



## ENTREPRISES

### Produits de la mer

# La procédure de traçabilité allégée

- **Un facteur d'amélioration de la qualité**
- **Séparation de la certification et du contrôle sanitaire, la nouveauté**
- **Les entreprises responsables au niveau civil, commercial et pénal des produits exportés**

LA traçabilité des produits de la mer répond aux attentes d'un grand marché international confronté à la recherche de filières localisées et organisées. En effet, c'est l'une des préoccupations, quasi constante, pour tous les acteurs de la chaîne alimentaire, en quête d'un moyen

technique permettant de connaître l'histoire des produits. Un sésame pour pénétrer sur les marchés étrangers, comme ceux de l'Union européenne, pays qui

contrôles officiels systématiques avant exportation. Chaque lot devait faire l'objet d'analyse, 1/5, 1/10 ou 1/18 selon le classement de l'établissement et son évo-

pas forcément en même temps, ni l'un avant l'autre. Quand un producteur est sur le point d'exporter, il déclare et exporte, la procédure étant plus allégée et le producteur plus impliqué. Des services vétérinaires font leur travail a posteriori ou avant s'ils le désirent. Cela dépend du classement de l'entreprise et de sa gestion de la sécurité sanitaire. Ainsi, les professionnels sont désormais responsables de leurs produits, selon la loi 28/07. Ils ont la responsabilité civile, commerciale et pénale en ce qui concerne la santé du consommateur, indiquent les experts. "Ils sont responsables de ce qu'ils exportent", insiste Bouayad. Dans le détail, ils doivent effectuer une analyse du danger liée au produit, en présentant un plan de maîtrise sanitaire à faire valider par l'Onssa. «Si jamais il y a non conformité ou alerte, il y a un blocage qui entraîne une reprise à zéro, car la confiance n'a pas été respectée, surtout au niveau des critères de sécurité qui touchent directement le consommateur», explique Dr Hassan Moujahid, de la direction centrale de l'Onssa. Cette nouvelle approche concernant la certification des produits issus de la pêche et de l'aquaculture destinés à l'export permet des procédures plus souples pour alléger la traçabilité. Pour exemple, pour les semi-conserves, c'est un gain de temps qui peut aller jusqu'à un mois. □

Fatiha Nakhli

#### Dispositifs

LA rencontre a de même permis de débattre des mécanismes et des dispositifs d'accompagnement visant la compétitivité et une meilleure adaptation des entreprises de la région à l'évolution de la réglementation. Et enfin d'alimenter la réflexion sur les opportunités de la traçabilité. Le séminaire sur «La traçabilité des produits de la mer, enjeux et opportunités» est organisé par Agadir Haliopôle Cluster, en partenariat avec la Fédération nationale des industries de transformation et de valorisation des produits de la pêche (FENIP). Animé par des experts et des chercheurs qui ont zoomé sur les aspects techniques, il a connu une grande affluence des acteurs du secteur de la pêche, toutes filières confondues. □

imposent des directives drastiques et que les entreprises sont obligées d'observer. Au Maroc, l'Office national de sécurité sanitaire (ONSSA), en tant qu'autorité compétente, veille à faire respecter ces réglementations. Auparavant, il y avait des

lution. S'il est en règle, il passe de 1/5 à 1/10 l'année suivante, il n'y a donc pas de non-conformité et donc pas de refoulement.

Organisé à Agadir, une région fortement exportatrice, un séminaire autour de «La traçabilité des produits de la mer, enjeux et opportunités» a permis de favoriser le dialogue et d'échanger autour de ce thème important, pour répondre aux préoccupations des entreprises du Souss. «Il est important d'expliquer l'intérêt de la traçabilité qui est une obligation dans le sens positif du terme, et non un fardeau», explique Mohamed Bouayad, président de AHP (Agadir Haliopôle). En effet, la traçabilité se présente en tant que facteur d'amélioration de la qualité. La grande nouveauté aujourd'hui, c'est que la certification va être séparée du contrôle sanitaire, nous indique-t-on. Ils ne se font

Pour réagir à cet article:  
courrier@leconomiste.com