



ORGANISATION DES  
NATIONS UNIES  
POUR L'ALIMENTATION  
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION  
MONDIALE  
DE LA SANTÉ



F

Point 7 de l'ordre du jour

Document de séance 19  
Français seulement

## **Conférence régionale FAO/OMS sur la sécurité sanitaire des aliments pour l'Afrique**

Harare, Zimbabwe, 3-6 octobre 2005

### **Le Secteur informel de distribution des denrées alimentaires: importance et problèmes-** (aliments vendus sur la voie publique) (Préparé par le Tchad)

#### **1. Introduction**

Le secteur informel selon Oudin, est l'ensemble non agricoles n'ayant pas de comptabilité selon les normes du plan comptable national. Ce secteur est développé dans le pays où le PNB est bas.

Le Tchad (PNB ~ 180) à l'instar de certains pays africains, développe depuis les vingt dernières années le secteur informel qui emploie 74% de la population active non agricole. Il est la première source de revenus des ménagers. Les aliments vendus dans la rue notamment, constituent l'une des activités dominantes des acteurs oeuvrant dans ce secteur.

Ce document met en exergue l'importance de ce secteur ; Les défis à préserver la qualité des produits manipulés et les efforts à consentir dans l'évaluation des risques microbiens.

#### **2. L'importance des aliments vendus dans la rue**

Les trente (30) années et plus de guerre que le pays a connu, a poussé les gens à l'exode rural. Ainsi le milieu rural est vidé au profit des villes. En outre, la dévaluation du Fcfa survenue en 1994, a influencé la consommation de la population urbaine de façon significative. Ces situations ont entraîné une baisse du pouvoir d'achat de la population en général et de la majorité des citoyens en particulier. En réponse à cette conjoncture économique difficile, la plupart des ménagers se sont rabattus sur la vente des aliments dans la rue afin de joindre les deux bouts ou pour subvenir aux besoins de la famille. Ces aliments vendus dans la rue, permettent à une frange importante de la population urbaine de vivre à faible coût. En revanche, la vente des aliments prêts à consommer dans la rue localement appelé « tourne-dos », procure à beaucoup de femmes de revenu substantiel et constitue une source d'emploi pour cette dernière.

#### **3. Défis à préserver la qualité des aliments**

Les aliments vendus dans la rue, représentent certes, des avantages, cependant du fait qu'ils sont préparés dans des conditions d'hygiène et de salubrité douteuse, présentent de risques majeures. En effet, les manipulateurs sont pauvres et sous informés. Ils ignorent les règles élémentaires d'hygiène et de salubrité des aliments. Pour faire face à cette situation, le pays à travers le ministère de la santé a entrepris a entrepris quelques actions:

- a) Création d'un Programme National de Lutte contre les Toxi-infections Alimentaires (PNLTIA) qui a pour mission la promotion de la salubrité des aliments. Ce programme assure la formation des manipulateurs des aliments dans la rue, les établissements scolaires de la commune de la capitale du pays. Il les sensibilise à travers les médias ;
- b) Il a adapté les directives du Codex Alimentarius et élabore de guides de bonnes pratiques que les manipulateurs utilisent comme support. Le programme vulgarise la notion de HACCP pour permettre aux vendeurs d'aliments de minimiser les risques de souillure, partant protéger la santé des consommateurs.
- c) Dans la même ordre d'idée, au niveau de la Direction des Services Vétérinaires du ministère de l'Elevage, un guide de bonnes pratiques d'hygiène est élaboré et sera validé par un atelier qui sera organisé le 27 et 28 septembre 2005 à laquelle prendront part tous les cadres de différents ministères concernés ainsi que l'Association de Défense des Droits des Consommateurs (ADC) et les organisations professionnelles des différents établissements agro-alimentaires. Pour information, des documents sur le HACCP seront distribués aux participants ainsi le Décret organisant l'inspection sanitaire et qualitative des animaux des animaux vivants et des denrées animales et d'origine animale au Tchad (en cours, notamment dans le circuit administratif). Egalement, un Arrêté fixant les conditions de l'inspection sanitaire dans les abattoirs et normes des établissements agréés pour l'exportation de la viande, qui sera introduit dans le circuit de signature après publication du Décret cité ci-dessus en objet.

#### **4. Efforts en cours**

En projet, le Ministère de la Santé Publique, à travers le programme en charge de la salubrité des aliments, a initié un code d'hygiène et de salubrité des aliments afin de réglementer la manipulation des denrées alimentaires au Tchad. Ce qui pourrait minimiser les risques par ricochet, permettre à la population de consommer des aliments sains et nutritifs.

Par ailleurs, le Ministère de Santé publique a mis en chantier, un arrêté créant un comité de coordination interministériel en matière de contrôle de la qualité des aliments. A cet effet, il a été retenu de regrouper des agents du Ministère de la Santé, de l'Elevage, de l'Agriculture et de l'Environnement afin de mieux gérer de façon concentrée la salubrité des aliments préparés de façon traditionnelle. Les aliments de la rue, constituent pour ces consommateurs une source de protéines, d'énergie et de micronutriments. Malheureusement, l'hygiène entourant la manipulation de ces aliments, est un peu défailant.

En outre, il préconise relancer la formation des inspecteurs des denrées alimentaires en 2006 et veut aider les communes du pays à former des inspecteurs communaux afin que les manipulateurs soient mieux sensibilisés, bien éduqués en matière d'hygiène et salubrité des aliments. Des instructions ont été données aux hôpitaux et Centres de santé afin que ceux-ci notifient le cas de toxi-infections alimentaires et envoie à la Division des informations sanitaires (2006). Un laboratoire sera créé dans un futur proche afin d'appuyer les agents à bien mener les activités d'évaluation des risques microbiens au niveau du Ministère de la santé publique. Ce projet est à la recherche d'un financement. Par contre, au niveau du Ministère de l'Elevage, un projet pour la création d'un laboratoire de Certification et de Contrôle des Denrées animales, verra le jour très bientôt car son financement est déjà acquis. Le projet PASEP s'est engagé à le financer.