

Hamid Benazzou, DG de l'ONSSA

Le bras sanitaire du Maroc Vert

L'Office national de la sécurité sanitaire des produits alimentaires (ONSSA), qui n'a débuté ses activités qu'en janvier 2010, a déjà à son actif d'importantes réalisations. Arme sanitaire du Plan Maroc Vert, et donc garant de la qualité du label agricole marocain, cet office est dirigé depuis sa création par Hamid Benazzou, le Monsieur Sécurité alimentaire, avec lequel nous faisons un tour des questions agricoles.



Propos recueillis par L.M.

Perspectives Med : L'ONSSA est une entité qui mûrit. Quels sont les chantiers sur lesquels un accent particulier a été mis en termes de veille sur la santé des consommateurs ?

Durant cette année notre plan d'action prévoit un certain nombre d'actions et de programmes en matière de veille sur la santé de consommateurs dont les principaux sont la mise en œuvre des dispositions de la loi 28/07 et la publication de ses textes d'application en matière d'autorisation et d'agrément sanitaires des établissements et entreprises du secteur alimentaire et la mise en place d'un système innovant d'identification et de traçabilité des animaux et de leurs produits. L'ONSSA a procédé aussi à l'évaluation de l'innocuité et de l'efficacité des intrants chimiques (pesticides, fertilisants et supports des cultures) en vue de leurs homologations et le contrôle de végétaux importés et exportés pour la délivrance de certificats phytosanitaires. Sans oublier la mise en place d'un système de veille et de gestion sanitaires qui permettra la prévention et la gestion de crises sanitaires à travers un diagnostic précoce et une intervention rapide en cas de survenue de celles-ci et la poursuite de l'application de la loi 49-99 relative à la mise à niveau sanitaire du secteur avicole. Il faut aussi noter le renforce-

ment et la mise à niveau du réseau des laboratoires de l'ONSSA, notamment par la construction de nouveaux laboratoires (Laâyoune, Casablanca, Berkane, Meknès) et par l'accréditation de nos Laboratoires régionaux d'analyses et de recherches selon la norme ISO 17025, l'accréditation d'un nombre de services provinciaux selon la norme ISO 17020 et la poursuite de la gestion des crises sanitaires et phytosanitaires.

Votre établissement sera présent, une fois encore, au SIAM. Quel est le message fort que vous entendez faire valoir auprès des opérateurs dans les secteurs de l'agriculture et de l'agro-alimentaire ?

L'ONSSA sera présent lors de la 6e édition du SIAM. Un salon qui confirme d'année en année sa place dans les rendez vous nationaux et internationaux. C'est donc un moyen de communication hors médias qui nous permet de développer et de préserver le contact avec tous nos partenaires et de faire connaître l'ONSSA auprès du grand public. Au-delà, de la communication sur nos différentes activités envers les opérateurs et le grand public par le biais de moyens de communication diversifiés et la sensibilisation des agriculteurs et des éleveurs sur les différentes crises sanitaires et phytosanitaires qu'a connues notre pays, les messages importants que

nous voulons transmettre à partenaires et citoyens sont que l'ONSSA est l'autorité compétente garante du contrôle de la sécurité sanitaire des produits alimentaires, que notre Office est le partenaire des professionnels pour un produit alimentaire sain et de qualité et, enfin, que la sécurité sanitaire des produits alimentaires est l'affaire de tous. Notre stand sera aménagé d'une manière conviviale, accueillante et sera ouvert aux visiteurs à l'image de notre office qui est se veut être un organisme citoyen au service du citoyen.

Comment s'opère l'accompagnement des industries de l'alimentation qu'offre l'ONSSA ?

Depuis sa création en janvier 2010, l'ONSSA a entrepris une série de rencontres d'information et de sensibilisation des opérateurs économiques sur les missions qui lui sont dévolues par la loi n° 25-08 et les nouvelles exigences et principes introduits par la loi n° 28-07 relative à la sécurité sanitaire des produits alimentaires. Dans ce cadre, nous avons organisé, en plus d'un séminaire national, 16 séminaires régionaux et plus d'une vingtaine de rencontres spécifiques avec les différentes filières agroalimentaires. Parallèlement à cette action d'envergure, nous avons lancé une première activité de terrain qui consiste à faire un recensement des unités de

production et de transformation des produits agroalimentaires. Par ailleurs, nous travaillons actuellement, dans un cadre de concertation avec les professionnels, sur les textes d'application de la loi relative à la sécurité sanitaire des produits alimentaires et qui vont asseoir les actions à mettre en place par les industriels et les procédures à suivre leur permettant d'être agréés ou autorisés sur le plan sanitaire. Sur un autre plan, et soucieux de mettre à niveau les petites et moyennes entreprises sur le plan sanitaire, nous avons entrepris une action de partenariat avec l'Agence nationale pour la promotion de la Petite et moyenne entreprise ayant pour objectif d'accompagner des entreprises agroalimentaires pour l'obtention de l'autorisation ou de l'agrément sanitaire qui seront délivrés en application des dispositions de la loi relative à la sécurité sanitaire des produits alimentaires.

Les produits du terroir doivent-ils aussi faire l'objet d'une veille assurée par votre établissement ?

Il convient de rappeler tout d'abord que les produits du terroir sont régis par la loi n°25-06 relative aux signes distinctifs d'origine et de qualité qui fixe les conditions dans lesquelles les signes distinctifs d'origine et de qualité des produits agricoles et des denrées alimentaires sont reconnus, attribués, utilisés et protégés et détermine les obligations et les responsabilités incombant à ceux qui entendent en bénéficier. Les établissements de production des produits de terroir sont tenus de respecter les principes généraux d'hygiène alimentaire, l'application des bonnes pratiques de fabrication et les dispositions des cahiers des charges. Dans ce cadre, l'ONSSA, en tant que membre de la commission nationale des signes distinctifs d'origine et de qualité chargée de donner son avis sur toute demande de reconnaissance du label agricole, de l'indication géographique et de l'appellation d'origine, veille à ce que les règles et les exigences sanitaires et de qualité soient observées lors de l'étude des dossiers de demande. Une fois reconnu comme étant un produit bénéficiant d'un signe distinctif d'origine ou de qualité, ledit produit est contrôlé par l'ONSSA au niveau du commerce et ce, en vertu des dispositions de l'article 36 de la loi susvisée qui dispose que «la recherche et la constatation des infractions aux dispositions de la présente loi sont effectuées conformément aux procédures prévues par la loi n° 13-83.

La même approche d'intervention que celle adoptée pour les produits de terroir sera retenue pour les produits issus de l'agriculture biologique dont la loi qui régit leur production et commercialisation au niveau national est en cours d'adoption. Conformément à la réglementation en vigueur et notamment la loi 28-07 relative à la sécurité sanitaire des produits alimentaires, tous les produits alimentaires quelle que soit leur nature, sont soumis au contrôle sanitaire des agents de l'ONSSA. En effet, à l'instar des autres produits alimentaires, ces produits doivent être produits, collectés, manipulés, stockés, transportés, exposés à la vente dans le respect des dispositions et des normes en vigueur.

La déconcentration de l'action de l'ONSSA est-elle prévue ? Et comment se déploie l'accompagnement des industriels à l'échelle régionale ?

L'ONSSA dispose d'une présence bien répartie sur le territoire national qui lui permet de fournir un service public de proximité. En témoigne, l'existence au niveau régional de dix Directions régionales. A l'échelon provincial nous disposons de 49 services vétérinaires, de 37 services de contrôle des produits végétaux et d'origine végétale, de 33 services de la protection des végétaux, de 5 Directions du contrôle et de la qualité et de 17 laboratoires. L'accompagnement que déploient nos services régionaux aux industriels porte sur trois aspects. D'abord, le conseil à travers la fourniture d'informations sur les exigences sanitaires et réglementaires à respecter par les industriels lors de l'installation de leurs unités. Ensuite la réalisation de contrôles dans les unités déjà installées qui donnent parfois lieu à un échéancier relatif à la correction des non conformités constatées. Enfin, l'audit des unités qu'effectuent nos services en vue de l'octroi de l'agrément sanitaire.

Est-ce que les textes de lois suivent les multiples actions de l'ONSSA ?

Au moment de sa création en janvier 2010, l'ONSSA disposait déjà d'un arsenal juridique comprenant 37 lois et 280 textes d'application (décrets et arrêtés ministériels) pour s'acquitter des missions qui lui sont dévolues. En mars 2010, la loi n°28-07 relative à la sécurité sanitaire des produits alimentaires a été promulguée. Naturellement, cette loi est venue accompagner la nouvelle approche du contrôle instaurée par l'ONSSA et renforcer donc notre arsenal juridique. Ceci a entraîné

inégalement la révision et l'actualisation des textes en vigueur. De même l'engagement du Maroc dans le cadre du statut avancé avec l'Union européenne impose à l'ONSSA de rapprocher les textes qui relèvent de ses domaines de compétence avec la réglementation européenne. Et c'est dans ce cadre qu'un ensemble de projets de textes ont été élaborés dans le cadre d'un projet de jumelage institutionnel avec l'Union européenne. C'est une réforme d'envergure et de longue haleine. Cependant, la priorité est donnée à l'élaboration et la publication des textes d'application de la loi n°28-07 qui doivent être rendus effectifs avant septembre 2011.

Quels rapports cultivez-vous auprès des ONG qui s'activent dans la défense des consommateurs ?

Les ONG de protection des consommateurs sont et seront des partenaires incontournables pour nous. Nous entretenons avec elles de rapports fructueux. Rapports que nous comptons développer et renforcer davantage dans le futur pour plus de concertation et de participation. D'ailleurs, conscient du rôle important que peuvent jouer ces associations dans la défense des intérêts des consommateurs et leur sensibilisation au volet sanitaire afin d'augmenter leur degré de conscience vis-à-vis de la sécurité sanitaire des produits alimentaires, nous avons dès le démarrage de notre office mené un travail de repérage et recensement de ces associations au niveau national. Ce travail préliminaire nous a permis d'instaurer un premier contact avec ces associations qui constituent une force de proposition et un espace d'éducation des consommateurs. Je rappelle ici que la communication envers les consommateurs constitue au sein de notre office un objectif stratégique. Or cette communication doit passer impérativement par ces relais qui sont ces associations qui font un travail de proximité auprès des consommateurs sur le terrain. Défendre le consommateur, c'est aussi l'informer de ses droits et obligations. Et c'est dans cette optique que nous avons convié par la suite ces associations au séminaire national et aux 17 séminaires régionaux d'information et de sensibilisation que nous avons organisés à travers le territoire national et dont le thème portait sur «La sécurité sanitaire des produits alimentaires : une responsabilité de tous». Le choix du thème de ce séminaire n'était pas anodin puisqu'il traduit notre vision de la question de la sécurité sanitaire des aliments qui repose sur la participation de tous les acteurs, y compris le consommateur à travers ces associations. ■