

Rapport sur le déroulement du Deuxième Congrès Maghrébin sur les Toxi-Infections Alimentaires

Hammamet - les 14 et 15 décembre 2011

L'organisation du 2^{ème} congrès maghrébin sur les toxi-infections alimentaires et la constitution d'un réseau Maghrébin dans le domaine de la prévention des maladies liées à l'alimentation et de tout impact sanitaire négatif d'origine alimentaire fait suite à une initiative prise par des spécialistes de la sécurité alimentaire et des scientifiques réunis à l'occasion de la tenue à Casablanca (*Maroc*) les 21 et 22 Octobre 2010 du premier congrès Maghrébin sur les toxi-infections alimentaires.

Malgré les conditions socio-économiques particulières de la Tunisie, la volonté de tenir ce deuxième congrès a poussé le groupe impliqué dès le premier congrès et renforcé depuis lors, à s'organiser et à préparer cet événement scientifique. Le groupe Tunisie s'est donc attelé à la tâche en liant des relations continues avec les groupes constitués d'Algérie et du Maroc, mais aussi des institutions amies françaises et internationales¹. Bien que le congrès ait été placé **sous l'égide de Monsieur Le Ministre de la Santé Publique**, le type d'organisation choisi a été participatif non uniquement institutionnel (*organisation classique et usitée dans ce milieu*), avec inscription payante et sponsoring². Cependant la facturation de la participation n'a pas été calculée pour couvrir tous les frais et ce, à titre d'encouragement pour les professionnels et les institutions, le manque à gagner (*pas de bénéfices*) devant être comblé par le Ministère de la Santé Publique principal organisateur (*avec ses différentes institutions et départements*). Ce type de montage a engendré d'importantes difficultés de procédures et autres problèmes de gestion tel celles inhérentes à l'obligation d'avoir recours à une association scientifique³ pour recevoir l'argent des sponsors et des participants.

Les réunions de travail du groupe Tunisie se sont tenues régulièrement au siège de l'Agence Nationale de Contrôle Sanitaire et Environnemental des Produits à Tunis depuis

¹ Relations le plus souvent informelles (E-mails et téléphones) mais aussi formelles (envois de PV de réunions pour la Tunisie et le Maroc)

² Assuré aussi bien par des institutions gouvernementales que privées (liste des sponsors attenante au programme)

³ L'Association de Recherche et de Développement en Médecine (ADREMED)

Février 2011, pour devenir à partir de Novembre 2011 quasi quotidiennes, gérées par un staff de plusieurs cadres de la direction du contrôle sanitaire des produits.

Deux comités⁴ ont été constitués, qui ont, vers les dernières semaines, travaillé comme un seul corps.

o **Le comité scientifique :**

- Dr. Thouraya ANNABI ATTIA (ANCSEP⁵; Tunisie)
- Dr. Ridha HAMZA (DRSPB⁶; Tunisie)
- Dr. Khaled HASSINE (ANCSEP ; Tunisie)
- Dr. Samia ZRELLI (ENMV⁷; Tunisie)
- Dr Moez JRIDI (Quali-Consult ; Tunisie)
- Dr Sabeur MANSOUR (ANCSEP; Tunisie)
- Dr. Walid OUESLATI (ENMV; Tunisie)
- Dr Abdelhamid GHARBI (LRSPN⁸ ; Tunisie)
- Mr. Hamdi MEJRI (ANCSEP; Tunisie)
- Mme Monia BOUKTIF (ANCSEP; Tunisie)

o **Le comité d'organisation :**

- Dr. Radhouane GDOURA (FSS⁹ - Tunisie)
- Mr. Amine MESTIRI (ANCSEP - Tunisie)
- Mr. Mehdi SAKOUHI (ANCSEP- Tunisie)
- Dr. Béchir BOUSSELMI (L.E.S - Tunisie)
- Dr. Ali BOUATTOUR (Institut Pasteur Tunis)
- Pr. Emna AMMAR (ENIS¹⁰ - Tunisie)
- Dr Mejed HENI (Quali-Consult - Tunisie)
- Mr Hassène HAMMOUDA (ANCSEP; Tunisie)
- Mr Mondher MANSOUR (ANCSEP; Tunisie)
- Dr Nessrine GHARBI (ANCSEP; Tunisie)

⁴ Complétés par les personnes ressources non résidentes en Tunisie comme expliqué plus haut et dont la composition est citée dans le programme officiel du 2^{ème} congrès.

⁵ Agence Nationale de Contrôle Sanitaire et Environnemental des Produits

⁶ Direction Régionale de la Santé Publique de Bizerte

⁷ Ecole Nationale de Médecine Vétérinaire

⁸ Laboratoire Régional de Santé Publique de Nabeul

⁹ Faculté des Sciences de Sfax

¹⁰ Ecole Nationale d'Ingénieurs de Sfax

Les efforts des deux groupes ont permis :

- la rédaction de toute la documentation relative au congrès (*présentation du congrès, fiche d'inscription, résumés des communications, etc.*) et surtout à la finalisation progressive du programme scientifique en collaboration avec les conférenciers.
- la diffusion de l'information relative au congrès,
- d'assurer les procédures d'inscription, d'information personnalisée¹¹, de réception et réponse aux demandes de communications libres,
- de gérer les comités de lecture des propositions de communications libres, constituer les jurys et autres présidences de séance,
- le contact d'institutions et de sociétés pour le sponsoring inhérents à l'organisation du congrès,
- le choix de l'hôtel et l'organisation pratique des séances scientifiques, hébergement, déplacement
- ainsi que l'organisation de la visite culturelle de Kairouan (*gratuite*) en guise de post-congrès.

D'autre part un projet de statut du réseau maghrébin a été élaboré suite à une large bibliographie (*Dr Khaled Hassine*) pour être discuté au cours de la table ronde programmée en fin de congrès.

Le choix du lieu de la tenue du congrès a porté sur l'hôtel Méhari à Hammamet Sud qui a donné la meilleure offre. La date a été fixée aux 14 et 15 Décembre 2011.

[Thème principal du congrès](#)

Le deuxième Congrès Maghrébin sur les Toxi-infections Alimentaires (TIA) a développé l'aspect **prévention des TIA**. Au cours de ces deux journées, une quinzaine de conférences de 20 minutes chacune ont été présentées par d'éminents intervenants, spécialistes dans le domaine de la sécurité alimentaire.

Trente trois communications orales ont été présentées sur la microbiologie alimentaire, l'épidémiologie et l'hygiène des aliments d'origine animale. De même, cinquante quatre posters spécifiques aux trois domaines précédents ont été exposés et discutés.

¹¹ Des mails ont été adressés à tous les inscrits dans les délais pour les informer de façon personnalisée des modalités d'organisation et de déroulement du congrès

Après l'ouverture officielle du deuxième congrès maghrébin sur les TIA par le Monsieur le Ministère de la Santé Publique, Pr Slaheddine SELLAMI, la première session des travaux du congrès a démarré, précédée par une communication introductive qui rappelle les objectifs du congrès et son programme. Toutes les présentations programmées se sont déroulées comme prévu¹² ; un seul absent a été déploré, il s'agit du représentant de l'Organisation Mondiale de la Santé. Les conférences ont été subdivisées en 5 séances et chaque séance a été dirigée par deux présidents de pays différents (*seuls deux présidents ont du être remplacés car n'ont pas pu être présents lors des séances programmées*).

Contenu scientifique

Communication introductive

Présentée par Dr Thouraya ANNABI ATTIA, elle a rappelé l'historique de la manifestation, son contexte et ses objectifs. Il a été souligné, en particulier, l'intérêt de dépasser la seule origine infectieuse de la contamination des aliments et d'opter pour traiter la prévention de tout impact négatif sur la santé d'origine alimentaire dans le cadre du thème général de sécurité des aliments. Il a été également proposé la création d'un réseau maghrébin d'information et d'action dans le domaine, comme prolongement (*et pérennisation*) du continuum du congrès sur les TIA.

Séance 1:

Cette séance a été présidée par Messieurs Mohamed Hassar (*Institut pasteur, Maroc*) et Taoufik Ben Chaabane (*Hôpital La Rabta, Tunis*). Quatre conférences ont été présentées, elles ont porté sur les TIA dans le monde¹³ et dans chacun des pays du Maghreb.

Les données présentées étaient intéressantes et mériteraient d'être consolidées par des rapports maghrébins réguliers, à charge d'en standardiser le format et le traitement afin de comparer l'évolution dans le temps et dans l'espace.

Séance 2 :

Elle a été présidée par Messieurs Michel Gautier (*Agro-Campus Ouest de Rennes*) et Salah Hammami (*Centre national de veille zoonotique, Tunisie*). Elle s'est limitée à deux

¹² Voir programme officiel

¹³ Prévue par le représentant de l'OMS, mais présentée selon un autre format par Pr Hassar

présentations, l'une sur l'apport de l'appréciation quantitative des risques dans la prévention des TIA et l'autre sur le rôle joué par la recherche scientifique dans la prévention de ces risques. Les conférenciers ont insisté sur l'importance de la recherche aussi bien fondamentale qu'appliquée dans le domaine des TIA, ainsi que sur la prévention de ces affections. Par ailleurs, l'identification du danger et sa transmissibilité par l'aliment ont été abordés et l'intérêt de la microbiologie prédictive a été exposé. Les discussions ayant suivi les deux présentations ont surtout porté sur l'usage courant des méthodes d'évaluation des risques.

Séance 3 :

La présidence de la séance a été assurée par Dr. Badis Bendeddouche (*Ecole Préparatoire des Sciences de la Nature et de la Vie, Algérie*) et Dr. Nozha Cohen (*Institut Pasteur du Maroc*).

Deux conférences ont été présentées pour étayer l'apport de la recherche scientifique dans le domaine de la prévention des TIA, la première concernant la recherche fondamentale et la seconde, concernant la recherche opérationnelle. En effet, la première a traité des différentes méthodes de PCR et l'intérêt de la biologie moléculaire dans le diagnostic des microorganismes, avec la possibilité de concevoir des sondes spécifiques aux divers gènes des micro-organismes intervenant dans les TIA en vue de leur quantification. La deuxième présentation a porté sur les activités et les résultats d'un laboratoire d'analyses microbiologiques et ses études relatives à l'hygiène alimentaire réalisées entre 2002-2010, qui ont permis une avancée dans la prévention des TIA.

Séance 4 :

L'avant dernière séance a été présidée par M. Tarek Barhoumi (*Direction Régionale de la Santé Publique, Kairouan*) et Mme Soumia Hajji (*Office National de la Sécurité de Santé des Produits Alimentaires –ONSSA- Maroc*).

Trois conférences ont été présentées, elles sont articulées sur les outils de diagnostic leur performance et leur place dans la prévention des TIA qu'elle soit obligatoire et réglementaire (*outil de contrôle*) ou volontaire dans le cadre d'une démarche qualité ; d'où l'apport de l'accréditation des laboratoires, la certification des entreprises dans le domaine de la prévention des intoxications alimentaires.

Il a été discuté l'intérêt de l'autocontrôle des producteurs et l'apport des laboratoires accrédités ainsi que la nécessité d'une indépendance des services de contrôle. Par ailleurs, il a été proposé de prévoir l'établissement de systèmes de management intégrés à l'échelle de l'entreprise afin de réduire les risques de TIA.

Séance 5 :

La dernière séance, présidée par Mme Fatma Kayoueche (*Faculté des Sciences de la Nature et de la Vie, Algérie*) et Dr. Ali Bouattour (*Institut Pasteur, Tunis*) a vu la présentation de cinq exposés portant sur le rôle des opérateurs économiques dans la prévention des TIA ainsi que la contribution des services gouvernementaux de contrôle (*expérience du Maroc*), mais aussi l'apport de la formation continue dans ce domaine de prévention. Ainsi l'expérience de l'Algérie en matière de formation des acteurs de santé publique, mais aussi de la formation au niveau des entreprises ont été étudiés.

Les discussions qui ont suivi ont permis de dégager les recommandations suivantes :

- adapter les programmes de formation aux spécificités de chacun des pays magrébins,
- faciliter l'accès à l'information et aux bases de données disponibles à tous les organismes du réseau Magrébin futur,
- appeler à l'intervention de tous les acteurs dans les programmes de prévention des TIA,
- accorder une attention particulière aux citoyens à revenus faibles qui représentent la tranche la plus vulnérable aux TIA.

Communication orales et posters

Trois thématiques ont été retenues et développées par les présentations orales libres et des posters. Il s'agit de la **microbiologie alimentaire**, l'**épidémiologie** et l'**hygiène des denrées d'origine animale**. La présentation des communications orales s'est déroulée donc en trois sessions parallèles (*une thématique par salle*). La présentation des posters (*affichés dès le début du congrès*) a eu lieu le jeudi 15 Décembre à partir de sept heures du matin en trois séances concomitantes également. Les communications ont été examinées et évaluées par un jury (*à raison de deux évaluateurs par thématique*).

➤ [Présidents des séances de communications orales](#)

- **Microbiologie alimentaire** : Pierre COLIN (*Ecole Supérieure de Microbiologie et de Sécurité Alimentaire de Brest- France*) et Abdelhamid GHARBI (*Direction de la Santé Publique, Nabeul -Tunisie*)
- **Epidémiologie** : Lahcène NEZZAL (*Université Mentouri - Algérie*) et Ridha HAMZA, (*Direction de la Santé Publique, Bizerte- Tunisie*)
- **Hygiène des denrées d'origine animale** : Mohammed BOUSLIKHANE (*Institut Agronomique et Vétérinaire Hassan II, Rabat - Maroc*) et Abdelfettah Ettriqui (*Ecole Nationale Vétérinaire de Sidi Thabet – Tunisie*)

➤ [Présidents des séances de posters](#)

- **Microbiologie alimentaire** : Fouzia RADOUANI (*Institut Pasteur Maroc*) et Emna AMMAR (*ENIS -Tunisie*)
- **Epidémiologie** : Brahim KARFAL (*ONSSA -Maroc*) et Moez JRIDI (*Quali-Consult-Tunisie*)
- **Hygiène des denrées d'origine animale** : Béchir BOUSELMI (*Lab.Euro-Sud.Equipement - Tunisie*) et Farida BEKHOUCHE (*INATAA/UMC-Algérie*)

Ces évaluations ont été faites en se basant sur 10 critères et un test de notation de 1 à 4 pour les différents items évalués. Un classement a été par la suite effectué selon le score global reporté par 4 lettres : A (score > 30) le meilleur, B (21 < score < 30) et C (11 < score < 20).

- Concernant les sessions de microbiologie alimentaire, l'évaluation des 15 communications a permis de les classer en 8 A et 1 B et celle des 15 posters en 9 A et 6 B. Des travaux intéressants et diversifiés ont été bien présentés et défendus par leurs présentateurs.

- Dans les sessions d'épidémiologie, sur 10 communications, la moitié était cotée A et l'autre moitié B et sur les 12 posters l'évaluation a abouti à 2 A, 9 B et 1 C.

La qualité de ces interventions a été jugée nettement moindre que celle des présentations de la session microbiologie alimentaire.

-Pour les sessions hygiène des denrées d'origine animale, l'évaluation des 9 communications orales présentées a attribué des scores de A à 4 présentations et B à 5 autres ; sur les 14 posters qui ont été présentés : 2 ont été cotés B, 11C et un D.

Au total ; il a été relevé deux types d'intervenants, le premier type représenté par des étudiants développant des recherches fondamentales et le deuxième type est plutôt études de terrain.

Les meilleures présentations ont été sélectionnées par thématique et par type de présentation (*communications orales ou posters*) et six prix ont été offerts aux meilleurs auteurs comme suit :

➤ [Prix accordés aux communications orales](#)

- **Microbiologie alimentaire** : Mr BENNANI Mohamed (*Maroc*) pour la communication « *Prévalence d'Escherichia coli producteurs de shiga toxine dans la côte Méditerranéenne du Maroc* »
- **Epidémiologie** : Mr OUESLATI Walid (*Tunisie*) pour la communication « *Contribution à l'étude de la contamination du lait à la ferme par Listeria monocytogenes* »
- **Hygiène des denrées d'origine animale** : Mme BEN HASSANA Amal (*Tunisie*) pour la présentation « *Mise au point de techniques de PCR en temps réel pour la détection et la caractérisation de Salmonella à partir de volailles* »

➤ [Prix accordés aux Posters](#)

- **Microbiologie alimentaire** : Mr SADRATI Nouari (*Algérie*) pour la communication « *Antimicrobial and antioxidant activities of endophytes isolated from wheat (triticum durum desf.)* »
- **Epidémiologie** : Mlle BADRANE Narjis (*Maroc*) pour la communication « *Toxi-infection alimentaire collective a Laayoune (sud du Maroc)-2010 : a propos d'un épisode de 186 cas* »
- **Hygiène des denrées d'origine animale** : Mlle BENDDINE Dhakhira (*Algérie*) pour la communication « *Dosage par GC-MS des résidus d'un pesticide le –Méthidathion- dans la clémentine -Citrus clementina- de la région de Mitidja, Blida, Algérie* ».

[Table ronde](#)

La table ronde modérée par Mme Faouzia Mouffok (*Institut Pasteur, Algérie*), Mme Nozha Cohen (*Institut Pasteur, Maroc*), M. Michel Gautier (*Agro-Campus de Rennes, France*) et M. Radhoune Gdoura (*Faculté des Sciences de Sfax*) a concerné les perspectives d'instauration d'un réseau Maghrébin des TIA. Un projet de statut du réseau Maghrébin de surveillance et de prévention des TIA a été présenté par Dr. Thouraya Annabi Attia. L'objectif était d'étudier l'impact négatif sur la santé lié à l'alimentation et de promouvoir la collaboration

entre les compétences maghrébines, dans un contexte d'ouverture sur le monde. Un nom a été proposé à ce réseau : « **AI MSSA** »¹⁴ pour **Association Inter-Maghrebine de Sécurité Sanitaire des Aliments** », qui sera un réseau de scientifiques, de professionnels et d'institutions impliqués dans la surveillance et la prévention des impacts négatifs sur la santé liés à l'alimentation et dans la promotion de la santé par l'alimentation. Des procédures relatives au fonctionnement de ce réseau et à l'élection de ses responsables ont été proposées.

Les discussions ont concerné aussi bien le domaine d'action du réseau (*en particulier faut-il intégrer la dimension nutritionnelle des aliments ou pas*), que le type d'activité (*information, formation, autres*) ou encore le type d'organisation statutaire et les personnes ou institutions à impliquer.

La table ronde a été clôturée par l'annonce de la tenue du prochain congrès maghrébin en 2012 en **Algérie** avec comme thème « **La Sécurité Sanitaire des Aliments au Maghreb face la mondialisation** ».

Evaluation du congrès

L'évaluation globale du congrès a été réalisée, à travers la distribution d'une fiche d'appréciation à tous les participants. Chaque fiche comportait huit questions explorant trois paramètres : l'organisation, le contenu et la satisfaction globale des participants vis-à-vis du congrès. Soixante-dix (70) copies ont été restituées et leur exploitation a révélé (*les trois paramètres confondus*) que:

- 22,7% des participants étaient très satisfaits,
- 61 % des participants étaient satisfaits,
- 15 % des participants étaient moyennement satisfaits,
- 1,3 % des participants n'étaient pas satisfaits.

D'autre part une synthèse des observations des participants a montré des points positifs, en particulier l'organisation globale du congrès, ce qui contraste avec le cocktail dinatoire qui n'a pas répondu à l'attente des participants. Les suggestions ont surtout concerné la nécessité de faire participer plus d'intervenants et de donner plus de temps aux débats.

¹⁴ prononcée « aime ça »

Auto-évaluation

Une séance d'auto évaluative a réuni les membres du comité d'organisation relevant de l'ANCSEP le 19 Décembre 2011. Cette séance a mis en exergue l'esprit d'équipe qui a animé tous les membres du comité d'organisation y compris les personnes appartenant à d'autres organismes et/ou institutions¹⁵. Il a été souligné que les contraintes financières et administratives du congrès n'ont pas été faciles à gérer. A été notée la proportion de 83 % des participants « satisfaits » de l'organisation du deuxième congrès maghrébin, ce qui a été confirmé par les encouragements et les E-mails émanant de collègues invités venus témoigner de la réussite de cet événement scientifique.

En conclusion

Les deux premiers congrès maghrébins (*Casablanca et Hammamet*) sur la prévention des toxi-infections alimentaires ont permis de déblayer le terrain aux professionnels maghrébins actifs en matière de sécurité sanitaire des aliments pour mieux coopérer et échanger leurs expériences et constituent un jalon pour la construction du futur réseau maghrébin, aidés en cela par des personnes et institutions de pays amis ou opérant à l'échelle internationale. Maintenant qu'une communauté est constituée, le troisième congrès en Algérie devra confirmer la fonctionnalité et la pérennité de ce réseau.

¹⁵ Dont deux bureaux d'études privés