



Ministre de l'Agriculture, de la sécurité alimentaire,
chargé de la valorisation de la ruralité



RAPPORT D'ACTIVITÉS 2021

SOMMAIRE

Page 03

I- L'AGASA EN BREF

Page 05

II- FAITS MARQUANTS

Page 09

III- PROJETS DE L'AGENCE

Page 11

A- PROJETS PRIORITAIRES

1. Ouverture du Laboratoire d'Analyses Alimentaires (LAA)
2. Opérationnalisation du Quai d'EBORO (phase 1)
3. Mise en place d'un Système de Management Intégré (SMI)
4. Gabon Familles Vertes 2^e édition

Page 14

B- SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS

1. Mise aux normes de la filière manioc
2. Renforcement du dispositif de fonctionnement et de gestion des postes d'inspection frontaliers (PIF)
3. Plan de surveillance des produits alimentaires importés
4. Mise aux normes sanitaires des acteurs de l'alimentation de rue
5. Mise aux normes sanitaires des établissements alimentaires de transformation artisanale et semi-industrielle
6. Mise aux normes sanitaires des établissements de la filière

viande fraîche

7. Contrôle de la salubrité des œufs de table, des carcasses de volaille et de porc mises sur le marché
8. Amélioration des conditions sanitaires des sites de débarquement et de transformation artisanale des produits de la pêche
9. Opérationnalisation du Bureau AGASA à l'Agence Nationale de la Promotion des Investissements (ANPI)

Page 18

C- SECURITE PHYTOSANITAIRE

1. Contrôle et homologation des produits phytosanitaires
2. Plan de surveillance des produits maraichers locaux
3. Certification phytosanitaire à l'exportation du matériel végétal

Page 20

D- RENFORCEMENT DU SYSTEME D'INFORMATIONS

1. Fonctionnement du numéro d'urgence 1411 : l'amélioration du système de veille de l'AGASA
2. Développement de la plateforme HORECA
3. Amélioration du système de données du Phoenix
4. Mise en place d'une plateforme des textes juridiques

Page 22

IV- L'AGASA EN CHIFFRES

I. L'AGASA EN BREF



II- FAITS MARQUANTS





11 janvier:
Visite des entrepôts et lancement du projet sur la mise aux normes de la filière manioc

mise aux normes des acteurs qui transforment, transportent, conditionnent, entreposent et commercialisent le manioc.

27 janvier:
Opérationnalisation des PIF de Kabala et Meyo-kye

situés respectivement dans le Haut-Ogooué et le Woleu-Ntem afin d'assurer 24h/24 et 7j/7, le contrôle des produits alimentaires et phytosanitaires importés et exportés.



03 février:
Opérationnalisation du bureau AGASA à l'ANPI

pour faciliter les démarches d'obtention des agréments sanitaires et phytosanitaires.



30 mars:
Suivi des acteurs de la filière de l'eau reconditionnée

afin d'évaluer le plan de maîtrise sanitaire et les conditions sanitaires et d'hygiène des établissements de traitement et de conditionnement d'eau.



27 avril:
Remise du plan stratégique 2021-2025 et signature de la Politique Qualité de l'Agence

qui s'engage vers un système de management de la qualité intégré ISO 9001 version 2015 et ISO/CEI 17020 version 2012.

JANVIER

FÉVRIER

MARS

AVRIL

20 janvier:
Lancement de la phase de sensibilisation des exploitants agricoles des périmètres maraîchers, dans le cadre du plan de surveillance



02 février:
Signature de la convention avec la CAISTAB

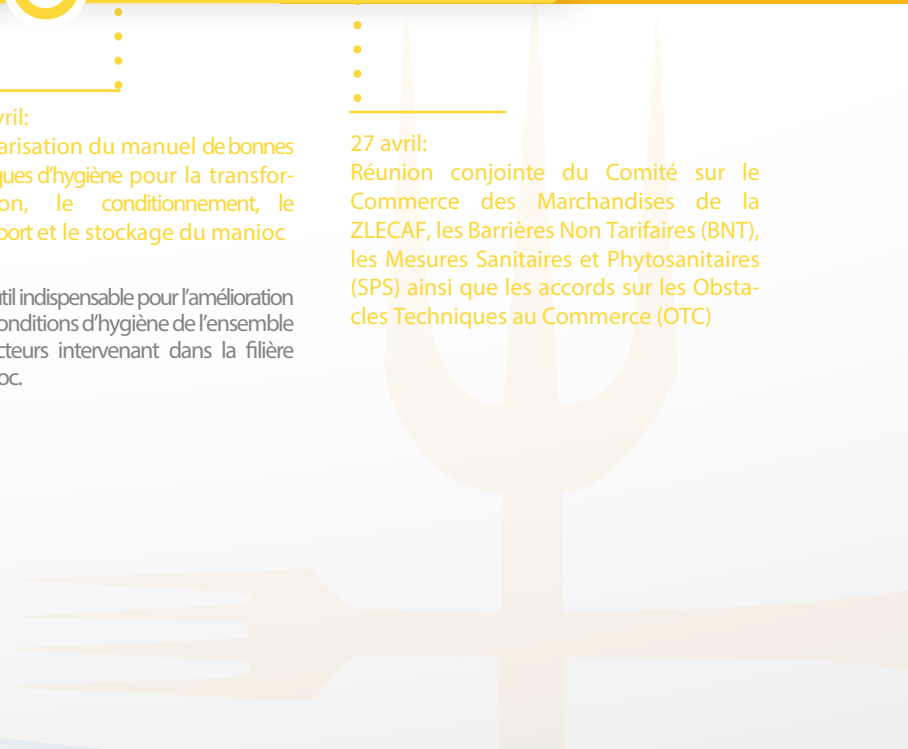
pour garantir une meilleure qualité des produits issus de la filière café/cacao grâce à l'accompagnement technique de l'Agence.



06 avril:
Vulgarisation du manuel de bonnes pratiques d'hygiène pour la transformation, le conditionnement, le transport et le stockage du manioc

un outil indispensable pour l'amélioration des conditions d'hygiène de l'ensemble de acteurs intervenant dans la filière manioc.

27 avril:
Réunion conjointe du Comité sur le Commerce des Marchandises de la ZLECAF, les Barrières Non Tarifaires (BNT), les Mesures Sanitaires et Phytosanitaires (SPS) ainsi que les accords sur les Obstacles Techniques au Commerce (OTC)





01 juin:
Vulgarisation du sticker ADR
 gage de qualité, permettant d'identifier les acteurs conformes exerçant les métiers de l'alimentation de rue, un outil complémentaire à l'agrément sanitaire.



07 juillet:
Participation active aux Concertations Nationales sur les Systèmes Alimentaires
 qui ont porté sur les fragilités des systèmes alimentaires actuellement exposés par la crise et les solutions pour régénérer notre système.



05 août:
Rencontre entre le DG et l'Ambassadeur du Canada au GABON, SEM Richard BALE
 afin de présenter une Start-up, basée à Montréal et spécialisée dans les biotechnologies et définir les axes d'un possible partenariat.



08 août:
Opérationnalisation de la Police Scientifique de l'AGASA
 recours à des équipements scientifiques de haute technologie comprenant des Greentest Eco, des mallettes portables et des kits de détection rapide de résidus de pesticides.



JUIN



JUILLET



AOÛT

01 juin:
 Session d'homologation des pesticides de la Commission sous-régionale d'homologation des pesticides

06 juillet:
 Suivi des transformateurs artisanaux et semi-industriels dans l'optique de les sensibiliser aux Bonnes Pratiques d'Hygiène et de Fabrication des produits.

22 juillet:
 Sécurisation des formulaires en ligne qui comprennent désormais un QR code dans le cadre de l'amélioration continue des services rendus aux usagers.

06 août:
 Lancement du concept Jardins Familiaux du Gabon
 une initiative émanant du projet Gabon Familles Vertes, alliant bonnes pratiques agricoles et convivialité pour inciter à la pratique de l'agriculture maraîchère.





22 septembre:
Réunion de contribution à l'élaboration de la loi cadre sur le volet phytosanitaire en zone CEMAC

échanges sur la gestion du volet phytosanitaire avec un objectif double : harmonisation des pratiques dans la sous région et renforcement des outils de contrôle.



11 octobre:
Remise des clés du Laboratoire d'Analyses Alimentaires

le premier dans la sous-région en termes de réalisation d'analyses de résidus de pesticides et de métaux lourds.

06-10 décembre:
Séminaires de formation et de vulgarisation du cadre juridique communautaire de la concurrence et de la consommation en zone CEMAC

Il s'agissait d'un renforcement des capacités des cadres et des autorités en charge de l'application des règles régissant la concurrence et la protection des consommateurs.



SEPTEMBRE

17 septembre:
Remise officielle du Guide Alimentaire

un outil pour procurer aux ménages, aux professionnels de la santé, aux éducateurs et enseignants, aux décideurs politiques, aux industriels agro-alimentaires, aux organismes nationaux et internationaux œuvrant dans l'alimentation et la nutrition, un ensemble de recommandations alimentaires.



OCTOBRE

04 octobre:
Signature des partenariats avec des syndicats du secteur alimentaire

afin de garantir de meilleures conditions d'exercice de leurs activités pour la santé des consommateurs.



DECEMBRE

6 décembre:
2^{ème} Réunion du Comité de Biovigilance sur les OGM

ce comité permet d'assurer la surveillance, le suivi des impacts et le contrôle des disséminations dans l'environnement des OGM commercialisés. Il s'agissait lors de cette réunion de travailler à l'opérationnalisation dudit comité.

17 décembre:
Lancement officiel de la deuxième édition du projet Gabon Famille Verte

après le succès de sa première édition, le Ministère de l'Agriculture de l'Elevage, de la Pêche et de l'Alimentation en collaboration avec l'AGASA et en partenariat avec la FAO, au grand bonheur des familles vertes revient avec la deuxième édition du projet Gabon Familles Verte.



III- PROJETS DE L'AGENCE



L'année 2021 a été marquée par une volonté plus grande d'efficacité, d'organisation, d'information et de pédagogie.

Ainsi, l'AGASA s'est inscrite dans le renforcement de son expertise technique et scientifique, de ses missions de police sanitaire et phytosanitaire ainsi que dans un dialogue avec les parties prenantes. La démarche pédagogique adoptée, notamment via des formations et des sensibilisations, a permis non seulement de consolider la confiance des consommateurs, mais aussi d'édifier les acteurs économiques sur le cadre juridique applicables aux secteurs alimentaires et phytosanitaires.

En 2021, l'AGASA a mis en œuvre 21 projets dont:

4 projets prioritaires portés par la Direction Générale:

- ◆ l'ouverture du laboratoire d'analyses alimentaires;
- ◆ l'opérationnalisation du Quai d'EBORO (phase 1);
- ◆ la mise en place d'un Système de Management Intégré (SMI);
- ◆ le programme Gabon Familles Vertes 2^e édition;

17 projets mis en œuvre par les départements techniques:

En matière de sécurité sanitaire des aliments:

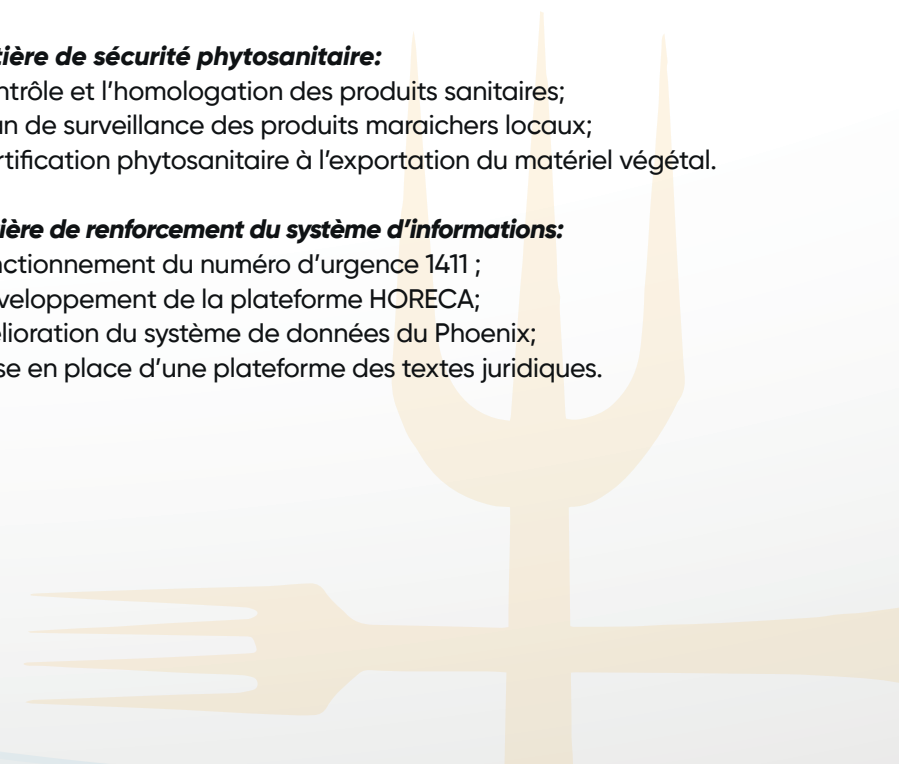
- ◆ la mise aux normes de la filière Manioc;
- ◆ le renforcement des Postes d'Inspection Frontaliers ou PIF;
- ◆ le plan de surveillance des produits importés sur l'ensemble du territoire national afin de surveiller la qualité de ces produits et évaluer l'exposition des consommateurs ;
- ◆ la mise aux normes de plusieurs établissements et sites:
 - ↳ de l'alimentation de rue;
 - ↳ de transformation artisanale et semi-industrielle;
 - ↳ de la filière viande fraîche;
 - ↳ de production des œufs de table, des carcasses de volaille et de porc;
 - ↳ de transformation et les sites de débarquement des produits de la pêche.
- ◆ l'ouverture d'un bureau au guichet unique de l'ANPI;

En matière de sécurité phytosanitaire:

- ◆ le contrôle et l'homologation des produits sanitaires;
- ◆ le plan de surveillance des produits maraichers locaux;
- ◆ la certification phytosanitaire à l'exportation du matériel végétal.

En matière de renforcement du système d'informations:

- ◆ le fonctionnement du numéro d'urgence 1411 ;
- ◆ le développement de la plateforme HORECA;
- ◆ l'amélioration du système de données du Phoenix;
- ◆ la mise en place d'une plateforme des textes juridiques.



A- PROJETS PRIORITAIRES



1. Ouverture du Laboratoire d'Analyses Alimentaires (LAA)

Cet outil permet d'analyser les produits et denrées alimentaires locaux ou importés avant leur mise sur le marché dans le cadre d'un plan de surveillance ou en cas de suspicion.

L'objectif principal est de minimiser les risques sanitaires et phytosanitaires en écartant la mise sur le marché de produits et denrées alimentaires qui présentent ou sont susceptibles de présenter un danger pour la santé des consommateurs.

La mise en service du laboratoire a officiellement eu lieu le 11 octobre 2021, en présence du Ministre de l'Agriculture, M. Biendi MAGANGA MOUSSAVOU.

Construit en 13 mois, il dispose d'une superficie de 444 m² et est implanté sur le site de l'ancien Centre d'Appui Technique à l'Hévéaculture à Avorbam (Commune d'Akanda).

Il est subdivisé en 3 départements :

- ◆ un service administratif ;
- ◆ une unité d'analyses physico- chimiques ;
- ◆ une unité d'analyses microbiologiques.

Afin de répondre aux normes internationales, le laboratoire s'est doté d'équipements performants, de dernière génération, d'un contrôle d'accès et d'un système de sécurité incendie.

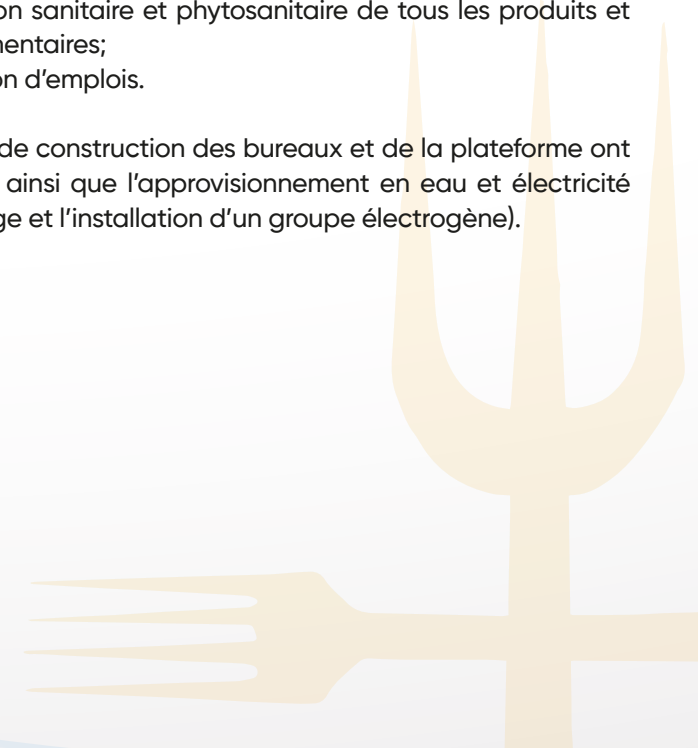
2. Opérationnalisation du Quai d'EBORO (phase 1)

La construction d'un quai de transbordement de marchandises à la frontière terrestre d'Eboró a pour objectif de garantir la sécurité sanitaire des aliments, de prévenir les risques phytosanitaires à travers les produits végétaux ou produits d'origine végétale entre le Gabon et le Cameroun et de réduire les importations hors CEMAC.

Le Quai ayant déjà été construit en 2020, ce projet a consisté à le rendre fonctionnel et opérationnel en 2021. De façon spécifique, le projet vise :

- ◆ le contrôle des flux de personnes et de marchandises à la frontière;
- ◆ l'inspection sanitaire et phytosanitaire de tous les produits et denrées alimentaires;
- ◆ la création d'emplois.

Les travaux de construction des bureaux et de la plateforme ont été réalisés, ainsi que l'approvisionnement en eau et électricité (par un forage et l'installation d'un groupe électrogène).



3. Mise en place d'un Système de Management Intégré (SMI)

La réalisation des missions de police sanitaire et phytosanitaire impose aux agents de l'AGASA un niveau pertinent de compétence, d'impartialité et d'indépendance. Ainsi, dans l'optique d'améliorer la qualité de ses services, l'Agence s'est engagée depuis 2020, à la mise en place d'un Système de Management intégré avec comme finalité la certification ISO 9001 version 2015 et l'accréditation ISO 17020 version 2012.

Cette démarche est réalisée en partenariat avec l'Agence Gabonaise de Normalisation (AGANOR). Le système permettra d'asseoir le savoir-faire de l'Agence dans les secteurs alimentaires et phytosanitaires et de garantir la satisfaction des usagers.

L'objectif global de ce projet est d'obtenir une reconnaissance nationale et internationale. De manière spécifique, ce projet vise à adapter le fonctionnement de l'AGASA selon les exigences des deux référentiels ISO 9001 (management de la qualité) et 17020 (inspections).

En 2021, les activités relatives au diagnostic qualité et la préparation à la démarche qualité ont été réalisées ainsi que certaines actions liées à la conception et la mise en œuvre du système de management intégré.

4. Gabon Familles Vertes 2^e édition

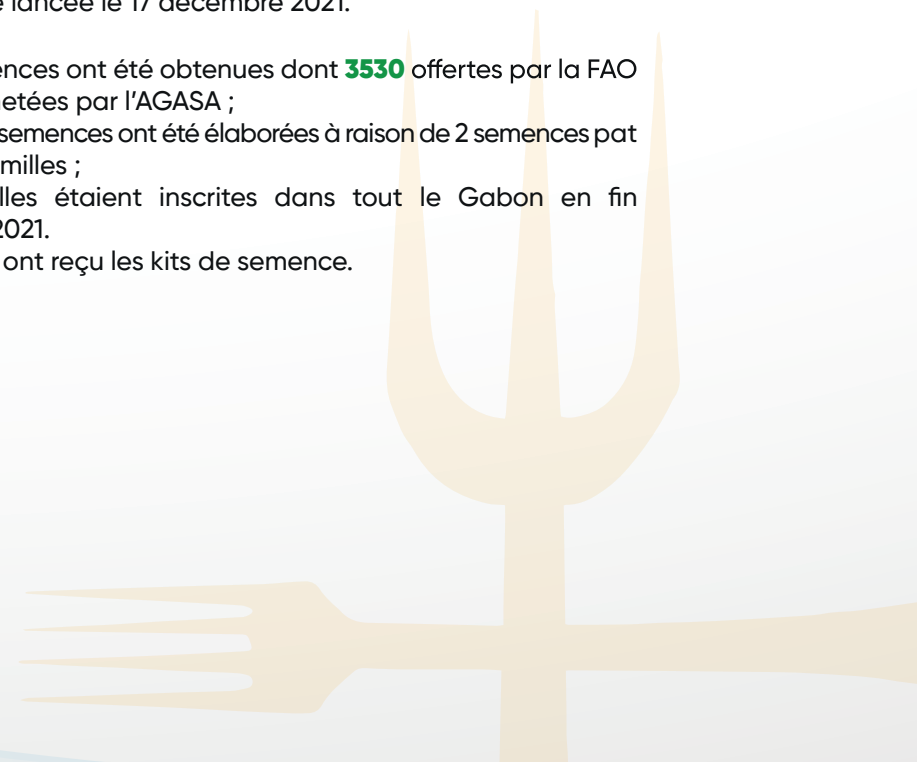
La 1^{ère} Edition du projet Gabon Familles Vertes a connu un franc succès sur le plan national et international. Le Projet Gabon Familles Vertes a représenté en chiffres :

- ◆ **13 000** foyers bénéficiaires ;
- ◆ **58 750** personnes impactées ;
- ◆ **27 000** semences distribuées ;
- ◆ **91** tonnes de fruits et légumes produits.

C'est dans cette optique que la 2^e édition de Gabon Familles Vertes a été lancée le 17 décembre 2021.

Ainsi :

- ◆ **11 630** semences ont été obtenues dont **3530** offertes par la FAO et **8100** achetées par l'AGASA ;
- ◆ **5815** kits de semences ont été élaborées à raison de 2 semences par kit et par familles ;
- ◆ **1 268** familles étaient inscrites dans tout le Gabon en fin décembre 2021.
- ◆ **762** familles ont reçu les kits de semence.



B. SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS



1. Mise aux normes de la filière manioc

Aliment de base dans les habitudes alimentaires des populations, le manioc se consomme sous différentes formes. La forte demande locale du produit qui est supérieure à l'offre pousse les acteurs de la filière à importer la pâte de manioc de divers pays frontaliers dont la République du Congo par la frontière Doussala. Ces importations du manioc (3 996 505 kg en 2020) fortement supérieures à la demande, ont occasionné une saturation dudit produit dans les différents entrepôts de stockage où les conditions sanitaires et d'hygiène ne sont pas respectées.

Aussi, afin de pallier les problématiques liées aux mauvaises conditions d'hygiène dans la filière du manioc roui et de réglementer la filière manioc, le Ministre de l'Agriculture M. Biendi MAGANGA MOUSSAVOU a pris, à l'initiative de l'AGASA, l'arrêté n°020/MAEPA du 3 mai 2021 fixant les conditions sanitaires et d'hygiène applicables au transport, au conditionnement, au stockage et à la transformation du manioc et ses dérivés.

Cette nouvelle réglementation a permis l'inspection de 45 entrepôts dans l'Estuaire dont 30 ont été agréés et 15 sont en cours de travaux de mise aux normes.

De même, 13 véhicules de transport de manioc ont été identifiés et inspectés.

Par ailleurs, dans le cadre de la mise aux normes de la filière manioc, l'AGASA a entrepris une

collaboration avec l'AGANOR pour l'élaboration de la norme sur le manioc roui/pâte de manioc prévoyant l'utilisation d'un moulin conforme, l'objectif principal étant de rendre obligatoire la norme sur le moulin alimentaire à manioc. Ainsi, les normes relatives au manioc doux, manioc amer, farine de manioc, manioc roui et manioc en bâton ont aussi été rédigées avec le Comité Technique des Produits Alimentaires (CT1) de l'AGANOR.

2. Renforcement du dispositif de fonctionnement et de gestion des postes d'inspection frontaliers (PIF)

Depuis 2019, l'AGASA a élaboré une nouvelle stratégie de fonctionnement des Postes d'Inspection Frontaliers (PIF) afin d'identifier et de coordonner les activités de 24 PIF et de centraliser au niveau du siège les données techniques des activités d'import-export.

Avec la libéralisation des échanges commerciaux issus des accords de la Zone de Libre Echange Continentale Africaine (ZLECAF) en vigueur dès janvier 2021, l'ouverture de nouveaux bureaux et l'intensification des inspections et contrôles aux frontières s'imposent pour prévenir l'entrée illégale des produits alimentaires et phytosanitaires.

Ainsi en 2021 et dans l'objectif de garantir la sécurité sanitaire et phytosanitaire des produits importés et exportés, l'Agence a renforcé sa présence aux frontières maritimes et terrestres en

implantant 2 nouveaux box à usage de bureau au Port Antarès et à Ntoum. De plus, 12 personnes ont été formées aux procédures d'inspection et de contrôle puis affectées aux postes d'inspection frontaliers (PIF).

3. Plan de surveillance des produits alimentaires importés

Dans l'optique de renforcer sa mission de gestion des risques, l'AGASA a amélioré son dispositif de contrôle à travers la mise en place d'un Plan de Surveillance des produits et denrées alimentaires importés sur l'ensemble du territoire national. Ainsi, le projet visait à :

- ◆ surveiller la qualité des produits alimentaires importés par les opérateurs économiques ;
- ◆ faire le suivi régulier des produits alimentaires non conformes identifiés et des opérateurs économiques concernés ;
- ◆ collecter des données utiles à l'évaluation des risques : évaluation de la répartition des différents facteurs de pathogénicité des aliments ;
- ◆ évaluer l'exposition des consommateurs ;
- ◆ élaborer un rapport final du plan de surveillance.

En 2021, plusieurs actions ont été réalisées dans le cadre de ce Plan, notamment :

- ◆ l'identification des aliments cibles ;
- ◆ la création des brigades aussi bien dans l'Estuaire qu'à l'intérieur du pays, notamment aux PIF ;
- ◆ les prélèvements, tests rapide et analyses au niveau des différentes voies d'entrée (maritime, terrestre et aérien).

Le Plan de Surveillance a concerné en premier lieu



les viandes de volaille en provenance de Pologne, pour donner suite aux alertes du RASFF de l'Union Européen. Au total, 36 numéros de lots ont été analysés sur 13 conteneurs de volailles, avec des résultats négatifs, ce qui a permis la mise sur le marché de ces produits.

4. Mise aux normes sanitaires des acteurs de l'alimentation de rue

En octobre 2019, l'AGASA a entamé un processus de mise aux normes sanitaires des acteurs de l'alimentation de rue après constat de l'insalubrité notoire dans laquelle les aliments sont préparés et commercialisés, l'objectif étant de garantir la sécurité (innocuité et salubrité) des denrées alimentaires mises en consommation dans la rue et ses abords.

La publication du décret n°000326/PR/MAEPA du 27 août 2020 déterminant les conditions sanitaires et d'hygiène applicables aux métiers de l'alimentation de rue a conduit à la prise de 2 textes d'application le 03 mars 2021 : l'arrêté n°007/MAEPA déterminant les conditions sanitaires et d'hygiène relatives à la manipulation, à la préparation et à l'exposition des produits et denrées alimentaires applicables aux métiers de l'alimentation de rue, l'arrêté n°008/MAEPA fixant les modalités de délivrance des agréments sanitaires. L'AGASA a pu ainsi procéder à l'inspection et au suivi sanitaire de 2468 acteurs de l'alimentation de rue sur l'ensemble du territoire dont 816 ont été agréés.

5. Mise aux normes sanitaires des établissements alimentaires de transformation artisanale et semi-industrielle

Dans le but de garantir la sécurité sanitaire et nutritionnelle des produits et denrées alimentaires issus de la transformation artisanale et semi-industrielle, l'AGASA a intensifié les inspections et contrôles des établissements de transformation afin de les mettre en conformité sur le plan sanitaire.

Les objectifs spécifiques du projet étaient :

- ◆ d'identifier et suivre 100 établissements de transformation ainsi qu'à agréer 75 d'entre eux ;
- ◆ d'améliorer les conditions sanitaires et d'hygiène de 100 établissements ;
- ◆ de former 100 transformateurs sur les BPH/BPF.

Ainsi, 136 transformateurs ont été identifiés, 96 audités et 65 établissements agréés.

6. Mise aux normes sanitaires des établissements de la filière viande fraîche

L'AGASA a poursuivi son appui technique et le suivi des travaux de l'abattoir d'Owendo qui a mis en œuvre 95 % des actions correctives. L'agrèage sera réalisé au terme de la mise en conformité définitive.

Suite aux mauvaises conditions sanitaires et d'hygiène observées dans les établissements de la filière viande fraîche et avec l'accroissement de la mise sur le marché des produits issus des établissements d'abattage non agréés, l'AGASA a entamé un projet visant à améliorer les conditions sanitaires et d'hygiène d'abattage, de production et d'exposition/vente avec comme objectifs spécifiques :

- ◆ inspecter, suivre les travaux de mise aux normes et faire agréer 10 aires d'abattage et 70 points de vente des viandes fraîches ;
- ◆ suivre les travaux de réhabilitation de l'abattoir d'Owendo ;
- ◆ faire la répression des fraudes des acteurs procédant à des abattages clandestins.

En outre, l'AGASA a renforcé ses contrôles dans les aires d'abattage situées dans l'Estuaire. Ainsi 10 aires d'abattage ont été inspectées, dont 6 agréées et 4 en mise en conformité. De même 80 points de vente identifiés et inspectés dont 28 agréés et 52 en travaux de mise en conformité.

7. Contrôle de la salubrité des œufs de table, des carcasses de volaille et de porc mises sur le marché

Devant l'absence d'un programme officiel de suivi et d'encadrement des activités d'élevage avicoles et porcins, l'AGASA a intensifié les inspections et contrôles des produits issus de ces établissements.





Le projet a visé à garantir l'innocuité et la salubrité des oeufs de table, des carcasses de volaille et de porc mises sur le marché, avec pour objectifs spécifiques :

- ↳ inspecter, localiser et mettre à jour la base de données des élevages avicoles et porcins ;
- ↳ améliorer les conditions sanitaires et d'hygiène de stockage, de conservation et de transport des oeufs, des volailles abattues et des carcasses de porcs ;
- ↳ agréer sur le plan sanitaire ces unités de production.

L'AGASA a entamé un processus de sensibilisation et de contrôle des élevages avicoles et porcins, en collaboration avec la Direction Générale de l'Élevage, en vue d'améliorer les conditions sanitaires et d'hygiène de stockage, de conservation et de transport des œufs, des volailles abattues et des carcasses de porcs. Ces missions ont permis d'identifier et contrôler l'état sanitaire de 72 élevages dans l'Estuaire : 47 élevages inspectés et 17 élevages agréés.

8. Amélioration des conditions sanitaires des sites de débarquement et de transformation artisanale des produits de la pêche

Une évaluation sanitaire des sites de débarquement et de transformation des produits de la pêche qui s'est déroulée en 2020, a fait apparaître des manquements graves notamment :

- ◆ une insalubrité notoire du milieu ;
- ◆ l'absence des infrastructures de base ;

- ◆ la mauvaise qualité des équipements et matériels utilisés ;
- ◆ l'absence d'hygiène dans les manipulations.

Aussi, la police sanitaire a été renforcée dans les débarcadères afin d'assurer aux consommateurs, la mise sur le marché de produits de la pêche salubres. Afin de disposer d'un environnement plus propre et limiter les contaminations croisées, 17 sites de débarquement ont été régulièrement contrôlés. 16 d'entre eux ont instauré des programmes de nettoyage signés avec l'AGASA. Concernant les ateliers de transformation artisanale (fumoirs), la mise aux normes a permis d'identifier 198 ateliers dont 157 agréés et 41 fermés.

Le collage des stickers sanitaires a débuté en même temps que la campagne de pêche à partir de novembre 2021.

9. Opérationnalisation du Bureau AGASA à l'Agence Nationale de la Promotion des Investissements (ANPI)

Après avoir fait le constat que plusieurs opérateurs économiques exercent sans avoir un agrément sanitaire ou phytosanitaire conformément aux dispositions en vigueur, l'AGASA a conclu un partenariat avec l'ANPI pour l'ouverture d'un bureau au Guichet Numérique d'Investissement (GNI).

Ce Bureau a notamment pour objectifs :

- ◆ d'informer les opérateurs économiques sur l'obligation légale d'obtenir un agrément sanitaire ou phytosanitaire pour exercer leurs activités et leur délivrer lesdits documents ;
- ◆ de sensibiliser et mettre aux normes tous les établissements des opérateurs économiques qui sont dans la base de données de 2018, 2019 et 2020 de l'ANPI.

L'ouverture du Bureau AGASA-ANPI a été réalisée le 03 février 2021 avec la signature de la Convention AGASA-ANPI.

La base de données du GNI a enregistré 1330 établissements :

- ◆ **800** opérateurs du secteur alimentaire ;
- ◆ **310** opérateurs du secteur phytosanitaire ;
- ◆ **220** opérateurs du secteur halieutique.

Sur les 1330 établissements identifiés agréés par secteurs d'activités :

- ◆ **77** opérateurs sont agréés ;
- ◆ **223** opérateurs sont en travaux de construction ;
- ◆ **810** opérateurs souhaitent se mettre aux normes ;
- ◆ **220** sont réfractaires à la mise aux normes.

La liste de ces opérateurs a été transmise aux brigades d'inspection pour compétence.

C. SECURITE PHYTOSANITAIRE



1. Contrôle et homologation des produits phytosanitaires

En tant que représentant du Gabon lors des sessions d'homologation des pesticides du Comité Inter-États des Pesticides d'Afrique Centrale (CPAC), l'AGASA émet des avis favorables ou défavorables sur les matières actives des pesticides examinés. Ainsi en 2021, elle a participé à 3 sessions de la Commission sous-régionale d'Homologation des Pesticides (CHP) du Comité inter-états des Pesticides en Afrique Centrale (CPAC) et qui ont porté sur :

- ◆ la formation sur la pré-homologation des pesticides (évaluation de l'efficacité biologique des pesticides au Gabon) ;
- ◆ la sensibilisation des acteurs de la filière phytosanitaire sur le lancement effectif des homologations sous régionales au Cameroun;
- ◆ l'homologation de pesticides : 4 pesticides ont été homologué sur 5 examinés.

De janvier à octobre 2021, l'AGASA a procédé à l'examen de 683 produits phytosanitaires (engrais, semences, pesticides, biocides) pour l'obtention des autorisations d'importation de 3 grands importateurs : OLAM PALM, OLAM RUBBER GABON et LA GABONAISE DE CHIMIE.

2. Plan de surveillance des produits maraichers locaux

La forte demande sur le marché local de fruits et légumes frais entraîne une prolifération de producteurs maraichers en zone urbaine et périurbaine. Ces producteurs, sans formation

agricole pour la plupart ont recours à des pesticides et engrais chimiques pour booster et améliorer leurs productions au détriment de la santé du consommateur.

Aussi, les nombreuses alertes enregistrées ont conduit les pouvoirs publics à légiférer sur la gestion et l'utilisation rationnelle des pesticides pour réglementer ce secteur d'activités. En 2019, des campagnes d'identification, d'inspection et de sensibilisation des maraichers et pépiniéristes ont été réalisées. Au cours de ces campagnes, 400 maraichers et pépiniéristes ont été recensés dans l'Estuaire.

L'Agence s'est inscrite en 2021 dans un plan de surveillance des produits maraichers locaux. L'objectif global de ce projet est de garantir l'innocuité et la salubrité des fruits et légumes issus des périmètres maraichers locaux. Elle a aussi souhaité s'inscrire dans une démarche de valorisation des produits maraichers locaux pour attester de leur conformité ainsi que du respect des exigences et des recommandations en matière de production, de transformation et de conditionnement.

Ainsi, 474 exploitants agricoles ont été inspectés dont 268 implantés dans l'Estuaire. A l'intérieur du pays, 206 maraichers ont été identifiés et sensibilisés.

13 fournisseurs en intrants agricoles et 13 points de vente des légumes fruits et légumes feuilles ont été identifiés et inspectés dans le Grand Libreville.

Des analyses ont été réalisées sur 3 principaux des périmètres maraichers :

- ◆ Site Betsaida (superficie 5 755.80 m²) ;
- ◆ Site Université Omar BONGO (superficie 27 550 m²) ;
- ◆ Site Camp DE GAULLE (superficie 2 600 m²).

Des produits phytosanitaires prohibés ont été saisis (Fipronil, Paraquat, Malathion, Pendiméthaline) auprès de 8 exploitants maraichers. 11 maladies de culture ont été identifiées avec des recommandations de lutte phytosanitaire.

3. Certification phytosanitaire à l'exportation du matériel végétal

Reconnue comme le point focal de la Convention Internationale pour la Protection des Végétaux comprenant 184 États-membres, à laquelle elle prend part en qualité d'Organisation Nationale de la Protection des Végétaux (ONPV) du Gabon (participation aux ateliers, séminaires et formations), l'AGASA par sa Direction de l'Évaluation des Risques Phytosanitaires (DERSP), a procédé à la vérification de 10503 certificats phytosanitaires pour l'exportation du bois.



D. RENFORCEMENT DU SYSTEME D'INFORMATIONS



1. Fonctionnement du numéro d'urgence 1411 : l'amélioration du système de veille de l'AGASA

Afin d'améliorer son système de veille sanitaire, l'AGASA a décidé de se doter d'un numéro d'urgence gratuit pour les consommateurs. Cette activité, au cœur du service client, a permis de gérer et traiter à distance les attentes des usagers avec un accès sur des plages horaires très larges (7 jours/7 de 8h à 20h), aux produits et services de l'AGASA.

Ce numéro a permis de répondre aux consommateurs et opérateurs économiques sur :

- ◆ le fonctionnement et le champ de compétence de l'AGASA ;
- ◆ les informations sur les documents délivrés par l'AGASA ;
- ◆ les plaintes liées à la consommation d'aliments ;
- ◆ les dénonciations sur l'état sanitaire des établissements alimentaires ;
- ◆ les informations sur les documents délivrés par l'AGASA ;
- ◆ les conseils sur l'utilisation de produits phytosanitaires.

Le call center qui compte une équipe de 5 agents dont 1 superviseur et 4 téléconseillers, a été lancé le jeudi 23 septembre 2021. De nouvelles procédures internes ont été mises en place afin de faciliter la gestion des alertes par les brigades d'inspections.

Depuis son lancement, le call center a enregistré 1360 appels dont 1299 appels traités et 61 appels abandonnés (hors du champ de compétences).

2. Développement de la plateforme HORECA

Dans l'optique d'étendre son processus de digitalisation, l'AGASA a entrepris de mettre à la disposition des consommateurs, un outil numérique pour leur permettre de visualiser l'état sanitaire et d'hygiène des établissements de restauration de type « HORECA », c'est-à-dire les hôtels-restaurants, restaurants, salons de thé et de café.

Cette application devrait permettre un suivi des HORECA et d'actualiser les informations au fur et à mesure des inspections, plus spécifiquement :

- ◆ de tenir un répertoire à jour de l'ensemble des établissements HORECA qui sera mis à disposition des consommateurs via une application téléchargeable ;
- ◆ de faire un suivi sanitaire de ces établissements ;
- ◆ d'informer les brigades d'inspection en cas d'alertes sanitaires.

Ainsi en 2021, 421 établissements HORECA ont été répertoriés auprès de l'AGASA et de l'ANPI, 300 HORECA inspectés et géolocalisés, soit 71% des établissements identifiés.

L'application HORECA a été développée par les services Informatique et Communication.

3. Amélioration du système de données du Phoenix

La récurrence des problèmes relatifs à la collecte et à la centralisation de données statistiques, le défaut de gestion et d'analyse numérisées de données collectées ainsi que la digitalisation

incomplète des principales activités de l'AGASA limitée aux importations et exportations des bois ont conduit à l'amélioration de l'application « PHOENIX », ancien SYSTEME DE DONNEES DE L'AGASA (SDA), déjà mis en place par le Service Informatique en 2020.

Ainsi, les formulaires relatifs à l'importation et l'exportation des denrées et produits alimentaires et phytosanitaires, été élaborés et implémentés par le Service Informatique dans l'application SDA. Cela a permis de mieux gérer les données et de faciliter les formalités pour les opérateurs économiques.

4. Mise en place d'une plateforme des textes juridiques

L'absence d'une véritable centralisation des textes juridiques avec lesquels les équipes de l'Agence travaillent quotidiennement était devenu problématique. Dès lors, il est devenu nécessaire de mettre en place une plateforme numérique des textes juridiques pour fluidifier le travail et de diffuser l'information juridique au sein de l'Agence.

En 2021, 131 textes ont été recensés et intégrés dans la plateforme accessible à tous les agents. Cette dernière fait aussi apparaître les 15 textes qui ont été pris à l'initiative de l'AGASA, de 2020 à 2021.

IV. L'AGASA EN CHIFFRES



1. Agréage

	Agréage sanitaire hors pêche	Agréage sanitaire halieutique	Agréage phytosanitaire
	2 378	1 367	333
TOTAL	4 078		

2. Contrôle – Destruction

TOTAL	Nombre d'inspections			Destruction de denrées alimentaires (kg)	Destruction de produits phytosanitaires (kg)	Nombre de Procès-verbaux délivrés
	Sanitaires	Halieutiques	Phytosanitaires			
	5 262	13 835	250	203 848	9 258	749
TOTAL	19 347					

3. Certification de carcasse

Nombre de tête abattues	Quantité de viande certifiée (kg)	Quantité de viande détruite (kg)
4 859	754 669	334

4. Contrôles à l'importation

	Quantité de denrées alimentaires en tonne	Quantité de produits phytosanitaires en tonne	Total en tonne	CSVI	CPI	Principaux produits et denrées importés
TOTAL dont :	394 396	22 339	416 735	8 730	6 800	Alimentaires : Riz, Cuisses de poulet, Blé, Ailes de poulet, Cotis de porc Phytosanitaires : Détergent, Savon, Engrais
PIF AERIEN	229	41	270			
PIF MARITIME	354 269	20 578	374 847			
PIF TERRESTRE	39 898	1 720	41 618			

5. Contrôle à l'exportation

Produit	Nombre de certificat à l'exportation	Quantité	Destinations principales
Bois	10 503	2 359 436 m ³	Chine - Inde
Autres produits phytosanitaires (blé, huile, caoutchouc)	33	98 790 tonnes	Maroc - Sénégal - Cameroun Ghana - Turquie
Produits de la pêche (Poisson congelés, Sardine fumée, poisson samlé)	144	2 285 tonnes	Chine - Cameroun Congo
Denrées alimentaires des voyageurs	4 412	93 832 kg	France - Maroc - Afrique du Sud



Agence Gabonaise de Sécurité Alimentaire (AGASA)
Siège social situé à Batterie IV, immeuble Bel Espace 2 (face à l'école conventionnée Gros Bouquet I)
BP : 2735 Libreville (GABON) – Tél : 011 44 21 33 – E-mail : info@agasa.site