci-dessous :

Mission 1 : Le consultant devra :

- Conduire un atelier de formation de trois jours sur le Codex et le fonctionnement d'un Comité National de Codex Alimentarius (Cette formation devra être aussi pratique que possible avec des mises en situation en utilisant les agendas des réunions futures de la Commission du Codex Alimentarius et de ses organes subsidiaires. La formation couvrira au moins 1 jour de formation/travaux dirigés sur la rédaction des procédures de fonctionnement du Comité National du Codex Alimentarius),
- Rédiger des avant-projets de procédures de fonctionnement à présenter aux participants pendant l'atelier,
- Conduire une formation sur les notifications et le bon fonctionnement d'un point d'information SPS.

**Profil** : Expert en sécurité sanitaire des aliments, niveau Bac+5 ou Bac+8, expérience confirmée en travaux du Codex Alimentarius et en conduite de formations SPS, expérience au niveau international exigée.

**Langue de travail** : Français

**Nombre et durée des Missions** : 1 mission

**Lieu** : Yaoundé, Cameroun.

**Rapport** : Le consultant produira un rapport succinct à l'issue de sa mission. Le rapport sera remis sous format électronique à la FAO.

-----  
*Consultant International en Assurance Qualité (x2)*

Sous la supervision du fonctionnaire de l'Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture (FAO) chargé du projet et en collaboration étroite avec la coordination du projet, le consultant conduira une mission de formation et s'acquittera des tâches décrites ci-dessous :

Mission 1 : Le consultant devra :

- Préparer les supports de formation sur les thèmes précisés par la coordination du projet
- Conduire la formation et veiller à susciter le débat et l'intérêt des auditeurs,

**Profil** : Expert en science et technologie alimentaire, niveau Bac+5 ou Bac+8, expérience confirmée en normes alimentaires et en systèmes assurance qualité, expérience au niveau international souhaitée.

**Langue de travail** : Français

**Nombre et durée des Missions** : 1 mission d'une semaine

**Lieu** : Yaoundé, Cameroun

**Rapport** : Le consultant produira un rapport succinct à l'issue de la mission de terrain. Le rapport sera remis sous format électronique à la FAO.

-----  
Consultant National en Assurance Qualité (x 2)

Sous la supervision du fonctionnaire de l'Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture (FAO) chargé du projet et en collaboration étroite avec la coordination du projet, le consultant conduira une mission de formation et s'acquittera des tâches décrites ci-dessous :

Mission 1 : Le consultant devra :

- Préparer les supports de formation sur les thèmes précisés par la coordination du projet
- Conduire la formation en insistant sur les cas pratiques,
- Appuyer le consultant international pendant la conduite de sa formation

**Profil** : Expert en science et technologie alimentaire, niveau Bac+5 ou Bac+8, expérience confirmée en normes alimentaires et en systèmes assurance qualité,

**Langue de travail** : Français

**Nombre et durée des Missions** : 1 mission d'une semaine

**Lieu** : Yaoundé, Cameroun

**Rapport** : Le consultant produira un rapport succinct à l'issue de la mission de terrain. Le rapport sera remis sous format électronique à la FAO.

-----  
Consultant National « Evaluation »

Sous la supervision du fonctionnaire de l'Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture (FAO) chargé du projet et en collaboration étroite avec la coordination du projet, le consultant conduira une mission et s'acquittera des tâches décrites ci-dessous :

Mission 1 : Le consultant devra :

- Préparer les questionnaires, les tests et autres supports des enquêtes,
- Administrer les questionnaires (par envoi aux entreprises éloignées et par entretiens directs)

- Conduire les tests de formations
- Analyser les résultats des entretiens directs avec les opérateurs formés et les chefs d'entreprises concernés,

**Profil :** Expert en science des aliments, niveau Bac+5 ou Bac+8, expérience confirmée en conduite des enquêtes, ou expert socio-économiste avec une expérience dans le domaine alimentaire.

**Langue de travail :** Français

**Nombre et durée des Missions :** 1 mission de 4 semaines

**Lieu :** Yaoundé et autres villes du Cameroun

**Rapport :** Le consultant produira un rapport détaillé à l'issue de la mission de terrain. Le rapport sera remis sous format électronique à la FAO.