

RÉPUBLIQUE ISLAMIQUE DE MAURITANIE

Honneur – Fraternité – Justice

**MINISTÈRE DE LA PÊCHE DES INFRASTRUCTURES MARITIMES
ET PORTUAIRES**

**OFFICE NATIONAL D'INSPECTION SANITAIRE DES
PRODUITS DE LA PÊCHE ET DE L'AQUACULTURE**



PLAN D'ACTION 2025

Mars 2025

RÉPUBLIQUE ISLAMIQUE DE MAURITANIE

Honneur – Fraternité – Justice

**MINISTÈRE DE LA PÊCHE DES INFRASTRUCTURES MARITIMES ET
PORTUAIRES**

**OFFICE NATIONAL D'INSPECTION SANITAIRE DES
PRODUITS DE LA PÊCHE ET DE L'AQUACULTURE**



PLAN 2025 D'ACTION

Mars 2025

TABLE DES MATIÈRES

1.	INTRODUCTION.....	3
2.	CHANTIER STRUCTURANT (CS 2.9) :.....	5
	AMÉLIORATION DES SERVICES D'APPUI AU DÉVELOPPEMENT DES CHAINES DE VALEUR	5
2.1.	PROGRAMME I :	6
	POURSUITE DE L'EXTENSION DE LA COUVERTURE SPATIALE DU CONTROLE SANITAIRE DES PRODUITS DE LA PECHE	6
A.	Avancement général et perspectives	6
B.	Actions programmées	8
2.2.	PROGRAMME II :	12
	CONSOLIDATION ET EXTENSION DES CHAMPS ET PORTEES DES ACCREDITATIONS ..	12
A.	Avancement général et perspectives	12
B.	Actions programmées	13
2.3.	PROGRAMME III :	16
	RENFORCEMENT DES CAPACITÉS TECHNIQUES ET HUMAINES	16
A.	Avancement général et perspectives	16
B.	Actions programmées	17
2.4.	PROGRAMME IV :	18
	APPUI AUX INDUSTRIES DE TRANSFORMATION ET A LA LABELLISATION DES PRODUITS DE LA PECHE	18
A.	Avancement général et perspectives	18
B.	Actions programmées	19
2.5.	PROGRAMME V :	20
	PROMOTION DE LA CONSOMMATION NATIONALE DES PRODUITS DE LA PÊCHE	20
A.	Avancement général et perspectives	20
B.	Actions programmées	21
3.	CHANTIER STRUCTURANT (CS 1.6):.....	22
	PROTECTION ET CONSERVATION DE L'ENVIRONNEMENT MARIN ET CÔTIER.....	22
3.1.	PROGRAMME I :	23
	SUIVI SANITAIRE DU MILIEU MARIN ET CÔTIER	23
A.	Avancement général et perspectives	23
B.	Actions programmées	25
3.2.	PROGRAMME II :	28
	OBTENTION DE L'AGREMENT SANITAIRE POUR LES MOLLUSQUES BIVALVES.....	28
A.	Avancement général et perspectives	28
B.	Actions programmées.....	29
4.	PLAN DE FORMATION 2025	31
5.	AUTRES : EXPERTISES & ASSISTANCE TECHNIQUE	35
6.	PROGRAMMES CONJOINTS ET CONVENTIONS	36
7.	CONTRATS ET PRESTATIONS DE SERVICE.....	38

1.INTRODUCTION

Durant l'année 2025, la mise en œuvre de la nouvelle stratégie du secteur des pêches :« Lettre de Politique et de Planification (L2P) du Secteur des Pêches et de l'Economie Maritime Période 2022-2024 » va continuer.

L'ONISPA, de par ses missions, continue d'être au centre de cette Stratégie. En effet, l'ONISPA joue un rôle de premier plan à travers son implication dans deux des cinq axes définis :

- ✍ **L'axe stratégique n° 1** : (AS 1) Gestion durable des pêches maritimes et des écosystèmes marins ;
- ✍ **L'axe stratégique n° 2** : (AS 2) - Chaines de valeur dans le secteur de la pêche maritime.

Pour traduire ces axes stratégiques en pratique, le MIPIM a chargé l'ONISPA de contribuer pleinement à la réalisation de deux grands chantiers structurants (CS) :

- ◆ **Chantier structurant (CS 2.9) : Amélioration** des services d'appui au développement des chaines de valeur ;
- ◆ **Chantier structurant (CS 1.6) : Protection et conservation** de l'environnement marin et côtier

La mise en œuvre de ces chantiers structurants se traduit par l'arrimage du plan d'action annuel de l'ONISPA à cette stratégie. A cet effet, le plan d'action 2025 s'exécutera selon ces deux chantiers structurants traduits en programmes.

I. Chantier structurant (CS 2.9) : Amélioration des services d'appui au développement des chaines de valeur : ce chantier comporte cinq programmes principaux :

1. Poursuite de l'extension de la couverture spatiale du contrôle sanitaire des produits de la pêche ;
2. Consolidation et extension des champs et portées des accréditations ;
3. Renforcement des capacités techniques et humaines
4. Poursuite de la mise en place d'une structure pilote pour développer la transformation artisanale des produits de la pêche
5. Promotion de la consommation nationale des produits de la pêche.

II. Chantier structurant (CS 1.6) : Protection et conservation de l'environnement marin et côtier. Ce chantier comporte deux programmes principaux :

1. Mises-en place d'un programme de suivi environnemental et marin et côtier ;
2. Poursuite du suivi sanitaire des milieux aquatiques

Chaque programme sera présenté par un état d'avancement et des perspectives suivis d'un tableau résumant les actions à mener.

L'année 2025 sera marquée par la poursuite du processus de mutation institutionnelle de l'ONISPA vers une structure ayant plus de souplesse de gestion administrative et comptable dotée d'un statut particulier de son personnel tout en consolidant les acquis réalisés. Cette action sera un tournant important pour la vie de l'Institution.

Dans le cadre de l'accréditation du système d'inspection, une série d'actions phares sera réalisée. Ainsi, une quatrième évaluation de surveillance du deuxième cycle d'accréditation selon ISO/CEI 17020 est prévue en septembre. Aussi, au mois de novembre, un audit par le TUNAC aura lieu pour les laboratoires. C'est la troisième évaluation de surveillance de l'accréditation des laboratoires à la norme ISO/CEI 17025 V 2017 pour un troisième cycle d'accréditation après la deuxième évaluation de surveillance du 3^{ème} cycle d'accréditation effectuée en novembre de 2024.

2. CHANTIER STRUCTURANT (CS 2.9) :

**AMÉLIORATION DES SERVICES D'APPUI AU
DÉVELOPPEMENT DES CHAINES DE VALEUR**

2.1. PROGRAMME I : POURSUITE DE L'EXTENSION DE LA COUVERTURE SPATIALE DU CONTROLE SANITAIRE DES PRODUITS DE LA PECHE

A. Avancement général et perspectives

Les inspections et contrôles exercés par l'ONISPA sont basés sur la législation sanitaire nationale harmonisée avec les standards internationaux en la matière. Le système d'inspection et les analyses de laboratoire étant accrédités respectivement aux Normes ISO/CEI 17020 v 2012, et ISO 17025 V 2017, les activités objet des champs d'accréditations sont menées conformément aux procédures et exigences de ces référentiels internationaux.

Des plannings prévisionnels d'échantillonnage et des visites d'inspection des établissements à terre et à bord sont préétablis et exécutés tout au long de l'année (Cf Planning prévisionnel annuel des visites d'inspections des établissements à terre et à bord).

Les produits de la pêche destinés à l'exportation ou en circulation intérieure seront inspectés de façon routinière toujours en conformité avec les procédures au moment de leur embarquement (conteneurisation, mise en camion, etc.), débarquement dans les différents sites (entrepôts de stockage, établissements à terre, à quai, etc.).

Des inspections sensorielles approfondies seront effectuées aux laboratoires sensoriels pour compléter les inspections des produits menées sur le terrain. L'inspection est complétée, au besoin, par des analyses chimiques et microbiologiques.

Les activités d'inspection sont exécutées grâce à des outils de travail validés et référencés dans le système (Manuel de procédures d'inspection et de contrôle de qualité des produits de la pêche, guides, Check-list, etc.).

Conformément aux exigences réglementaires et celles de la norme ISO/CEI 17020 V 2012, les visites d'inspection sont sanctionnées par l'établissement de divers documents rattachés au système (rapports d'inspection, certificats, attestation, avis, etc.).

Pour compléter les missions principales de l'ONISPA, les laboratoires d'analyses établissent, en début de l'année, des plannings de prélèvement d'échantillons d'eaux et de glace pour assurer les analyses du contrôle officiel conformément aux exigences règlementaires. Ils établissent également un planning des analyses d'autocontrôles pour le compte des établissements de pêche contractant avec l'ONISPA. Les prélèvements et analyses des échantillons d'eaux et de glace sont assurés par les laboratoires de l'ONISPA.

D'autres échantillons seront prélevés dans le cadre du plan de surveillance des produits de la pêche (PSP) pour la recherche de métaux traces, dioxines, PCBs et pesticides.

La gestion de l'information est un domaine crucial pour le fonctionnement d'un établissement public tel que l'ONISPA. En effet, le suivi des activités de l'inspection et celles des laboratoires d'analyses nécessitent l'opérationnalisation du système d'information informatisé mis en place déjà par l'ONISPA. Dans le cadre de l'opérationnalisation sera poursuivie et élargie aux activités en instance.

Par ailleurs, la mise en place du plan global de surveillance se poursuivra en 2025 par l'exécution des différents plans sectoriels des produits de la pêche, des mollusques bivalves vivants et du milieu aquatique. Ils seront renforcés par la mise en œuvre de certains programmes de suivi de la qualité du milieu marin établis en collaboration avec la DECE du Ministère de l'Environnement, le PNBA et le projet RESILIAO en plus d'autres partenaires nationaux.

Enfin, l'étude sur le classement des zones conchylicoles dans la Baie d'Archimède, suite aux recommandations de la mission de l'OAV effectuée en 2019, se poursuivra en 2025 sur financement en partie de l'appui sectoriel de l'UE.

B. Actions programmées

N°	ACTIONS	ACTEURS		PERIODE		INDICATEUR
		Responsable	Intervenant	Début	Échéance	
A.1. Poursuite de l'extension de la couverture spatiale du contrôle sanitaire des produits de la pêche						
A.1.1	Inspection des établissements à terre	DIS (SIN et SIS)	BIET	Janvier	Continue	Nombre de visites
A.1.2	Inspection des établissements à bord	DIS (SIN)	BIPI	Janvier	Continue	Nombre de visites
A.1.3	Inspection des produits de la pêche	DIS (SIN et SIS)	BIPC	Janvier	Continue	Rapport d’inspection
A.1.4	Inspection des points de débarquement (EPBR, PAN, MPN et TANIT)	DIS (SIN et SIS)	Bureau EPBR, MPN et TANIT	Janvier	Continue	Rapport d’inspection
A.1.5	Inspection des embarcations de la pêche artisanale et des bateaux côtiers	DIS (SIN et SIS)	Bureaux BIPAC	Janvier	Continue	Rapport d’inspection
A.1.6	Réalisation de missions de contrôle des conditions d’hygiène dans les points de débarquement le long du littoral	DIS (SIN et SIS)	Bureau EPBR, MPN TANIT	Janvier	Continue	Rapport de missions
A.1.7						
A.1.8	Prélèvement d'échantillons de produits de la pêche	DIS (SIN et SIS)	BIPC	Janvier	Continue	Nombre d’échantillons
A.1.9	Certification des produits de la pêche	DIS (SIN et SIS)	BIPC	Janvier	Continue	Nombre de certificats
A.1.10	Généralisation du système information de l’ONISPA pour la certification des produits destinés aux pays asiatiques	DIS (SIN et SIS)	BIPC	Janvier	Continue	Rapport
A.1.11	Traitement des notifications des non-conformités des produits	DIS	SIN et SIS	Janvier	Continue	Rapport de traitement des alertes

A.1.12	Mise à jour des documents de travail (Manuel d'inspection, Procédures, Check-lists, Fiches)	DIS	SIN et SIS	Janvier	Continue	Nombre de documents mis à jour
A.1.13	Analyses chimiques et microbiologiques sur les produits de la pêche	DCM-SMA (NDB-NKC)	DC/DM (NDB, NKC)	Janvier	Continue	Nombre des analyses
A.1.14	Prélèvements des échantillons d'eau et de la glace	DCM-SMA (NDB-NKC)	DC/DM (NDB, NKC)	Janvier	Continue	Nombre d'échantillons
A.1.15	Analyses chimiques et microbiologiques des échantillons d'eau et de la glace	DCM-SMA (NDB-NKC)	DC/DM (NDB, NKC)	Janvier	Continue	Nombre des analyses
A.1.16	Mise en place de la méthode de référence d'analyse de l'Histamine par HPLC à NDB, Validation de la méthode d'analyse de Benzo(a)pyrène par la GC/MS,	DCM-SMA (LNDB)	DC-NDB	Janvier	Continue	Rapports de validation
A.1.17	Acquisition de : - équipements pour les laboratoires ; - pièces de rechange pour les équipements –des réactifs chimiques, des milieux de cultures et des toxines - petits matériels...	DCM-SMA /DAMG/Direction	Labos NDB, NKC et Rosso	Janvier	Continue	Bordereaux de réception
A.1.18	Acquisition des kits d'histamine, petit matériel d'inspection et du matériel informatique pour les laboratoires sensoriels	DIS/DIR		Mai/Juin		Bordereaux de réception
A.1.19	Acquisition d'équipements et des consommables pour l'Antenne de Rosso	AN Rosso/DCM-SMA /DAMG /Direction	Labos de Rosso	Mars/Juin		Bordereaux de réception
A.1.20	Acquisition du matériel et mobiliers de bureaux	DAMG //Direction/Ttes structures				Bordereaux de réception
A.1.21	Maintenance de l'application de gestion des missions et des congés	DAMG/DIRECTION		Avril	Juin	Rapport

A.1.22	Actualisation de la réglementation nationale relative aux méthodes d'analyses chimiques et microbiologiques et des seuils sanitaires	DCM-SMA /DIS/Direction		Janvier	Continue	Textes réglementaires
A.2. : Maintenance du siège et des laboratoires à Nouadhibou						
A.2.1	Suivi des travaux de maintenance du siège de l'ONISPA	DAMG/Direction		Janvier	Continue	Rapport
A.2.2	Étude de faisabilité de l'installation d'un 2 ^{ème} groupe électrogène pour l'alimentation du nouveau siège de l'ONISPA	DAMG/Direction		Aout		Rapport
A.2.3	Acquisition des équipements et mobiliers du nouveau siège et laboratoire de l'ONISPA.	DCM-SMA /DAMG/Direction		Mars		Bordereaux de réception
A.2.4	Réception des locaux de l'Antenne de l'ONISPA à Rosso	Direction/DAMG/ Antenne de Rosso	DAMG/ AN de Rosso	Juin		Inauguration
A.3. Opérationnaliser du système d'information de l'ONISPA						
A.3.1	Saisie des données du système d'information : suivi des Ets à terre et à bord, données sur les exportations et bulletins d'analyses.	DAMG	DAMG	Janvier	Continue	Rapport
A.3.2	Opérationnaliser le Système d'Information de l'ONISPA (introduction de nouveaux modules de certificats pour la chine, la Russie, l'Ukraine, etc.)	DAMG/DIS	DAMG/SIG ED	Janvier	6 mois	Rapport
A.3.3	Maintenance et mise à jour du SI et du site Web de l'ONISPA	DAMG	DAMG	Janvier	Continue	Rapport
A.3.4	Acquisition de nouvelles tablettes pour le Système	DAMG	DAMG	Avril	Juin	Bordereaux de réception
A.3.5	Acquisition de nouveaux outils informatiques	DAMG	DAMG	Avril	Juin	

A.3.6	Renforcement de l'application continue du système d'information et d'intégration du volet gestion des stocks dans le système d'information	DCMSMA/DAMG				Bordereaux de réception
A.3.7	Acquisition des nouveaux produits d'internet mobiles	DAMG/Direction		Avril		Bordereaux de réception
A.3.8	Acquisition des moyens de télécommunication (téléphones et cartes SIM GFU)	DAMG/Direction	Toutes les structures	Avril		Bordereaux de réception
A.3.9	Toilettage de la base des données du SI pour la mise à jour des noms scientifiques et des noms de familles des espèces exportées	DAMG/Direction	DAMG/DIS	Juin		Rapport
A.3.10	Installation et formation sur l'application de tarification des analyses de laboratoires	DCM-SMA/DAMG /DIS	DCM-SMA (NDB/NKC)	Février	Continue	Application
A.3.11	Utilisation et développement du SI au niveau des laboratoires d'analyses	DCM-SMA/DAMG	DCM-SMA (NDB/NKC)	Février	Continue	Edition des bulletins d'analyses

2.2. PROGRAMME II :

CONSOLIDATION ET EXTENSION DES CHAMPS ET PORTEES DES ACCREDITATIONS

A. Avancement général et perspectives

Les accréditations des laboratoires et du système d'inspection sanitaire de l'ONISPA ont permis à la Mauritanie, au-delà de la convergence vers les standards internationaux normatifs et réglementaires, de faire face aux barrières non tarifaires. Elles constituent gage de qualité des inspections et contrôles sanitaires officiels réalisés sur toute la chaîne de production halieutique.

La consolidation de ces accréditations selon les référentiels ISO/CEI 17025 v 2017 pour les laboratoires et ISO/CEI 17020 v 2012 pour le système d'inspection sanitaire de l'ONISPA constitue un challenge pour l'Institution. Toutefois, compte tenu des résultats issus de la troisième évaluation de surveillance du deuxième cycle pour la norme ISO/CEI 17020 et de la deuxième évaluation de surveillance du troisième cycle pour la norme ISO/CEI 17025, non seulement le défi de consolidation est en train d'être levé mais, en plus, il y a une grande chance pour que les autres le soient aussi.

Dans le but d'asseoir la consolidation des accréditations, une veille réglementaire et normative est nécessaire afin d'anticiper l'évolution rapide que connaissent l'inspection et le contrôle sanitaires.

Ainsi, l'ONISPA continuera à participer aux réunions internes (MPIMP) et aux réunions interministérielles pour l'élaboration de nouveaux textes réglementaires.

En plus, l'ONISPA doit s'approprier de façon continue les normes et codes d'usage édictés par les instances internationales telles que le Codex Alimentarius, le Comité SPS de l'OMC, l'OMSA (Ex OIE), entre autres.

A cet effet, l'ONISPA doit continuer à participer, au nom de la Mauritanie et conformément à ses missions aux réunions de ces instances internationales à l'instar des Autorités Sanitaires des autres pays membres.

B. Actions programmées

N°	ACTIONS	ACTEURS		PERIODE		INDICATEUR
		Responsable	Intervenant	Début	Échéance	
A.1. Consolidation de l'accréditation du système d'inspection selon la norme ISO/CEI 17020 V 2012						
A.1.1	Veille réglementaire et normative	DIS/SQ	DIS/SQ	Janvier	Chaque 3 mois	Rapport
A.1.2	Participation à l'élaboration de la réglementation nationale	DR/DIS/DCM-SMA		Février	Continu	Nombre de textes élaborés
A.1.3	Suivi du plan d'actions issu de la 3 ^{ème} évaluation de surveillance du second cycle de l'accréditation du TUNAC ISO 17020 V 2012	DIS/SQ	SIN/SIS/SQ	Mars	Toute l'année	Rapport
A.1.4	Revue périodique des documents internes et veille normative	DIS/SQ	SIN/SIS/SQ	Février	Toute l'année	Nombre de documents revus
A.1.5	Surveillance des inspecteurs et des responsables techniques	DIS	SIN/SIS	Juillet – Novembre	Toute l'année	Rapport de surveillance
A.1.6	Étalonnage, vérification et maintenance des équipements	RM/ DIS	RM/ SIN/SIS	Janvier	Programme Étalonnage	Rapport d'étalonnage
A.1.7	Organisation d'audits internes du référentiel ISO 17020	DIS/SQ	SIN/SIS/SQ	Juin	Un audit par site	Rapport d'audit
A.1.8	Organisation de la revue de Direction sur le référentiel ISO 17020	DR/DIS/SQ	DIS/SQ	Avril	1 semaine	Rapport revue direction
A.1.9	Missions à NKC pour le suivi du système qualité ISO 17020	DIS/SQ	DIS/SQ	Mars	Chaque 3 mois	Rapports de mission
A.1.10	Organisation d'une enquête de satisfaction des clients et exploitation des résultats	DIS/SQ	SIN/ SIS /SQ	Février	2 semaines	Rapport

A.2. Renouvellement, Consolidation et extension de l'accréditation des laboratoires à la norme ISO 17025 V 2017						
A.2.1	Suivi du plan d'actions issu de la deuxième évaluation de surveillance du troisième cycle de l'accréditation des laboratoires par le TUNAC selon la norme ISO 17025 V 2017.	DCM-SMA /SQ	Labos (NDB, NKC)/SQ		Toute l'année	Rapport et PV de réunions qualité
A.2.2	Revue périodique des documents internes et veille réglementaire et normative	DCM-SMA/SQ	Labos (NDB, NKC)/SQ		Continu	Nombre de documents revus
A.2.3	Participation aux réseaux d'inter-calibration : mise en place d'un programme des essais inter-laboratoires.	DCM-SMA /SQ	Laboratoires (NDB, KC)/SQ		Toute l'année	Résultats de tests inter-calibrations
A.2.4	Étalonnage et vérification des équipements	DCM-SMA/DMET	Labos(NDB, NKC)/DMET		Cf. Planning	Rapport et certificat d'étalonnage
A.2.5	Élaboration d'un rapport technique pour l'extension de l'accréditation des laboratoires d'analyses	DCM-SMA /SQ	Laboratoires (NDB, NKC)		Septembre	Rapport et PV réunion qualité
A.2.6	Extension de la portée d'accréditation des laboratoires d'analyses	DCM-SMA /SQ / DIR	Labos (NDB, NKC)		Novembre	Nombre de paramètres accrédités
A.2.7	Organisation d'audits internes du référentiel ISO 17025	DCM-SMA /SQ / DIR	Labos (NDB, NKC) /SQ		Aout	Rapport d'audit
A.2.8	Organisation de la revue de Direction sur le système qualité ISO 17025 V 17025	DCM-SMA /SQ / DIR	Labos (NDB, NKC) /SQ		Avril/mai 25	Rapport revue direction
A.2.9	Organisation d'une enquête de satisfaction des clients et exploitation de ses résultats	SQ/ DCM-SMA	SQ/ CQ		Mars/avril	Rapport
A.2.10	Maintenance des équipements	DCM-SMA/DAMG/ Direction			Continue	Rapport

A.2.11	Missions à NKC pour le suivi de l'efficacité et l'amélioration du système qualité ISO 17025	DCM-SMA /SQ	SQ	Mars	Chaque 3 mois	Rapports de mission
A.3 Mise en place d'un système interne de contrôle des procédures comptables et financières						
A.3.1	Formation interne en audit	SCI	SCI/DIR	Juin	10 jrs	Rapport
A.3.2	Stages de Formation en audits comptable et financier	SCI	SCI/DIR	Juillet	15 jrs *2	Rapport
A.3.3	Missions de constatation et d'inventaire du patrimoine de l'ONISPA dans tous les Départements et Services	SCI	SCI/DIR/D pts/Sces	Janvier	Continue	Note

2.3. PROGRAMME III : RENFORCEMENT DES CAPACITÉS TECHNIQUES ET HUMAINES

A. Avancement général et perspectives

L'ONISPA dispose d'un personnel composé de fonctionnaires, auxiliaires et agents contractuels. L'effectif actuel du personnel de l'ONISPA ne correspond pas aux missions (assignées) à l'ONISPA à savoir la couverture (des activités d'inspection sanitaire des PP) spatiale du pays.

Le manque du personnel constitue un obstacle pour l'épanouissement de l'institution. Le constat a aussi été reporté dans le rapport de la mission d'audit organisationnel de l'ONISPA réalisé en 2018.

Pour faire face à cette situation, l'ONISPA fait souvent recours à des contrats de prestations de services (intellectuelles) ponctuels.

Aussi, la régularisation de la situation du personnel prestataire désormais indispensable pour la réalisation de certaines tâches (analystes de laboratoires, agents de contrôle, agents de saisie et secrétaires), par voie de recrutement officiel ou par CDI, contribuerait à la solution des problèmes de manque d'effectif.

D'autre part l'absence d'un statut particulier incitatif du personnel pose un problème d'une gestion saine du personnel et d'équité.

Enfin, la mise en place d'un statut particulier du personnel de l'ONISPA pourrait s'inscrire dans le processus de changement de son statut permettant une souplesse dans la gestion administrative et comptable.

B. Actions programmées

N°	ACTIONS	ACTEURS		PERIODE		INDICATEUR	
		Responsable	Intervenants	Début	Échéance		
A.1.1	Mettre à jour l'étude portant évolution du statut de l'ONISPA	DAMG	DIR /Dpts/Sces	Avril		Rapport	
A.1.2	Actualisation et adoption du statut particulier du Personnel de l'ONISPA	DAMG	DIR /Dpts/Sces	Janvier		Rapport	
A.1.3	Amendement de l'arrêté des tarifications des prestations de l'ONISPA	DAMG	DIR /Dpts/Sces	Janvier		Arrêté promulgué	
A.1.4	Mise en œuvre du plan de recrutement (y compris régulation pour les PNP)	Direction Dpts/Sces	Dpts/Sces	Avril		Nombre de recrutés	
A.1.5	Révision et mise à jour de la grille salariale de l'ONISPA conformément aux textes en vigueur	DAMG	DAMG	Mars		Mai	Grille salariale à jour
A.1.6	Étude pour la mise en place d'un système adapté pour le financement du secteur de la pêche particulièrement la pêche artisanale	DIR /DAMG/Dpts	DIR /DAMG/Dpts	Avril	Juillet	Rapport	
A.1.7	Renouvellement des contrats de maintenance, nettoyage et gardiennage.	DAMG/DIR	DAMG/DCM-SMA/AN	Février		Note	
A.1.8	Acquisition des outils de fonctionnement (Vêtements de travail, Fourniture de bureau, produits et matériel d'entretien)	DAMG/Direction	Toutes les structures	Mars	Décembre	Bordereaux de réception	

2.4. PROGRAMME IV : APPUI AUX INDUSTRIES DE TRANSFORMATION ET A LA LABELLISATION DES PRODUITS DE LA PECHE
--

A. Avancement général et perspectives

En 2024, les activités du laboratoire de valorisation se sont poursuivies avec les moyens de bord. Des tests sur la valorisation de certaines espèces de faible valeur commerciale comme le mullet, les sardinelles et chinchards ont été effectués. Ainsi donc des échantillons de mullet salé séché (à sec et en saumure), des sardinelles et chinchards salés secs ont été également testés.

Les résultats issus de ces échantillons ont permis de disposer des informations sur le rendement de ces espèces et de suivre l'humidité de ces produits.

Par la même occasion, des échantillons ont été emballés dans des sachets alimentaires pour le suivi de leur durée de vie sous emballage. Cependant, le manque de matériels, équipements et l'absence d'une aire de séchage ont beaucoup impacté sur les activités du laboratoire.

En plus, le programme de suivi de la qualité biochimique et microbiologiques des produits transformés dans le laboratoire vont se poursuivre pour dispositions qualitatives et quantitatives sur les produits fabriqués.

Pour disposer davantage d'informations et mieux mettre en place une stratégie performante englobant l'ensemble des aspects liés à la transformation des produits, de la pêche, une mission en collaboration avec la DDVP/MPIPM sera organisée à Nouadhibou et le long du littoral pour faire la situation sur l'évolution des établissements et ateliers de valorisation des produits de la pêche et réactualiser la liste des typologies des produits de la transformé dans les établissements, ateliers et sites de transformation

Ainsi, la situation de l'ensemble des établissements de transformation en capacité de type de transformation, capacité de stockage, les emplois, les infrastructures de bases, etc. Ces informations vont nous permettre d'avoir un aperçu général sur le secteur de la transformation des produits de la pêche.

La mise en place de l'unité pilote va se poursuivre en 2025 avec l'aménagement programmé d'une aire de séchage, la réparation du tunnel, de la chambre de stockage et l'acquisition de cellule multifonction de séchage, fumage et cuisson et des équipements.

Enfin, en termes de perspective, une action est programmée pour la mise en valeur des coquilles de cymbium qui, une fois explorées peut être un créneau porteur dans la transformation des co-produits, le recyclage des déchets et la réduction de la pollution. Des données seront collectées avec les industries en place pour disposer d'informations quantitatives sur cette espèce.

B. Actions programmées

N°	ACTIONS	ACTEURS		PERIODE		INDICATEURS
		Responsable	Intervenant	Début	Échéance	
A.1.	Détermination des normes et standards des produits transformés artisanalement					
A.1.1	Renforcer les équipements du laboratoire de valorisation des PP	SVPQP	SVPQP /DIR	Mars	Continue	Bordereaux de réception
A.1.2	Suivi de la qualité biochimique et microbiologique des produits transformés au niveau l'unité pilote	SVPQP	SVPQP /DCM-SMA	Janvier	Juillet	Rapport et bulletins d'analyse
A.2.	Optimisation des technologies de transformation des produits de la pêche					
A.2.1.	Missions au niveau du littoral, ateliers et sites de transformations des villages imraguen pour la réactualisation de l'étude sur la typologie de transformation des PP	SVPQP	SVPQP /DIR	Avril	Mai	Rapport
A.2.2.	Missions dans les établissements de traitement à Nouadhibou et Nouakchott pour la collecte des données sur le Cymbium	SVPQP	SVPQP /DIR	Mai	Juillet	Rapport
A.2.3.	Réaliser une étude sur les formes de valorisation des petits pélagiques adaptées au contexte mauritanien (Surimi, marinade, conserve)	SVPQP	SPQVP/DIR	Mai - Sept	Continue	Rapport

2.5. PROGRAMME V : PROMOTION DE LA CONSOMMATION NATIONALE DES PRODUITS DE LA PÊCHE

A. Avancement général et perspectives

Afin de renforcer la sécurité alimentaire au niveau national, le Gouvernement a engagé depuis plus d'une décennie des campagnes de promotion de la consommation du poisson.

Ces campagnes ont été réalisées par le Ministère des Pêches et de l'Économie Maritime à travers des opérations de distribution gratuite du poisson dans toutes les wilayas. A cet effet, l'Etat a créé la Société Nationale de Distribution Poisson (SNDP) pour assurer la disponibilité des produits de la pêche à la portée des populations les plus vulnérables sur l'ensemble du territoire national et dans les points les plus reculés du pays à des prix abordables.

L'ONISPA en tant qu'institution chargée du contrôle sanitaire des produits de la pêche a le devoir de s'assurer que la qualité et la salubrité des produits de la pêche mis à la disposition des consommateurs est satisfaisante.

C'est dans ce contexte, que la nouvelle "Stratégie d'Aménagement et de Développement Durable et Intégré de pêches Maritimes 2020-2024" a mis l'accent sur la nécessité d'améliorer le contrôle sanitaire des produits de la pêche mis sur le marché et d'étendre ce contrôle aux marchés au poisson au niveau de l'intérieur du pays.

Ainsi, les produits de la pêche destinés à l'expédition vers l'intérieur du pays à partir de Nouadhibou et de Nouakchott seront inspectés de façon routinière au moment de leur chargement dans les camions au niveau des différents sites (entrepôts de stockage, établissements à terre, à quai, etc.). En plus, des visites d'inspection dans les marchés locaux seront organisées et des missions du contrôle sanitaires des produits distribués à l'intérieur du pays seront organisées périodiquement par des inspecteurs et analystes laborantins de l'ONISPA.

B. Actions programmées

N°	ACTIONS	ACTEURS		PERIODE		INDICATEUR
		Responsable	Intervenant	Début	Échéance	
A.1.1	Mission d'inspection à l'intérieur du pays pour évaluer les conditions d'hygiène au niveau des marchés locaux (plan de contrôle)	DIS (SIN et SIS), DCM-SMA et AN	BIPC	Mai/Déc	Continue	Rapports de mission
A.1.2	Mission d'inspection à Nouakchott, à Nouadhibou et à Rosso pour évaluer les conditions d'hygiène au niveau des marchés locaux	DIS (SIN et SIS)/AN	BIPC	Mai/Déc	Continue	Rapports de mission
A.1.3	Évaluation et suivi sanitaires des points de vente de la SNDP à l'intérieur du pays	DIS (SIN et SIS)/AN	BIPC	Mai/Déc	Continue	Rapports de mission
A.1.4	Mission d'inspection au niveau des points de distribution du poisson par la SNDP (NDB et NKC)	DIS (SIN et SIS)/AN	BEPBR	Avril /Déc	Continue	Rapports de mission
A.1.5	Mise en œuvre du programme annuel PSP 2025	DIS	SIN et SIS	Janvier	Continue	Rapports
A.1.6	Prélèvements et analyses des échantillons au niveau des marchés locaux et à l'intérieur du pays : missions périodiques ONISPA-	DCM-SMA/ DIS	Laboratoires (NDB, NKC et Rosso)	Janvier	Toute l'année	Rapports de mission
A.1.7	Mission d'étalonnage et vérification des instruments de mesure	DMET	DAMG/DCM-SMA/Direction	Janvier	Toute l'année	Rapports étalonnage

3. CHANTIER STRUCTURANT (CS 1.6):

PROTECTION ET CONSERVATION DE L'ENVIRONNEMENT MARIN ET CÔTIER

3.1. PROGRAMME I : SUIVI SANITAIRE DU MILIEU MARIN ET CÔTIER

A. Avancement général et perspectives

Suite à la participation active de l'ONISPA dans la réalisation de l'État de référence des micro-contaminants du littoral mauritanien, réalisé entre 2012 et 2016, un rapport technique sur cet État de référence du littoral mauritanien" a été élaboré et édité en fin d'année 2019.

Depuis 2020, des prélèvements et analyses d'échantillons de poissons, mollusques bivalves, sédiments et eau de mer ont été réalisés dans différentes zones pour suivre l'évolution du niveau de micro-contaminants dans ces différentes matrices.

L'année 2022 a connu la mise en œuvre d'un axe "Suivi continu des micro-contaminants dans le littoral et le milieu marin mauritanien" dans le cadre de la collaboration avec le programme SECoMA. Cet axe a permis de faire des prélèvements et analyses au niveau de tous les points et sites suivis dans l'état de référence. Un rapport de traitement des données a été établi en 2023.

En vue de valoriser les données scientifiques obtenues par l'ONISPA, des publications ont été finalisé et publiés dans des revues internationales en 2024. Ceci permettrait de renforcer la base documentaire et scientifique pour le suivi du milieu marin en Mauritanie.

Les programmes PSP et PSM ont été renforcés par ce programme de monitoring.

Pour renforcer ce volet, l'unité "biomarqueurs", a été mise en place, en collaboration avec le Programme Biodiversité Gaz et Pétrole, devenu : Programme Biodiversité et Gestion Intégrée des Ressources Marines et Côtières (PBGIRMC), pour la détection des formes de stress liées aux micro-contaminants dans le milieu marin. Elle sera renforcée en 2025.

La collaboration avec le Ministère de l'environnement et d'autres institutions se poursuivra en 2025 pour assurer la participation régulière dans les ateliers et missions de prélèvement dont l'objet est d'assurer le système d'alerte précoce en se basant toujours sur les résultats de l'état de référence des micro-contaminants du littoral et milieu marin mauritanien.

Dans ce cadre et grâce à la bonne collaboration entre l'ONISPA et la DECE, une convention a été signé entre l'ONISPA et la CE/SMH en 2024 pour l'actualisation de l'état de référence des micro-contaminants du littoral mauritanien. Cette étude est financée par la Commission Environnementale et mis en œuvre entièrement par l'ONISPA. L'analyse de tous les échantillons

a été réalisé en 2024 et le rapport de traitement des données sera élaboré, finalisé et publié dans le premier semestre de l'année 2025.

B. Actions programmées

N°	ACTIONS	ACTEURS		PERIODE		INDICATEUR
		Responsable	Intervenant	Début	Échéance	
A.1.1.	Campagne de prélèvement d'échantillons d'eau de mer, de poissons, de mollusques bivalves et de sédiments sur le littoral (Zone nord, Zone PNBA, Zone Nouakchott et Zone sud).	DCM-SMA	LNDB, LNKC et Rosso	Continue		Rapports de mission
A.1.2	Analyses des d'échantillons de l'eau, sédiments et tissus biologiques dans le cadre du suivi continu des micro-contaminants sur le littoral (monitoring et alerte précoce)	DCM-SMA	LNDB, LNKC et Rosso	Continue		Nombre d'analyses effectuées
A.1.3	Renforcement de l'opérationnalité de la base de données du monitoring (alimentation de la BDD monitoring)	DCM-SMA	LNDB, LNKC et Rosso	Continue		Rapport
A.1.4	Une campagne de prélèvement pour le suivi de la qualité de l'eau de mer au niveau des points de rejet des eaux usées	DCM-SMA	LNDB (DC et DM)	Continue		Rapports de mission
A.1.5	Analyses chimiques et microbiologiques de la qualité de l'eau de mer au niveau des points de rejet des eaux usées	DCM-SMA	Laboratoire NDB (DC et DM)	Continue		Nombre d'analyses effectuées
A.1.6						
A.1.7	Campagne de prélèvement d'échantillons d'eau de mer, de poissons, de mollusques bivalves et de sédiments (campagne en mer)	DCM-SMA/IMROP/DECE	LNDB (DC) / l'IMROP / DECE	Sep/2025		Rapports de mission
A.1.8	Analyses chimiques d'échantillons d'eau de mer, de poissons, de mollusques bivalves et de sédiments	DCM-SMA	LNDB/LNKC	Continue		Nombre d'analyses effectuées

A.1.9	Campagne de prélèvements d'échantillons de mollusques bivalves pour analyses des biomarqueurs	DCM-SMA/UN/DECE	LNKC / UN / DECE	Sep/2025		Rapports de mission
A.1.10	Analyse d'échantillons de mollusques bivalves pour la recherche des biomarqueurs	DCM-SMA/UN/DECE	LNKC / UN / DECE	Sep/2025		Nombre d'analyses effectuées
A.1.11	Finaliser la validation de la méthode d'analyse des toxines lipophiles	DCM-SMA/DIR/HTDS	LNDB (DC)	Continue		Méthode validée
A.1.13	Effectuer les tests positifs pour le PSP	DCM-SMA	LNDB (DC)	Continue		Rapport
A.1.14	Tests d'inter-calibration pour l'analyse d' <i>E.Coli</i>	DCM-SMA/DIR	LNDB (DM)	Continue		Rapport
A.1.15	Mission d'appui pour l'évaluation de la stratégie et actualisation des plans et système de surveillance des mollusques bivalves	DCM-SMA/DIS Direction	LNDB, LNKC	Fin d'année 2025		Rapport
A.1.16	Traitement et analyse des données et résultats de l'actualisation de l'état de référence des micro-contaminants du littoral et milieu marin mauritanien	DCM-SMA/Direction	LNDB, LNKC	Fin avril 2025		Rapport
A.1.17	Organisation d'un atelier de validation et diffusion du rapport d'analyse relatif à l'actualisation de l'état de référence des micro-contaminants du littoral et milieu marin mauritanien	DCM-SMA/Direction/DECE/CE	LNDB, LNKC	mai 2025		Rapport
A.1.18	Mise en œuvre du plan d'actions établi suite à l'audit d'inspection des inspecteurs de l'EU	DCM-SMA/DIS. DIR	LNDB, LNKC	Août 2025		Rapport
A.1.19	Mission d'appui pour la mise en place d'un plan de suivi zoo-sanitaire et d'un plan prophylactique contre les maladies des mollusques bivalves	DCM-SMA/DIS	LNDB/DIS	Continue	DCM-SMA/DIS	Rapport de mission

A.1.20	Mise en œuvre du programme annuel PSM 2025 pour la baie de l'étoile et classement sanitaire de la zone Baie d'Archimède	DCM-SMA/DIS	LNDB, LKC/DIS	Continue	DCM-SMA/DIS	Rapport
A.1.21	Élaboration d'une procédure de classement des zones conchylicoles	DCM-SMA/DIS	LNDB /DIS	Continue		Note
A.1.22	Prélèvements d'échantillons pour la surveillance des zones de production des mollusques bivalves	DCM-SMA	LNDB, LKNC	Janvier	Toute l'année	Nombre d'échantillons effectués
A.1.23	Analyses bactériologiques, chimiques et phytoplanctoniques des échantillons	DCM-SMA	LNDB, LKNC	Janvier	Toute l'année	Nombre d'analyses effectuées
A.1.24	Participation aux Congrès, Colloques, Réunions du Codex, SPS, pour assurer une veille réglementaire et normative	DCM SMA/DIS	LNDB, LKNC	Continue		Rapport de missions
A.1.25	Participer aux tests relatifs aux toxines lipophiles	DCM-SMA	LNDB, LKNC	Octobre	DCM-SMA	Rapport
A.1.26	Réaliser un audit du système de classement des mollusques bivalves dans la Baie d'Archimède	DCM-SMA/DIR	DCM-SMA/DIS	Décembre	DCM-SMA/DIR	Rapport

3.2. PROGRAMME II : OBTENTION DE L'AGREMENT SANITAIRE POUR LES MOLLUSQUES BIVALVES

A. Avancement général et perspectives

L'ONISPA intervient dans ce programme en mettant en œuvre différents plans de contrôle des produits de la pêche, des mollusques bivalves vivants et du milieu marin. Sa finalité est l'obtention de l'agrément sanitaire pour l'exportation des mollusques bivalves vivant vers le marché de l'union Européenne afin de pouvoir exploiter un stock de mollusques bivalves estimé à environ 300 000 tonnes non exploité pour le moment et l'amélioration des connaissances scientifiques et techniques en matière de suivi de l'environnement marin.

La recherche de sources de financement pour la réalisation d'un nouveau projet conchylicole au niveau de la Baie d'Archimède pour solder les écarts soulevés en fin 2019 par les inspecteurs de l'Union Européenne était l'évènement marquant dans la période 2020-2023. Ceci a été concrétisé par l'obtention d'une partie de ce financement combien important pour la continuité de ce programme.

En 2025, un suivi continu du PSM à des fréquences mensuelles va être poursuivi pour la baie de l'étoile et l'étude de classement sanitaire de la zone de la baie d'Archimède va commencer aussi par l'installation de nouvelles tables et nouveau gisement des naissants d'huitres et une étude de bathymétrie et d'inventaire de sources de pollution. Par la suite, des prélèvements d'échantillons et analyses chimiques et bactériologiques vont commencer aussi pour le classement de la Baie d'Archimède. Les activités d'autres programmes en collaboration avec la DECE, le PNBA et le PRCM (dont éventuellement une 2^{ème} phase du SECoMA) vont aussi renforcer ce suivi.

B. Actions programmées

N°	ACTIONS	ACTEURS		PERIODE		INDICATEUR
		Responsable	Intervenant	Début	Échéance	
1. Installations, équipements et fonctionnement du parc						
A.1.1	La délimitation du site de la baie d’Archimède aux niveaux terrestre et maritime	DIR / DIS/ DCM-SMA	Laboratoire NDB / DIS	Avril 2025	Juin	Panneaux de délimitation
A.1.2	Acquisition des moyens de déplacement et de naissants d’huitre (véhicule 4x4, ...)	Dir/DAMG / DIS / DCM-SMA/PCA	Laboratoire NDB / DIS	Février 2025	Continu	Bordereau de livraison
A.1.3	Acquisition des équipements et du matériel du parc d'élevage des coquillages (tables, poches, tubes, etc.)	DAMG/ DIS / DCM-SMA/PCA	Laboratoire NDB / DIS	Février 2025	Continu	Bordereau de livraison
2. Faire une enquête sanitaire						
A.2.1	Faire un inventaire des sources de pollution d'origine humaine ou animale dans la zone d'élevage.	DIR / DCM-SMA/ DIS/IMROP	Laboratoire NDB / DIS	mai 2025	Continu	Rapport
A.2.2	Déterminer les quantités de polluants émises au cours des différentes périodes « saisons » de l'année,	DIR / DCM-SMA/ DIS	Laboratoire NDB / DIS	mai 2025	Continu	Rapport
A.2.3	Déterminer les caractéristiques dynamiques de la circulation des polluants sur la base des modèles connus de la courantologie, de la bathymétrie et du cycle des marées dans la zone de production	DIR / DCM-SMA / DIS /IMROP	Laboratoire NDB / DIS /IMROP	juin 2025	Continu	Rapport
A.2.4	Faire un inventaire des espèces marines et des espèces terrestres qui vivent en permanence ou temporairement dans le site (coquillages, crustacés, gastéropodes, et autres);	DIR / DCM-SMA / DIS /IMROP	Laboratoire NDB / DIS/IMROP	avril 2025	Continu	Rapport
Faire une étude sanitaire pour le classement de la zone de la Baie d'Archimède						
A.3.1	Identifier les points d'échantillonnage avec justification du choix de ces points	DCM-SMA / DIS/Dir	Labo NDB / DIS	avril 2025	Continu	Rapport

A.3.2	Déterminer les points d'échantillonnage avec les coordonnées GPS	DCM-SMA / DIS	Labo NDB / DIS	Avril 2025	Continu	Rapport
A.3.3	Définir le nombre d'échantillons, la fréquence et la durée	DCM-SMA / DIS	Labo NDB / DIS	Avril 2025	Continu	Rapport
A.3.4	Prélever des échantillons pour l'évaluation des contaminants microbiologiques et chimiques de la zone de la Baie d'Archimède	DCM-SMA / DIS	Labo NDB / DIS	Avril 2025	Continu	Nombre d'échantillons effectués
A.3.5	Faire des analyses chimiques et bactériologiques pour évaluer les contaminants chimiques et microbiologiques de la zone de la Baie d'Archimède	DCM-SMA / DIS	Labo NDB /NKC/ DIS	Mars 2025	Continu	Nombre d'analyses effectuées
A.3.6	Exploiter les résultats d'évaluation de la Baie d'Archimède pour son classement	DCM-SMA /DIS/ DIR	Laboratoire NDB /DIS	Mai 2025	Continu	Rapport
A.3.7	Organiser un atelier interne de partage des informations relatives au suivi des zones conchyliques	DCM-SMA /DIS/ DIR	Laboratoire NDB /NKC/ DIS	Mai 2026	mai 2026	Rapport

4. PLAN DE FORMATION 2025

N°	Intitulé de la formation	Durée (jours)	Structure responsable	Priorité	Financement
1	Stage sur l'analyse de Vibrio dans les produits de la pêche et dans les mollusques bivalves (2 personnes)	5 jours	DCM-SMA	A	ONISPA/GIZ
3	Formation groupée par un consultant spécialisé sur la vérification des méthodes d'analyse en microbiologie des aliments selon la norme ISO 16140-3 V 2021	3J pour 15 pers	DCM-SMA	A	GIZ (ONISPA-ONSSA)
4	Stage sur la maîtrise des grandeurs métrologiques garantissant la fiabilité des résultats d'analyses chimiques et microbiologiques	5 jours	DCM-SMA	A	PTB/ONANOR/GIZ
5	Stage sur la vérification des méthodes d'analyse en microbiologie des aliments selon la norme ISO 16140-3	5 jours	DCM-SMA	A	GIZ (ONISPA-ONSSA)
6	Formation interne en Métrologie : Appropriation des exigences métrologiques pour les laboratoires d'essai	2 jours	DCM-SMA	A	ONISPA
7	Mission d'appui pour la mise en place de la méthode de référence d'analyse de l'histamine	10 jours	DCM-SMA	A	GIZ (ONISPA-ONSSA)
8	Formation interne groupée sur les analyses de qualité sanitaire et nutritionnelle des Produits de la pêche (notamment ABVT, Composition biochimique,)	2 jours	DCM-SMA	A	ONISPA
9	Stage de perfectionnement sur les techniques d'analyses des métaux traces par l'Absorption Atomique [Flamme et four à graphite] et par l'ICP	5 jours	DCM-SMA	A	GIZ (ONISPA-ONSSA)
10	Un voyage d'étude au sein de l'INRH pour s'enquérir de l'exécution de la stratégie de surveillance de l'INRH	5 jours	DCM-SMA	A	GIZ (ONISPA-INRH)
11					
12	Mission d'appui d'un expert pour la mise en œuvre du programme du suivi zoo-sanitaire	5 jours	DCM-SMA	A	GIZ (ONISPA-INRH)

13	Stage sur les analyses de toxines lipophiles par [UPLC/MS/MS)	5 jours	DCM-SMA	A	GIZ (ONISPA-INRH)
14	Mission d'appui pour finaliser la mise en place des analyses des Omega 3 par la CG	5 jours	DCM-SMA	B	GIZ (ONISPA-INRH)
15	Stage de perfectionnement sur les techniques d'analyses des HPAs, PCBs e OCs dans les poissons	5 jours	DCM-SMA	A	GIZ (ONISPA-ONSSA)
16	<i>Contribution des produits de la pêche à la sécurité sanitaire et alimentaire en Mauritanie</i>	Thèse en microbiologie	Marième DENE		ONISPA
17	<i>Etude biochimique pour la quantification et la caractérisation des acides gras insaturés dans les produits halieutiques : cas des Oméga-3 dans les poissons pélagiques en Mauritanie</i>	Thèse en chimie	Mohamed RAHIM		ONISPA
18	<i>L'impact de l'exploitation aurifère sur l'environnement en Mauritanie : Analyse du taux de mercure dans les sédiments, les tissus biologiques et l'eau de mer au niveau de la zone du centre (Chami et PNBA)»</i>	Thèse en chimie	Abdellahi NEINE		ONISPA
19	Formation groupée par un consultant spécialisé sur l'évaluation et l'approbation des Manuels HACCP des unités de traitement des produits de la pêche au niveau des deux sites (NKTT et NDB)	10	DIS	A	ONISPA/ PADEM
20	Atelier de formation interne sur les techniques et les procédures d'inspection des établissements et des produits de la pêche au niveau des deux sites (NKTT et NDB)	10	DIS	A	ONISPA
21	Atelier de formation interne sur la réglementation Européenne régissant l'inspection sanitaire des produits de la pêche au niveau des deux sites (NDB et NKC)	5	DIS	A	ONISPA

22	Stage sur le thème suivant : les parasites des produits de la pêche responsables de zoonoses (Anisakidés),	2	DIS	A	GIZ (ONISPA-ONSSA)
23	Participation aux foires prévues en 2025 (Halieutis, Sea food expo global, Vigo, Shanghai, Sao paulo, Busan, Tokyo).	5	DIR/DAMG/DIS/DCM-SMA	A	ONISPA
24	Stage sur l'inspection des unités de conserve et semi-conserve	5	DIS	A	GIZ (ONISPA-ONSSA)
25	Stage de formation sur les techniques d'inspection des MBV au Maroc ONSSA	5	DIS	A	GIZ (ONISPA-ONSSA)
26	Stage sur l'inspection des usines de farine et de l'huile de poisson non destinées à la consommation humaine et d'huile de poisson destinée à la consommation humaine	5	DIS	A	GIZ (ONISPA-ONSSA)
27	Stage sur le système de traçabilité des produits de la pêche et la gestion des notifications sanitaires	5	DIS	A	GIZ (ONISPA-ONSSA)
28	Stage sur le système d'inspection des mollusques bivalves vivants	5	DIS	A	GIZ (ONISPA-ONSSA)
29	Stage sur le contrôle des produits élaborés (Plats cuisinés).	5	DIS	A	GIZ (ONISPA-ONSSA)
30	Voyage d'études au Maroc sur la valorisation industrielle des produits de la pêche	5 jours	SVPQP	A	ONISPA
31	Stage de perfectionnement à l'ITA sur les formes de valorisation des petits pélagiques	5 jours	SVPQP	A	ONISPA
32	Stage de perfectionnement sur la gestion et l'archivage des données (01 personne)	5 jours	DAMG	B	ONISPA
33	Un stage en gestion documentaire	5 jours	DAMG	B	ONISPA

34	Formation groupée pour les agents de saisie sur la nomenclature des espèces et des produits	5 jours	DAMG	A	ONISPA
35	Formation en comptabilité matière au profit des agents comptables	5 jours	DAMG	A	ONISPA
36	Formation groupée par un consultant spécialisé sur la mise en place et le suivi de tableau de bord des indicateurs de performance	2 jours	SQ/DCM-SMA/DIS/AN	A	ONISPA
37	Stage de perfectionnement sur le suivi de la mise en œuvre du SMQ selon ISO 17020 et l'extension de l'accréditation selon ce référentiel	5 jours	2 CQs SIN et SIS	A	ONISPA/partenaire
38	Voyage d'étude pour voir les modalités de connexion du SI de l'ONISPA au système Traces NT	5	DAMG/DIS/Direction	A	ONISPA

5. AUTRES : EXPERTISES & ASSISTANCE TECHNIQUE

L'ONISPA a su capitaliser une expérience constituée, en partie, de son héritage de l'IMROP mais également des efforts consentis en matière de « capacity building » au profit de son personnel technique. Cette expérience a été consolidée par l'acquisition d'une expertise basée sur la qualité de ses ressources tant humaines que matérielles.

En plus de cette expérience, l'ONISPA a pu accréditer selon la Norme ISO/CEI 17025, en premier lieu en 2013, ses laboratoires d'analyses constitués de 4 Divisions dont 02 à Nouakchott : une de microbiologie et une de chimie ; 02 à Nouadhibou une de microbiologie et une de chimie. En deuxième lieu, en 2016, il a accrédité son système d'inspection sanitaire selon la Norme ISO/CEI 17020 V 2012.

Ces performances ont fait que l'ONISPA est une référence dans ses domaines de compétences sur le plan national et aussi sur le plan international.

En effet, ces référentiels constituent des indicateurs de la qualité des services rendus aux usagers par l'ONISPA. Ils renforcent, en outre, le capital crédit-confiance accordé par les partenaires de la Mauritanie dans le domaine des échanges commerciaux des produits de la pêche.

En outre, les ressources humaines et techniques de l'institution se renforcent au fil des années par de nouvelles capacitations en termes d'acquisition d'équipements, de matériels et aussi de "capacity building" de ses ressources humaines.

Compte tenu de cela, l'ONISPA est en mesure d'apporter de l'expertise et de l'assistance technique aux secteurs public et privé. Ces expertises et assistances techniques peuvent être sous différentes formes : formations, missions d'appui de mise en place de système d'inspection, de plans surveillance sanitaire, mise en place et fonctionnement de laboratoires publics ou privés, inspections d'outils de production, de produits, etc.

Par ailleurs, l'ONISPA nourrit un grand espoir de devenir le Laboratoire de Référence d'envergure sous régionale et à l'échelle du Continent Africain dans le domaine de la qualité des produits de la pêche.

6. PROGRAMMES CONJOINTS ET CONVENTIONS

L'ONISPA poursuit son ambition de devenir une institution d'Excellence dans ses domaines de compétence en se dotant d'une nouvelle infrastructure flambant neuve avec des laboratoires d'analyses pluridisciplinaires.

Dans cette dynamique, Il a développé une série de partenariat avec des entités publiques et/ou privées nationales ou internationales en mettant en place des programmes conjoints, des conventions, protocoles et accords selon les spécificités de chaque entité.

Ainsi en 2025, de nouvelles conventions sont en cours de préparation en vue de leurs signatures et mises en œuvre au cours de l'année. Parmi les conventions en attente on peut citer :

- ◆ Au niveau national avec l'IMROP, l'ONANOR , la SNDP, la SNDE, La polytechnique ;
- ◆ et au niveau international avec le Laboratoire Locustox (Sénégal), le Laboratoire d'Analyses et du Contrôle (LANAC) (du Sénégal), LCAE (Tunisie), l'INSTM de Tunis et les Laboratoires Veritas de Tunis.

Les conventions antérieures sont en cours d'exécution ; il s'agit de celles avec les institutions nationales : le PNBA, la SNIM, l'Académie Navale, l'ISET, l'Université de Nouakchott et la DECE. et aussi avec les institutions étrangères : l'INRH (Maroc), l'ONSSA (Maroc) et l'ONSPA (Guinée Conakry), l'AFSCA (Belgique) et la JICA (Japon).

D'autres conventions d'appui comme celle avec les programmes de la GIZ sont également en cours de réalisation. Cette convention couvre plusieurs volets. Pour mémoire, cet appui a commencé en fin 2018 avec le co-financement avec l'ONISPA de la mission pour la participation à la 50^{ème} session du CCFH tenue en novembre au Panama qui a permis à l'ONISPA d'envoyer 2 participants à cette session du Codex. Il a été fortement renforcé en 2019 par le financement de plusieurs formations, achat du matériel et missions de terrain à l'intérieur du pays.

La collaboration entre l'ONISPA et le programme de la GIZ sera renforcée en 2025 par la mise en œuvre d'un plan de formation et d'un accompagnement sur plusieurs volets.

L'ONISPA est l'un des partenaires du projet RASPA (Nouveau projet 2025 SANIFISH) basé aux Iles Canaries de Las Palmas (Réseau Atlantique pour la surveillance sanitaire des produits halieutiques et de l'aquaculture) du Programme Interreg-MAC 2014-2020. Ce projet a pour but d'étudier, de prévenir et, autant que possible, d'éliminer les menaces de dégradation du milieu marin et/ou pour la santé des produits halieutiques (maladies des animaux marins) et des consommateurs de ces produits halieutiques.

En partenariat avec le Ministère de l'Environnement et du Développement Durable, une convention de partenariat est signée pour renforcer le suivi des micro-contaminants dans le littoral et le milieu marin mauritanien à travers la mise en œuvre des actions précisées en 2022 et 2024 dans le programme SECoMA (Suivi l'Environnement Côtier et Marin) ainsi que pour d'autres activités communes identifiées dans le contrat ONISPA-CE/2024.

Dans le cadre de la mise en place de la nouvelle unité pilote d'appui aux industries de transformation des produits de la pêche, l'ONISPA compte mener les démarches nécessaires auprès de certaines organisations comme (ITA –SENEGAL), l'institut de transformation des produits de la pêche d'Agadir.

Au niveau national, il est prévu de revoir la convention cadre entre l'ONISPA et le PNBA en vue d'intégrer le volet valorisation des produits de la pêche. Cette initiative a été décidée lors des journées de concertation sur les plans d'aménagement du poulpe et de la courbine tenues le 12 et 13 avril 2021 à Nouadhibou.

Dans le cadre de l'exécution de la convention cadre de coopération entre l'ONISPA et l'institut national de recherche halieutique (INRH) du Maroc, les activités suivantes seront réalisées au cours de l'année 2025, il s'agit de :

- Groupe de travail sur la problématique liée aux teneurs élevées du cadmium dans certaines zones côtières
- Mise en place d'exercices interlaboratoires entre l'INRH et ONISPA pour les paramètres n'ayant pas des EILs , tel que phytoplancton et E.Coli coquillages (voir les modalités pratiques pour faire ces essais et surtout un protocole standard avec un stage sur les techniques de préparation d'échantillons en interne).

7. CONTRATS ET PRESTATIONS DE SERVICE

Compte tenu de l'expérience et de l'expertise développées ci-haut, l'ONISPA offre des prestations de services dans ses domaines de compétence :

- ✍ Inspections sanitaires au profit de particuliers ;
- ✍ Contrats d'analyses chimiques, phycotoxines et microbiologiques avec les établissements de pêche et d'autres institutions nationales {SNIM, SOMIR, PNBA, DCQE, TAKAMUL...}et sous- régionales [ONSPPA Guinée Conakry, DITP du Sénégal...]
- ✍ Exécution des analyses chimiques et microbiologiques au profit du secteur public ou des privés.
- ✍ Exécution des étalonnages et cartographie métrologiques des instruments de mesure suivant les exigences de la norme ISO 17025 V 2017 au profit du secteur public ou des privés.
- ✍ Exécution des études sanitaires pour le classement des zones de production conchylicoles.
- ✍ Accompagnement des laboratoires d'analyses chimiques et microbiologiques pour l'établissement d'état de lieu, diagnostique des besoins et mise en place des méthodes d'analyse ainsi que pour la reconnaissance des laboratoires d'autocontrôle des produits halieutiques.
- ✍ Accompagnement des laboratoires d'analyses chimiques et microbiologiques pour la mise en place du système management qualité selon le référentiel ISO 17025 V 2017.