

Produits alimentaires

On va désormais manger «propre» !

Les entreprises qui seront agréées devront porter sur l'emballage de leurs produits une sorte de «Label» que l'ONSSA (Office de la Sécurité Sanitaire des Produits Alimentaires) attribuera. PAR SALOUA MANSOURI

Les professionnels ne se font pas d'illusions. Toutes les personnes concernées par la nouvelle loi sur la sécurité sanitaire des produits alimentaires, savent à l'avance que beaucoup d'entreprises ne pourront pas se mettre à niveau d'ici mars 2011, date à laquelle elles doivent toutes se conformer aux nouvelles dispositions. Elles n'ont pas assez de temps. Ce qui veut dire que la majorité d'entre elles, seront hors la loi. La Fédération nationale de l'agro-alimentaire, la Fenagri, en convient. La mise en place d'un système de management de la qualité, préconisé par la nouvelle loi, signifie essentiellement un engagement et un investissement tant sur le plan financier, qu'humain. *«D'une manière générale, il faut dédier une à deux personnes à temps plein, pour la mise en place d'un tel dispositif. La Fenagri constate que la conformité de l'ensemble du secteur à l'échéance de mars 2011 est trop ambitieuse»*, indique-t-on auprès de la Fédération. En fait, ce ne sont pas les entreprises organisées qui doivent craindre cette nouvelle loi. Mais bien toutes celles qui n'ont pas encore mis en place un système d'assurance qualité. Elles ne disposeront pas d'assez de temps pour la faire. C'est pour cette raison que la Fenagri estime qu'elles auront besoin d'un délai de 18 mois à 2 ans pour réussir ce pari. En fait,

il leur sera accordé indirectement. Selon Hamid Benazzou, directeur général de l'Office Nationale de la Sécurité Sanitaire des Produits Alimentaires (ONSSA), la publication des textes d'application qui fixeront les exigences auxquelles doivent répondre les entreprises (18 mois après la publication de la date de publication de la loi) offre un délai supplémentaire de 6 mois aux opérateurs. Les 18 mois requis par les opérateurs seront alors accordés. C'est déjà ça de gagné. Les éleveurs, les producteurs de produits primaires d'origine végétale..., eux, auront un délai de deux ans pour enregistrer leurs élevages et tenir un registre dans leurs exploitations.

Les nouvelles exigences

Ceci concerne les délais. Qu'en est-il sur le fond ? La nouvelle loi n°28-07 impose à toutes les personnes concernées de près ou de loin par les produits alimentaires, le respect total des normes assurant la sécurité des aliments que nous mangeons. Donc, les pâtisseries, les hôtels, les industriels, les restaurants, les snacks, les marchés de gros et les agriculteurs, devront s'imposer une nouvelle manière de travailler s'ils veulent être agréés par les autorités compétentes. Ils devront même s'autocontrôler. Mais pour l'instant, personne n'a une idée

Ce qu'il faut savoir

- La loi sur la sécurité sanitaire n'abroge pas la loi relative à la répression des fraudes. Les agents habilités de l'ONSSA sont également des agents de la répression des fraudes.
- Les propriétaires doivent prendre en charge tous les frais que nécessite la mise en conformité de leurs entreprises.
- Les applications par voie réglementaire concernent deux décrets. Le premier porte sur les modalités de l'étiquetage des produits alimentaires. Le deuxième est un décret général d'application des autres articles de la loi (articles 5, 7, 8, 9, 13, 14 et 15). Il fixe les modalités de délivrance, de suspension ou de retrait de l'autorisation ou de l'agrément sanitaire, les conditions hygiéniques, les modalités d'application du programme d'autocontrôle, les modalités du contrôle de la conformité des produits primaires...

précise des modalités que devra apporter la loi, étant donné que les textes d'application ne sont pas encore publiés. Ce que l'on sait par contre, c'est que les exigences devront toucher plusieurs aspects : l'implantation d'une entreprise, l'agencement, la conception des locaux, les équipements, les conditions



d'hygiène et leur maintenance, le suivi d'un plan de lutte contre les nuisibles, l'approvisionnement et la mise en place du système de traçabilité, l'état d'hygiène du personnel de l'établissement, la maîtrise de la chaîne du froid, la récupération, l'entreposage des sous produits, l'élimination des déchets... Ce sont donc de grandes ambitions que l'ONSSA s'est fixées, encore faut-il que les normes requises soient respectées. Et pour cela, un procédé de contrôle efficace est nécessaire.

Qui mène les enquêtes ?

Jusqu'à aujourd'hui, beaucoup de services se mêlent des questions de contrôle des produits alimentaires : services d'hygiène des



Avec la nouvelle réglementation, on ne devrait plus être confronté à ce genre de nourriture...

Comment obtenir son agrément ?

Pour l'obtention de l'agrément ou de l'autorisation, les entreprises doivent déposer une demande auprès du service vétérinaire ou du service de contrôle des produits végétaux ou d'origine végétale local relevant de l'ONSSA. Le dossier est étudié normalement en cinq jours. Dans les dix jours qui suivent, le service concerné procède à une visite d'évaluation de conformité aux conditions sanitaires et hygiéniques exigées. Si les normes sont respectées, un numéro d'agrément ou d'autorisation sanitaire provisoire est délivré pour une durée de six mois. Le définitif sera confirmé seulement après une visite d'évaluation qui doit être favorable. Auquel cas (non-conformité), l'agrément sera suspendu pour une durée maximale de 6 mois. «Passé ce délai, et s'il n'est pas remédié aux insuffisances, l'agrément ou l'autorisation est retirée. Sinon, il est mis fin à la mesure de suspension», précise-t-on à l'ONSSA.

leurs actions sont coordonnées et menées conjointement au niveau du terrain, dans le cadre de commissions mixtes », réplique Hamid Benazzou. En évoquant la coordination entre les services, un élu souhaite apporter son témoignage. Parfois, une autorité peut inspecter un établissement, alors qu'il a été contrôlé la veille par un autre service administratif. «La première n'a rien décelé alors que la seconde a jugé que le propriétaire avait commis beaucoup d'infractions ». Y a-t-il plusieurs manières de contrôler ? Avec cette nouvelle loi, beaucoup de choses devront changer. Et le consommateur devra manger plus sainement. L'ONSSA prévoit même d'attribuer une sorte de label qui pourra être apposé sur l'emballage des produits alimentaires des entreprises agréées. On ne demande qu'à voir.

communes, service de la répression des fraudes... Mais faute de moyens, il leur était impossible d'aller sur tous les fronts à la fois. Pourquoi donc devrions-nous penser que maintenant, les choses devront changer ? Comment finalement s'opérera le nouveau système de contrôle ? Ce sont des agents de l'ONSSA, constitués de médecins vétérinaires inspecteurs, d'ingénieurs agroalimentaires contrôleurs des produits végétaux, et d'ingénieurs phytosanitaires, qui en ont la charge. Ils sont mandatés pour rechercher et constater les infractions. Conscient de l'insuffisance de leur nombre, le législateur a donné la possibilité à l'ONSSA de déléguer, sous son contrôle bien sûr,

une de ses missions, en partie ou en totalité, à des personnes physiques ou morales mandatées sous certaines conditions qui seront fixées. Pour rechercher et constater les infractions à la loi et les textes pris pour son application, les agents qualifiés précités peuvent pénétrer de jour dans les établissements et entreprises. Ils peuvent également y pénétrer de nuit lorsque ceux-ci sont ouverts au public ou lorsqu'ils sont en exercice de leurs activités, sous réserve des dispositions du code de procédure pénale. Au cours de leurs missions, les contrôleurs auront la possibilité de procéder à la saisie de documents de toutes natures, qui faciliteront l'accomplissement de leur mis-

sion et la mise à disposition des moyens indispensables pour effectuer leurs vérifications. «Ils peuvent recueillir tous les éléments d'information permettant d'apprécier le caractère dangereux ou non des produits auprès des professionnels qui sont tenus de leur fournir », précise la loi. Le contrôle sanitaire des produits alimentaires est donc réservé légalement à l'Office. Quid des autres administrations ? «Les autres administrations interviennent dans le cadre de leurs prérogatives qui leur sont fixées par les textes en vigueur (NDLR : notamment en aval de la chaîne alimentaire). L'action conjuguée de l'Office et de ces administrations ne peut être que bénéfique pour le consommateur. D'ailleurs,