



Protocole de coopération

Entre

**L'Office National d'Inspection
Sanitaire des Produits de la pêche et
de l'Aquaculture
(ONISPA)**

ET

**La Direction des Industries de
Transformation de la Pêche
(DITP)**

Avril 2024



Entre les soussignés,

La Direction des Industries de Transformation de la Pêche, ci-après désignée "**DITP**", dont le siège est à Dakar (République du Sénégal), représentée par son Directeur, Monsieur **Abdoulaye DIOUF**, d'une part,

Et

L'Office National d'Inspection Sanitaire des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture, ci-après désigné "**ONISPA**", dont le siège est à Nouadhibou (République Islamique de Mauritanie), représenté par son Directeur, **Dr Aly Yahya DARTIGE**, d'autre part,

Il est convenu et arrêté ce qui suit :

PREAMBULE

La sécurité sanitaire des aliments demeure non seulement une préoccupation majeure de l'industrie agro-alimentaire mais également celle de tous les pays. En effet, la production et la consommation d'aliments ont un large éventail de conséquences sanitaires, socio-économiques, et, dans de nombreux cas, environnementales.

La question de la sécurité des produits alimentaires est encore plus importante compte tenu de la croissance du commerce international qui a connu une énorme expansion au cours ces dernières décennies. Ce contexte se renforce par le concept "une seule santé".

Les conséquences des crises alimentaires bien connues sous différentes appellations : "maladie de la vache folle", "crise des dioxines", "crise de la mélamine", etc. survenues ces dernières décennies sont toujours d'actualité. Ces crises ont, parfois, causé beaucoup de pertes en vies humaines et engendré des rappels/retraits de produits pour des milliards de dollars.

Déjà, en 2005, l'OMS alertait sur la gravité de la situation en estimant à travers une étude qu'une personne sur 10 tombait malade chaque année à cause des aliments consommés, ce qui avait comme conséquence la mort de 420 000 personnes par an dont près de 150 000 chez les enfants de moins de 5 ans.

Ainsi, le contexte mondial est caractérisé par des peurs persistantes consécutives aux crises liées à la consommation des aliments qui cristallisent de plus en plus l'attention du consommateur aidé par les médias. Mais, de l'autre côté, ce contexte reste marqué par les efforts que fournissent l'industrie agroalimentaire et les organismes garants de la sécurité sanitaire des aliments qui développent des outils et des supports pour que les produits mis sur le marché soient encore plus sûrs.

Face à ce contexte et conscient de sa responsabilité dans la gestion de la



Sécurité Sanitaire des Aliments, en général et des produits de la pêche en particulier, l'ONISPA s'est, très tôt, investi dans la mise en place d'un système d'inspection dotée d'infrastructures techniques pourvues d'équipements et de matériels de hautes performances.

En plus, l'ONISPA s'est inscrit dans l'amélioration continue en assurant une formation initiale et continue de ses ressources humaines. Le système d'inspection, accrédité selon la Norme ISO/CEI 17020 depuis 2016, est appuyé par ses propres laboratoires d'analyses eux-mêmes accrédités selon la Norme ISO/CEI 17025 depuis 2013.

Ce sont ces expériences et ces acquis normatifs que l'ONISPA aimerait partager avec la DITP à travers ce protocole de coopération.

La DITP :

La Direction des Industries de Transformation de la Pêche est une direction du Ministère des Pêches, des Infrastructures maritimes et portuaires. Elle a pour mission : « l'élaboration et la mise en œuvre de la politique de l'Etat en matière de gestion des agréments techniques et sanitaires, d'inspection, de contrôle de la qualité et de la certification sanitaire des produits de la pêche et de l'aquaculture exportés ou importés.

A ce titre, elle est chargée notamment :

- de contrôler et certifier la qualité sanitaire des produits de la pêche et de l'aquaculture, sur toute la chaîne de valeur;
- de contribuer à élaborer et mettre en œuvre les textes législatifs et réglementaires relatifs aux normes sanitaires des produits de la pêche et de l'aquaculture ;
- d'assurer la gestion des agréments, l'instruction des demandes d'autorisation préalable ainsi que le suivi technique et sanitaire des installations et équipements;
- de développer la coopération en matière de contrôle et de certification sanitaire des produits de la pêche et de l'aquaculture ;
- de promouvoir la valorisation des produits industriels et la normalisation des industries ;
- d'élaborer, de mettre en œuvre et de suivre les projets/programmes dans les domaines du contrôle et de la certification sanitaire des produits de la pêche et de l'aquaculture ;
- de collecter, traiter et publier les statistiques des importations et exportations de produits de la pêche et de l'aquaculture.



L'ONISPA :

L'Office National d'Inspection Sanitaire des Produits de la pêche et de l'Aquaculture est un EPA (Etablissement public à caractère administratif) placé sous la tutelle du Ministère des Pêches et de l'Economie maritime). Il est doté d'une autonomie morale et financière. Il a pour missions :

- d'appliquer la réglementation nationale et internationale relative à la qualité, à l'hygiène et à la salubrité des produits, des établissements et des zones de production ;
- d'organiser et exécuter les opérations de contrôle et d'inspection des produits, des établissements et des zones de production ;
- de fournir les avis techniques et scientifiques à l'autorité nationale compétente en matière de qualité, d'hygiène et de salubrité des établissements, des produits et des zones de production ;
- de contribuer à la création d'un label national de qualité commerciale et hygiénique.

Conscients de l'intérêt que peut représenter la synergie des compétences des deux organismes, la DITP et l'ONISPA ont convenu d'instaurer un cadre de coopération scientifique et technique appelé «**Protocole de coopération**» entre les deux Parties.

ARTICLE PREMIER: Objet du Protocole de coopération

Le présent Protocole a pour objet de définir les conditions et modalités pratiques générales de la coopération et de sa mise en œuvre liant les deux organismes afin de développer davantage leur collaboration au profit de l'une ou des deux Parties.

Celles-ci portent principalement sur :

- les engagements respectifs de chacune des Parties ;
- les champs d'application ;
- les formes de coopération ;
- les conditions générales retenues pour les mandats spécifiques à réaliser en application de ce Protocole.



ARTICLE 2: Engagements des deux Parties

La DITP et l'ONISPA s'engagent à :

- oeuvrer pour développer la coopération et leur partenariat dans les domaines relevant de leurs compétences, pour la réalisation de leurs activités scientifiques et techniques, de renforcement de capacités, et de recherche de financement en faveur de l'une ou des deux Parties ;
- échanger les informations d'ordre général et la documentation spécifique d'intérêt commun afin d'assurer une dissémination mutuelle de connaissances et d'améliorer leurs performances ;
- sous-traiter, le cas échéant, des analyses de laboratoires ;
- envoyer chez l'une des Parties du personnel spécialisé pour accomplir des missions au profit de l'une ou l'autre des Parties ou des deux Parties ;
- accueillir des stagiaires envoyés par l'autre Partie ou un partenaire parrainé par l'une des deux Parties.

ARTICLE 3 : Champs d'application du Protocole

Le présent Protocole s'étend aux activités, en cours et futures, entre la DITP et l'ONISPA.

Il concerne les domaines liés à l'inspection sanitaire des produits de la pêche et de l'aquaculture d'une manière générale et plus particulièrement :

- les analyses de laboratoire (chimiques, microbiologiques et biotoxines) appliquées aux produits de la pêche et aux denrées alimentaires en général ;
- la surveillance sanitaire du milieu aquatique et des zones de production de produits de la pêche et de l'aquaculture, notamment, des poissons, des crustacés, des mollusques bivalves, des céphalopodes et des gastéropodes ;
- la mise en œuvre des plans de surveillance et de contrôle de qualité des produits de la pêche et de l'aquaculture ;
- la formation initiale et continue, le perfectionnement et l'encadrement des cadres scientifiques et techniques dans ces domaines ;
- le management qualité d'un système d'inspection et les accréditations liées à ce système (Normes ISO/CEI 17025 et ISO/CEI



17020) ;

- la valorisation des produits et co-produits de la pêche ;
- tout autre domaine relevant de leurs compétences.

Le présent Protocole est appliqué de manière à valoriser les compétences scientifiques et techniques de chacune des Parties, ainsi qu'à renforcer leur positionnement et rayonnement national et international.

ARTICLE 4 : Formes de coopération

Afin d'initier, de développer et de mettre en œuvre les activités en matière de coopération scientifique et technique, de renforcement de leurs capacités et de recherche de financements, les deux Parties conviennent, dans le respect des règles de gestion en vigueur, de:

- répondre, en commun, à des appels d'offre formulés par des organismes demandeurs de prestations de services ;
- présenter une candidature commune à des demandes d'appels d'offres pour des projets financés par des partenaires techniques et financiers ou des bailleurs de fonds ;
- réaliser des actions de coopération technique pour l'une ou les deux Parties, sous forme de missions d'information, d'identification ou d'appui, de stages de formation et autres.

D'autres formes et possibilités de coopération peuvent être proposées par l'une ou l'autre des Parties ou les deux, sous forme d'amendement, une fois le présent Protocole signé.

ARTICLE 5 : Conditions financières

Chacune des deux Parties peut intervenir sur la demande de l'autre ou demander son intervention.

Chaque mandat spécifique concernant une activité à réaliser en application du présent Protocole doit prévoir les coûts relatifs à sa mise en œuvre, définir les sources de financement ainsi que les contributions (y compris les contributions en nature) de chacune des deux Parties.

Les modalités financières pour la réalisation de cette activité sont définies au cas par cas, d'un commun accord.

La Partie requérante (DITP ou ONISPA) prend en charge les frais de voyage et de séjour (billets/frais inhérents à l'hébergement et à la restauration) alors que la partie accueillante prendra en charge les frais liés à l'utilisation des



infrastructures (laboratoires, bureaux), des équipements et du consommable ainsi que les frais de déplacements (s'il y a lieu) à l'intérieur du pays.

ARTICLE 6 : Comité de suivi

En vue de suivre l'application du présent Protocole et de concrétiser les actions de coopération, chaque Partie désigne un coordinateur. Ces coordinateurs organisent les réunions de concertation nécessaires pour assurer le suivi et le bon fonctionnement du présent Protocole. Ils dressent, à travers un rapport, un bilan annuel.

ARTICLE 7 : Clause de non-exclusivité

Le présent Protocole n'est, en aucune manière, un accord d'exclusivité. En effet, chacune des Parties conserve la liberté de traiter, sans l'autre, avec d'autres partenaires.

ARTICLE 8: Exécution et interprétation des clauses du Protocole

Les différends nés de l'exécution ou de l'interprétation du présent Protocole de coopération sont soumis à l'arbitrage conjoint du Directeur des Industries de Transformation de la Pêche et du Directeur de l'ONISPA, pour trouver une solution à l'amiable. Lorsqu'ils ne réussissent pas à s'accorder, les deux directeurs soumettent leur différend à leurs supérieurs hiérarchiques.

ARTICLE 9 : Durée du Protocole

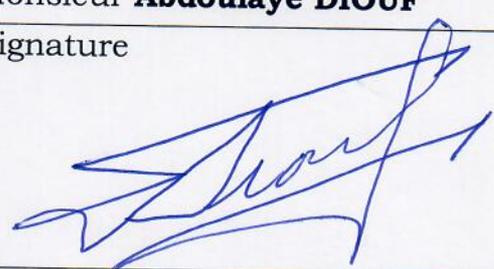
Le présent Protocole est signé pour une durée de cinq ans. Il prend effet à compter de la date de sa signature par les Parties concernées. Il peut être renouvelé par un simple échange de courriers entre les deux Parties et ce, deux mois avant son expiration.

ARTICLE 10 : Résiliation

Le présent Protocole peut être résilié par l'une ou l'autre des deux Parties, après un préavis de trois mois.



Date et lieu de signature : Nouadhibou, le 29 avril 2024

DITP		Monsieur Abdoulaye DIOUF
Tampon		Signature 
ONISPA		Monsieur Aly Yahya DARTIGE
Tampon		Signature 