

CHAPITRE 5 PROGRAMME D'EXECUTION DU PROJET

CHAPITRE 5 PROGRAMME D'EXECUTION DU PROJET

5-1 OPERATEUR PUBLIC DU PROJET

L'opérateur public du présent Projet est le Ministère de la Production Animale de la Côte-d'Ivoire. Les travaux de niveau pratique sont assumés par la Direction des Pêches de ce ministère. A savoir que cette Direction des Pêches assume l'établissement de la fonction du présent Projet, la délibération relative au planning de construction de l'établissement et aux études détaillées y afférentes, la formalité d'exemption d'impôts sur les matériaux importés, la préparation préalable nécessaire à la construction de l'établissement, la délibération jugée nécessaire au fur et à mesure de l'avancement des travaux avec les organismes intéressés, la coordination des différentes activités, etc. En outre, la Direction des Pêches assume aussi l'obtention du budget requis pour les travaux à charge partielle et l'exécution de ces travaux.

Dans la mise en oeuvre du présent Projet, interviendra aussi la DIRECTION ET CONTROLE DES GRANDS TRAVAUX (DCGTx). A tous les stades de réalisation du Projet, y compris élaboration du dossier technique d'appel d'offres, conduite et évaluation des offres, examen des plans et supervision des travaux de construction, la DCGTx assurera, à la place du Ministère de la Production Animale, la direction du Projet. Après l'achèvement de leurs construction et montage, l'Etablissement et les matériels seront d'abord soumis à la vérification définitive de la DCGTx, puis pris en charge par le Ministère de la Production Animale qui est l'organisme chargé de la réalisation du Projet. Comme décrit ci-dessus, le présent Projet sera exécuté en tenant compte des lois et des règlements en vigueur en Côte-d'Ivoire. Mais les problèmes prévisibles dans la mise en oeuvre du présent Projet en relation avec le système d'aide financière non-remboursable du Japon et la coutume des Japonais devront être mis au point par les parties intéressées des deux pays, au plus tard avant chaque étape de l'exécution du Projet.

5-2 PRINCIPE DE L'EXECUTION DES TRAVAUX

Le programme d'exécution des travaux de construction faisant partie du présent Projet sera établi en se basant sur le principe suivant.

- 1) Utiliser, autant que possible, la main-d'oeuvre locale et les matériels et matériaux disponibles sur place.
- 2) Eviter la saison des pluies dans l'élaboration du calendrier d'exécution du Projet, en vue d'augmenter le rendement.
- 3) Apporter une attention particulière à la protection de l'environnement.
- 4) Assurer des contacts étroits avec le monde local afin d'éviter un trouble.
- 5) Respecter la culture et la tradition du partenaire étranger.

5-3 ETENDUE DES TRAVAUX

Le présent Projet a pour objectif de construire l'établissement de contrôle sanitaire des produits halieutiques sur l'emplacement à l'intérieur du terrain de la Direction des Pêches du Ministère de la Production Animale. L'étendue du présent Projet porte sur:

- 1) l'obtention du terrain projeté;
- 2) la construction du nouveau établissement (bâtiment, V.R.D. en annexe au bâtiments et travaux d'équipement);
- 3) l'approvisionnement des matériels et matériaux;
- 4) la fourniture des prestations relatives à l'exécution des opérations ci-dessus et à la supervision des travaux; et
- 5) les formalités diverses nécessaires à l'exécution des opérations ci-dessus et l'obtention des autorisations y afférentes.

5-4 ELEMENTS A CHARGE DU GOUVERNEMENT DE LA COTE-D'IVOIRE ET DU GOUVERNEMENT DU JAPON

Les éléments à charge des deux pays dans le cadre d'exécution du présent Projet sont les suivants:

- 1) Eléments à charge du Gouvernement de la Côte-d'Ivoire et accord des facilités
 - ① Obtention du terrain à bâtir et enlèvement des obstacles éventuellement présents dans ce terrain incluant la zone de mer.
 - ② Possibilités d'alimentation requise en eau et en énergie électrique.

- ③ Dédouannement des matériels et matériaux utilisés pour le présent Projet et formalité d'exemption des droits de douane y afférents.
- ④ Formalité d'exemption de toutes les taxes et contributions imposées aux japonais en Côte-d'Ivoire pour la fourniture des matériels et matériaux destinés à la construction et des prestations y afférentes.
- ⑤ Exemption des autorisations, obtention et accord des autres droits pour les Japonais indispensables à l'exécution du Projet.
- ⑥ Gestion efficace de l'entretien et l'exploitation optimale de l'établissement construit par la coopération financière non-remboursable.

2) Eléments à charge du Gouvernement du Japon

- ① Approvisionnement de tous les matériels et matériaux et de la main-d'oeuvre nécessaires à la construction.
- ② Exécution du transport maritime et terrestre des matériels et matériaux nécessaires à la construction et prise en charge du prime d'assurance d'exportation.
- ③ Aide au planning d'exécution et aux affaires d'adjudication et prestations de maîtrise d'oeuvre telles que conduite de l'exécution des travaux.

5-5 MODE D'APPROVISIONNEMENT DES MATERIELS ET MATERIAUX

Les matériels et matériaux introduits dans le présent Projet sont classés, grosso modo, en deux catégories distinctes: matériels destinés au contrôle sanitaire des produits halieutiques et ceux destinés à l'aménagement de l'analyse statistique de la pêche artisanale. Tous ces matériels seront les produits importés. Parmi eux, figurent les nombreux appareils de précision qui nécessitent de faire attention particulière à leur mode d'emballage lors du transport maritime des matériels. De même, il sera indispensable, pour la même raison, de détacher les techniciens étrangers en mission pour le montage et la marche d'essai des matériels.

5-6 PROGRAMME D'EXECUTION DES TRAVAUX

La construction de l'établissement ainsi que l'approvisionnement et le

montage des matériels et matériaux seront exécutés à forfait global par une entreprise japonaise. L'exécution des travaux sera sous-traitée à des constructeurs locaux. Les travaux se distinguent en gros: travaux d'infrastructure tels que fondation du bâtiment et travaux de superstructure tels que couverture. La durée respective des travaux est de 3 mois et de 4,5 mois, soit 7,5 mois au total. A propos des techniques de construction, il convient d'adopter le procédé utilisé le plus couramment en Côte-d'Ivoire; c-à-d, la construction en béton armé et en maçonnerie. Pour la dalle inférieure, on adoptera la structure à double dalle en considération de la nature du sol. Les matériels et matériaux requis pour la construction peuvent tous être approvisionnés dans la ville d'Abidjan. Les matériaux de construction seront aussi tous approvisionnés sur place, à l'exception d'une partie des équipements.

5-7 PROGRAMME DE CONDUITE DE L'EXECUTION DES TRAVAUX

Pour la mise en oeuvre du présent Projet, le Maître d'oeuvre japonais assumera les études d'exécution et la conduite de l'exécution des travaux. Le Maître d'oeuvre abordera les études d'exécution après la signature de la note officielle d'échange entre les Gouvernements des deux pays sur la coopération financière non-remboursable japonaise dans le cadre d'exécution du présent Projet. La durée des études d'exécution sera de 2 mois à l'issue d'un mois (ou précisément à partir de la date de conclusion du contrat de prestations de maîtrise d'oeuvre avec l'Opérateur public) après la signature de la note officielle d'échange. Le Maître d'oeuvre matérialisera les études d'exécution tout en prenant contact avec la partie intéressée de la Côte-d'Ivoire. Il effectuera la reconnaissance du site et la négociation finale avec le Gouvernement de la Côte-d'Ivoire et, après quoi, établira au Japon le dossier nécessaire à l'adjudication tel que plans détaillés, note de calcul de structure, bordereau des quantités, cahiers des charges des travaux, etc. Une fois le dossier d'adjudication dressé, il remplira la formalité d'approbation du Projet, effectuera l'examen de la qualité des soumissionnaires, l'adjudication puis l'évaluation des soumissions et choisira l'adjudicataire (Entrepreneur) selon la procédure dûment définie. L'adjudicataire conclura, après la justification de sa qualité, le marché à forfait avec l'Opérateur public. La durée nécessaire de l'adjudication sera d'environ 1,5 mois.

Après la conclusion du marché de travaux, le Maître d'oeuvre assumera au Japon la vérification des plans d'exécution fournis par l'Entrepreneur, la conduite de la fabrication en atelier des membres à façonner, le contrôle contradictoire de l'essai de qualité des produits/matériaux à exporter et le contrôle de quantité à l'embarquement. Durant la durée des travaux sur site, il détachera en temps utile les experts en architecture chargés de la coordination des structures d'accueil de l'Entrepreneur et de la conduite de l'exécution des travaux. Ces experts feront aussi la conduite "spot" en assistant à l'essai de contrôle qualité et au contrôle de décompte. Par ailleurs, pour le montage et la marche d'essai des équipements ainsi que pour la formation du personnel, les experts en la matière seront détachés au site. Lors de l'achèvement et de la réception, le responsable général s'y rendra.

5-8 CALENDRIER D'EXECUTION

Le commencement de la fabrication des matériels et matériaux et la mise en route des travaux auront lieu après l'entrée en vigueur du marché conclu entre la Côte-d'Ivoire et l'entreprise japonaise et attesté par le Gouvernement du Japon. Considérant la saison des pluies, les négociations avec les organismes intéressés de la Côte-d'Ivoire, etc., il faudra prévoir 1 mois environ pour la préparation après la conclusion du marché de travaux, 7,5 mois environ pour les travaux de construction, la fabrication des matériels et matériaux et le transport maritime et 1 mois environ pour le montage, la marche d'essai suivie de réglages et les différentes procédures.

Pour la démarche des opérations à entreprendre, il y a lieu de l'examiner suffisamment d'avance avec les organismes intéressés de la Côte-d'Ivoire.

Comme décrit ci-avant, ce calendrier d'exécution est établi en admettant que la coordination de différents éléments relatifs à l'avancement du Projet auprès des organismes intéressés de la Côte-d'Ivoire ait été terminé en temps voulu. La durée totale depuis la signature de la note officielle d'échange jusqu'à l'achèvement des travaux sera de 15 mois, comme l'indique le tableau ci-dessous.

Calendrier d'exécution

Nbr mois	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Note officielle d'échange (E/N)																
Contrat de prestations de maîtrise d'oeuvre			◆													
Etudes d'exécution				▨	▨											
Adjudication					▨	▨										
Marché Entrepreneur						◆										
Approbation des plans							▨									
Travaux de construction									▨	▨	▨	▨	▨	▨	▨	▨
Fabrication matériels et matériaux										▨	▨	▨	▨	▨	▨	▨
Transport maritime													▨	▨	▨	▨
Montage équipements																▨
Achèvement, réception																◆

△

Commencement
des travaux

△

Achèvement
des travaux

5-9 PLAN DE GESTION ET D'EXPLOITATION

5-9-1 PLAN D'EXPLOITATION

Le présent établissement de contrôle sanitaire des produits halieutiques est exploité par la Direction des Pêches relevant du Ministère de la Production Animale. Il est du minimum nécessaire et de la dimension réduite. Pour leur exploitation, les fonds et le personnel requis ne posent essentiellement pas de problème, comme exposé aux articles 5-9-2 et 5-9-3 plus bas. On peut estimer que le tout promet un bon fonctionnement des installations.

En ce qui concerne la maintenance de l'équipement, notamment des matériels d'analyse de précision dont l'importation de l'étranger prend un temps prolongé, il convient de prendre toutes les mesures possibles pour que ses pièces de rechange et d'usure soient toujours en stock chez des agences locales. C'est-à-dire, la Direction des Pêches devra passer un contrat d'entretien avec l'agence de chaque matériel pour maintenir celui-ci dans un état bien entretenu lui assurant le meilleur fonctionnement. Pour les produits chimiques et autres dont l'efficacité n'est garantie que s'ils sont utilisés dans le délai prescrit, on devra veiller à ne pas entraver les activités de contrôle par leur manque, en procédant par exemple à la commande préalable des produits à utiliser dans le mois à venir.

5-9-2 PLAN D'EFFECTIFS

Dans l'exploitation de l'équipement projeté, le personnel actuel de la Direction des Pêches a une certaine expérience. Elle ne demande pas d'ailleurs de très haute technicité. Aux laboratoires actuels de cet organisme sont affectés 14 agents dont 6 ont suivi dans des pays étrangers (Belgique, France, Allemagne fédérale, etc.) un enseignement supérieur ou stage (de 1 à 2 années) en matière d'analyse chimique et biologique. Par ailleurs, l'utilisation du nouvel équipement peut être faite en collaboration avec le Centre de Recherche Océanographique (CRO) attaché à la Direction des Pêches. Ainsi, l'organisation prévue pour l'exploitation des installations considérées sera à même d'assurer celle-ci sans problème du point de

vue technique. Toutefois, Il sera toujours utile d'envisager un stage de courte durée en vue du perfectionnement technique et de la maîtrise d'exploitation des matériels nouvellement introduits.

Le nombre d'éprouvettes à traiter par an sur la réalisation du Projet est, comme le montre le tableau ci-dessous, environ 2,1 fois plus grand que celui actuel (en 1987). Quant aux paramètres à mesurer, le nombre total actuel sera multiplié approximativement par 2,5 pour le contrôle bactériologique et par 6,2 pour le contrôle physicochimique. Cependant, le nouvel équipement, de précision amélioré, permet de réduire à une seule fois les mesures à effectuer pour un paramètre d'une éprouvette. L'actuel nombre total de mesures à effectuer pour le contrôle physicochimique ne sera donc multiplié que par environ 1,2.

Contrôle	Bactériologie		Physicochimie		Physique	
	Actuel	Projet	Actuel	Projet	Actuel	Projet
Eprouvettes	1 358	2 850	1 358	2 850	-	2 150
Total paramètres	2 877	7 350	2 877	17 850	-	3 350
Total mesures	2 877	7 350	14 999	17 850	-	3 350

L'exécution de ces contrôles pourra être assurée par le seul personnel actuel de contrôle sans l'augmentation d'effectif, cet avis étant fondé sur les considérations suivantes :

- ① Pour le contrôle physicochimique, l'analyse, fine et grosse, des données de sortie sera rationalisée par la mise en place de matériels capables de traiter par ordinateur certaines données.
- ② Les résultats de l'étude sur place nous font juger que le volume soumis actuellement au contrôle bactériologique est relativement faible et inférieur à la capacité des contrôleurs, laquelle pourra absorber l'augmentation prévisible des paramètres à mesurer.

- ③ Les actuels contrôleurs maîtrisent les procédures et méthodes de contrôle essentielles. Après qu'ils auront suivi un stage de courte durée sur les matériels introduits, on peut espérer un meilleur rendement de contrôle par personne.

5-9-3 COUT D'EXPLOITATION

Parmi les grands postes des frais d'exploitation des installations considérées, à part le personnel, comptent les consommables (réactifs et gaz), la maintenance du bâtiment et de l'équipement, les services généraux (eau et électricité). Le montant annuel de ces frais est estimé comme suit :

		(en Yens Japonais)
1) Consommables :	• Réactifs - Physicochimie	4 788 400
	- Bactériologie	313 100
	• Autres - Verrerie et pièces	600 000
2) Maintenance :	- Equipement	2 500 000
	- Bâtiment	3 000 000
3) Services généraux :		
• Eau :	$2 \text{ m}^3/\text{j} \times 300 \text{ j} \times 99 \text{ CFA}/\text{m}^3 \times 0,4$	23 760
• Electricité :	$125 \text{ kW}/\text{j} \times 300 \text{ j} \times 55,80 \text{ CFA}/\text{kW} \times 0,4$	837 000
	Total :	Yens Japonais 12 062 260
		(1 Franc CFA = 0,4 Yen Japonais)

Le coût d'exploitation ci-dessus sera couvert par le budget général de la Direction des Pêches. Les frais de maintenance du bâtiment et de l'équipement, ainsi que ceux de réactifs et d'autres consommables, peuvent être imputés sur les fonds d'exploitation du Projet inscrits dans le budget des comptes spéciaux du Ministère de la Production Animale. Cependant, le contrôle de certains paramètres (détection des additifs alimentaires, par exemple) coûte si cher que le coût d'exploitation dépasse les seules recettes sous forme des droits de délivrance de certificats (500 F.CFA). Il conviendrait donc d'envisager dans le futur la perception des redevances de contrôle.

CHAPITRE 6 EVALUATION DU PROJET

CHAPITRE 6 EVALUATION DU PROJET

6-1 EFFETS DE LA REALISATION DU PROJET

La Direction des Pêches a poursuivi jusqu'ici l'exploitation des laboratoires destinés au contrôle sanitaire des produits halieutiques, avec des matériels de vieux modèle à pauvre précision de mesure. C'est ces dernières années qu'elle a commencé à rattraper le retard dans l'analyse et la compilation des données sur la pêche artisanale.

Le nouvel établissement de contrôle sanitaire des produits halieutiques permet la vérification de paramètres qui était impossible auparavant. Il permet en outre, grâce à l'amélioration de la précision de contrôle, de satisfaire aux normes internationales. En d'autres termes, le contrôle sanitaire imposé actuellement aux conserves d'exportation de la Côte-d'Ivoire peut être effectué rapidement et avec précision. Cela permet de gagner une grande confiance des pays membres de la CE et d'autres importateurs pour améliorer la réputation internationale des conserves de bonite et de thon de fabrication ivoirienne et enfin favoriser l'augmentation de son exportation.

Au niveau national, la mise en place du nouvel établissement permet d'effectuer d'une manière satisfaisante le contrôle sanitaire des poissons congelés importés qui ne se fait pas actuellement avec rigueur par manque de la capacité de traitement. Cela permet par suite d'améliorer la salubrité des poissons congelés en distribution dans le pays et la structure de sauvegarde de la santé des consommateurs.

Les matériels de contrôle équipant le bâtiment considéré peuvent être utilisés non seulement pour le contrôle sanitaire des produits halieutiques mais encore pour l'analyse scientifique à d'autres fins. Selon les besoins, ils peuvent servir à la mesure et à l'analyse des pollutions environnementales de la lagune qui sont discutées vivement en Côte-d'Ivoire ce dernier temps. Le service

d'études océanographiques assuré par le CRO peut recourir à ces matériels provisoirement, dans le cas d'impossibilité d'utiliser ses propres matériels d'analyse. Ainsi, le Projet offre la possibilité de bien structurer l'utilisation efficace des nouvelles installations.

Les matériels d'analyse offerts permettent à la fois les analyses biologique et chimique, et par conséquent la formation professionnelle sur l'ensemble du contrôle sanitaire. Ils permettent de former annuellement sur le tas plusieurs techniciens-analystes, agents de la Direction des Pêches ou entreprises de pêche privées, d'augmenter ainsi le nombre d'ingénieurs de contrôle sanitaire et d'améliorer la salubrité des produits halieutiques au sein des entreprises alimentaires et dans des localités du pays.

L'intégration du matériel informatique nécessaire aux statistiques de la pêche artisanale met en route l'exécution cohérente du recueil et du classement des différentes données concernées. Jusqu'ici, les matières d'étude différaient selon le Centre régional des Pêches. Les données fournies à la Direction des Pêches surabondaient pour certaines régions, tellement que celle-ci procédait au tri selon l'utilité, ou elles faisaient complètement défaut pour d'autres. Dorénavant, la Direction distribuera à tous les Centres un questionnaire qui lui sera retourné après être rempli. Cela a pour effet d'uniformiser le service d'études rendu par les Centres des Pêches. Les données recueillies serviront à la promotion de la pêche artisanale sous-développée. Elles serviront notamment à saisir exactement le tonnage de capture, ce qui est important du point de vue de l'exploitation optimale des ressources maritimes, et à déterminer en fonction de l'objectif de capture à atteindre. De plus, le classement portera sur les différentes données nécessaires à l'élaboration d'un plan de développement optimal qui vise à élever le niveau de vie des ivoiriens exerçant leurs activités dans le domaine de la pêche artisanale: les pêcheurs ainsi que les gens s'occupant de la transformation et distribution des produits. Le tout permettra de tirer au clair les activités dans ce domaine qui n'étaient connues jusqu'ici qu'en des valeurs supposées.

6-2 RENTABILITE

Du coût d'exploitation des installations projetées, les frais de personnel restent au même montant qu'avant et couverts par le budget des comptes généraux de la Direction des Pêches. Les autres frais sont estimés approximativement comme suit.

Pour l'Etablissement existant, qui seront utilisés comme bureaux administratifs et salles de chercheurs, les frais à considérer ne sont pratiquement que des frais d'électricité et notamment d'éclairage, qui sont compris dans les chiffres ci-dessous.

a) Services généraux :	860 000	
b) Maintenance :	5 500 000	(Nota)
c) Consommables :	5 700 000	
<hr/>		
Total :	12 000 000	Yens japonais (30 000 000 F.CFA)

Nota : y compris les frais des pièces de rechange et ceux pour le renouvellement des matériels

Quant aux recettes entrant en caisse sous forme des droits de délivrance des certificats de contrôle, le montant annuel estimé approximativement est de l'ordre de 1 500 000 F.CFA (500 F.CFA/épreuve x 3 000 éprouvettes/an) plus les recettes de contrôle des poissons frais et congelés à l'exportation et à l'importation qui s'élèvent à 6 800 000 F.CFA (50 F.CFA/tonne x 136 000 tonnes/an). Le montant total des recettes d'environ 8 300 000 F.CFA ne correspond qu'à peu près 23 % du coût d'exploitation indiqué ci-dessus. Ce coût d'exploitation devrait s'inscrire normalement dans le budget général. Compte tenu du fait qu'une somme de dépenses de l'ordre de 6 700 000 F.CFA (résultat 1988) a été imputée sur le budget de la Direction des pêches pour le coût d'exploitation de ses installations (excepté les rémunérations des agents), le déficit prévisionnel est amené à environ 15 000 000 F.CFA. Ce montant sera couvert par le budget des comptes spéciaux du Ministère de la Production Animale.

6-3 JUSTIFICATIONS DE LA REALISATION DU PROJET

Le Projet consiste à reconstruire de la Direction des Pêches, destinés au contrôle sanitaire des produits halieutiques et ayant atteint à peu près leurs limites d'utilisation, et à renouveler leur équipement pour mettre en place des installations capables de traiter avec précision et rapidement de nombreux contrôles imposés à l'exportation et à l'importation de ces produits. Cette mise en place fait espérer l'amélioration de qualité des produits halieutiques exportés en conserves de la Côte-d'Ivoire, une meilleure réputation de ces derniers et enfin le progrès des exportations. Cela apportera un grand effet actif à l'économie du pays qui souffre par la stagnation d'exportation des produits primaires. Un grand effet actif est espéré par ailleurs sur l'hygiène et la santé nationales grâce à l'augmentation de la capacité de contrôle des poissons congelés importés qui assure à la nation la fourniture des poissons salubres.

De plus, les matériels de documentation statistique sur les pêches artisanales permet de recueillir et classer toutes les données de base servant à l'élaboration des plans de développement de ces pêches qui sont en retard et d'accélérer enfin le progrès de celles-ci.

CHAPITRE 7 CONCLUSION ET PROPOSITION

CHAPITRE 7 CONCLUSION ET PROPOSITION

7-1 CONCLUSION

Le Projet est lié étroitement à la politique de promotion des exportations avancée par la République de Côte-d'Ivoire. La conserverie ivoirienne de bonite et de thon était en forte croissance à Abidjan où se posait la base d'exploitation des ressources riches en bonite et thon à l'Atlantique Oriental. Les produits étaient exportés aux pays européens et ce qui permettait à la Côte-d'Ivoire d'acquérir de précieuses devises étrangères. Or, depuis 1982, l'essor des produits halieutiques mis en conserve aux pays de l'Asie du Sud-Est, notamment en Thaïlande, s'appuyant sur la main-d'oeuvre moins coûteuse, a abaissé la position relative des conserves ivoiriennes de bonite et de thon sur le marché mondial. La main-d'oeuvre de la Côte-d'Ivoire, 5 à 6 fois plus chère que celle thaïlandaise, entraîne une tarification plus élevée des conserves ivoiriennes. Pour faire face à cette situation, la Côte-d'Ivoire procède au développement des conserves au goût du marché européen, principal importateur, et à l'amélioration de leur qualité.

Le Projet consiste à renforcer la structure de contrôle sanitaire et d'analyse des conserves à l'exportation dans le but d'améliorer leur qualité, d'en gagner une meilleure confiance des pays importateurs, d'augmenter l'exportation des conserves de bonite et de thon, et enfin d'acquérir plus de devises étrangères.

Pour les poissons congelés importés aux fins de la consommation nationale en un volume de 100 000 tonnes par an, ledit renforcement de la structure de contrôle permet la vérification suffisante de salubrité, ce qui contribue à améliorer l'hygiène et la santé des consommateurs, ainsi que le sens de la salubrité de ces derniers sur les poissons frais, fumés, salés et séchés. Par ailleurs, le bâtiment projeté abrite un matériel informatique destiné à la statistique complète des données sur les pêches artisanales, statistique servant au développement futur de la pêche maritime.

Le nouvel établissement à mettre en place dans la Direction des Pêches est d'une taille réduite permettant leur exploitation satisfaisante par l'actuelle organisation de gestion des laboratoires de contrôle. Les matériels introduits sont du même type utilisé pour le contrôle courant ou du type similaire aux matériels d'analyse en service chez le CRO voisin de la Direction. L'utilisation des nouveaux matériels en collaboration avec le CRO assure fondamentalement leur exploitation sans problème du point de vue technique. Les agents chargés du contrôle à la Direction des Pêches, dont certains ont suivi un stage à l'étranger, ont des techniques modernes acquises et de l'expérience dans l'exploitation des matériels similaires. Le nouveau laboratoire est subdivisé selon les destinations et les fonctions de façon à permettre l'exécution à bon rendement des opérations d'analyse, ce qui promet une amélioration plus poussée de la précision de contrôle.

Comme décrit ci-dessus, le Projet est caractérisé par une grande utilité publique. Il sera donc très fructueux que le Gouvernement du Japon apporte au Projet sa coopération financière non-remboursable.

7-2 PROPOSITION

Le nouvel établissement projeté dont l'exploitation s'inscrit dans le budget national constitue un système à charge allégée pour les demandeurs de contrôle. Ne recouvrant de ceux-ci que les droits de délivrance de certificats, suivant toujours la pratique en vigueur, leurs recettes ne suffisent même pas pour payer les réactifs et consommables nécessaires au contrôle. Dans le souci d'exploitation normale et compte tenu du principe de charge aux bénéficiaires, il est désirable que l'établissement fonctionne en une autonomie financière percevant des redevances de contrôle adéquates.

L'utilisation efficace de l'équipement implique nécessairement l'acquisition opportune de ses pièces de rechange. Pour les produits importés (que sont la plupart des matériels de contrôle), la livraison des pièces en Afrique après la passation de commandes prend généralement un délai de 2 à 3 mois, voire près d'une année des fois si on y inclut la durée de réparation. Pour qu'un organisme de contrôle gagne la confiance générale, l'essentiel est

de réduire à un minimum le délai de réparation de l'équipement en panne. On devra donc instituer un système consistant à garder les pièces de rechange et les consommables spécifiques en un stock permanent dans le bâtiment et à passer des commandes préalables sur la diminution du stock au-dessous d'un niveau déterminé. L'établissement d'un tel système d'approvisionnement en pièces de rechange est fortement recommandé.

Pour permettre la mise à disposition complète des informations et des statistiques sur les pêches artisanales, l'amélioration devra porter sur l'aptitude des agents chargés de la prise de renseignements en patrouille auprès des Centres des Pêches et des villages de pêcheurs dans les différentes régions. A cet effet, il convient d'effectuer à la Direction des Pêches un perfectionnement des agents sur une méthodologie standardisée et uniformisée de collecte et de manipulation des données avant le traitement. Cette disposition aura pour effet d'élever la fiabilité des données affluant à la Direction des Pêches à partir de toutes les localités de façon que ces données servent très efficacement à l'élaboration future des plans de développement.

ANNEXES

LISTE DES ANNEXES

- ANNEXE 1 : PROCES-VERBAL DES DISCUSSIONS
- ANNEXE 2 : COMPOSITION DE LA MISSION D'ETUDE
- ANNEXE 3 : CALENDRIER DES ETUDES SUR PLACE
- ANNEXE 4 : LISTE DES PERSONNES RENCONTREES
- ANNEXE 5 : CONDITIONS NATURELLES DE LA COTE D'IVOIRE
- ANNEXE 6 : BIBLIOGRAPHIE EN MATIERE DE PECHEES EN COTE D'IVOIRE
- ANNEXE 7 : ORGANISME, PERSONNEL ET BUDGET
DE LA DIRECTION DES PECHEES MARITIMES ET LAGUNAIRES
- ANNEXE 8 : ETABLISSEMENT ACTUEL DE CONTROLE SANITAIRE
DES PRODUITS HALIEUTIQUES
- ANNEXE 9 : TEXTES EN MATIERE DE NORMES DE CONTROLE SANITAIRE
DES PRODUITS HALIEUTIQUES EN COTE D'IVOIRE
- ANNEXE 10 : FRAIS DE CONSOMMABLES PAR ELEMENT DE CONTROLE

ANNEXE I : PROCES-VERBAL DES DISCUSSIONS

JICA

MPA

PROJET DE DEVELOPPEMENT DES PECHEES
EN REPUBLIQUE DE COTE D'IVOIRE

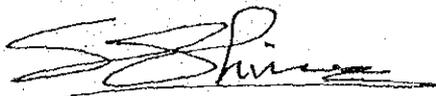
PROCES-VERBAL DES DISCUSSIONS
SUR L'ETUDE DU PLAN DE BASE

En répondant à la requête de la République de Côte d'Ivoire pour la réalisation d'un projet de développement des pêches (désigné ci-après "Projet") dans le cadre de la coopération financière non-remboursable du Japon, le Gouvernement japonais a décidé d'exécuter une étude du plan de base sur le Projet et l'a confiée à l'Agence Japonaise de Coopération Internationale (JICA); cette dernière a donc envoyé une mission pour cette étude, dirigée par Monsieur Shigeru SHIMURA, ingénieur-conseil de l'Institut de la Coopération Internationale dépendant de la JICA, du 7 décembre au 27 décembre 1988.

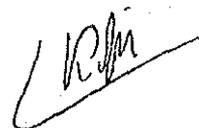
La mission a mené une série de discussions avec les organismes et les établissements concernés de la République de Côte d'Ivoire, tout en échangeant des idées et des opinions avec ces derniers; elle a également effectué des études sur le terrain.

Les deux Parties sont convenues de recommander à leur Gouvernement respectif d'examiner, pour la réalisation du Projet, les résultats des discussions et des études, qui sont résumés dans l'APPENDICE ci-joint.

Fait à Abidjan, le 20 décembre 1988



Dr. Shigeru SHIMURA
Chef de Mission de
l'Etude du Plan de Base
Agence Japonaise de Coopération
Internationale (JICA)



Dr. Luc KOFFI
Directeur des Pêches
Ministère de la
Production Animale

APPENDICE

1. Objectif du Projet

Le Projet vise à sécuriser l'approvisionnement stable en produits halieutiques et à contribuer au développement des pêches en Côte d'Ivoire, par la valorisation, le renforcement du contrôle sanitaire des produits halieutiques et l'amélioration du recueil des informations sur l'aménagement des pêcheries artisanales.

2. Organismes concernés

L'exploitation et l'entretien des bâtiments et équipements seront assurés par la Direction des Pêches du Ministère de la Production Animale. La partie ivoirienne a précisé les différents intervenants et responsables au niveau de la réalisation du Projet, à savoir le Ministère de la Production Animale et sa direction des pêches et la Direction et Contrôle des Grands Travaux.

3. Site prévu du Projet

Le site du Projet sera à Abidjan, Zone 3C, 27 rue des pêcheurs.

4. Requête soumise par le Gouvernement de la Côte d'Ivoire

La mission demandera, après son retour au Japon, au Gouvernement japonais de soumettre à une étude plus détaillée la justification de la requête du Gouvernement ivoirien indiquée dans l'ANNEXE et de prendre des mesures nécessaires à la réalisation du Projet dans le cadre de la coopération financière non-remboursable.

5. Système japonais de coopération financière non-remboursable

La mission a expliqué le système japonais de coopération financière non-remboursable, en précisant par exemple le principe d'utilisation des entreprises japonaises et des sociétés-conseils japonaises et la partie ivoirienne a compris ce système.

6. Budget nécessaire à l'exploitation et à l'entretien

La partie ivoirienne a assuré que la dépense nécessaire pour une exploitation et un entretien efficaces des installations et matériels fournis serait inscrite au budget du Gouvernement ivoirien, à condition que la coopération financière non-remboursable du Gouvernement japonais soit apportée au Projet.

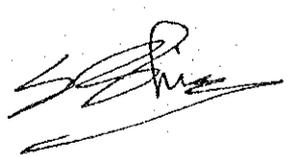
7. Modifications éventuelles des éléments requis

Les deux parties sont convenues que les éléments mentionnés dans l'ANNEXE pourraient être modifiés, en fonction de l'allocation budgétaire versée par le Gouvernement japonais.



8. Dispositions à prendre par le Gouvernement de la Côte d'Ivoire

- a) Exonération de taxes et frais de douane au Port de débarquement en Côte d'Ivoire, ou règlement des frais correspondants par la partie ivoirienne.
- b) Exonération de tous taxes et droit fiscal imposés par la Côte d'Ivoire sur le personnel japonais affecté au Projet et les produits japonais nécessaires à la construction, ou règlement des frais correspondants par la partite ivoirienne.
- c) Dispositions nécessaires à l'obtention des Autorisations relatives à la réalisation du Projet.
- d) Prise en charge de tous les frais nécessaires, autres que ceux couverts par la coopération financière non-remboursable du Japon.



ANNEXE

La requête présentée par le Gouvernement ivoirien dans le cadre de la réalisation du Projet porte sur les éléments suivants:

A) Installations

Bâtiment pouvant contenir les matériels ci-dessous indiqués (excepté véhicules et embarcations) et permettant leur exploitation

B) Matériels (pièces de rechange incluses)

1. Matériel informatique pour la collecte et le traitement des informations permettant l'amélioration des pêches artisanales

Micro-ordinateur, photocopieuse, relieuse, etc.

2. Matériel pour les contrôles sanitaires des produits halieutiques

a) Préparation des échantillons et des réactifs

Balance de précision, mélangeur, homogénéisateur, hachoir de viande, broyeur, mixer, centrifugeuse, agitateur, pH mètre, réfrigérateur, congélateur, appareil pour distillation et concentration, four à moufle, étuve à température réglable, unité de production de l'eau pure, etc.

b) Analyses physico-chimiques

Spéctrophotomètre UV, spéctrophotomètre fluorescent, chromatographe en phase gazeuse, spéctrophotomètre par absorption atomique, densimètre à sel, unité de décomposition et de distillation de l'azote total (méthode Kjeldal), appareil d'extraction du gras, appareil automatique de titrage, hotte, etc.

c) Contrôles bactériologiques

Autoclave, stérilisateur à chaleur sèche, incubateur, bain-marie avec thermomètre, microscope, compteur de colonies bactériologiques, etc.

d) Contrôles physico-sensoriels

Pour les conserves: manomètre à vide, calibre, etc.
Pour les poissons congelés: thermomètre à thermistor, etc.

e) Verrerie, bancs d'essai, etc.

3. Divers

a) Véhicules (Break, pick-up)

b) Embarcation (vedette de 10 mètre env.)



ANNEXE 2 COMPOSITION DE LA MISSION D'ETUDE

<u>NOM</u>	<u>FONCTION</u>	<u>APPARTENANCE</u>
SHIMURA Shigeru	Chef de mission	Ingénieur-conseil de l'Institut de la Coopération Internationale, JICA
TAGUCHI Hiroto	Gestion de distribution des produits halieutiques	Expert en la matière, Bureau de coopération à la pêche avec l'étranger, Service International, Département des Pêches Océaniques, Agence japonaise de la Pêche
HOSHINA Masaki	Coopération financière non-remboursable et Gestion des projets	Service de coopération financière non-remboursable, Direction de la Coopération Economique, Ministère des Affaires Etrangères
ISHIMOTO Yasuo	Plan de développement des pêches	Société Overseas Agro-Fisheries Consultants
FUKAO Hiroshi	Plan des matériels de pêches	Société Overseas Agro-Fisheries Consultants
HOTTA Ippei	Architecte	Société Overseas Agro-Fisheries Consultants
NAKAMURA Naotoshi	Conception de l'équipement	Société Overseas Agro-Fisheries Consultants
KAMIYA Seiji	Interprète	Société Overseas Agro-Fisheries Consultants

ANNEXE 3 - CALENDRIER D'ETUDE SUR PLACE

No	Date	Heure	Visites et autres activités
1	07/12 Me	12H00 16H35	Départ de Tokyo (JL405) Arrivée à Paris
2	08/12 Je	23H55	Départ de Paris (UT305)
3	09/12 Ve	05H00 09H00-11H00 16H00-17H00	Arrivée à Abidjan Visite de courtoisie à l'Ambassade du Japon Visite de courtoisie au Ministère des Affaires Etrangères
4	10/12 Sa	09H30-11H30	Consultation avec la Direction des Pêches ① (arrangement du programme d'étude et explication du rapport initial) Arrivée à Abidjan (M. HOSHINA)
5	11/12 Di	10H00-16H00	Etude sur la pêche côtière à Grand Bassam et la pêche continentale à Ayame
6	12/12 Lu	06H00-10H00 10H00-12H00 18H00-20H00	Etude sur le port de pêche d'Abidjan et les établissements à ses alentours (Chambre froide de fabrication de la glace et Conserverie PFCI) Visite aux installations existantes de la Direction des Pêches (Laboratoire de contrôle et Centre de Recherches de Maladies des Poissons) Discussion entre membres de la mission
7	13/12 Ma	09H00-12H00 15H00-17H00 18H30-20H30	Consultation avec la Direction des Pêches ② (sur le contenu du Projet) Etudes sur le Laboratoire de contrôle existant Etude sur l'Ecole des sciences et de la technologie océanographiques (ARSTOM) Discussion entre membres de la mission
8	14/12 Me	09H00-13H00 15H00-17H00 17H00-18H30	Consultation avec la Direction des Pêches ③ (description générale de l'étude faite sur les établissements existants avec discussions) Etude sur le Centre de Recherche Océanographique (CRO) Consultation avec la Direction des Pêches ④ (sur le détail des matériels, MM. ISHIMOTO, FUKAO et KAMIYA) Enquête sur la situation de construction ① (MM. HOTTA et NAKAMURA)
9	15/12 Je	09H00-12H00 15H00-18H00	Consultation avec la Direction des Pêches ⑤ (coordination du programme d'étude et discussion sur le détail des matériels) Réunion mixte (Direction des Pêches, Direction et Contrôle des Grands Travaux (DCGTx) et Ministère de la Production Animale)
10	16/12 Ve	09H00-18H00 09H00-12H00	Consultation avec la Direction et Contrôle des Grands Travaux (DCGTx)① Etude sur les matériels ① (M. FUKAO)

No	Date	Heure	Visites et autres activités
11	17/12 Sa	09H00-12H00 13H00-16H00	Discussion entre membres de la mission (rédaction d'un projet du procès-verbal) Déplacement (d'Abidjan à Yamoussoukro)
12	18/12 Di	09H00-13H00 13H30-16H30	Etude sur la pêche continentale au Lac de Kossou Déplacement (de Yamoussoukro à Abidjan)
13	19/12 Lu	09H00-12H00 15H00-22H00 15H00-17H00 17H30-18H30	Consultation avec la Direction des Pêches ⑥ (sur le contenu du procès-verbal) Consultation avec la Direction et Contrôle des Grands Travaux (DCGTx)② (sur le contenu du procès-verbal) Enquête sur la situation de construction ② (M. NAKAMURA) Visite de courtoisie au Ministre de la Production Animale (MM. SHIMURA, TAGUCHI, HOSHINA et KAMIYA)
14	20/12 Ma	09H00-12H00 13H00-14H30	Réunion mixte ② (signature du procès-verbal) Rapport à l'Ambassade du Japon
15	21/12 Me	08H00-15H00 09H00-18H45 20H00-20H00	Etude à Jacqueville (visite au centre aquaculture lagunaire) Départ d'Abidjan et Arrivée à Paris (UT804, MM. SHIMURA, TAGUCHI, HOSHINA et NAKAMURA) Départ de Paris et Arrivée à Londres (AF818, MM. SHIMURA, TAGUCHI et NAKAMURA)
16	22/12 Je	08H45-09H45 10H00-16H00 16H00-17H00 09H00-17H00	Déplacement (d'Abidjan à Sassandra, MM. ISHIMOTO et FUKAO) Etude sur la pêche artisanale à Sassandra Déplacement (de Sassandra à San Pedro) Enquête sur la situation de construction ③ (MM. HOTTA et KAMIYA)
			Départ de Londres (BA007, MM. SHIMURA, TAGUCHI et NAKAMURA), Départ de Paris (M. HOSHINA)
17	23/12 Ve	08H00-12H00 15H00-17H00 20H00-21H00 09H00-18H00	Etude sur la pêche artisanale à Grand-Béréby (MM. ISHIMOTO et FUKAO) Etude sur la pêche artisanale à San Pedro Déplacement (de San Pedro à Abidjan) Enquête sur la situation de construction ④ (MM. HOTTA et KAMIYA)
			Arrivée à Tokyo (MM. SHIMURA, TAGUCHI, HOSHINA et NAKAMURA)
18	24/12 Sa		Discussion entre membres de la mission et classement des données
19	25/12 Di	09H00-17H30	Départ d'Abidjan et Arrivée à Paris (RK022, MM. ISHIMOTO, FUKAO, HOTTA et KAMIYA)

No	Date	Heure	Visites et autres activités
20	26/12 Lu	12H40	Départ de Paris (JL440)
21	27/12 Ma	11H25	Arrivée à Tokyo

ANNEXE 4 : LISTE DES PERSONNES RENCONTREES

(1) MINISTERE DE LA PRODUCTION ANIMALE

Dr. Robert Christophe CHOHO MINISTRE DE LA PRODUCTION ANIMALE
M. Michel JOSSEAUME CONSEILLER TECHNIQUE

(2) DIRECTION DES PECHEES MARITIMES ET LAGUNAIRES

Dr. Luc KOFFI DIRECTEUR DES PECHEES
Dr. Djobo ANVRA SOUS-DIRECTEUR DE L'AQUACULTURE
M. Doumbia MAMADOU SOUS-DIRECTEUR DE LA PECHE
ARTISANALE
Dr. Diomande LABLA SOUS-DIRECTEUR DE LA PECHE
INDUSTRIELLE ET DES
LABORATOIRE DES PECHEES
Mme. Kaba FANTA CHEF DU BUREAU DES STATISTIQUE
M. Besse HENRI ASSISTANT LABORATOIRE DES PECHEES
M. Le Gaouyat J. SAUL BUREAU DES PROJETS, CHEF DU PROJET
Crustacea
Mme. Coffi JEANNETTE CHARGE D'ETUDES ECONOMIQUES
Cap. KOUAME S. Joseph CHEF DU CENTRE DES PECHEES DE
SASSANDRA
M. KOUAME Yapi CHEF DU CENTRE DES PECHEES, GRAND
BEREBY
M. Toure VAKAROMOKO CHEF DU CENTRE DE SAN PEDRO

(3) MINISTERE DES AFFAIRES ETRANGERES

M. Fanny INZA DIRECTEUR DE LA COOPERATION
BILATERALE
M. Gogo Christoph SOUS-DIRECTEUR DE LA COOPERATION
M. Koffi CHARLS CHEF DE DIVISION III A LA
SOUS-DIRECTEUR COOPERATION
BILATERALE
M. Ettien BRON CHARGE DE COOPERATION A LA DIVISION
III

(4) DIRECTION ET CONTROLE DES GRANDS TRAVAUX

M. GUILLOT Gerard	CHARGE DE MISSION DU DG
Dr. Christian REIZER	INGENIEUR AGRO (EAU ET FORETS) ALGx PROFESSEUR FUL
M. GOUET Gabriel	CHARGE DE COORDINATION DES PROJETS AGRICOLE
M. DUGENY Francois	D'ATELIER D'URBANISME D'ABIDJAN

(5) ACADEMIE REGIONALE DES SCIENCES ET TECHNIQUES DE LA MER D'ABIDJAN

M. Souleimane SOGODOGO	DIRECTEUR GENERAL
M. Gastaud MOISY	DG ADJOINT
M. Sekou COULIBALY	CHEF SERVICES TECHNIQUES

(6) CENTRE DE RECHERCHE OCEANOGRAPHIQUE (CRO), MINISTERE DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE

Dr. Francois Xavier BARD	DIRECTEUR
--------------------------	-----------

(7) AMBASSADE DU JAPON

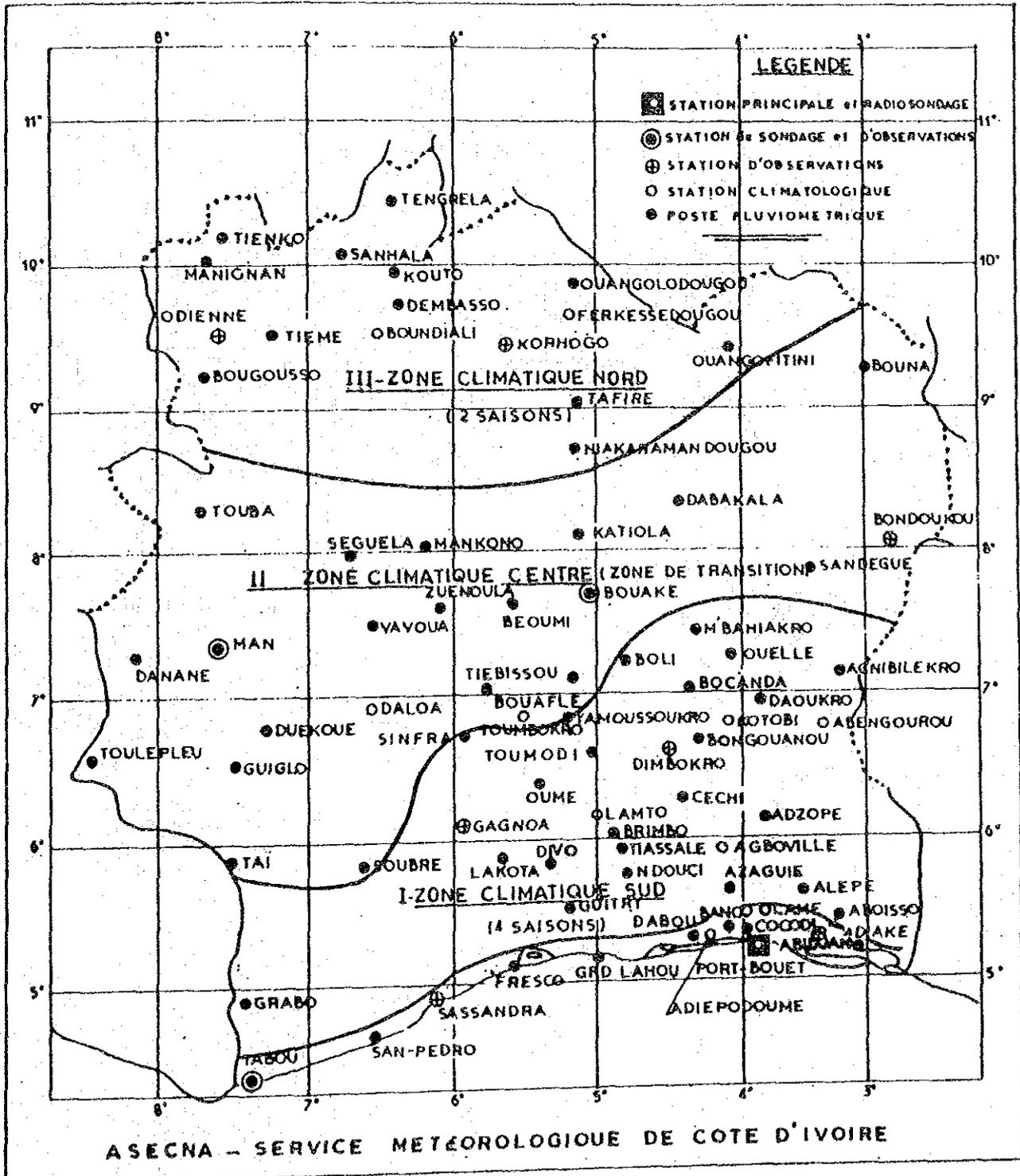
Masayuki YAGI	AMBASSADEUR
Hiroshi AZUMA	CONSEILLER
Motoi KATO	PREMIER SECRETAIRE

(8) DIVERS

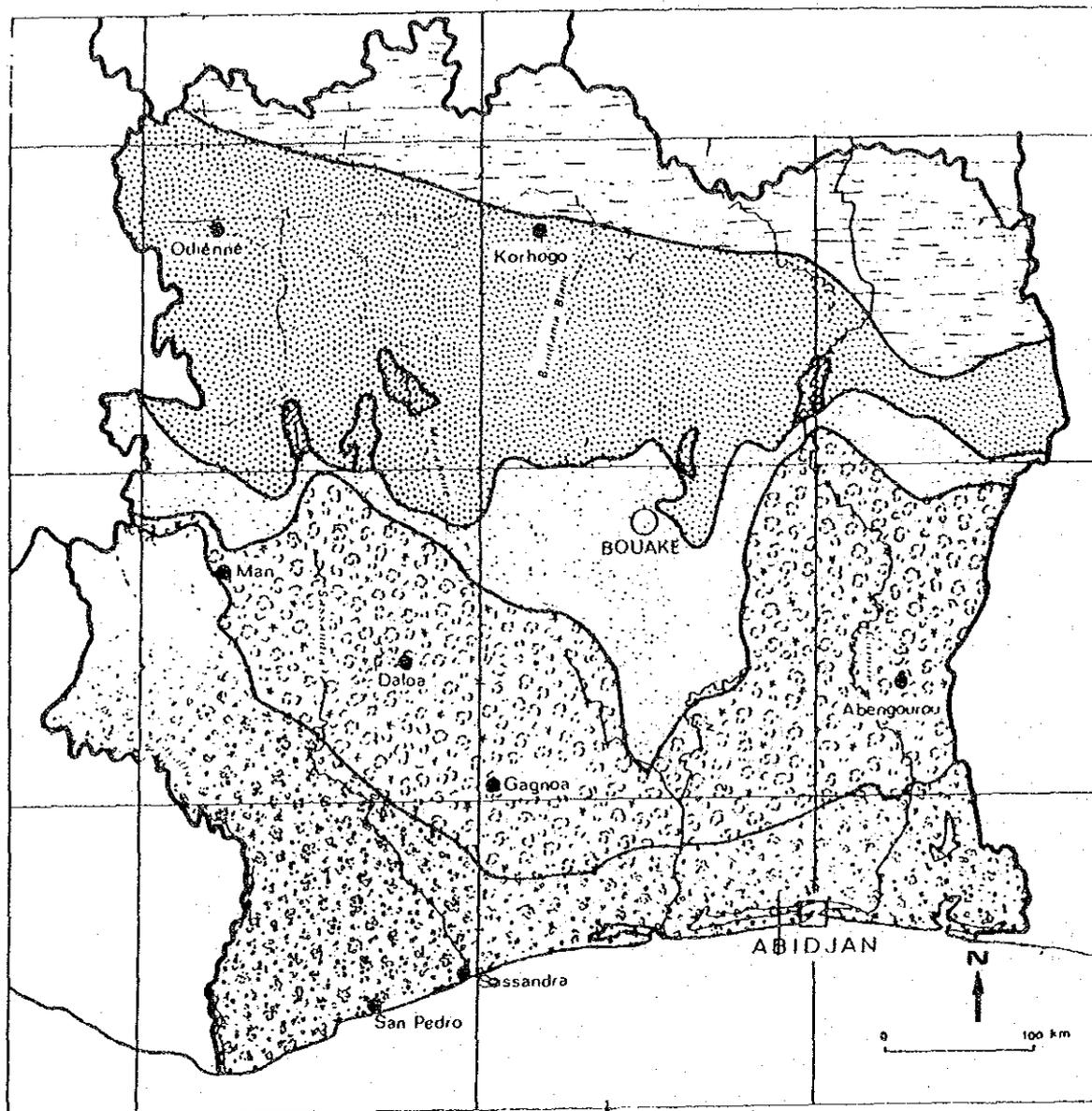
M. Christophe BENGRE	MAIRE ADJOINT DE SASSANDRA
M. Mian RENE	CABINET, PREFECTURE DE SASSANDRA

ANNEXE 5 : CONDITIONS NATURELLES DE LA COTE D'IVOIRE

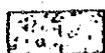
(1) ZONES CLIMATIQUES DE CÔTE D'IVOIRE



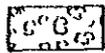
(2) LES ZONES DE VEGETATION EN COTE D'IVOIRE



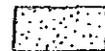
DOMAINE GUINEEN



Secteur ombrophile



Secteur mésophile



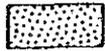
Savane guinéenne

DOMAINE SOUDANAIS

Secteur Sub Soudanais

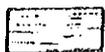


Forêt dense sèche



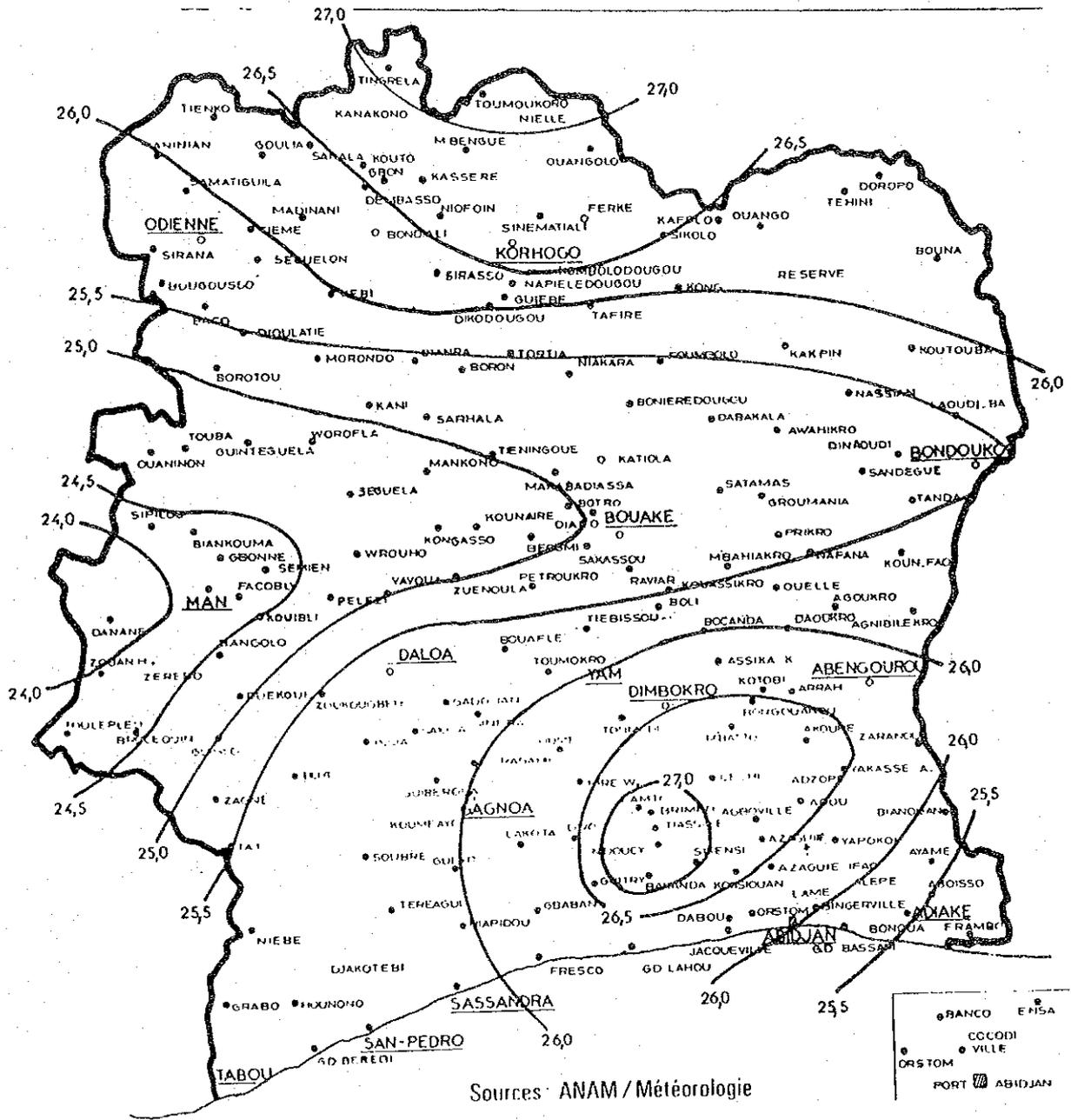
Savane boisée, arborée ou arbustive
et/ou forêt claire

Secteur Soudanais



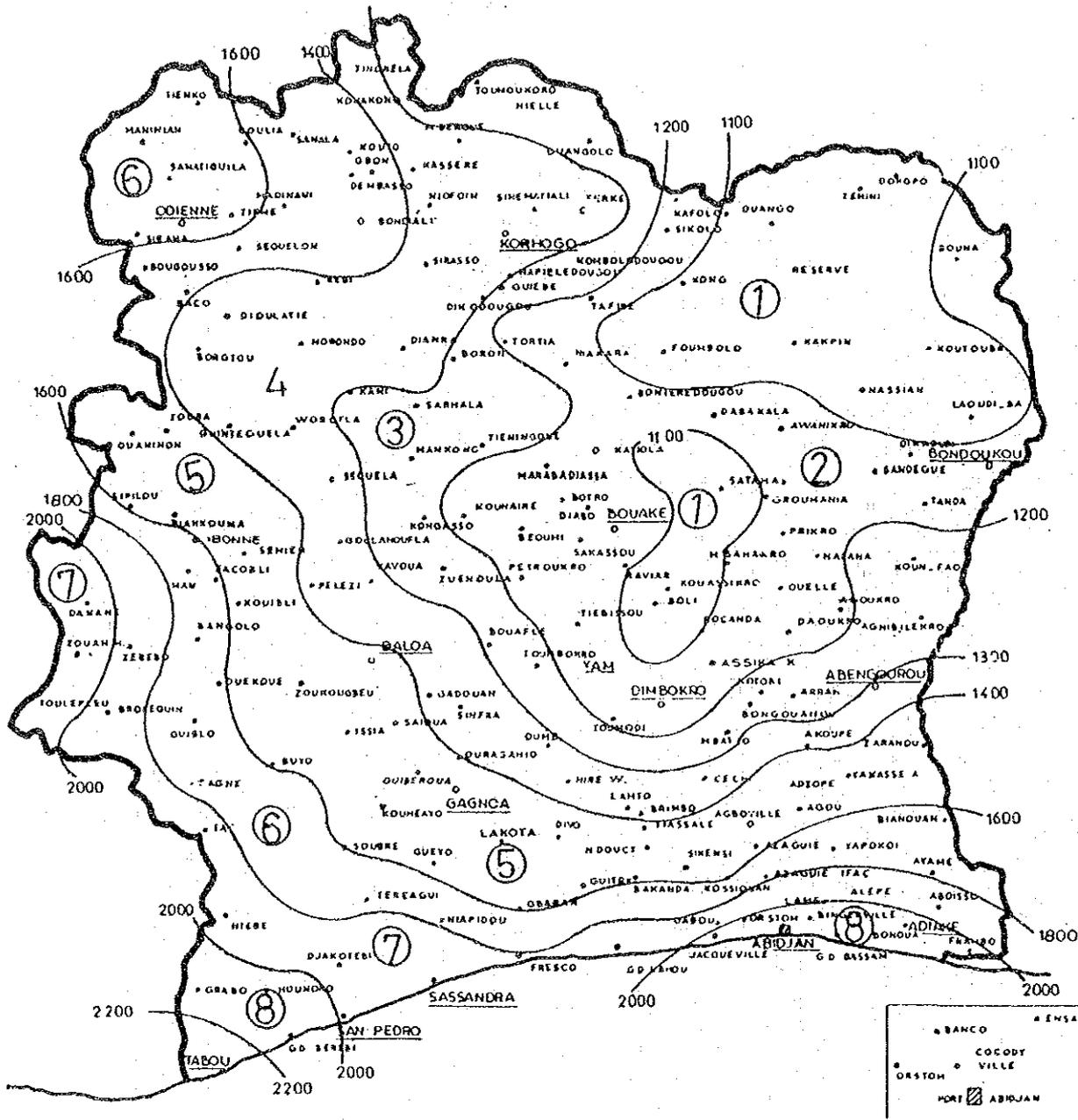
Savane boisée, arborée ou arbustive et/ou forêt claire

(3) TEMPÉRATURES : ISOTHERMES MOYENNES ANNUELLES 1961 - 1980



Sources: ANAM / Météorologie

(4) PLUVIOMÉTRIE : ISOHYÈTES MOYENNES ANNUELLES 1951 - 1980



LÉGENDES:
PLUVIOMÉTRIE

- | | | | |
|---|-------------------------------|---|-------------------------------|
| 1 | COMPRIS ENTRE 900 ET 1100 MM | 5 | COMPRIS ENTRE 1400 ET 1600 MM |
| 2 | COMPRIS ENTRE 1100 ET 1200 MM | 6 | COMPRIS ENTRE 1600 ET 1800 MM |
| 3 | COMPRIS ENTRE 1200 ET 1300 MM | 7 | COMPRIS ENTRE 1800 ET 2000 MM |
| 4 | COMPRIS ENTRE 1300 ET 1400 MM | 8 | SUPÉRIEUR À 2000 MM |

ANNEXE 6 : BIBLIOGRAPHIE EN MATIERE DE PECHE EN COTE D'IVOIRE

(1) STATISTIQUES DE PECHE EN COTE D'IVOIRE DE 1980 A 1986

EN TONNES

	1980	1981	1982	1983	1984	1985	1986	1987
<u>PECHE INDUSTRIELLE</u>								
-CHALUTIERE	9.647	7.229	6.036	7.530	6.914	7.771	8.337	6.903
-SARDINIERE	16.393	22.345	20.964	23.392	16.809	39.472	40.414	34.572
-THONIERE	15.653	18.422	17.921	14.816	15.285	9.279	--	--
-CREVETIERE	227	--	--	139	283	232	423	365
TOTAL	41.920	47.996	44.921	45.877	39.291	56.754	49.174	
<u>PECHE ARTISANALE</u>								
-MARITIME	13.000	13.000	14.000	14.000	14.000	15.000	15.000	
-LAGUNAIRE	13.000	11.000	10.000	12.000	12.000	12.000	12.000	
-CONTINENTALE	18.000	20.000	22.000	18.000	18.000	18.000	21.000	
TOTAL	44.000	44.000	46.000	44.000	44.000	45.000	48.000	
AQUACULTURE	--	--	300	350	400	450		
<u>TOTAL PRODUCTION</u>								
NATIONALE	85.920	91.996	91.221	90.227	83.691	102.204		
<u>EXPORTATION</u>								
-CONSERVE DE THON	17.804	17.897	20.350	22.814	22.436	22.221	23.808	29.819
-CREVETTES CONGELEES	229	9	9	94	356	472	548	436
TOTAL	18.033	17.897	20.359	22.908	22.792	22.693	24.356	30.255
<u>IMPORTATION</u>								
-POISSON CONGELE	105.496	110.089	96.001	73.692	84.384	89.730	106.924	98.928
-THON CONGELE								
DEBARQUE	4.424	4.899	10.329	20.501	31.727	34.900	36.904	
TOTAL CONSOMMATION	175.536	183.692	169.301	148.964	152.507	182.423		

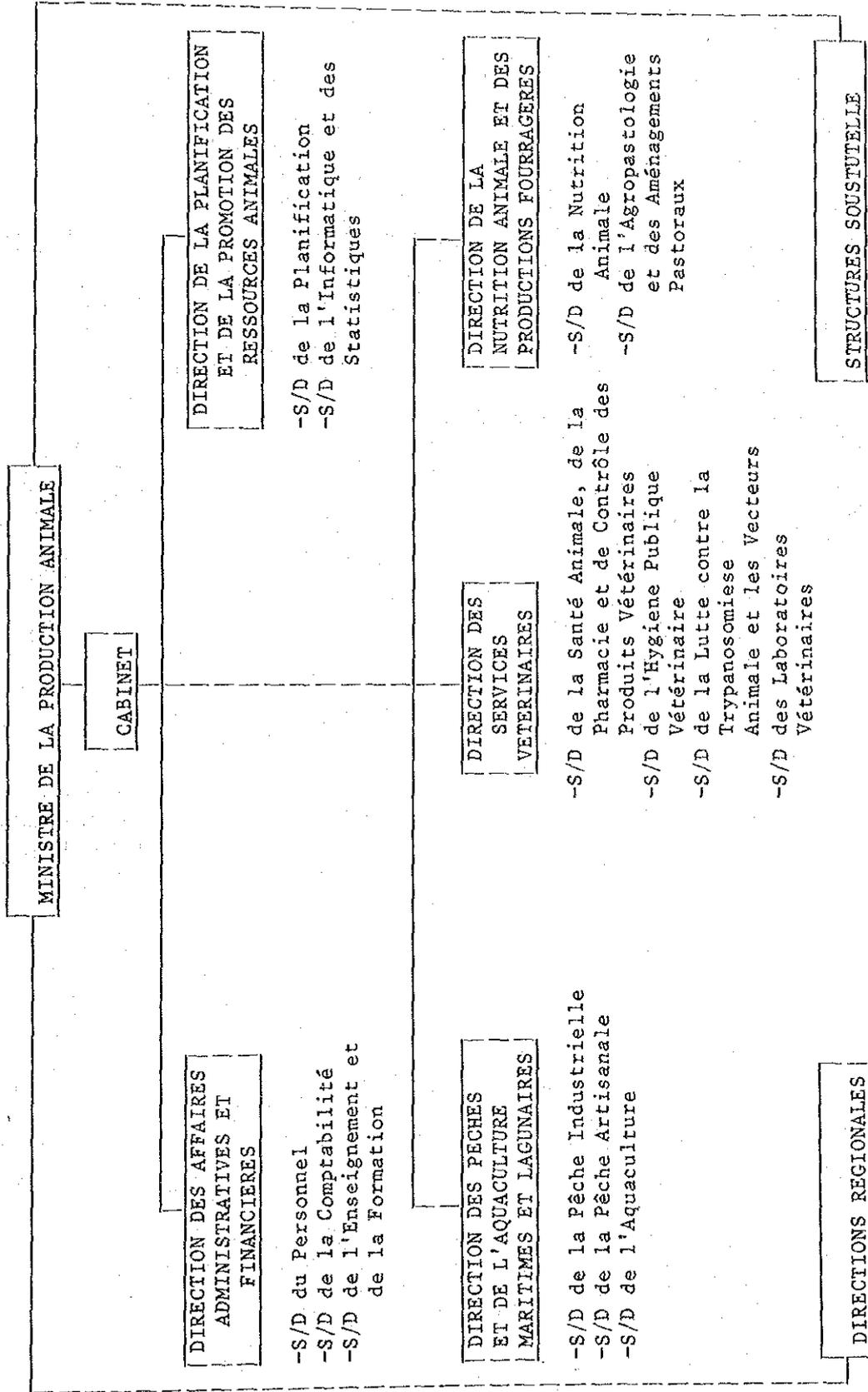
(2) ESTIMATION DE LA PRODUCTION DES PRODUITS DE LA PECHE
 MARITIME ET LAGUNAIRE EN 1987
 (PECHE ARTISANALE)

CENTRE DE PECHE	NOMBRE DE PECHEUR	POISSONS	CRUTACES	MOLLUSQUES ET TURTUES	TOTAL
ABIDJAN	*	546	*	*	548
ADIAKE	2.400	627	54	*	681
GRAND- BEREBY	702	1.293	15	2	1.310
GRAND- LAHOU	*	609	128	2	739
SASSANDRA	1.355	5.489	8	2	5.499
SAN-PEDRO	620	953	13	2	968
TOTAL					10.143

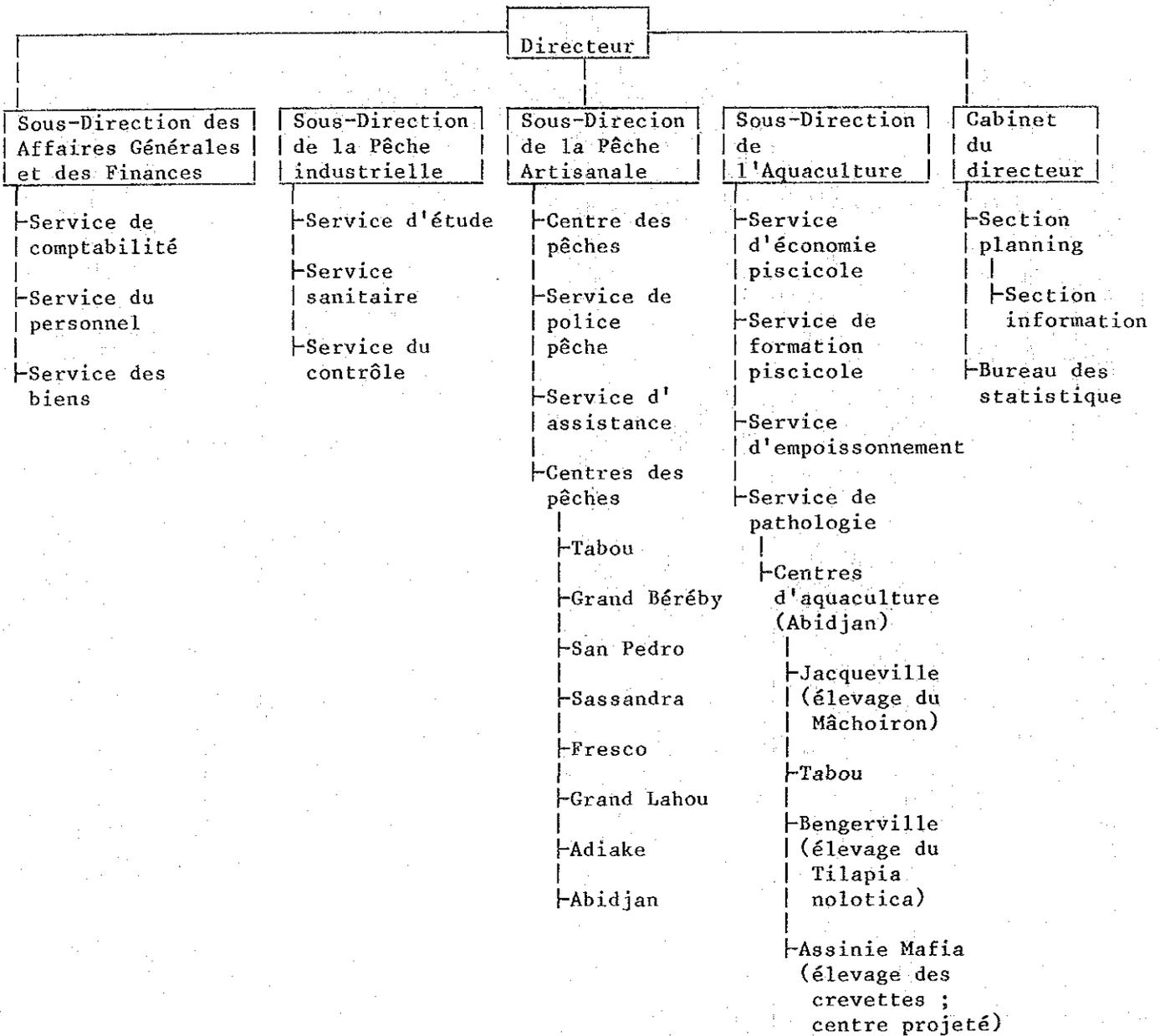
* CE SONT LES DONNEES DE QUELQUES DEBARCADERES CONTROLES PAR LES AGENTS DES
 DIFFERENTS CENTRES DE PECHE

ANNEXE 7 : ORGANISME PERSONNEL ET BUDGET DE LA DIRECTION
DES PECHE'S MARITIMES ET LAGUNAIRE

(1) MINISTERE DE LA PRODUCTION ANIMALE



(2) DIRECTION DES PECHES MARITIMES ET LAGUNAIRE



(3) REPARTITION DU PERSONNEL TECHNIQUE
DE LA DIRECTION DES PECHES

	Direction des Pêches	S/D de l'A- quaculture	S/D des Pê- ches Arti- sanales	S/D des Pê- ches Indus- trielles et du Labo	TOTAL
Vétérinaires- Inspecteurs	1	4	1	1	7
Ingénieurs Agronomes ou des Eaux et Forêts	2	5	5	1	13
Ingénieurs des Techniques	1	2	5	1	9
Assistants des P.V.A.	1	6	13	6	26
Moniteurs des P.V.A.	1	3	13	4	21
Préposés des Eaux & Forêt			18	1	19
T O T A L	6	20	55	14	95

(4) REPARTITION DU PERSONNEL PAR CATEGORIE

C O R P S	NOMBRE
"A"	
Chercheurs.....	1
Vétérinaires Inspecteurs.....	7
Ingénieurs Agronomes.....	3
Ingénieurs Techniques d'Elevage.....	7
Ingénieurs des Travaux Statistiques.....	1
Attaché Administratif.....	2
Assistants Techniques.....	<u>11</u>
	32
"B"	
Assistants des PVA et Assimilés.....	41
Secrétaires Administratifs.....	3
Secrétaire de Direction.....	<u>1</u>
	45
"C"	
Moniteurs des PVA et Assimilés.....	21
Agents de Maîtrise.....	2
Adjointes Administratifs et Assimilés.....	2
Secrétaires - Dactylographes.....	<u>3</u>
	28
"D" et "E"	
Dactylographes.....	6
Agents de Bureau.....	1
Agents Spécialisés des T.P.	11
Préposés des Eaux et Forêts.....	<u>1</u>
	19
Agents Temporaires.....	26
Agents Journaliers.....	112
T O T A L	
"A"	32
"B"	45
"C"	28
"D" et "E"	19
Agents Tempo.	26
Journaliers	<u>112</u>
	262

(5) MOYENS DE L'ENSEMBLE DES SERVICES
 DU MINISTERE DE LA PRODUCTION ANIMALE
 EN 1988 EN MILLIERS DE F. CFA.

PERSONNEL	:	(Agents de l'Etat	:	968 180	
		(Agents Journaliers	:	144 585	
		S/TOTAL.....			1 112 765
EQUIPEMENT	:	(Achat véhicules	:	10 400	
		(Achat Mobilier	:	5 972	
		(Gros entretien	:	6 450	
		S/TOTAL.....			22 822
ABONNEMENT	:	(Eau	:	12 500	
		(Electricité	:	37 000	
		(Poste	:	9 000	
		(Téléphone	:	32 500	
		S/TOTAL.....			91 000
EXPLOITATION	:	(ABIDJAN	:	193 544	
		(Intérieur	:	167 956	
		S/TOTAL.....			361 500
		<u>TOTAL GENERAL</u>			<u>1 588 087</u>
					=====

(6) MOYEN DES SERVICES AU B G F DE LA DPAML EN 1988
EN MILLIEPS DE FRS CFA

a) ABIDJAN

	Direction	S/Dtion Pêche Art.	S/Dtion Aquaculture	S/Dtion Pêche Ind.	TOTAL
Personnel	5 865	-	-	-	5 865
Carburant	3 000	1 500	1 500	1 500	7 500
Exploitation	4 700	2 300	2 300	2 300	11 611
T O T A L					24 976

b) INTERIEUR

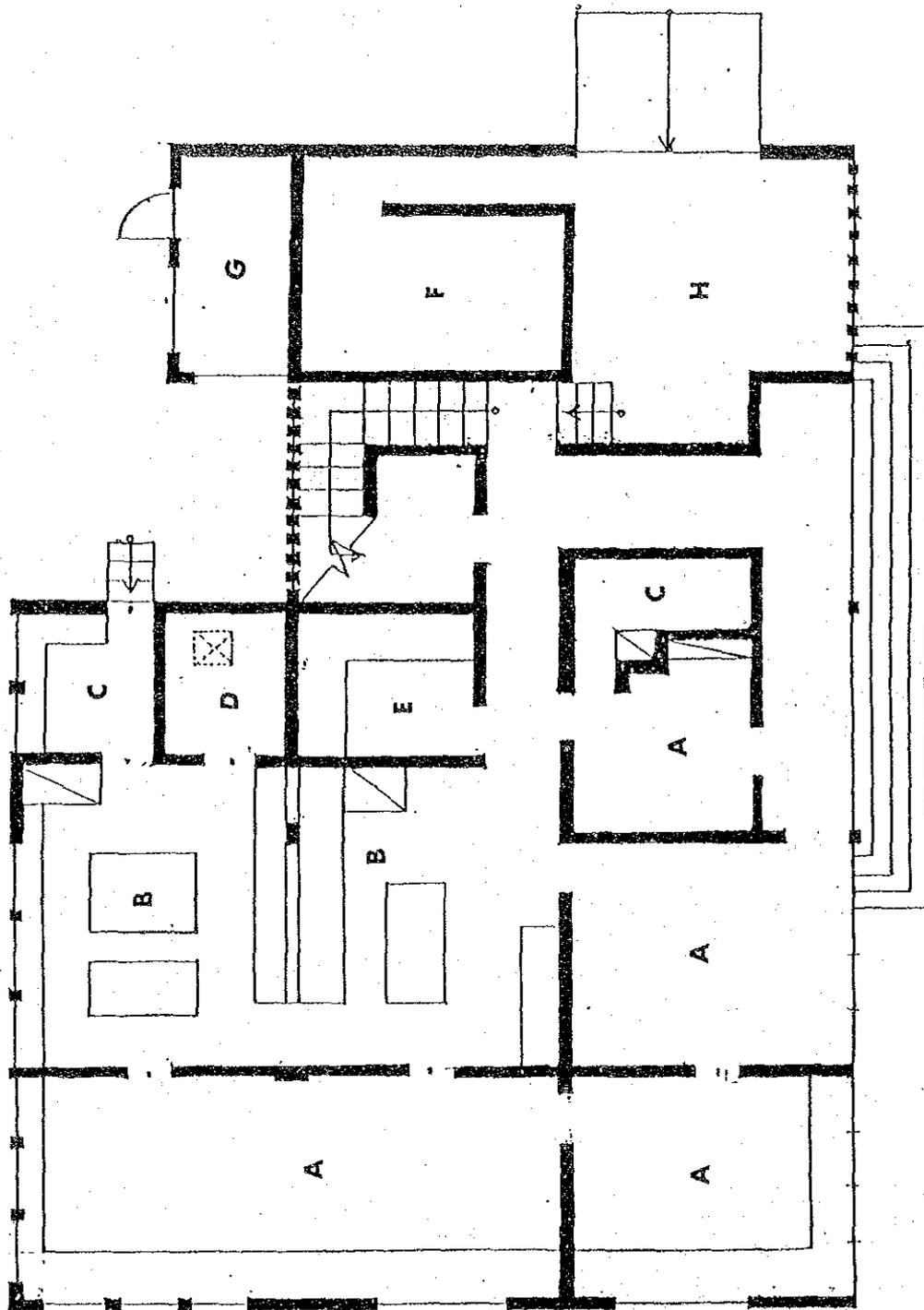
	Journaliers	Exploitation
ADIAKE	5 280	1 720
GRANDLAHOU	3 300	1 520
SASSANDRA	2 340	1 620
SANPEDRO	2 460	1 520
GRANDBEREBY	2 520	1 520
TABOU	-	150
FRESCO	-	150
T O T A L	15 960	8 200

c) BUDGET DE FONCTIONNEMENT
 DE LA DIRECTION DES PECHES
 en (Montant en 1000 FCFA) 1988

	Direction Centrale	Centre Secondaire des Pêches
Exploitation.....	11 611	4 017
Carburant.....	7 500	4 194
Salaires journaliers.	<u>5 865</u>	<u>15 960</u>
TOTAL.....	24 976	24 171
TOTAUX.....		49 147

ANNEXE 8 : ETABLISSEMENT ACTUEL DE CONTROLE SANITAIRE
DES PRODUITS HALIEUTIQUES

(1) VUE EN PLAN DES LOCAUX ACTUELS



- A : salle de chercheurs
- B : local de physico-chimie
- C : local de bactériologie
- D : dépôt de réactifs
- E : local de spectrophotométrie
- F : chambre froide (- 5 °C)
- G : local technique
- H : dépôt à usage général

(2) LISTE DES MATERIELS EN POSSESSION ACTUELLE

○ : en service × : hors de service

PRINCIPAL EQUIPEMENT	SPECIFICATION	QTE	FABRICANT	ETAT	AGE(en ACTUEL ans)
1. Homogénéisateur		1	JANKE & KUNKEL (Allemagne de l'Ouest)	○	5
2. Mélangeur		1	MSE (Grande-Bretagne)	○	-
3. Hachoir de viande		1		○	-
4. Etuve de séchage thermostatique	40 litres	3	MEMMERT (Allemagne de l'Ouest) FBF (France)	×	15, 12, 7
5. Four à moufle		1	HERAEUS (France)	×	-
6. Réfrigérateur	5°C, 150 litres	1	WHITE-WESTINGHOUSE (Grande-Bretagne)	○	-
7. Générateur d'eau distillée	Petit générateur d'eau pure à distillation	1	JANKE & KUNKEL (Allemagne de l'Ouest)	○	-
8. Balance chimique	Graduation à 1 mg de division	1	METTLER (Suisse)	○	15
9. Balance de Roberval automatique	Graduation à 10 mg de division	1	METTLER (Suisse)	○	15
10. Balance de Roberval automatique	Graduation à 1 g de division	1	SARTORIUS (Allemagne de l'Ouest)	○	15
11. Agitateur magnétique		3	LABOVOLT	○	-
12. pH mètre		1	TECMAT	○	10
13. Décompositeur azote	Type pour 6 échantillons, à réchauffeur manchon	1		○	5
14. Distillateur	Type pour 5 échantillons, à réchauffeur manchon	1		○	7

○ : en service × : hors de service

PRINCIPAL EQUIPEMENT	SPECIFICATION	QTE	FABRICANT	ETAT	AGE(en ACTUEL ans)
15. Spectrophotomètre ultra-violet	Longueur d'onde : 190 à 900 nm	1	VARIAN (Suisse)	×	10
16. Densimètre mercure	Type à vaporisation par réduction	1	TOKYO KODEN (Japon)	×	10
17. Potentiomètre		1	METROHM (Suisse)	×	7
18. Enregistreur à service continu		1	TOA DENPA (Japon)	×	10
19. Microscope biologique	Type binoculaire à source lumineuse intégrée	1	LABORLUX (Allemagne de l'Ouest)	○	2
20. Microscope stéréoscopique	Type binoculaire sans source lumineuse	1	HEERBRUGG (Suisse)	○	15
21. Compteur de colonies bactériennes		1		○	-
22. Incubateur	Temp. ambiante à 120°C (± 1°C); 300 litres	1	MEMMERT (Allemagne de l'Ouest)	○	-
23. Autoclave		1		○	4

ANNEXE 9 : TEXTES EN MATIERE DE NORMES DE CONTROLE SANITAIRE
DES PRODUITS HALIEUTIQUES EN COTE D'IVOIRE

ARRÊTÉ n° 31 MPA. du 14 juin 1976, portant réglementation de la police sanitaire des produits de la pêche en Côte d'Ivoire.

LE MINISTRE DE LA PRODUCTION ANIMALE.

Vu le décret n° 76-163 du 4 mars 1976, portant nomination des membres du Gouvernement ;

Vu le décret n° 70-331 du 25 mai 1970, portant attributions du ministre de la Production animale ;

Vu le décret n° 63-328 du 29 juillet 1963, portant règlement de la police sanitaire des animaux en Côte d'Ivoire ;

Vu la loi n° 63-323 du 25 juillet 1963, relative à la police sanitaire des animaux en République de Côte d'Ivoire,

ARRÊTE :

TITRE PREMIER

Article premier. — La dénomination animaux marins concerne les échinodermes, crustacés, mollusques, céphalopodes, reptiles, poissons et autres mammifères ayant une vie entièrement marine ou une vie marine saisonnière.

TITRE II

Normes de qualité

A. — Pour les produits frais de la pêche au débarquement

Art. 2. — Les produits de pêche définis à l'article premier, débarqués en Côte d'Ivoire ou transbordés dans les eaux territoriales ivoiriennes destinés à la consommation locale ou à l'exportation à l'état frais ou congelé et à la mise en conserve doivent être reconnus salubres, c'est-à-dire présenter les caractères suivants :

a) *Pour les poissons frais*

- Odeur fraîche de marée ;
- Corps rigide non écrasé, chair ferme et élastique résistant à la pression des doigts sans garder d'empreinte ;
- Peau et écailles de teintes brillantes ;
- Paroi abdominale relativement ferme, anus clos ;
- Branchies humides, brillantes, roses ou rouge-sang ;
- Œil clair, vif, brillant, luisant, convexe, transparent, occupant toute la cavité oculaire.

Selon le degré de fraîcheur, les notes ci-dessous sont attribuées :

— Qualité extra	1
— Qualité excellente	2 +
— Bonne qualité	2
— Qualité courante	2 —
— Qualité médiocre	3
— Mauvaise qualité	4

b) Pour les crustacés

Aspect :

- Carapace humide et luisante ;
- Appendices solidement attachés au corps ;
- Abdomen légèrement tendu, ferme, humide ;
- Globe de l'œil brillant et noir ;
- Chair blanche ou blanc-jaunâtre, ferme ;
- Odeur suis generis légère et agréable.

Les langoustes, homards, crabes présentés en entier doivent être encore vivants.

Normes commerciales :

— Les crevettes crues ou cuites conditionnées en Côte d'Ivoire et destinées à l'exportation ou à la vente locale sont soumises aux normes et appellations ci-après :

- Qualité A ou 1 : jusqu'à 110 individus au kilogramme ;
- Qualité B ou 2 : de 115 à 140 individus au kilogramme ;
- Qualité C ou 3 : de 145 à 170 individus au kilogramme ;
- Qualité D ou 4 : de 175 à 200 individus au kilogramme.

— Les crevettes destinées à l'exportation sont emballées en cartons de 6 kg maximum poids net, portant obligatoirement la mention de l'appellation et de la lettre caractéristique de l'établissement de traitement inscrites sur une des faces du carton d'emballage.

— Les crevettes destinées au marché local sont emballées en cartons ou exposées en vrac.

c) Pour les mollusques

- Coquille hermétiquement close, difficile à ouvrir chez les bivalves ;
- Présence à l'ouverture d'un liquide limpide et incolore dans la cavité ;
- Animal vivant, adhérent solidement à la coquille ;
- Odeur typique de mer.

B. — Pour les produits congelés ou surgelés

Art. 3. — Seuls peuvent être soumis soit à bord, soit à terre à un procédé de congélation, les poissons et autres animaux marins comestibles, de taille marchande, présentant tous les caractères de parfaite fraîcheur et de bonne qualité et reconnus aptes à la conservation par congélation et entreposage frigorifique.

Le degré de fraîcheur des poissons et autres animaux marins destinés à la congélation doit être conforme aux dispositions de l'article 2.

Les poissons et autres animaux marins ayant subi une préparation ou un traitement avant congélation (filetage, parage, décorticage ou cuisson) doivent être en bon état de conservation et de bonne qualité hygiénique au moment de l'application du traitement congélateur. Ils doivent en outre être aptes à fournir des produits congelés de bonne qualité.

Art. 4. — Les poissons et autres animaux marins ne peuvent être congelés que par un procédé de congélation rapide.

La vitesse de chute de la température des poissons et autres animaux marins placés dans un appareil congélateur doit être suffisante pour réduire au maximum les modifications de texture et de constitution des tissus. La température centrale du poisson doit être abaissée de 0° à — 5° C en un temps n'excédant pas deux heures.

Ces produits doivent être maintenus dans l'appareil congélateur jusqu'à congélation complète : à la sortie, la température à cœur ne doit pas excéder — 18° C.

L'admission des produits pour la congélation ou l'entreposage dans les établissements frigorifiques ouverts au public ne peut se faire que sur présentation d'un certificat de contrôle de salubrité et d'origine délivré par un agent qualifié de la direction des Pêches maritimes et lagunaires.

Art. 5. — Dès leur sortie du congélateur, les poissons et autres animaux marins doivent être déposés dans des chambres refroidies à une température inférieure à — 18° C. Celles-ci doivent être pourvues des aménagements et dispositifs capables de réaliser les conditions de conservation reconnues les meilleures ; elles doivent toujours être tenues en état d'entretien et de propreté ; elles ne doivent contenir aucun produit malodorant ou susceptible de nuire à la qualité du poisson.

Le boîtier à mercure du thermomètre doit être placé le plus loin possible de la source de froid et le cadran de lecture à l'entrée de la chambre froide.

Art. 6. — Les produits de pêche congelés exportés ou importés doivent être logés dans des emballages ou des cadres appropriés au maintien de la chaîne frigorifique et entreposés dans des chambres froides définies à l'article 5.

Art. 7. — L'emploi des colorants, d'antiseptiques et autres additifs chimiques est interdit. Des dérogations spéciales pourront être accordées pour les produits ayant fait l'objet d'une analyse ordonnée par le service des Pêches maritimes et lagunaires après avis de la Commission de contrôle des produits alimentaires et sur demande de l'utilisateur.

Art. 8. — Les poissons et autres animaux marins congelés ou surgelés peuvent être présentés entiers, éviscérés, étêtés ou non, tronçonnés ou découpés en tranches ou en filets.

Ils seront maintenus à l'abri de l'air (pollution et oxydation) :

— Soit par glaçage après congélation ;

— Soit par une protection suffisante empêchant la dessiccation et l'oxydation du produit jusqu'à la consommation, cette dernière disposition est obligatoire pour les filets et tranches de poisson.

Art. 9. — Les qualificatifs de surgelé ou toute autre dénomination comprenant un composé ou dérivé de ce mot évoquant l'idée de congélation ultra-rapide sont réservés aux poissons et animaux marins qui :

— Se trouvaient au moment de leur congélation dans un parfait état de fraîcheur ;

— Répondaient au même moment aux caractéristiques prévues à l'article 2 du présent arrêté ;

— Ont fait l'objet des opérations nécessaires de triage et de parage ;

— Ont été soumis en vue de leur stabilisation à un abaissement de température suffisant pour permettre l'obtention à « cœur » d'une température égale ou inférieure à -18°C appliquée le plus tôt possible après la capture ou la préparation. L'opération de surgélation doit être conduite de manière à franchir très rapidement la zone de température de cristallisation maximum ;

— Ont été maintenus depuis leur surgélation jusqu'au moment de la vente au consommateur à une température égale ou inférieure à -18°C .

Art. 10. — Les emballages contenant du poisson ou autre animal marin congelé destiné à l'exportation ou à l'importation doivent porter d'une façon très lisible, les indications suivantes :

— Le nom, la raison sociale ou la marque déposée de l'entreprise congélatrice ou du distributeur ;

— La dénomination de l'espèce, le nom du pays d'origine ;

— Le mode de présentation ;

— Le poids net à l'emballage en grammes ;

— La date de congélation.

Art. 11. — Aucun poisson ou autre animal marin qui ne serait pas préalablement congelé ne peut être introduit dans une chambre destinée à l'entreposage des produits congelés.

Art. 12. — A la sortie des chambres d'entreposage, les produits congelés ne peuvent être expédiés vers les lieux de consommation ou de traitement que s'ils sont parfaitement sains et s'ils possèdent une qualité équivalente à celle des poissons non soumis à la congélation et en bon état de fraîcheur.

Art. 13. — a) Le traitement congélateur à bord des poissons et autres animaux marins n'ayant pas subi de pré-réfrigération doit commencer au maximum quatre heures après la capture.

b) Lorsque le poisson ou autre animal marin aura été soumis en permanence et dès sa capture à l'action du froid, le traitement congélateur pourra intervenir dans un délai limite de dix jours après la pêche, pourvu que la température de la cale atteigne au maximum $+5^{\circ}\text{C}$ et qu'un bon enrobage de glace maintienne constamment le poisson à une température au plus égale à $+1^{\circ}\text{C}$.

Le poisson à congeler doit subir un lavage très soigné avant introduction dans l'appareil congélateur de façon à être complètement débarrassé du sang extravasé, des matières limoneuses et de toute souillure superficielle.

C. — Pour les semi-conserves

Art. 14. — Sont considérés comme semi-conserves les produits de la pêche non stérilisés, constitués de poissons et autres animaux marins soumis à un traitement préservateur, préparés sous une forme permettant la consommation en l'état.

Art. 15. — Les poissons destinés à la préparation des semi-conserves et notamment des produits séchés doivent être frais.

Art. 16. — Les caractéristiques du poisson salé séché sont les suivantes :

a) Aspect

— Exempt de sel exsudé et de sable ;

— Uniformément sec et crissant au pliage ;

— Couleur uniformément claire ;

— Quasiment inodore ;

— Texture de chair normalement compacte et non friable ;

— Exempt en surface de moisissures, d'enduit visqueux ou de rouille.

b) Composition chimique

— Taux maximum d'humidité formelle tolérable : 35 % du produit brut ;

— Le degré de sel peut varier entre 10 et 20 % du produit, compte tenu de ce que ce taux doit être approximativement égal à la moitié de la teneur en eau du poisson sec ;

— Azote basique volatil : pour tous les poissons autres que les requins et les raies, le taux maximum est fixé à 2 % et doit être exprimé en rapport de la matière azotée totale.

Art. 17. — Les caractéristiques du poisson fumé séché sont les suivantes :

a) Aspect

— Exempt de sable ou de débris végétaux ;

— Uniformément sec et présentant au choc un son clair ;

— Couleur uniformément brun-clair ;

— Odeur de poisson fumé sans relent nauséabond ;

— Texture de chair normalement compacte, légère, sans travées creusées par les parasites ou larves de parasites ;

— Absence de moisissures, d'enduit visqueux ou de parasites.

b) Composition chimique

— Humidité : taux maximum d'humidité formelle tolérable 30 % du produit brut ;

— Azote basique volatil : taux maximum fixé à 2 % de la matière azotée totale.

Art. 18. — Les caractéristiques du poisson fermenté séché sont les suivantes :

a) Aspect

— Exempt de sable et de débris ;

— Odeur de fermentation de poisson ;

— Couleur jaune ou brune uniforme ;

— Absence de moisissures et de larves de parasites.

b) Composition chimique

- Humidité 30 à 40 % ;
- Azote volatil 4 à 8 % de la matière azotée totale.

D. — Pour les conserves

Art. 19. — Sont considérés comme conserves les produits de la pêche, périssables constitués de poissons et autres animaux marins mis dans des récipients étanches aux liquides, gaz, microorganismes à la température inférieure ou égale à 55° C et soumis à un traitement par la chaleur ou autre procédé autorisé afin de détruire les microorganismes, toxines ou enzymes.

Art. 20. — Les poissons et autres animaux marins destinés à la mise en conserve doivent être conformes aux dispositions de l'article 2 du présent arrêté.

Art. 21. — Les caractéristiques des conserves sont les suivantes :

- Les boîtes doivent être uniformément remplies ;
- Absence de flochage, bombement, fuite, de boîtes becquées ;
- Maintien du PH à 0,5 unité près ;
- Absence de flore microbienne pour les conserves avec mention stérile ;
- Fixité du dénombrement des microbes pour les autres conserves ;
- Maintien des caractères organoleptiques normaux.

Art. 22. — Toutes les espèces de poissons osseux et cartilagineux à l'exception de celles considérées comme poissons vénéneux par le décret n° 67-16 du 11 janvier 1967 peuvent être utilisées comme matières premières destinées à l'alimentation humaine.

TITRE III

Contrôle des produits

Art. 23. — Le contrôle des produits visés dans le présent arrêté porte sur les points suivants :

- La nature et la fraîcheur des produits ;
- La salubrité des opérations de traitement ;
- Les conditionnements et les conditions de transport des produits ;
- La salubrité des ingrédients utilisés, notamment le sel, les colorants et condiments ;
- Les normes des produits finis.

Art. 24. — Les producteurs ou exploitants sont tenus de laisser les agents du service de contrôle pénétrer dans les parties de leur établissement affectées au traitement, au conditionnement ou au stockage des produits, aux installations sanitaires.

Art. 25. — L'exercice du contrôle comporte des prélèvements sur les produits quel que soit le stade du traitement. Les prélèvements sont effectués par les agents de contrôle.

Pour les différents produits de la pêche, les quantités minima qu'il est nécessaire de prélever afin de permettre un travail satisfaisant de recherche dans les laboratoires de contrôle sont fixées comme suit :

- Poissons frais ou congelés : 2 kilogrammes pour 10 tonnes de produit ;

— Crevettes : 500 grammes pour 1 tonne de produit ;

— Mollusques : 100 grammes pour 10 kilogrammes de produit ;

— Tous poissons séchés : 2 kilogrammes pour 10 tonnes de produit ;

— Conserves stérilisées : un minimum de quatre boîtes par format et par jour. Pour des lots suspects, il sera prélevés 5 % des boîtes de chaque lot avec un minimum de sept boîtes par lot.

Ces prélèvements sont gratuits et ne donnent lieu à aucun remboursement. Ils sont pratiqués systématiquement aux fins de contrôle et d'échantillonnage.

L'agent de contrôle n'est pas tenu de communiquer les résultats d'analyses ou d'observations qui sont effectués sur ces prélèvements par les soins des services publics de contrôle.

Les analyses de laboratoire qui sont ordonnées sur ces prélèvements par l'agent de contrôle sont à la charge des producteurs. Dans ce cas, les produits ne sont autorisés à être commercialisés qu'après les résultats d'analyse.

Art. 26. — Le contrôle sanitaire des produits visés dans le présent arrêté est exercé par les agents assermentés appartenant au service de la direction des Pêches maritimes et lagunaires.

Le contrôle de qualité au stade de la commercialisation reste soumis au droit commun.

TITRE IV

Attestation de contrôle

Art. 27. — L'importation, le transport, la mise en vente ou la vente des produits visés dans le présent arrêté ne peuvent être autorisés que pour les produits ayant fait l'objet d'une inspection sanitaire par les autorités compétentes et habilitées.

Art. 28. — Tout produit ayant satisfait aux exigences du contrôle sanitaire prévu dans le présent arrêté est nanti d'un certificat de contrôle d'origine et de salubrité, seule garantie du contrôle de l'État.

Ce document est exigé pour tous les produits de pêche à l'importation, à l'exportation ou à la circulation à l'intérieur de la Côte d'Ivoire.

Il mentionne l'origine des produits, leur nature, la désignation du poisson en langue française ou son nom scientifique, leur poids net, le nombre de colis, la date de l'inspection sanitaire, la date d'expédition, la destination.

Les poissons et autres animaux marins à l'importation ne peuvent être livrés à la consommation que munis de ce document sanitaire ou d'un document sanitaire équivalent, non périmé et délivré par les autorités reconnues par la Côte d'Ivoire.

Il est établi en deux exemplaires conformément au modèle en annexe. L'original accompagne le produit. Pour les produits à l'exportation ou à l'importation, il constitue le seul document légal permettant au service de Douane l'établissement des documents de connaissance. L'autre exemplaire reste dans les dossiers de la direction des Pêches.

Art. 29. — Le tarif des frais de visite à payer pour les poissons et autres animaux marins à l'importation et à l'exportation est fixé comme suit :

— Frais de certificat pour l'ensemble des poissons et autres animaux marins présentés par le même importateur ou exportateur : 500 francs ;

— Poissons et autres animaux marins frais ou conservés par le froid : par 100 kilogrammes ou fraction de 100 kilogrammes : 5 francs.

Ces frais sont perçus conformément aux dispositions de l'article 109 du décret d'application n° 63-328 du 29 juillet 1963 de la loi n° 63-323 du 25 juillet 1963, relative à la police sanitaire des animaux en République de Côte d'Ivoire (JORCI n° 40 du 8 août 1963).

Art. 30. — Dans le cas des huîtres, la durée de validité du certificat de contrôle sanitaire est fixée à 72 heures. La salubrité cesse d'être garantie au-delà de cette limite.

Les mollusques vivants importés en Côte d'Ivoire, pour lesquels le certificat sanitaire a été établi depuis plus de 72 heures, ne peuvent être commercialisés qu'après un séjour préalable de 8 jours en viviers situés en zone salubre.

TITRE V

Pénalités — Sanctions

Art. 31. — Les produits de la pêche transportés ou exposés en vue de leur vente sans être munis des certificats de contrôle prévus à l'article 28 du présent arrêté sont saisis.

Art. 32. — Les agents de la direction des Pêches, les agents du Service vétérinaire peuvent pratiquer la saisie des produits de la pêche non munis du certificat de contrôle sanitaire.

Art. 33. — Un certificat de saisie est délivré aux propriétaires des lots confisqués.

Art. 34. — Les produits saisis visés à l'article 27 sont soumis à l'examen d'un agent habilité de la direction des Pêches ou du Service vétérinaire.

Si l'examen reconnaît la salubrité des produits, ces derniers sont remis gracieusement à un établissement de bienfaisance qui en délivre attestation à l'auteur de la saisie.

Art. 35. — Les produits de la pêche déclarés impropres à la consommation sont traités comme suit :

Les poissons déclarés par le verbalisateur, légèrement altérés sont vendus par le propriétaire aux ateliers de transformation du poisson ou à une usine de farine de poisson.

Les poissons et autres animaux marins déclarés fortement avariés ou toxiques sont détruits par le verbalisateur au frais du propriétaire.

Les agents habilités en application de l'article 32 du présent arrêté ont seuls qualité pour décider de la destination des produits saisis.

Ces saisies, dénaturations ou destructions ne donnent lieu de la part de l'Etat, à aucune indemnité ni aucun recours.

Art. 36. — Seront punis des peines prévues par la loi sur la répression des fraudes pour sanctionner ceux qui exposent, mettent en vente ou vendent des produits de la pêche servant à l'alimentation humaine qu'ils savent être falsifiés ou corrompus ou toxiques, ceux n'ayant fait l'objet d'aucun contrôle préalable et qui seraient reconnus ultérieurement impropres à la consommation humaine.

Art. 37. — Les infractions au présent arrêté sont punies par les peines prévues à l'article 22 de la loi n° 63-323 du 25 juillet 1963.

Seront punis par les mêmes peines ceux qui se sont refusés ou opposés, de quelque façon que ce soit, à l'exécution des mesures d'inspection sanitaire prévues par le présent arrêté ou mettent entrave, de la même manière, à l'exercice de la fonction des agents habilités agissant dans le cadre de ces lois et règlements.

Art. 38. — En cas de récidive ou d'infraction jugée très grave, la suspension temporaire ou définitive de la délivrance des certificats de contrôle peut être décidée.

Art. 39. — Le directeur des Pêches et le directeur des Services vétérinaires sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au *Journal officiel* de la République de Côte d'Ivoire.

Abidjan, le 14 juin 1975.

REPUBLIQUE DE COTE D'IVOIRE

MINISTÈRE DE LA PRODUCTION ANIMALE

DIRECTION DES PÊCHES MARITIMES
ET LAGUNAIRES

Le Laboratoire

N°

CERTIFICAT DE CONTROLE SANITAIRE

Arrêté n° du

Origine du produit :

Nature du produit :

Nom et adresse de l'exportateur :

Noms des produits	Nombre de colis	Poids net

Nom et adresse de l'importateur :

Date de l'inspection : Date d'expédition :

Moyen de transport :

Il est attesté par le présent certificat que les produits désignés ci-dessus sont reconnus propres à la consommation dans les conditions exigées par l'arrêté.

Abidjan, le

Le chef du Laboratoire.

DIRECTION DES PECHEES ET DE L'AQUACULTURE
MARITIMES ET LAGUNAIRES

LABORATOIRE

CERTIFICAT DE SALUBRITE N° _____/

Relatif aux produits de la mer ou d'eau douce destinés à l'exportation, en vue de la consommation humaine et présentés à l'état vivant, frais, réfrigéré ou congelé.

MODELE 1

1 Origine

Pays d'origine :
Ministère :
Service :

2 Identification des denrées

Espèces

Nom commercial :
Nom scientifique :
Mode de présentation :
Mode de conservation :
Nature de l'emballage :
Marques commerciales figurant sur les emballages :
Nombre de colis :
Poids net :

3 Provenance des denrées

Nom de l'expéditeur :
Adresse de l'expéditeur :

4 Destination des denrées

Denrées expédiées de :
A :
Par : Wagon, camion, avion, bateau :
Nom et adresse du destinataire:

5 Attestation sanitaire

Je soussigné.....
Vétérinaire Officiel,
certifie que les denrées désignées ci-dessus :

- 1°/ - ont été reconnus propres à la consommation humaine
- 2°/ - ne contiennent aucun produit d'addition ou résiduel interdit par la législation française
- 3°/ - ont été capturées, préparées, manipulées et expédiées suivant les dispositions réglementaires en vigueur en France
- 4°/ - ont été congelées le :
- 5°/ - pour les cuisses de grenouilles (6)
Ont été soumises à un examen bactériologique dont les résultats ont confirmé la conformité aux normes suivantes :
 - a) Clostridium perfringens : moins de 1000 germes dans un gramme de produit
 - b) Salmonella : absence dans un gramme de produit
- 6°/- La chair hachée de poisson, issue d'une seule espèce, été préparée dans l'établissement agréé

Fait à le :

Cachet officiel

Signature

ANNEXE 10 : FRAIS DE CONSOMMABLES PAR ELEMENT DE CONTROLE

ELEMENTS DE CONTROLE	Nbr total annuel échantillons testés	Frais de réactifs en yens japonais		Divers	Total	MONTANT PAR ECHANTILLON en yens japonais
		(par échantillon)	(par an)			
(1) CONTROLE PHYSICO-CHEMIQUE	(17 850)		(4 788 400)	(375 100)	(5 163 500)	(289)
Azote basique volatilique	2 050	8	16 400	43 100	59 500	29
Teneur en eau	350	20	7 000	7 400	14 400	41
Teneur en sels	300	30	9 000	6 300	15 300	44
pH	2 050	-	-	43 100	43 100	21
Azote Kjeldahl	2 050	56	114 800	43 100	157 900	77
Lipides	350	190	66 500	7 400	73 900	211
Lipides oxydées	350	928	324 800	7 400	332 200	949
Histamines	1 950	46	89 700	41 000	130 700	67
Indoles	1 200	562	674 400	25 200	699 600	583
Agents conservants	150	904	135 600	3 000	138 600	924
Antioxydants	700	912	638 400	14 700	653 100	933
Colorants	1 350	887	1 197 450	28 400	1 225 850	908
Mercure	1 650	104	171 600	34 700	206 300	125
Agents chlorurés organiques	800	900	720 000	16 800	736 800	921
Antibiotiques/antibactériens	500	950	475 000	10 500	485 500	971
Métaux lourds	2 000	73	146 000	42 000	188 000	94
Acide sulfureux	50	35	1 750	1 000	2 750	55
(2) CONTROLE BACTERIOLOGIQUE	(7 350)		(313 100)	(154 500)	(467 600)	(64)
Epreuve aseptique par incubation	200	-	-	25 200	25 200	21
Nombre de bactéries vivantes	1 600	57	91 200	33 600	124 800	78
Colonie colibacillaire	1 200	47	56 400	25 200	81 600	68
Salmonella	150	232	34 800	3 200	38 000	253
Colobacille	800	40	32 000	16 800	48 800	61
Bacille Flat sour	600	-	21 600	12 600	34 200	57
Bacille Welch	150	84	12 600	3 200	15 800	105
Vibrion entérique	300	54	16 200	6 300	22 500	75
Bacille botulique	1 200	39	46 800	25 200	72 000	60
Véritable fungus	150	-	1 500	3 200	4 700	31
(3) CONTROLE PHYSIQUE	(3 350)		(-)	(70 400)	(70 400)	(21)
Etat d'agrafage	1 200	-	-	25 200	25 200	21
Degré de vacuum	1 200	-	-	25 200	25 200	21
Température au coeur	950	-	-	20 000	20 000	21
TOTAL	(28 550)		(5 101 500)	(600 000)	(5 701 500)	(200)

JICA