

RAPPEL DE PRODUITS : L'ONSSA EXIGE LA TRAÇABILITÉ, SOIT LA MEILLEURE SOLUTION POUR LIMITER LES PERTES... MAIS, QUELLES MESURES FAUT-IL ENTREPRENDRE PAR LES ENTREPRISES ?

Par l'ONSSA, Cellule de Communication

L'ONSSA ET SON RÔLE

L'Office National de la Sécurité Sanitaire des Produits Alimentaires (ONSSA) est un établissement public placé sous la tutelle de l'Etat, doté de la personnalité morale et de l'autonomie financière. Il exerce, pour le compte de l'Etat, les attributions relatives à la protection de la santé du consommateur et à la préservation de la santé des animaux et des végétaux. Il est appelé à appliquer la politique du gouvernement en matière de sécurité sanitaire des végétaux, des animaux et des produits alimentaires depuis les matières premières jusqu'au consommateur final, y compris les aliments pour animaux.

La création de l'ONSSA va donc permettre de répondre aux nouvelles exigences sanitaires aussi bien nationales qu'internationales. En effet, sur le plan international, le Maroc est appelé à mettre en place des structures de contrôle alimentaire renforcées et équipées afin de faciliter les échanges commerciaux mondiaux ainsi qu'un système de contrôle sanitaire et phytosanitaire structuré et renforcé en moyen humain et matériel pour mettre en œuvre, d'une manière harmonisée, les accords internationaux sanitaires et phytosanitaires et ainsi assurer une forte compétitivité des produits nationaux.

L'ONSSA regroupe toutes les entités relevant du Département de l'Agriculture, qui interviennent en matière de santé animale et végétale et dans le contrôle des produits alimentaires d'origine animale

Il est appelé à appliquer la politique du gouvernement en matière de sécurité sanitaire des végétaux, des animaux et des produits alimentaires

ou végétale et des aliments pour animaux. Il va permettre d'éliminer les problèmes de chevauchement des missions, d'améliorer la gestion des ressources disponibles, d'assurer l'unité et l'efficacité de l'action par une application uniforme et coordonnée de la réglementation et des méthodes de contrôle et d'inspection et de garantir la salubrité des produits présentés au consommateur. De même qu'il permettra de promouvoir la qualité et d'améliorer la compétitivité des produits marocains à l'intérieur du pays et à l'exportation et de là, hausser le niveau de la sécurité sanitaire dans notre pays.

LA SITUATION DU MAROC CONCERNANT L'OBLIGATION DE TRAÇABILITÉ

La traçabilité est la capacité de retracer, à travers toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution, le cheminement d'une denrée alimentaire d'origine animale, d'un aliment pour animaux, d'un animal producteur de denrées alimentaires, de sous produits animaux, d'une substance destinée à être incorporée ou susceptible d'être incorporée dans une denrée alimentaire d'origine animale, dans une denrée alimentaire composite ou dans un aliment pour animaux.

Dans la réglementation européenne, la mise en place d'un système de traçabilité est une obligation pour les professionnels (paquet hygiène).

Au Maroc, l'obligation de traçabilité est prévue par la loi 49-99 concernant le secteur avicole. La loi n° 28.07 sur la sécurité sanitaire des produits alimentaires, qui a été adoptée par la Chambre des Représentants le mardi 12/01/2010, a également introduit cette obligation. Néanmoins, notre département (Ministère de l'Agriculture - Direction de l'Élevage) a, depuis une dizaine d'années déjà, exigé la mise en place de ce système pour toutes les unités de préparation et de transformation des produits animaux et d'origine animale y compris les produits

de la pêche, que les produits fabriqués soit destinés au marché local (Charcuteries, unités laitières, abattoirs avicoles, ...) ou à l'exportation (unités des produits de la pêche, boyauderies...)

La loi n°28.07 sur la sécurité sanitaire des produits alimentaires exige aux producteurs agroalimentaires d'attribuer un numéro de lot pour chaque produit alimentaire d'origine animale. Cette exigence sera également appliquée sur l'ensemble des produits végétaux à partir du mois de mars 2010.

LES ACTEURS CONCERNÉS PAR LA TRAÇABILITÉ

Dans le domaine de la santé animale (à l'amont de la filière), les acteurs concernés par l'identification et la traçabilité animales sont représentés par tous les éleveurs ou détenteurs d'animaux dont les produits sont destinés à l'alimentation humaine, les

coopératives intervenant dans le secteur de l'élevage et la production animale ainsi que les sociétés d'importation du bétail. Dans le domaine de l'agro-alimentaire, les acteurs concernés par la traçabilité sont tous les producteurs de produits animaux ou d'origine animale destinés à la consommation humaine ou animale.

TRAÇABILITÉ OUVERTE OU FERMÉE ?

En tant qu'outil de contrôle des maladies animales et de la sécurité sanitaire des aliments, le système de traçabilité devrait permettre à terme de remonter à partir d'un produit d'origine animale à l'exploitation d'origine de l'animal ayant généré ces produits. La conservation de l'identification d'un animal devra être assurée tout au long de la chaîne de production alimentaire.

Il s'agit donc d'une traçabilité ascendante : qui permet de remonter à l'origine des produits, d'une traçabilité au sein de

l'entreprise (à tous les stades de préparation des produits), et d'une traçabilité descendante qui permet de connaître les destinataires des produits finis.

La traçabilité constitue donc le lien entre la santé des animaux, la sécurité sanitaire des aliments et les caractéristiques organoleptiques des aliments liées à leur origine.

Tous les animaux, les produits animaux et d'origine animale et les aliments pour animaux sont concernés par la traçabilité. L'identification et la traçabilité des animaux vivants et la traçabilité des produits d'origine animale doivent être reliées afin d'assurer la traçabilité de l'ensemble de la production animale et de la chaîne alimentaire.

L'INFORMATION RELATIVE À LA TRAÇABILITÉ

Pour les animaux, les principales informations relatives à l'identification à conserver sont : sa filiation, son statut sanitaire, les différentes opérations prophylactiques réalisées sur l'animal, son origine, ses mouvements, le lieu de son abattage, etc.



la traçabilité permet aux entreprises agroalimentaires de réagir rapidement, d'une manière proactive

Dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale, les principales informations exigées par les systèmes de traçabilité portent sur l'origine des matières premières (matière principale, ingrédients, matériaux de conditionnement et d'emballage...), les étapes de production et les destinataires des produits finis.

LES AVANTAGES DE LA TRAÇABILITÉ

Mis à part son aspect obligatoire, dans la mesure où elle répond aux exigences de la sécurité sanitaire des produits alimentaires visant la protection des consommateurs, la traçabilité permet aux entreprises agroalimentaires de réagir rapidement, d'une manière proactive, suite à un rappel de produits. La localisation précise et rapide

des produits en rappel minimise les pertes et n'affecte pas l'image de marque de l'entreprise. De même, la traçabilité est un outil incontournable pour les entreprises qui désirent se procurer des avantages concurrentiels comme une :

- Meilleure gestion de la qualité grâce à la fiabilité des informations ;
- Confiance des consommateurs par la transparence ;
- Meilleure gestion des opérations logistiques, telle que la gestion des stocks ;
- Etc.

SUPPORT PAPIER OU SUPPORT INFORMATIQUE ?

La traçabilité papier ne nécessite pas un investissement important, mais elle

présente des limites. Les très petites entreprises (TPE) qui ne possèdent pas un grand nombre de produits, destinés à un petit nombre de clients, dont la formule est simple et la durée de vie est courte, pourraient se contenter du support papier. Par contre, pour les grandes entreprises, la gestion du support papier est une tâche lourde.

Dans le contexte actuel, les produits alimentaires prennent une étendue très large aussi bien en terme de diversité de produits qu'en terme de nombre de points de vente sur l'échelle nationale et internationale. Cependant, la gestion des informations relatives à la traçabilité de ces produits devient de plus en plus complexe. De toute évidence, le recours à l'outil informatique se justifie sans aucun doute.

**UNE ENTREPRISE
QUI N'EST PAS DOTÉE
D'UN SYSTÈME DE
TRAÇABILITÉ...**

Dans le cas de rappel de produits, l'ONSSA procède selon une méthode d'analyse de risques pour déterminer le délai pendant lequel les produits doivent être retirés du marché. Seul un système de traçabilité efficace peut garantir la réactivité des entreprises productrices.

En 1999, le Maroc avait connu une crise alimentaire suite à l'intoxication de plusieurs personnes ayant consommé de la mortadelle contaminée par le germe Clostridium Botulinum. Par manque

de traçabilité, toutes les entreprises productrices concernées avaient dû retirer et détruire l'ensemble des marchandises du marché, après avoir enregistré des pertes humaines. Cela a grandement affecté la confiance des consommateurs des produits à base de viandes. Un système de traçabilité aurait pu minimiser les conséquences de cette crise.

A titre d'exemple simplifié, le système de gestion intégrée ERP (Enterprise Resource Planning), lorsqu'il est accompagné d'un système de gestion d'entrepôt WMS (Warehouse Management System), constitue un outil de traçabilité. Et grâce à la technologie codes à barres ou RFID, cet outil permet plus de réactivité en cas de rappel de produits. Cet exemple n'est pas exhaustif.

Les solutions de traçabilité se perfectionnent, et les experts des Systèmes d'Information peuvent orienter l'organisation pour adopter la solution la mieux adaptée à ses besoins.

