

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



RAPPORT D'ACTIVITÉS 2024

Mars, 2025

REPUBLIQUE ISLAMIQUE DE MAURITANIE

Honneur – Fraternité – Justice

MINISTÈRE DE LA PECHE DES INFRASTRUCTURES MARITIMES ET PORTUAIRES

**Office National d'Inspection Sanitaire des Produits de la
Pêche et de l'Aquaculture**



RAPPORT 2024 D'ACTIVITES

Mars 2025

TABLE DES MATIERES

INTRODUCTION	5
CHANTIER STRUCTURANT (CS 2.9).....	7
AMELIORATION DES SERVICES D'APPUI AU DEVELOPPEMENT DES CHAINES DE VALEUR.....	7
Introduction	7
Avancement général	7
PROGRAMME I : POURSUITE DE L'EXTENSION DE LA COUVERTURE SPATIALE DU CONTROLE SANITAIRE DES PRODUITS DE LA PECHE.....	9
A. Avancement général et perspectives	9
B. Actions réalisées	9
ACTION 1 : CONSOLIDATION DES MISSIONS ET MOYENS DE CONTROLE SANITAIRE TOUT AU LONG DES FILIERES.....	9
ACTION 2 : MAINTENANCE DU SIÈGE ET DES LABORATOIRES À NOUADHIBOU	16
ACTION 3 : OPÉRATIONNALISER DU SYSTEME D'INFORMATION DE L'ONISPA	16
PROGRAMME II : CONSOLIDATION DE L'ACCREDITATION DE L'ONISPA	18
A. Avancement général et perspectives	18
B. Actions réalisées	18
ACTION 1 : MAINTIEN DE L'ACCREDITATION DU SYSTEME D'INSPECTION SELON LA NORME ISO/CEI 17020 V 2012.....	18
ACTION 2 : CONSOLIDATION ET EXTENSION DE L'ACCREDITATION DES LABORATOIRES A LA NORME ISO/CEI 17025 V 2017	20
PROGRAMME III : RENFORCEMENT DES CAPACITES TECHNIQUES, HUMAINES ET DE FONCTIONNEMENT DE L'ONISPA	23
A. Avancement général et perspectives	23
B. Actions réalisées	24
POGRAMME IV : APPUI AUX INDUSTRIES DE TRANSFORMATION ET A LA LABELLISATION DES PRODUITS DE LA PECHE	25
A. Avancement général et perspectives	Erreur ! Signet non défini.
B. Actions réalisées	Erreur ! Signet non défini.
PROGRAMME V : PROMOTION DE LA CONSOMMATION NATIONALE DES PRODUITS DE LA PÊCHE	28
A. Avancement général et perspectives	28
B. Actions réalisées	28
CHANTIER STRUCTURANT (CS 6.1).....	31
PROTECTION ET CONSERVATION DE L'ENVIRONNEMENT MARINE ET CÔTIER	31
CHANTIER STRUCTURANT (CS 6.1).....	32
PROTECTION ET CONSERVATION DE L'ENVIRONNEMENT MARINE ET CÔTIER	32
PROGRAMME I : MISES EN PLACE D'UN PROGRAMME DE SUIVI SANITAIRE DU MILEIU MARIN ET COTIER.....	32
PROGRAMME II : OBTENTION DE L'AGREMENT SANITAIRE POUR LES MOLLUSQUES BIVALVES.....	35
PROGRAMME 3 : CONTRIBUTION A LA REALISATION D'UNE ETUDE D'IMPACT DU CENTRE DE TRAITEMENT DE L'OR A CHAMI SUR LES RESSOURCES HALIEUTIQUES.....	36
AUTRES ACTIVITES.....	38

FORMATION, ASSISTANCE TECHNIQUE, CONVENTION ET PRESTATION DE SERVICES.....	38
FORMATION DU PERSONNEL.....	38
A.1.1. Formations diplômantes	38
A.1.2. Ateliers, séminaires et stages.....	38
EXPERTISES & ASSISTANCE TECHNIQUE	40
PROGRAMMES CONJOINTS ET CONVENTIONS	40
CONTRATS ET PRESTATIONS DE SERVICES	42
ANNEXES.....	44
A.1. LISTES DES NAVIRES AGRÉÉS.....	45
A.2. LISTE DES USINES AGRÉÉES.....	47
A.2.1 Liste des usines des produits de la pêche à Nouadhibou.....	47
A.2.2 Liste des usines farine et huile de poisson à Nouadhibou.....	49
A.2.3 Liste des usines des produits de la pêche à Nouakchott	50
A.2.4 Liste des usines farine et huile de poisson à Nouakchott	51
A.3. PLAN DE FORMATION 2024	53
A.4. TABLEAU RÉCAPITULATIF DU NOMBRE D'ÉCHANTILLONS ANALYSÉS POUR	
L'ANNÉE 2024	57

INTRODUCTION

Au cours de l'année 2024, l'Office National d'Inspection Sanitaire des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture (ONISPA) s'est attelé à exécuter les programmes inscrits dans son plan d'actions annuel dans le cadre de la Lettre de Politique et de Planification (L2P) du Secteur des Pêches et de l'Economie Maritime pour la période 2022-2024.

Ce plan d'actions s'articule autour de deux (02) chantiers structurants :

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

Ces chantiers sont issus de 2 axes stratégiques de la L2P qui sont :

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

Le présent rapport d'activités fait le bilan des réalisations de l'ONISPA en 2024 par rapport à ces deux (02) chantiers structurants ainsi que dans les activités connexes.

Les activités relatives à l'inspection sanitaire se sont poursuivies durant l'année 2024. Ainsi, un nombre total de 14000 sorties pour les inspections des établissements (usines et bateaux) et des produits a été réalisé. Le nombre de certificats sanitaires délivrés au cours de l'année a été de 16773 pour toute destination confondue en plus de 18294 certificats de première vente délivrés au niveau des points de débarquement.

L'ONISPA poursuit son déploiement à l'intérieur du pays en dépêchant plusieurs missions dans toutes les wilayas pour inspecter les produits de la pêche exposés dans les marchés locaux et vérifier les conditions de distribution de poissons par la Société Nationale de Distribution de Poisson (SNDP)

Au niveau des laboratoires d'analyses, 3371 échantillons ont été collectés sur lesquels 14242 analyses ont été effectuées.

L'évènement marquant pour l'année 2024 fut la décision de TUNAC du maintien de l'accréditation des laboratoires d'analyses selon la norme ISO 17025 V 2017 après leur transfert dans les nouveaux laboratoires de l'ONISPA à Nouadhibou.

Quant à la norme ISO/CEI 17020 V 2012, le TUNAC a réalisé la troisième évaluation de surveillance du second cycle d'accréditation du système d'inspection de l'ONISPA avec résultats satisfaisants.

Dans le cadre de l'exécution du programme tripartite JICA-Mauritanie et Autres pays africains, l'ONISPA, par son savoir-faire dans le domaine de l'inspection sanitaire et le contrôle de la qualité des produits de la pêche, a organisé la quatrième édition de la formation professionnelle et technique pour le renforcement de capacités en inspection et contrôle de la qualité des produits halieutiques des inspecteurs des Autorités compétentes des pays africains. Des experts de l'ONISPA ont animé également un séminaire de formation à Dakar/Sénégal au profit des cadres et techniciens sénégalais dans le cadre de la collaboration entre l'ONISPA et la Direction des Industries de Transformation de la Pêche (DITP) sous la supervision et financement de la JICA.

Aussi, l'ONISPA a participé à plusieurs rencontres nationales et internationales relevant de ses domaines de compétence notamment :

- ✍ Salon SEAFOOD à Barcelone Espagne en Avril 2024 ;
- ✍ Salon Zaragoza Espagne en octobre 2024 ;

Dans le cadre de la coopération avec les partenaires technico-financiers (l'UE, la JICA, le Programme PADeM de la GIZ), l'ONISPA a mobilisé des ressources pour la consolidation des acquis obtenus en interne.

Par ailleurs, l'ONISPA a poursuivi ses efforts dans la perspective du changement du statut de l'institution d'un EPA vers un EPIC.

CHANTIER STRUCTURANT (CS 2.9)

AMELIORATION DES SERVICES D'APPUI AU DEVELOPPEMENT DES CHAINES DE VALEUR

Introduction

Ce chantier comporte cinq programmes principaux relatifs à l'appui au développement de la chaîne de valeur.

1. Poursuite de l'extension de la couverture spatiale du contrôle sanitaire des produits de la pêche ;
2. Consolidation de l'accréditation de l'ONISPA ;
3. Renforcement des capacités techniques, humaines et de fonctionnement de l'ONISPA ;
4. 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.

Ces programmes sont déclinés en plusieurs activités.

Avancement général

✓ Sur le plan inspection sanitaire

Afin de pérenniser son système d'inspection des produits de la pêche, la Mauritanie poursuit l'élan d'amélioration de son système dont la pertinence et l'importance ne cessent de se renforcer.

En effet, après le deuxième renouvellement de l'accréditation de ses quatre laboratoires selon la norme ISO 17025 v 2017 (troisième cycle) en 2022 et l'extension de son champ d'accréditation pour des nouveaux paramètres ainsi que la réussite du maintien de l'accréditation de ses laboratoires suite au transfert vers les nouveaux laboratoires, l'ONISPA s'est attelé en 2024, au maintien de l'accréditation des laboratoires et du Système d'inspection selon les Normes ISO 17025 et ISO 17020.

Les actions routinières d'inspection des établissements à terre, de production des produits de la pêche, des navires de pêche (congélateurs et glaciers) se sont poursuivies ainsi que les activités d'inspection des navires pélagiques côtiers.

Les campagnes de prélèvements et d'analyses de l'eau (eau douce, eau de forage et glace) de traitement des produits de la pêche ont été réalisées. La qualité bactériologique et chimique des eaux de traitement pour chaque usine agréée et celle des produits de la pêche sont suivies.

Des inspections initiales permettant d'agréer de nouveaux établissements ont été effectuées tant au niveau des établissements de traitement produits de la pêche, ainsi que des bateaux congélateurs.

La mise en œuvre du plan de surveillance des produits de la pêche se consolide par des prélèvements spatio-temporels très variés.

En 2024, le nombre de notifications sanitaires envoyées par le RASFF a vu une augmentation par rapport à l'année 2023. Toutefois, aucune alerte sanitaire n'a été signalée concernant les produits de la pêche exportés de la Mauritanie vers l'UE.

✓ Sur le plan de la promotion de la qualité et valorisation

Pour apporter sa contribution à la mise en place des stratégies innovantes pour répondre aux préoccupations de la profession et des pouvoirs publics.

Le programme de test de valorisation s'est poursuivi durant cette année plusieurs tests sur les formes de valorisation des produits ont été effectués. En 2024 plusieurs tests ont été effectués sur les principales espèces ciblées (Mulet, Sardinelles, chinchards et mackerel).

✓ Sur le plan de l'analyse des produits et suivi du milieu

Avec la mise en service des nouveaux laboratoires de l'ONISPA, les capacités d'analyses se sont accrues. Les conditions de travail se sont nettement améliorées.

Toutefois, des contraintes subsistent encore (déficit d'effectifs, contraintes budgétaires, absence de statut incitatif).

PROGRAMME I :

POURSUITE DE L'EXTENSION DE LA COUVERTURE SPATIALE DU CONTROLE SANITAIRE DES PRODUITS DE LA PECHE

A. Avancement général et perspectives

L'inspection sanitaire des établissements à terre (production, stockage...), des établissements à bord (congélateurs, glaciers, bateaux côtiers et embarcations artisanales et côtières), des produits de la pêche (prélèvements et analyses de laboratoires) s'est renforcée. Certains documents de travail ont été mis à jour (procédures de travail, modèles de rapports,). L'harmonisation du travail, la compilation des documents et leur traitement se sont notablement améliorés.

En 2024, le nombre de notifications sanitaires envoyées par le RASFF a augmenté par rapport à celui de 2023 : vingt-quatre (24) notifications ont été envoyées. Ces notifications sont toujours liées à des problèmes de rupture de la chaîne de froid de poissons congelés ou frais transportés par voie terrestres. Il s'agit d'un risque catégorisé de "non grave ". Aucune alerte sanitaire n'a été notifiée en 2024.

Le renforcement des capacités techniques s'est poursuivi par des stage, et des formations diplômantes et internes groupées.

La consolidation des acquis et l'amélioration des compétences et des résultats sur la surveillance sanitaire du milieu et des mollusques bivalves se sont poursuivis dans l'objectif de l'obtention de l'agrément sanitaire pour l'exportation des mollusques bivalves vers l'UE.

Une requête de financement d'une nouvelle étude sanitaire pour le classement de la zone Baie d'Archimède a été élaborée et soumise au Bailleur (UE). Une première tranche a été débloquée pour réaliser les activités préliminaires.

Au cours de l'année 2024, les activités suivantes ont été réalisées :

B. Actions réalisées

ACTION 1 : CONSOLIDATION DES MISSIONS ET MOYENS DE CONTROLE SANITAIRE TOUT AU LONG DES FILIERES

A.1.1. Inspection des établissements à terre

Les établissements de traitement agréés à Nouadhibou et à Nouakchott sont visités par les inspecteurs : visites réparties entre routine, initiale et évaluation approfondie (Voir tableau I).

Tableau I : Synthèse des visites des établissements à terre

Site	Initiale	Routine	Evaluation	Totaux
Nouadhibou	5	76	199	280
Nouakchott	9	23	50	82
Totaux	14	99	249	362

A.1.2. Inspection des établissements a bord

🔑 Inspection des navires

Ce volet a concerné uniquement Nouadhibou où 694 visites ont été réalisées durant l'année 2024. Deux évaluations approfondies totalisant un total de 401 visites ont été réalisées.

Ces visites ont permis aux inspecteurs de vérifier l'état des aménagements et des équipements d'une part, le fonctionnement à bord de chaque navire à travers les documents de traçabilité d'autre part (Voir tableau II).

Tableau II : Synthèse des visites des navires

Navires	Initiale	Routine	Évaluations	TOTAL
Congélateurs	1	129	172	302
Côtiers	1	23	128	152
Glaciers	4	135	101	240
TOTAL	6	287	401	694

A.1.3. Inspection des produits de la pêche

Les produits de la pêche destinés à l'exportation sont inspectés au moment de leur embarquement (conteneurisation, mise en camion, avion, etc.) dans les différents sites (entrepôts de stockage, établissements à terre ou transbordement à quai).

Des produits destinés aux marchés locaux et à l'intérieur sont également inspectés.

Ces inspections ont concerné les produits congelés, frais et transformés.

Sur sites, des vérifications sont faites à chaque fois par les inspecteurs afin de s'assurer de la conformité et de l'intégrité des emballages ainsi que de la qualité des produits. Parfois, des échantillons sont prélevés et acheminés aux laboratoires pour des analyses plus approfondies.

Les produits distribués par la SNDP sont également inspectés et des fois des échantillons sont prélevés acheminés aux laboratoires pour des analyses complémentaires.

Les produits de la pêche sont inspectés au moment de débarquement dans les différents sites de débarquement à savoir le port autonome de Nouadhibou, port de Tanit, le Marché au Poisson de Nouakchott et l'EPBR, PK 10 de Rosso) pour la délivrance du certificat de première vente.

L'inspection des marchés locaux à Nouadhibou, à Nouakchott et à Rosso en plus des points de distribution de la SNDP à l'intérieur du pays s'est poursuivie.

Tableau III : Synthèse des visites d'inspection des produits

Site	Nombre de sorties	Echantillons prélevés		
		Contrôles officiels	PSP	Analyses sensorielles
Nouadhibou	9028	946	25	105
Nouakchott	3683	191	22	213
Rosso	66	145	-	145
Totaux	12777	1282	47	463

A.1.4. Inspection des points de débarquement (EPBR, PAN, MPN et TANIT)

Depuis l'ouverture des bureaux d'inspection de l'ONISPA dans les quatre points de débarquement (PAN, EPBR, MPN et TANIT), les inspecteurs de l'ONISPA sont présents dans ces sites.

Ces bureaux ont pour mission de contrôler et d'assurer le suivi des conditions de débarquement, vérifier la qualité sanitaire des produits débarqués et de délivrer les certificats de première vente. Ce document est une condition pour la délivrance des certificats sanitaires des produits de la pêche destinés à l'exportation vers le marché de l'Union Européenne.

Au total 18294 certificats de première vente ont été établis et délivrés aux usagers des sites ci-dessous :

Tableau IV : Nombre de certificats de première vente délivré

Sites	Nombre de certificats
TANIT	8851
MPN	7230
EPBR	1423
PAN	790
Total	18294

A.1.5. Inspection des embarcations de la pêche artisanales et des bateaux côtiers

Pour ce segment l'inspection se fait conformément à la stratégie de contrôle et de suivi des embarcations de pêche côtière adopté par le Conseil d'Administration.

A cet effet, le répertoire partiel des pirogues de pêche artisanale et des bateaux côtiers affiliés aux établissements de traitement des produits de la pêche a été mis à jour.

A.1.6. Mise en place de postes d'inspection sur le littoral –PDA (cf. plan d'investissement)

Cette action n'a pas été réalisée car le PDA de PK 93 sud de Nouakchott est toujours en cours de construction.

A.1.7. Prélèvements d'échantillons de produits de la pêche

Des échantillons de produits de la pêche (frais, congelés, transformés) ont été prélevés et ont subi des analyses (organoleptiques, microbiologiques et chimiques).

Ces échantillons ont été prélevés au hasard et transférés au laboratoire pour y être : enregistrés, codifiés, dispatchés suivant les analyses de laboratoires demandées et ensuite analysés (analyses sensorielles) après décongélation pour les produits congelés. Des échantillons sont aussi prélevés conformément au plan de surveillance des produits de la pêche (PSP) : recherche de métaux traces, dioxines, PCB et de pesticides, etc.

Mille cent Quatre-vingt-quatre (**1184**) échantillons de produits de la pêche (frais, congelé, farine et huile de poisson) ont été prélevés par les services d'inspection sanitaire totalisant Mille huit cent deux (**1802**) analyses (sensorielles, chimiques et bactériologiques) réalisées par les laboratoires d'analyses (Voir tableau III).

A.1.8. Certification des produits de la pêche

Seize mille sept cent soixante-treize (**16773**) certificats sanitaires ont été émis pour les produits de la pêche et pour toutes les destinations confondues.

L'utilisation du système de certification européenne (TRECES NT) a été généralisé à tous les produits en destination de l'Union Européenne. Aussi cette année a connu l'utilisation de la signature électronique dans ce système.

Par ailleurs, des contrôles et des vérifications documents ont été réalisés au niveau du PK10 à Rosso pour des camions frigorifiques qui transportent des poissons déjà certifiés et plombés destinés aux marchés africains.

Tableau V : nombre des certificats émis pour les produits en 2023

	Afrique	Amérique	Asie	Europe	Intérieur	Total
Congelé	5504	10	1191	1857	1711	10273
Farine	11	0	135	7	0	153
Frais	397	8	116	3266	1868	5655
Huile	0	2	4	9	0	15
Eau de colle	0	0	59	0	0	59
Séché	84	3	12	8	148	255
Vivant	0	0	259	23	81	363
Total	5996	23	1776	5170	3808	16773

Tableau VI : Statistiques des produits exportés 2024(Tonnes)

	Afrique	Amerique	Asie	Europe	Intérieur	Total
Congelé	227 954	726	28 224	47 470	20 578	324 952
Eau de colle			15 976			15 976
Farine	1 074	0	45 898	1 707		48 679
Frais	862	2	29	9 275	6 010	16 177
Huile	0	111	2 673	2 973		5 756
Séché	1 570	0	62	11	2 507	4 150
Vivant			251	54	85	390
Total	231 459	838	93 112	61 490	29 180	416 079

A.1.9. Généralisation du système d'information de l'ONISPA pour la certification des produits non destinés à l'UE.

La quasi-totalité des produits de la pêche destinés à l'exportation sont certifiés dans le SI de l'ONISPA.

Certains modèles de certificats sanitaires restent toujours à finaliser tels que ceux de la Russie, de l'Ukraine, de la Turquie et les modèles de certificat sanitaire pour la farine de poisson destinés à l'Asie.

A.1.10. Traitement des notifications de non conformités des produits

En 2024, la Mauritanie a reçu vingt-quatre (24) notifications via le système RASFF de l'UE. Ces notifications sont relatives au rejet des lots de produit congelé ou frais au niveau des postes de contrôle frontaliers (PCF) de l'UE.

A.1.11. Mise à jour des documents de travail (manuel procédures, check-lists, fiches)

Au cours de l'année 2024, et surtout au niveau des documents liés à la Norme ISO/CEI 17020, des mises à jour ont été apportées suite aux audits internes et à la deuxième évaluation de surveillance du 2^{ème} cycle d'accréditation (procédure de maîtrise des travaux non-conformes et des non-conformités, la procédure de revue de Direction, check-list d'inspection des établissements des sous-produits, la procédure de surveillance d'inspection, ...).

A.1.12. Analyses chimiques et microbiologiques sur les produits de la pêche

Mille cent quarante-sept (1147) échantillons de produits de la pêche (frais, congelé, farine et huile de poisson) ont été prélevés par les services d'inspection sanitaire totalisant 1549 analyses chimiques et bactériologiques réalisées par les laboratoires d'analyses DCM-SMA.

Cinq cent dix (510) échantillons de produits de la pêche ont été reçus au niveau des laboratoires d'analyses dans le cadre des contrats et prestations de services sur lesquels 1677 analyses (Chimie et Microbiologie) ont été effectuées.

A.1.13. Prélèvements des échantillons d'eau et de glace

Quatre cent Neuf (394) échantillons d'eau et de glace ont été prélevés par les laboratoires dans le cadre du contrôle officiel et 1013 échantillons d'eau et de glace ont été prélevés par les laboratoires aussi bien dans le cadre des contrats d'analyses que pour les prestations ponctuelles.

A.1.14. Analyses chimiques et microbiologiques des échantillons d'eau et de glace

Mille Quatre cent soixante-trois (1484) analyses bactériologiques et chimiques ont été effectuées sur les échantillons d'eau et de glace dans le cadre du contrôle officiel et 3940 analyses chimiques et microbiologiques ont été effectuées sur les échantillons d'eau et de glace aussi bien dans le cadre des contrats d'analyses que pour les prestations de services.

A.1.15. Mise en place et validation des méthodes d'analyses

Validation de la méthode d'analyse du mercure au niveau du laboratoire de chimie à Nouadhibou par la méthode DMA-80.

➔ Au niveau du laboratoire chimie de Nouadhibou :

- La méthode d'analyse du mercure dans les produits de la pêche et dans le sédiment a été validée et soumise au TUNAC pour accréditation dans les produits de la pêche.

A.1.16. Prélèvement d'échantillon au niveau des points de rejet

Quatre Vingt-quatre échantillons (84) d'eau de mer ont été prélevés au niveau des points de rejet pour effectuer des analyses chimiques et bactériologiques.

A.1.17. Analyses d'échantillons prélevés au niveau des points de rejet

Quatre-cent et trente-deux (232) analyses chimiques et 165 analyses bactériologiques ont été réalisées sur les échantillons d'eau de mer prélevés au niveau des points de rejet.

A.1.18. Acquisition d'équipements et de consommables pour les laboratoires.

L'acquisition de plusieurs équipements dans le cadre nouveau laboratoire construit et équipé par la coopération japonaise et suivi durant l'année 2024 par l'acquisition des nouveaux équipements et accessoires commandée par l'ONISPA.

Des accessoires nécessaires pour élargir la gamme analytique des appareils sophistiqués ont été également acquis notamment des cartes électroniques et pièces d'échange des appareils l'UPLC-MS-MS.

A.1.19. Acquisition des kits histamine, petit matériel inspection et du matériel informatique pour le laboratoire sensoriel

Quatre (04) congélateurs et trois (03) réfrigérateurs ont été acquis au niveau du laboratoire sensoriel à Nouadhibou en 2024. Aussi, un lot de petits matériels comme des trousse de dissection et des plats de préparation des échantillons ont été acquis.

A.1.20. Acquisition du matériel et mobiliers de bureaux

L'année 2024 n'a pas connu d'achat de mobilier de bureaux. En effet, le BCI a été orienté vers l'achat du complément d'équipements des laboratoires.

A.1.21. Maintenance de l'application de gestion des missions et de congés

L'année 2024 a connu la maintenance et la mise à jour de cette application qui permet une gestion de paie, des missions et des autorisations d'absence et des congés

ACTION 2 : MAINTENANCE DU SIÈGE ET DES LABORATOIRES À NOUADHIBOU

A.2.1. Suivi des travaux de maintenance du siège de l'ONISPA avant la réception définitive

Suite à l'Inauguration officielle du siège et des nouveaux laboratoires qui avait eu lieu le 19 décembre 2023, le suivi a continué tout au long de l'année 2024.

A.2.2. Étude de faisabilité de l'installation d'un 2ème groupe électrogène pour l'alimentation du nouveau siège de l'ONISPA

Cette action n'a pas été réalisée.

A.2.3. Acquisition des équipements et mobiliers du nouveau siège et laboratoire de l'ONISPA.

Un lot d'équipements a été acquis dans le cadre du marché d'achat du complément d'équipements des laboratoires sur financement de l'ABS.

ACTION 3 : OPÉRATIONNALISER DU SYSTEME 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.

La saisie des données des certificats sanitaires pour l'alimentation du système d'information s'est poursuivie durant l'année 2024.

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.)

L'amélioration et l'opérationnalisation du système d'information s'est poursuivie en 2024.

A ce titre, le bureau d'accompagnement, recruté pour appuyer les services en charge de l'opérationnalisation du système à l'ONISPA, a continué son appui durant 2024. Des mises à jour de certains modules ont été réalisées avec succès tout en apportant des solutions aux bugs rencontrés. Des réunions techniques en vue d'amélioration du système ont été organisées avec la participation du bureau d'accompagnement d'une part et des services d'inspection sanitaire d'autre part.

A.3.3. Maintenance et mise à jour du si et du site web de l'ONISPA

La maintenance du SI est assurée par le bureau d'accompagnement en concertation avec le service informatique de l'ONISPA.

A.3.4. Acquisition de nouvelles tablettes pour le système

L'année 2024 n'a pas connu d'achat de tablette.

A.3.5. Acquisition de nouveaux outils informatiques

Un lot d'ordinateurs de bureau, ordinateurs portables, imprimantes et licences d'antivirus, a été acquis en 2024.

A.3.6. Renforcement de l'application continue du système d'information et intégration du volet gestion de stock dans le système d'information

L'intégration du volet gestion de stock dans le système d'information n'est pas encore réalisée. Toutefois, le suivi de la gestion des stocks est réalisé à travers le tableur Excel.

A.3.7. Acquisition des nouveaux produits d'internet mobiles

Cette action n'a pas été exécutée.

A.3.8. Acquisition des moyens de télécommunication

Cette action n'a pas été exécutée.

PROGRAMME II :

CONSOLIDATION DE L'ACCREDITATION DE L'ONISPA

A. Avancement général et perspectives

Les événements les plus marquants de l'année 2024 furent la réalisation la troisième évaluation de surveillance du 2^{ème} cycle d'accréditation du système d'inspection de l'ONISPA selon la norme ISO/CEI 17020 V 2012, en décembre, et celle de la deuxième évaluation de surveillance et d'extension du 3^{ème} cycle d'accréditation des laboratoires de l'ONISPA selon la norme ISO/CEI 17025 V 2017, en Novembre.

Ces évaluations, réalisées par le TUNAC, ont donné des résultats satisfaisants. Ainsi, l'ONISPA a pu maintenir ses accréditations et étendre la portée d'accréditation des laboratoires à d'autres paramètres chimiques importants pour la mise en œuvre de la réglementation sanitaire et la satisfaction des besoins des clients.

La veille normative et réglementaire s'est poursuivie.

Au cours de l'année 2024, les activités suivantes ont été réalisées :

B. Actions réalisées

ACTION 1 : MAINTIEN DE L'ACCREDITATION DU SYSTEME D'INSPECTION SELON LA NORME ISO/CEI 17020 V 2012

A.1.1 Veille réglementaire

Une commission de veille normative et réglementaire a été créée. Une veille réglementaire est effectuée et enregistrée tous les 03 mois.

A.1.2. Participation à l'élaboration de la réglementation nationale

L'ONISPA a participé aux travaux de préparation de trois projets de texte réglementaire :

- Projet de décret complétant et modifiant les dispositions du décret n° 2008-117 du 07 Mai 2008 portant modification de certaines dispositions du décret n° 2007-066 du 13 Mars 2007 portant création d'un Office National d'Inspection Sanitaire des produits de la pêche et de l'Aquaculture et fixant ses règles d'organisation et de fonctionnement ;
- Les termes de référence d'un projet de décret fixant les conditions d'octroi d'agrément pour l'exercice de la profession d'inspecteur, de la qualité commerciale des produits de la pêche et les exigences pour la qualification d'un classificateur et d'un responsable d'hygiène et de qualité ont été élaborés

A.1.3. Suivi du plan d'actions issu de la 3^{ème} évaluation de surveillance du 2^{ème} cycle de l'accréditation ISO/CEI 17020 du système d'inspection par le TUNAC

Les actions programmées à l'issue de l'évaluation de surveillance, effectuée par le TUNAC en décembre 2024 ont été réalisées et les preuves de leur mise en œuvre sont en cours d'envoi au TUNAC. Les résultats de cette évaluation étaient satisfaisants.

A.1.4. Revue périodique des documents internes et veille normative

Plusieurs documents qualité et techniques ont été revus suite à l'évaluation de surveillance effectuée par le TUNAC et aux audits internes réalisés au niveau de deux sites.

La commission de veille normative et réglementaire créée par l'ONISPA suit régulièrement l'évolution des normes et textes réglementaires pertinents pour l'inspection et le système qualité mis en place selon la norme ISO/CEI 17020.

A.1.5. Surveillance des inspecteurs et des responsables techniques

En 2024, le programme annuel de surveillance des inspecteurs et des responsables techniques des services d'inspection (SIS et SIN) a été exécuté.

A.1.6. Étalonnage, vérification et maintenance des équipements

Conformément au calendrier établi, le programme de vérification et d'étalonnage des équipements de mesure a été exécuté par le responsable de métrologie, les correspondants métrologie et des laboratoires d'étalonnage accrédités ISO/CEI 17025.

A.1.7 Organisation d'audits internes du référentiel ISO 17020

Un audit interne a été effectué, du 22 au 23/07/2024 à NDB et du 29 au 30/07/2024 à NKC , par des auditeurs internes qualifiés. Un plan d'actions a été établi et exécuté sur les deux sites.

A.1.8. Organisation de la revue direction sur le référentiel ISO 17020

Une revue de direction a été organisée le 09/12/2024. Son plan d'actions est en cours d'exécution.

A.1.9. Missions à NKC pour le suivi de l'efficacité et l'amélioration du système qualité ISO 17020

Le Chef service qualité et le Chef DIS ont effectué des missions à Nouakchott pour le suivi du système qualité du service d'inspection à Nouakchott.

A.1.10. Organisation d'une enquête de satisfaction des clients et exploitation de ses résultats

En 2024, une enquête de satisfaction des clients a été faite sur les deux sites au mois de septembre 2024. Les résultats de cette enquête ont été exploités sous forme d'un rapport et un plan d'actions a été établi pour prendre en compte les retours des clients.

ACTION 2 : CONSOLIDATION ET EXTENSION DE L'ACCREDITATION DES LABORATOIRES A LA NORME ISO/CEI 17025 V 2017

Au cours de l'année 2024, les activités suivantes ont été réalisées :

A.2.1. Suivi du plan d'actions issu de 1^{ère} évaluation de surveillance du 3^{ème} cycle de l'accréditation des laboratoires par le TUNAC

Le plan d'actions a été entièrement réalisé.

A.2.2. Revue périodique des documents internes et veille réglementaire et normative

Plusieurs documents qualité et techniques ont été revus suite à l'évaluation de surveillance TUNAC pour le 3^{ème} cycle d'accréditation et aux audits internes 2024.

Une veille réglementaire et normative périodique a été faite pour les documents externes (réglementation, normes, méthodes d'analyses et documents TUNAC, ILAC et EA).

A.2.3. Participation aux réseaux d'inter - calibration

- Vingt-trois (09) échantillons d'inter-calibration provenant des organismes FAPAS (FERA), QUASIMEME, AIEA ont été réceptionnés pour la chimie sur lesquels 30 analyses chimiques ont été réalisées ;
- Quinze (20) échantillons d'inter-calibration provenant du RAEMA ont été réceptionnés pour la microbiologie sur lesquels 170 analyses bactériologiques ont été réalisées.

A.2.4. Étalonnage et vérification des équipements

Le planning de vérification, de cartographie et d'étalonnage des équipements de mesure (thermo-boutons, thermomètres, frigos, Chaîne de mesure de température...) a été réalisé en interne. des thermo-boutons et des thermomètres étalonnés à l'étranger (PROGES PLUS) a été également acquise en 2024.

La mise en place d'une division de métrologie a permis de renforcer le matériel de métrologie.

Des interventions de maintenance préventives et curatives à distance, ont été également réalisées par des techniciens HTDS.

Huit (08) missions de maintenance préventive ont été effectuées par le contractant SOMEDIB (4 à NKC et 4 à NDB). Plusieurs visites d'interventions curatives ont été également effectuées par les techniciens de SOMEDIB.

A.2.5. Elaboration d'un rapport technique pour l'extension de l'accréditation des laboratoires d'analyses

Un rapport technique sur l'extension du paramètre du mercure par DMA-80 dans les produits de la pêche lors de l'évaluation de surveillance de Novembre 2024 a été établi et soumis pour accréditation.

A.2.6. Maintien et / ou extension de la portée d'accréditation des laboratoires d'analyse

La décision du comité d'accréditation de TUNAC, suite à la première évaluation de surveillance du 3^{ème} cycle d'accréditation intervenue en décembre 2023 est satisfaisante. En effet, le maintien de l'accréditation des laboratoires d'analyses chimiques et microbiologiques a été confirmé par le comité d'accréditation de TUNAC.

A.2.7. Organisation d'audits internes du référentiel ISO 17025 V 2017

Deux (02) audits internes annuels programmé sont réalisés respectivement du 28 au 30 Aout 2024 à Nouakchott et du 07 au 09 Aout 2024 à Nouadhibou.

A.2.8. Organisation de la revue de direction sur le système qualité ISO 17025

La revue de direction a été organisée au mois d'avril 2024. Son plan d'actions est en cours d'exécution.

A.2.9. Organisation d'une enquête de satisfaction des clients

Une enquête de satisfaction des clients a été faite sur les deux sites au mois de mars 2024. Les résultats de cette enquête ont été exploités sous forme d'un rapport et un plan d'actions a été établi pour prendre en compte les retours des clients.

A.2.10. Renforcement du personnel du service qualité

Cette action n'a pas été exécutée.

A.2.11. Renforcement des moyens roulants du service qualité

Cette action n'a pas été exécutée.

A.2.12. Maintenance des équipements

Un prestataire de maintenance des équipements est sous contrat avec l'ONISPA pour la réalisation d'une maintenance préventive trimestrielle et une maintenance curative en cas de besoin

A.2.13. Missions à Nouakchott pour le suivi de l'efficacité et l'amélioration du système qualité ISO 17025

Le Chef service qualité et le Chef du DCM-SMA ont effectué des missions à Nouakchott pour le suivi du système qualité du laboratoire de Nouakchott.

PROGRAMME III :

RENFORCEMENT DES CAPACITES TECHNIQUES, HUMAINES ET DE FONCTIONNEMENT DE L'ONISPA

A. Avancement général et perspectives

L'ONISPA dispose d'un personnel composé de fonctionnaires, auxiliaires et agents contractuels. L'effectif du personnel de l'ONISPA ne permet pas de répondre aux exigences en matière de couverture de l'ensemble des activités faisant partie des missions de l'ONISPA (inspection sanitaire des établissements et des produits débarqués dans l'ensemble des points de débarquements et distribués localement, analyses de laboratoires des échantillons prélevés dans le cadre du contrôle officiel et des prestations de services, gestion des données des exportations et maintien et consolidation des acquis normatifs).

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

Un rapport d'audit organisationnel, en vue du changement de statut de l'ONISPA d'un EPA vers un EPIC a révélé des manquements relatifs aux ressources humaines de l'Institution dont :

- ☞ La faiblesse des ressources humaines pour assurer une présence sur les sites d'activités et l'absence de motivation du personnel ;
- ☞ L'absence de motivation chez certaines catégories du personnel qui pourrait affecter l'amélioration du travail et le rendement du personnel ;
- ☞ L'absence d'un statut particulier du personnel de l'ONISPA.
- ☞ La gestion des salaires et indemnités du personnel de l'ONISPA par la Direction Générale du Budget qui suppose une stagnation de la masse salariale.

Il serait donc plus judicieux d'anticiper le manque d'efficacité engendré par l'absence d'un statut particulier du personnel de l'ONISPA qui, à la fois, garantit une évolution de la carrière et une amélioration des conditions de travail.

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'effectifs.

La mise en place d'un statut particulier du personnel de l'ONISPA s'inscrit dans le processus de changement de statut de l'ONISPA d'un EPA vers un EPIC.

B. Actions réalisées

A.3.1. Amendement du décret de création de l'ONISPA pour le changement de statut de l'établissement

Un rapport de présentation et un projet de décret complétant et modifiant les dispositions du décret n° 2007-066 du 13 Mars 2007 portant création d'un Office National d'Inspection Sanitaire des produits de la pêche et de l'Aquaculture et fixant ses règles d'organisation et de fonctionnement ont été préparés. Ce projet de décret en cours de finalisation.

A.3.2. Actualisation du projet de statut du personnel de L'ONISPA

Cette action n'a pas été exécutée

A.3.3. Renforcement de l'effectif du personnel de l'ONISPA

Cette action n'a pas été exécutée. L'ONISPA a continué à faire recours aux services du personnel prestataire pour combler son manque d'effectif. A ce titre des contrats de prestation ont été signés avec des jeunes diplômés ayant effectué des stages pratiques dans les différentes structures de l'ONISPA pour effectuer certaines tâches.

A.3.4. Formation du personnel de l'ONISPA

Plusieurs formation et stage ont été effectué (Cf. plan de formation).

A.3.5. Régularisation de la situation administrative de certain personnel de l'ONISPA et du personnel prestataire

Le Conseil d'Administration de l'ONISPA a donné son accord pour la régularisation de la situation administrative d'un groupe du personnel. Cependant les avantages salariales liés à cette régularisation sont toujours en sursis au niveau de la direction générale du budget.

A.3.6. Adoption de textes pour l'inspection de la qualité commerciale, des classificateurs et des responsables H&Q

Les termes de référence pour le recrutement d'un consultant pour la rédaction d'un projet de décret fixant les conditions d'octroi d'agrément pour l'exercice de la profession d'inspecteur de la qualité commerciale des produits de la pêche et les exigences pour la qualification d'un classificateur et d'un responsable d'hygiène et de qualité ont été élaborés. Le marché, financé par la SMCP, a été lancé et un bureau a été retenu pour l'élaboration des textes.

PROGRAMME IV :

APPUI AUX INDUSTRIES DE TRANSFORMATION ET A LA LABELLISATION DES PRODUITS DE LA PECHE

A. Avancement général et perspectives

Les activités du laboratoire de valorisation des produits de la pêche, se sont poursuivies.

Les essais sur la valorisation de certaines espèces à faible commercial ont continués ainsi que le programme de suivi de la qualité biochimique et microbiologique des produits transformés (salé séchés, fermentés et séchés) et leurs suivis au niveau du laboratoire chimie et microbiologie ont continué durant toute l'année 2024.

Les résultats issus de ces tests vont nous permettre de disposer d'informations scientifiques de base pour une meilleure vulgarisation des produits transformés artisanalement auprès des Autorités et de la profession.

B. Activités programmées

Pour l'année 2024, deux programmes étaient inscrits dans le plan d'action :

A.4.1. Détermination des normes standards des produits transformés artisanalement

Ce programme fait suite aux recommandations issues du voyage d'études réalisé au Sénégal sur la transformation artisanale des produits de la pêche. Il avait pour objectif de déterminer les contours d'un texte réglementant la transformation artisanale des produits de la pêche en Mauritanie.

Sur les 04(Quatre) actions programmées, deux actions ont été réalisées en collaboration avec le DCM-SMA et vont se poursuivre pour l'année 2025. Il s'agit des actions suivantes :

Actions réalisées

A.4.1.1. Initier la mise en œuvre d'un programme de R&D sur les normes sanitaires et nutritives des produits transformés artisanalement.

Nombre d'espèces/test

	Fermenté séché	Salé Séché
Sardinelles		167
Mulet	48	-
Mackerel	92	-
Chinchard	52	-
Plat plat	23	55

A.4.1.2. Réaliser une étude sur l'amélioration des modes de valorisation des petits pélagiques

Cette étude a commencé en mai 2024 s'est poursuivi avec les deux programmes de suivi de la qualité biochimique et microbiologique des produits transformés dans le laboratoire valorisation.

1. Suivi de la qualité biochimique

Especes	Nombre
Sardinelles séchés	10
Mulet fermenté	07
Chinchard séché	10
Mackerel	05

2. Suivi de la qualité microbiologique

Especes	Nombre
Sardinelles séchés	12
Mulet fermenté	05
Chinchard séché	08
Mackerel	06

L'analyse et l'interprétation des résultats du programme de suivi de la qualité biochimique et microbiologique des produits transformés est programmé en Mai 2025 conformément au planning de suivi.

Actions non réalisées

A.4.1.3. Renforcement des équipements du laboratoire de valorisation des PP.

A.4.1.4. Renforcement des équipements du laboratoire de valorisation des PP.

A.4.1.5. Elaboration d'un texte sur les normes de certains produits de la pêche transformés artisanalement : cette action n'a pas été réalisée. Cependant, les TDR pour le recrutement d'un expert ont été faite.

Ces trois actions fortement liées à l'équipement du laboratoire de valorisation n'ont pas été réalisées faute de moyens.

A.4.2. Optimisation des technologies de transformation des produits de la pêche

Ce programme rentre dans le cadre de l'optimisation des technologies de transformation artisanale et industrielles des produits, il vise à disposer des informations quantitatives et qualitatives sur les unités de traitement, les technologies utilisées et par la même occasion relever les difficultés et contraintes et faire des recommandations.

Actions réalisées

A.4.2.1.Réaliser des Travaux de R&D sur les modes de transformation industrielle des produits de la pêche.

La réactualisation de la liste des établissements de transformation industrielle au niveau de Nouakchott et Nouadhibou a été effectuée pour faire la cartographie des établissements et ateliers de transformations des produits de la pêche. Des informations relatives aux capacités de stockage, congélation et/ou de transformation ont été recueillies.

Actions non réalisées

A.4.2.2.Clarification du cadre institutionnel de la R&D sur les chaines de valeur

A.4.2.3.Réaliser une caractérisation des trajectoires de valorisation des produits

Ces deux actions fortement liées à l'équipement du laboratoire de valorisation n'ont pas été réalisées faute de moyens.

PROGRAMME V :

PROMOTION DE LA CONSOMMATION NATIONALE DES PRODUITS DE LA PÊCHE

A. Avancement général et perspectives

Dans le cadre de l'accompagnement du programme du Gouvernement relatif au renforcement de la sécurité alimentaire suite à la pandémie de Covid-19, l'ONISPA accompagne activement les programmes de distribution de poisson menés par le Département.

En 2023, les Société Nationale de Distribution des Poisson a lancé une grande campagne de distribution de poisson à l'occasion du mois béni de Ramadan. Cette campagne consiste à la distribution d'une grande quantité des poissons congelés pour couvrir l'ensemble du territoire national.

Des équipes d'inspection sanitaire de l'ONISPA ont été mobilisés pour accompagner cette opération depuis le débarquement des produits frais à l'acheminement vers les usines en passant par le traitement, la congélation et le stockage.

Par ailleurs les activités programmées pour le contrôle sanitaire des marchés locaux et des centres de distribution de la SNDP se sont poursuivies en 2023. Des missions d'inspection, regroupant des inspecteurs et analystes de laboratoire, ont été dépêché sur l'ensemble des chefs-lieux des Wilayas. La réalisation de ces missions rentre dans le cadre de l'exécution du plan de contrôle mis en œuvre par l'ONISPA et financé par le programme Promo-pêche (nouveau programme PADeM) de la GIZ.

Ces missions ont permis à l'ONISPA de faire l'état de lieu des conditions de vente des produits de la pêche dans les marchés locaux et la distribution des produits de la pêche par la SNDP au niveau de l'intérieur du pays.

Aussi, elles ont permis aux inspecteurs de faire des inspections des produits et des analyses in-situ. Des prélèvements d'échantillons pour analyses aux laboratoires afin d'évaluer la qualité sanitaire de ces produits ont été effectués.

B. Actions réalisées

Au cours de l'année 2024, les activités suivantes ont été réalisées :

A.5.1. Mission d'inspection à l'intérieur du pays pour évaluer les conditions d'hygiène au niveau des marches locaux

Dans le cadre de l'exécution du plan de contrôle, les services d'inspection de l'ONISPA ont effectué des missions dans les différents chefs lieu de Wilaya et Moughataa.

Ces missions ont permis de contrôler les conditions d'hygiène des marchés locaux, des points vente situés dans ces marchés (ce contrôle a concerné même les plus petits détaillants) et des moyens de transport des produits appartenant aux tiers distributeurs des produits de la pêche.

Des analyses sensorielles ont été effectuées sur site. Des tests rapides pour l'histamine et des prises de température sont aussi réalisées sur les produits frais et congelés. D'autres prélèvements ont été réalisés sur les lacs (Mahmouda, Mal, Kankoussa et Barkeoul) et les autres sites sur le territoire national pour des analyses approfondies au laboratoire de l'ONISPA à Nouakchott.

Durant cette mission 203 échantillons ont été analysés :

- ☞ 54 analyses sensorielles ;
- ☞ 50 tests rapides d'histamine ;
- ☞ 99 analyses chimiques et microbiologiques. (Cf. Rapport Plan de contrôle 2024)

A.5.2. Mission d'inspection à Nouakchott, à Nouadhibou et à Rosso pour évaluer les conditions d'hygiène au niveau des marchés locaux

Les produits destinés au marché local de Rosso et aux marchés des pays limitrophes (Sénégal) sont inspectés régulièrement. Ces inspections portent sur la vérification de la qualité des produits ainsi que la conformité et l'intégrité des emballages. Parfois, des échantillons sont prélevés et acheminés aux laboratoires de l'ONISPA Rosso pour des analyses plus approfondies.

Deux visites ont été réalisées pour le marché hebdomadaire de Légat, 120KM de Rosso, où convergent les mareyeurs avec leurs camions frigorifiques, le mercredi (jour du marché) pour vendre leurs poissons.

Tableau X : Synthèse des visites d'inspections

Site	Nombre de sorties	Inspections			
		Echantillons	Analyses chimiques	Analyses microbiologiques	Analyses sensorielles
Marchés de Rosso	24	65	65		65
Dépôt de la SNDP	40	80	80		80
Légat (marché hebdomadaire)	2				
Totaux	66	145	145		145

Les travaux de construction des locaux de l'Antenne à Rosso sont en presque achevés.

A.5.3. **Évaluation et suivi sanitaires des points de vente de la SNDP a l'intérieure du pays**

Dans le cadre de suivi de la qualité sanitaire des produits de la pêche distribués par la Société Nationale de Distribution de Poissons, l'ONISPA a dépêché plusieurs missions d'inspection pour couvrir l'ensemble des Moughataa du Pays.

Tableau XI : Synthèse des visites des points de la SNDP 2024

Moughataa	Plateforme	Chambre froide	Conteneurs	Point de vent
38	08	02	23	71

A.5.4. **Mission d'inspection au niveau des points de distribution du poisson par la SNDP (NDB et NKC)**

Cette action n'a pas été exécutée

A.5.5. **Élaboration du programme annuel PSP 2024**

Un programme annuel PSP 2024 a été élaboré et mis en œuvre. Des échantillons des produits de la pêche ont été prélevés dont 24 échantillons à Nouadhibou et 12 échantillons à Nouakchott

A.5.6. **Renforcement des analyses de laboratoires chimiques et microbiologiques aux niveaux de tous les sites de présence de l'ONISPA**

Cette action n'a pas été exécutée

A.5.7. **Prélèvements et analyses des échantillons au niveau des marchés locaux et à l'intérieur du pays**

Les missions d'évaluation des conditions de distribution des produits de la pêche par la SNDP et les visites d'inspection des marchés locaux à l'intérieur du pays ont permis de faire des prélèvements et des analyses organoleptiques, chimiques et microbiologies des teste rapide de l'histamine dans plus de 38 Moughataa.

CHANTIER STRUCTURANT (CS 6.1)

**PROTECTION ET CONSERVATION
DE L'ENVIRONNEMENT MARINE ET
CÔTIER**

CHANTIER STRUCTURANT (CS 6.1)

PROTECTION ET CONSERVATION DE L'ENVIRONNEMENT MARINE ET CÔTIER

PROGRAMME I :

MISES EN PLACE D'UN PROGRAMME DE SUIVI SANITAIRE DU MILIEU MARIN ET CÔTIER

A. Avancement général et perspectives

Dans le cadre du suivi des micro-contaminants le long du littoral, des prélèvements et analyses d'échantillons de poissons, mollusques bivalves, sédiments et eau de mer ont été réalisés dans différentes zones.

A cet effet, un programme dit SECoMa (Suivi de l'Environnement Côtier et Marin) a été mis en place au niveau du Ministère de l'Environnement et du Développement Durable. Un comité de pilotage a été créé pour, entre autres, mettre en œuvre 4 sous projets de recherche destinés à l'IMROP, l'UN et l'ONISPA.

Dans le cadre toujours du renforcement de suivi et d'actualisation des données relatives à la qualité sanitaire du littoral et milieu marin mauritanien et grâce à la bonne collaboration entre l'ONISPA et la DECE, une convention a été signée 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 réalisée en 2024 et le rapport de traitement des données sera élaboré, finalisé et publié dans le premier semestre de l'année 2025.

Conscient de l'impotence de validation et de valorisation des données scientifiques, l'ONISPA s'engage fortement dans la publication de ses données scientifiques dans des revues internationales. Dans ce cadre des articles scientifiques ont été finalisés 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 donc par le programme SECoMa et l'actualisation de l'état de référence du littoral et milieu marin mauritanien.

B. Actions réalisées

Au cours de l'année 2024, les activités suivantes ont été réalisées :

A.1.1. Campagne de prélèvement d'échantillons d'eau de mer, de poissons, de mollusques bivalves et de sédiments sur littoral (Zone nord, Zone PNBA, Zone Nouakchott et Zone sud).

Trente-cinq (35) échantillons de coquillages (Donax rugosis, Anadara senilis, Perna perna...), Soixante-cinq (65) échantillons de sédiments et Cinquante (50) échantillons d'eau de mer destinés aux analyses ont été prélevés par les laboratoires dans le cadre de l'actualisation de l'état de référence du littoral et milieu marin mauritanien.

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 d'alerte précoce)

Mille Cinq cent soixante-dix (1570) analyses chimiques ont été réalisées sur les échantillons de tissus biologiques.

Un total de 3058 analyses chimiques a été réalisé par les laboratoires sur les échantillons de sédiments.

Quatre cent quatre-vingt-trois (483) analyses physicochimiques ont été effectuées sur les échantillons d'eau de mer.

A.1.3. Renforcement de l'opérationnalité de la base de données du monitoring (alimentation de la BDD monitoring)

Les résultats d'analyse des échantillons prélevés dans le cadre de l'actualisation de l'état de référence ont été finalisé et transmis à la CE. Toutefois, Un rapport de traitement de l'ensemble des campagnes de prélèvement et résultats d'analyse sera préparé et édité dans le premier semestre de 2025. Ces données peuvent être utilisées pour alimenter la base de données du monitoring.

A.1.4. Une campagne de prélèvement pour le suivi de la qualité de l'eau de mer aux niveaux des points de rejet des eaux usées

Quatre-vingt-quatre échantillons (84) d'eau de mer ont été prélevés au niveau des points de rejet pour effectuer des analyses chimiques et bactériologiques.

A.1.5. Analyses chimiques et microbiologiques de la qualité de l'eau de mer aux niveaux des points de rejet des eaux usées

Deux-cent et trente-deux (232) analyses chimiques et 165 analyses bactériologiques ont été réalisées sur les échantillons d'eau de mer prélevés au niveau des points de rejet.

A.1.6. S'inscrire au test d'inter-calibration pour l'analyse d'E. Coli

En 2024, les recherches d'un réseau réalisant des tests d'inter-calibration pour l'analyse d'E. Coli dans les coquillages ont abouti à l'obtention d'un organisme organisateur de ce teste (Cefas) et une participation est programmée pour l'année 2025.

A.1.7. Mise en œuvre du plan d'actions établi suite à l'audit d'inspection de l'OAV

Le plan d'actions établi suite à l'audit d'inspection de l'OAV a été mis en œuvre. La portée d'accréditation a été étendue donc pour le mercure dans les produits de la pêche.

A.1.8. Mise en œuvre du programme annuel PSM 2024 pour la baie de l'étoile et classement sanitaire de la zone Baie d'Archimède

Cette action a été faite seulement pour la baie de l'étoile.

A.1.9. Prélèvements d'échantillons pour la surveillance des zones de production des mollusques bivalves

Vingt six (26) échantillons de mollusques bivalves (huîtres...) et cinquante-deux (52) échantillons d'eau de mer ont été prélevés par les laboratoires au niveau de la baie de l'étoile.

A.1.10. Analyses bactériologiques, chimiques et phytoplanctoniques des échantillons

Quarante-cinq (45) analyses (chimiques, bactériologiques et biotoxines marines) et 430 Analyses de phytoplanctons ont été effectuées par les laboratoires.

A.1.11. Participation aux Congrès, Colloques, Réunions du Codex, SPS, pour assurer une veille réglementaire et normatives

Le Directeur et le Chef DCM-SMA ont participé à une conférence organisée par le PACOMAB sur les enjeux de gestion de la biodiversité marine et côtière en Mauritanie, organisée au mois de janvier 2024.

les chefs DCM-SMA, LNDB et DC-NKC ont participé à plusieurs rencontre scientifiques organisées par le PNBA sur le suivi environnemental au PNBA notamment la problématique du mercure à Chami et au PNBA.

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'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 2020-2022.

En 2024, un suivi continu du PSM à des fréquences mensuelles s'est poursuivi au niveau de la baie de l'étoile avec élaboration et finalisation d'un projet complet pour le classement de la Baie d'Archimède. L'actualisation de l'état de référence va aussi renforcer ce suivi.

Une base de vie (un local préfabriqué comprenant une loge pour le gardien, des toilettes, un magasin et un petit local destiné au lavage des coquillages) a été installée au niveau du site d'Archimède.

Les autres actions programmées sont en cours d'exécution.

PROGRAMME III :

CONTRIBUTION A LA REALISATION D'UNE ETUDE D'IMPACT DU CENTRE DE TRAITEMENT DE L'OR A CHAMI SUR LES RESSOURCES HALIEUTIQUES

Avancement général et contraintes

Ce programme concerne en premier lieu le PNBA. L'ONISPA doit intervenir en appui pour contribuer à la réalisation de cette activité.

Dans ce cadre et après plusieurs contacts et échanges entre l'ONISPA et le PNBA, il a été retenu et mis en place un projet dit RESILAO dont l'objectif principal est d'évaluer le niveau de contamination par le mercure des zones concernées au PNBA et dans la ville de Chami et de déterminer le potentiel de restauration écologique de ces sites contaminés par le mercure par le recours à la phytoremédiation (*Sesuvium portulacastrum*).

Ce projet est financé par PRCM et accompagne cette activité au profit du PNBA, ISSM et ONISPA.

Actions programmées

A.3.1 Diagnostic et identification des besoins nécessaires pour la réalisation des prélèvements des échantillons de l'air, de la poussière pour l'analyse du mercure

L'ONISPA intervient dans ce programme en tant que collaborateur des institutions responsables de la mise en œuvre dudit programme.

Des échanges liés à ce sujet ont eu lieu durant le symposium scientifique organisé, au mois de juillet 2023, par le PNBA ainsi que dans d'autres réunions tenues entre l'ONISPA et le PNBA.

L'ISSM de l'Académie navale a contacté également l'ONISPA pour réalisation des actions communes dans le cadre de l'étude d'impact du centre de traitement de l'Or à Chami sur les ressources halieutiques.

Des rencontres avec les institutions responsables de la mise en œuvre de ce programme ont été organisées pour renforcer et approfondir son exécution. En collaboration entre l'UN et l'ONISPA, une thèse de doctorat sur ce sujet a été retenue pour l'année 2023. Ceci permettrait la mise en œuvre des actions concrètes.

Par ailleurs et dans le cadre de la collaboration entre le PNBA, l'ISSM et l'ONISPA, la mise en œuvre du projet RESILAO a commencé en 2024 pour suivre cette problématique du mercure dans la zone du PNBA et des sites d'orpaillage.

A.3.2 Identifier les sites de suivi dans la zone de Chami

Après l'atelier du lancement du projet RESILAO, organisé par le PNBA à chami, les activités du programme RESILAO ont commencé en 2024 notamment :

- identification des zones propices à l'expérimentation de phytoremédiation : identification et détermination des points de prélèvement.

A.3.3 Prélèvement d'échantillons de l'air, de la poussière des sédiments pour analyse du mercure

Les prélèvements suivants ont été effectués en 2024 :

- Prélèvement des échantillons de référence de la plante *Sesuvium* au niveau du site initial (siège de l'ISSM).
- Prélèvement des échantillons de sédiments, sol, tissus biologiques au niveau d'une trentaine des points à chami, au PNBA et aux centres de traitement de l'Or.

AUTRES ACTIVITES

FORMATION, ASSISTANCE TECHNIQUE, CONVENTION ET PRESTATION DE SERVICES

FORMATION DU PERSONNEL

A.1.1. Formations diplômantes

Une thèse de doctorat en microbiologie a été soutenue par un microbiologiste en 2024.

Deux (02) formations diplômantes pour le personnel des laboratoires dont une thèse en chimie et une thèse en microbiologie sont actuellement en cours et leurs travaux sont très bien avancés. Une nouvelle inscription en thèse pour un chimiste des laboratoires est en cours de traitement de dossier au niveau de l'université de Nouakchott.

A.1.2. Ateliers, séminaires et stages

☞ Formations et stages au niveau du DIS

- Un voyage d'études a été effectué à l'AFSCA/Belgique sur la norme ISO 17020 v 2012
- Stages de perfectionnement des inspecteurs du DIS sur les techniques d'inspection à Laayoune et Agadir (Dr Vall)
- Stages de perfectionnement des inspecteurs du DIS à Tanger sur la déclaration obligatoire des maladies des poissons à l'OMSA/OIE (Dr Vall).....

☞ Formations et stages au niveau du DCM-SMA

Les formations diplômantes ont continué. Des formations groupées en ligne ont été également organisées.

D'autres stages à l'étranger et formations groupées sur place ont été effectués durant 2024 au profit du personnel des laboratoires, il s'agit notamment de :

- Une thèse de doctorat en microbiologie a été soutenue par un microbiologiste en 2024.
- Stage sur les analyses d'histamine dans les poissons petits pélagiques histaminiques, réalisé du 17 au 23 mars 2024, au Maroc.
- Stage sur l'analyse de Vibrio dans les produits de la pêche et dans les mollusques bivalves, réalisé du 17 au 23 mars 2024, au Maroc
- Stage sur les analyses de phytoplancton pour le suivi de la qualité sanitaire de l'eau de mer dans les zones de production de poissons petits pélagiques et des zones de production des mollusques bivalves, réalisé du 17 au 23 mars 2024, au Maroc.

- Stage sur les analyses des hydrocarbures polyaromatiques HPAs, organochlorés OC et les PCBs dans les poissons petits pélagiques, réalisé du 21 au 27 avril 2024, au Maroc.
- Voyage d'études en TUNISIE pour s'approprier des exigences de l'organisme d'accréditation (TUNAC) des laboratoires selon la norme ISO 17025 V 2017, réalisé du 21 au 27 avril 2024, en Tunisie.
- Stage de perfectionnement sur le traitement des données issues des analyses des Omega 3 dans les produits pélagiques notamment les sardinelles, réalisé en Tunisie du 22 octobre au 5 décembre 2024 ;
- Formation interne sur la validation des méthodes d'analyse et l'établissement des cartes de contrôles
- Formation sur les exigences métrologiques et application pratiques par rapports aux volets température, volume et masses, réalisé au mois de septembre 2024 à Nouakchott. Cette formation a eu lieu dans le cadre de la collaboration entre l'ONISPA et l'ONANOR.

☞ **Formations et stages au niveau du DAMG**

Le personnel du DAMG a participé durant 2024 à plusieurs ateliers et séminaires de formation :

- Participation du chef du SIGED à une formation portant sur l'utilisation de Outlook et ses avantages en termes de licences Office.
- Participation du chef du service du personnel à un atelier de formation sur les nouvelles dispositions des procédures d'achat.
- L'ONISPA a participé aux travaux du CTS (commission Techniques sur les Statistiques). En effet, le CTS a tenu 4 réunions dont deux à Nouakchott et deux à Nouadhibou pour la validation des données statistiques récoltées auprès des différentes institutions

☞ **Formations et stages au niveau du SQ**

Participation à un voyage d'étude au sein de l'AFSCA

Participation à un voyage d'étude au sein du TUNAC

EXPERTISES & ASSISTANCE TECHNIQUE

Au niveau sous régional et dans le cadre de la collaboration entre l'ONISPA et l'ONSPA de la Guinée Conakry, l'ONSPA de la Guinée Conakry sous-traite des analyses chimiques et microbiologiques au niveau des laboratoires de l'ONISPA. Un groupe d'échantillons de poissons, d'eau de mer et de sédiments a été réceptionné en 2024 au niveau des laboratoires de l'ONISPA. Les analyses chimiques et microbiologiques demandées ont été effectuées.

Dans le cadre de la coopération entre l'ONISPA et la SNIM, un contrat de prélèvement et d'analyse chimiques des échantillons d'eau de mer et de sédiments pour le suivi de la qualité du milieu marin au niveau du port minéralier de Nouadhibou a été mis en place et réalisé en 2023 et 2024. En plus, en 2024 la SNIM a signé un contrat avec l'ONISPA pour la cartographie des étuves et étalonnage des balances du laboratoire de la SNIM à Zouerate.

Dans le cadre de la collaboration entre l'ONISPA et TAKAMUL, un contrat pour l'exécution d'un programme de prélèvement et d'analyses chimiques de l'eau pour des forages situés à Zouerate et à Nouadhibou a été mis en place et réalisé en 2023 et 2024.

Dans le cadre de la collaboration entre l'ONISPA et la DCQE (du ministère de l'hydraulique), un contrat pour l'exécution d'un programme de prélèvement et d'analyses chimiques de l'eau pour des sites situés au sud de la Mauritanie a été mis en place et réalisé en 2024 et continue pour 2025.

Dans le cadre de la collaboration entre l'ONISPA et la DECE (du ministère de l'Environnement), un contrat pour l'exécution de l'actualisation de l'état de référence du littoral et milieu marin mauritanien a été mis en place et réalisé en 2024 et continue pour 2025.

Dans le cadre de la collaboration entre l'ONISPA et la SNDE, un contrat pour l'exécution d'un programme de prélèvement et d'analyses chimiques de l'eau douce a été mis en place et réalisé en 2024 et continue pour 2025.

PROGRAMMES CONJOINTS ET CONVENTIONS

Pour mener à bien sa mission, l'ONISPA entreprend une diversification de son partenariat aux plans national et international. A cet effet, il a signé plusieurs conventions qui ont continué à être mises en œuvre en 2024 :

L'année 2024 est marquée par la signature de la 3ème phase de la convention entre l'Office National d'Inspection Sanitaire des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture (ONISPA) et l'Agence Japonaise de Coopération Internationale (JICA) pour la mise en œuvre d'un programme

tripartite d'enseignement consacré à l'inspection sanitaire et les contrôle de la qualité des produits halieutiques.

Ce programme a pour objectif de faire bénéficier les pays africains francophone de l'expérience de la Mauritanie en matière, d'inspection sanitaire, d'analyses de laboratoire et des accréditations des systèmes d'inspection et des laboratoires, etc.

D'autre part, et dans le cadre de la coopération entre l'ONISPA et la SNIM, un contrat pour le suivi de la qualité chimique et microbiologique de l'eau des forages et de la STEEP de la ville de Zouerate ainsi que la formation des chimistes de la SNIM et l'accompagnement du laboratoire de chimie de la SNIM de Zouerate a été signé en mai 2019. La mise en œuvre a commencé en novembre 2019 et s'est poursuivie en 2024 et s'est élargie pour la cartographie des étuves et étalonnage des balances du laboratoire de la SNIM à Zouerate.

La SNIM a signé un autre contrat avec l'ONISPA pour le prélèvement et analyses chimiques des échantillons d'eau de mer et de sédiments pour le suivi de la qualité du milieu marin au niveau du port minéralier de Nouadhibou.

Une convention particulière avec le programme promo-pêche composante GIZ pour le contrôle de la qualité des poissons petits pélagiques au niveau des marchés locaux et l'intérieur du pays a été signée en 2019.

Une convention de coopération avec l'Université de Nouakchott pour, entre autres, l'accueil et l'encadrement des étudiants stagiaires a été signée et continue à être mise en œuvre.

Une convention de coopération avec l'Institut des Sciences et d'Enseignement Technologique (ISET) de Rosso pour, entre autres, l'accueil, encadrement des étudiants stagiaires a été signée et mise en œuvre.

Une convention a été signée également, en fin 2021, dans le cadre du programme SECoMa pour le suivi continu des micro-contaminants dans le littoral et milieu marin mauritanien. Sa mise en œuvre a commencé en début de l'année 2022 et a continué en 2023.

Une convention de coopération avec la Direction des Industries de Transformation de la Pêche (DITP) du Sénégal a été signée et mise en œuvre en 2024.

Une convention en cours avec LANAC/Sénégal.

CONTRATS ET PRESTATIONS DE SERVICES

L'ONISPA s'est doté des laboratoires accrédités selon la norme ISO 17025 V 2017 et d'un système d'inspection sanitaire accrédité selon la norme ISO 17020 V 2012. Ce système offre des services variés sur la base d'une expertise avérée dans le domaine des analyses de laboratoires et de l'inspection sanitaire au niveau national et international.

Partant de ces éléments, l'ONISPA offre une large gamme de services relatifs à l'inspection sanitaire des produits de la pêche et les analyses de laboratoires (inspection des outils de production, des produits de la pêche, analyses chimiques et microbiologiques, etc.).

Dans ce cadre, plusieurs prestations de services ont été réalisées en 2024. Il s'agit notamment de :

- ✓ Contrats d'analyses avec les usines de traitement de poisson dans le cadre des auto-contrôles des établissements de traitement des produits de la pêche ;
- ✓ Analyses chimiques sur l'eau et produits agro-alimentaires dans le cadre de contrats ou pour particuliers;
- ✓ Inspections sanitaires de produits de la pêche au profit de particuliers;
- ✓ Analyses des échantillons de tissus biologiques, eau et sédiments pour le compte de la DECE (pour le monitoring du littoral et le programme SECoMA ainsi que pour la Commission environnementale pour notamment l'actualisation de l'état de référence du littoral et milieu marin mauritanien) ;
- ✓ Contrat avec la SOMIR pour les analyses chimiques sur le Fuel.
- ✓ Contrat avec la SNIM pour les analyses chimiques de la qualité du milieu marin au niveau du nouveau port minéralier de Nouadhibou et de la qualité chimique et microbiologique de l'eau des forages et de la STEEP de la ville de Zouerate et s'est élargie pour la cartographie des étuves et étalonnage des balances du laboratoire de la SNIM à Zouerate.
- ✓
- ✓ Un contrat avec TAKAMUL pour l'exécution d'un programme de prélèvement et d'analyses chimiques des échantillons d'eau d'un groupe de forage situés à Zouerate et à Nouadhibou.
- ✓ Un contrat avec la DCQE (du ministère de l'hydraulique), pour l'exécution d'un programme de prélèvement et d'analyses chimiques de l'eau pour des sites situés au sud de la Mauritanie a été mis en place et réalisé en 2024 et continue pour 2025.
- ✓ Un contrat avec la CE/SMH, pour l'exécution de l'actualisation de l'état de référence du littoral et milieu marin mauritanien.
- ✓ Un contrat avec la SNDE, pour l'exécution d'un programme de prélèvement et d'analyses chimiques de l'eau douce.

Travaux :

Réalisation des travaux de clôture (poteaux et grillage) du terrain attribué à l'ONISPA à Rosso.

Réalisation des travaux de réhabilitation des locaux du laboratoire de valorisation.

Réalisation des travaux de reprise de la peinture des locaux des laboratoires à Nouakchott et à Nouadhibou.

Autres réalisations

En 2024, l'ONISPA a acquis des biens et des services. Ces travaux et acquisitions ont été réalisés aussi bien à Nouakchott qu'à Nouadhibou (réhabilitation, équipements bureautiques et informatiques).

ANNEXES

A.1. LISTES DES NAVIRES AGRÉÉS

N°	Nom	Numéro d'enregistrement	Type d'activité
1	Al Valah (Copam SA)	617/NDB	Navire congelateur
2	ALPHA PECHE 1	1139/NDB	Navire congelateur
3	ALPHA PECHE 2	1189/NDB	Navire congelateur
4	ANAGIM 2	646/NDB	Navire congelateur
5	ANAGIM-3	2064/NDB	Navire congelateur
6	Anajim (M L O Louleida)	604/NDB	Navire congelateur
7	ANDALLA 4	861/NDB	Navire congelateur
8	ANDALLA 5	862/NDB	Navire congelateur
9	ARPECO 6	659/NDB	Navire congelateur
10	ARPECO 7	658/NDB	Navire congelateur
11	Arpeco IV (Arpeco)	623/NDB	Navire congelateur
12	ARZAK 3	2016/NDB	Navire congelateur
13	A-SADAGHA	1149/NDB	Navire congelateur
14	ATOUMAY	2014/NDB	Navire congelateur
15	Babel Khair 2	655/NDB	Navire congelateur
16	Babel Khair 3	656/NDB	Navire congelateur
17	Chor (Copam SA)	619/NDB	Navire congelateur
18	COPEMAC 22	2007/NDB	Navire congelateur
19	COPEMAC 23	2008/NDB	Navire congelateur
20	COPEMAC 24	2009/NDB	Navire congelateur
21	COPEMAC 25	2010/NDB	Navire congelateur
22	COPEMAC 26	2011/NDB	Navire congelateur
23	DAR SALAM 1	1058/NDB	Navire congelateur
24	El Ghalem (Specoma)	611/NDB	Navire congelateur
25	Ennajah 2 (Mauripeco)	661/NDB	Navire congelateur
26	Ennajah 3 (Mauripeco)	660/NDB	Navire congelateur
27	ESSAVA 4	1082/NDB	Navire congelateur
28	Fu Yuan Yu 809	809/NDB	Navire congelateur
29	Fu Yuan Yu 810	810/NDB	Navire congelateur
30	Fu Yuan Yu 811	811/NDB	Navire congelateur
31	Fu Yuan Yu 812	812/NDB	Navire congelateur
32	Fu Yuan Yu 813	813/NDB	Navire congelateur
33	Fu Yuan Yu 967	967/NDB	Navire congelateur
34	Fu Yuan Yu 968	968/NDB	Navire congelateur
35	Fu Yuan Yu 969	969/NDB	Navire congelateur
36	Fu Yuan Yu 970	970/NDB	Navire congelateur
37	Fu Yuan Yu 971	971/NDB	Navire congelateur
38	FU YUANYU 9507	1044/NDB	Navire congelateur
39	FU YUANYU 9508	1042/NDB	Navire congelateur
40	FU YUANYU 9509	1045/NDB	Navire congelateur
41	FU YUANYU 9510	1043/NDB	Navire congelateur
42	FU YUANYU 9511	1046/NDB	Navire congelateur
43	Ismail 12	1191/NDB	Navire congelateur
44	Ismail 14	1192/NDB	Navire congelateur

45	Ismail 15	1193/NDB	Navire congelateur
46	Ismail 16	1194/NDB	Navire congelateur
47	Ismail 17	1195/NDB	Navire congelateur
48	JIN SHENG SHUI 10	1073/NDB	Navire congelateur
49	JIN SHENG SHUI 11	1074/NDB	Navire congelateur
50	JIN SHENG SHUI 12	1075/NDB	Navire congelateur
51	JIN SHENG SHUI 9	1072/NDB	Navire congelateur
52	Kamour II	939/NDB	Navire congelateur
53	KARAMA	2042/NDB	Navire congelateur
54	LIMBARECK-2	610/NDB	Navire congelateur
55	Limbarek 1	615/NDB	Navire congelateur
56	MACCOP-1	574/NDB	Navire congelateur
57	MACCOP-2	576/NDB	Navire congelateur
58	MACCOP-3	602/NDB	Navire congelateur
59	MAURICAP-1	588/NDB	Navire congelateur
60	MERZOUGH	2052/NDB	Navire congelateur
61	Messoud 1(Mizane SA)	632/NDB	Navire congelateur
62	MESSOUD 3	927/NDB	Navire congelateur
63	Messoud 4(Arpeco)	603/NDB	Navire congelateur
64	NOUH 1	1083/NDB	Navire congelateur
65	NOUH 2	1084/NDB	Navire congelateur
66	NOUH 3	1085/NDB	Navire congelateur
67	NOUH 4	1086/NDB	Navire congelateur
68	OCEAN 1	1059/NDB	Navire congelateur
69	Rabih Wassalam (SP SA)	638/NDB	Navire congelateur
70	Rimbal 4	1199/NDB	Navire congelateur
71	RIMBAL 5	2006/NDB	Navire congelateur
72	RIMBAL 6	2061/NDB	Navire congelateur
73	SAFIA 15	1134-NDB	Navire congelateur
74	SAFIA 16	1135-NDB	Navire congelateur
75	SAHEL 5	1028/NDB	Navire congelateur
76	SAHEL 6	1029/NDB	Navire congelateur
77	Sahel 7	1196/NDB	Navire congelateur
78	SAYADE 1	1060/NDB	Navire congelateur
79	Siniya 1	889/NDB	Navire congelateur
80	SINIYA 18	1026/NDB	Navire congelateur
81	Siniya 2	890/NDB	Navire congelateur
82	Siniya 3	891/NDB	Navire congelateur
83	Siniya 5	936/NDB	Navire congelateur
84	SINIYA 88	1027/NDB	Navire congelateur
85	Sipêche 2 (Sipêche)	642/NDB	Navire congelateur
86	TAFRA 1	1116/NDB	Navire congelateur
87	TAFRA 2	1197/NDB	Navire congelateur
88	TAFRA 3	1198/NDB	Navire congelateur
89	TAZADIT	1099/NDB	Navire congelateur
90	Tichit 1	634/NDB	Navire congelateur
91	Tichit 6	654/NDB	Navire congelateur
92	TIGIRIT	1062/NDB	Navire congelateur

93	TOUAJIL	2060/NDB	Navire congelateur
94	Vask 11	857/NDB	Navire congelateur
95	Wafa 12	858/NDB	Navire congelateur
96	Zaid (Copam SA)	618/NDB	Navire congelateur
97	AWADI		Navire congelateur

A.2. LISTE DES USINES AGRÉÉES

A.2.1 Liste des usines des produits de la pêche à Nouadhibou

N°	Nom	Agrément	Catégorier
1	Sopac	02.001	Usine de traitement
2	CPAA	02.005	Usine de traitement
3	Areca Frigo	02.006	Usine de traitement
4	Namia Fisheries	02.007	Usine de traitement
5	Somascir Frigo	02.008	Usine de traitement
6	Ets Mohamed Ould Batta	02.009	Usine de traitement
7	Sipeco	02.010	Usine de traitement
8	Cofrima	02.011	Usine de traitement
9	PCA	02.012	Usine de traitement
10	KP SERVICE	02.017	Usine de traitement
11	P.P.A	02.018	Usine de traitement
12	ETS Frigocam	02.023	Usine de traitement
13	Friad	02.024	Usine de traitement
14	P.M.M- Frigo	02.025	Usine de traitement
15	May-Pêche	02.028	Usine de traitement
16	Maurispan	02.029	Usine de traitement
17	Ets El Mamy	02.033	Usine de traitement
18	Comauripeche Sarl	02.034	Usine de traitement
19	Santamar Pêche	02.037	Usine de traitement
20	S.E.P.H sa	02.038	Usine de traitement
21	Elabore Cap Blanc	02.040	Usine de traitement
22	Valor Fish	02.041	Usine de traitement
23	Marviva Frigo Sarl	02.042	Usine de traitement
24	I.N.K. Sarl	02.043	Usine de traitement
25	Star-fish	02.044	Usine de traitement
26	Fleur de l'Atlantique	02.048	Usine de traitement
27	ETS OMAURCI Sa	02.049 CH	Usine de traitement
28	Cas et fils	02.051	Usine de traitement
29	M.M.O.A PECHE	02.054	Usine de traitement
30	PCA BIVALVES	02.055	Usine de traitement
31	SAHEL PECHE	02.056	Usine de traitement
32	Promer Frigo	02.057	Usine de traitement
33	INTERPESCA Sarl	02.064	Usine de traitement
34	COSM FRIGO	02.066	Usine de traitement
35	HONG DONG INTERNATIONAL	02.068	Usine de traitement

	(MAURITANIA) FISHERY DEVELOPMENT CO. LtD		
36	MFI FRIGO	02.073	Usine de traitement
37	ETS APOLO	02.078	Usine de traitement
38	MK FISH SARL	02.079	Usine de traitement
39	Valencia Frigo	02.087	Usine de traitement
40	MT Akdeniz	02.089	Usine de traitement
41	Ocean Peche	02.090	Usine de traitement
42	ETS Boullah Ould SidatY	02.091	Usine de traitement
43	CEPP sarl	02.095	Usine de traitement
44	Sunrise Oceanic Resources	02.097	Usine de traitement
45	Excellence	02.098	Usine de traitement
46	Friomar	02.099	Usine de traitement
47	AG sarl	02.101	Usine de traitement
48	SEPP Sa	02.103	Usine de traitement
49	Ets Trding Mauritanie	02.104	Usine de traitement
50	Ets Tamwin Sarl	02.105	Usine de traitement
51	ETS ASMA SARL	02.106	Usine de traitement
52	Cap Blan Pelagique Sarl	02.107	Usine de traitement
53	Atyfen HCH	02.108	Usine de traitement
54	Impulso Pesca Sarl	02.109	Usine de traitement
55	Noimar Sarl	02.110	Usine de traitement
56	Efrinord Zfn Sarl	02.111	Usine de traitement
57	Comavip Sa	02.112	Usine de traitement
58	Mauritanie Peche	02.113	Usine de traitement
59	W.O.M.A Sarl	02.114	Usine de traitement
60	Trarza Frigo Sarl	02.115	Usine de traitement
61	Sicop Industriel Sa	02.116	Usine de traitement
62	Sunrise Oceanic Resources Exportation Company HCH	02.117	Usine de traitement
63	ATLAS PECHE	02.120	Usine de traitement
64	Mauritanienne DES Produits Halieutiques (MPH)	02.121	Usine de traitement
65	Golden Fish Frigo	02.122	Usine de traitement
66	Delices de L'ocean Mauritanie Sarl	02.123	Usine de traitement
67	Best Frigo	02.124	Usine de traitement
68	AST Frigo	02.125	Usine de traitement
69	Atyfen Pch	02.126	Usine de traitement
70	Mauritania Sea Food Sarl	02.127	Usine de traitement
71	Mauritania Sea Food Sarl (Hch)	02.128	Usine de traitement
72	Alfa Seafood Limited Sarl	02.131	Usine de traitement
73	Viver El Baraka	02.132	Usine de traitement
74	AFCO GROUP	02.133	Usine de traitement
75	Enajah Peche Artisanale	02.134	Usine de traitement
76	Mar Figo	02.135	Usine de traitement
77	MFM Sea Food	02.136	Usine de traitement

78	MIMI PECHE	02.137	Usine de traitement
79	Mauri Frigo	02.138	Usine de traitement
80	ZET FRIGO	02.139	Usine de traitement
81	3M SEA FOOD	02.140	Usine de traitement
82	E.L.M.P FRIGO	02.141	Usine de traitement
83	DAHI FRIGO	02.143	Usine de traitement
84	TANIT FISHING	02.144	Usine de traitement
85	3M SEA FOOD Conserve	02.145	Usine de traitement
86	MAURAVID FRIGO	02.146	Usine de traitement
87	CONTINENTAL	02.147	Usine de traitement
88	MS PECHE SARL	02.148	Usine de traitement
89	SEAFOOD GARDEN SARL	02.149	Usine de traitement
90	MS FRIGO	02.151	Usine de traitement
1	SMEF	02.002	Entrepôt frigorifique
2	AFRICA PELAGIC	02.093	Entrepôt frigorifique
3	ETS FRIGO MAURITANIE	02.100	Entrepôt frigorifique
4	EL VETH FRIGO Sarl	02.118	Entrepôt frigorifique

A.2.2 Liste des usines farine et huile de poisson à Nouadhibou

N°	Nom	Agrément	Catégorier
1	HONG DONG SOLUBLE	02.142	Usine de Farine
2	OMAUCCI SA	02.049	Usine de Farine
3	Mauritania Sea Food SARL (Soluble)	02.130	Usine de Farine
4	Mauritania Sea Food SARL (Fish Meal)	02.129	Usine de Farine
5	ALFA SOLUBLE Sarl	02.119	Usine de Farine
6	M.C.F Sarl	02.096	Usine de Farine
7	COFRIMA PROTEINE Sarl	02.092	Usine de Farine
8	WINTERISATION MAURITANIA Sarl	02.088	Usine de Farine
9	HONGDONG FARINE ET HUILE	02.086	Usine de Farine
10	SMPC Sarl	02.085	Usine de Farine
11	MOUHIT AL BARAKA	02.082	Usine de Farine
12	COMAPECHE	02.081	Usine de Farine
13	OCEAN PROTEINE	02.077	Usine de Farine
14	AFRICA PECHE	02.076	Usine de Farine
15	JANATHA INTER FISH PROTEIN SARL	02.094	Usine de Farine
16	SICOP Industries Sa	02.084	Usine de Farine
17	SOREC . SA	02.102	Usine de Farine
18	ATLANTIC PROTEINE	02.080	Usine de Farine
19	ATLANTIC PECHE	02.083	Usine de Farine
20	SF HP Sarl	02.075	Usine de Farine
21	MMOA PECHE FARINE ET HUILE	02.074	Usine de Farine
22	CONTINENTAL SEA FOOD SA	02.072	Usine de Farine

23	Mauritania FISH MEAL SARL	02.071	Usine de Farine
24	AFRICA PROTEINE	02.070	Usine de Farine
25	SAHEL PROTEINE	02.069	Usine de Farine
26	SINO- RIM	02.065	Usine de Farine
27	Atyfen	02.063	Usine de Farine
28	LEMSEAFOOD	02.062	Usine de Farine
29	FARO FARINE	02.061	Usine de Farine
30	MAH EL TURK Sarl	02.059	Usine de Farine
31	RIM FISH MEAL	02.053	Usine de Farine
32	Somaesp S.A.R.L	02.052	Usine de Farine
33	ALFA SERVICE	02.050	Usine de Farine
34	Aussie Group	02.047	Usine de Farine

A.2.3 Liste des usines des produits de la pêche à Nouakchott

N°	Nom	Agrément	Catégorier
1	AFSA SA	01.001	Usine de traitement
2	Socopêche	01.009	Usine de traitement
3	Al Aich Pêche	01.010	Usine de traitement
4	MFT Sarl (Ex TGLS)	01.011	Usine de traitement
5	I.T.P Sa	01.015	Usine de traitement
6	SERIMPEX	01.017	Usine de traitement
7	Afri Fish	01.018	Usine de traitement
8	PAM Export (ex-COPA)	01.019	Usine de traitement
9	Rimpesca	01.022	Usine de traitement
10	IGP sarl	01.023	Usine de traitement
11	ALMG (Ex Edouard Reaich)	01.024	Usine de traitement
12	C.I.F (ex-MICPM)	01.027	Usine de traitement
13	Iwik Industries	01.028	Usine de traitement
14	RIM FISH	01.029	Usine de traitement
15	Mauri Pesca	01.030	Usine de traitement
16	Sidi K	01.031	Usine de traitement
17	Fleur De Mer	01.033	Usine de traitement
18	SMPIE	01.036	Usine de traitement
19	C.P.M - Sarl	01.037	Usine de traitement
20	Ocean Fish	01.040	Usine de traitement
21	Leader Fish	01.042	Usine de traitement
22	Ets HKMC SARL	01.043	Usine de traitement
23	RADWANEE PECHE Sarl 5Ex BMB)	01.047	Usine de traitement
24	STPH FRIGO	01.048	Usine de traitement
25	SPCM FRIGO	01.054	Usine de traitement
26	DELTA FISH RIM Sarl	01.055	Usine de traitement

27	COMEP SA	01.056	Usine de traitement
28	LORPEX FISH Sarl	01.057	Usine de traitement
29	LES FRIGOS DU NORD Sarl	01.058	Usine de traitement
30	NORD FISH	01.059	Usine de traitement
31	M.F.C Sarl	01.061	Usine de traitement
32	MPF	01.062	Usine de traitement
33	ABC ATLANTIC	01.063	Usine de traitement
34	TEWFIGH FISH RIM SARL	01.066	Usine de traitement
35	SNPM	01.068	Usine de traitement
36	NEJAH FISH	01.069	Usine de traitement
37	DEYINA PECHE	01.070	Usine de traitement
38	EL MARWA	01.071	Usine de traitement
39	ZDIHAR PECHE	01.072	Usine de traitement
40	CAP TIMIRIS	01.073	Usine de traitement
41	FISH EXPRESS	01.074	Usine de traitement
42	ALFA FISH	01.075	Usine de traitement
43	ATLAS FISH	01.076	Usine de traitement
44	PELAGOS	01.077	Usine de traitement
45	SDPP	01.078	Usine de traitement
46	SAHEL	01.079	Usine de traitement
47	SORAYA PECHE	01.080	Usine de traitement
48	MAURICONSERV	01.081	Usine de traitement
49	SMPC	01.082	Usine de traitement
50	TOUBA PECHE -SARL	01.083	Usine de traitement
51	SOMAR		Usine de traitement

A.2.4 Liste des usines farine et huile de poisson à Nouakchott

N°	Nom	Agrément	Catégorier
1	FIMOL	01.032	Usine de Farine
2	MTP FISH SARL	01.034	Usine de Farine
3	SMVP	01.035	Usine de Farine
4	MOUMINA FISHING	01.039	Usine de Farine
5	MAURITANIA BUSNESS	01.041	Usine de Farine
6	SAHARA PECHE	01.046	Usine de Farine
7	JIN ZHUANG	01.049	Usine de Farine
8	MOCV	01.038	Usine de Farine
9	INCHIRI INTERPRETARIAT	01.050	Usine de Farine
10	PROTEINE SEA FOOD	01.052	Usine de Farine
11	IDAYRA PECHE SARL	01.060	Usine de Farine

12	SIPM	01.064	Usine de Farine
13	SIGP	01.065	Usine de Farine
14	ALWATANIYA	01.067	Usine de Farine

A.3. PLAN DE FORMATION 2024

N°	Intitulé de la formation	Durée (jours)	Structure responsable	Priorité	Financement	Situation
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	PADeM (Cf ONISPA-ONSSA)	Réalisé
2	Stage de perfectionnement sur l'analyse des HPAs dans les poissons pélagiques (2 personnes)	5 jours	DCM-SMA	A	PADeM (ONISPA-INRH)	Réalisé
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	B	ONISPA/PADeM	Non réalisée
4	Stage sur la maîtrise des grandeurs métrologiques garantissant la fiabilité des résultats d'analyses chimiques et microbiologiques	5 jours	DCM-SMA	A	PTB	Non réalisé
5	Stage sur les analyses de phytoplancton (2 personnes)	5 jours	DCM-SMA	A	PADeM (Convention ONISPA-INRH)	Réalisé
6	Formation interne en Métrologie : Appropriation des exigences métrologiques pour les laboratoires d'essai	2 jours	DCM-SMA	A	ONISPA	Réalisé
7	Stage sur les analyses d'histamine dans les poissons petits pélagiques histaminiques 2 personnes)	5 jours	DCM-SMA	A	PADeM (Cf ONISPA-ONSSA)	Réalisé
8	Une formation interne groupée sur les techniques chromatographiques [UPLC/MS/MS, UPLC/UV et CG/MS : application sur le dosage des antioxydants dans la farine de poissons par la GC-MS	2 jours	DCM-SMA	A	ONISPA	Non réalisée
9	Formation interne groupée sur les analyses de qualité sanitaire et nutritionnelle des Produits de la	2 jours	DCM-SMA	A	ONISPA	Non réalisée

	pêche (notamment ABVT, Composition biochimique, ...)					
10	Une formation interne sur la norme ISO 17025 V 2017	4 jours	DCM-SMA/SQ	A	ONISPA	Non réalisée
11	Formation interne sur les techniques d'analyses des métaux traces par l'Absorption Atomique [Flamme et four graphite] et l'ICP	5 jours	DCM-SMA	A	ONISPA	Non réalisée
12	Analyses des oméga 3 dans les petits pélagiques (Thèse en chimie)		DCM-SMA	A	ONISPA	Réalisé
13	Travaux de thèse « <i>Evaluation de la qualité microbiologique des produits halieutiques en Mauritanie destinés à la consommation locale cas de sardinella aurita</i> » « <i>Contribution des produits de la pêche à la sécurité sanitaire et alimentaire en Mauritanie</i> »		DCM-SMA	A	ONISPA	Réalisé
14	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	ONISPA (ONISPA-INRH)	Non réalisé
15	Voyage d'étude au sein de TUNAC pour s'enquérir des procédures et exigences de l'organisme d'accréditation pour le référentiel ISO 17025 V 2017	5 jours	DCM-SMA	A	ONISPA/PADeM	Réalisé
16	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	Non réalisée
17	Atelier de formation interne sur les techniques et les procédures d'inspection des établissements et des	10	DIS	A	ONISPA	Réalisé

	produits de la pêche au niveau des deux sites (NKTT et NDB)					
18	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	Non réalisé
19	Atelier de formation interne réalisée par une personne du DIS sur la recherche des parasites dans les produits de la pêche (au niveau des deux sites NDB et NKTT)	2	DIS	A	ONISPA	Non réalisé
20	Voyage d'étude dans le PIF d'Algesiras en Espagne (02 vétérinaires)	5	DIS	A	ONISPA	Non réalisé
21	Participation aux foires prévues en 2024 (Sea food expo global, Vigo, Shanghai, Sao paulo, Busan, Tokyo).	5	DIS	A	ONISPA	Réalisée
22	Stage de formation sur les conserves au Maroc ONSSA	5	DIS	A	ONISPA	Réalisé
23	Stage de formation sur les techniques d'inspection des MBV au Maroc ONSSA	5	DIS	A	ONISPA	Non Réalisé
24	Stage de formation sur les procédures d'inspection à AFSCA	5	DIS	A	ONISPA	Réalisé
25	Voyage d'études au Maroc sur la valorisation industrielle des produits de la pêche	5 jours	SVPQP	A	ONISPA/PADeM	Non Réalisé
26	Stage de perfectionnement à l'ITA sur les formes de valorisation des petits pélagiques	5 jours	SVPQP	A	ONISPA	Non Réalisé
27	Stage de perfectionnement sur la gestion et l'archivage des données (01 personne)	5 jours	DAMG	B	ONISPA	Non Réalisé
28	Un stage en gestion documentaire	5 jours	DAMG	B	ONISPA	Non Réalisé

29	Formation d'une personne en Gestion des Ressources Humaines	15 jours	DAMG	B	ONISPA	Réalisé
30	Formation groupée sur les nouvelles procédures de passation des marchés publics	5 jours	DAMG	A	ONISPA	Réalisé
31	Formation groupée pour les agents de saisie sur la nomenclature des espèces et des produits	5 jours	DAMG	A	ONISPA	Non réalisé
32	Formation en comptabilité matière au profit des agents comptables	5 jours	DAMG	A	ONISPA	Non réalisé
33	Formation groupée par un consultant spécialisé sur la mise en place et le suivi de tableau de bord des indicateurs de performance (16 pers.)	2 jours	SQ/DCM-SMA/AN	A	ONISPA	Non réalisé
34	Voyage d'études à l'AFSCA de Belgique et visite de sites accrédités ISO 17020	5 jours	SQ/DIS	A	ONISPA/PADeM	Réalisé
35	Voyage d'études au TUNAC et visite d'un laboratoire accrédité ISO 17025	5 jours	SQ/DCM-SMA	A	ONISPA/PADeM	Réalisé
36	Voyage d'étude pour voir les modalités de connexion du SI de l'ONISPA au système Traces NT	5	DAMG/DIS/Direction	A	ONISPA	Non réalisé

A.4. TABLEAU RÉCAPITULATIF DU NOMBRE D'ÉCHANTILLONS ANALYSÉS POUR L'ANNÉE 2024

INTITULÉ DES PROGRAMMES	Nombre d'échantillons		Nombre d'analyses		Nombre Ec & Ana
	NDB	NKC	NDB	NKC	Rosso
Programme 1 : Renforcer le u contrôle sanitaire et la qualité des produits					
Sous-programme 1.1 : Renforcer le dispositif du contrôle sanitaire					
Action: 1.1.1 Consoludation des mission et des moyens de contrôle d'hygiène saniatiire tout au long des filières					
Activité 1.1.1.9 : Analyse des produits de la pêche					
Chimie :	859	50	985	144	65
Bactériologie :	121	52	217	138	0
Activité 1.1.1.11 : Analyse de l'eau et de la glace dans les usines					
Chimie :	29	16	126	73	
Bactériologie :	222	127	291	298	
Activité 1.1.1.14 : Analyses d'échantillons prélevés au niveau des points de rejet					
Chimie :	28	1	231	1	
Bactériologie :	55		165		
Action 1.1.5: finalisation du processus d'agrément sanitaire des mollusques bivalves					
Activité 1.1.5.1.1 : Analyse des mollusques bivalves					
Chimie :	14		33		
Bactériologie :	12		12		
Activité 1.1.5.1.2: Analyse de l'eau des zones de production					
Chimie :		1		11	
Bactériologie (Phytoplancton) :	51		430		
Sous-programme 1.2 : Consolider les acquis normatifs					
Action 1.2.2 : Consolidation et extension de l'Accréditation des laboratoires selon le référentiel ISO 17025					

Activité 1.2.2.2.3 : Participation aux réseaux d'inter-calibration					
Chimie :	5	4	17	13	
Bactériologie :	10	10	90	90	
Programme 2 : Améliorer les connaissances sur les ressources halieutiques et leur milieu					
Sous-programme 2.1 : Suivre la salubrité du milieu marin et côtier					
Action 2.1.1 : Renforcer et pérenniser le dispositif du monitoring marin					
Activité 2.1.1.2 : Analyses des échantillons prélevés sur le littoral (monitoring marin)					
Chimie :	Produit :	10	25	1505	65
	Eau :	41	9	463	20
	Sédiments :	23	42	2887	171
Prestation de services (contrat, convention et autre)					
Chimie :	Produit :	230	53	687	241
	Eau :	63	103	518	1023
	Autres :		31		149
Bactériologie :	Produit :	108	119	284	465
	Eau :	679	168	2071	328
Phytoplancton :	Eau :				
Sous totaux rubriques					
	Chimie :	1302	335	7452	1911
	Microbiologie :	1258	476	3560	1319
	Total :	2560	811	11012	3230
Total général		3371		14242	

NB : Nous signalons que pour chaque analyse chimique, nous effectuons au moins deux essais et pour chaque analyse microbiologique, nous effectuons au moins 5 essais (y compris les témoins positifs et négatifs)