



REPUBLIKAN'I MADAGASIKARA  
Fitievana - Tanindrazana - Fandrosoana

MINISTÈRE DE LA SANTÉ PUBLIQUE

---



**PLAN STRATÉGIQUE NATIONAL  
SUR LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES DENRÉES  
ALIMENTAIRES À MADAGASCAR,  
2020 – 2024**

# SOMMAIRES

	<b>PAGES</b>
Avant-propos.....	i
Liste des abréviations et acronymes.....	ii
<b>INTRODUCTION.....</b>	<b>1</b>
<b>I-CONTEXTE GÉNÉRAL.....</b>	<b>2</b>
1- SITUATION GÉOGRAPHIQUE ET ADMINISTRATIVE.....	2
2- SITUATION SOCIO-ÉCONOMIQUE.....	2
3- SITUATION CULTURELLE.....	3
4- SITUATION ÉCOLOGIQUE.....	4
5- SITUATION LÉGISLATIVE.....	4
<b>II-SÉCURITÉ SANITAIRE DES DENRÉES ALIMENTAIRES À MADAGASCAR</b>	<b>6</b>
1- CONSTAT.....	6
2- ANALYSE DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES DENRÉES ALIMENTAIRES	7
3- ENJEUX ET DÉFIS.....	11
<b>III-PLAN STRATÉGIQUE NATIONAL DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES DENRÉES ALIMENTAIRES</b>	<b>12</b>
A- PRINCIPE DE BASE.....	12
B- VISION.....	13
C- BUT.....	13
D- AXES STRATÉGIQUES.....	13
E- OBJECTIFS.....	13
F- CADRE LOGIQUE DES INTERVENTIONS.....	18
<b>IV-PLANIFICATION OPÉRATIONNELLE</b>	<b>24</b>
A- MATRICE DES RÉSULTATS.....	25
B- CADRE DE SUIVI ET D'ÉVALUATION DE LA PERFORMANCE.....	33
C- FINANCEMENT.....	33
<b>CONCLUSION.....</b>	<b>36</b>
<b>BIBLIOGRAPHIE.....</b>	<b>37</b>
<b>ANNEXES.....</b>	<b>39</b>

## AVANT – PROPOS

La sécurité sanitaire des denrées alimentaires constitue un des facteurs fondamentaux assurant la sécurité alimentaire et nutritionnelle. L'absence des risques microbiologiques, physiques et chimiques dans les denrées alimentaires permet la consommation d'une nourriture saine et sûre favorable au bien-être physique, mental et socio-économique de l'homme. Paradoxalement, l'abondance non maîtrisée de denrées alimentaires impropres à la consommation humaine augmente l'apparition des maladies d'origine alimentaires. Par conséquent, l'autosuffisance alimentaire et nutritionnelle n'est pas garantie.

À Madagascar, plusieurs cas de toxi-infections alimentaires (TIA) sont enregistrés au cours de l'année 2019 malgré l'élaboration et la diffusion des procédures opérationnelles standards pour la prévention et la réponse aux TIA à l'endroit du Personnel de santé. Ainsi, les TIA se présentent comme un problème de santé publique. L'analyse approfondie montre que la recrudescence des TIA provient de la dégradation de sécurité sanitaire des denrées alimentaires à Madagascar, entraînant des effets néfastes sur la situation socio-économique de la population et ralentissant le développement durable de Madagascar.

À cet effet, le présent plan stratégique national sur la sécurité sanitaire des denrées alimentaires, axé sur trois axes stratégiques relatifs à l'amélioration de l'accès de la population à des denrées alimentaires saines, sûres et nutritionnelles, le renforcement du système national de contrôle officiel des denrées alimentaires et l'optimisation des interventions multisectorielles en faveur de la promotion de la sécurité sanitaire des aliments, permet de résoudre les problèmes liés à la détérioration de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires à Madagascar.

Ainsi, je tiens à exprimer mes vifs et sincères remerciements à tous ceux qui ont participé et déployé leurs efforts dans l'élaboration de ce document. En outre, j'exhorte toutes les parties prenantes du secteur alimentaire à s'adhérer à la mise en œuvre de ce plan stratégique national en vue de réduire l'incidence des TIA et de contribuer à la protection de la santé publique et au développement durable de Madagascar.



Prof. Ahmad AHMAD

## LISTE DES ABRÉVIATIONS ET ACRONYMES

<b>ACSQDA :</b>	Agence de Contrôle de la Sécurité Sanitaire et de la Qualité des Denrées Alimentaires
<b>DPS :</b>	Direction de la Promotion de la Santé
<b>DRSP :</b>	Direction Régionale de la Santé Publique
<b>DVSSER :</b>	Direction de la veille sanitaire et de la surveillance épidémiologique et riposte
<b>GEM :</b>	Groupement des Entreprises de Madagascar
<b>ICAM :</b>	Intoxication par Consommation d'Animaux Marins
<b>IDH :</b>	Indice de Développement Humain
<b>IEM :</b>	Initiative pour l'Émergence de Madagascar
<b>INSPC :</b>	Institut National de la Santé Publique et Communautaire
<b>km<sup>2</sup>:</b>	kilomètre carré
<b>km :</b>	kilomètre
<b>MAEP:</b>	Ministère en charge de l'Agriculture, de l'Élevage et de la Pêche
<b>MCC :</b>	Ministère en charge de la Communication et de la Culture
<b>MEF :</b>	Ministère en charge de l'Économie et des Finances
<b>MENETP:</b>	Ministère en charge de l'Éducation Nationale et de l'Enseignement Technique et Professionnel
<b>MESUPRES :</b>	Ministère en charge de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche Scientifique
<b>MICA :</b>	Ministère en charge de l'Industrie, du Commerce et de l'Artisanat
<b>MID :</b>	Ministère en charge de l'Intérieur et de la Décentralisation
<b>MIN Justice :</b>	Ministère en charge de la Justice

<b>MINSANP:</b>	Ministère en charge de la Santé Publique
<b>MSP :</b>	Ministère en charge de la Sécurité Publique
<b>ODD :</b>	Objectifs de Développement Durable
<b>PGE :</b>	Politique Générale de l'État
<b>PIB:</b>	Produit Intérieur Brut
<b>POSPRTIA:</b>	Procédures Opérationnelles Standards pour la Prévention et la Réponse aux TIA
<b>REA MED HJRA :</b>	Service de la réanimation médicale à l'Hôpital Joseph RavoahangyAndrianavalona
<b>SCM :</b>	Service de la Communication et des Médias
<b>SDSP :</b>	Service de District de Santé Publique
<b>SNUT :</b>	Service de la nutrition
<b>SIM :</b>	Syndicat des Industries de Madagascar
<b>TIA :</b>	Toxi-infection Alimentaire
<b>TIAC :</b>	Toxi-infection Alimentaire Collective

## INTRODUCTION

Bien que Madagascar se soit engagé à renforcer la sécurité alimentaire et nutritionnelle, la sécurité sanitaire, la qualité et l'hygiène des denrées alimentaires restent insuffisants. En effet, malgré les différentes interventions en matière de prévention et de réponse aux maladies d'origine alimentaires depuis 2016, et l'élaboration et la diffusion des procédures opérationnelles standards pour la prévention et la réponse aux toxi-infections alimentaires (TIA) au niveau des Directions régionales de la santé publique, à travers l'Agence de Contrôle de la Sécurité sanitaire et de la Qualité des Denrées Alimentaires (ACSQDA) du Ministère de la santé publique, au cours de l'année 2019, la situation sanitaire des denrées alimentaires n'assure pas la sécurité alimentaire et nutritionnelle de la Population Malagasy.

En effet, plusieurs denrées alimentaires périmées, endommagées, contaminées et étalées sur les lieux et points de vente, sans respect des bonnes pratiques d'hygiène et de qualité, sont commercialisées sur le marché local. En outre, le nombre d'établissements alimentaires (Sociétés, Industries agroalimentaires, Grossistes, Distributeurs, Epicerie, Snacks, Grandes surfaces, Epi-bars, Bars, Hotely Malagasy, Gargotes, Cantines, Traiteurs, Bouffes mobiles, Vendeurs d'aliments de rue, les Pêcheurs, les Unités artisanales, autres secteurs de production et/ou de distribution alimentaires) du secteur informel prolifèrent considérablement. Ces faits s'alourdissent par le changement climatique et les besoins croissants et évolutifs alimentaires de la Population Malagasy.

Or, l'éducation, la communication et la sensibilisation en matière de bonnes pratiques d'hygiène alimentaire et de sécurité sanitaire des denrées alimentaires ne couvrent pas la totalité de la population cible ni des Etablissements alimentaires du secteur informel. De ces faits, l'augmentation des incidences des toxi-infections alimentaires est enregistrée ces dernières années.

L'analyse approfondie de la dégradation de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires s'explique par l'insuffisance d'accès de la population à des denrées alimentaires saines, sûres et nutritionnelles, la faiblesse du système national de contrôle officiel des denrées alimentaires et le manque d'utilisation optimale des interventions multisectorielles.

À cet effet, le Ministère chargé de la Santé, en collaboration avec toutes les parties prenantes du secteur alimentaire, Institutions publiques, Partenaire technique et financier, Secteur privé, Société civile, Organisation non gouvernementale et Associations, conscients des enjeux et de la dimension multisectorielle de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires et des défis à relever, élaborent et s'engagent à mettre en œuvre le présent Plan Stratégique National sur la

sécurité sanitaire des denrées alimentaires de 2020 à 2024, dans le but d'assurer la sécurité sanitaire des denrées alimentaires à Madagascar en vue de réduire l'incidence des toxi-infections alimentaires et des maladies d'origine alimentaires, de contribuer à la protection de la santé publique, et d'atteindre les objectifs inscrits dans la politique générale de l'Etat, l'Initiative pour l'émergence de Madagascar et les Objectifs de développement durable à l'horizon 2030.

## **I- CONTEXTE GÉNÉRAL**

### **1. SITUATION GÉOGRAPHIQUE ET ADMINISTRATIVE**

Madagascar compte 6 Provinces, 22 Régions, 119 districts, 1.695 Communes et près de 18.251 Fokontany selon le Décret 2015-592 du 01 avril 2015, constituant des collectivités territoriales décentralisées d'après la Loi organique numéro 2014-018. Cette subdivision administrative couvre tout le territoire de Madagascar.

Avec une surface de 587.000 km<sup>2</sup>, en 2017, la population compte environs 25.570.895. Situé à l'Est du continent Africain, Madagascar est la 4<sup>ème</sup> plus grande île du monde, ayant un périmètre côtier près de 5 000 km.

### **2. SITUATION SOCIO-ÉCONOMIQUE**

Madagascar, Pays insulaire de l'Océan Indien est un des pays les moins avancés au monde. Le contexte économique Malagasy place le pays parmi les pays les moins avancés au monde. Le produit intérieur brut (PIB) en 2017 est de l'ordre de 1 554 dollars par an par habitant.

La population malgache pratique en majorité (près de 80%) l'agriculture et l'élevage traditionnels comme source de revenu. Selon les analyses effectuées par la Banque Mondiale, le PIB en 2018 a augmenté d'une valeur de 5%. Une croissance économique a été remarquée mais cette croissance n'a pas de répercussion positive dans les conditions de vie d'une population en majorité rurale.

Malgré les grands progrès au cours des dernières années, des millions d'enfants se voient encore privés de leur droit à l'éducation. Le taux de participation à l'école secondaire 26.5%

pour les garçons et 28,2% pour les filles. L'accès limité à l'éducation constitue l'un des moyens les plus avérés à la perpétuation de la pauvreté.

L'indice de développement humain (IDH) est de 0,52 en 2017. Cet indice tient compte de trois dimensions du développement humain : la possibilité d'avoir une vie longue et en bonne santé, le niveau de scolarisation et le standard de vie. Pour les pays développés, cet indice effleure la valeur 1 indiquant l'indice idéal.

### **3- SITUATION CULTURELLE**

Madagascar, est un pays riche en biodiversité. C'est aussi un pays nanti de diversité culturelle, mais uni par deux grands symboles culturels : « le riz et le zébu ». Les Malagasy vivent aux rythmes de la saison du riz et le zébu représente le symbole de toutes les valeurs.

Un peuple originaire à la fois africain et asiatique, les Malagasy sont conservateurs lorsqu' on parle de ses cultures. Ils sont tenus entre autres par d'anciens adages comme « Trano atsimo sy avaratra izay tsy mahalen-kialofana », qui signifie se soutenir dans les mauvais comme dans les bons moments. Les Malagasy ont leurs propres « normes et valeurs » et en sont si soucieux. Au cours d'un rite typiquement Malagasy comme le « famadihana » (exhumation), plusieurs coutumes devront s'effectuer surtout le fait de se partager un repas. Tout en sachant qu'au cours d'une fête ou d'un évènement familial comme le « famadihana » et le concept du « nofon-kena mitam- pihavanana » qui veut dire « se partager un repas », des morceaux de viandes de zébu avec du riz et du « romazava » (bouillon de brède) sont directement servis chauds.

Les repas s'accompagnent généralement de « Ranovola » (boisson brune à base d'eau de cuisson du riz). D'autres cultures Malagasy favorisent l'archétype du « nofo-kena mitam-pihavanana » si on n'en cite que lors des circoncisions, des « ala-vo-lo-jaza », des vodiondry (mariage traditionnel Malagasy) et même lors des inaugurations. Les coutumes Malagasy tiennent à ce concept pour rester uni et solidaire. Cependant, actuellement, les besoins alimentaires Malagasy ont largement évolué et varié en ce sens que les habitudes alimentaires passent de la consommation du riz vers les pâtes alimentaires et les « composés » (crudité à base de pomme de terre, de légumes, de pâtes alimentaires, de persil, mélangée avec de la mayonnaise) à titre d'illustration. En outre, la Population Malagasy, étant donné l'éloignement géographique de leur lieu d'habitation et l'insuffisance de l'accessibilité financière, mange dans les Établissements alimentaires, tels que les Gargotes et les Vendeurs d'aliments de rue, proches de leur lieu de travail si auparavant elle se nourrit à la maison d'une manière générale.



#### **4- SITUATION ÉCOLOGIQUE**

Madagascar fait partie des 10 pays les plus riches en biodiversité, ainsi il est considéré comme étant un « hotspot » de la biodiversité terrestre ainsi que marine. Cette qualité environnementale offre à son peuple une ressource naturelle riche mais épuisable et à caractère agricole en majorité. Ce peuple, jadis, a pratiqué la cueillette et la chasse. Ainsi une exploitation abusive des ressources naturelles est observée car la majorité des pêcheurs exercent leurs activités sans discernement à titre d'illustration. En effet, à cause de la pauvreté du pays, les pêcheurs exploitent et vendent les produits de la mer même si certains sont interdits de vente et/ou de consommation par la loi ou bien, considérés comme toxiques à une certaine saison de l'année comme les requins ou les tortues de mer. La plupart du temps, les produits de la pêche maritime, en majorité artisanale, peuvent provoquer un grave problème de santé publique car ils peuvent occasionner l'Intoxication par Consommation d'Animaux Marins (ou ICAM) par méconnaissance des risques encourus ou par négligence ou ignorance des textes réglementaires concernant la pêche. En effet l'ICAM peut survenir lors de l'ingestion de poisson ou de tortue de mer ou d'autres animaux marins pendant la période d'interdiction des pêches.

#### **5- SITUATION LÉGISLATIVE**

La Loi n°2017-048 régissant la sécurité sanitaire des denrées alimentaires et de l'alimentation animale du 13 Décembre 2017 constitue le point d'intersection définissant les rôles et responsabilités de chaque Autorité compétente en charge de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires, sans toutefois abroger la loi n° 2011-002 du 15 juillet 2011 portant Code de la Santé et la loi n°2015-014 du 20 Juin 2015 sur les garanties et la protection des consommateurs.

En effet, la loi n° 2011-002 du 15 juillet 2011 portant Code de la Santé stipule le rôle des Inspecteurs de l'ACSQDA et la protection des denrées alimentaires livrées à la consommation humaine. D'après cette loi, tout Établissement alimentaire doit assurer les conditions et mesures nécessaires à l'hygiène et la sécurité sanitaire des denrées alimentaires destinées à la consommation humaine et être immatriculé auprès du Ministère en charge de la santé d'une part et d'autre part, avoir le certificat de consommabilité délivré par l'ACSQDA et l'autorisation de mise en commercialisation par le Ministère en charge du Commerce, après analyse des denrées alimentaires, dont les échantillons sont prélevés par les Agents du Ministère en charge du Commerce, aux laboratoires de l'ACSQDA.

Quant à la loi n°2015-014 du 20 Juin 2015 sur les garanties et la protection des consommateurs, elle a pour objet de protéger les consommateurs contre les risques sanitaires liés à l'hygiène et la qualité des produits mis sur le marché, de garantir la participation des associations de consommateurs dans la défense des intérêts des consommateurs, d'assurer la loyauté dans la pratique du commerce, de promouvoir et protéger les intérêts économiques des consommateurs, de permettre aux consommateurs d'accéder à l'information voulue pour faire un choix éclairé, selon leurs désirs et leurs besoins, d'éduquer les consommateurs, notamment en ce qui concerne leurs droits, l'impact socio-économique et environnemental des choix qu'ils effectuent, de donner la possibilité aux consommateurs d'obtenir une réparation effective auprès d'une justice indépendante et impartiale, d'octroyer aux consommateurs le droit de se constituer en groupes ou en organisations de consommateurs et de donner la possibilité à ces organisations de faire valoir leurs vues dans le cadre des décisions les concernant.

Par ailleurs, concernant la nouvelle législation sur la loi n°2017-048 régissant la sécurité sanitaire des denrées alimentaires et de l'alimentation animale du 13 Décembre 2017, l'Agence de contrôle de la sécurité sanitaire et de la qualité des denrées alimentaires octroie le certificat de consommabilité et le certificat d'immatriculation, après analyse des produits alimentaires, pour toutes les denrées alimentaires importées et produites localement avant leur mise sur le marché local. Paradoxalement, les agréments et certificats sanitaires pour les denrées alimentaires d'origine animale et végétale, pour l'importation et l'exportation, sont assurés par le Ministère en charge de l'Agriculture, de l'élevage et de la pêche. De plus, les agréments et certificats sanitaires pour les denrées alimentaires d'origine animale, pour le marché local, sont également octroyés par le Ministère en charge de l'Agriculture, de l'élevage et de la pêche. Ainsi, cette nouvelle loi s'interprète de différentes manières par les principaux Acteurs en charge de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires et entraîne des dysfonctionnements limitant l'accomplissement des obligations et responsabilités des parties prenantes œuvrant dans le secteur alimentaire.

## II- SÉCURITÉ SANITAIRE DES DENRÉES ALIMENTAIRES À MADAGASCAR

### *1- Constat*

Les environnements socio-économiques, administratifs, législatifs, écologiques et culturels dégradent la sécurité sanitaire des denrées alimentaires à Madagascar. En effet, sur le plan socio-économique le secteur informel, dans lequel se prolifèrent les Etablissements ne respectant pas les lois et textes règlementaires sur la production, la transformation, le stockage, le transport et la commercialisation des denrées alimentaires, domine le marché local Malagasy. Cette augmentation significative des éléments du secteur informel détériore la situation sanitaire des denrées alimentaires à Madagascar puisque le niveau requis pour l'hygiène, la qualité et la sécurité sanitaire des denrées alimentaires n'est pas atteint.

Quant au plan administratif et législatif, la subdivision administrative et territoriale est largement étendue et la législation en vigueur ne définit pas clairement les attributions globales de chaque Autorité compétente. A cet effet, cette situation ne permet pas la maîtrise de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires.

Par ailleurs, l'environnement écologique s'interprète par le changement climatique touchant généralement tout le territoire national de Madagascar, à cause de l'émission des gaz à effet de serre, des feux de brousse et du réchauffement climatique. Ainsi, la contamination des denrées alimentaires marines et terrestres varie d'une saison à une autre dépassant les connaissances scientifiques acquises ces dernières années. A cet effet, malgré les interdictions de pêche au cours des périodes favorables au développement des espèces phytotoxiques marines, les intoxications par consommation d'animaux marins (ICAM) augmentent significativement au cours de l'année 2019 et touchent différentes Régions de l'île.

En outre, l'environnement culturel montre que les habitudes alimentaires et les lieux de consommation des aliments de la Population Malagasy évoluent et varient actuellement. En effet, bien que le riz soit l'aliment de base des Malagasy, plusieurs personnes se nourrissent aujourd'hui d'aliments à base de pâtes alimentaires et des fritures des produits alimentaires. Les lieux de consommation des aliments changent également et les gens mangent au niveau des Gargotes, des restaurants et des vendeurs d'aliments d'une manière générale, lieux se situant à proximité de leur lieu de travail. Or, ces types d'Etablissements alimentaires sont catégorisés dans le secteur alimentaire pour la majorité des cas et ne respectent pas d'une façon générale

les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire et la qualité des produits alimentaires commercialisés.

Par ailleurs, malgré la promulgation de la loi n°2017-048 régissant la sécurité sanitaire des denrées alimentaires et de l'alimentation animale du 13 Décembre 2017, les toxi-infections alimentaires (TIA) se développent avec une recrudescence pour l'année 2019 à Madagascar. Plusieurs personnes sont affectées par les intoxications par consommation d'animaux marins et les toxi-infections alimentaires collectives, engendrant défavorablement des conséquences négatives socio-économiques.

De ces faits, les toxi-infections alimentaires, subdivisés en toxi-infections alimentaires collectives (TIAC) et ICAM croissent de manière considérable. Cette croissance de ces maladies d'origine alimentaire se chiffre à 398 cas en 2016 à 1025 cas à la fin du mois de Novembre 2019, bien qu'une baisse significative de 273 cas soit observée en 2018. Cette situation dégrade la sécurité sanitaire des denrées alimentaires et constitue un problème de santé publique. Ainsi, les incidences des TIA évoluent respectivement, pour une population de 25.570.895 habitants, de 1,56/100.000 habitants à 4/100.000 habitants.

## ***2- Analyse de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires***

### **A- Analyse des forces, des faiblesses, des opportunités et des menaces**

L'analyse des forces, faiblesses, opportunités et menaces de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires à Madagascar se résume à travers les tableaux suivants.

<b>Forces</b>	<b>Faiblesses</b>
Existence de plusieurs entités chargées d'assurer la sécurité sanitaire des aliments à Madagascar	Absence de structures au niveau des collectivités territoriales décentralisées et de services techniques déconcentrés
Gouvernance améliorée et croissance de la performance au sein de l'ACSQDA	Ressources insuffisantes face à l'étendue du territoire et à l'augmentation des denrées mises sur le marché
Contrôle qualité des denrées alimentaires importées et produites localement effectuées	Nombre de laboratoires et de personnel de laboratoire insuffisant
Existence de manuels et de supports de sensibilisation et de communication sur la sécurité sanitaire des denrées alimentaires	Faible fréquence de diffusion (audio-visuelle) et faible couverture en raison de l'insuffisance de moyens

<b>Forces</b>	<b>Faiblesses</b>
<p>Ressources propres internes existantes pour l'ACSQDA et l'ASH</p> <p>Procédures Opérationnelles Standard pour la prévention et les réponses aux TIA disponible et diffusées au niveau de DRSP du Ministère de la santé publique</p> <p>Inspections effectuées auprès des établissements alimentaires</p> <p>Programme de formation et de sensibilisation, sur la prévention de la toxoinfection alimentaire pour les autorités locales et les agents de santé et le respect des bonnes pratiques de l'hygiène alimentaire pour les établissements alimentaires, gargotes, unités artisanales, pêcheurs et Responsables des cantines scolaires</p>	<p>Ressources insuffisantes</p> <p>Insuffisance de l'application de POSPRRTIA au niveau des Régions, Districts et Communes</p> <p>Nombre insuffisant d'Inspecteurs des denrées alimentaires opérationnels</p> <p>Insuffisance de coordination des activités et de couverture du programme de formation et de sensibilisation à l'échelle nationale</p>
<b>Opportunités</b>	<b>Menaces</b>
<p>Population active composée en majorité par des jeunes, capital humain et en ressources naturelles élevé, surfaces cultivables disponibles avec un climat favorable pour plusieurs activités agricoles, et possibilité de développement industriel et commercial</p> <p>Lois sur la sécurité sanitaire des denrées alimentaires et la protection des consommateurs disponibles</p> <p>Programme de renforcement de la sécurité alimentaire et nutritionnelle inscrit dans la Politique Général de l'Etat (PGE), l'IEM et les ODD à l'horizon de 2030</p> <p>Confiance des opérateurs économiques</p>	<p>Certains faits relatifs à l'environnement politique, administratif, socio-économique, culturel, écologique et politique défavorables au développement de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires</p> <p>Insuffisance du respect et de l'application des lois et textes règlementaires</p> <p>Insuffisance de l'appui institutionnel</p> <p>Augmentation de la commercialisation</p>

Opportunités	Menaces
<p>à l'ACSQDA et autres entités concernées</p> <p>Existence de nombreux partenaires nationaux et internationaux dans le cadre du renforcement de la sécurité sanitaire</p> <p>Autorités territoriales et sanitaires décentralisées existantes</p> <p>Plusieurs entités intervenant dans le secteur alimentaire</p>	<p>des denrées alimentaires importées et produites localement ne respectant pas normes en vigueur</p> <p>Insuffisance des engagements des différentes entités concernées</p> <p>Insuffisance de la prise de responsabilité au niveau décentralisé</p> <p>Disparité des actions et insuffisance de l'optimisation des interventions multisectorielles en faveur de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires</p>

Ainsi, l'insuffisance de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires à Madagascar, observée à partir de l'augmentation des incidences des TIA, s'explique par l'insuffisance de l'accès de la population à des denrées alimentaires saines, sûres et nutritionnelles, la faiblesse du système national de contrôle officiel des denrées alimentaires et la défaillance des interventions multisectorielles coordonnées et harmonisées en matière de sécurité sanitaire des denrées alimentaires.

#### B- Insuffisance de l'accès de la population à des denrées alimentaires saines, sûres et nutritionnelles

La Population Malagasy n'a pas accès ni n'utilise pas suffisamment des denrées alimentaires dont l'hygiène et la qualité ne sont pas assurées totalement. Cette inaccessibilité à des denrées alimentaires saines, sûres et nutritionnelles provient du manque d'hygiène et de qualité des denrées alimentaires commercialisées sur le marché local. En effet, la majorité des commerçants alimentaires locaux sont des Gargotes, des Vendeurs d'aliments de rue, des Unités artisanales et des Pêcheurs traditionnels, du secteur informel pour la majorité des cas, et leurs offres alimentaires présentent des risques élevés, microbiologiques, chimiques et physiques, pouvant nuire à la santé publique puisque la majorité de ces Établissements alimentaires ne respectent pas l'hygiène ni la qualité dans le cadre de leur système de production et de commercialisation. Par ailleurs, malgré les lois et textes réglementaires relatifs à la protection des consommateurs et la protection des denrées alimentaires livrées à la consommation humaine, plusieurs Établissements alimentaires ne respectent pas suffisamment

les normes nationales et internationales en matière d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments.

Parallèlement, l'éducation, la communication et la sensibilisation de la population en matière de bonne pratique d'hygiène alimentaire et de sécurité sanitaire des denrées alimentaires sont insuffisantes. En effet, les pratiques domestiques, artisanales, industrielles et commerciales observées à Madagascar montrent que l'hygiène et la qualité des denrées alimentaires ne constituent pas, pour la majorité des cas, une habitude et culture générale.

A cet effet, l'insuffisance des denrées alimentaires produites, stockées, transformées, transportées et commercialisées ne respectant pas les normes d'hygiène et de sécurité sanitaire d'une part et d'autre, l'éducation, la communication et la sensibilisation de la population en matière de bonne pratique d'hygiène alimentaire et de sécurité sanitaire des denrées alimentaires délimitent l'accès et l'utilisation par la population Malagasy des denrées alimentaires saines, sûres et nutritionnelles.

#### C- Faiblesse du système national de contrôle officiel des denrées alimentaires

Le système national de contrôle officiel des denrées alimentaires ne couvre pas la totalité des subdivisions administratives ni le territoire national de Madagascar. Les structures de contrôle qualité des produits alimentaires et les Agents de contrôle officiel n'ont pas la capacité nécessaire à répondre aux besoins de contrôle officiel.

En effet, l'inexistence des laboratoires d'analyse des denrées alimentaires et des produits de la pêche au niveau des différentes Régions retardent toutes les interventions de contrôle qualité des produits alimentaires et la détermination rapide des causes profondes nécessaires pour conclure les enquêtes épidémiologiques et sanitaires des cas de TIA. De ce fait, toutes les analyses pour l'octroi de certificat de consommabilité et/ou autres autorisations et certificats et pour l'identification des germes et vecteurs responsables des TIA sont effectuées à Antananarivo, diminuant profondément la qualité des analyses et l'authenticité des résultats obtenus.

Par ailleurs, l'insuffisance des Agents de contrôle officiel n'assure pas l'assurance de la sécurité sanitaire et l'hygiène des denrées alimentaires et des produits de la pêche au niveau national. En effet, cette insuffisance de surveillance nationale des denrées alimentaires et des produits de la pêche est renforcée par l'augmentation significative des Établissements alimentaires du secteur informel, à savoir les Gargotes, les Vendeurs d'aliments de rue, les Unités artisanales et les Pêcheurs traditionnels.

## D- Défaillance des interventions multisectorielles en faveur de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires

L'absence de cadre de coordination et d'harmonisation et de prise de responsabilités des différents secteurs œuvrant dans le secteur alimentaire explique l'inefficacité des actions multisectorielles pour une bonne sécurité sanitaire des denrées alimentaires. À cet effet, malgré les différentes interventions entrant dans le cadre de l'amélioration de la situation sanitaire des denrées alimentaires et des produits de la pêche, plusieurs actions relatives aux différentes entités multisectorielles ne sont pas appliquées entièrement en raison de l'insuffisance des plateformes d'échanges, de discussions et de décisions sur les interventions de coordination et d'harmonisation des actions en faveur de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires.

Par ailleurs, le manque des ressources humaines, financières et matérielles et des capacités techniques non seulement des Autorités compétentes mais également des Établissements alimentaires, du secteur informel d'une manière générale, renforce la disparité des interventions multisectorielles et l'insuffisance des prises de responsabilité et d'obligation de plusieurs entités.

### **3- *Enjeux et défis***

#### **A- ENJEUX**

L'insuffisance de l'accès de la population à des denrées alimentaires saines, sûres et nutritionnelles, la faiblesse du système national de contrôle officiel des denrées alimentaires et la défaillance des interventions multisectorielles coordonnées et harmonisées en matière de sécurité sanitaire des denrées alimentaires détériorent la sécurité sanitaire des denrées alimentaires à Madagascar. Si cette situation perdure, beaucoup de Malagasy continueraient à être contaminés par des TIA et périr face au degré de sévérité de la maladie alimentaire. En outre, l'insécurité sanitaire des denrées alimentaires altère la sécurité alimentaire et nutritionnelle de la Population Malagasy et entraîne le sous-développement socio-économique de la Nation.

Des mesures urgentes, à moyen et à long terme doit être prises dans le cadre de ce plan stratégique national sur la sécurité sanitaire des denrées alimentaires pour remédier à ces différents problèmes liés à l'insécurité sanitaire des denrées alimentaires à Madagascar.



## B- DÉFI

L'assurance de l'hygiène et de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires dans toutes les Régions de l'Île constitue le défi à relever, en vue de réduire les incidences des TIA, de protéger la santé publique et de contribuer au développement socio-économique de Madagascar d'ici 2024, et d'atteindre les objectifs inscrits dans les PGE, l'IEM et les ODD 2030.

### **III- PLAN STRATÉGIQUE NATIONAL SUR LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES DENRÉES ALIMENTAIRES**

#### A- PRINCIPE DE BASE

L'État et les Entreprise ou Organismes alimentaires possèdent chacun leurs responsabilités pour assurer les sécurités alimentaires des denrées alimentaires à Madagascar en collaboration avec la Société civile:

- l'État contribue à mettre en place un cadre favorable pour améliorer la sécurité sanitaire des aliments destinés à la consommation de la Population Malagasy, promouvoir le développement durable de Madagascar et assurer les échanges internationales; ainsi, il assure la mise en œuvre de la politique et des stratégies globales sur la sécurité sanitaire des denrées alimentaires, la certification des produits alimentaires et Établissements alimentaires, les contrôles officiels, les contrôles qualités, les expertises et les recherches en matière de sécurité sanitaire des denrées alimentaires ;

-en revanche, les Entreprise et Organismes alimentaires garantissent la sécurité sanitaire des aliments qu'ils produisent et/ou importent et/ou stockent et/ou distribuent et/ou transportent et/ou commercialisent. À cet effet, ils peuvent entreprendre au niveau interne des processus de contrôle qualité, d'inspection, de réglementation, de recherches et de formations d'une part et d'autre part, de l'application de la politique qualité en vue d'améliorer la sécurité sanitaire des denrées alimentaires, leur performance économique et financière, et leur accréditation et notoriété nationale et internationale.

La compréhension de ce principe de base permet de définir globalement les rôles de chaque partie prenante du secteur alimentaire, d'identifier les obligations en faveur de la sécurité sanitaire des aliments et d'éviter tout dysfonctionnement dans le processus de mise en œuvre du présent plan national stratégique sur la sécurité sanitaire des denrées alimentaires.

## B- VISION

La mise en œuvre du présent plan stratégique national sur la sécurité sanitaire des denrées alimentaires de 2020 à 2024 converge vers la mise en place d'un système national de contrôle de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires inclusif, harmonisé, résilient et une référence africaine en termes de sécurité sanitaire et de qualité des aliments en 2030, apte à protéger la santé des consommateurs.

## C- BUT

Le but du présent plan consiste à réduire l'incidence des TIA à 1/100.000 habitants en 2024 en vue d'améliorer la sécurité sanitaire des denrées alimentaires à Madagascar, de protéger la santé publique, de contribuer au développement socio-économique de Madagascar d'ici 2024, et d'atteindre les objectifs inscrits dans les PGE, l'IEM et les ODD 2030.

## D- AXES STRATÉGIQUES

Les trois axes stratégiques choisis et prioritaires retenus dans le cadre de ce plan stratégique concernent l'amélioration de l'accès de la population à des denrées alimentaires saines, sûres et nutritionnelles, le renforcement du système national de contrôle officiel des denrées alimentaires et l'optimisation des interventions multisectorielles coordonnées et harmonisées en faveur de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires.

## E- OBJECTIFS

Les objectifs, déclinés en objectifs généraux et spécifiques, et les grandes interventions sont présentés en fonction des axes stratégiques choisis. Chaque objectif général se compose d'objectifs spécifiques et des grandes interventions prioritaires en vue d'assurer la sécurité sanitaire des denrées alimentaires à Madagascar, de réduire les TIA et de contribuer au développement durable de Madagascar.

## **Axe stratégique 1. Amélioration de l'accès de la population à des denrées alimentaires saines, sûres et nutritionnelles**

- ✓ **Objectif général 1.** D'ici 2024, augmenter d'au moins 90% les Établissements alimentaires enregistrés produisant et commercialisant des denrées alimentaires respectant les normes d'hygiène et de sécurité sanitaire

- **Objectifs spécifiques**

1.1 D'ici 2024, augmenter d'au moins 90% les Établissements alimentaires enregistrés respectant les normes d'hygiène et de sécurité sanitaire

1.2 D'ici 2024, renforcer l'application des lois et textes règlementaires sur l'hygiène et la sécurité sanitaire de l'importation, de la production, de la transformation et de la commercialisation des denrées alimentaires par au moins 90% des Établissements alimentaires enregistrés

1.3 D'ici 2024, renforcer l'application des procédures opérationnelles standards pour la prévention et la réponse aux toxi-infections alimentaires (POSPRTIA) au niveau des 22 Régions

- **Interventions prioritaires**

- Augmentation de l'immatriculation des Gargotes, Restaurants, Établissements agroalimentaires, Grandes surfaces, Grossistes, Epiceries, Unités artisanales, Distributeurs agroalimentaires enregistrés
- Élévation des capacités techniques des Gargotes, Restaurants, Établissements agroalimentaires, Grandes surfaces, Grossistes, Epiceries, Distributeurs agroalimentaires, Unités artisanales, Pêcheurs enregistrés
- Vulgarisation des lois et textes sur l'hygiène et la sécurité sanitaire de l'importation, de la production, de la transformation et de la commercialisation des denrées alimentaires
- Accroissement des Établissements alimentaires enregistrés ayant des autorisations administratives et professionnelles
- Renforcement de la capacité des Autorités locales au niveau des Régions sur l'application des POSPRTIA
- Appui des Directions Régionales de la Santé Publique à la mise en œuvre des POSPRTIA

- ✓ **Objectif général 2.**D'ici 2024, améliorer la connaissance de la population sur les risques liés à la consommation des denrées alimentaires importées, produites localement, transformées et commercialisées, ne respectant pas les normes d'hygiène et de sécurité sanitaire dans les 22 Régions, 80% des Districts et 60% des Communes

- **Objectifs spécifiques**

2.1 D'ici 2024, augmenter les communications, éducations et formations sur les toxi-infections alimentaires et l'intoxication par consommation d'aliments marins, et l'hygiène et la sécurité sanitaire des denrées alimentaires ainsi que les risques liés à la consommation des denrées alimentaires insalubres et contaminés dans les 22 Régions, 80% des Districts et 60% des Communes

2.2 D'ici 2024, accroître les sensibilisations sur les normes d'hygiène et de sécurité sanitaire des denrées alimentaires dans les 22 Régions, 80% des Districts et 60% des Communes

- **Interventions prioritaires**

- Élaboration du plan de communications, d'éducatons et de formations sur les toxi-infections alimentaires, et l'hygiène et la sécurité sanitaire des denrées alimentaires ainsi que les risques liés à la consommation des denrées alimentaires insalubres et contaminés
- Mise en œuvre du plan de communications, d'éducatons et de formations sur les toxi-infections alimentaires, et l'hygiène et la sécurité sanitaire des denrées alimentaires ainsi que les risques liés à la consommation des denrées alimentaires insalubres et contaminés
- Élaboration du projet de sensibilisations des normes d'hygiène et de sécurité sanitaire des denrées alimentaires couvrant le territoire national
- Mise en œuvre du projet de sensibilisations des normes d'hygiène et de sécurité sanitaire des denrées alimentaires couvrant le territoire national

## **Axe stratégique 2. Renforcement du système national de contrôle officiel des denrées alimentaires**

- ✓ **Objectif général 3.** D'ici 2024, augmenter les inspections et contrôles officiels d'au moins 90% des Établissements alimentaires enregistrés au niveau national

- **Objectifs spécifiques**

3.1 D'ici 2024, rendre fonctionnels les organes déconcentrés et décentralisés d'inspections et de contrôles officiels au niveau des 22 Régions, des 122 Districts et des 1695 Communes

3.2 D'ici 2024, augmenter les Inspecteurs des denrées alimentaires au niveau central (au moins 22), des Régions (2 par Régions), des Districts (1 par District) et des Communes (1 par Communes)

- **Interventions prioritaires**

- Institution des organes d'inspections et de contrôles officiels au niveau des Régions, des Districts et des Communes
- Fonctionnement permanent des organes déconcentrés et décentralisés d'inspections et de contrôles officiels au niveau des Régions, des Districts et des Communes
- Formation des Inspecteurs des denrées alimentaires
- Recrutement des Inspecteurs des denrées alimentaires au niveau Central, des Régions, des Districts et des Communes

- ✓ **Objectif général 4.** D'ici 2024, renforcer les contrôles qualités systématiques des denrées alimentaires produites, transformées, transportées, distribuées et commercialisées par au moins 90% des Établissements alimentaires enregistrés au niveau national

- **Objectifs spécifiques**

4.1 D'ici 2024, rendre fonctionnels les laboratoires de contrôle qualité des denrées alimentaires au niveau des 21 Régions de Madagascar

4.2 D'ici 2024, accroître le nombre de Techniciens de laboratoires spécialisés en analyse des denrées alimentaires d'au moins 20 au niveau central et 5 par Régions

- ***Interventions prioritaires***

- Validation des projets de mise en place de 22 laboratoires de contrôle qualité des denrées alimentaires
- Mise en place de laboratoires fonctionnels dans 22 Régions
- Formation en Techniciens de laboratoires spécialisés en analyse des denrées alimentaires
- Recrutement des Techniciens de laboratoires spécialisés en analyse des denrées alimentaires

**Axe stratégique 3. Optimisation des interventions multisectorielles**  
**coordonnées et harmonisées en faveur de la sécurité sanitaire des denrées**  
**alimentaires**

- ✓ **Objectif général 5.** D'ici 2024, améliorer la coordination et l'harmonisation des actions des Intervenants de la sécurité sanitaire des aliments

- **Objectifs spécifiques**

5.1 D'ici 2024, rendre fonctionnel de manière permanente et performante l'organe national multisectoriel de coordination et d'harmonisation des interventions de promotion de la sécurité sanitaire des aliments à Madagascar

5.2 D'ici 2024, promouvoir les réseaux d'échanges des Autorités compétentes de la sécurité sanitaire des aliments au niveau régional, national et international

▪ ***Interventions prioritaires***

- Institution de l'Organe national multisectoriel de coordination et d'harmonisation des interventions de promotion de la sécurité sanitaire des aliments à Madagascar
- Fonctionnement de l'Organe national multisectoriel de coordination et d'harmonisation des interventions de promotion de la sécurité sanitaire des aliments à Madagascar
- Institution des réseaux d'échanges des Autorités compétentes de la sécurité sanitaire des aliments au niveau régional, national et international
- Renforcement des capacités des réseaux d'échanges des Autorités compétentes de la sécurité sanitaire des aliments au niveau régional, national

- ✓ **Objectif général 6.**D'ici 2024, promouvoir les interventions des différents secteurs et entités en faveur de la promotion de la sécurité sanitaire des aliments

• **Objectifs spécifiques**

6.1 D'ici 2024, promouvoir le système de surveillance de la pêche

6.2 D'ici 2024, renforcer l'appui technique au développement des Établissements alimentaires

▪ ***Interventions prioritaires***

- Études approfondies du système de surveillance de la pêche à Madagascar
- Appui technique au renforcement du système de surveillance de la pêche à Madagascar
- Renforcement de capacité des Établissements alimentaires sur le management orienté vers le système d'assurance qualité
- Appui technique des Établissements alimentaires pour la mise en place du système de contrôle qualité interne

## F- CADRE LOGIQUE DES INTERVENTIONS

Le cadre logique englobe l'impact, les effets et les produits vers lesquels les grandes interventions définies dans ce plan stratégique national doivent aboutir. En outre, il met en

exergue les indicateurs permettant de mesurer l'atteinte des résultats, objectifs et but escomptés.

Logique d'interventions	Indicateurs objectivement vérifiables	Source de vérification	Hypothèses et risques
<b>Impact : D'ici 2024, l'incidence des toxi-infections alimentaires collectives (TIAC) et des intoxications par consommation d'animaux marins (ICAM) sera inférieur à 1/100.000 habitants.</b>			
<b><i>Orientation stratégique 1: AMÉLIORATION DE L'ACCÈS DE LA POPULATION À DES DENRÉES ALIMENTAIRES SAINES ET SÛRES</i></b>			
<p><b>Effets 1:</b></p> <p>D'ici 2024, augmenter d'au moins 90% les Établissements alimentaires enregistrés produisant et commercialisant des denrées alimentaires respectant les normes d'hygiène et de sécurité sanitaire</p> <p><b>Effet 2 :</b></p> <p>D'ici 2024, améliorer la connaissance de la population sur les risques liés à la consommation des denrées alimentaires importées, produites localement, transformées et commercialisées, ne respectant pas les normes d'hygiène et de sécurité sanitaire dans les 22 Régions, 80% des Districts et 60% des Communes</p>	<p>Proportion des Établissements alimentaires enregistrés obtenant des certificats de consommabilité avant la mise sur le marché des denrées alimentaires</p> <p>Proportion des Régions couvertes par les actions d'éducatives, de communications et de sensibilisations sur les risques liés à la consommation des denrées alimentaires importées, produites localement, transformées et commercialisées, ne respectant pas les normes d'hygiène et de sécurité sanitaire</p>	<p>Rapport d'activités</p> <p>Rapport sur les certificats de consommabilité délivrés</p> <p>Rapport d'activités</p>	<p>-Volonté et détermination de toutes les parties prenantes du secteur alimentaire</p> <p>-Disponibilité des ressources financières et humaines</p> <p>Disponibilité des ressources financières et humaines</p>
<b>Produits</b>			
<p>1.1 D'ici 2024, augmenter d'au moins 90% les Établissements alimentaires enregistrés respectant les normes d'hygiène et de</p>	<p>Proportion d'Établissements alimentaires enregistrés immatriculés (au moins 90%)</p>	<p>Rapport d'activités</p>	<p>-Engagement des Établissements alimentaires</p> <p>-Disponibilité des ressources</p>



<p>sécurité sanitaire</p> <p>1.2 D'ici 2024, renforcer l'application des lois et textes règlementaires sur l'hygiène et la sécurité sanitaire de l'importation, de la production, de la transformation et de la commercialisation des denrées alimentaires par au moins 90% des Établissements alimentaires enregistrés</p> <p>1.3 D'ici 2024, renforcer l'application des procédures opérationnelles standards pour la prévention et la réponse aux toxi-infections alimentaires (POSPRTIA) au niveau des 22 Régions</p>	<p>Proportion d'Établissements alimentaires enregistrés respectant les lois et textes règlementaires sur les normes d'hygiène et de sécurité sanitaire (au moins 90%)</p> <p>Proportion des Directions Régionales de Santé Publique appliquant systématiquement les POSPRTIA (22) en collaboration avec toutes les parties prenantes concernées</p>		<p>financières et humaines</p>
<p>2.1 De 2020 à 2024, augmenter les communications, éducations et formations sur les toxi-infections alimentaires et l'intoxication par consommation d'aliments marins, et l'hygiène et la sécurité sanitaire des denrées alimentaires ainsi que les risques liés à la consommation des denrées alimentaires insalubres et contaminés</p> <p>2.2 De 2020 à 2024, accroître les sensibilisations sur les normes d'hygiène et de sécurité sanitaire des denrées alimentaires</p>	<p>Proportion des Régions (100%), Districts (80%) et des Communes (60%), couverts par les actions de communications, d'éducations et de formations sur les toxi-infections alimentaires, et l'hygiène et la sécurité sanitaire des denrées alimentaires ainsi que les risques liés à la consommation des denrées alimentaires insalubres et contaminés</p> <p>Proportion des Régions (100%), Districts (80%) et des Communes (60%), couverts par les actions de sensibilisations sur les toxi-infections alimentaires, et l'hygiène et la sécurité sanitaire des denrées alimentaires ainsi que les risques liés à la consommation des denrées alimentaires</p>	<p>Rapport d'activités</p>	<p>-Volonté des parties prenantes</p> <p>-Disponibilité et utilisation facile du plan de communication et d'un projet de communication efficiente</p> <p>-Disponibilité des ressources financières et humaines</p>

	insalubres et contaminés sur les normes d'hygiène et de sécurité sanitaire des denrées alimentaires		
<b>Orientation stratégique 2 : RENFORCEMENT DU SYSTÈME NATIONAL DE CONTRÔLE DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE ET DE LA QUALITÉ DES DENRÉES ALIMENTAIRES</b>			
<b>Effet 3 :</b>  D'ici 2024, augmenter les inspections et contrôles officiels d'au moins 90% des Établissements alimentaires enregistrés au niveau national	Proportion d'inspections et contrôles officiels des Établissements alimentaires enregistrés au niveau national accomplis	Rapport d'activités	-Volonté des Autorités et de toutes les entités concernées  -Crédibilité permanente des Inspecteurs officiels
<b>Effet 4 :</b>  D'ici 2024, renforcer les contrôles qualités systématiques des denrées alimentaires produites, transformées, transportées, distribuées et commercialisées par au moins 90% des Établissements alimentaires enregistrés au niveau national	Proportion de contrôles qualités systématiques des denrées alimentaires produites, transformées, transportées, distribuées et commercialisées par les Établissements alimentaires au niveau national		-Disponibilité des ressources financières et humaines
<b>Produits</b>			
3.1 D'ici 2024, rendre fonctionnels les organes déconcentrés et décentralisés d'inspections et de contrôles officiels au niveau des 22 Régions, des 122 Districts et des 1695 Communes	Proportion d'organes déconcentrés et décentralisés d'inspections et de contrôles officiels fonctionnels au niveau des Régions (1), des Districts (1) et des Communes (1)		-Volonté et détermination des Autorités  -Disponibilité des ressources financières et humaines
3.2 D'ici 2024, augmenter les Inspecteurs des denrées alimentaires au niveau central (au moins 22), des Régions (2 par Régions), des Districts (1 par	Proportion d'Inspecteurs des denrées alimentaires opérationnels au niveau central (au moins 22), des Régions (au moins		

District) et des Communes (1 par Communes) <b>(renforcer les corps d'Inspecteurs officiels existants)</b>	2), des Districts (au moins 1) et des Communes (au moins 1)		
4.1 D'ici 2024, rendre fonctionnels les laboratoires de contrôle qualité des denrées alimentaires au niveau des 21 Régions de Madagascar	Proportion de laboratoires de contrôle qualité des denrées alimentaires fonctionnels (au niveau des 21 Régions de Madagascar)	Rapport d'activités	-Engagement de l'État et des partenaires techniques et financiers  Disponibilité des ressources financières et humaines
4.2 D'ici 2024, accroître le nombre de Techniciens de laboratoires spécialisés en analyse des denrées alimentaires d'au moins 20 au niveau central et 5 par Régions	Proportion de Techniciens de laboratoires spécialisés en analyse des denrées alimentaires opérationnels (au moins 20 au niveau central et 5 par Régions)		
<b><i>Orientation stratégique 3: OPTIMISATION DES INTERVENTIONS MULTISECTORIELLES INTÉGRÉES ET HARMONISÉES EN FAVEUR DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS</i></b>			
<b>Effet 5 :</b>  D'ici 2024, améliorer la coordination et l'harmonisation des actions des Intervenants de la sécurité sanitaire des aliments	Proportion des actions harmonisées et coordonnées des Intervenants de la sécurité sanitaire des aliments	Rapport d'activités	-Volonté et engagement de toutes les parties prenantes  -Disponibilité des ressources financières et humaines
<b>Effet 6 :</b>  D'ici 2024, promouvoir les interventions des différents secteurs et entités en faveur de la promotion de la sécurité sanitaire des aliments	Proportion des interventions de promotion des différents secteurs et entités en faveur de la promotion de la sécurité sanitaire des aliments		

Produits			
<p>5.1 D'ici 2024, rendre fonctionnel de manière permanente et performante l'organe national multisectoriel de coordination et d'harmonisation des interventions de promotion de la sécurité sanitaire des aliments à Madagascar</p> <p>5.2 D'ici 2024, promouvoir les réseaux d'échanges des Autorités compétentes de la sécurité sanitaire des aliments au niveau régional, national et international</p>	<p>Organe national multisectoriel de coordination et d'harmonisation des interventions de promotion de la sécurité sanitaire des aliments à Madagascar fonctionnel</p> <p>Réseau d'échanges des Autorités compétentes de la sécurité sanitaire des aliments au niveau régional, national et international fonctionnel</p>	<p>Rapport d'activités</p>	<p>-Volonté des Autorités et de toutes les Parties prenantes</p> <p>-Disponibilité des ressources financières et humaines</p>
<p>6.1 D'ici 2024, promouvoir le système de surveillance de la pêche</p> <p>6.2 D'ici 2024, renforcer l'appui technique au développement des Établissements alimentaires</p>	<p>Diminution des incidences des ICAM</p> <p>Proportion d'Établissements alimentaires utilisant le système d'assurance qualité interne (90% des Établissements alimentaires enregistrés)</p>	<p>Rapport d'activités</p>	<p>-Volonté des Autorités et de toutes les Parties prenantes</p> <p>-Disponibilité des ressources financières et humaines</p>

#### IV- PLANIFICATION OPÉRATIONNELLE

Cette partie planifie de façon opérationnelle le processus de mise en œuvre des grandes interventions et présente les ressources humaines, financières et temporelles prévues pour la durée de la réalisation des différentes activités y afférentes. Par ailleurs, le mécanisme de suivi et d'évaluation de la performance et les indicateurs de mesure de la performance sont traités dans le cadre de la présente planification opérationnelle. En outre, le coût du financement du présent plan national stratégique est également présenté dans le cadre de la planification opérationnelle.

## A- Matrice des résultats

Grandes Interventions	Etendue des interventions	Niveau de la localité	Période	Responsables	Budget (en Ariary)
<b>Orientation stratégique 1: AMÉLIORATION DE L'ACCÈS DE LA POPULATION À DES DENRÉES ALIMENTAIRES SAINES ET SÛRES</b>					
<b>OBJECTIF GÉNÉRAL A : de 2020 à 2024, augmenter les denrées alimentaires mises sur le marché national respectant les normes d'hygiène et de sécurité sanitaire</b>					
Augmentation de l'immatriculation des Gargotes, Restaurants, Espaces, Établissements agroalimentaires, Grandes surfaces, Grossistes, Epiceries, Unités artisanales, Cantines scolaires ou non scolaires, Traiteurs, Distributeurs agroalimentaires enregistrés, autres Établissements alimentaires	nationale	22 Régions 122 Districts 1695 Communes	2020 - 2024	MINSANP (ACSQDA – DRSP – SDSP) – MENETP - MID  Partenaires techniques et financiers	<b>229.642.000</b>
Élévation des capacités techniques des Gargotes, Restaurants, Établissements agroalimentaires, Grandes surfaces, Grossistes, Epiceries, Distributeurs agroalimentaires, Unités artisanales, Pêcheurs enregistrés, Cantines scolaires ou non scolaires, Traiteurs, autres Établissements alimentaires	nationale	22 Régions 122 Districts 1695 Communes	2020 - 2024	MINSANP (ACSQDA – DRSP – SDSP) – MENETP – MICA  Partenaires techniques et financiers  SIM - GEM  Associations et groupements des artisans  Autres entités concernées	<b>644.088.000</b>
Vulgarisation des lois et textes sur l'hygiène et la sécurité sanitaire de l'importation, de la	régionale et de District	22 Régions	2020 - 2021	MINSANP (ACSQDA – DRSP – SDSP) – MID – MICA	<b>152.368.000</b>

Grandes Interventions	Etendue des interventions	Niveau de la localité	Période	Responsables	Budget (en Ariary)
production, de la transformation et de la commercialisation des denrées alimentaires		122 Districts		SIM - GEM Associations et groupements des artisans Partenaires techniques et financiers Association des consommateurs Autres entités concernées	
Accroissement des Établissements alimentaires enregistrés ayant des autorisations administratives et professionnelles	nationale	22 Régions	2020 - 2024	MINSANP (ACSQDA – DRSP – SDSP) – MEF – MID – MICA Partenaires techniques et financiers SIM – GEM Autres entités concernées	<b>110.642.000</b>
Renforcement de la capacité des Autorités locales au niveau des Régions sur l’application des POSPRTIA	régionale	22 Régions 122 Districts	2020 - 2021	MINSANP (ACSQDA – DRSP – SDSP) – MID Partenaires techniques et financiers Autres entités concernées	<b>230.550.000</b>
Appui des Directions Régionales de la Santé Publique à la mise en œuvre des POSPRTIA	Pays	Central	2020 - 2024	MINSANP (ACSQDA – DRSP	<b>1.034.000.000</b>

Grandes Interventions	Etendue des interventions	Niveau de la localité	Période	Responsables	Budget (en Ariary)
		Commune		– SDSP) Partenaires techniques et financiers SIM – GEM Autres entités concernées	
<b>OBJECTIF GÉNÉRAL B : de 2020 à 2024, améliorer la connaissance de la population sur les risques liés à la consommation des denrées alimentaires importées, produites localement, transformées et commercialisées, ne respectant pas les normes d'hygiène et de sécurité sanitaire</b>					
Élaboration du plan de communications, d'éducatons et de formations sur les toxi-infections alimentaires, et l'hygiène et la sécurité sanitaire des denrées alimentaires ainsi que les risques liés à la consommation des denrées alimentaires insalubres et contaminés	nationale	Central 22 Régions	2020	MINSANP (ACSQDA – DPS – SCM – Service nutrition - DLMNT) – MCC Partenaires techniques et financiers SIM - GEM Autres entités concernées	<b>10.625.000</b>
Mise en œuvre du plan de communications, d'éducatons et de formations sur les toxi-infections alimentaires, et l'hygiène et la sécurité sanitaire des denrées alimentaires ainsi que les risques liés à la consommation des denrées alimentaires insalubres et contaminés	nationale	Central 22 Régions	2020 - 2024	MINSANP (ACSQDA – DPS – SCM - Service nutrition) – MCC Partenaires techniques et financiers SIM - GEM Autres entités concernées	<b>229.850.000</b>
Élaboration du projet de sensibilisations des normes d'hygiène et de sécurité sanitaire des denrées alimentaires couvrant le territoire national	nationale	Central 22 Régions	2020	MINSANP (ACSQDA – DPS – SCM – Service nutrition) MCC	<b>5.500.000</b>

Grandes Interventions	Etendue des interventions	Niveau de la localité	Période	Responsables	Budget (en Ariary)
				Partenaires techniques et financiers SIM - GEM Autres entités concernées	
Mise en œuvre du projet de sensibilisations des normes d'hygiène et de sécurité sanitaire des denrées alimentaires couvrant le territoire national	nationale	Central 22 Régions	2020 - 2024	MINSANP (ACSQDA – DPS – SCM - Service nutrition) – MCC  Partenaires techniques et financiers  SIM - GEM  Autres entités concernées	<b>47.125.000</b>



Grandes Interventions	Etendue des interventions	Niveau de la localité	Période	Responsables	Budget (en Ariary)
<b>Axe stratégique 2 :RENFORCEMENT DU SYSTÈME NATIONAL DE CONTRÔLE DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE ET DE LA QUALITÉ DES DENRÉES ALIMENTAIRES</b>					
<b>OBJECTIF GÉNÉRAL A : De 2020 à 2024, augmenter les inspections et contrôles officiels des denrées alimentaires au niveau national</b>					
Institution des organes d'inspections et de contrôles officiels au niveau des Régions, des Districts et des Communes	nationale	22 Régions 122 Districts 1695 Communes	2020 - 2024	MINSANP (ACSQDA – DRSP – SDSP) – MID Partenaires techniques et financiers	<b>16.650.000</b>
Fonctionnement permanent des organes déconcentrés et décentralisés d'inspections et de contrôles officiels au niveau des Régions, des Districts et des Communes	nationale	22 Régions 122 Districts 1695 Communes	2020 - 2024	MINSANP (ACSQDA – DRSP – SDSP) – MID Partenaires techniques et financiers Autres entités concernées	<b>3.762.000.000</b>
Formation des Inspecteurs des denrées alimentaires	nationale	Antananarivo	2020 - 2024	MINSANP (INSPC – ACSQDA) MESUPRES Partenaires techniques et financiers	<b>125.000.000</b>
Recrutement des Inspecteurs des denrées alimentaires au niveau Central, des Régions, des Districts et des Communes	nationale	Central (20 Agents) 22 Régions (2 Agents par Régions) 122 Districts (1 Agent par District) 1695 Communes (1 Agent par Communes)	2020 - 2024	MINSANP (ACSQDA – DRSP DRH – SDSP) – MEF – MID Partenaires techniques et financiers	<b>Budget de recrutement de chaque entité</b>

Grandes Interventions	Etendue des interventions	Niveau de la localité	Période	Responsables		Budget (en Ariary)
<b>OBJECTIF GÉNÉRAL B : De 2020 à 2024, renforcer les contrôles qualités systématiques des denrées alimentaires produites, transformées, transportées, distribuées et commercialisées au niveau national</b>						
Validation des projets de mise en place de 22 laboratoires de contrôle qualité des denrées alimentaires	nationale	Central	2020	MINSANP (ACSQDA – SILOP - DRSP – SDSP) Partenaires techniques et financiers		<b>17.070.000</b>
Mise en place de laboratoires fonctionnels dans 22 Régions	régionale	22 Régions	2020 - 2024	MINSANP (ACSQDA – SILOP - DRSP – SDSP) SIM - GEM Partenaires techniques et financiers Autres entités concernées		<b>2.450.000.000</b>
Formation en Techniciens de laboratoires spécialisés en analyse des denrées alimentaires	nationale	Central 22 Régions	2020 - 2024	MINSANP (INSPC – ACSQDA) MESUPRES		<b>42.575.000</b>
Recrutement des Techniciens de laboratoires spécialisés en analyse des denrées alimentaires	nationale	Central (20 Techniciens) 22 Régions (3 Techniciens par Régions)	2020 - 2024	MINSANP (ACSQDA – DRSP DRH – SDSP) – MEF Partenaires techniques et financiers		<b>Budget de recrutement de chaque entité</b>
<b>Axe stratégique 3 : OPTIMISATION DES INTERVENTIONS MULTISECTORIELLES INTÉGRÉES ET HARMONISÉES EN FAVEUR DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS</b>						
<b>OBJECTIF GÉNÉRAL A : De 2020 à 2024, amélioration de la coordination et de l'harmonisation des actions des Intervenants de la sécurité sanitaire des aliments</b>						
Institution de l'Organe national multisectoriel de coordination et d'harmonisation des interventions de promotion de la sécurité sanitaire des aliments à Madagascar	nationale	Central	2020	MINSANP, MICA, MID, MAEP, MICA, MCC, MEF, MSP, MIN Justice SIM – GEM Associations et groupements des artisans		<b>1.000.000</b>

Grandes Interventions	Etendue des interventions	Niveau de la localité	Période	Responsables		Budget (en Ariary)
				Autres entités concernées		
Fonctionnement de l'Organe national multisectoriel de coordination et d'harmonisation des interventions de promotion de la sécurité sanitaire des aliments à Madagascar	nationale	Central	2020 - 2024	MINSANP, MICA, MID, MAEP, MICA, MCC, MEF, MSP, MIN Justice SIM – GEM Associations et groupements des artisans Autres entités concernées		<b>10.000.000</b>
Institution des réseaux d'échanges des Autorités compétentes de la sécurité sanitaire des aliments au niveau régional, national et international	nationale	central 22 Régions	2020 - 2024	MINSANP, MAEP, MICA Autres entités concernées Partenaires techniques et financiers		<b>1.500.000</b>
Renforcement des capacités des réseaux d'échanges des Autorités compétentes de la sécurité sanitaire des aliments au niveau régional, national	nationale	central		MINSANP, MAEP, MICA Autres entités concernées Partenaires techniques et financiers		<b>15.000.000</b>
<b>OBJECTIF GÉNÉRAL B : De 2020 à 2024, promouvoir les interventions des différents secteurs et entités en faveur de la promotion de la sécurité sanitaire des aliments</b>						
Études approfondies du système de surveillance de la pêche à Madagascar	nationale	central 6 Régions à risque	2020	MINSANP (DVSSER - INSPC ACSQDA) – MAEP MESUPRES Partenaires techniques et financiers Autres entités concernées		<b>36.000.000</b>
Appui technique au renforcement du système de surveillance de la pêche à Madagascar	nationale	central 6 Régions à risque	2020 - 2024	MINSANP – MAEP MESUPRES Partenaires techniques et financiers Autres entités concernées		<b>182.540.000</b>
Renforcement de capacité des Établissements alimentaires sur le management orienté vers le système d'assurance qualité	nationale	22 Régions	2020 - 2021	MINSANP (ACSQDA) – MICA SIM - GEM Partenaires techniques et		<b>26.060.000</b>

Grandes Interventions	Etendue des interventions	Niveau de la localité	Période	Responsables	Budget (en Ariary)
				financiers	
Appui technique des Établissements alimentaires pour la mise en place du système de contrôle qualité interne	nationale	22 Régions	2020 - 2024	MINSANP – MICA SIM - GEM Partenaires techniques et financiers	<b>366.060.000</b>

## **B- Cadre de suivi et d'évaluation de la performance**

### ***B.1 Mécanisme de suivi et d'évaluation***

Le suivi des grandes interventions s'effectue tous les trois mois à l'aide du traitement des rapports d'activités dans un tableau de bord intégrant les trois axes stratégiques et les différents objectifs. En outre, les évaluations se subdivisent en évaluation à mi-parcours (tous les six mois et en 2022) et en évaluation finale (tous les ans et en 2024). La fréquence étroite du processus de suivi évaluation consiste à identifier précocement les problèmes relevés lors des réalisations et à prendre les mesures adéquates pour atteindre les objectifs fixés. À cet effet, un tableau de bord électronique est conçu pour servir d'outils à l'information sur les mesures de l'impact, des effets, du produit et de la mise en œuvre des grandes interventions d'une part et d'autre part, d'instruments de décision d'ajustements à l'endroit de toutes les parties prenantes du secteur alimentaire concernées par le présent PSNSSDA. En outre, un Responsable de programme est désigné pour administrer le suivi évaluation de chaque objectif général, des objectifs spécifiques et des grandes interventions y afférents, en vue d'atteindre l'impact ou l'amélioration de la situation finale souhaitée de la Population Malagasy.

### ***B.2 Indicateurs de performance***

Ils se composent des indicateurs d'impact, d'effet et de produits escomptés et se répartissent de la manière suivante:

- ***indicateur d'impact*** : **incidence des toxi-infections alimentaires collectives (TIAC) et des intoxications par consommation d'animaux marins (ICAM) ;**
- ***indicateurs d'effet*** :
  - proportion des Établissements alimentaires enregistrés obtenant des certificats de consommabilité avant la mise sur le marché des denrées alimentaires ;
  - proportion des Régions couvertes par les actions d'éducatives, de communications et de sensibilisations sur les risques liés à la consommation des denrées alimentaires importées, produites localement, transformées et commercialisées, ne respectant pas les normes d'hygiène et de sécurité sanitaire ;
  - proportion d'inspections et contrôles officiels des Établissements alimentaires enregistrés au niveau national accomplis ;

- proportion de contrôles qualités systématiques des denrées alimentaires produites, transformées, transportées, distribuées et commercialisées par les Établissements alimentaires au niveau national ;
  - proportion des actions harmonisées et coordonnées des Intervenants de la sécurité sanitaire des aliments ;
  - proportion des interventions de promotion des différents secteurs et entités en faveur de la promotion de la sécurité sanitaire des aliments ;
- **indicateurs de produit :**
- proportion d'Établissements alimentaires enregistrés immatriculés;
  - proportion d'Établissements alimentaires enregistrés respectant les lois et textes réglementaires sur les normes d'hygiène et de sécurité sanitaire ;
  - proportion des Directions Régionales de Santé Publique appliquant systématiquement les POSPRTIA en collaboration avec toutes les parties prenantes concernées ;
  - proportion des Régions, Districts et des Communes, couverts par les actions de communications, d'éducatives et de formations sur les toxi-infections alimentaires, et l'hygiène et la sécurité sanitaire des denrées alimentaires ainsi que les risques liés à la consommation des denrées alimentaires insalubres et contaminés
  - proportion des Régions, Districts et des Communes, couverts par les actions de sensibilisations sur les toxi-infections alimentaires, et l'hygiène et la sécurité sanitaire des denrées alimentaires ainsi que les risques liés à la consommation des denrées alimentaires insalubres et contaminés sur les normes d'hygiène et de sécurité sanitaire des denrées alimentaires ;
  - proportion d'organes déconcentrés et décentralisés d'inspections et de contrôles officiels fonctionnels au niveau des Régions, des Districts et des Communes ;
  - proportion d'Inspecteurs des denrées alimentaires opérationnels au niveau central, des Régions, des Districts et des Communes ;
  - proportion de laboratoires de contrôle qualité des denrées alimentaires fonctionnels ;
  - proportion de Techniciens de laboratoires spécialisés en analyse des denrées alimentaires opérationnels ;
  - organe national multisectoriel de coordination et d'harmonisation des interventions de promotion de la sécurité sanitaire des aliments à Madagascar fonctionnel ;

- réseau d'échanges des Autorités compétentes de la sécurité sanitaire des aliments au niveau régional, national et international fonctionnel ;
- diminution des incidences des ICAM ;
- proportion d'Établissements alimentaires utilisant le système d'assurance qualité interne.

Ainsi, 20 indicateurs entrent dans le cadre du suivi et d'évaluation de la performance du présent plan stratégique national sur la sécurité sanitaire des denrées alimentaires.

## C- FINANCEMENT

Le coût du financement du présent plan national stratégique sur la sécurité sanitaire des denrées alimentaires est évalué à 9.745.845.000,00 Ariary soit 2.537.980,47 Dollars américains. Le budget relatif au recrutement des 1881 Inspecteurs officiels, dont 20 pour le niveau central, 2 par Régions (44 Inspecteurs) et 122 par Districts du Ministère de la Santé Publique, et 1695 Agents au niveau des Communes au moins d'une part et d'autre part, 66 Techniciens de laboratoires spécialisés dans les techniques d'analyse et de contrôle alimentaire, constitue un excédent au présent budget et n'a pas été évalué, puisqu'il varie et change en fonction des postes budgétaires et crédits alloués par chaque entité concernée et de la disponibilité du Personnel pouvant effectuer immédiatement les fonctions des Inspecteurs officiels et Techniciens des laboratoires.

Toutefois, l'hypothèse d'un salaire moyen de 300.000 Ariary par mois pendant 5 ans de mise en œuvre du présent plan, prenant en considération les différents facteurs de variation salariale conduit à un budget de recrutement des Inspecteurs officiels et Techniciens des laboratoires s'élevant à 35.046.000.000 Ariary soit 9.126.562,5 Dollars américains.

Par conséquent, le budget prévisionnel maximal pour la mise en œuvre du plan stratégique national pour la sécurité sanitaire des denrées alimentaires se chiffre à 44.791.845.000 Ariary soit environ 11.664.542,97 Dollars. De ce fait, en considérant que Madagascar a 17.000.000 de population active, un investissement de 2.061,53 Ariary soit 0,54 Dollars par personne est nécessaire pour financer le présent plan national stratégique et d'éviter des charges considérables négatives liés au coût des traitements médicaux, aux difficultés familiales consécutives lors de l'apparition des TIA et la diminution de la productivité. Ainsi, 0,54 Dollar investi par chaque personne active permet de bénéficier d'au moins 10 Dollars sur le plan socio-économique et financier dans le cadre de cet investissement.

## CONCLUSION

La sécurité sanitaire des denrées alimentaires constitue un des facteurs propices au développement de la sécurité alimentaire et nutritionnelle. L'absence des risques, du moins à un niveau acceptable, microbiologiques, physiques et chimiques dans les aliments permet l'accès et la disponibilité pour la Population des denrées alimentaires saines, sûres et nutritionnelles, favorable au développement socio- économique.

En revanche, l'apparition des toxi-infections alimentaires dans les aliments détériore la sécurité sanitaire des denrées alimentaires. À Madagascar, le nombre de cas des TIA évolue de 398 en 2016 à 1025 à la fin du mois de Novembre 2019, bien qu'une baisse significative de 273 cas soit observée en 2018. Ainsi, les incidences des TIA évoluent respectivement, pour une population Malagasy de 25.570.895 habitants, de 1,56/100.000 habitants (2016) à 4/100.000 habitants (Fin Novembre 2019). Ces maladies d'origine alimentaire constituent des problèmes de santé publique et provoquent des effets néfastes sur le plan socio-économique.

Face à ce constat, le présent plan stratégique national sur la sécurité sanitaire des denrées alimentaires est élaboré et sera mis en œuvre par toutes les parties prenantes du secteur alimentaire dans le but de réduire l'incidence des TIA à 1/100.000 habitants en 2024 en vue d'améliorer la sécurité sanitaire des denrées alimentaires à Madagascar, de protéger la santé publique, de contribuer au développement socio-économique de Madagascar d'ici 2024, et d'atteindre les objectifs inscrits dans les PGE, l'IEM et les ODD 2030. Par ailleurs, trois axes stratégiques et 6 objectifs généraux sont décrits dans le cadre de ce document pour aboutir à l'impact escompté.

En outre, 20 indicateurs seront mesurés, suivis et évalués au cours de la réalisation de ce plan stratégique national, en vue d'effectuer des ajustements fréquents et périodiques et rendre efficiente la mise en œuvre des grandes interventions.

Le coût de financement de ce plan se chiffre à 44.791.845.000 Ariary soit environs 11.664.542,97. Ainsi, 0,54 Dollar investi par chaque personne active permet de bénéficier d'au moins 10 Dollars sur le plan socio-économique et financier dans le cadre de cet investissement.



## BIBLIOGRAPHIE

### A/ Ouvrage

-ANDRIAMANANJARA Rajaona, Planification et management de projet de développement : concepts et outils opérationnels, TranoPrintyFiangonanaLoterana Malagasy, Dépôt légal N°950/12/06, 383 pages

-Agence de contrôle de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires, procédures opérationnelles standards pour la prévention et la réponse aux TIA, à l'endroit du personnel de santé, Mai 2019, 79 pages

- Agence de contrôle de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires, rapport d'activités 2017, Janvier 2018, 15 pages

- Agence de contrôle de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires, rapport d'activités 2018, Janvier 2019, 6 pages

- Agence de contrôle de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires, rapport d'activités 2019, Janvier 2020, 5 pages

### B/ Constitution et lois

-Constitution de la quatrième République de Madagascar promulguée le 11 Décembre 2010 ;

-Loi N°2011 – OO2 portant Code de la Santé du 22 Août 2011

-Loi Organique n°2014-018 régissant les compétences, les modalités d'organisation et de fonctionnement des Collectivités Territoriales Décentralisées, ainsi que celles de la gestion de leurs propres affaires du 14 Août 2014

-Loi N°2014 – 020 Relative aux ressources des Collectivités territoriales décentralisées, aux modalités d'élections, ainsi qu'à l'organisation, au fonctionnement et aux attributions de leurs organes du 20 Août 2014

-Loi n°2017-048 régissant la sécurité sanitaire des denrées alimentaires et de l'alimentation animale du 13 Décembre 2017

### C/Webographie

1/Global Contact Network France. Les 17 objectifs de développement durable et leurs 169 cibles. Consulté le 03 Novembre 2019. Disponible sur :

[https://www.globalcompact-france.org/images/un\\_global\\_compact/page\\_odd/](https://www.globalcompact-france.org/images/un_global_compact/page_odd/)

Liste\_des\_17\_ODD\_et\_169\_cibles\_-\_web.pdf

2/Organisation mondiale de la santé (OMS) et Organisation des nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO). Garantir la sécurité sanitaire et la qualité des aliments: directives pour le renforcement des systèmes nationaux de contrôle alimentaire, publication conjointe FAO et OMS, 2003

<https://www.fao.org>

3/INSTAT. ENQUÊTE NATIONALE SUR L'EMPLOI ET LE SECTEUR INFORMEL – ENEMPSI 2012. Novembre 2013. Étude Nationale. N°02

[https://www.instat.mg/wp-content/uploads/2016/11/INSTAT\\_Enempsi2012\\_Tome2-11-2013.pdf](https://www.instat.mg/wp-content/uploads/2016/11/INSTAT_Enempsi2012_Tome2-11-2013.pdf)

4/Ministère de l'économie et des finances, Direction générale de l'économie et du plan. Les potentialités économiques de la Région Analamanga.

[http://www.economie.gov.mg/?page\\_id=1259](http://www.economie.gov.mg/?page_id=1259)

5/PROGRAMME DES NATIONS UNIES POUR LE DEVELOPPEMENT, Indices et indicateurs de développement humain, Mise à jour statistique, Edition : Communications Development Incorporated, Washington DC, USA, 2018 ;

[hdr.undp.org > files > 2018 human development statistical update fr](http://hdr.undp.org/files/2018_human_development_statistical_update_fr)

6/République de Madagascar. Politique générale de l'Etat/IEM 2019 – 2023. Consulté le 07 Novembre 2019. Disponible sur [www.maep.gov.mg>wp-content>uploads>pdf](http://www.maep.gov.mg/wp-content/uploads/pdf)

## ANNEXES

### I-EXTRAIT DE LA LOI N° 2011 – 002 DU 15 JUILLET 2011 PORTANT CODE DE LA SANTÉ

-----

Article 6.- Il est créé au sein du Ministère chargé de la Santé une Agence de Contrôle de la Sécurité Sanitaire et de la Qualité des Denrées Alimentaires (ACSQDA). C'est un Etablissement Public à caractère Administratif (EPA) doté de la personnalité morale et de l'autonomie juridique et financière.

Article 7.- L'Agence de Contrôle de la Sécurité Sanitaire et de la Qualité des Denrées Alimentaires a pour mission de protéger la santé des consommateurs en veillant à ce que des denrées alimentaires consommées, distribuées, commercialisées ou produites à Madagascar soient conformes aux normes nationales et internationales en vigueur, en matière de sécurité sanitaire et d'hygiène alimentaire.

Article 8.- Tout inspecteur de l'Agence de Contrôle de la Sécurité Sanitaire et de la Qualité des Denrées Alimentaires a qualité pour agir suivant les dispositions de l'article 199 du présent Code dans le domaine du contrôle des denrées alimentaires et en cas de fraudes alimentaires.

#### *Section 3 De la protection des denrées alimentaires livrées à la consommation*

Article 40.- Aux termes du présent Code, on entend par « denrée alimentaire » toute substance traitée, partiellement traitée ou brute, destinée à l'alimentation humaine, ce qui englobe les boissons, le « chewing-gum » et toutes les substances utilisées dans la fabrication, la préparation et le traitement des aliments à l'exclusion des substances employées uniquement sous forme de médicaments, de cosmétiques ou de tabac.

Article 41.- Sans préjudice des dispositions légales spécifiques relatives à la protection des consommateurs et conformément aux normes du Codex Alimentarius qui exigent pour les consommateurs une nourriture saine et des aliments salubres et nutritifs, les emplacements où sont fabriquées, manipulées, entreposées ou mises en vente des denrées alimentaires doivent être tenus dans un parfait état de propreté à l'abri des rongeurs, des insectes et de tous animaux vecteurs de germes pathogènes. Particulièrement, la fabrication, la transformation et la commercialisation des groupes de boissons définis au titre 1 de l'Ordonnance n° 60-098 du 21 Septembre 1960 modifiée relative à la réglementation des boissons, restent soumises au régime d'autorisation de ladite Ordonnance.

Article 42.- En règle générale, la délivrance de Certificat de Consommabilité doit être conforme à la législation et à la réglementation en vigueur. Notamment, tout établissement agroalimentaire et importateur de denrées alimentaires doit soumettre pour analyse leurs produits et les résultats d'analyse doivent parvenir auprès de l'Agence de Contrôle de la Sécurité Sanitaire et de la Qualité des Denrées Alimentaires aux fins de délivrance d'un certificat de consommabilité pour chaque lot de production de denrées alimentaires avant sa mise sur le marché.

Article 43.- L'Agence de Contrôle de la Sécurité Sanitaire et de la Qualité des Denrées Alimentaires est dotée d'un Laboratoire qui effectue le contrôle de la qualité des denrées alimentaires de fabrication locale, importées et la conformité des produits d'hygiène non alimentaires tels que les détergents, mis sur le marché à Madagascar. La mission et les attributions du Service des Normes Alimentaires et du Service de l'Inspection de l'Agence sont définies par texte réglementaire pris par le Ministre chargé de la Santé.

Article 44.- Toute entreprise de fabrication, de manutention et tout lieu de vente de denrées alimentaires doivent satisfaire, respectivement en ce qui les concerne, aux conditions et mesures nécessaires pour assurer l'innocuité, le bon état et la salubrité de ces denrées alimentaires depuis leur production, leur élaboration, leur traitement, leur stockage, leur transport ainsi que leur commercialisation.

Les modalités d'organisation des transports des denrées alimentaires, des conditionnements des produits et des mesures à prendre pour la mise en vente des denrées alimentaires seront fixées par Décret pris en Conseil du Gouvernement sur proposition des Ministres concernés.

La fabrication, la transformation et la commercialisation des produits du tabac, celles des boissons alcooliques ainsi que celles des boissons hygiéniques doivent être conformes aux lois et règlements en vigueur en la matière, sous peine d'être confisqués, sans préjudice des sanctions prévues à cet effet par les textes législatifs et réglementaires.

Article 45.- Toute personne travaillant dans une entreprise de fabrication, de manutention de denrées alimentaires est tenue de se conformer aux mesures de contrôle sanitaire et aux vaccinations obligatoires susceptibles d'être édictées par le Ministre chargé de la Santé.

Article 46.- Conformément aux dispositions légales spécifiques relatives à la protection des consommateurs, notamment en ce qui concerne la prévention, les produits et les services doivent présenter la sécurité nécessaire en termes de garantie pour la préservation de la santé du consommateur, et ce, dès la première mise sur le marché : les produits doivent être conformes aux conditions édictées par la loi et les règlements en vigueur relatives à la sécurité et à la santé des personnes.

L'immatriculation de tout établissement alimentaire est obligatoire. En conséquence, tout Etablissement agro-alimentaire, de restauration collective et importateur de denrées alimentaires, doivent être immatriculés et déclarer leurs produits mis sur le marché auprès de l'Agence de Contrôle de la Sécurité sanitaire et de la Qualité des Denrées Alimentaires.

Ces mesures visent à assurer le contrôle et la qualité des denrées alimentaires proposées à la consommation humaine sur le territoire de la République de Madagascar, et afin d'éviter d'éventuels risques d'intoxication susceptibles d'impacts négatifs sur la santé publique.

Le dédouanement ou la mise en vente des denrées alimentaires ne peut s'effectuer que lorsque l'importateur ou le vendeur se trouve en possession de documents certifiant que ces dernières sont propres à la consommation humaine et peuvent être mises en commercialisation. Ces documents sont délivrés respectivement par le Ministère chargé de la Santé et par le Ministère chargé du Commerce.

## II-EXTRAIT DE LA LOI N°2017-048 DU 08 FEVRIER 2017 REGISSANT LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES DENRÉES ALIMENTAIRES ET DE L'ALIMENTATION ANIMALE

-----

**Article 15** : Toute denrée alimentaire, les compléments alimentaires et les additifs alimentaires importés et mis sur le marché local doivent avoir un certificat de consommabilité avant l'autorisation de mise en commercialisation conformément à la Loi n° 2011-002 du 15 juillet 2011 portant Code de la Santé.

**Article 66** : Les Services officiels impliqués dans la gestion des risques sanitaires sont :

MINISTÈRE DE TUTELLE	DIRECTIONS ET SERVICES OFFICIELS CONCERNES	DOMAINES CIBLES/STADE	DOCUMENTS DÉLIVRÉS
MINISTÈRE EN CHARGE DE L'AGRICULTURE	DIRECTION EN CHARGE DE LA PROTECTION DES VEGETAUX	Denrées alimentaires d'origine végétale destinées à la consommation humaine, à l'état brut ou traitées/transformées destinées à : - L'exportation - L'importation	- Agrément sanitaire - Certificat sanitaire - Permis d'importation
MINISTÈRE EN CHARGE DE L'ELEVAGE	DIRECTION EN CHARGE DES SERVICES VETERINAIRES	Denrées alimentaires d'origine animale et alimentation animale à - L'exportation - L'importation	- Autorisation d'exportation et certificat sanitaire - Autorisation

		- Marché local	d'importation - Certificat sanitaire
MINISTERE EN CHARGE DES RESSOURCES HALIEUTIQUES ET DE LA PECHE	AUTORITE SANITAIRE HALIEUTIQUE	Produits de la pêche et de l'aquaculture et les produits qui en sont issus, et l'alimentation aquatique à : - L'exportation - L'importation - Marché local	- Agrément sanitaire et certificat sanitaire - Autorisation d'importation - Enregistrement sanitaire et certificat sanitaire
MINISTERE EN CHARGE DE LA SANTE PUBLIQUE	AGENCE DE CONTRÔLE DE LA SÉCURITE ET DE LA QUALITÉ DES DENRÉES ALIMENTAIRES	Toutes denrées alimentaires, les compléments alimentaires et les additifs alimentaires produits localement et importés avant mise sur le marché local	- Certificat d'Immatriculation - Certificat de consommabilité
MINISTERE EN CHARGE DU COMMERCE ET DE LA CONSOMMATION	DIRECTION EN CHARGE DE LA REPRESSION DES FRAUDES ET DE LA PROTECTION DES CONSOMMATEURS	Toutes denrées alimentaires mises sur le marché local	- Certificat de non contamination radioactive - Autorisation de mise en commercialisation

## PARTICIPANTS

RASOARAHONA Jean	CONSULTANT
RAKOTOVAO RAVAHATRA JoelyNirina	DIRECTEUR DE L'ACSQDA/MSANP
RAKOTOMANANA RAZAFINTSALAMA Holifidy	ACSQDA/MSANP
RALALARINIVO BiazaHanitriniando	ACSQDA/MSANP
RASAMIMANANA Live Lucien	ACSQDA/MSANP
ANDRIANALIZAH BACHASSE Hertz Andriniaina	ACSQDA/MSANP
RAHARISOA Noelinirina	ACSQDA/MSANP
RANIVOHARILANTO Eva	ACSQDA/MSANP
RAKOTOVOAVY Lolona Nathalie	ACSQDA/MSANP
ANDRIANAIVOHERISOLO Faly	ACSQDA/MSANP
RAKOTOMALALA Nirina Ludovic	ACSQDA/MSANP
RAKOTONDRAMIHAMINA Iarivony	ACSQDA/MSANP
RATOLOJANAHARY Vao HenintsoaNoromasina	ACSQDA/MSANP
RAMANAMPAMONJY Richard	ACSQDA/MSANP
ANDRIATAHIANA Hanitra	ACSQDA/MSANP
RAMAROLAHY Rija	REAMED HJRA/MSANP
RAMAMBASON NorosoaLovaniaina	UNIMINTOX/MSANP
RAZAFIMBIA Vaoary	DVSSER/MSANP
RAHELINIRINA Arisaina	DPS/MSANP
HARIOLY Dominique	SNUT/MSANP
RABOELINA Mamivololona	DRSP Analamanga/MSANP
VENEROZIA MARIE Théodore	DRSP Analamanga/MSANP
RANDRIANATOANDRO RAJHONSON Pascal	MSANP
ANDRE VAZON'NY LANITRA	MSANP
RAMAMONJISOA Tahina	MSANP
RAKOTONANDRASANA José Valery	MSANP
LOVATIAMA HARISOA Fetinjanahary Henry	MSANP
RAZANANDRASOA Josette	MID
RASOAMANARIVO M Lydie	MSP
RAKOTONOELY Andoniaina	MICA
RAZAFINDRAKOTO Olivia	MICA
RAZAKANIRINA Harivony Olivia	MICA

RAKOTOARISOA TiavinaNandrianina	MICA
RAHARINOSY Lantomalala	MICA
ANDRIANARISON Didier	MICA
RAKOTO Mamitiana	MICA
RASOLOFOMANDIMBY FifalianaNomenahary	MICA
RANDRIANDIMBIZARA Landry	MEF
ANDRIAMAHAZOSOA Elia Headman	MEF
RANDIMBISON HarinionjaNoela	MEF
RANARIVELO Fabrice	MEF
RALAMBOMANANA Bakoly	MEF
ANDRIAMIHAJA Anicet	MEF
RAKOTONDRAZAKA Mahaja	MEF
RALISON Raelison Charles	MAEP
RAOBELISON Dimbinavelo	MAEP
RAKOTOARINIVO Ando	MENETP
NDRIAMARIME Miratra	Cantine scolaire/MENETP
HERISOA Mamy Voninirina	Cantine scolaire/MENETP
TITA RAZAKARIA	Délégué du marché de la Commune urbaine d'Antananarivo
RASAMOEL Patrick de Valois	MESUPRES
RAJAONA Rakotondrahona	MESUPRES
RASOAMIADANA Fanjaniaina	ONN
RANDRIANARIVO M Miaranalisoa	GRET
RAZAFINDRALAMBO Vero	ADRA
RANDRIANIRINA Maminiaina	PAM
Hery-Zo TSIRAFESY	JUMBO SCORE
RAZAFITSIMIALONA Andriantsoa Jeannot	DENK PHARMA
LYVIO Nirina	CHAMPLAIN
BADAVO Jean Pierre	S2M
RANDRIAMAHEFA Misa	Groupe BASAN
RAJERIRISAONA VoahangyHolimalala	NATUR' AID
ANDRIANASOLO TsikyTatamo	NATUR' AID
RASOLOFO Romy Miguel	NUTRI'ZAZA
THIERRY NOMASIRIVELO	Sun Business Network



RAMIARAMANANA Marie Urbain	Association des consommateurs
RANAVOARIFETRA Bodonirina	Représentant de la chambre de métier et de l'Artisanat
HERIMANJANAKA TsilavoManantsoa	Association des consommateurs
RATSIMATAHOMANANA Faliarivelo Christian	Association des consommateurs

## **PARTENAIRES TECHNIQUES ET FINANCIERS**

- ORGANISATION DES NATIONS UNIES POUR L'ALIMENTATION ET L'AGRICULTURE (FAO)

- GRET
- LES CAUDALIES
- DICOPROPHAGI
- NATUR'AID
- FOOD BAANK
- DENK NUTRITION/DENK PHARMA
- TAF MADAGASCAR
- STAR
- GROUPE BASAN/JB
- CHARCUTERIE LEWIS
- MANJICO
- HEALTHY TIE SARL
- NOUNOUS
- INDOSHUMA/DIPCO
- UCODIS
- NS GROUPE
- CHINA JUREN
- SOMADIS
- CHAMPLAIN
- ADRA
- NUTRI'ZAZA