

Agroalimentaire

Faux départ des agréments sanitaires

- Dix-huit mois de délai de grâce accordé aux industriels
- Environ 1.400 entreprises agréées sur les 5.000 recensées
- La majorité bénéficiait déjà de l'ancien système

L'OBLIGATION d'étiquetage censée informer le consommateur sur le contenu des produits qu'il achète sera différée de 18 mois. Pareille pour les procédures d'agrément des entreprises agroalimentaires. «Un texte modifiant la date initiale de son entrée en vigueur sera adopté en mai prochain», a annoncé hier mercredi, à Casablanca, Aziz Akhannouch, ministre de l'Agriculture et de la Pêche maritime. Le ministre qui présidait une journée d'information sur les procédures d'octroi des agréments et autorisations sanitaires s'est ainsi déclaré favorable à la requête de la profession réclamant un délai de grâce. «Les professionnels adhèrent totalement à la loi relative à la sécurité sanitaire des produits alimentaires mais la réalité de l'entreprise marocaine notamment la PME impose une mise à niveau et donc un délai pour se conformer à la nouvelle législation», se justifie le président de la Fédération nationale de l'agroalimentaire. Pour Amine Berrada Sounni, les enjeux sont importants tant vis-à-vis du consommateur local qu'en ce qui concerne les marchés extérieurs. «Car il s'agit de se mettre aux standards internationaux en termes de salubrité, de compétitivité et de qualité des produits», précise Berrada. De plus, le processus d'agrément des entreprises a aussi un coût. «Et la profession envisage de négocier des mesures incitatives, voire des aides financières», révèle le chef de file des industriels de l'alimentaire.

Pourtant, la loi 28-07 sur la sécurité sanitaire des produits alimentaires et certains

Etablissements mis en conformité avec la loi	Agréments et autorisations octroyés
Produits de la mer	770 (100%)
Viandes, produits laitiers et dérivés	309 (100%)
Nouveaux établissements	
Produits de la pêche	20
Viandes et dérivés	17
Lait et produits laitiers	8
Jus nectar et boissons	13
Conserves végétales	28
Fruits et légumes frais	11
Céréales et légumineuses et dérivés	13
Matières grasses végétales	17
Sucre et dérivés	4
Conditionnement du thé et café	4
Sel, épices et plantes aromatiques et médicinales	1
Vins et boissons alcoolisées	9

Source: Onssa
Les entreprises ayant basculé dans le nouveau système d'agrément et autorisation sanitaire relèvent des secteurs de pêche, des viandes, du lait et produits dérivés. Halles aux poissons, abattoirs et ateliers de charcuterie sont dans ce cas

de ses textes d'application devaient être déployés depuis 2011. Et l'arrêté relatif à l'agrément et l'autorisation a été publié le 6 juin 2013. Date à laquelle a été lancé le processus d'audit et d'octroi de ces certificats.

«Pour le moment, environ 1.400 entreprises ont été agréées ou autorisées», annonce Ahmed Bentouhami, directeur général de l'Office national de sécurité sanitaire des produits alimentaires (Onssa). L'objectif est d'atteindre le nombre de 3.000 entreprises à fin 2014 sur les 5.000 établissements recensés.

«De fait, plus des deux tiers des entreprises agréées ou autorisées jusqu'à présent faisaient partie de l'ancien système en se conformant aux dispositions de la nouvelle législation», précise Bentouhami. Il s'agit de la totalité des établissements opérant dans les produits de la pêche (halles aux poissons, marchés de gros, usines de traitement des produits de la mer et bateaux). Au total, l'activité de pêche compte 770 unités. L'autre vague d'établissements qui a basculé dans le nouveau système est constituée des opérateurs des produits ani-

maux : abattoirs, charcuterie, boyauteries, lait et produits dérivés. Toutes les entreprises de ces activités (309) se sont, paraît-il, conformées aux exigences de la loi en termes d'autocontrôle, de traçabilité, de retrait du marché des produits insalubres et de responsabilité de l'industriel. Pourtant, une récente étude de l'Onssa avait conclu à l'insalubrité de la quasi-totalité des abattoirs. Seule la nouvelle unité implantée dans la région de Meknès sort du lot. C'est à se demander que les 178 abattoirs ont été mis à niveau selon les exigences édictées par la loi. A commencer par la mise en place d'un programme d'autocontrôle basé sur le système de l'analyse des risques et la maîtrise des points critiques. Ceci bien évidemment après le renouvellement des équipements et le réaménagement des locaux conformément aux bonnes pratiques sanitaires. □

A. G.