

L'autocontrôle à la traîne

En adoptant la nouvelle loi sur la sécurité sanitaire en 2010, le Maroc voulait rattraper l'énorme retard pris sur ses partenaires - et concurrents - commerciaux. Le pays a visiblement placé trop haut la barre. L'application de ce texte semble nécessiter plus de temps et de moyens.

La quasi-majorité des unités industrielles qui évoluent dans le secteur alimentaire est encore aujourd'hui dans une situation de non conformité avec la loi sur la sécurité sanitaire. Un peu plus de trois ans après l'adoption de la loi 28-07, censée rompre avec les vieilles

pratiques et renforcer le contrôle sanitaire en amont, sa mise en œuvre traîne des pieds. En effet, le texte adopté en octobre 2010 ne se limite pas au seul contrôle sanitaire des produits finis. Il impose au fabricant du secteur alimentaire de s'assurer de la salubrité de son produit avant de le mettre dans le circuit commercial. En clair, cela suppose que l'entreprise se dote d'un système d'autocontrôle en interne. Les professionnels n'étaient pas soumis à cette «contrainte» par la précédente loi.

Selon les témoignages que nous avons recueillis auprès des professionnels, notamment certains

membres de la Fédération nationale des industries agro-alimentaires (Fenagri) et la Fédération des industries de conserve des produits agricoles du Maroc (Ficopam), directement concernées par la nouvelle réglementation, la plupart indiquent «ne pas avoir les moyens» d'investir dans

l'autocontrôle, voire parfois «n'être pas au courant» de la nouvelle législation, notamment dans les segments des minorités artisanales et de l'abatage de volailles.

En réalité, seules les grandes industries, notamment les filiales de multinationales et les entreprises orientées essentiellement vers l'export (produits de la mer, conserves de fruits et légumes, produits laitiers...), soumises aux exigences de leurs marchés émetteurs (l'Union européenne principalement) sont rodées aux normes internationales, appliquent la démarche HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) et soumettent donc des

Faute de moyens, les PME sont loin de se conformer à la nouvelle loi.



La loi impose au fabricant du secteur alimentaire de s'assurer de la salubrité de son produit avant de le mettre dans le circuit commercial.

PH. DR

échantillons au contrôle préalable (en interne ou chez des laboratoires privés). Elles sont donc conformes, ou presque, à la nouvelle loi.

Par contre, plus de la moitié des 2.000 sociétés évoluant dans le secteur des produits végétaux et d'origine végétale, constitués de petites ou moyennes entreprises (PME), ne répondent pas aux exigences de ce texte. «Il faut réfléchir à un cadre incitatif et prévoir des aides pour les PME du secteur. Car pour se mettre en conformité, il faudra investir. Ce qui n'est pas toujours évident, surtout dans un contexte de

crise», nous explique un membre de la Fenagri, ayant requis l'anonymat. Ce dernier rappelle que des propositions dans ce sens ont déjà été formulées dans le projet de contrat programme pour la filière, toujours en négociation avec l'Etat.

Les premiers agréments pour février 2014

Rappelons qu'avant l'adoption de la nouvelle loi, le secteur était régi par la loi 13-83. «A titre indicatif, cette loi abrogée peut être comparée à la réglementation en vigueur aux USA avant 1938 !», explique le spécialiste Ahmed Essadki. Mais depuis, les Américains ont, en de nombreuses étapes successives, amélioré leur législation pour la rendre ce qu'elle est actuellement, un arsenal scientifique et technique qui procure au consommateur une protection parmi les meilleures au monde.

D'un seul bond, la loi 28-07 nous rapproche de la réglementation américaine actuelle.

Théoriquement, la nouvelle loi a établi la notion d'agrément pour exercer dans la filière agro-alimentaire. Selon le type d'activité, l'Office national de sécurité sanitaire des produits alimentaires

(ONSSA) devait octroyer, sur la base d'un dossier instruit et après vérification sur site, un agrément renouvelable périodiquement. Sans ces documents en bonne et due forme, un exploitant ne peut plus exercer désormais dans le secteur agroalimentaire. Et ce, sachant qu'un délai d'un an, à compter de la publication des décrets d'application fin 2011, a été accordé aux professionnels pour se conformer à la loi. Déjà début 2012, l'Office nous assurait que ses agents étaient à pied d'œuvre pour sensibiliser les professionnels et les inciter à opérer leur mise à niveau.

A l'époque, il était expliqué que l'objectif est d'assister et d'accompagner au lieu de sanctionner les récalcitrants. Deux années se sont écoulées depuis. Mais, selon nos sources, l'ONSSA se prépare à lancer, en février 2014, une opération d'octroi d'une première vague d'autorisations et d'agréments sanitaires aux unités de production alimentaire. Nos sources avancent un premier chiffre de 900 établissements : 700 opérant dans les produits de la pêche et 200 qui évoluent notamment dans les secteurs des produits laitiers et de la charcuterie industrielle. ♦

Youssef Boufous

Des amendes qui ne dépassaient pas 4.000 DH !

Avant l'adoption de la loi 28-07, on peut dire que le Maroc composait avec une loi en déphasage avec son environnement. La répression des fraudes dans l'industrie alimentaire relevait de plusieurs services, qui dépendaient de différents ministères. Et les textes reprenaient des règlements qui dataient d'avant l'indépendance. Les sanctions étaient tout sauf dissuasives: un opérateur, même s'il est surpris en flagrant délit de fraude, risquait une amende qui ne dépassait pas 4.000 DH, contre 5.000 à 100.000 DH au-

jourd'hui et d'une peine d'emprisonnement.

Il a fallu attendre les années 1990 pour qu'un semblant de débat soit initié autour de la question, à l'occasion des négociations entamées par le Maroc avec l'Union européenne pour établir une zone de libre-échange. L'Etat marocain avait pris conscience à l'époque qu'il était très en retard à ce niveau. En particulier par rapport aux médicaments. La réglementation marocaine était dans une espèce de vase clos. A part la répression des

fraudes, les textes étaient pauvres. Il n'était plus possible pour le Maroc de commercer dans ces conditions et il fallait donc instaurer une plus grande confiance pour les acteurs de la chaîne alimentaire en améliorant la compétitivité.

Malheureusement, entre la prise de conscience et l'adoption de la nouvelle législation, il a fallu attendre plus de dix ans. L'ancienne législation est restée en vigueur jusqu'en 2010, date de l'adoption de la Loi 28-07, et ses textes d'application n'ont vu le jour que fin 2011.

L'interminable guerre des normes

Le Maroc est souvent contraint de livrer bataille sur le terrain des normes sanitaires pour défendre ses parts de marchés à l'étranger. Le pays est appelé à mettre à jour son arsenal et explorer d'autres modèles, notamment celui anglo-saxon, selon les experts.

L'expérience a été vécue, au moins une fois, par la majorité des exportateurs marocains, notamment ceux de l'agroalimentaire et de l'agro-industrie : voir sa marchandise refoulée aux frontières d'un pays. Sous prétexte que les normes qu'ils appliquent ou qu'ils notifient dans leurs bulletins d'analyse ne sont connus qu'en Afrique du Nord, subsaharienne ou dans les marchés classiques du Maroc. Ce n'est un secret pour personne, bien des pays - et des plus libéraux - ont recours aux normes sanitaires pour dresser des barrières non-tarifaires ou pour défendre ses marchés. Un incident notoire illustre cette

«guerre». Il est survenu en 2008. Le Maroc avait été appelé à défendre sa sardine devant les membres de la commission du Codex Alimentarius relatif aux poissons et aux produits de la pêche. Cette année-là, le Chili et le Pérou voulaient inclure certaines de leurs espèces de poissons sous le nom commercial «conservé de sardine» déjà appliqué au Maroc. Un débat qui cachait une bataille sur les parts de marchés. Le Codex Alimentarius a été créé, rappelons-le, en 1963 par l'Organisation mondiale de l'Alimentation (FAO) et l'Organisation mondiale de la santé (OMS) pour élaborer des normes alimentaires, des lignes direc-

trices et d'autres textes, tels que des Codes d'usages, dans le cadre du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires. Vu l'importance que revêtent les travaux du Codex, le Maroc a créé en 1997 son propre Comité National du Codex (CNC), mais il ne verra le jour qu'en 2005 (sa dernière session s'est tenue le 26 décembre 2013). Ce comité regroupe l'ensemble des composantes nationales (37 membres représentant les départements ministériels, la profession et les associations de la protection du consommateur) concernées par la qualité des produits alimentaires et constitue l'entité nationale de coordination des travaux



Si le Maroc veut diversifier ses débouchés à l'export, «il doit obligatoirement modifier ses normes pour prendre en considération celles des pays ciblés» PH. DR

du Codex Alimentarius. La loi 28-07 se greffe à cette dynamique autour des normes marocaines et la réglemente. Car si le Maroc veut diversifier ses débouchés à l'export, «il doit obligatoirement modifier ses normes pour prendre en considération celles des pays ciblés», soutient

Ahmed Essadki. «Il faut explorer d'autres modèles, notamment anglo-saxon. Le modèle français s'essouffle et nombre de pays avec qui nous sommes liés par des ALE fonctionnent avec des normes anglo-saxonnes que nous ignorons», ajoute-t-il. ♦

Y.B

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Les nouveautés de la loi 28-07

Ce texte oblige les opérateurs à respecter de nouvelles exigences et à ne mettre sur le marché que des «produits sûrs». Elle oblige aussi l'ONSSA à renforcer le contrôle et veiller à ce que ces exigences soient respectées par les professionnels.

Les rédacteurs de la loi 28-07 l'ont voulue souple et large pour couvrir l'ensemble de la chaîne de production alimentaire. Elle couvre ainsi toutes les étapes de la manipulation, traitement, transformation, conditionnement, emballage, transport, entreposage, distribution, mise en vente ou exportation, des produits primaires, des produits alimentaires destinés à la consommation humaine et des aliments pour animaux. Les dispositions de cette loi

28-07 introduisent aussi des concepts comme l'obligation d'agrément sanitaire des unités alimentaires, l'enregistrement

et l'identification des élevages, la traçabilité, l'autocontrôle, le rappel des produits non conformes... Ces concepts devant aboutir à terme à la responsabilisation de l'industriel.

Ainsi, en cas d'incident sur la santé du consommateur, l'industriel est contraint par la loi à indemniser le plaignant. Selon des spécialistes de l'ONSSA, la nouvelle loi se réfère à la conduite du travail d'autocontrôle selon le principe

du HACCP. Il s'agit d'une démarche de prévention des dangers d'origine alimentaire créée, développée et adoptée par la NASA. L'objectif au départ était de réduire au maximum les dangers pouvant être liés à la nourriture servie aux astronautes. Compte tenu des résultats encourageants, la démarche a ensuite été généralisée progressivement aux autres produits de consommation.

Pour le Maroc, les besoins de convergence réglementaire sanitaire et phytosanitaire dans le processus de rapprochement de l'Union européenne ont accéléré l'adoption de la loi 28-07 et de ses textes d'application, qui permettraient à terme de s'aligner sur les standards internationaux



L'actuelle loi prévoit l'entrée en vigueur en mai 2014 de nouvelles modalités d'étiquetage des produits alimentaires. PH. DR

en matière de sécurité alimentaire. L'actuelle loi prévoit aussi l'entrée en vigueur en mai 2014 de nouvelles modalités d'étiquetage des produits alimentaires. Une disposition qui avait divisé les professionnels lors des débats de pré-adoption de la loi en 2010. Le décret d'application de cette disposition détermine les prescriptions et exigences générales d'étiquetage des produits

primaires et des produits alimentaires et concerne ainsi tout importateur et tout producteur, ou exploitant d'un établissement ou d'une entreprise du secteur alimentaire. Des fabricants respectent déjà les exigences en termes d'étiquetage. D'autres avancent que cela implique un coût financier «difficile à supporter». ♦

Y.B