



ORGANISATION DES
NATIONS UNIES
POUR L'ALIMENTATION
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



F

Points 4.3 a) et 4.3 b) de l'ordre du jour

GF/CRD Morocco-2

LANGUE ORIGINALE

**FORUM MONDIAL FAO/OMS DES RESPONSABLES DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE
DES ALIMENTS**

Marrakech (Maroc), 28 – 30 janvier 2002

RENFORCEMENT DES CAPACITES

4.3.a) Assistance technique aux pays en développement – enseignements tirés de l'expérience.

*4.3 b) Nouvelles approches du renforcement des capacités et de l'assistance technique –
partenariats.*

DOCUMENT PROPOSÉ PAR LA DÉLÉGATION DU ROYAUME DU MAROC

Les opinions exprimées dans les documents du Forum mondial sont celles de leurs auteurs et ne reflètent pas nécessairement celles de la FAO ou de l'OMS. Les appellations employées et la présentation des données n'impliquent de la part de la FAO et de l'OMS aucune prise de position quant au statut juridique des pays, territoires, villes ou zones, ou de leurs autorités, ni quant au tracé de leurs frontières ou limites.

I- INTRODUCTION

LE SYSTEME DE CONTROLE ALIMENTAIRE EN VIGUEUR AU MAROC

1. le droit alimentaire marocain

En matière alimentaire, la base juridique de l'édifice normatif – et par voie de conséquence de l'action administrative – repose principalement sur la loi 13.83 du 5.10.1984 relative à la répression des fraudes sur les marchandises.

La loi de 1977 édictant des mesures relatives à l'inspection sanitaire des animaux vivants et des denrées animales et d'origine animale, permet d'intervenir dans le domaine de l'hygiène alimentaire. il s'agit de dispositions sectorielles fort importantes, mais ne régissant pas l'ensemble du problème alimentaire et ne sert pas de support général au système.

La loi 13.83 concerne les relations commerciales qui s'établissent entre un commerçant et un consommateur, ou entre commerçants et, d'une façon générale tout acte de commerce ou assimilé. la loi est une loi strictement pénale, à caractère répressif et de ce fait ne favorise pas l'information mutuelle entre l'administration et les opérateurs économiques, ne pose pas le problème de la protection contre la fraude à partir du produit lui même, mais à partir du comportement possible ou présumé des contractants et répond mal, également, au souci légitime que les opérateurs économiques et l'Etat peuvent avoir de valoriser les produits.

Les règlements d'application de la loi 13.83 comprennent des textes de portée générale et des textes particuliers relatifs aux boissons et aux produits alimentaires. Cette réglementation est généralement d'origine ancienne, elle est largement dépassée par comparaison avec les textes en vigueur en Europe, par exemple. De nombreuses circulaires ministérielles ou interministérielles ont été publiées depuis 1983, pour pallier aux insuffisances de la réglementation.

L'analyse du domaine de la réglementation alimentaire marocaine en vigueur permet d'identifier les zones d'intervention nouvelles qui doivent être assignées à la réglementation et au contrôle alimentaire :

- la sécurité alimentaire : le contrôle a posteriori effectué par un contrôle public des denrées alimentaires offertes au consommateur n'est pas suffisant.
- la qualité alimentaire repose sur un niveau minimal de qualité des denrées alimentaires au dessous duquel ces denrées ne peuvent être commercialisées. Cependant, les producteurs et consommateurs aspirent à mettre ou trouver sur le marché des denrées apportant 'un plus' par rapport à ce niveau plancher. Plusieurs raisons justifient l'introduction dans la réglementation du Maroc d'un règlement cadre définissant les 'signes de qualité'.
- la prise en compte de la mondialisation dans ses relations avec l'OMC et le Codex Alimentarius.

2 . Le système marocain de contrôle et de promotion de la qualité des denrées alimentaires

La politique du contrôle alimentaire et de la répression des fraudes est caractérisée par sa dispersion entre un grand nombre de services, d'établissements publics (plus de 10) et de ministères (5). La cohérence et la cohésion des actions sont extrêmement légères, il n'y a pas encore de structure d'Etat apte à définir une politique.

Au niveau de l'application la technique de spécialisation administrative donne nécessairement naissance à des hiérarchies verticales qui entravent une coordination efficace des services agissant au niveau du terrain à travers le territoire du pays.

La dispersion des dispositions légales est une source de confusion qui fait que le problème de la coordination se pose avec plus d'acuité encore au niveau des services extérieurs.

II - ASSISTANCE TECHNIQUE AU MAROC : RESULTATS ET ENSEIGNEMENTS TIRES DE L'EXPERIENCE

Le constat étant fait de l'insuffisance et de l'inadaptation de l'arsenal juridique et des structures de contrôle en place d'une part, et sur l'immensité des tâches au niveau du terrain qui résultent en particulier d'un secteur commercial émietté et d'un faible taux d'industrialisation de l'agro-alimentaire et qui entravent la réalisation des ambitions affichées, d'autre part.

Le Ministère de l'Agriculture et ses structures impliquées dans le contrôle alimentaire ont constamment œuvré pour l'amélioration de cette situation. Ils ont fait appel à la coopération internationale et plus particulièrement à la coopération avec la FAO, la France (DGCCRF), le Canada (ACDI), l'Allemagne (GTZ) et la Belgique (CTB) pour appuyer dans la mise à niveau de l'outil juridique et des méthodes d'intervention, de l'outil analytique et des ressources humaines.

A. Adaptation des dispositifs législatifs et réglementaires de contrôle des produits commercialisés

1. le programme de coopération technique avec la FAO TCP/MOR/8821/1998

Le programme de coopération technique établi entre la FAO et le Ministère de l'Agriculture en 1998, est intitulé « appui à la révision de la législation sur le contrôle de la qualité des denrées alimentaires et la répression des fraudes dans les marchandises commercialisées ».

L'objectif du projet à court terme est de pourvoir le pays d'une législation alimentaire complète (loi cadre, textes d'application), moderne et en accord avec les nouvelles données internationales, plus particulièrement celles issues du Codex Alimentarius et des accords SPS et OTC de l'Organisation Mondiale du Commerce.

Les missions des consultants ont consisté d'abord en une analyse globale de l'arsenal juridique existant et en l'identification des principaux axes de refonte ; et ensuite en la validation des résultats auprès des administrations, professions intéressées et associations de consommateurs et à l'élaboration de la loi cadre et des textes à portée générale.

Les consultants ont travaillé en équipe avec le personnel de la Division de la Répression des Fraudes afin d'élaborer le contexte juridique adapté au contexte marocain. L'analyse a été menée en commun et la proposition de révisions en concertation.

Le projet de loi cadre élaboré est intitulé 'loi sur la sécurité, la qualité et la réglementation des denrées alimentaires'. Les dispositions du texte s'articulent autour des concepts suivants :

- L'obligation générale de sécurité et de loyauté des transactions ;
- La responsabilisation des professionnels par l'institution des systèmes d'auto-contrôle au niveau des entreprises ;
- La promotion des produits agricoles par le développement des signes de qualité ;
- L'adoption d'un système de renvoi aux normes nationales et celles du Codex Alimentarius qui constituent le référentiel pour les échanges commerciaux dans le cadre des accords de l'OMC.

Les textes d'application horizontaux élaborés se rapportent à :

- L'institution d'une autorité scientifique indépendante qui a pour charge d'étudier scientifiquement et techniquement toutes questions se rapportant à la sécurité alimentaire ;
- La mise en place d'un dispositif juridique qui favorise le développement des appellations d'origine et des indications géographiques des produits agricoles et des denrées alimentaires ainsi qu'à leur protection ;
- Des bases réglementaires pour définir les modalités de contrôle des nouveaux aliments et ingrédients alimentaires.

Au terme de ce projet, un séminaire national sur la mise à niveau de la législation alimentaire au Maroc a été organisé 10-11 Mai 1999 le texte législatif et ses textes d'application préparés dans ce cadre ont été présentés.

2. La coopération avec la France

La Direction de la Protection des Végétaux, des Contrôles Techniques et de la Répression des Fraudes (DPVCTRF) a entrepris, dans le cadre de la coopération maroco-française, des accords de coopération en matière de mise à niveau de son outil juridique, de la modernisation de son environnement technique et de l'amélioration des compétences techniques de son personnel. L'accord établi dans le domaine de la répression des fraudes s'intitule "*Contrôle de la qualité et répression des fraudes dans la vente des marchandises*". Cet accord était mis en œuvre en 1993 sous forme de projets annuels renouvelés par tacite reconduction.

La mise à niveau de la législation marocaine avec les standards internationaux a fait l'objet de trois actions. Les travaux entrepris dans ce sens avaient pour objectif :

- d'affirmer le rôle et la responsabilité de celui qui effectue la première mise sur le marché ;
- de prévoir les dispositions juridiques qui incitent à la mise en place de systèmes d'auto-contrôle au niveau des entreprises ;
- de préciser le rôle et les moyens procéduriers dont doivent disposer les agents de contrôle pour exercer ces nouvelles tâches.

Un séminaire, rentrant dans le cadre des formations internes dispensées par la DPVCTRF à son personnel, a été organisé en 1997 pour valider cette approche avec les inspecteurs de la répression des fraudes. Ces derniers ont été informés et associés à des groupes de travail pour concrétiser la nouvelle démarche.

Egalement, et afin de permettre aux contrôleurs d'appréhender en connaissance de cause les nouvelles notions introduites par la loi de base élaborée dans le cadre de la coopération technique avec la FAO, une série de sessions de formation ont été réalisées à cet effet dans le cadre de la coopération maroco-française.

Les textes spécifiques élaborés avec la DGCCRF sont :

- Projets de textes relatifs au datage et à l'étiquetage : Le Projet de décret et son arrêté pris pour l'application de la loi 17.88 sur l'indication de la durée de validité ainsi que le projet réglementant les conditions d'étiquetage et de présentation ont été actualisés sur la base des normes en vigueur au niveau international.
- Projet de décret relatif aux matériaux au contact des aliments : la mission de 1997 a permis de finaliser le projet de décret et deux arrêtés d'application par les cadres qui ont bénéficié de stages en France, en 1995 et 1996, dans le domaine des matériaux au contact des aliments.
- Vins : L'étude et l'examen des textes réglementaires régissant le secteur des vins, réalisée en 1996 a permis de réaliser les actions suivantes :
 - L'examen d'un projet d'arrêté relatif à la prestation de l'alcool vinique, référence d'analyse, tolérance sur le degré alcoolique et l'enrichissement, préparé par la DPVCTRF et diffusé auprès de la profession et des administrations concernées pour étude et éventuelles observations.
 - La constitution d'un dossier pour la mise en place d'une procédure sur les appellations d'origine contrôlées (A.O.C.).
 - Elaboration d'un projet d'arrêté se rapportant au signe de qualité, et particulièrement aux conditions de production des vins prétendant à l'AOC.

Ces textes ont été élaborés en 1997 dans le domaine des vins et spiritueux et en 1998 dans le domaine des signes de qualité.

- Projet de décret et ses arrêtés d'application relatifs aux additifs alimentaires : Pour les additifs alimentaires, un projet de décret et ses arrêtés d'application ont été élaborés par la DPVCTRF sur la base des Directives Européennes et les dispositions du Codex Alimentarius.

B. Modernisation des procédures d'organisation et des méthodes d'intervention des services de contrôle

1. La coopération technique avec la FAO

Le Maroc avait déjà bénéficié, dans les années 80, d'une assistance technique FAO dans le domaine du contrôle de la qualité des denrées alimentaires et la répression des fraudes. Cette assistance a contribué plus particulièrement à l'organisation et au renforcement des services d'inspection des produits alimentaires et à la formation des cadres nationaux dans le domaine ainsi que celui de la gestion et l'organisation des programmes de contrôle sur tout le territoire. Plus récemment, la FAO a appuyé et soutenu la décision du pays pour créer un Comité National du Codex, groupant toutes les instances gouvernementales et non gouvernementales concernées afin de permettre au pays de mieux suivre les travaux de normalisation des produits alimentaires au niveau international, d'y participer d'une manière plus efficace et faire valoir ses opinions et positions sur les questions d'intérêt pour l'économie du pays.

Le comité est créé en 1997 et regroupe sous la présidence du ministère de l'agriculture, des représentants des ministères concernés, des associations de consommateurs, des organisations professionnelles et des institutions scientifiques.

2. la coopération avec la France

- *Gestion informatisée du contentieux* : en vue d'améliorer l'environnement technique de la Division de la Répression des Fraudes, un cadre marocain a bénéficié de trois stages d'initiation et de perfectionnement dans le domaine de la gestion informatisée de l'activité de contrôle, en 1995, 1996 et 1997.

En complément, un programme de gestion informatisée du contentieux a été réalisé avec la coopération de la **GTZ** et finalisé dans le cadre de la coopération maroco-française. Les essais menés par le service de la répression des fraudes de Casablanca en 1997 n'ont révélé aucune anomalie de fond dans le fonctionnement du système mis en place. La DPVCTRF a par la suite organisé des séminaires internes en 1996, 1997 et 1998 destinés aux cadres responsables des cellules contentieux au niveau central et régional

- *Programmation de l'activité de contrôle* : La programmation de l'activité de contrôle a fait l'objet de deux actions de formation en France inscrites dans le cadre de cette coopération et réalisées entre 1993 et 1995. Le but recherché était de s'informer et d'étudier l'approche et la méthodologie suivies par la DGCCRF pour mettre en place un programme de contrôle adapté aux besoins de la Division de la Répression des Fraudes.

Un groupe de travail constitué de cadres marocains ayant comme tâche d'élaborer un système de programmation objectif et rationnel de l'activité de contrôle de la Division de la Répression des Fraudes a été mis en place en 1996. Aux termes de ses travaux, le groupe a arrêté une démarche concernant cette approche de contrôle réajustée et approuvée lors des missions d'experts français effectuées en 1997 et 1998.

En 1999, une programmation moins contraignante qui tient compte du contexte marocain et des programmes mensuels établis par les services extérieurs de la Division de la Répression des Fraudes dans le cadre de leur activités de contrôle a été introduite. Depuis lors, un certain nombre d'actions ont été mises en œuvre tels que le recensement des actions prioritaires pouvant faire l'objet d'une programmation et l'édition d'une fiche de programmation mensuelle et il a été réalisé au cours du mois de décembre de cette année une mission de consolidation qui a permis de faire le point sur la pertinence et l'efficacité des actions mises en œuvre. Cette programmation est actuellement en vigueur au niveau des services extérieurs de la Division de la Répression des Fraudes.

C. Amélioration des compétences techniques des inspecteurs

Dans le cadre de la coopération avec la France, les actions de formations réalisées ont concerné les aspects suivants :

- Contrôle en entreprise a fait l'objet d'un stage de formation de formateurs à la DGCCRF en 1995. Par suite, les deux cadres concernés ont animé en collaboration avec des experts de la DGCCRF des séminaires ayant trait à ce thème. Tous les cadres et techniciens de la DPVCTRF ont bénéficié directement (en participant aux formations dispensées) ou indirectement (en recevant une documentation à ce sujet) de cette formation. Il convient de signaler que d'autres actions de formation se rapportant au contrôle de la qualité dans une entreprise ont été animées depuis 1996 par des experts de la DGCCRF. Les principaux thèmes abordés concernent le contrôle hygiénique, les outils de la qualité et le contrôle de la qualité des produits alimentaires.
- Contrôle à l'importation : Un expert de la DGCCRF a animé un séminaire sur ce thème en 1996 où a été abordé en particulier, l'approche et la méthodologie suivies par la DGCCRF en matière de contrôle de la qualité et de la sécurité des produits importés. Au terme de cette action, il a été procédé à l'élaboration d'un guide technique concernant le contrôle de la qualité et de la sécurité des produits importés. En outre, un stage de perfectionnement sur le contrôle à l'importation a été organisé en 1997 à Marseille au profit de 3 responsables de la répression des fraudes au niveau des ports de Casablanca, Agadir et Tanger.
- Contrôle métrologique : deux formations en 1995 et 1996 sur le contrôle métrologique des emballages à quantité nominale constante exprimée en unité de masse ou de volume ont été dispensées par un expert de la DGCCRF. Les stagiaires ont assimilé la procédure du contrôle statistique ainsi que l'interprétation des résultats.
- Contrôle scriptural et documentaire : Une session de formation a permis aux agents de contrôle d'avoir les bases méthodologiques requises en vue d'effectuer une action de contrôle à partir de documents comptables et fiscaux d'une entreprise ou concernant les produits importés.
- Techniques de dépistage des fraudes : Un stage de formation organisé en 2000 en France au profit de deux techniciens de la Division de la Répression des Fraudes a permis de faire un inventaire exhaustif du matériel de dépistage de la fraude et de prélèvement d'échantillons mis à la disposition des agents de contrôle de la DGCCRF et de s'enquérir, sur place, des méthodologies pratiques de leur utilisation.
- Formation de longue durée au CNFDCI : Onze cadres ont bénéficié, jusqu'à présent, de la formation longue durée dispensée aux inspecteurs de la DGCCRF au Centre National de Formation, Documentation et Coopération Internationale de Montpellier .
- Dans le ordre d'actions de formations, le cours régional sur l'inspection alimentaire en Afrique francophone réalisé en 1995 au Maroc par la FAO mérite d'être souligné.
- Les inspecteurs du contrôle alimentaire participent régulièrement aux sessions de la Commission mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, de l'O.I.V., du C.O.I. et à certains cours régionaux organisés par la FAO et L'OMS concernant la qualité et l'inspection des denrées alimentaires.

D. Assistance dans un cadre de partenariat

1. La coopération avec le Canada

Le Ministère de l'Agriculture a signé en 1998 un accord de coopération avec le Fond de Développement du Secteur Privé (PFDSP) de l'Agence Canadienne de Développement International (ACDI), pour un projet de mise en œuvre d'un Programme National de Gestion de la Qualité (PGQ). L'objectif du projet est de permettre à l'Administration, à travers une approche nouvelle, d'avoir un système de gestion de la qualité des produits alimentaires conçu dans un cadre de partenariat Administration et opérateurs privés. Le système permettra:

- d'améliorer la compétitivité des produits sur le marché local et à l'exportation ;
- de responsabiliser le professionnel dans la démarche qualité ;

- de lever les contraintes liées au contrôle systématique des produits destinés à l'exportation ou au marché local;
- de mettre en place un système ouvert et dynamique de production et de commercialisation des produits alimentaires.

Dans sa phase pilote, nécessaire avant sa généralisation dans l'ensemble de la filière agro-alimentaire, le programme est axé sur l'industrie de transformation des produits de la mer dans la région d'Agadir. Le programme comprend le volet des Etudes et Formations du PGQ et le volet de l'Installation et contrôle du PGQ. Il s'agit d'une part de permettre à l'Administration l'acquisition des connaissances, du savoir faire et des outils nécessaires à la mise en place d'un tel programme, d'autre part, d'accompagner les entreprises dans la mise en œuvre effective d'un système de gestion de la qualité.

Les résultats obtenus sont :

- sur le plan de la formation :
 - formation de 12 formateurs dans la conception du PGQ, des secteurs public et privé ;
 - formation spécialisée dans l'autocontrôle et la gestion du PGQ au profit de 240 responsables des secteurs public et privé ;
 - formation de 4 cabinets conseils marocains pour maîtriser le savoir faire en consultation en gestion de la qualité.
- sur le plan de l'installation du PGQ :
 - implantation et mise en œuvre du PGQ, basé sur le système HACCP dans 25 entreprises de transformation des produits de la mer de la région d'Agadir.
- sur le plan logistique :
 - mise en place d'un schéma directeur des laboratoires ;
 - mise en place d'un système informatique pour la gestion du PGQ, sans équipement.

2. La coopération avec la FAO

Un projet d'assistance technique de deux années ayant pour objectif global de mettre au point un matériel didactique destiné à la formation et l'éducation des agriculteurs en matière de nutrition et de sécurité sanitaire des aliments a été réalisé avec l'appui de la FAO (projet FAO/TCP/MOR/2353(T) en 1993/1994.

Les activités de communication entreprises dans le cadre de ce projet avait pour but d'améliorer la consommation alimentaire et la qualité de certains produits alimentaires produits localement.

La réalisation des différentes actions entreprises dans le cadre de ce projet a permis :

- à la population touchée de prendre conscience de l'importance de l'équilibre alimentaire, de l'hygiène et de la qualité des aliments qu'ils consomment, de l'ampleur des risques que peuvent engendrer, sur la santé humaine et animale, la consommation de produits impropres à la consommation, avariés ou toxiques ;
- à certains ménages ainsi que certaines unités traditionnelles de transformation (huileries, centres de collecte de lait et pimenteries) d'adopter et d'appliquer de bonnes pratiques et méthodes d'hygiène nécessaires à une meilleure qualité des produits élaborés au niveau de la campagne.

Ce projet a été également l'occasion pour les vulgarisateurs agricoles d'améliorer leurs connaissances en matière d'éducation nutritionnelle et d'hygiène alimentaire. Le département de l'Agriculture a commencé à intégrer, depuis lors et grâce à ce projet, des thèmes se rapportant à la nutrition, à l'hygiène et la qualité alimentaire dans les programmes de vulgarisation agricole.

E. Accompagnement dans la démarche d'assurance qualité en vue de l'accréditation des laboratoires

Le Laboratoire Officiel d'Analyses et de Recherches Chimiques (LOARC) constitue une structure scientifique importante pour le bon fonctionnement du dispositif de contrôle de la sécurité des produits et de la loyauté des transactions commerciales. Il est amené à œuvrer pour pouvoir répondre avec célérité et fiabilité à la diversité des demandes d'analyses exprimées par ses divers partenaires et accompagner l'évolution en matière de contrôle. Dans le but de valoriser ses ressources humaines et de consolider ses moyens techniques, le LOARC a fait appel à la coopération internationale et plus particulièrement à la coopération française à travers la Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF) et belge à travers le Coopération Technique Belge (CTB).

Cette coopération s'est articulée autour de 4 axes :

- la formation et l'expertise dans les domaines techniques : à ce titre 139 cadres et techniciens ont bénéficié de plus de 1500 jours de formation dans les différents domaines intéressant le contrôle. Le LOARC a bénéficié également durant cette période de missions d'expertises techniques.
- l'informatisation de la gestion de l'activité analytique du laboratoire et de la gestion de la réglementation, des normes et de la documentation.
- la mise en place d'un système d'assurance qualité : Le LOARC a bénéficié de missions d'expertise dans les domaines de l'assurance qualité et de la métrologie. Cette démarche assurance qualité a été concrétisée au cours de l'année 1999 par l'accréditation de certaines activités du LOARC par le Comité Français d'Accréditation (COFRAC).
- l'échange des informations notamment par le biais des documents édités par les structures partenaires (cas du Bulletin d'Information et de Documentation édité par la DGCCRF).

F. Enseignements tirés de l'expérience

Enormément de travail a été fait depuis 1993 pour aboutir à l'élaboration de la loi cadre sur la sécurité, la qualité et le contrôle des denrées alimentaires avec la coopération technique de la FAO.

La coopération avec la France a préparé le terrain pour l'avènement de cette loi par une action continue plusieurs années à l'avance. Elle a consisté en des actions de missions d'experts, de formations et de stages.

La coopération maroco-française a également accompagné la loi de base élaborée avec la coopération technique de la FAO par une série de sessions de formation à l'effet de permettre aux contrôleurs d'appréhender en connaissance de cause les nouvelles notions introduites.

Par ailleurs, La mise en place de cette loi cadre constitue une condition préalable importante pour la création du nouveau système de gestion de la qualité impliquant dans un cadre de partenariat l'administration, le secteur privé et les consommateurs, qu'est le PGQ marocain.

En ce moment, l'essentiel des ingrédients est réuni pour vaincre les réticences des responsables en ce qui concerne l'approbation de la loi cadre et des textes réglementaires.

La coopération avec la France ne s'est pas contentée de préparer l'avenir, elle s'est attachée également à améliorer le présent. C'est dans cette optique que plusieurs textes réglementaires élaborés sont rendus applicables et publiés officiellement : textes sur le datage et textes sur les vins. C'est également le cas des réalisations actuellement opérationnelles en matière de la programmation de l'activité du contrôle et des techniques de dépistage des fraudes.

Si on examinait les actions qui ne sont pas parvenues à terme, il faut d'abord signaler les textes de réglementations horizontale ou verticale élaborés, qui restent en souffrance au niveau des formalités d'approbation et de publication tels que les textes relatifs aux matériaux au contact des aliments et aux additifs alimentaires. Nous sommes en droit d'espérer que l'action de grande envergure entreprise dans le sens de la modernisation de la législation nationale de la sécurité et du contrôle des aliments d'une part, et l'effort de restructuration et de mise à niveau entrepris par les industries nationales notamment

dans le domaine de la qualité, d'autre part, sont de nature à accélérer l'adoption officielle de toute une série de textes réglementaires préparés et finalisés par un travail de fond extraordinairement riche de la part des services publics concernés.

Cette question de retard dans l'approbation des textes élaborés mérite d'être analysée à travers l'exemple de la Gestion informatisée du contentieux entreprise dans le cadre des actions d'amélioration de l'environnement technique de la Division de la Répression des Fraudes en collaboration avec la DGCCRF et la GTZ. Malgré que les essais menés n'ont révélé aucune anomalie de fond dans le fonctionnement du système mis en place et que des séminaires internes destinés aux cadres responsables des cellules contentieux au niveau central et régional ont été tenus, le projet attend toujours d'être complété par la mise à la disposition des services extérieurs des matériels informatiques nécessaires et par le perfectionnement des fonctionnaires en charge de cette gestion et de ce matériel.

Cet exemple est révélateur du déséquilibre qui caractérise la plupart du temps les projets de coopération contractés jusqu'à présent : la grande partie du budget du projet est allouée aux rubriques expertise et formation. Le budget destiné à financer l'acquisition de matériels et d'outils nécessaires à la mise en application des connaissances et du savoir faire dispensés est insuffisant.

III -NOUVELLES APPROCHES DU RENFORCEMENT DES CAPACITES ET DE L'ASSISTANCE TECHNIQUE - PARTENARIAT

Les besoins du Maroc pour pouvoir assurer à un niveau fiable la sécurité sanitaire des aliments destinés à la consommation humaine sont toujours importants malgré les réalisations et les efforts, étant donné la réalité de son développement économique et social et le contexte de la mondialisation des échanges à l'échelle internationale.

Le premier élément important est de se doter d'une vision claire en la matière et d'adopter une politique engagée avec des objectifs bien définis et des étapes bien précisées. L'action doit être globale et impliquer dès le départ l'ensemble des partenaires. elle doit être intégrée, de l'amont à l'aval, avec à chaque étape des objectifs précis à atteindre et versant dans la réalisation de l'objectif global.

Parmi les outils urgents à mettre en place on cite :

- la création d'une instance scientifique indépendante d'évaluation des risques sanitaires et nutritionnels que peuvent présenter les aliments destinés à l'homme ou aux animaux, qui fournit au Gouvernement l'expertise et l'appui scientifique et technique qui lui sont nécessaires, notamment pour l'élaboration et la mise en œuvre de dispositions législatives et réglementaires adaptées et des accords internationaux relevant de son domaine de compétence.
- Le développement d'un système de contrôle agissant à tous les niveaux de la chaîne de production et de distribution des aliments.
- Un système de traçabilité des aliments présentés aux acheteurs permettant d'identifier à tout moment l'origine du produit et la maîtrise de son rappel en cas de défectuosité ou de risque pour le consommateur.
- Une assistance technique est récemment demandée à la FAO pour étude de l'opportunité et les conditions de mise en place d'une entité unique de gestion des risques et du contrôle de la qualité.
- Des laboratoires mieux équipés, de compétences très étendues, fiables, plus nombreux et répartis dans toutes les régions du pays.
- Les actions que le LOARC compte réaliser ont trait à la poursuite des actions en matière de formation continue, au renforcement et à la modernisation de l'équipement scientifique pour faire face à la diversification des demandes d'analyses et de réaliser des analyses de plus en plus complexes que nécessite l'évolution du contrôle (HAP, PCB, Dioxines, OGM, etc....). et à l'élaboration et la validation des procédures de contrôle.
- La mise en place d'un plan de formation des inspecteurs au lieu des actions éparées.

- Des actions de longue haleine d’information, de sensibilisation et d’éducation des consommateurs.
- Le soutien et l’appui aux associations de consommateurs jusqu’à ce qu’elles soient fortes et opérationnelles.
- Une assistance de grande envergure aux petites et moyennes entreprises travaillant dans l’agro-alimentaire pour améliorer les conditions de transformation et de valorisation de leurs produits, qui sont souvent oubliées par l’aide de l’Etat.
- Une sensibilisation et une éducation soutenue des commerçants au sujet de leurs responsabilités quant à la protection des denrées alimentaires contre les souillures, contaminations, conditions et délais de conservation, etc.
- Une évaluation scientifique de la qualité sanitaire et nutritionnelle d’un grand nombre de produits alimentaires traditionnels, des eaux de boisson de source, de puits ou de cours d’eau largement utilisées notamment en milieu rural, de l’impact de l’insuffisance de l’infrastructure en matière d’assainissement liquide et d’élimination des déchets et ordures, et de l’impact de la pollution des activités économiques dans les villes.
- Les projets de coopération avec la FAO ont adopté une approche louable qui a consisté à faire participer l’ensemble des partenaires aux différentes étapes de la réalisation. Toutefois, ces projets n’ont pas un caractère global intégré, ils ont porté uniquement sur des actions d’élaboration de textes de formation ou de sensibilisation. La coopération réalisée avec le Canada dans un cadre de Partenariat pour la mise en place du PGQ marocain est probablement un exemple à suivre.