

REPUBLIQUE DE CAMEROUN
Paix-Travail-Patrie

MINISTERE DE L'ELEVAGE, DES PECHEES ET DES
INDUSTRIES ANIMALES

SECRETARIAT GENERAL

DIRECTION DES SERVICES VETERINAIRES

SOUS-DIRECTION DE L'INSPECTION SANITAIRE ET DE LA
SANTÉ PUBLIQUE VETERINAIRE

Service de la Santé Publique et de la Protection des
Consommateurs



LINKING INSTITUTIONS
for VETERINARY EDUCATION



REPUBLIC OF CAMEROON
Peace-Work-Fatherland

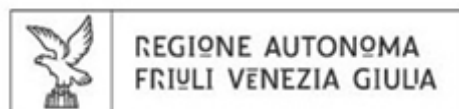
MINISTRY OF LIVESTOCK, FISHERIES AND ANIMAL
INDUSTRIES

GENERAL SECRETARIAT

DEPARTMENT OF VETERINARY SERVICES

SUB-DEPARTMENT FOR VETERINARY SANITARY
INSPECTION AND PUBLIC HEALTH

Service for Veterinary Public Health and Consumer Protection



FORMATION CONTINUE EN SCIENCES VETERINAIRES

SEMINAIRES DE RESTITUTION DES FORMATIONS EN INSPECTION ET CONTROLE DES ALIMENTS D'ORIGINE ANIMALE A L'INTENTION DU PERSONNEL DES SERVICES DECONCENTRES

RAPPORT FINAL

REGIONS DE L'ADAMAOUA, DE L'EXTREME-NORD, DU NORD, DU NORD-OUEST, DE L'OUEST, ET
DU SUD-OUEST

GAROUA, 03-06 AOÛT 2011 ET BAMENDA, 05-10 SEPTEMBRE 2011



SOMMAIRE	Page
1- INTRODUCTION	3
2- OBJECTIFS DU SEMINAIRE.....	3
2.1- Objectif général	3
2.2- Objectifs spécifiques	3
3- DEROULEMENT	4
3.1- Exécution technique	4
3.2- Exécution financière	5
4- COMMENTAIRES	6
5- DIFFICULTES	7
6- CONCLUSION/SUGGESTIONS	7
ANNEXES	
- PHOTOS	
- MANUEL DU PARTICIPANT	

1- INTRODUCTION

Du 03 au 06 août 2011 à Garoua et du 05 au 10 septembre 2011 à Bamenda se sont tenus les séminaires de formation du personnel des Délégations Régionales de l'Elevage, des Pêches et des Industries Animales de l'Adamaoua, de l'Extrême-Nord, et du Nord d'une part et de l'Ouest, du Nord-Ouest et du Sud-Ouest d'autre part, sur l'inspection et le contrôle des aliments d'origine animale et halieutique.

Ces séminaires s'inscrivent dans le cadre de la restitution des formations dispensées à l'Université de Yaoundé I de 2006 à 2008 dans le contexte d'une part du protocole d'accord entre le Ministère de l'Elevage, des Pêches et des Industries Animales et l'Université d'Udine et d'autre part de la coopération entre l'Italie et le Cameroun à travers les administrations et les institutions ci-après :

- la Région Autonome de Friuli-Vénétie-Giulia en Italie ;
- les Ministères de l'Enseignement Supérieur (MINESUP), de la Santé (MINSANTE) et de l'Elevage, des Pêches et des Industries Animales (MINEPIA) du Cameroun;
- les Universités d'Udine en Italie et de Yaoundé I au Cameroun ;
- la Société de Développement et d'Exploitation des Productions Animales (SODEPA).

Ces séminaires de restitution ont été organisés avec l'appui financier de la partie italienne à travers le projet "LR 19/00" de renforcement des capacités du personnel de terrain et du programme de l'Union Européenne "EDULINK LIVE" de mise en place des curricula communs de formation initiale et des plans de formation continue dans les domaines de la médecine vétérinaire et des productions animales dans la CEMAC.

Cinquante six participants (56) dont 28 à chacun des séminaires ont pris effectivement part à ces formations qui comprenaient sept thèmes dispensés en phases théoriques et pratiques. Les apprenants ont manifesté un grand intérêt sur les sujets abordés et ont sollicité non seulement que de tels recyclages soient réguliers mais qu'ils soient étendus à d'autres personnels.

Le présent rapport final s'articule sur les exécutions technique et financière desdits séminaires.

2- OBJECTIFS DU SEMINAIRE

2.1- Objectif général

L'objectif global de ces sessions de restitution des formations était de renforcer les capacités des participants en matière d'inspection et de contrôle des denrées d'origine animale et halieutique.

2.2- Objectifs spécifiques

Les objectifs spécifiques étaient d'amener les participants à :

- savoir communiquer sur les sciences vétérinaires en général et sur les notions de qualité des aliments en particulier ;
- maîtriser les éléments d'appréciation de la qualité d'une viande ;
- appréhender les aspects juridiques qui régissent l'inspection sanitaire vétérinaire (ISV) au Cameroun ;
- maîtriser la démarche globale de l'inspection sanitaire vétérinaire (ISV) avec un accent particulier sur l'analyse des risques dans l'environnement de la chaîne alimentaire ;
- maîtriser l'ISV spécifiquement pour les viandes et les produits de pêche.

- maîtriser les techniques de prélèvement, de conditionnement et d'expédition des échantillons de denrées pour des analyses de laboratoire ; et
- maîtriser le système HACCP dans sécurité sanitaire des denrées d'origine animale ou halieutique au sein d'une entreprise de production, transformation ou distribution de ces aliments.

3- DEROULEMENT

3.1- Exécution technique

La formation s'est déroulée en deux sessions regroupant à chaque fois 28 participants de venant de trois régions. Elles comportaient essentiellement deux étapes à savoir :

- la finition de la préparation et
- la formation proprement dite autour des thèmes d'enseignements théoriques et pratiques des ci-après :
 - Communication vétérinaire ;
 - Production de viande de bœuf au Cameroun ;
 - Inspection sanitaire vétérinaire basée sur l'analyse des risques ;
 - Aspects juridiques de l'ISV ;
 - Hygiène et contrôle des denrées d'origine animale ou halieutique : viandes, produits de pêches et autres denrées ;
 - Techniques de prélèvement, de conditionnement et d'expédition des échantillons de denrées alimentaires pour analyses de laboratoire ; et
 - Développement du système d'analyse des dangers - maîtrise des points critiques (HACCP) en entreprise d'exploitation des denrées d'origine animale ou halieutique.

Le programme détaillé est joint en annexe au présent rapport.

3.1.1- Finition de la préparation de la formation

A la suite des accords de Monsieur le Ministre de l'Elevage, des Pêches et des Industries Animales pour le déroulement de cette formation, le point focal du MINEPIA a procédé à la finalisation de la préparation. Celle-ci a consisté à :

- contacter les Délégués de l'Elevage, des Pêches et des Industries Animales des Régionaux concernées pour la mobilisation des participants et les modalités pratiques d'organisation des séminaires à Garoua et à Bamenda ;
- contacter le Directeur Général du Laboratoire National Vétérinaire (LANAVET) et le Directeur de la Caisse de Développement de l'Elevage du Nord (CDEN) pour la mise à disposition des salles et la logistique pour la formation de Garoua ;
- se rendre sur les lieux de formation à partir du 31 juillet 2011 (Garoua) et 03 septembre 2011 (Bamenda), pour :
 - contacter les Délégués EPIA sièges, le Directeur de la (CDEN) et le Directeur Général du LANAVET qui ont permis de bénéficier de la contribution du MINEPIA par la mise à disposition des salles de réunion de la CDEN, du LANAVET et de la Délégation EPIA Nord-Ouest, de l'Unité de microbiologie du LANAVET et des véhicules pour les différentes courses et le transport des participants vers le laboratoire et les abattoirs ;

- Contacter les responsables des abattoirs ou de poissonneries et préparer les phases pratiques ;
- contacter un service traiteur au sujet des pauses-café ;
- acquérir les fournitures et louer le matériel didactique (vidéoprojecteur et tableau flit chart) ; et
- produire le manuel des participants.

3.1.2- Formation

Les formations proprement dite se sont déroulée du 03 au 06 août 2011 à Garoua et du 05 au 10 septembre 2011 à Bamenda selon le calendrier ci-après :

N°	MODULE	FORMATEURS	PERIODE	
			GAROUA	BAMENDA
1	Production de viande bovine au Cameroun	M. BAWÉ Mahamadou	-	05 et 06 septembre
2	Compétence en communication vétérinaire	M. BAWÉ Mahamadou	-	06 septembre
3	Inspection sanitaire vétérinaire basée sur l'analyse des risques	Dr NGAMBIA FUNKEU Roger	03 et 04 août	07 et 08 septembre
4	Les aspects juridiques de l'inspection sanitaire vétérinaire au Cameroun	M. TANG Sixte 1 ^{er} Philippe	03 et 04 août	08 et 09 septembre
5	Techniques de prélèvement, de conditionnement et d'expéditions des échantillons de denrée alimentaire pour analyses de laboratoire	Dr YAYA Aboubakar et Dr AGHARIH Walter NYANGA	05 et 06 août	08 et 09 septembre
6	Hygiène et contrôle des aliments d'origine animale et halieutique : viandes, produits de pêche et autres	Dr NDJENG Georges Alain	05 et 06 août	08 et 09 septembre
7	Système HACCP en hygiène et contrôle des aliments d'origine animale et halieutique	Dr BAGADJAI Antoine et Dr BESSONG Willington OJONG	05 et 06 août	10 septembre

En raison des difficultés de mobilisation des participants pour la formation de Garoua, la durée de la formation a été réduite de 6 à 4 jours et nombre des modules de sept à cinq.

Après les exposés théoriques des modules 1, 2, 3 et 4, les participants ont traité des exercices en ateliers de trois groupes de travail sur des cas pratiques D'ISV et des aspects juridiques.

A la suite des enseignements théoriques des modules 5 et 6 et de la présentation des étapes d'analyse microbiologique en laboratoire, les apprenants ont eu des séances pratiques aux abattoirs de bovins de Garoua et de Bamenda et dans une poissonnerie de Bamenda.

Le dernier module a été dispensé uniquement en salle.

A l'issue de la formation, les participants ont évalué le séminaire sur tous les aspects de son organisation et Ils ont fait quelques suggestions pour les prochaines formations.

3.2- Exécution financière

Un montant de sept millions six cent quatre vingt dix neuf mille (7.699.000) francs CFA a été mis à la disposition du MINEPIA par la partie italienne (projet LR 19/00 et programme EDULINK LIVE) pour la tenue des deux séminaires de restitution. Les dépenses effectuées pour celui de Garoua, s'élèvent à trois millions quatre cent quatre vingt cinq mille quatre cent quarante (3.485.440) francs CFA et celui de Bamenda à quatre millions deux cent deux mille deux cent cinquante (4.202.250) francs CFA. Les différentes rubriques de ces dépenses sont consignées dans les tableaux ci-après.

Le MINEPIA à travers ses services locaux (Délégation Régionale) et les organes sous-tutelles (LANAVET et CDEN) a mis à contribution des salles de réunion, les véhicules et le laboratoire pour le déroulement de la formation.

3.2.1 Finition de la préparation et suivi

N°	Activité	Unité	Quantité	Coût unitaire (FCFA)	Coût total (FCFA)
1	Transport Yaoundé – Garoua – Yaoundé	Voyage A/R	01	49.000	49.000
2	Hébergement	Nuitée	06	16000	96.000
3	Restauration	Petit déjeuner	02	2500	5.000
		Repas soir	06	3500	21.000
4	Achat fournitures	-	-	-	66.500
5	Production manuel du participant	manuel	30	2.000	60.000
6	Droits de retrait bancaire	-	-	-	6.440
7	Location matériel didactique	jour	4	5000	20.000
TOTAL 1A (T1A) Garoua					323.940
8	Transport Yaoundé – Bamenda – Yaoundé	Voyage A/R	01	10.000	10.000
9	Hébergement	Nuitée	08	16.000	128.000
10	Restauration	Petit déjeuner	08	1.500	12.000
		Repas soir	08	35.000	28.000
11	Achat fournitures	-	-	-	62.750
12	Production du manuel du participant	manuel	30	2.500	75.000
13	Location matériel didactique	jour	06	5.000	30.000
TOTAL 1B (T1B) Bamenda					345.750
TOTAL 1 (T1A+T1B)					669.690

3.2.2- Formation

N°	Activité	Unité	Quantité	Coût unitaire	Coût total
1	Transport participant	Voyage A/R	20	8.075	161.500
2	Hébergement participant	Nuitée	80	11.250	900.000
3	Pause café	Pause café	240	3000	720.000
4	carburant	litre	57,69	520	30.000
5	Honoraires des formateurs	H/J	9	150.000	1.350.000
TOTAL 2A (T2A) Garoua					3.161.500
6	Transport participant	Voyage A/R	25	8.260	206.500
7	Hébergement participant	Nuitée	125	10.000	1.250.000
8	Pause café	Pause café	360	2000	720.000
9	Carburant	litre			30.000
10	Honoraires des formateurs	H/J	11	150.000	1.650.000
TOTAL 2B (T2B) Bamenda					3.856.500
TOTAL 2 (T2A+T2B)					7.018.000
TOTAL GENERAL (T1 + T2)					7.687.690

4- COMMENTAIRES

La restitution des formations en inspection et contrôle des denrées d'origine animale et halieutique au personnel des services déconcentrés du Ministère de l'Elevage, des Pêches et des Industries Animales de l'Adamaoua, l'Extrême-Nord et du Nord a regroupé les Chefs de Service

Régionaux de la Protection Sanitaire des cheptels et de la Santé Publique Vétérinaire, les Chefs de Section des Services Vétérinaires, et quelques délégués d'Arrondissement ; soit au total 56 personnes à raison de 28 par session.

La pertinence des modules dispensés a permis de recycler une frange du personnel du MINEPIA qui est dans le besoin de mise à niveau permanente des connaissances pour mieux assurer la protection des consommateurs par le contrôle régulier de la qualité des denrées d'origine animale et halieutique mises sur le marché.

L'approche de la communication dans le domaine vétérinaire permet de se faire mieux comprendre pour un but commun entre les acteurs de la chaîne alimentaire (opérateurs et administration).

L'approche globale de l'ISV basée sur l'analyse des risques et les aspects juridiques y relatifs ont permis aux participants d'appréhender d'une part l'importance qu'il y a à maîtriser la réglementation et la législation en matière d'ISV afin de ne poser que des actes conformes et d'autre part de comprendre que la prise en compte de l'environnement des denrées alimentaires est capitale dans l'assurance de leur qualité tout au long de la chaîne alimentaire depuis la ferme jusqu'à la table du consommateur.

Tous les acteurs de cette chaîne alimentaire ayant un rôle déterminant pour l'état sanitaire et qualitative des denrées, le système d'analyse des dangers – points critiques pour leur maîtrise (HACCP) constitue aujourd'hui la principale approche dans la mise en place d'un plan qualité au sein d'un établissement d'exploitation des productions animales/halieutiques et leurs dérivés. Ce système est applicable tant au niveau des petites ou moyennes entreprises que des grandes.

Les apprenants ayant pu se frotter aux aspects particuliers de l'ISV et des techniques de prélèvement des viandes et produits de pêche, la mise en fonctionnement des laboratoires régionaux leur permettra de mettre d'avantage en pratiques les enseignements reçus et renforcer leurs décisions sur la base des résultats d'analyses. Aussi serait-il nécessaire que le personnel soit mieux équipé.

5- DIFFICULTES

Au cours du séminaire, il n'y a pas eu de difficulté majeure qui ait pu empêcher son déroulement. Toutefois, nous pouvons signaler :

- la difficulté à mobiliser les participants pour commencer le 1^{er} août comme prévu à Garoua, en raison des aléas de communication ;
- l'interruption momentanée de l'électricité qui nous a amené à poursuivre une partie des enseignements théoriques au LANAVET ;
- les intempéries qui nous ont empêché de se rendre dans une ferme pour la pratique du module de production de viandes.

6- CONCLUSION/SUGGESTIONS

L'engouement des apprenants à toutes les phases de cette restitution des formations sur l'inspection et le contrôle des denrées d'origine animale ou halieutique montre à suffisance

combien les sujets abordés étaient d'un grand intérêt pour ceux-ci et la nécessité de pérenniser ces ateliers de mise à niveau des connaissances.

Les enseignements ont porté essentiellement sur les notions de sécurité sanitaire des aliments. Il serait souhaitable que cette activité de recyclage se poursuive pour les quatre régions restantes (Centre, Est, Littoral et Sud) et pour disséminer aussi les modules relatifs à la santé animale et aux technique de production dispensés au cours des sessions qui ont eu lieu à l'Université de Yaoundé I de 2006 à 2008.

A l'issue des séminaires, les participants ont émis le souhait que :

- ces formations soient pérennisées, fréquentes et étendues dans le temps imparti ;
- le nombre de participants soit plus élevé et leur qualité étendue à d'autres catégories de personnel en charge de la santé publique vétérinaire ;
- les laboratoires régionaux soient opérationnels ;
- la prise en charge des participants soit revue à la hausse, en raison du coût de la vie ;
- les formations soient programmées en saison sèche à cause des difficultés de déplacement en saison de pluies ;
- le manuel du participant soit disponible dès le début des formations ; et
- des sessions de sensibilisation soient organisées à l'intention des opérateurs.

Fait à Yaoundé, le 12 septembre 2011

PHOTOS



Cérémonie d'ouverture par le Délégué Régional EPIA du Nord-Ouest



Enseignements théoriques



Enseignements théoriques





Travaux en groupe



Moyens de transport des participants



Etapes d'analyses de laboratoire au LANAVET



Séquences pratiques d'ISV à l'abattoir de Garoua



Séquences pratiques d'ISV à l'abattoir dans une poissonnerie de Bamenda



Séquences pratiques de prélèvement d'échantillon de viande à l'abattoir pour analyses de labo



Pause café

