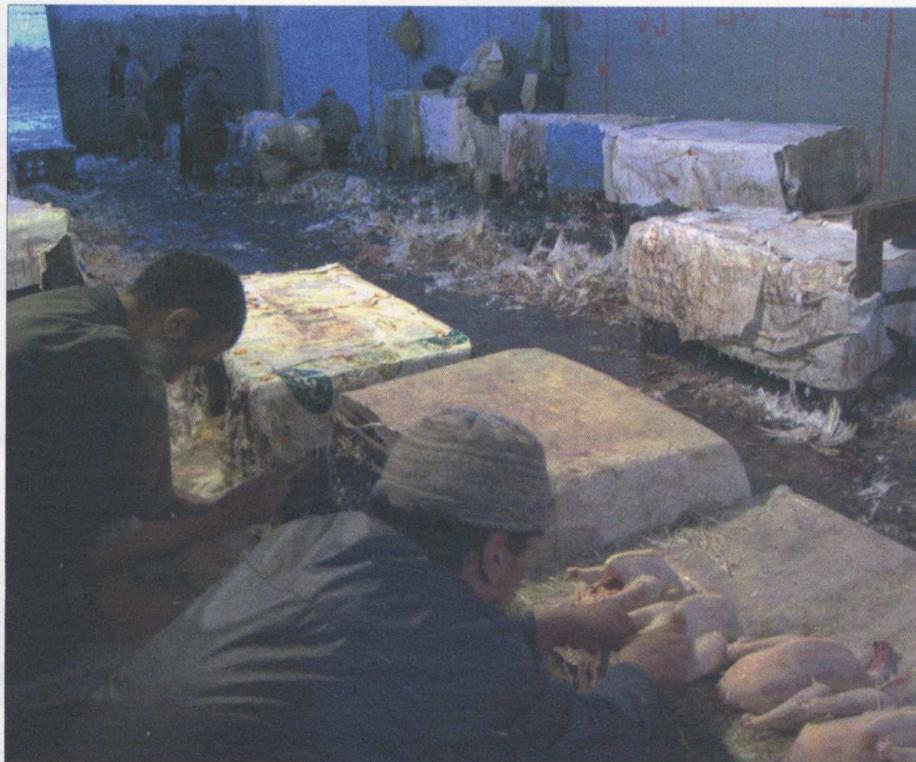


Viandes blanches : une bombe sanitaire à retardement

■ 92% des viandes de volailles consommées au Maroc proviennent d'un circuit d'abattage illégal et échappent à tout contrôle.

■ 15 000 tueries exercent dans l'illégalité totale. 25 abattoirs modernes et aux normes produisent à peine 36 000 tonnes par an sur un total de 420 000 tonnes.

■ Les professionnels appellent l'ONSSA à la rescousse et demandent à ce que l'office soit investi de prérogatives élargies pour le contrôle et les sanctions.



effet, le circuit d'abattage du poulet vif reste encore dominé par les fameuses tueries traditionnelles plus connues sous l'appellation de «Riyachates». Aujourd'hui, 92% des viandes de volaille consommées proviennent d'un circuit totalement informel et incontrôlé, notamment les 15 000 tueries traditionnelles, que ce soit les petites de quartiers ou les grosses tueries, installées dans les marchés de gros et dans les souks de campagne. Ainsi, sur les 420 000 t de viande de poulet consommées au Maroc chaque année, à peine 36 000 t proviennent du circuit d'abattage moderne, le reste, 385 000 t, échappe à tout contrôle, surtout au niveau du processus d'abattage.

Les risques que cela présente sont similaires à ceux évoqués par la Cour des comptes concernant les viandes rouges. De quoi donner des sueurs froides aux consommateurs mais aussi, et

LA RÉFORME NE POURRA PAS RÉUSSIR SI L'ÉTAT NE DONNE PAS À L'ONSSA DES POUVOIRS PLUS ÉLARGIS. ET IL DEVRA LE FAIRE EN URGENCE CAR IL Y VA DE LA SANTÉ DES MAROCAINS ET DE CES DEUX SECTEURS STRATÉGIQUES EN TERMES D'EMPLOIS, D'INVESTISSEMENTS ET SURTOUT D'AUTO-SUFFISANCE EN VIANDES

surtout, aux pouvoirs publics. Cela est d'autant plus vrai que l'anarchie qui règne dans le secteur avicole l'expose davantage aux risques en cas d'épidémie d'influenza hautement pathogène. C'est que les conditions de transport et

d'abattage du poulet dans les tueries sont au summum de l'insalubrité, ce qui constitue un terrain fertile pour la propagation des bactéries et virus. Saleté des locaux, des équipements, absence d'hygiène des employés, cohabitation dans des conditions chaotiques de poulet vif avec de la viande fraîche et des abats et de l'alimentation animale aux côtés des déchets et détritiques de tous genres, le tout, et le plus souvent, dans l'environnement non moins insalubre de nos marchés et nos souks. Parler dans ces conditions de chaîne de froid, de conservation et de conditionnement relève évidemment de la science-fiction.

La quasi-totalité des professionnels de la restauration collective s'approvisionnent auprès de ce circuit informel

Le risque de santé publique est encore plus aggravé quand on sait que la quasi-totalité

des professionnels de la restauration collective au Maroc s'approvisionnent auprès de ce circuit informel et incontrôlé, que ce soit viandes rouges ou blanches, contrevenant totalement à la loi.

A ces risques sanitaires s'ajoute un risque à caractère économique. Le plus haut niveau sur l'échelle de ce risque serait l'écroulement d'un secteur qui s'est très bien structuré et développé sur sa partie amont composée d'usines de nutrition, de couvoirs et d'élevages agréés par l'ONSSA et figurant parmi les meilleurs à l'échelle africaine. L'anarchie qui règne dans la commercialisation et l'abattage de volaille expose en fait toute la filière, en cas d'épidémie d'influenza hautement pathogène, à un danger d'effondrement. La survenue de la grippe aviaire faiblement pathogène l'année dernière a été symptomatique, aucune région du Maroc n'a été épargnée et toutes les espèces de volailles ont été infectées, comme l'ont déclaré les professionnels de l'élevage et les producteurs des œufs suite à la forte augmentation des prix en 2016. Il ne faut donc pas se faire d'illusions, une épidémie hautement pathogène serait encore plus ravageuse pour l'ensemble des élevages avicoles et obligerait les autorités sanitaires à limiter considérablement, en cas de suspicion, toute circulation de volailles vives, tout départ depuis les élevages, tout arrivage dans les lieux d'abattage.

En un mot, pour éviter la propagation du virus, les autorités publiques n'auraient probablement d'autre choix que de paralyser littéralement le secteur, au lieu de paralyser juste une zone ou une région, à l'instar de ce qui se passe en Europe. Les 15 000 tueries mais avec elles tout un secteur avec ses 30 milliards de DH de chiffres d'affaires et surtout ses 360 000 emplois en souffriraient de façon

considérable. Bien sûr, des plans d'action au niveau de l'ONSSA et des autorités existent, mais ont-ils été opérants lors de la première alerte l'année dernière? A-t-on les moyens d'indemniser, comme cela a été le cas en France, suffisamment nos éleveurs pour qu'ils puissent déclarer à temps et accompagner l'action? A titre indicatif, la note en France a été salée, avec près de 300 millions d'euros l'année dernière et cela uniquement sur les quelques départements touchés et principalement sur l'espèce canard.

En dehors d'un tel scénario, l'anarchie qui règne, à l'image de la viande rouge, est aussi synonyme de manque à gagner et pour l'Etat et pour le secteur. Pour l'Etat d'abord, parce que qui dit circuit informel, dit absence totale de recettes fiscales pour des activités qui pourtant génèrent du chiffre d'affaires et des gains. Pour ce qui est des opérateurs, le manque à gagner est ressenti d'abord pour les abattoirs modernes. Il en existe aujourd'hui 25 au Maroc pour les viandes blanches et 3 pour les viandes rouges détenus par les privés et agréés par l'ONSSA. Mais en contrôlant à peine 8% du volume global du poulet et encore beaucoup moins pour la viande rouge, les propriétaires de ces abattoirs ont des difficultés à pérenniser leurs investissements à cause de la faible utilisation de leurs capacités.

Les tueries échappent au contrôle de l'ONSSA

Que faut-il faire alors face à une telle situation? Des solutions existent et l'Etat tente déjà et laborieusement d'en mettre en œuvre quelques-unes. La méthode soft consisterait à pousser les tueries traditionnelles à se transformer et les boucheries à se moderniser. Le contrat-programme signé en avril 2017 par le gouvernement et l'ensemble des fédérations et associations professionnelles de l'agroalimentaire comporte justement tout un chapitre sur les filières avicole et bovine. Une des mesures phares que l'on peut y lire porte en effet sur la modernisation, dans un premier temps, de 2 300 tueries et de 3 300 boucheries à travers une subvention de 30 000 DH. Sera-t-elle suffisante pour enclencher une nouvelle dynamique? De quels mécanismes devra-t-elle être accompagnée pour lui assurer la réussite escomptée? Autant de questions auxquelles les décrets d'application devraient répondre. En effet, on ne peut imaginer la réussite de cette démarche que si elle est conduite par les pouvoirs publics de manière concertée, progressive et cohérente. Pour cela, la meilleure manière de la réussir est de procéder par zones géographiques, par quartiers ou par communes de sorte à ce que les nouveaux points d'abattage et de commercialisation ne soient pas confrontés à de la concurrence déloyale.

La méthode la plus radicale pour

mener la modernisation est la répression et l'application des lois. Parmi elles, tout d'abord celle qui impose aux professionnels de la restauration collective de s'approvisionner uniquement auprès du circuit d'abattage moderne et contrôlé.

Mais pour l'application de la loi et des sanctions, l'Etat devra d'abord régler un problème de compétences et de prérogatives. Aujourd'hui, dans le cas du poulet, les 15 000 tueries informelles échappent totalement au contrôle de l'autorité sanitaire par excellence qui est l'ONSSA. Ce dernier n'est tout simplement pas habilité

aujourd'hui à contrôler des points de vente qu'il n'a pas agréés et qui n'ont aucune existence juridique pour lui, comme cela a été déclaré par un de ses représentants dans une émission à la radio. C'est que les tueries sont en fait autorisées par les communes locales et cela sans autorisation préalable de l'ONSSA! Pire, ne disposant dans la majorité des cas que d'une autorisation de vente en vif, elles se transforment en lieux d'abattage au vu et au su de tout le monde. Pour ce qui est de la restauration collective, l'ONSSA peut en revanche procéder au contrôle mais n'a aucune autorité pour passer,

par exemple, à la fermeture de locaux pour non-respect des normes. Il peut tout au plus saisir la marchandise et les denrées impropres à la consommation. En fait, c'est au ministère de l'intérieur que reviennent ces prérogatives. Ce qui fait dire à des professionnels que la réforme ne pourra pas réussir si l'Etat ne donne pas à l'ONSSA des pouvoirs plus élargis. Et il devra le faire en urgence car il y va de la santé des Marocains et de ces deux secteurs stratégiques en termes d'emplois, d'investissements et surtout d'auto-suffisance en viandes ■

SAÂD BENMANSOUR