

# Viandes bovines: Que d'obstacles à l'import!

• Un quota de 4.000 tonnes destiné aux hôtels et restaurants

• Un chapelet de documents et des normes draconiennes

**T**RÈS faible le volume de viandes rouges importées. L'avis aux importateurs lancé pour la deuxième année consécutive a suscité très peu d'intérêt

tions draconiennes, voire les obstructions introduites dans le cahier de prescriptions spéciales, des documents à produire et des destinataires des produits», révèle un importateur. Le quota de 4.000 tonnes de viandes bovines de «haute qualité» est en effet destiné aux hôtels 4 et 5 étoiles ainsi qu'aux restaurants classés. Et l'importateur, une fois éligible à ce contingent, doit présenter la liste de ses clients assortie de leurs déclarations sur l'honneur. Hôteliers et restaurateurs doivent en effet s'engager à consommer ces viandes dans leurs

haute qualité doit répondre, en plus des normes applicables dans les pays de l'UE, à des normes techniques définies par un cahier de prescriptions spéciales (CPS) établi par le ministère de l'Agriculture. Il s'agit des viandes issues de bovins mâles, alimentés par des produits végétaux depuis leur servage et abattus selon le rite islamique halal. C'est qui doit être attesté par un organisme habilité par les autorités compétentes du pays exportateur. Mieux, le CPS, les catégories de carcasses des animaux de moins et de plus de 12 mois conformément aux normes définies par la réglementation européenne.

Le suivi et le contrôle de l'importation sont également verrouillés. L'importateur est tenu d'adresser mensuellement au ministère de l'Agriculture un état des quantités ventilé par client et d'en préciser l'identité et l'adresse complète. Sans oublier l'origine du produit et la date d'importation.

A l'arrivée aux postes frontaliers, les viandes de haute qualité doivent être accompagnées d'un certificat sanitaire

vétérinaire, d'une attestation d'abattage halal et d'un document certifiant la qualité selon le CPS. C'est sur ces bases que le contrôleur marocain doit délivrer un certificat sanitaire. Lequel certificat détaille les informations sur l'importateur, la quantité importée, le pays d'origine et la qualité du produit. Et l'enlèvement de la marchandise ne doit être autorisé par la Douane qu'après production par l'importateur de l'attestation d'éligibilité et du certificat sanitaire vétérinaire. En somme, une liasse de documents tous produits sur des modèles fournis par l'administration. «De quoi décourager tout importateur intéressé par ce marché», dénonce un professionnel. Un marché autour duquel la communication a également fait défaut. D'où aussi le manque d'engouement parmi les opérateurs du transport et de logistique dédiés à ce type de marchandise hautement périssable. □

A. G.

## Les contingents de l'UE

Produits	Tarif préférentiel	Quantité (tonnes)
Viande bovine de haute qualité, des espèces domestiques	200%	4.000
Viande bovine, des espèces domestiques, à l'exclusion de la viande désossée du gros bovin, fraîche ou réfrigérée	200%	1.000
Viande d'agneau des espèces domestiques, fraîche, réfrigérée ou congelée	200%	Illimitée
Poulets, coqs, dindes et dindons entiers, réfrigérés ou congelés	58%	400
Cuisses et ailes de poulets et de coqs, en morceaux non désossés, frais, réfrigérés ou congelés	58%	400
Viandes de cuisses de poulets et de coqs entiers sans peau, désossées, non broyées, congelées	58%	500
Autres morceaux de poulets et de coqs désossés, autres que le bréchet, l'escalope et la cuisse entière, non broyées et congelées	58%	700
Viandes de coqs et poulets désossées, broyées et congelées	34,8%	100
Viandes de dinde désossées, broyées et congelées	30%	1.400
Toutes préparations de saucisses, saucissons et produits similaires, de viande et d'abats	10%	1.000

Sources: Ministères de l'Agriculture et du Commerce extérieur

**L'importation des viandes bovines dites de luxe est soumise à conditions techniques spécifiques avec cette année un droit préférentiel de 200%. Droit qui sera réduit de 100% sur 4 ans par tranche de 20%. La campagne d'importation court du 1er octobre au 30 septembre de l'année d'après**

parmi les opérateurs. Que ce soit pour les viandes bovines «de haute qualité» ou d'agneaux à l'état frais ou congelé, les importateurs ne se bousculent pas.

Pourtant, le Maroc a pris l'engagement dans le cadre de l'accord d'association signé avec l'Union européenne d'ouvrir un contingent tarifaire de 4.000 tonnes de viandes bovines. Ceci, avec une réduction des droits de douane de 100% sur 5 ans par tranche de 20 points par an. Pour cette saison qui court du 1er octobre 2013 jusqu'au 30 septembre 2014, le taux applicable est de 200%. Mais ce n'est pas ce niveau de droit à l'import qui dissuade les importateurs. «C'est plutôt les condi-

propres établissements. A défaut, ils encourrent des sanctions de saisie et de dénonciation aux services des douanes.

Mais pourquoi cette destination exclusive? Le consommateur marocain qui a les moyens n'a-t-il pas le droit de consommer un steak de charolais? Des questions qui ne se justifient que par le souci de maintenir la production locale. Surtout celle de la viande bovine. Car, pour ce qui est des ovins, l'ouverture de l'importation n'est pas contingentée mais reste liée à des droits de douane très élevés: 200%. Sans toutefois des normes techniques spécifiques.

En revanche, la viande bovine dite de