



Exigences liées aux mesures SPS à l'export

Cas des filières de la pêche, des fruits rouges et de l'apiculture au Maroc

Nabil BOUBRAHIMI

Exigences liées aux mesures SPS à l'export : cas des filières de la pêche, des fruits rouges et de l'apiculture au Maroc

Auteur:

Nabil BOUBRAHIMI

Publié par:



CUTS INTERNATIONAL, GENEVA

Rue de Vermont 37-39
1202 Genève, Suisse
www.cuts-geneva.org

Aussi à: Jaipur, New Delhi, Chittorgarh, Kolkata, Hanoi,
Nairobi, Lusaka, Accra, Washington DC

Ce document a été réalisé par Nabil Boubrahimi. Il est publié dans le cadre du projet de CUTS International Genève «Comprendre les exigences SPS pour l'exportation», réalisé avec le soutien financier de l'Alliance pour la Qualité des Produits en Afrique.

Citation: BOUBRAHIMI. N. (2020). *Exigences liées aux mesures SPS à l'export cas des filières de la pêche, des fruits rouges et de l'apiculture au Maroc*. Genève: CUTS International, Geneva.

Clause de non-responsabilité: Les opinions exprimées dans cette publication représentent les opinions de l'auteur et ne reflètent pas nécessairement le point de vue de CUTS ou de ses bailleurs de fonds.

Photo: © Carsten ten Brink

© 2020. CUTS International, Geneva

Le contenu de cette publication peut être reproduit en tout ou en partie et sous toute forme à des fins éducatives ou à but non lucratif, sans autorisation spéciale des titulaires des droits d'auteur, à condition d'en mentionner la source. Les éditeurs apprécieraient de recevoir une copie de toute publication qui utilise cette publication comme source. Aucune utilisation de cette publication ne peut être faite à des fins de revente ou à d'autres fins commerciales sans l'autorisation écrite préalable des titulaires des droits d'auteur.

On behalf of



With support by



Table des Matières

Abréviations	4
Introduction.....	6
1.1 Que sont les mesures sanitaires et phytosanitaires ?.....	6
1.2 Les trois sœurs.....	8
1.3 Informations sur les normes privées	10
1.4 Pourquoi des mesures SPS ?	12
1.5 Le cas du Maroc et objectif de l'étude.....	13
Le Cadre Législatif et Règlementaire en Matière de Qualité des Produits	
Alimentaires	20
2.1 Cadre public marocain régissant la qualité des produits alimentaires.....	21
2.2 Les référentiels privés.....	25
L'Infrastructure Nationale de Qualité (INQ).....	28
3.1 Contexte.....	28
3.2 Cadre institutionnel marocain et caractéristiques de l'INQ	28
3.3 Normalisation	29
3.4 Métrologie	30
3.5 La réglementation technique.....	31
3.6 L'évaluation de la Conformité par les organismes d'Evaluation de la Conformité	32
Matrice SWOT de l'Environnement SPS au Maroc	48
Conclusion.....	50
Références.....	51

Abréviations

BPE	Bonnes Pratiques d'Hygiène
CIPV	Convention Internationale pour la Protection des Végétaux
COMAC	Comité marocain d'accréditation
CN	Commissions de Normalisation
CSNCA	Conseil supérieur de normalisation, de certification et d'accréditation
CNC	Comité national du Codex Alimentarius
CN-SPS	Comité national des mesures sanitaires et phytosanitaires
DCQ	Direction de contrôle de la qualité aux postes frontières
DPCSMQ	Direction de la Protection du Consommateur, de la Surveillance du Marché et de la Qualité
DRA	Directions Régionales de l'Agriculture
EACCE	Etablissement Autonome de Contrôle et de Coordination des Exportations
FAO	Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture
GlobalGAP	Partenariat mondial pour les bonnes pratiques agricoles
HACCP	System Hazard Analysis and Control Critical Point
INQ	Infrastructure Nationale Qualité
MADREF	Ministère de l'Agriculture, de la Pêche Maritime, du Développement Rural et des Eaux et Forêts
NM	Norme Marocaine
ODD	Objectifs de développement durable
OEC	Organismes d'Évaluation de la Conformité
OMC	Organisation mondiale du commerce
OMS	Organisation Mondiale de la Santé

ONSSA	Office National de la Sécurité Sanitaire et Alimentaire
PAOA	Produits animaux et d'origine animale
PCI	Programme de contrôle interne
PME	Petites et Moyennes Entreprises
PVS	Performance des Services Vétérinaires
QMS	Système de gestion de la qualité
SSA	Sécurité Sanitaire des Aliments
SEMAG	Service Marocain d'Accréditation
SIPS	Système d'Informations Phytosanitaire et Sanitaire
SPS	Mesures Sanitaires et Phytosanitaires

SECTION 1

Introduction

1.1 Que sont les mesures sanitaires et phytosanitaires ?

Dans le contexte actuel de mondialisation croissante, les négociations commerciales internationales constituent un aspect essentiel du programme de développement de tout pays, en particulier les pays en développement (PED). En effet, le commerce est considéré comme un moyen efficace pour stimuler la croissance économique et progresser vers la réalisation des objectifs de développement durable (ODD). À ce titre, l'un des principaux objectifs des pays du monde entier, en particulier des PED, est de renforcer leur potentiel d'exportation. L'Union européenne (UE) offre aux pays africains notamment, les conditions les plus favorables au commerce et reste le principal exportateur de produits alimentaires et manufacturés de la région¹. À l'heure actuelle, l'UE est le marché le plus ouvert pour les exportations africaines, car elle offre à la région un accès au marché en franchise de droits et de quotas.

Depuis 2013, les exportations africaines vers l'UE n'ont cessé d'augmenter et se sont élevées à plus de 116 milliards d'euros en 2016.² En 2019, 65 % des produits

africains exportés vers l'UE étaient des produits primaires tels que les denrées alimentaires et les matières premières.³ Bien que l'UE offre un marché libre et stable aux exportateurs africains, les normes de santé et de sécurité restent une composante cruciale du commerce international de denrées alimentaires et de matières premières. Par conséquent, dans un environnement libre et favorable au commerce, les pays importateurs comme les pays exportateurs sont soumis à des pressions afin de se conformer aux systèmes réglementaires internationaux en termes de santé et de sécurité des biens échangés.

Les pays en développement ont tendance à se méfier des réglementations commerciales et les considèrent souvent comme des mesures protectionnistes et d'exploitation. Alors que les restrictions et les mesures commerciales continuent de faire obstacle au commerce international, les mesures sanitaires et phytosanitaires (SPS) s'efforcent de protéger la vie et la santé des personnes, des animaux et des plantes, tout en s'attaquant aux obstacles inutiles au commerce. Les mesures SPS sont "fondées sur des méthodes scientifiques solides" et ne sont appliquées que dans la mesure nécessaire à la protection de la santé et de la vie des personnes et des animaux ou à la préservation des végétaux. Elles ne sont pas "créées pour établir une discrimination

¹https://trade.ec.europa.eu/doclib/docs/2017/november/tradoc_156399.pdf

²https://trade.ec.europa.eu/doclib/docs/2017/november/tradoc_156399.pdf

³ https://ec.europa.eu/eurostat/statistics-explained/index.php?title=Africa-EU_-_international_trade_in_goods_statistics

arbitraire ou injustifiée entre des pays où règnent des conditions identiques ou similaires".⁴

Alors qu'au départ, les réglementations commerciales pourraient sembler être des mesures protectionnistes, cette étude vise à souligner comment le respect des mesures SPS renforce à la fois le commerce et l'accès au marché, tout en respectant les réglementations sanitaires. Cette étude se concentre sur les normes internationales établies dans le cadre de l'accord SPS et sur la manière dont les mesures soutiendront les micros, petites et moyennes entreprises (MPME) en Afrique à mieux commercer avec les marchés internationaux et souligne comment une meilleure coopération entre les pays importateurs et exportateurs améliore le commerce et l'accès aux marchés.

Le 1er janvier 1995, l'Organisation mondiale du commerce (OMC) a établi l'Accord sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires (l'Accord SPS). Les mesures SPS sont appliquées aux marchandises produites sur le territoire national et aux marchandises importées afin de protéger la santé humaine et animale (mesures sanitaires) et la santé des végétaux (mesures phytosanitaires). Ces mesures préviennent la propagation de parasites ou de maladies parmi les animaux et les plantes et comprennent une série de critères comme : « l'exigence que les produits proviennent d'une zone exempte de maladies, l'inspection des produits, le traitement ou la transformation spécifique des produits, la fixation de niveaux maximaux admissibles de résidus de

pesticides ou l'utilisation autorisée de certains additifs seulement dans les aliments ».⁵

Si ces mesures établissent les règles de base en matière de sécurité alimentaire et de normes de santé animale et végétale et garantissent aux consommateurs des aliments sains et sûrs, elles s'efforcent également d'éviter les obstacles inutiles et arbitraires au commerce.⁶ L'accord appelle les pays membres à appliquer le niveau approprié de mesures SPS et à éviter simultanément « toute discrimination ou restriction déguisée au commerce international »⁷. Il a été reconnu à juste titre que les mesures techniques telles que les mesures SPS entravent effectivement le commerce, mais le non-respect de ces mesures a des conséquences négatives bien plus importantes. Le rejet d'une cargaison entière au port d'entrée n'entraîne pas seulement une « perte des recettes attendues de la vente des marchandises et des coûts de leur transport, en particulier lorsque les marchandises doivent être détruites »⁸, les refus répétés d'exportation « portent atteinte à la réputation du pays exportateur et, on s'y attendrait, à ses performances commerciales »⁹. Des études empiriques suggèrent que lorsque les pays en développement renforcent leur capacité à répondre aux exigences du système commercial mondial, tant en termes de prix compétitifs que de normes de qualité et de sécurité, leur potentiel d'exportation et leur part de marché augmentent¹⁰. L'analyse des mesures SPS concernant le commerce agricole révèle que les préoccupations en matière de sécurité alimentaire liées aux épidémies et à la lutte contre les parasites constituent la part la plus importante des

⁴ https://connecting-asia.org/wp-content/uploads/2018/05/GIZ_ACFTA_SPS_Study_2017.pdf

⁵ https://www.wto.org/english/tratop_e/sps_e/spsund_e.htm

⁶ <http://spsims.wto.org/>

⁷ OMC "Les textes juridiques" p. 62

⁸ http://www.cuts-geneva.org/pdf/KP2018-Paper-Importance_and_Implications_of_SPS_Measures_in_MENA.pdf

⁹ http://www.cuts-geneva.org/pdf/KP2018-Paper-Importance_and_Implications_of_SPS_Measures_in_MENA.pdf

¹⁰ http://www.cuts-geneva.org/pdf/KP2018-Paper-Importance_and_Implications_of_SPS_Measures_in_MENA.pdf

préoccupations. Par conséquent, le respect de l'accord SPS stimule le potentiel commercial des PMA.¹¹

L'accord prévoit des réglementations internationales pour les États membres, mais reconnaît également leur droit d'utiliser certaines mesures propres pour protéger la santé des plantes, des hommes et des animaux, pour autant que ces mesures soient fondées sur la science. Malgré cela, l'accord encourage les gouvernements à « harmoniser » leurs mesures nationales en les basant sur des normes internationales¹². Ces normes internationales ont été élaborées par consensus avec la plupart des 132 pays membres de l'OMC, avec la contribution de scientifiques et d'experts gouvernementaux de premier plan en matière de santé.¹³ Les normes internationales sont généralement plus strictes que les normes nationales. Toutefois, dans les cas où les normes nationales imposent des restrictions plus importantes au commerce, il peut être demandé au pays de fournir une justification scientifique de ses normes.

L'OMC n'étant pas un organisme de réglementation ayant la capacité de fixer des normes, elle ne peut pas harmoniser les normes¹⁴. C'est pourquoi l'OMC s'est appuyée sur trois organisations internationales de normalisation de premier plan dans les domaines de la santé humaine, animale ou végétale, pour harmoniser les normes et faciliter les échanges qui protègent la santé des consommateurs. Les organisations internationales de normalisation sont la Commission du Codex Alimentarius, l'Organisation mondiale de la santé animale

(OIE) et la Convention internationale pour la protection des végétaux (CIPV), chacune se concentrant sur un aspect des questions SPS : la sécurité alimentaire, la santé humaine et animale et la santé des végétaux, respectivement. Ensemble, ces trois organisations sont appelées « les trois sœurs »¹⁵.

1.2 Les trois sœurs

La Commission du Codex Alimentarius

La Commission du Codex Alimentarius, une organisation à vocation scientifique et un organe subsidiaire de l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), basée à Rome, est l'autorité qui élabore les normes internationales de sécurité alimentaire pour les mesures SPS. Le Codex Alimentarius est composé d'un certain nombre de normes de sécurité alimentaire. La Commission est financée par la FAO et l'Organisation mondiale de la santé (OMS), qui a créé le Codex dans les années 1960 après avoir reconnu l'importance cruciale de la protection internationale de la santé publique et de la minimisation des perturbations dues au commerce mondial des produits alimentaires. Les fondateurs ont considéré l'harmonisation des réglementations alimentaires comme un outil efficace pour répondre à ces deux préoccupations¹⁶. À l'heure actuelle, la Commission du Codex Alimentarius compte

¹¹ http://www.cuts-geneva.org/pdf/KP2018-Paper-Importance_and_Implications_of_SPS_Measures_in_MENA.pdf

¹² https://www.wto.org/english/tratop_e/sps_e/spsund_e.htm

¹³ https://www.wto.org/english/tratop_e/sps_e/spsund_e.htm

¹⁴ https://unctad.org/en/Docs/edmmisc232add13_en.pdf

¹⁵ <https://www.carecinstitute.org/wp-content/uploads/2015/06/2015-SPS-TKM-2015-SPS-TKM-10-SPS-Agreement-and-Three-Sisters.pdf>

¹⁶ https://www.wto.org/english/thewto_e/coher_e/wto_codex_e.htm

189 membres, dont 188 États et une organisation membre (l'UE).¹⁷

L'Organisation mondiale de la santé animale (OIE)

L'Organisation mondiale de la santé animale (OIE) est, comme son nom l'indique, l'organisation mondiale qui s'occupe de la santé animale. Elle a été fondée en 1924, et élabore entre autres des normes sanitaires pour le commerce des animaux et des produits d'origine animale. En outre, elle élabore des recommandations et des lignes directrices en matière de santé animale. En 1998, une coopération officielle entre l'OMC et l'OIE a été convenue¹⁸. À l'heure actuelle, l'OIE compte 182 pays membres.¹⁹

La Convention internationale pour la protection des végétaux (CIPV)

Introduite par les normes internationales pour les mesures phytosanitaires (NIMP), la Convention internationale pour la protection des végétaux (CIPV) est un traité intergouvernemental signé par plus de 180 pays pour « protéger les ressources végétales mondiales contre l'introduction d'organismes nuisibles et promouvoir la sécurité du commerce »²⁰. Créé en 1992 et basé au siège de la FAO à Rome, le secrétariat de la CIPV « coordonne le travail des parties contractantes de la CIPV pour atteindre les objectifs de la Convention »²¹. En tant que l'une des « trois sœurs » de l'accord SPS, la convention joue un rôle crucial dans le commerce international, car elle établit les normes des mesures

phytosanitaires et supervise leur harmonisation. Si les normes de la CIPV ne sont pas juridiquement contraignantes, « les membres de l'OMC sont tenus de fonder leurs mesures phytosanitaires sur les normes internationales élaborées dans le cadre de la CIPV ».²²

Le Comité SPS

L'accord SPS a créé le Comité SPS en 1995 pour fonctionner comme un forum spécial permettant d'échanger des informations sur tous les aspects liés à la mise en œuvre des mesures SPS. Le comité se réunit trois fois par an et offre aux membres de l'OMC la possibilité de discuter des préoccupations commerciales concernant les exigences SPS. Depuis sa création en 1995, plus de 340 préoccupations d'ordre commercial ont été soulevées par les États membres au sein du comité.²³ Les 159 pays membres de l'OMC ainsi que les pays observateurs et les organisations internationales font tous partie du comité.²⁴

Le comité « examine le respect de l'accord, discute des questions ayant des incidences commerciales potentielles et maintient une coopération étroite avec les organisations techniques appropriées »²⁵. Dans le cadre de l'accord SPS, le Comité surveille également le processus d'« harmonisation » internationale des mesures et « coordonne les efforts à cet égard avec les organisations concernées »²⁶. Le Comité SPS a élaboré un mécanisme formel pour sauvegarder les intérêts des pays en développement en analysant la manière dont les mesures SPS proposées ou finalisées affectent les PMA. Ce cadre permet aux pays en développement de discuter avec le Comité

¹⁷ <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/about-codex/members/en/>

¹⁸ https://www.wto.org/english/thewto_e/coher_e/wto_oie_e.htm

¹⁹ <https://www.oie.int/about-us/our-members/member-countries/>

²⁰ <https://www.ipcc.int/en/about/overview/>

²¹ <https://www.ipcc.int/en/about/overview/>

²² <https://www.ipcc.int/en/ipcc-and-international-trade/>

²³ <http://www.tradeforum.org/The-SPS-Agreement-WTO-Agreement-on-the-Application-of-Sanitary-and-Phytosanitary-Measures/>

²⁴ http://www.fao.org/fileadmin/templates/est/meetings/cis_wto/5_Alcala_SPS_Agreement_and_Implementation.pdf

²⁵ https://www.wto.org/english/tratop_e/sps_e/spsund_e.htm

²⁶ OMC "Les textes juridiques" p. 61

des difficultés importantes auxquelles ils sont confrontés en raison des mesures et de trouver des solutions possibles. Le cadre fournit une plateforme pour les discussions et les ramifications politiques sur des questions importantes²⁷ telles que la « révision des mesures nouvellement proposées, la fourniture d'une assistance technique aux pays membres et l'octroi d'un traitement spécial et différencié ».

1.3 Informations sur les normes privées

En dépit de la longue histoire des normes privées sur les produits, on assiste depuis peu à une montée en puissance des normes privées formelles²⁸. Les détaillants ainsi que les supermarchés exigent de plus en plus le respect de normes privées liées à la sécurité alimentaire, aux conditions de travail, à l'environnement et au bien-être des animaux, ainsi qu'à la santé²⁹. Un certain nombre de facteurs sont à l'origine de la hausse des normes privées en matière de produits, notamment les préoccupations des consommateurs en matière de sécurité alimentaire et l'attention croissante des entreprises pour la responsabilité sociale des entreprises (RSE). Actuellement, on estime à

400 le nombre de régimes privés, qui prennent des formes diverses, y compris des régimes développés par des entreprises individuelles et des régimes collectifs à l'échelle du secteur ayant une portée internationale³⁰. Malgré la nature volontaire des régimes privés et l'absence d'obligation légale de respecter les normes, de nombreuses normes privées peuvent être considérées comme étant de facto obligatoires. Dans les cas où les normes privées deviennent la norme dans un secteur particulier, les fournisseurs n'ont guère d'autre choix que de se conformer à ces normes. En raison de l'importance croissante des normes privées, on peut affirmer qu'elles sont parfois même plus puissantes que les normes publiques.³¹

Pour les fournisseurs des pays en développement, les normes privées peuvent avoir des effets positifs et négatifs. Un impact positif possible est lié à l'effet de création de commerce du respect des normes. Lorsque les fournisseurs parviennent à améliorer la qualité de leurs produits, par exemple en investissant dans le développement du capital physique et humain, ils peuvent obtenir ou conserver l'accès aux marchés.³²

D'autre part, les impacts négatifs potentiels sont liés à la charge élevée des coûts de mise

²⁷ https://www.wto.org/french/tratop_f/sps_f/spsagr_f.htm

²⁸ <https://ictsd.iisd.org/sites/default/files/review/bridgesweekly/bridgesweekly12-12.pdf> ; <https://www.intracen.org/export-quality-management-a-guide-for-small-and-medium-sized-exporters-second-ed/>
https://docs.wto.org/dol2fe/Pages/FE_Search/FE_S_S009-DP.aspx?language=EatalogueIdList=60956,30105,87818,51372,55405,70258,72054,79449,60343,57815urrentCatalogueIdIndex=3ullTextHash=1asEnglishRecord=TrueasFrenchRecord=TrueasSpanishRecord=True

²⁹ Fulponi, L. (2006). Normes volontaires privées dans le système alimentaire : Le point de vue des grands distributeurs alimentaires dans les pays de l'OCDE. *Food Policy*, 31(1), 1-13.

³⁰ https://docs.wto.org/dol2fe/Pages/FE_Search/FE_S_S009-DP.aspx?language=EatalogueIdList=60956,30105,87818,51372,55405,70258,72054,79449,60343,57815urrentCatalogueIdIndex=3ullTextHash=1asEnglishRecord=TrueasFrenchRecord=TrueasSpanishRecord=True

[=3ullTextHash=1asEnglishRecord=TrueasFrenchRecord=TrueasSpanishRecord=True](https://docs.wto.org/dol2fe/Pages/FE_Search/FE_S_S009-DP.aspx?language=EatalogueIdList=60956,30105,87818,51372,55405,70258,72054,79449,60343,57815urrentCatalogueIdIndex=3ullTextHash=1asEnglishRecord=TrueasFrenchRecord=TrueasSpanishRecord=True)

³¹ <https://ictsd.iisd.org/sites/default/files/review/bridgesweekly/bridgesweekly12-12.pdf> ; <https://www.intracen.org/export-quality-management-a-guide-for-small-and-medium-sized-exporters-second-ed/>
https://docs.wto.org/dol2fe/Pages/FE_Search/FE_S_S009-DP.aspx?language=EatalogueIdList=60956,30105,87818,51372,55405,70258,72054,79449,60343,57815urrentCatalogueIdIndex=3ullTextHash=1asEnglishRecord=TrueasFrenchRecord=TrueasSpanishRecord=True

³² <https://www.oie.int/doc/ged/D6061.PDF> ; https://docs.wto.org/dol2fe/Pages/FE_Search/FE_S_S009-DP.aspx?language=EatalogueIdList=60956,30105,87818,51372,55405,70258,72054,79449,60343,57815urrentCatalogueIdIndex=3ullTextHash=1asEnglishRecord=TrueasFrenchRecord=TrueasSpanishRecord=True

en conformité avec les normes privées pour les fournisseurs des pays en développement. Les fournisseurs peuvent être confrontés à des difficultés accrues pour respecter les normes. Il peut en résulter des obstacles supplémentaires à l'accès au marché, et les coûts de mise en conformité peuvent entraver le développement économique. En outre, en raison des nombreuses normes privées, les exportateurs sont obligés de collecter des informations sur chacune des normes pertinentes et de veiller à leur respect.³³ En outre, on peut se demander si les normes privées vont au-delà de ce qui est scientifiquement justifié. On craint que les normes ne soient manipulées par des lobbies protectionnistes.³⁴

Dans le cadre de l'accord SPS, il n'a pas été précisé si les normes privées sont des mesures SPS. Ce manque de clarté se reflète dans les débats en cours sur la légitimité de l'établissement de normes privées ou sur la responsabilité exclusive des gouvernements pour les normes incluses dans le champ d'application de l'accord.³⁵

EUREPGAP/GlobalGAP - un exemple de normes privées

Le programme d'assurance agricole EUREPGAP/GlobalGAP est un exemple de norme privée pour les bonnes pratiques agricoles. Il se concentre sur la sécurité alimentaire des produits agricoles, la gestion

environnementale des exploitations agricoles concernées, ainsi que sur le bien-être, la sécurité et la santé des travailleurs. En 1997, EUREPGAP (nom complet : Euro-Retailer Working Group Good Agricultural Practices) a été lancé par les détaillants faisant partie de l'Euro-Retailer Produce Working Group (EUREP), une association de supermarchés européens. En 2007, en reconnaissance de sa portée mondiale croissante, il a été rebaptisé "Partenariat mondial pour les bonnes pratiques agricoles" (GlobalGAP)³⁶.

GlobalGAP a réuni sous un même toit toute une série de normes de qualité privées volontaires. Elle couvre, entre autres, le café, le thé, les fruits et les légumes, et constitue une norme dite "pré-exploitation", ce qui signifie que le certificat s'applique à la plantation des semences jusqu'au transport des produits concernés hors de l'exploitation. Un nombre croissant de produits sont certifiés selon la norme GlobalGAP, ce qui témoigne de son importance croissante.³⁷

Un certain nombre d'exigences doivent être remplies pour obtenir la certification selon la norme GlobalGAP. Elles concernent, entre autres, l'enregistrement de l'exploitation de production, l'utilisation de plastique et de conteneurs, ainsi que les aspects sociaux. Les agriculteurs peuvent demander la certification, après avoir effectué une auto-

³³<https://ictsd.iisd.org/sites/default/files/review/bridgesweekly/bridgesweekly12-12.pdf> ; <https://www.oie.int/doc/ged/D6061.PDF> ; https://docs.wto.org/dol2fe/Pages/FE_Search/FE_S_S009-DP.aspx?language=EaatalogueIdList=60956,30105,87818,51372,55405,70258,72054,79449,60343,57815urrentCatalogueIdIndex=3ullTextHash=1asEnglishRecord=TrueasFrenchRecord=TrueasSpanishRecord=True

³⁴ Messerlin, P., Nielson, J., Zedillo, E., & Projet Objectifs du millénaire. (2005). Le commerce au service du développement. Londres ; Sterling : New York : Earthscan ; Projet Objectifs du millénaire.

³⁵<https://ictsd.iisd.org/sites/default/files/review/bridgesweekly/bridgesweekly12-12.pdf> ; <https://www.oie.int/doc/ged/D6061.PDF> ;

https://docs.wto.org/dol2fe/Pages/FE_Search/FE_S_S009-DP.aspx?language=EaatalogueIdList=60956,30105,87818,51372,55405,70258,72054,79449,60343,57815urrentCatalogueIdIndex=3ullTextHash=1asEnglishRecord=TrueasFrenchRecord=TrueasSpanishRecord=True

³⁶<https://ictsd.iisd.org/sites/default/files/review/bridgesweekly/bridgesweekly12-12.pdf> ; <https://www.control-union.fr/control-union/Agriculture-GlobalGAP-fr> ; Henson, S. & Masakure, O. & Cranfield, J. 2011. Do Fresh Produce Exporters in Sub-Saharan Africa Benefit from GlobalGAP Certification? World Development, Elsevier, vol 39(3), pp.375-386.

³⁷ Humphrey - Normes privées, petits agriculteurs et politique des donateurs : EUREPGAP au Kenya. <https://opendocs.ids.ac.uk/opendocs/bitstream/handle/20.500.12413/4167/Wp308.pdf>

inspection et subi une inspection externe menée par un organisme de certification.³⁸

Il existe une controverse sur les effets de GlobalGAP sur les producteurs des pays en développement, en particulier en Afrique. Il est prouvé que les petits exploitants agricoles, en particulier, éprouvent des difficultés à se conformer aux normes. Comme l'affirme Humphrey, le respect de GlobalGAP par les petits agriculteurs est presque impossible sans les programmes d'aide aux producteurs.³⁹ Étant donné que le respect de GlobalGAP et d'autres normes privées est devenu une condition d'accès au marché, le non-respect des normes peut avoir des effets négatifs sur les performances économiques des petits exploitants concernés. Toutefois, une fois la conformité obtenue, il est prouvé que les normes ont des effets positifs sur la productivité et l'accès au marché des agriculteurs concernés.⁴⁰

1.4 Pourquoi des mesures SPS ?

L'objectif global de la certification SPS est de trouver un équilibre entre la garantie de la sécurité alimentaire et des normes de santé animale et végétale, d'une part, et l'évitement des obstacles inutiles au commerce, d'autre part. L'accord encourage les pays à adhérer aux normes internationales, mais aussi leur permet d'adopter leurs propres normes nationales, pour autant qu'elles soient scientifiquement justifiées et uniquement

dans la mesure nécessaire pour protéger la vie ou la santé des personnes, des animaux ou des végétaux.⁴¹ L'accent mis sur l'"harmonisation" dans le cadre de l'accord SPS facilite le commerce et la compétitivité des exportations en réduisant la nécessité pour les gouvernements et les producteurs d'adhérer à différentes normes et procédures sur différents marchés et en rationalisant le commerce. Les désaccords et les conflits concernant les mesures de santé et de sécurité dans le commerce international ont un coût énorme en termes de perte de marchés, de revenus et de sécurité alimentaire.⁴² Avec la crise mondiale du changement climatique, l'émergence et la diffusion mondiale des risques phytosanitaires constituent un risque imminent, ce qui rend la mise en œuvre ou l'harmonisation de la mesure SPS à la fois cruciale et opportune.⁴³

Compte tenu de la réduction générale des barrières commerciales, l'utilisation de restrictions sanitaires ou phytosanitaires à des fins protectionnistes peut sembler attrayante pour les gouvernements. Après tout, en raison de la complexité technique, la nécessité scientifique d'une restriction commerciale particulière peut être difficile à contester. L'accord SPS cherche cependant à ne pas abuser des mesures sanitaires et phytosanitaires, notamment en précisant les facteurs que les gouvernements peuvent prendre en compte pour évaluer les mesures SPS nécessaires. Selon l'accord SPS, lorsqu'ils modifient les exigences sanitaires et phytosanitaires liées au commerce, les

³⁸<https://ictsd.iisd.org/sites/default/files/review/bridgesweekly/bridgesweekly12-12.pdf>

³⁹ Humphrey - Normes privées, petits agriculteurs et politique des donateurs : EUREPGAP au Kenya. <https://opendocs.ids.ac.uk/opendocs/bitstream/handle/20.500.12413/4167/Wp308.pdf>

⁴⁰ Henson, S. & Masakure, O. & Cranfield, J. 2011. Do Fresh Produce Exporters in Sub-Saharan Africa Benefit from

GlobalGAP Certification? *World Development*, Elsevier, vol 39(3), pp.375-386.

⁴¹ <http://www.cuts-geneva.org/pdf/SSEA-Geneva%20Note1.pdf> ; https://www.wto.org/english/tratop_e/sps_e/spsund_e.htm ; Athukorala, P., & Jayasuriya, S. (2003)

⁴²https://www.ippc.int/static/media/files/publication/en/2017/10/5_Krivosos_IPPC_trade_revised.pdf

⁴³https://www.ippc.int/static/media/files/publication/en/2017/10/5_Krivosos_IPPC_trade_revised.pdf

gouvernements sont tenus d'en informer les autres pays et sont également ouverts à un examen de leurs réglementations.⁴⁴

Cela suggère que les producteurs des pays en développement devraient bénéficier de l'accord SPS pour plusieurs raisons. Premièrement, sur la base de l'Accord, les pays en développement peuvent contester des restrictions commerciales injustifiées, quelle que soit leur puissance économique et politique. Deuxièmement, si les normes privées sont également considérées comme des mesures SPS, l'Accord peut également conduire à une protection contre les normes privées arbitraires. Troisièmement, grâce à l'harmonisation croissante des mesures SPS, l'incertitude des producteurs des pays en développement quant aux conditions requises pour exporter vers certains pays devrait être réduite. Au-delà des producteurs des pays en développement, les consommateurs des pays en développement devraient également bénéficier des améliorations sur la qualité des denrées alimentaires résultant des mesures appliquées.⁴⁵

La nécessité d'une assistance technique pour aider les PED à se conformer aux mesures SPS

Les pays en développement ont tendance à être confrontés à une charge résultant des mesures SPS plus importante que les pays développés. Cela s'explique principalement par deux raisons. Premièrement, les exigences concernent généralement les produits agricoles, dont les pays en développement sont souvent tributaires. Deuxièmement, les connaissances techniques, les installations de production

adéquates ainsi que les infrastructures nécessaires font souvent défaut dans les pays en développement. Ces difficultés peuvent même inciter les pays en développement à se spécialiser en s'éloignant des secteurs où les mesures réglementaires sont les plus strictes, ce qui entraîne une modification des schémas d'exportation des pays.⁴⁶

En réponse à ces défis, l'article 9 de l'Accord SPS précise que les Membres conviennent de faciliter la fourniture d'une assistance technique aux autres Membres, en particulier aux pays en développement Membres, soit au niveau bilatéral, soit par l'intermédiaire des organisations internationales appropriées. Le Secrétariat de l'OMC fournit également une assistance technique. Celle-ci comprend principalement des ateliers et des séminaires sur les dispositions de l'accord et les stratégies de mise en œuvre.⁴⁷

Cette assistance technique et d'autres encore sont essentielles pour que les pays en développement puissent faire face aux coûts élevés de mise en conformité résultant des mesures SPS. Comme l'affirment Athukorala et Jayasuriya, "il s'agit d'un domaine où il est clairement nécessaire de fournir une "aide au commerce".⁴⁸

1.5 Le cas du Maroc et objectif de l'étude

Les relations commerciales entre le Maroc et l'Union Européenne (UE) sont étroites et historiques. Malgré les différents accords que le Royaume a conclus au cours de ces deux dernières décennies pour diversifier ses partenaires soit une dizaine d'accord le liant à

⁴⁴ https://www.wto.org/english/tratop_e/sps_e/spsund_e.htm

⁴⁵ https://www.wto.org/english/tratop_e/sps_e/spsund_e.htm

⁴⁶ https://unctad.org/en/PublicationsLibrary/itcdtab70_en.pdf ; Athukorala, P., & Jayasuriya, S. (2003) ; <http://www.cuts-geneva.org/pdf/SSEA-Geneva%20Note1.pdf>

⁴⁷ https://www.wto.org/french/tratop_f/sps_f/spsagr_f.htm

⁴⁸ Athukorala, P., & Jayasuriya, S. (2003), p. 1413

40 pays hors UE, cette dernière demeure le principal partenaire commercial du Maroc avec plus de 50% des échanges commerciaux et le Maroc reste un partenaire stratégique de l'UE pour le développement et de la prospérité dans la région méditerranéenne.

Dans le cadre de ce partenariat commercial privilégié, les secteurs de l'agriculture et de la pêche occupent une place de choix et se positionne comme étant des vecteurs stratégiques dans la coopération commerciale entre l'UE et le Maroc. Souvent ces secteurs ont été au cœur des discussions entre l'UE et le Maroc dans un objectif d'aboutir à une forme de coopération visant à garantir la sécurité alimentaire et libérer les potentialités socioéconomiques dans les échanges bilatéraux entre les deux partenaires.

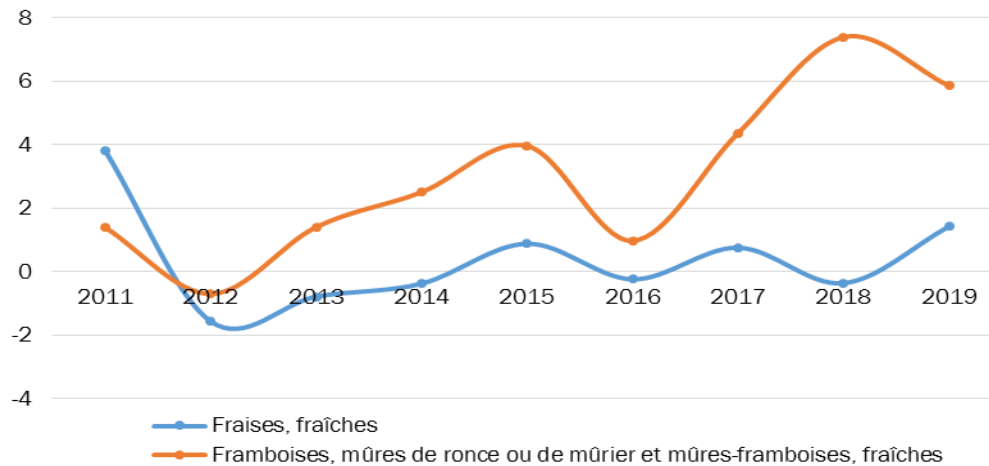
Si certains producteurs et exportateurs marocains de produits agricoles et de la pêche se sont familiarisés avec les exigences normatives et les mesures Sanitaires et Phytosanitaires (SPS) d'accès au marché européen compte tenu de leur expérience accumulée durant plusieurs années, nombreuses sont les Petites et Moyennes Entreprises (PME) qui éprouvent d'énormes difficultés pour participer aux flux des exportations, du fait des exigences SPS en vigueur au sein du marché de l'UE.

Choix des filières et leur potentiel d'exportation sur le marché de l'UE

Filière des fruits rouges

Au Maroc, le secteur de la fraise a démarré au début des années 90 et grâce aux bons résultats de la production et à l'intérêt croissant des marchés européens pour la fraise marocaine, la superficie est passée d'une centaine d'hectares à 3.537 ha en 2019 dont 50 ha pour la Fraise Bio. Les exportations des fruits rouges ont connu des évolutions importantes avec des taux de croissances pour la fraise de 5,9% en 2019 en baisse relative par rapport à 7,4% en 2018 (figure 1).

FIGURE 1 : EVOLUTION DE LA CROISSANCE DES EXPORTATIONS DES FRUITS ROUGES MAROCAINS VERS L'UE A 27 EN %



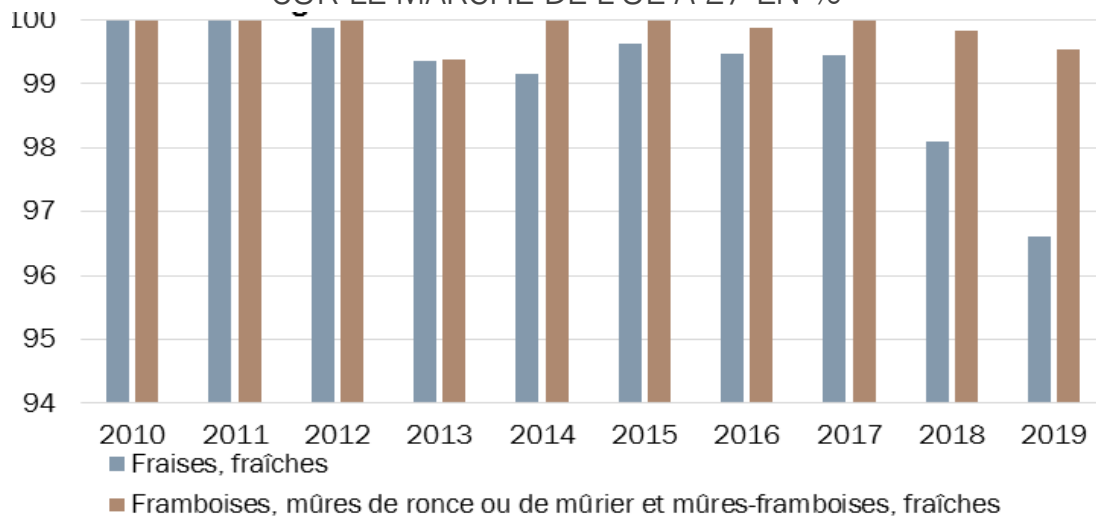
Source : Élaboration auteur sur la base de TradeMap, 2019

Concernant les framboises, la superficie des exploitations a passée de 30 Ha en 2005 à plus de 2450 Ha en 2019 avec une production de plus de 21890 tonnes. Le taux d'exportation avoisine les 90% répartis entre 80% en frais et 10% en surgelé. Sa croissance s'est rétablie à 1,4% en 2019

après des taux de croissance inférieurs à 1% auparavant.

Près de 99% des exportations des fruits rouges marocains sont destinés au marché de l'Union européenne avec un taux de 99,5% pour les Framboises et 96% pour les fraises fraîches en 2019 (figure 2).

FIGURE 2 : PART DES EXPORTATIONS MAROCAINES DES FRUITS ROUGES SUR LE MARCHÉ DE L'UE A 27 EN %

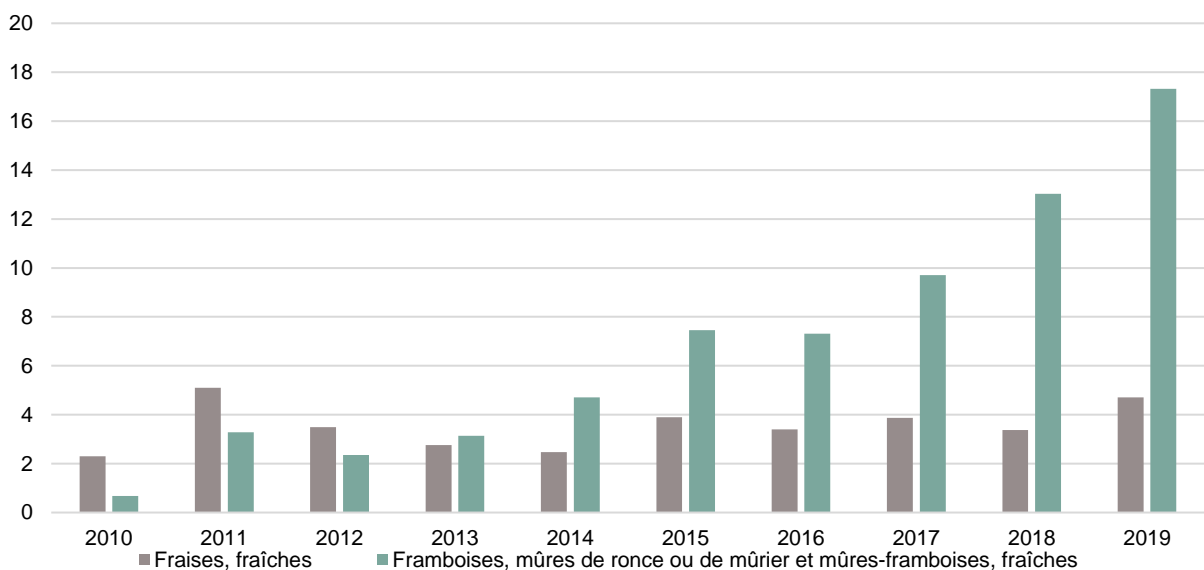


Source : Élaboration auteur sur la base de TradeMap, 2019

L'essentiel de l'offre exportable est réalisé par des agrégateurs et des exploitations détenues par des investisseurs étrangers et marocains disposant de moyens logistiques nécessaires, au niveau de la production, la valorisation et de l'exportation via l'adoption de techniques très pointues et toujours plus innovantes.

A noter que la framboise marocaine est une culture récente, moderne à haute valeur ajoutée, génératrice d'emploi et offre des possibilités importantes à l'Export.

FIGURE 3 : PART DES IMPORTATIONS EUROPEENNES DES FRUITS ROUGES MAROCAINS EN %



Source : Élaboration auteur sur la base de TradeMap, 2019

L'UE à 27 importe du Maroc près de 17% des besoins en Framboises mûres et fraîches avec une progression remarquable depuis 2010 où cette part ne dépassait pas 1%.

Filière apicole

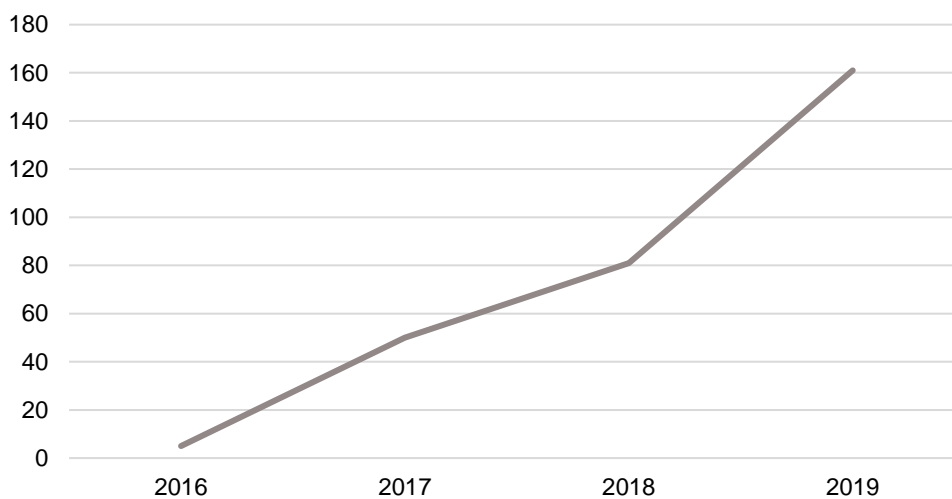
L'apiculture est une filière agricole qui a un caractère spécial au Maroc. Son point fort réside dans le fait que la production est pratiquement présente dans les différentes régions du Royaume contrairement à la filière des petits fruits rouges concentrée dans la région de Gharb⁴⁹.

Malgré les potentialités importantes de la filière apicole, celle-ci demeure sous exploitée avec une production de miel qui stagne à

cause des difficultés à repeupler les colonies malgré les efforts de l'État en vue de la modernisation de la filière.

Cependant, et malgré la valeur faible des exportations, une progression a été observée sur le marché européen depuis 2016 et qui concerne principalement le miel exposé dans les foires et les événements commerciaux liés aux produits de terroir. Cela pourra être perçu comme un bon signe pour les producteurs marocains une fois le Maroc sera listé par l'Union européenne étant donné que le respect des normes européennes pour ce produit avoisine 98%, il reste juste la mise en place par le Maroc de plan de contrôle des résidus de contaminants dans le miel (Résidus d'antibiotique et de contaminants chimiques).

FIGURE 4 : EVOLUTION DES EXPORTATIONS DU MIEL NATUREL DE TABLE DU MAROC VERS L'UE EN MILLIERS DE \$



Source : Élaboration auteur sur la base de TradeMap, 2019

⁴⁹ Il s'agit d'une région située au nord-ouest du Maroc avec une superficie de 8 805 km² pour une population de 1 859 540 habitants. Son chef-lieu était la ville de Kénitra.

L'importance de la filière réside dans sa complexité allant depuis l'élevage, la production de miel, l'organisation professionnelle, la commercialisation et aux aspects réglementaires. Les principaux enjeux de cette filière sont l'augmentation de la production du miel et de la productivité des ruches, l'application des bonnes pratiques sanitaires apicoles, le renforcement de la qualité du miel, la révision du cadre réglementaire, l'ajustement du modèle d'organisation professionnelle actuelle et la structuration des circuits de commercialisation du miel.

Le département de l'Agriculture, qui déploie des efforts importants pour moderniser la filière et venir en aide aux apiculteurs, estime que la production pourrait atteindre 16.000 tonnes à l'horizon 2021-2022.

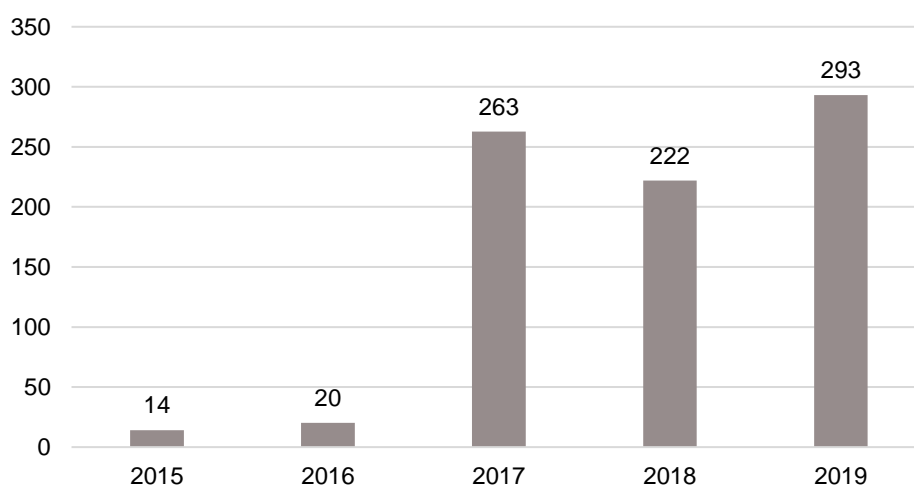
La plupart des producteurs de Miel au Maroc sont des PME et des coopératives qui ont un

besoin urgent d'un accompagnement pour comprendre et instaurer les mesures sanitaires et phytosanitaires. Selon les informations recueillis par l'Office National de la Sécurité Sanitaire et Alimentaire (ONSSA), les principales exploitations opérantes dans l'apiculture ont un degré de convergence qui approvisionne 98% par rapport aux normes sanitaires exigées par l'UE.

La filière de la pêche : calamars et pieuvres

La filière de la pêche représente pour le Maroc un intérêt stratégique compte tenu des deux côtes maritimes Méditerranée et Atlantique dont dispose le pays et qui s'étendent sur plus de 3.500 kilomètres. D'autres atouts en termes de bateaux de pêche, des infrastructures portuaires, de stockage et de distribution font du Maroc l'un des principaux producteurs et exportateurs des produits de la mer en Afrique et dans le monde arabe.

FIGURE 5 : EVOLUTION DE LA VALEUR EXPORTEE DES CEPHALOPODES PAR LE MAROC (CALAMAR ET PIEUVRE) EN MILLIONS DE DOLLARS



Source : Elaboration auteur sur la base des données de TradeMap, 2019

Les exportations marocaines des produits de pêches appartenant à la catégorie des céphalopodes (calmars et pieuvres) ont atteint en 2019 près de 300 millions de Dollars alors que cette part ne dépassant pas 25 millions de Dollars en 2015-2016.

Cette filière a été inscrite dans la stratégie « Halieutis » visant le développement du secteur de la pêche maritime et en faire du secteur un moteur de croissance de l'économie marocaine. Également, la filière de la pêche a été inscrite dans les Plans d'aménagement des pêcheries qui prévoient aussi la préservation et la durabilité de la ressource et des écosystèmes marins. Pour les céphalopodes, des actions ont été entreprises et consiste à assurer un développement de l'offre sur les marchés notamment étrangers mais aussi l'ajustement des capacités de pêche avec une définition de périodes de repos biologiques et le Suivi des navires par VMS et généralisation en-cours à l'ensemble du littoral marocain et à toutes les espèces de céphalopodes.

Méthodologie de l'étude

L'élaboration d'un manuel des bonnes pratiques sanitaires et phytosanitaires pour ces filières des produits de pêche, les fruits rouges et le miel aura un impact très favorable pour libérer leur potentiel à l'export et permettra à de nouvelles entreprises notamment de petite et moyenne taille d'orienter leur offre de production vers le marché européen une fois les mesures SPS et les bonnes pratiques en la matière soient adoptées.

A noter que cet exercice qui est commandité par CUTS International Genève avec le

soutien de l'*Alliance for Product Quality in Africa*, vise à vulgariser et à simplifier la compréhension des exigences liées aux mesures SPS. Compte tenu des potentialités des filières identifiées et des difficultés qu'éprouvent les petites exploitations et les agriculteurs de petite taille dans les exportations de leurs produits du fait des exigences SPS des marchés européens, cette étude a pour objectif, de faire un état des lieux de l'infrastructure nationale qualité ; les textes qui régissent les SPS ainsi que les difficultés rencontrées.

La méthodologie de cette étude nationale a été principalement basée sur une analyse documentaire et une appropriation des données du Point national d'informations SPS. Pour certaines questions spécifiques, les autorités compétentes des secteurs concernés ont été sollicitées. En plus de cela, les activités régulières du dispositif de contrôle SPS ont été consultées.

Tout cela a permis de disposer d'une masse critique de données analysées en termes de risque et de mesures correctives à engager, pour se conformer aux standards internationaux.

En plus de la partie introductive qui a présenté la méthodologie et la motivation du choix des filières-produits, le rapport est articulé autour de trois autres parties :

- Cadre législatif et réglementaire ;
- Caractéristiques de l'Infrastructure Nationale Qualité ;
- Matrice SWOT de l'environnement « SPS » au Maroc.

SECTION 2

Le Cadre Législatif et Règlementaire en Matière de Qualité des Produits Alimentaires

La qualité est considérée comme étant « l'aptitude d'un ensemble de caractéristiques intrinsèques à satisfaire des exigences »⁵⁰. La mauvaise qualité d'un produit alimentaire peut avoir de plus ou moins grandes conséquences, allant de la simple altération du produit, lui faisant perdre ses qualités organoleptiques ou sa valeur commerciale, à des toxi-infections dangereuses pour la santé humaine. Les préoccupations essentielles ciblent la santé du consommateur et impliquent la nécessité de garantir en permanence la qualité et la salubrité du produit au moment de sa consommation.

La maîtrise de la qualité des produits agricoles, agroalimentaires et halieutiques est un processus basé, selon la nature des produits, sur des démarches liées aux pratiques agricoles, aux pesticides et contaminants, à l'hygiène, au système Hazard Analysis and Control Critical Point (HACCP), à la traçabilité, aux agréments sanitaires, à la certification et aux normes. Toutes ces démarches portent sur l'élaboration et la mise en place d'un système mettant l'accent sur la maîtrise des processus le plus en amont possible dans toutes les étapes de la chaîne alimentaire, notamment l'identification, le contrôle et la surveillance des étapes à risque et des points critiques.

Encadré: C'est quoi le système HACCP ?

HACCP est l'abréviation de « Hazard Analysis Critical Control Point » Ou en français « Analyse des dangers et maîtrise des points critiques ». C'est une méthode qui permet de: (i) identifier et d'analyser les dangers associés aux différents stades du processus de production ou de traitement d'une denrée alimentaire ; (ii) définir les moyens nécessaires à leur maîtrise ; (iii) s'assurer que ces moyens sont mis en œuvre de façon efficace et effective.

Pour l'histoire, le système HACCP a été développé dans les années 1960 conjointement par la Pillsbury Company, les laboratoires de l'armée américaine (Natick) et la NASA pour assurer la sécurité alimentaire des astronautes du programme spatial américain. Depuis, le concept n'a cessé de se développer dans l'industrie alimentaire partout dans le monde notamment au sein de l'Union européenne où il a été incorporée dans la Directive Européenne 93/43/CEE.

⁵⁰ Voir le site de référence ISO sur le lien <https://www.iso.org/obp/ui/#iso:std:iso:9000:ed-4:v2:fr>

2.1 Cadre public marocain régissant la qualité des produits alimentaires

Bases législatives et réglementaires

La législation alimentaire marocaine remonte aux années 1920 et repose sur une série de lois, de décrets et d'arrêtés. Pendant cette période, les textes les plus pertinents en matière de Sécurité Sanitaire des Aliments (SSA), de santé végétale et de lutte contre la fraude sont le dahir du 20 septembre 1927 portant règlement de police sanitaire des végétaux en zone française de l'Empire Chérifien, le dahir portant loi n°1-75-291⁵¹ du 8 octobre 1977 et la loi 13.83 sur le contrôle et la répression des fraudes. Ces textes ont confié le contrôle et la responsabilité au département compétent du ministère de l'agriculture. En matière de normalisation, on retrouve la "Norme Marocaine HACCP" (NM-HACCP). Baptisée également "NM 08.0.002", repose sur les principes HACCP et a été élaborée sur la base de la dernière version des principes HACCP et du Codex Alimentarius dérivés de la norme marocaine NM ISO9001. La norme NM-HACCP est destinée à valider la mise en place d'un système de sécurité alimentaire selon les exigences de la norme NM 08-0-002 (HACCP Management System Requirements). Au-delà du respect de la réglementation en vigueur, l'entreprise qui souhaite obtenir le certificat NM HACCP doit également se conformer à la norme NM 08.0.002 et à la circulaire générale qui définit les modalités pratiques

d'octroi et de maintien de la certification demandée (NM HACCP).

Depuis 2009, la "loi 28-07" sur la sécurité des produits alimentaires (mars 2010) a été élaborée. Cette loi établit les principes généraux de la sécurité alimentaire et les conditions dans lesquelles les denrées alimentaires et les aliments pour animaux doivent être produits, transformés et commercialisés. Elle introduit l'obligation d'établir un système de traçabilité et d'autocontrôle dans la chaîne alimentaire et exige que les producteurs primaires de produits d'origine végétale enregistrent l'utilisation d'engrais et de pesticides. En outre, elle impose des exigences en matière d'octroi de licences aux unités de sécurité alimentaire, d'enregistrement et d'identification du bétail et de directives sur les bonnes pratiques d'hygiène (BPE). Le but est d'atteindre les objectifs de développement visés par le "Plan Maroc Vert"⁵² ainsi que de répondre aux exigences du marché de l'UE. Cette loi représente une transition dans la législation marocaine sur la sécurité alimentaire en transférant la responsabilité de la sécurité alimentaire et du contrôle de la qualité du ministère de l'agriculture aux entreprises et en exigeant de ces dernières qu'elles mettent en place des systèmes d'autocontrôle et de surveillance.

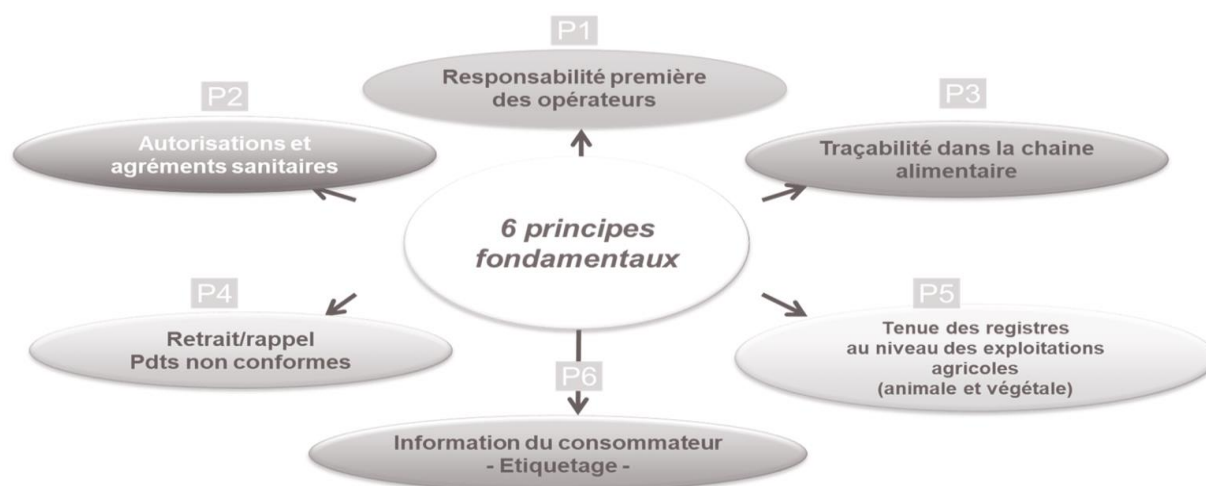
A cet effet, la loi 28-07 relative à la sécurité sanitaire et alimentaire (figure ci-dessous) fixe six principes directeurs à savoir : (i) Responsabilité première des opérateurs ; (ii) Traçabilité dans la chaîne alimentaire ; (iii) Tenus des registres au niveau des exploitations agricoles ; (iv) Informations du consommateur ; (v) Retrait et rappel des

⁵¹ Dahir édictant des mesures relatives à l'inspection sanitaire et qualitative des animaux vivants et des denrées animales ou d'origine animale

⁵² Le Plan Maroc Vert est une stratégie nationale lancée en avril 2008 par le département de l'agriculture. Elle définit les orientations stratégiques du secteur pour l'amélioration de la productivité et la compétitivité des produits agricoles.

produits non conformes ; et (vi) Autorisation et agréments sanitaires.

FIGURE 7 : PRINCIPES DIRECTEURS DE LA LOI 28-07 RELATIVE A LA SSA AU MAROC⁵³



Source: Présentation Moujanni A. au séminaire « Arab Food Safe », Ligue arabe (2018)

En outre, le programme PCI/PIAQ 2007 (Programme de contrôle interne) a été récemment mis en place par l'Établissement Autonome de Contrôle et de Coordination des Exportations (EACCE). Ce programme vise à mettre en œuvre un "autocontrôle" au niveau de l'entreprise, à faciliter les inspections aux frontières et à réduire l'inefficacité des points de contrôle. Il comprend les références du Codex et est harmonisé avec le paquet hygiène de l'UE et les principes HACCP. Ce dispositif intègre également des éléments des règlements du Conseil oléicole international "IOC "xxiv sur la sécurité alimentaire et la traçabilité (législation alimentaire de l'UE), l'hygiène alimentaire (HACCP), les limites

maximales de résidus (LMR, BPA), les certificats et inspections phytosanitaires (PSP) et les contrôles à l'exportation.

⁵³ Moujanni A. (2018). Système Sanitaire, phytosanitaire, de qualité et lutte contre la fraude alimentaire au Maroc, un modèle

leader dans le monde arabe. Présentation au séminaire « Arab Food Safe », Ligue arabe, Rabat, Sept. 2018

Comités Nationaux

Comité national du Codex Alimentarius (CNC)

Ce comité (CNC) a été créé, au Maroc, depuis 2005 par le Décret n°2-03-140⁵⁴. Il siège actuellement auprès de l'autorité gouvernementale chargée de l'agriculture (ONSSA) et a pour mission d'étudier les questions en rapport avec les normes du Codex Alimentarius et de donner son avis au gouvernement sur l'incidence de ces normes au niveau national. A ce titre, le CNC est chargé de donner son avis sur :

- Les propositions de la commission du Codex Alimentarius chargée de la mise en œuvre du programme mixte de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et l'Organisation mondiale de la santé (OMS), sur les normes alimentaires ;
- La participation des délégations nationales aux travaux de la commission du codex Alimentarius et de ses organes subsidiaires ;
- Les propositions de normes que le Maroc entend faire à la commission du codex Alimentarius en vue de les adopter en tant que normes Codex ;
- L'adoption des normes Codex en tant que normes marocaines dans le cadre des dispositions légales régissant la normalisation nationale ;
- Les études et recherches ayant trait à la normalisation et à la sécurité des

aliments en rapport avec les travaux du Codex Alimentarius ;

- Toute autre question concernant le Codex Alimentarius.

Le CNC regroupe le secteur public et privé. Il est placé sous la présidence du ministre chargé de l'agriculture ou de son représentant, et comprend un représentant des autorités gouvernementales chargées de l'agriculture, de la santé, de l'industrie et du commerce, des pêches maritimes, de l'environnement, de l'intérieur, de la justice, des finances, de l'enseignement supérieur, de la formation des cadres, de la recherche scientifique, des affaires étrangères et de la coopération.

Du côté privé, le comité compte cinq représentants du groupement le plus représentatif des entreprises du Maroc désigné par ledit groupement, et un représentant pour chacune des fédérations des associations de consommateurs, désigné par ladite fédération.

Comité national des mesures sanitaires et phytosanitaires (CN-SPS)

Le Comité national des mesures sanitaires et phytosanitaires (CN-SPS) a été créé par le Décret n°2-10-122⁵⁵ du 6 juillet 2010 et placé auprès de l'autorité gouvernementale chargée de l'agriculture (Actuellement ONSSA).

Le Comité national SPS a pour mission de contribuer à l'élaboration de la politique nationale en matière sanitaire et phytosanitaire et à la mise en œuvre de celle-ci. A cet effet il est chargé de :

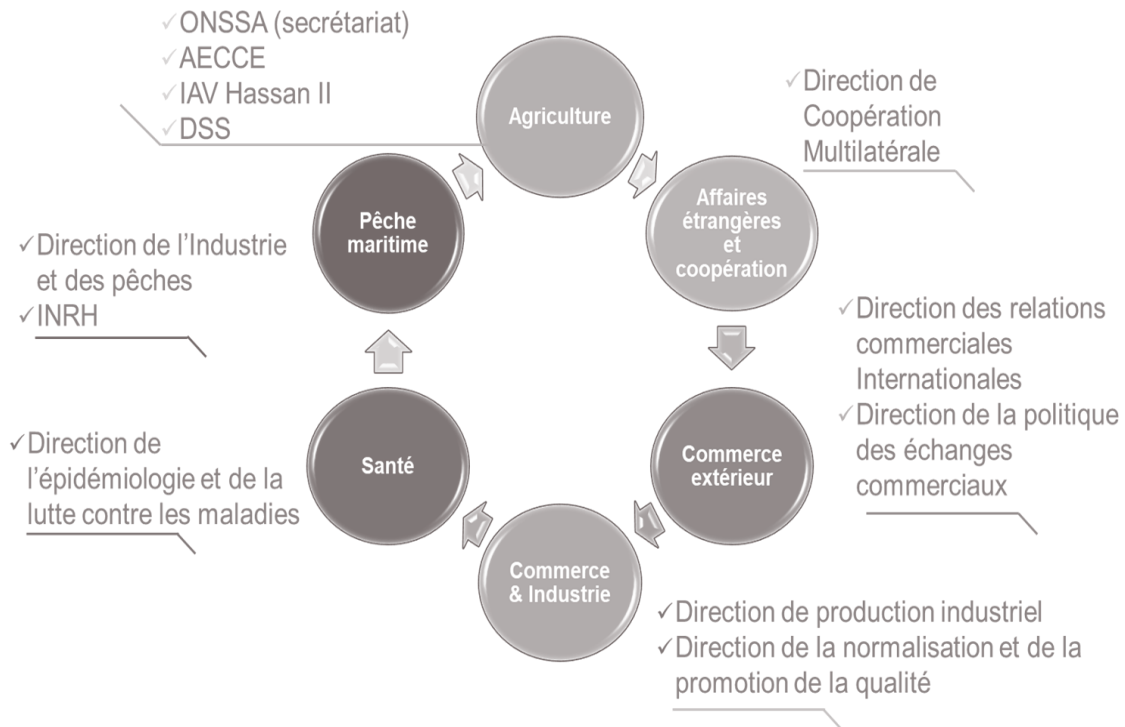
⁵⁴ Décret n°2-03-140 du 6 hijra 1425 (17 janvier 2005) portant création du Comité national du Codex Alimentarius, Bull. Off. n°5288 du jeudi 3 février 2005, page 131

⁵⁵ Décret n°2-10-122 du 23 rejeb 1431 (6 juillet 2010) portant création du Comité national des mesures sanitaires et phytosanitaires, Bul. Off. du 5862 du 05/08/2010, page 1547

- Proposer des actions pour la mise en œuvre de l'accord sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires de l'Organisation mondiale du commerce (OMC) ;
- Étudier les mesures sanitaires et phytosanitaires prises par les pays membres de l'OMC et d'en informer les autorités et professionnels concernés ;
- Participer à l'élaboration des propositions que le Maroc entend faire au Comité des mesures sanitaires et phytosanitaires de l'OMC ;
- Diffuser, aux membres du Comité national SPS, toutes notifications reçues et faites par les pays membres de l'OMC ;
- Informer les partenaires commerciaux de la mise en application des nouvelles réglementations et normes internationales portant sur l'innocuité des produits animaux et végétaux et sur la santé animale et végétale ;
- Contribuer à la prise en compte des mesures sanitaires et phytosanitaires dans les programmes de développement économique et social et, à cet effet, formuler toute recommandation pertinente en la matière ;
- Coordonner et organiser, en concertation avec les institutions et organismes compétents de l'Etat, des campagnes de sensibilisation en matière sanitaire et phytosanitaire ;
- Contribuer à la vulgarisation des travaux et études nationaux et internationaux en matière sanitaire et phytosanitaire.

Le CN-SPS est présidé par l'autorité gouvernementale chargée de l'agriculture, ou son représentant désigné à cet effet (ONSSA). Il comprend plusieurs membres institutionnels (Figure 6) et tout organisme ou institution à caractère scientifique ou tout expert connu en raison de ses connaissances ou de ses compétences dans les domaines sanitaire ou phytosanitaire.

FIGURE 8 : COMPOSITION DU CN-SPS



Source : Présentation Moujanni A. au séminaire « Arab Food Safe », Ligue arabe (2018),

2.2 Les référentiels privés

Parallèlement aux outils réglementaires publics, une pléthore de normes privées s'est développée, soit "internes" à l'entreprise nationale (comme le système de gestion de la qualité "QMS"), soit dans le cadre de relations "acheteur-fournisseur", notamment fixées par les grands distributeurs alimentaires, les fabricants et les opérateurs de services. Même si les PVS (Performance des Services Vétérinaires) ne sont pas légalement obligatoires, ils sont souvent considérés comme de facto obligatoires au sens commercial pour l'accès à des marchés importants (comme l'exigent les opérateurs

alimentaires dominants). Leur importance réside dans leur diffusion rapide au-delà des frontières régionales et nationales et de leur grande diffusion au niveau international (mesurée par le nombre progressivement croissant d'entreprises adhérentes), en particulier dans le cas des PVS collectifs (par exemple GlobalGap, British Retail Consortium-BRC, Safe Quality Food-SQF, Global Food Safety Initiative-GFSI...etc.).

Ces normes sont toutes des exemples de "normes de référence" (Humphrey, 2011)⁵⁶ visant à atteindre le niveau minimum de performance requis pour l'accès à des segments de marché particuliers. Les stratégies des grands distributeurs alimentaires combinent souvent un PVS collectif avec un PVS de qualité supérieure,

⁵⁶ Humphrey, J. (2011), Standards, Food Safety and Trade: The European Union and the United States, October 2011, NTM-IMPACT Working Paper 11/14, pp.67.

visant à distinguer des attributs spécifiques de qualité des produits (par exemple l'origine, les normes de bien-être animal, etc.) en établissant une qualité supérieure, par exemple le Plan A de Marks and Spencer (Royaume-Uni), Nurture (Tesco, Royaume-Uni), EQC-Engagement Qualité Carrefour (Carrefour, France), etc.

En comparant les normes privées et publiques, les PVS sont souvent qualifiés de plus restrictifs que les règlements en prenant la forme de normes plus strictes ou en couvrant des questions qui ne sont pas couvertes par la réglementation publique (Henson et Humphrey, 2010)⁵⁷. En ce qui concerne les réglementations, les PVS ont tendance à être plus spécifiques sur la manière d'atteindre un objectif particulier et sont donc souvent appelés "normes de processus". Ces derniers précisent les caractéristiques que le processus est censé avoir soit pour atteindre une performance donnée (par exemple, "sûr", "cultivé biologiquement", etc.) soit pour créer/maintenir certaines conditions pour l'environnement (par exemple, "respectueux de l'environnement"-HACCP selon Reardon et al. 2001)⁵⁸. Les réglementations publiques sont appelées "normes de performance" et précisent les caractéristiques que le produit est censé avoir lorsqu'il atteint un certain point de la chaîne agroalimentaire (par exemple, la quantité maximale autorisée de résidus de pesticides).

L'analyse, effectuée par Ait Hou et al. 2015⁵⁹, au sujet du respect des normes de sécurité

alimentaire en fonction des typologies d'exportateurs de fruits et légumes marocains, montre que la plus forte incidence d'opérateurs respectant les Bonnes Pratiques Agricoles (BPA) internationales est enregistrée pour la catégorie des producteurs-exportateurs (89,5%), suivie des coopératives (81,8%) et des exportateurs (80%). Les producteurs-exportateurs se caractérisent également par la plus forte incidence relative de la certification (94,7 % des producteurs-exportateurs sont certifiés), celle relative aux opérateurs certifiés depuis plus de cinq ans (72,2 %) et par la plus forte incidence de la production certifiée (88,9 % des producteurs-exportateurs ont déclaré que la production totale est certifiée). Quant au respect des normes privées (PS), les coopératives et les producteurs/exportateurs sont caractérisés par la plus forte incidence relative des normes privées par rapport aux exportateurs. En effet, sur le nombre total de répondants ayant déclaré être en conformité avec les normes privées (n=33), jusqu'à 78,8% se conforment à deux normes privées ou plus (22 opérateurs se conforment à deux normes privées, 4 à plus de deux normes privées).

Le système réglementaire marocain de sécurité alimentaire a montré, cette dernière décade, une forte harmonisation avec le système réglementaire européen. Plusieurs mesures ont été développées pour faciliter la capacité de conformité des exportateurs, transfert de responsabilité vers les opérateurs, et renforcement des systèmes de contrôle interne et des capacités institutionnelles. Les résultats de la recherche d'Ait Hou et al. 2015

⁵⁷ Henson, S. J., Humphrey, J. (2009). The Impact of private food safety standards on the food chain and public standard-setting processes (paper prepared for FAO/WHO).

⁵⁸ Reardon, T., Codron, J-M., Busch, L., Bingen, J., and Harris, C. (2001). Global change in agrifood grades and standards: agribusiness strategic responses in developing

countries. *International Food and Agribusiness Management Review*, 2(3-4), 421-435.

⁵⁹ Ait Hou M., Grazia C. & Malorgio G., Food safety standards and international supply chain organization: A case study of the moroccan fruit and vegetable exports, *Food Control* (2015), doi: 10.1016/j.foodcont.2015.02.023.

semblent suggérer un lien entre l'organisation de la chaîne d'approvisionnement alimentaire et le type de marchés cibles et les canaux de commercialisation, selon lequel les exportateurs orientés vers les supermarchés sont plus susceptibles de s'approvisionner via des canaux intégrés verticalement. Ce résultat semble conforter la thèse avancée dans la littérature économique qui associe les chaînes acheteuses à des relations plus intégrées entre les opérateurs en aval et en amont. Cette tendance peut s'expliquer par des compétences et des capacités techniques plus élevées et une expérience plus longue dans les activités de production/exportation. En outre, les normes privées apparaissent comme la gouvernance dominante en matière de sécurité alimentaire dans les chaînes axées sur les acheteurs liés aux fruits et légumes.

Enfin, les chaînes axées sur les acheteurs ne sont pas systématiquement associées aux coûts et aux difficultés de conformité les plus élevés, mais peuvent donner accès à un avantage concurrentiel et à un accès au marché améliorés. Ce résultat est cohérent avec une série d'études montrant que s'attaquer à des chaînes mondiales de haute qualité, exigeantes et de haute valeur, ne réduit pas nécessairement l'accès au marché et ne compromet pas l'insertion à long terme des opérateurs des pays en développement sur les marchés internationaux. Fait intéressant, une série d'études montre l'insertion réussie de la chaîne d'approvisionnement marocaine d'exportation de fruits et légumes dans les chaînes de valeur mondiale de haute valeur.

SECTION 3

L'Infrastructure Nationale de Qualité (INQ)

3.1 Contexte

Dans un contexte d'ouverture et de mondialisation des échanges, le Maroc a fourni des efforts considérables, depuis plusieurs années, pour se doter d'une INQ conforme aux normes et standards internationaux. A travers cet effort, le pays cherche à assurer une bonne régulation de son marché en protégeant la santé et la sécurité de ses consommateurs et de son environnement ainsi qu'en améliorant la productivité et la compétitivité de ses entreprises en leur facilitant l'accès aux marchés internationaux.

A cet effet, plusieurs organismes ont été créés pour former les piliers de cette infrastructure et des lois ont été adoptées pour se conformer aux référentiels internationaux en la matière dans la perspective d'asseoir un cadre institutionnel complet au point des mutations de l'environnement mondial. Il faut reconnaître que cette infrastructure demeure le couronnement d'une collaboration étroite entre le secteur public et les opérateurs privés dans plusieurs domaines allant de la normalisation, la métrologie (scientifique, industrielle et légale), l'accréditation et les services d'évaluation de la conformité (inspection, essais et certification des produits et systèmes).

L'objectif et les missions assignées à ces structures consistent à fournir des preuves acceptables que les produits/services importés ou fabriqués localement satisfont des exigences définies des pouvoirs publics (c'est-à-dire dans la réglementation technique) ou du marché (exigences contractuelles ou inférées).

3.2 Cadre institutionnel marocain et caractéristiques de l'INQ

La qualité est obtenue aujourd'hui par l'intégration et la coordination de plusieurs activités dans les domaines interdépendants que sont la métrologie, la normalisation, les essais, l'accréditation et la certification. C'est cette synergie qui est appelée INQ. L'INQ réunit des institutions aussi bien publiques que privées et inclut le cadre réglementaire régissant leur fonctionnement (Sanetra &

Marbàn, 2007)⁶⁰. Pour garantir la qualité de sa tâche principale, l'IQN commence par le mesurage et termine par la certification des produits et services pouvant aboutir à la délivrance d'un sceau de qualité. Ce dernier garantit que les spécifications déclarées par le producteur (le fabriquant) et les exigences du consommateur (le marché) sont satisfaites. Un troisième organisme indépendant responsable de l'accréditation assure la fiabilité de la certification, et donc de la qualité. L'IQN doit au moins garantir l'accès aux normes et réglementations internationales et la fiabilité des mesurages. Celle-ci doit également créer un système d'accréditation qui entraîne la reconnaissance internationale des résultats obtenus par les organismes d'essais et de certification locaux.

Dans la plupart des cas, les pays doivent appliquer des normes et règlements techniques conformes aux exigences internationales. Le minimum exigé pour exporter des produits agricoles et alimentaires, par exemple, est de démontrer que ceux-ci sont conformes aux normes sanitaires et phytosanitaires reconnues à l'échelle internationale. Les pays en développement dont le Maroc qui souhaitent attirer des investisseurs étrangers doivent tout particulièrement penser à leurs infrastructures dont l'IQN est un des facteurs déterminants (Sanetra & Marbàn, 2007). Une Infrastructure Qualité solide et reconnue à l'échelle internationale constitue la base du développement économique d'un pays.

3.3 Normalisation

La norme est définie comme étant un document de référence approuvé par un Organisme National de Normalisation

comportant des règles, des lignes directrices ou des caractéristiques, pour des activités ou leurs résultats. La norme fournit aussi des solutions à des problèmes techniques et commerciaux qui se posent de façon répétée, aux fins de conciliation entre partenaires économiques, scientifiques, techniques et sociaux.

Le champ de la normalisation est régi au Maroc par les textes suivants :

- Loi n°12-06 relative à la normalisation, la certification et l'accréditation, promulguée par le Dahir n° 1-10-15 du 11 février 2010 ;
- Décret n° 2-10-252 du 20 avril 2011 pris pour l'application de la loi n° 12-06 relative à la normalisation, à la certification et à l'accréditation.

Plusieurs organismes interviennent en matière d'élaboration des normes au Maroc, concernant les filières ciblées par ce rapport (filiale fruits rouges, produits de la pêche et apiculture) c'est l'IMANOR et l'ONSSA qui s'en chargent. En effet, l'ONSSA assure le secrétariat permanent de 11 Commissions de Normalisation⁶¹ (CN) dédiées aux produits alimentaires :

- CN des Méthodes d'analyses et d'échantillonnage ;
- CN des Laits et produits laitiers ;
- CN des Viandes et produits à base de viandes ;
- CN de la Production avicole ;

⁶⁰ Sanetra, C. & Marbàn, R. M. (2007). The answer to the Global quality challenge: A National Quality Infrastructure. Berlin: Physikalisch-Technische Bundesanstalt (PTB).

⁶¹ Ces commissions ont produit, à mars 2020, plus de 1000 normes homologuées dont le listing est accessible

dans le lien suivant :

<http://www.onssa.gov.ma/images/Normalisation/Normes-homologuees-mars-2020.pdf>

- CN de la Production apicole ;
- CN des Matières fertilisantes et support de culture ;
- CN des Fruits et légumes ;
- CN Hygiène et sécurité sanitaire des aliments ;
- CN des Aliments pour animaux ;
- CN des Additifs Alimentaires ;
- CN Pâtes alimentaires, couscous et produits similaires.

A noter qu'en matière de reconnaissance et d'équivalence du système SPS marocains au niveau international, l'ONSSA est le point focal national du Codex Alimentarius ; du Comité SPS de l'OMC ; de la CIPV (Convention Internationale pour la Protection des Végétaux), de l'OIE (Organisation mondiale de la santé animale), de l'OIV (Organisation Internationale de la Vigne et du vin) et bien d'autres organisations internationales. En outre, le système SPS marocain, mis en place par l'ONSSA, est reconnu par plusieurs organismes SPS de différents pays, en l'occurrence APHIS (Animal and Plant Health Inspection Service) des USA, les autorités compétentes de l'Union Européenne (OAV), les autorités compétentes de l'Union Economique eurasiennne, l'AQSIQ de la république Populaire de Chine, l'ACIA du Canada, les autorités compétentes du Brésil et bien d'autres.

3.4 Métrologie

Etant la science des mesurages et ses applications, la métrologie comprend tous les aspects des mesurages, quels que soient l'incertitude de mesure et le domaine d'application. La métrologie rassemble les différentes techniques permettant de réaliser des mesures, de les interpréter et d'assurer leur fiabilité. Elle est subdivisée en métrologie légale, métrologie industrielle et métrologie scientifique. Son importance réside dans la protection des consommateurs puisque ses techniques reposent sur la justesse des instruments utilisés pour les mesures de quantité et de qualité des produits de consommation, notamment les produits alimentaires en vrac ou conditionnés, les carburants liquides, l'eau potable, l'électricité.

Le Maroc s'est doté d'un cadre institutionnel de métrologie qui est la Division de la Métrologie et d'Agrément des Organismes d'Inspection relevant du Ministère chargé de l'industrie. Cette entité opère un contrôle à l'égard des instruments de mesure réglementés, des récipients-mesures et des organismes agréés ou candidats à l'agrément.

Le système de métrologie marocain est régi par des textes réglementaires applicables à la métrologie légale⁶² dont notamment :

- La loi n° 2.79 relative aux unités de mesure promulguée par le dahir n° 1-56-193 du 28 rebia ii 1407 (31 décembre 1986) ;

⁶² Pour plus de détail voir le recueil des textes réglementaires applicables à la métrologie légale au Maroc sur le lien :

<http://www.mcinet.gov.ma/sites/default/files/RECUEIL%20JURIDIQUE%20%20FR%20-%20V3.pdf>

- Le Décret n° 2-05-813 du 21 Mai 2009 relatif au contrôle des instruments de mesure ;
- Les Arrêtés catégoriques ;
- L'Arrête n° 972-10 du 17 kaada 1431 (26 octobre 2010) relatif au contrôle des instruments de mesure.

La structure chargée de la métrologie compte actuellement trois services. Le premier est chargé des contrôles métrologiques et de la réglementation, le second s'occupe des approbations de modèle et jaugeage et le dernier est chargé de la métrologie industrielle.

Parmi les attributions de contrôle réalisées figurent la promotion de la métrologie dans l'industrie, l'assistance des entreprises sur le choix des moyens de mesure adaptés aux besoins et de la conformité aux dispositions techniques et réglementaires des instruments de mesure importés, fabriqués ou en service. Ce contrôle s'effectue à plusieurs échelons allant de la conception des instruments de mesure par l'approbation de modèle, la fabrication, la réparation, l'installation et l'importation par la vérification première, l'utilisation par la vérification périodique des instruments en service, et le suivi de ces opérations par la surveillance.

A noter que l'exercice des activités professionnelles d'importation, de fabrication, de réparation et d'installation d'instruments de mesure réglementés est soumis à agrément administratif des services de la métrologie relevant du Ministère chargé de l'industrie.

3.5 La réglementation technique

La réglementation technique est un document normatif qui énonce les caractéristiques d'un produit ainsi que les procédés et méthodes de production se rapportant à ce produit y compris les dispositions administratives qui s'y appliquent, dont le respect est obligatoire pour sa commercialisation. Il en découle ladite réglementation un contrôle technique qui est effectué pour s'assurer du respect des différentes normes techniques exigées. Le contrôle s'effectue à différents stades allant de la transformation, de la fabrication, du conditionnement, du stockage et de l'exportation des produits alimentaires agricoles et maritimes Marocains destinés à l'export.

Sur le plan opérationnel et organisationnel, cette activité de contrôle technique peut être assurée par des représentations régionales couvrant les principales régions de production, de fabrication, de transformation et/ou de conditionnement et d'expédition des produits alimentaires agricoles et maritimes à l'exportation.

Ce contrôle technique est composé de deux activités majeures à savoir l'agrèage sur le plan technique des exportateurs. L'inspection technique des produits est effectuée pour s'assurer de leur conformité aux normes techniques en vigueur dans les pays de destination comme le calibre, la coloration, le marquage, l'étiquetage, l'emballage ; en matière de réglementations et normes techniques, normes de commercialisation, de qualité loyale, physico-chimique, organoleptique, de classement qualitatif, et toutes autres spécifications quantitatives et qualitatives particulières ou générales appliquées dans les marchés de l'exportation en particulier le marché européen.

Enfin, le contrôle technique, qui est exercé conformément à la législation et la réglementation en vigueur, et à des procédures planifiées et certifiées ISO 9001, atteste également le respect des conditions techniques prévues par les différents accords relatifs aux exportations des produits alimentaires agricoles et maritimes marocains.

3.6 L'évaluation de la Conformité par les organismes d'Evaluation de la Conformité

Les organismes d'inspection jouent un rôle essentiel dans le commerce transfrontalier et agissent au nom de l'État et des partenaires commerciaux (importateurs et exportateurs) en inspectant les biens et matériaux importés. Ces organismes sont responsables de l'examen d'un grand nombre de produits, matériaux, équipements, installations, usines, procédés, procédures de travail, services, aussi bien dans le secteur privé que dans le secteur public, et rendent compte de différents paramètres comme la qualité, l'adaptation à l'usage prévu, la sécurité d'utilisation. Le but global recherché est de réduire le risque pour l'acheteur, le propriétaire, l'utilisateur ou le consommateur de l'objet inspecté. L'État et le secteur privé utilisent souvent leurs services

pour inspecter les biens et matériaux importés et exportés.

Analyse et essais par les Laboratoires

Laboratoires de l'ONSSA

L'ONSSA⁶³ dispose de plusieurs laboratoires régionaux qui assurent le contrôle analytique officiel liée aux inspections des produits des filières des fruits et légumes, des produits de la pêche et les produits apicoles en matière d'hygiène alimentaire, de la recherche des contaminants et d'autres analyses de sécurité sanitaire et de qualité. Ces laboratoires se situent à Laayoune, Agadir, Marrakech, Casablanca, Marrakech, Meknès, Berkane, Fès, Oujda et Tanger. Le décret n°2-83-24⁶⁴, du 29 janvier 1985, autorisent les Laboratoires d'analyses et de recherches vétérinaires de Casablanca, Rabat, Tanger, Marrakech, Agadir, Fès et Oujda à effectuer, à titre onéreux, des analyses, recherches et essais pour le compte des établissements publics et des particuliers. Les prix⁶⁵ de la prestation d'analyse est fixé par l'arrêté conjoint du ministre de l'agriculture, du développement rural et des pêches maritimes et du ministre de l'économie et des finances n°3097-97 du 2 Joumada I 1419 (25 août 1998).

Par ailleurs, le décret n°2-97-52⁶⁶ du 13 moharrem 1418 (20 mai 1997) fixe la liste

⁶³ Placé sous la tutelle du ministère chargé de l'Agriculture, l'Office est doté de la personnalité morale et de l'autonomie financière. Il exerce, pour le compte de l'Etat, les attributions relatives à la préservation de la santé des animaux et des végétaux et la sécurité sanitaire le long de toute la chaîne alimentaire. En effet, la loi n°25.08 portant création de l'ONSSA a confié à ce dernier une multitude d'attributions, toutes relatives à la protection de la santé du consommateur et à la préservation de la santé des animaux et des végétaux.

⁶⁴ <http://www.onssa.gov.ma/images/reglementation/Laboratoires/DEC.2-83-24.FR.pdf>

⁶⁵ <http://www.onssa.gov.ma/images/reglementation/Laboratoires/ARR.3097-97.FR.pdf>

⁶⁶ <http://www.onssa.gov.ma/images/reglementation/Laboratoires/DEC.2-97-52.FR.c1.pdf>

des laboratoires habilités à effectuer les analyses au titre de la répression des fraudes.

Aussi, l'ONSSA dispose d'un laboratoire de contrôle et des expertises à Rabat qui assure l'expertise analytique et microbiologique des médicaments vétérinaires, y compris les vaccins, les produits biocides d'élevage et des additifs de l'alimentation animale et l'analyse des résidus de médicaments vétérinaires dans les denrées animales et d'origine animale.

Laboratoires de MOROCCO FOODEX (EACCE)

MOROCCO FOODEX (EACCE) dispose de représentations régionales et d'un réseau de laboratoires accrédités qui l'accompagne pour accomplir les vérifications analytiques requises afin de statuer sur la conformité des produits destinés à l'exportation selon les exigences des pays de destination. Il s'appuie également sur ses représentations à l'étranger, dans les principaux marchés, pour en plus des missions de veille et de promotion, opérer des suivis de la qualité des arrivages des produits à destination.

Enfin, il est important de noter que MOROCCO FOODEX dispose d'une reconnaissance internationale à travers son accréditation par l'UE comme l'organisme marocain de contrôle de la conformité aux normes commerciales de fruits et légumes frais conformément au Règlement 1791/2002 et suivant les conditions prévues à l'article 15, du règlement (CE) n°543/2011.

Au Maroc, le contrôle technique à l'exportation s'applique sur certains produits d'origine animale et végétale, des produits pharmaceutiques et cosmétiques ou des produits de l'artisanat. Différentes entités se charge de ce contrôle selon la nature des produits à contrôler. Il est effectué par MOROCCO FOODEX pour les produits

agroalimentaires et de la pêche, le Ministère de la santé pour des produits pharmaceutiques et le Ministère chargé de l'artisanat pour les produits de l'artisanat marocain.

Concernant les produits alimentaires, agricoles et maritimes dont relèvent les produits identifiés pour les besoins de la présente étude, la loi n° 61-12 portant création de l'EACCE, baptisé « MOROCCO FOODEX », lui confère le contrôle technique de ces produits. De ce fait, il se traduit par des inspections visant à s'assurer que les produits alimentaires agricoles et maritimes marocains destinés à l'exportation respectent les exigences législatives et réglementaires qui leur sont applicables sur les marchés extérieurs de destination. Ces inspections donnent lieu à un certificat d'inspection agréé par l'UE pour le contrôle des fruits et légumes frais exportés sur son marché.

Laboratoires privés

Comme principe de base, les analyses alimentaires doivent être effectuées par des laboratoires compétents répondants aux exigences techniques normatives et réglementaires. Dans cet optique, le Maroc a mis une procédure de reconnaissance officielle ou d'agrément ou encore d'autorisation des laboratoires privés externes souhaitant être agréés par l'ONSSA pour procéder aux analyses du contrôle officiel en matière de sécurité sanitaire des aliments exigées dans le cadre de la réglementation et commandées par l'ONSSA.

L'objectif de la reconnaissance est de permettre l'allégement des investigations analytiques réalisées par les inspecteurs de l'ONSSA dans le cadre des contrôles officiels et s'assurer de la fiabilité des résultats des analyses d'autocontrôle réalisées dans les laboratoires privés et les laboratoires internes des établissements du

secteur alimentaire. Cependant, l'agrément des laboratoires est octroyé pour une durée de cinq ans.

Par ailleurs, les listes positives des laboratoires agréés et reconnus au Maroc pour effectuer les analyses du contrôle officiel en matière de sécurité sanitaire des aliments est accessible sur le site de l'ONSSA⁶⁷.

Inspections et Contrôles sanitaire, phytosanitaire de la qualité et des fraudes

En relation avec les filières objet de la présente étude, l'ONSSA assure le contrôle sanitaire des aliments destinés à la consommation humaine, des aliments destinés à l'alimentation animale et des sous-produits animaux (SP). L'office assure le contrôle et le suivi sanitaire des conditions de production, d'entreposage, de préparation, de transformation, de transport et de mise en vente de ces produits.

L'Office est, ainsi, chargé d'assurer la politique du Gouvernement marocain relative à la protection de la santé du consommateur. A ce titre, il intervient en matière de santé animale, santé végétale, contrôle sanitaire et conformité des produits alimentaires, contrôle des intrants, des produits phytosanitaires et des médicaments vétérinaires, ainsi qu'en matière de contrôle à l'importation et à l'exportation.

De par ses missions et ses attributions, l'ONSSA exerce un contrôle vertical et horizontal sur le marché intérieur, sur la production, la transformation et la

commercialisation des produits alimentaires, tant quantitatifs que qualitatifs, sur la fraude phytosanitaire et sur la loyauté des transactions commerciales.

L'ONSSA est implanté au niveau territorial à travers des directions régionales (DR) de sécurité sanitaire des produits alimentaires (10 régions) et laboratoires régionaux (10). Cinq DR disposent en plus des structures habituelles, d'une direction de contrôle de la qualité aux postes frontières (DCQ) implantée au niveau des ports pour assurer surtout le contrôle des importations des produits animaux et d'origine animale et des produits végétaux et d'origine végétale. Les ports concernés sont ceux de Casablanca, Agadir, Tanger, Nador et Dakhla. Au niveau provincial, l'Office dispose des services suivants : les services vétérinaires, les services de contrôles des produits végétaux et les services de la protection des végétaux. Dans certaines préfectures et provinces, ces deux derniers services ont été fusionnés en un seul service (service de contrôles et de la protection des végétaux). En outre, les DR disposent à ce niveau territorial des antennes de contrôles des semences et plants. Le contrôle sanitaire des aliments a des spécificités liées à la nature desdits aliments et se caractérise par :

- Un contrôle de l'amont à l'aval ; de l'exploitation à la consommation ;
- Un contrôle à caractère préventif : l'agrément ou autorisation des établissements, la surveillance des conditions de traitement, de manipulation, d'entreposage et de

⁶⁷ Liste positive des laboratoires privés agréés et reconnus sur : <http://www.onssa.gov.ma/fr/laboratoires-sp-2215/listes-des-laboratoires-agrees-reconnus>; Liste positive des laboratoires partenaires sur : <http://www.onssa.gov.ma/images/Liste-positive-labos->

[paretenaires-27-02-2020.pdf](#) et Liste positive des laboratoires privés autorisés autorisés sur : <http://www.onssa.gov.ma/images/liste-positive-labos-autorises-01-2019--.pdf>

transport des PAOA⁶⁸, des aliments pour animaux et des SP, une inspection avant la mise du produit sur le marché et une vérification des processus de fabrication ;

- Une activité de proximité et quotidienne : l'inspection sanitaire des viandes au niveau des abattoirs, l'inspection au niveau des postes d'inspection frontaliers et la délivrance des certificats sanitaires vétérinaires pour la mise des produits sur le marché et à l'exportation ;
- Un contrôle de répression des fraudes : les inspecteurs de l'ONSSA recherchent et constatent les infractions aux législations alimentaires marocaines et en dresse des procès-verbaux aux autorités judiciaires.

En matière de contrôle de la qualité et de la salubrité des aliments, l'ONSSA :

- Assure la surveillance sanitaire et qualitative des produits d'origine animale destinés à la consommation humaine depuis les lieux de production (élevages, étables, fermes, ...) jusqu'au lieux de vente (marchés, boucheries, poissonneries, laiteries, supermarchés, marchés de gros, épicerie,...) en passant par les lieux de préparation, de traitement, de transformation, de conditionnement ou d'entreposage (abattoirs, bateaux, ports de pêche, halles, charcuteries, usines à terre des produits de la pêche, établissements, entrepôts,...) ;
- Procède à la certification sanitaire des aliments ;

- Etablit et met en œuvre des plans de surveillance des résidus ainsi que des plans de contrôle des aliments ;
- Procède aux investigations analytiques, essais et recherches de laboratoires pour vérifier la conformité des produits animaux ou d'origine animale ;
- Procède à l'agrément ou l'autorisation sur le plan sanitaire et au suivi des établissements alimentaires ;
- Procède à l'évaluation du système d'autocontrôle et la vérification de sa mise en place au niveau des établissements soumis à l'agrément sanitaire ;
- Procède à l'agrément sanitaire vétérinaire des camions et engins affectés au transport international ou national des denrées alimentaires périssables ;
- Assure le contrôle sanitaire vétérinaire à l'importation et l'exportation au niveau des postes frontières des aliments ;
- Veille à l'application des mesures de police sanitaire aux frontières ;
- Contribue à l'élaboration des textes législatifs et réglementaires en vue d'assurer et de garantir la sécurité sanitaire des aliments ;
- Contribue à l'élaboration des normes marocaines des denrées animales ou d'origine animale et de tous les produits animaux en concertation avec les professions concernées en vue de la promotion de la qualité desdits produits.

A noter, qu'en faisant référence aux textes réglementaires relatifs aux attributions du

⁶⁸ Produits animaux et d'origine animale.

Département de la Pêche Maritime notamment l'article 8 du Décret n° 2-94-858 du 20 janvier 1995 et aux textes portant sur la sécurité sanitaire des aliments spécifiquement la loi n° 28-07, la Direction des Industries de la Pêche (DIP) est l'autorité compétente chargée de l'octroi des agréments, sur le plan sanitaire, aux établissements soumis à agrément/autorisation, et le cas échéant, leur suspension ou leur retrait. Ledit agrément est octroyé aux établissements après avis sanitaire favorable de l'ONSSA.

Par ailleurs, le contrôle sanitaire, phytosanitaire, de la qualité et des fraudes se base sur une panoplie de textes législatifs et réglementaires nationaux (Loi, décret et arrêté) et procédure interne d'inspection. Les principaux textes⁶⁹ dont l'ONSSA veille à leur respect sont :

- Loi n°28-07 relative à la sécurité sanitaire des produits alimentaires, promulguée par dahir n°1- 10-08 du 26 safar 1431 (11 février 2010) ;
- Loi n°13-83 relative à la répression des fraudes sur les marchandises, promulguée par dahir n°1- 83-108 du 9 moharrem 1405 (5 octobre 1984) ;
- Loi n° 24-89 édictant les mesures de police sanitaire vétérinaire à l'importation des animaux, des denrées animales, des produits d'origine animale et des produits de la mer et d'eau douce ;
- Dahir portant loi n° 1-75-291 du 8 octobre 1977 édictant des mesures relatives à l'inspection sanitaire et qualitative des animaux vivants et des denrées animales ou d'origine animale et son décret d'application n° 2-98-617 du 17 ramadan 1419 ;
- Décret n°2-12-389 du 11joudada II 1434 (22 avril 2013) fixant les conditions et les modalités d'étiquetage des produits alimentaires comme il a été modifié et complété ;
- Décret n° 2-97-177 (23 mars 1999) relatif au transport des denrées périssables ;
- Décret n° 2-89-597 (12 octobre 1993) pris pour son application ;
- Dahir portant loi n° 1-75-292 du 19 septembre 1977 édictant des mesures propres à garantir des animaux domestiques contre les maladies contagieuses ;
- Décret n°2-10-473 du 7 chaoual 1432 (6 septembre 2011) pris pour l'application de certaines dispositions de loi 28-07 relative à la sécurité sanitaire des produits alimentaires ;
- Décret n° 2-79-1003 de décembre 2005 relatif à l'inspection sanitaire et qualitative des produits de la mer et d'eau douce ;
- Décret n° 2-01-1016 du 4 juin 2002 réglementant les conditions d'étiquetage et de présentation des denrées alimentaires et décret modificatif n°2-06-226 du 28 juin 2007 ;
- Décret n° 2-98-617 du 17 ramadan 1419 (5 janvier 1999) pris pour l'application du dahir portant loi n° 1-75-

⁶⁹ Tous ces textes nationaux, et conformément aux engagements du Maroc liés à l'accord SPS de l'OMC notamment son article 7 et l'annexe B en matière de

transparence, sont consultables au niveau du lien suivant : <http://www.onssa.gov.ma/fr/reglementation>.

- 291 du 24 chaoual 1397 (8-10-77) édictant des mesures relatives à l'inspection sanitaire et qualitative des animaux vivants et des denrées animales ou d'origine animale ;
- Décret n° 2-63-253 du 29 safar 1383 (22 juillet 1963) portant interdiction de l'emploi de substances arsenicales, antimoniales ou œstrogènes pour l'alimentation et l'élevage de certains animaux. (Bulletin officiel n° 2649 du 2Août1963, B.O. n° 4874 du 15 février 2001 et BO n° 5384 du 5 Octobre 2006) ;
 - Arrêté du ministre de l'agriculture et de la pêche maritime n°3871-15 du 8 safar 1437(20 novembre 2015) fixant les modalités d'indication de la quantité nette et du poids net égoutté de certains produits et l'indication du lot de production ou de fabrication ou de conditionnement auquel appartient le produit préemballé ;
 - Arrêté du ministre de l'agriculture et de la pêche maritime n°2037-16 du 7 chaoual 1437 (12 juillet 2016) fixant les modalités techniques de désignation des ingrédients dans l'étiquetage des produits alimentaires ;
 - Arrêté du ministre de l'agriculture et de la pêche maritime n°1379-10 du 29 chaabane 1431 (11 août 2010) relatif aux produits dispensés de certaines mentions obligatoires au niveau de leur étiquetage ;
 - Arrêté du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts n°2065-17 du 23 Kaada 1438 (16 Août 2017) relatif aux missions déléguées par l'Office national de sécurité sanitaire des produits alimentaires à des organismes publics ou à des personnes morales de droit privé ;
 - Arrêté du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts n°141-18 du 22 rabii II 1439 (10 janvier 2018) fixant les méthodes et techniques de contrôle de la conformité des produits primaires, des produits alimentaires et des aliments pour animaux à l'importation ;
 - Arrêté du ministre de l'agriculture et de la pêche maritime n°3873-15 du 8 safar 1437 (20 novembre 2015) fixant la liste des laboratoires privés agréés par l'Office national de sécurité sanitaire des produits alimentaires ;
 - Arrêté du MADRPM n° 938-99 (14 juin 1999) fixant les états et les conditions de températures maximales de transport des denrées périssables ;
 - Arrêté du directeur général de l'agriculture, du commerce et de la colonisation du 10 juillet 1925 déterminant les quantités à prélever pour la constitution des échantillons de denrées alimentaires ;
 - Arrêté des eaux et forêts et du ministre de la santé n°2454-17 du 3 jourmada II 1439 (20 février 2018) fixant les limites maximales autorisées de résidus des produits pharmaceutiques dans les produits primaires et les produits alimentaires ;
 - Arrêté conjoint entre MADREF, MP et MSP n° 440-01 (26 février 2001) relatif à la durée de validité et aux conditions de conservation de certains produits ;
 - Arrêté conjoint du ministre de l'agriculture et de la pêche maritime et du ministre de la santé n°281-16 du 21 rabii II 1437

- (1er février 2016) fixant les prescriptions et modalités d'indication des informations nutritionnelles dans l'étiquetage des produits alimentaires préemballés ;
- Arrêté conjoint du ministre de l'agriculture et de la mise en valeur agricole et du ministre des finances et des investissements extérieurs n°1726-96 du 20 rabii II 1417(5 septembre 1996) déterminant la liste des postes frontières ouverts à l'importation d'animaux, denrées et produits animaux ;
 - Arrêté conjoint du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, et du développement rural ;
 - Arrêté conjoint du ministre de l'agriculture et de la pêche maritime et du ministre de la santé n°1795-14 du 14 rejeb 1435 (14 mai 2014) fixant la liste et les limites des additifs alimentaires autorisés à être utilisés dans les produits primaires et les produits alimentaires, ainsi qu'aux indications que doivent porter leurs emballages ;
 - Arrêté conjoint du ministre de l'agriculture et de la pêche maritime et du ministre de la santé n°156-14 du 15 rabia I 1435 (17 janvier 2014) fixant les limites maximales autorisées de résidus des produits phytosanitaires dans ou sur les produits primaires et les produits alimentaires ;
 - Arrêté conjoint du ministre de l'agriculture et de la pêche maritime et du ministre de la santé n°1643-16 du 23 chaabane 1437 (30 mai 2016) fixant les limites maximales autorisées des contaminants dans les produits primaires et alimentaires ;
 - Arrêté conjoint du MADR, du MS et du MICT n° 624-04 (8 avril 2004) relatif aux normes microbiologiques auxquelles doivent répondre les denrées animales ou d'origine animale ;
 - Arrêté du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts n°2109-17 du 25 kaada 1438 (18 août 2017) portant homologation du règlement technique relatif à la production, au contrôle, au conditionnement et à la certification des plants des espèces à fruits rouges ;
 - Circulaire conjointe du ministère de l'agriculture et du ministère des finances n°01 du 2 mai 1996 relative à la coordination de la procédure de contrôle à l'importation ;
 - Note de service N°870 du 6 Février 2017 relative aux contrôles officiels des produits de la pêche. - Procédure relative à la traçabilité et à la certification des produits de la pêche V1.0/2015 du 24 avril 2015 ;
 - Instruction IN 15/PT/13 relative à la réalisation et interprétation des résultats d'une prise de température d'un produit animal ou d'origine animale et/ou d'une denrée contenant des produits d'origine animale ;
 - Circulaire conjointe n° 1508/12 du 15/08/2012 du Ministre de l'Agriculture et des Pêche Maritime relative aux conditions de production et de mise sur le marché des mollusques bivalves ;
 - MI n° 13 : Recherche des parasites dans les produits de la pêche ;
- Les principales obligations des professionnels stipulés par la loi n°28-07 sont récapitulées dans le tableau ci-dessous.

TABLEAU 1 : OBLIGATIONS DES ENTREPRISES ALIMENTAIRES CF. A LA LOI N°28-07

Articles de la Loi 28-07	Intitulée de l'obligation
Art 5	L'obligation d'Autorisation ou d'Agrément sanitaire avant le démarrage de l'activité de production
Art.7	La fixation des conditions de délivrance, de suspension et de retrait de l'Autorisation ou de l'Agrément
Art.8	La fixation des conditions pour assurer la qualité et garantir la sécurité sanitaire des produits
Art.9	L'obligation de mettre en place un programme d'autocontrôle (HACCP ou équivalent)
Art.10	Obligation d'information et de retrait du marché des produits qualifiés de non sûrs
Art 11	L'obligation pour l'entreprise de prendre en charge les frais occasionnés par les opérations de rappel, saisie, consignation, contrôles, analyses et destructions des produits présentant ou pouvant présenter un danger pour la santé humaine ou animale
Art 12	L'obligation de la traçabilité
Art 13	L'obligation d'enregistrement des exploitations d'élevage et d'identification des animaux
Art 14	L'obligation pour les détenteurs d'animaux de tenir et de conserver un registre d'élevage
Art 15	L'obligation pour les agriculteurs de tenir et de conserver un registre des intrants agricoles

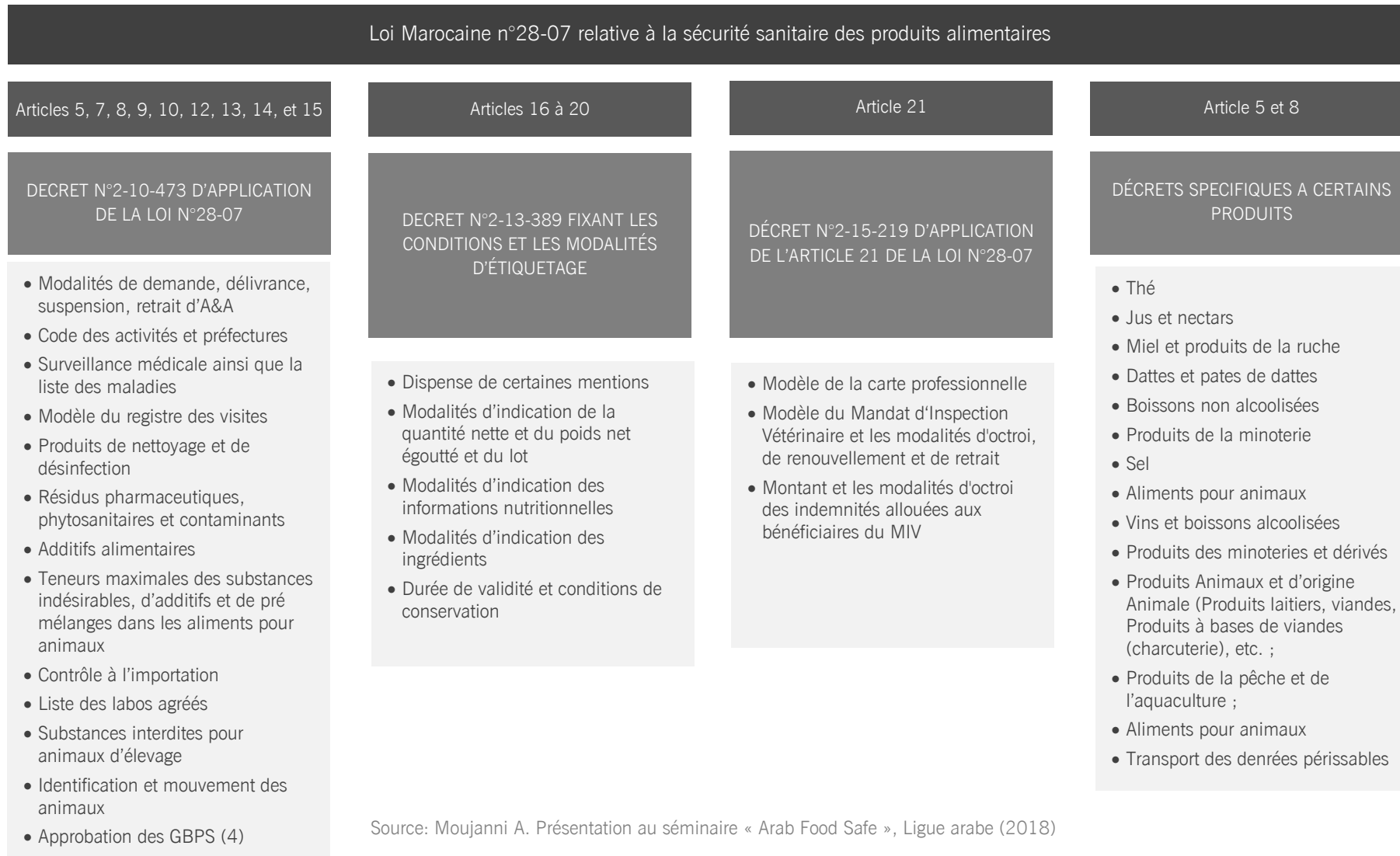
Source : Moujanni A. Présentation au séminaire « Arab Food Safe », Ligue arabe (2018)

Aussi, plusieurs normes internationales sont respectées notamment :

- Les Mesures Phytosanitaires (NIMP) qui sont des guides et recommandations utilisées dans le processus de la certification phytosanitaire à l'exportation. Les normes d'intérêt pour filières objet de rapport sont :
 - NIMP 5 : Glossaire de termes phytosanitaires ;
 - NIMP 7 : Système de certification phytosanitaire ;
 - NIMP 15 : Réglementation des matériaux d'emballage en bois utilisés dans le commerce international ;
 - NIMP 12 : Certificats phytosanitaires ;
 - NIMP 32 : Classification des marchandises selon le risque phytosanitaire qu'elles présentent.
- Les normes du *Codex Alimentarius*, lesquelles sont transposés dans le droit national marocain à travers les normes marocaines (NM) et les textes législatifs et réglementaires déjà déclinés plus haut.
- La législation alimentaire des pays de destination, dans ce cas, l'UE est formée de plusieurs règlements :
 - Règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil du 15 mars 2017 concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles et ses textes d'application ;
 - Règlement (UE) 2016/2031 du parlement européen et du conseil du 26 octobre 2016 relatif aux mesures de protection contre les organismes nuisibles aux végétaux, modifiant les règlements du Parlement européen et du Conseil (UE) no 228/2013, (UE) no 652/2014 et (UE) no 1143/2014 et abrogeant les directives du Conseil 69/464/CEE, 74/647/CEE, 93/85/CEE, 98/57/CE, 2000/29/CE, 2006/91/CE et 2007/33/CE ;
 - Règlement 2406/96 fixant des normes communes de commercialisation pour certains produits de la pêche ;
 - Règlement (CE) No 178/2002 du parlement européen et du conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires ;
 - Règlement (CE) No 852/2004 du parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;
 - Règlement CEE n° 853/2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale ;
 - Règlement CEE n° 854/2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine ;

- Règlement CEE n° 2074/2005 établissant les mesures d'application relatives à certains produits régis par le règlement (CE) n°853/2004 ;
- Règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires ;
- Règlement délégué (UE) 2019/428 de la commission du 12 juillet 2018 modifiant le règlement d'exécution (UE) no 543/2011 en ce qui concerne les normes de commercialisation dans le secteur des fruits et légumes ;
- Règlement d'exécution (UE) n° 543/2011 de la Commission du 7 juin 2011 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 1234/2007 du Conseil en ce qui concerne les secteurs des fruits et légumes et des fruits et légumes transformés.

FIGURE 9 : PRINCIPALES DISPOSITIONS DE LA LOI N 28-07 RELATIVE A LA SECURITE SANITAIRE DES PRODUITS ALIMENTAIRES



Source: Moujanni A. Présentation au séminaire « Arab Food Safe », Ligue arabe (2018)

Inspection technique à l'exportation

Le contrôle qualité relatif aux prescriptions techniques à l'exportation est réalisé par MOROCCO FOODEX (EACCE). En effet, cet établissement public participe à l'évolution des conditions de travail des entreprises exportatrices des produits agro-alimentaires et maritimes à travers une veille continue sur :

- L'analyse de risques pour l'amélioration substantielle des conditions de travail dans les entreprises et donc une meilleure maîtrise de la qualité ;
- Des actions d'encadrement et d'assistance dans la mise en place de systèmes de traçabilité et d'autocontrôle ;
- L'agrèage technique des unités agroalimentaires exportatrices et audits de suivi ;
- L'enregistrement des exportateurs (base de données).

Ce contrôle technique est composé de deux activités majeures. D'abord, l'agrèage sur le plan technique des exportateurs qui est une activité opérée conformément aux normes internationales en vigueur pour garantir la conformité des infrastructures et leurs exploitants aux normes et bonnes pratiques internationales applicables en la matière. Ensuite une inspection technique des produits, soumis au contrôle de Morocco FoodEx (tableau 4), pour s'assurer de leur conformité aux

normes techniques en vigueur dans les pays de destination. Cette inspection est assurée par le biais de deux activités :

- Un contrôle physique et organoleptique des produits qui vérifie leur conformité aux normes commerciales et autres exigences techniques applicables en matière de qualité minimale du produit, de qualité de classification, présentation, conditionnement, emballage, marquage-étiquetage, calibrage ;
- Un contrôle analytique en complément du contrôle physique des produits est effectué sur les produits alimentaires comportant notamment :
 - Les analyses physico-chimiques : Critères de pureté, Critères de qualité, Résidus de pesticides, des contaminants chimiques, des corps gras, valeurs nutritionnelles ;
 - Les analyses microbiologiques : recherche microbiologiques, hygiène des stations et des unités de transformation, analyses de l'eau, analyse des mycotoxines, test de stabilité biologique ;
 - Les analyses de contrôle des emballages : Essais physiques (compression, traction, sertissage...), Essais de contact alimentaire (Bisphenol A...) ;
 - Les analyses sensorielles : Qualité sensorielle et aromatique des huiles d'olive, olives de table et autres.

TABLEAU 2: PRODUITS SOUMIS AU CONTROLE TECHNIQUE A L'EXPORTATION

Désignation de la marchandise	N° de la nomenclature
Viandes et abats comestibles	Chapitre 02
Poissons et crustacés, mollusques et autres invertébrés aquatiques	Chapitre 03
Lait et produit de la laiterie ; œufs d'oiseaux ; miel naturel ; produits cosmétiques d'origine animale, non dénommés ni compris ailleurs	Chapitre 04
Autres produits d'origine animale, non dénommés ni compris ailleurs	05.04 0511.91
Légumes, plantes, racines et tubercules alimentaires	Chapitre 07
Fruits comestibles ; écorces d'agrumes et de melons	Chapitre 08
Café, thé, mate, et épices	Chapitre 09
Céréales	Chapitre 10
Produits de la minoterie ; malt ; amidon et féculés ; inuline ; gluten de froment	Chapitre 11
Graines et fruits oléagineux ; graines, semences et fruits divers ; plantes industrielles ou médicinales	Chapitre 12 sauf 12.13 et 12.14
Gommes, résines et autres sucs et extraits végétaux	Chapitre 13
Graisses et huiles animales ou végétales ; produits de leur dissociation ; graisses alimentaires élaborées ; cires d'origine animale ou végétale	Chapitre 15
Préparation de viande, de poissons ou des crustacés, de mollusques ou d'autres invertébrés aquatiques	Chapitre 16
Sucres et sucreries	Chapitre 17
Cacao et ses préparations	Chapitre 18
Préparation à base de céréales, de farines, d'amidons de féculés ou de lait ; pâtisseries	Chapitre 19
Préparations de légumes, de fruits ou d'autres parties de plantes	Chapitre 20
Préparation alimentaires diverses	Chapitre 21
Boissons, liquides alcooliques et vinaigres	Chapitre 22
Résidus et déchets des industries alimentaires, aliments préparés pour animaux	Chapitre 23 sauf 23.08 et 23.09
Huiles essentielles et rétinoides ; produits de parfumerie ou de toilette préparés et préparations cosmétiques.	33.01 / 33.02 3304.99.10.00

Source : Circulaire n°5903/311 de la Douane marocaine

Certification des produits et des systèmes de management

La Certification est la procédure par laquelle un organisme certificateur donne l'assurance par une attestation écrite qu'un produit est conforme aux exigences spécifiées dans un référentiel.

Au Maroc, c'est la loi n°12-06 relative à la normalisation, à la certification et à l'accréditation promulguée par le dahir n°1-10-15 du 26 safar 1431 (11 février 2010) qui confère à l'Institut Marocain de Normalisation (IMANOR) la mission d'organisme certificateur. D'après la définition apportée par ladite loi, on entend par certification, *l'acte qui consiste à attester après vérification, qu'un produit, un service, un système de management, un processus, un matériau ou la compétence d'une personne physique dans un domaine déterminé, est conforme aux normes marocaines homologuées ou aux référentiels reconnus ou adoptés conformément aux dispositions de la présente loi.* D'autant plus, la certification de la conformité est couronnée par la délivrance d'un certificat où une apposition de la marque « NM » de conformité aux normes marocaines sur le produit certifié ou sur son emballage ou sur les documents commerciaux ou administratifs du bénéficiaire.

Par rapport à la certification européenne, elle concerne le marquage CE (communauté européenne) qui est un symbole apposé sur un produit par son producteur avant d'être mis sur le marché de l'UE pour certifier que le produit a été évalué et qu'il satisfait à toutes les exigences de l'UE en matière de sécurité, de santé et de protection environnementale.

Un produit portant le marquage CE peut être vendu partout dans l'Espace économique

européen, qui regroupe dans un marché intérieur les États membres et les trois États de l'Association européenne de libre-échange (Islande, Liechtenstein et la Norvège).

A noter que le marquage CE est obligatoire pour 25 groupes ⁷⁰ de produits listés par la Commission européenne comme produits nécessitant le marquage CE, accompagnés des directives applicables, des documents techniques et d'autres instructions.

Certification du produit de marque marocaine

La certification du produit « NM » est une marque nationale volontaire de certification délivrée par l'IMANOR apposé sur un produit, et qui atteste que ce dernier a été évalué et certifié conforme aux normes marocaines le concernant. Elle peut s'appliquer à tous produits et éventuellement à des prestations de service.

La certification NM de produits est une reconnaissance par l'IMANOR qu'un produit est fabriqué conformément à des caractéristiques spécifiques préalablement fixées dans les normes qui le régissent. Cette certification gérée conformément à la norme internationale ISO/CEI 17065, se traduit par le droit d'usage de la marque NM, apposée sur le produit certifié.

Le certificat est décerné suite aux essais réalisés sur le produit fini par un laboratoire tierce partie et à une vérification du système qualité qui démontre que le produit fabriqué par l'usine est conforme aux exigences de la norme le concernant et que cette usine possède la capacité de fabriquer de façon permanente et constante un tel produit. Ceci implique qu'un suivi de la certification est assuré par les autocontrôles

⁷⁰ Pour plus de détail, voir la liste de ces groupes de produits sur : https://ec.europa.eu/food/safety/labelling_nutrition_en

exercés par le fabricant, et par un des visites de surveillance périodiques et ce selon la fréquence est fixée au niveau des règles particulières relatives au produit.

Certification: Système de Management

Au Maroc, les types de certification sont multiples : (a) certification des Systèmes de management (Qualité : NM ISO 9000, environnement : NM ISO 14000, Santé et Sécurité au Travail : NM 00.5.801) ; (b) Certification des produits industriels et agro-alimentaires selon les normes marocaines de spécification correspondantes ; (c) Labellisation des produits industriels et agro-alimentaires selon les normes marocaines de spécification correspondantes ; (d) Certification des systèmes HACCP et (e) Certification système de la SSA NM ISO 22 000, etc.

La certification- système d'une organisation public ou privée est une attestation formelle, par l'organisme certificateur, que le Système Qualité mis en place est conforme aux dispositions de la norme marocaine ou ISO de référence.

Ainsi, nombreuses sont les entreprises marocaines ayant été certifiées par des organismes certificateurs extérieurs aux normes différentes telles que : ISO 9001, ISO 14 000, ISO 22 000, OHSAS 18001, NM 00.5.801, ISO 28 000, ISO 27 001.

L'avantage de la certification est qu'elle garantit l'accès des produits au marché international, car respectant les exigences SPS des partenaires. Mais tout cela suppose que l'on dispose d'une infrastructure nationale qualité fonctionnelle dans toutes ses composantes et s'adosser sur une base organisationnelle solide.

Au Maroc, les entreprises certifiées ISO 14001 dispose d'une attestation formelle, accordée par

IMANOR, que leur Système de Management Environnemental mis en place est conforme aux dispositions de la norme marocaine de référence NM ISO 14001. Cette certification devient de plus en plus importante du fait de la montée croissante des attentes des parties prenantes et du besoin en information relatifs aux impacts environnementaux des organismes publiques ou privés. Elle a pour but l'atteinte des organismes d'un bon niveau de performance environnementale en maîtrisant l'impact de leurs activités, produits ou services sur l'environnement tout en s'appuyant sur la politique et les objectifs environnementaux.

D'autres domaines sont concernés par les attestations de conformité, comme la Santé et de la Sécurité au Travail mis en place par un organisme est conforme aux dispositions de la norme marocaine de référence NM 00.5.801 laquelle est identique à la norme britannique OHSAS 18001 » série pour l'évaluation de la santé et de la sécurité au travail.

Accréditation des Organismes d'Évaluation de la Conformité (OEC)

L'accréditation est la reconnaissance formelle, par un organisme accréditeur, de la compétence et de l'impartialité d'un organisme d'évaluation de la conformité (OEC) pour réaliser des prestations spécifiques d'évaluation de la conformité.

Au Maroc, l'accréditation est délivrée par le Service Marocain d'Accréditation (SEMAC)⁷¹ qui demeure l'unique organisme marocain d'accréditation, mis en place sous la responsabilité finale du Ministère de l'industrie, du Commerce et de l'Economie Verte et Numérique, représenté par la division d'accréditation créée au sein de la Direction de la

⁷¹ Le SEMAC est un organisme gouvernemental, et ses responsabilités juridiques découlant de ses activités sont couvertes par le gouvernement,

conformément aux dispositions légales et à la responsabilité civile de l'État.

Qualité et de la Surveillance du Marché (DPCSMQ) relevant du Ministère en charge de l'industrie.

Les dispositions législatives régissant le système national d'accréditation des organismes d'évaluation de la conformité sont notamment :

- Dahir n° 1-10-15 du 26 safar 1431 (11 février 2010) portant promulgation de la loi n° 12-06 relative à la normalisation, à la certification et à l'accréditation, notamment à l'égard de la création du Conseil supérieur de normalisation, de certification et d'accréditation (CSNCA) et du Comité marocain d'accréditation (COMAC) ;
- Décret n° 2-10-252 du 16 Joumada I 1432 (20 avril 2011) pris pour l'application de la loi n° 12-06 ;

Le fonctionnement du SEMAC s'appuie sur un système de management de la qualité mise en place conformément aux exigences des référentiels et dispositions légales nationales et internationales. Il s'agit de :

- la norme internationale ISO/IEC 17011 intitulée « Exigences générales pour les organismes procédant à l'évaluation et à l'accréditation d'organismes d'évaluation de la conformité » ;
- les dispositions du règlement (CE) n° 765/2008 du Parlement européen et du Conseil fixant les prescriptions relatives à l'accréditation et à la surveillance du marché pour la commercialisation des produits et abrogeant le règlement (CEE) n° 339/93 du Conseil et ;

- les guides et documents internationaux (EA : European co-operation for Accreditation, IAF : International Accreditation Forum et ILAC : International Laboratory Accreditation).

Grace à la représentation équilibrée au sein de son Comité Marocain d'accréditation (COMAC) et la compétence des membres des commissions mises en place, le SEMAC est à même de garantir l'impartialité et l'objectivité de ses décisions d'accréditation.

Pour la plupart des organismes d'évaluation de la conformité, l'accréditation est une démarche volontaire sauf lorsqu'une réglementation la requiert. Actuellement, le SEMAC accrédite les organismes d'évaluation de la conformité suivants:

- Les laboratoires d'essais et d'analyses selon NM ISO/CEI 17025 ;
- Les laboratoires d'étalonnage selon NM ISO/CEI 17025 ;
- Les laboratoires d'analyses de biologie médicale selon NM ISO 15189 ;
- Les organismes d'inspection selon NM ISO/CEI 17020 ;
- Les organismes de certification.

En plus du SEMAC figure aussi le Conseil Supérieur de Normalisation, de Certification et d'Accréditation (CSNCA) qui a été créé par la loi n° 12-06 relative à la normalisation, à la certification et à l'accréditation, promulguée le 11 février 2010⁷².

⁷² La loi est téléchargeable sur le lien : http://www.mcinet.gov.ma/pdf/Loi_SPS_BO_5980_Fr.pdf

SECTION 4

Matrice SWOT de l'Environnement SPS au Maroc

L'analyse SWOT (Strengths - Weaknesses - Opportunities - Threats) ou encore (force, faiblesse, opportunités et menace) est une approche stratégique qui consiste à identifier les forces, et les faiblesses et déceler les menaces et les opportunités d'une structure ou d'un environnement. Dans ce cas, c'est l'environnement des mesures SPS qui est concerné.

L'usage de cette approche a permis de synthétiser les principaux éléments qui ressortent du diagnostic de l'environnement institutionnel des mesures SPS au Maroc. La situation de ces mesures se caractérise par des atouts indéniables notamment en termes d'organisation institutionnelle de l'écosystème de l'INQ au Maroc et de la diversité de l'encadrement réglementaire par des textes juridiques variés.

Ces éléments avantageux doivent constituer des points d'amorce pour améliorer d'avantage l'appréhension des mesures SPS par les PME marocaines. L'amplification de ces forces nécessite une coordination des efforts et une convergence des interventions des différents acteurs dans un cadre partenarial clair et concerté.

En revanche, l'environnement SPS souffre de plusieurs vulnérabilités qui se répercutent sur l'incapacité de certaines entreprises nationales à respecter les normes SPS et limite l'efficacité du contrôle de la qualité par les organismes dédiés à cet effet. Parmi les vulnérabilités figurent la

multiplicité des intervenants et le chevauchement des compétences en matière de contrôle de l'amont de la chaîne alimentaire ainsi que le poids du secteur informel dans plusieurs filières de production notamment celle identifiée dans le cadre de cette étude.

De surcroît, les évolutions de l'environnement économique, social, légal et technique offrent des opportunités considérables notamment avec la digitalisation qui permet une amélioration de la traçabilité de toute la chaîne de production des produits agricoles et agroalimentaires et de la pêche surtout avec l'existence de la marge pour la digitalisation à la fois du service public et privé. Les opportunités à saisir sont également remarquables avec l'utilisation de la certification et de la normalisation sur les filières comme un levier de valorisation de la production pour une accessibilité fluide sur le marché de l'UE.

Par ailleurs, des risques avérés méritent une attention particulière en vue de se prémunir contre les préjudices susceptibles de résulter de certaines déficiences omises ou sous-estimées par rapport aux mesures SPS au Maroc.

Il s'agit notamment aux risques liés à la multiplicité des intervenants et au chevauchement des compétences en matière de contrôle SPS et celui émanant d'une multitude d'établissements ne disposent ni d'agrèments, ni d'autorisations sanitaires et qui mettent le marché en péril avec produits exposant la santé du consommateur à des dangers avérés.

TABLEAU 3 : MATRICE SWOT DU CADRE INSTITUTIONNEL ET LEGISLATIF DES MESURES SPS AU MAROC

Forces

- Disponibilité d'un cadre législatif, réglementaire et institutionnel complet et moderne, conforme aux standards internationaux notamment de l'Union Européenne (UE) ;
- Système de contrôle SPS intégré de l'ONSSA qui effectue les contrôles SPS à une grande partie de la chaîne alimentaire avec une couverture de tous les champs SPS (SSA, Santé animale et végétale, Fraude alimentaire, Obtention végétale...etc.) ;
- Equivalence du système SPS et Qualité marocain avec plusieurs systèmes de pays et groupement dans le monde ;
- Professions structurées et organisée liées au secteur agricole et agroalimentaire. En effet, le Maroc compte plusieurs confédérations professionnels et interprofessionnelles qui facilitent à l'Etat de renforcer le partenariat public-privé : élargissement de la délégation de certaines missions, agrément des laboratoires privés le public quant à l'adoption à grande échelle des mesures sanitaires et phytosanitaires, mise en place des contrats programme...etc. ;
- Lancement de la nouvelle stratégie de développement du secteur agricole baptisée « Génération Green 2020-203073» se base sur deux principaux fondements, à savoir la valorisation de l'élément humain, en particulier les jeunes, et la poursuite de la dynamique de développement du secteur.

Opportunités

- Impact de l'assistance technique de CUTS et l'Alliance for Product Quality in Africa en matière de vulgarisation des bonnes pratiques sanitaire à l'image de la présente l'étude et des guides à élaborer pour 5 produits phares ;
- Potentiel considérable pour développer des possibilités offertes par la digitalisation pour améliorer la traçabilité de toute la chaîne de production des produits agricoles et agroalimentaires et de pêche et existence de la marge pour la digitalisation du service public et privé de contrôle SPS ;
- Transition numérique accélérée de la société et de l'économie sous l'effet de la pandémie du Covid-19 offrant de nouvelles perspectives de développement des filières à fort potentiel à l'export en adoptant la digitalisation des systèmes fiables de traçabilité ;
- Accompagnement (financement, formation, etc.) des unités informelles afin de les intégrer au circuit formel, sans perte d'emplois pour cette tranche fragile de la population ;
- Opportunité d'utiliser la certification et la normalisation sur les filières comme un levier de valorisation de la production ;
- Collaboration étroite entre les associations des consommateurs et les organes de contrôle de qualité tels que l'ONSSA et IMANOR, particulièrement pour les produits de large consommation (alimentaires, pharmaceutiques, etc.) ;
- Opportunités de renforcer davantage le partenariat public privé liée au système SPS et qualité au Maroc ;
- Notoriété du Maroc à pouvoir mobiliser des fonds mondiaux pour le développement.

Faiblesses

- Chevauchement des compétences en matière de contrôle de l'amont de la chaîne alimentaire : restauration collective et commerciale, secteur sanitaire informel, marchés de fruits et légumes point de vente, souk, etc. ;
- Fragilité du marché domestique qui souffre encore de plusieurs insuffisances structurelles et organisationnelle ;
- Confusion entre l'évaluation des risques et de la gestion des risques ainsi que l'absence d'un comité scientifique indépendant d'évaluation des risques, capable de fournir un avis scientifique relative à la sécurité sanitaire des aliments ;
- Présence d'une frange d'entreprises agroalimentaires ne disposant pas de plan de maîtrise sanitaire ;
- Présence d'un secteur informel de commercialisation des produits alimentaires qui n'accorde aucune importance aux conditions d'hygiène ;
- Insuffisance de la traçabilité du marché domestique des produits alimentaires.

Menaces

- Risque lié à la multiplicité des intervenants et chevauchement des compétences en matière de contrôle SPS au niveau du secteur sanitaire informel ;
- Risque émanant d'une multitude d'établissements ne disposent ni d'agréments, ni d'autorisations sanitaires et qui mettent, sur le marché, des produits exposant la santé du consommateur à des dangers avérés ;
- Risque des intrants et pesticides utilisés dans l'agriculture de façon non maîtrisée au regard des normes en vigueur ;
- Manque d'information, d'éducation, la faiblesse des moyens humains et matériels et manque de probité de certains acteurs, limitent le rôle des associations de défense du consommateur pour relever et généraliser les normes et SPS en vigueur ;
- Insuffisance des ressources humaines et des investissements en recherche scientifique notamment dans le domaine alimentaire ;
- Pertes subies par les paysans et les entreprises alimentaires, le manque à gagner commercial, les conséquences sanitaires de la méfiance des consommateurs face aux produits périssables et l'impact du gâchis alimentaire sur l'environnement.

Source : Elaboration auteur à partir du diagnostic national

⁷³ Il s'agit de la nouvelle stratégie de développement du secteur agricole dont l'objectif consiste à faire émerger une nouvelle classe moyenne soit 400.000 ménages dans le milieu rural, en plus de pérenniser l'appartenance de 690.000 ménages à cette classe.

Conclusion

L'analyse effectuée dans le cadre de ce rapport sur les mesures sanitaires et phytosanitaires et les mesures de qualité en vigueur a permis de relever l'effort institutionnel public en collaboration avec le secteur privé fourni par le Maroc en matière d'amélioration du cadre institutionnel et législatif dans la perspective de se conformer aux exigences sanitaires et phytosanitaire international en particulièrement celles en vigueur au sein de l'UE.

Le cadre réglementaire national a été enrichi par des bases législatives pour s'adapter à l'évolution de l'environnement national et international. Couronné par l'adoption de la loi 28.07- de mars 2010 relative à la sécurité des produits alimentaires, ce dispositif réglementaire a établi entre autres les principes généraux de la sécurité et les conditions dans lesquelles les denrées alimentaires et les aliments pour animaux doivent être produits transformés et commercialisés.

Aussi, le cadre institutionnel marocain a été étoffé par plusieurs intervenants dans la chaîne de contrôle depuis l'amont de l'exploitation jusqu'à l'aval de la distribution des produits sur le marché local et l'expédition vers les marchés étrangers.

A ce titre, la création de l'Office National de Sécurité Sanitaire des produits Alimentaires (ONSSA) a été perçue comme un succès d'un processus soutenu visant à améliorer la sécurité sanitaire des denrées alimentaires et à s'adapter aux standards internationaux, pour faciliter le commerce avec les pays importateurs, notamment les pays de l'UE.

Selon la nature des produits à contrôler, plusieurs institutions et organismes sont impliqués dans

l'infrastructure National Qualité aussi bien des organismes du contrôle de la conformité SPS ou encore des organismes du contrôle de la conformité technique qui s'activent pour décliner les objectifs nationaux visant à assurer une sécurité alimentaire efficace en faveur des entreprises notamment les PME.

Cependant, la multiplicité des intervenants, dans l'amont de la chaîne de production alimentaire marocaine et la complexité des textes juridiques, rend la gouvernance des aspects du contrôle SPS au Maroc difficile à assimiler surtout lorsque les responsabilités sont partagées entre plusieurs départements ministériels et établissements publics avec des missions très différentes. Une telle situation ne facilite pas la tâche aux PME qui n'arrivent pas à se conformer facilement aux exigences de la sécurité sanitaire des produits alimentaires en raison de la complexité des processus à intégrer auquel s'ajoute la fragilité du marché domestique qui ne permet pas à une proportion très appréciable des entreprises de maîtriser les aspects sanitaires et phytosanitaire. D'où la nécessité de les accompagner avec des guides pratiques pour certaines filières identifiées comme potentiellement dynamiques à l'exportation.

Il s'agit de la filière des fruits rouges (les fraise et la framboise), la filière apicole (produit remarquable le miel) ainsi que la filière de la pêche notamment les céphalopodes (calamar et pieuvre), qui ont fait l'objet de l'élaboration de manuels de bonnes pratiques.

Références

1. Ait Hou M. & Grazia C. & Malorgio G., Food safety standards and international supply chain organization: A case study of the Moroccan fruit and vegetable exports, Food Control (2015), doi: 10.1016/j.foodcont.2015.02.023.
2. Athukorala P. & Jayasuriya S. 2003. Food Safety Issues, Trade and WTO Rules: A Developing Country Perspective, p.1413.
3. Circulaire n°5903/311 de la Douane marocaine.
4. Codex Alimentarius. 2020. Members. [en ligne] : <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/about-codex/members/en/> (page consultée le 17 septembre 2020).
5. Commission Européenne. 2018. EU trade policy and Africa's exports. [en ligne] : https://trade.ec.europa.eu/doclib/docs/2017/november/tradoc_156399.pdf (consulté le 17 septembre 2020).
6. Control Union. 2020. La certification GlobalGAP. [en ligne] : <https://www.control-union.fr/control-union/Agriculture-GlobalGAP-fr> (page consultée le 17 septembre 2020).
7. CUTS International Geneva. 2018. Dr Chanegriha, M., The Importance and Implications of Sanitary and Phytosanitary Measures Case Study of Egypt, Jordan, Morocco, Oman and Tunisia. [en ligne] : http://www.cuts-geneva.org/pdf/KP2018-Paper-Importance_and_Implications_of_SPS_Measures_in_MENA.pdf (consulté le 17 septembre 2020).
8. CUTS International Geneva. Avril 2016. Arnell E., Sanitary & PhytoSanitary Issues in the WTO. [en ligne] : <http://www.cuts-geneva.org/pdf/SSEA-Geneva%20Note1.pdf> (consulté le 16 septembre 2020).
9. Décret n°2-03-140 du 6 hijra 1425 (17 janvier 2005) portant création du Comité national du Codex Alimentarius, Bull. Off. n°5288 du jeudi 3 février 2005, page 131
10. Décret n°2-10-122 du 23 rejeb 1431 (6 juillet 2010) portant création du Comité national des mesures sanitaires et phytosanitaires, Bul. Off. du 5862 du 05/08/2010, page 1547
11. European Commission. 2020. Labelling and Nutrition. [en ligne] : https://ec.europa.eu/food/safety/labelling_nutrition_en (consulté le 25 septembre 2020).
12. Eurostat. 8 mai 2020. Africa-EU – international trade in good statistics. [en ligne] : https://ec.europa.eu/eurostat/statistics-explained/index.php?title=Africa-EU_-_international_trade_in_goods_statistics (page consultée le 17 septembre 2020).
13. FAO. Octobre 2017. Krivonos, E., Phytosanitary measures and agricultural trade: The role of capacity development. [en ligne] : https://www.ippc.int/static/media/files/publication/en/2017/10/5._Krivonos_IPPC_trade_revised.pdf (consulté le 16 septembre 2020).
14. Fulponi, L. 2006. Normes volontaires privées dans le système alimentaire : Le point de vue des grands distributeurs alimentaires dans les pays de l'OCDE. Food Policy, 31(1), 1-13.
15. Henson, S. & Masakure, O. & Cranfield, J. 2011. Do Fresh Produce Exporters in Sub-Saharan Africa Benefit from GlobalGAP Certification? World Development, Elsevier, vol 39(3), pp.375-386.

16. Henson, S. J., Humphrey, J. (2009). The Impact of private food safety standards on the food chain and public standard-setting processes (paper prepared for FAO/WHO).
17. Humphrey, J. (2011), Standards, Food Safety and Trade: The European Union and the United States, October 2011, NTM-IMPACT Working Paper 11/14, pp.67.
18. Institute of Development Studies. Juillet 2008. Humphrey J., Normes privées, petits agriculteurs et politique des donateurs : EUREPGAP au Kenya. [en ligne] : <https://opendocs.ids.ac.uk/opendocs/bitstream/handle/20.500.12413/4167/Wp308.pdf> (consulté le 17 septembre 2020).
19. International Centre for Trade and Sustainable Development. Avril- Mai 2008. Issue Paper n°12. [en ligne] : <https://ictsd.iisd.org/sites/default/files/review/bridgesweekly/bridgesweekly12-12.pdf> (page consultée le 17 septembre 2020).
20. International Plant Protection Convention. 2020. IPPC and International Trade. [en ligne] : <https://www.ippc.int/en/ippc-and-international-trade/> (page consultée le 17 septembre 2020)
21. International Plant Protection Convention. 2020. Overview. [en ligne] : <https://www.ippc.int/en/about/overview/> (page consultée le 17 septembre 2020)
22. International Trade Centre. 2011. Export Quality Management: A Guide for Small and Medium Sized Exporters – Second Edition. [en ligne] : <https://www.intracen.org/export-quality-management-a-guide-for-small-and-medium-sized-exporters-second-ed/> (consulté le 17 septembre 2020).
23. International Trade Centre. 2020. The SPS Agreement: WTO agreement on the application of sanitary and phytosanitary measures. [en ligne] : <http://www.tradeforum.org/The-SPS-Agreement-WTO-Agreement-on-the-Application-of-Sanitary-and-Phytosanitary-Measures/> (page consultée le 17 septembre 2020).
24. Ministère de l'Industrie, de l'Investissement, du Commerce et de l'Economie Numérique. 11 novembre 2003. Recueil des Textes règlementaires Applicables à la métrologie légale au Maroc. [en ligne] : <http://www.mcinet.gov.ma/sites/default/files/RECUEIL%20JURIDIQUE%20%20FR%20-%20V3.pdf> (consulté le 25 septembre 2020).
25. Ministère de l'Industrie, de l'Investissement, du Commerce et de l'Economie Numérique. 6 octobre 2011. Bulletin Officiel. [en ligne] : http://www.mcinet.gov.ma/pdf/Loi_SPS_BO_5980_Fr.pdf (consulté le 25 septembre 2020).
26. Moujanni A. (2018). Système Sanitaire, phytosanitaire, de qualité et lutte contre la fraude alimentaire au Maroc, un modèle leader dans le monde arabe. Présentation au séminaire « Arab Food Safe », Ligue arabe, Rabat, Sept. 2018
27. Moujanni A. 2018. Présentation au séminaire « Arab Food Safe », Ligue arabe de 2018.
28. Office National de Sécurité Sanitaire des Produits Alimentaires. 13 mars 1928. Dahir du 20 septembre 1927 (23 rebia I 1346) portant règlement de police sanitaire des végétaux en zone française de l'Empire Chérifien - BO. n°803 du 13/03/1928, page 698. [en ligne] : <http://www.onssa.gov.ma/images/reglementation/reglementation-sectorielle/vegetaux-et-produits-dorigine-vegetaux/Sante-vegetale/Phytosanitaire/DAH.09-1927.FR.c3.pdf> (consulté le 25 septembre 2020).
29. Office National de Sécurité Sanitaire des Produits Alimentaires. Mars 2020. Normes relatives aux Commissions de Normalisation instituées au niveau de l'ONSSA. [en ligne] : <http://www.onssa.gov.ma/images/Normalisation/Normes-homologuees-mars-2020.pdf> (consulté le 25 septembre 2020).

30. Office National de Sécurité Sanitaire des Produits Alimentaires. 30 juin 1997. Décret n°2-83-24 du 7 jourmada I 1405 (29 janvier 1985) autorisant les Laboratoires d'analyses et de recherches vétérinaires de Casablanca, Rabat, Tanger, Marrakech, Agadir, Fès et Oujda à effectuer, à titre onéreux, des analyses, recherches et essais pour le compte des établissements publics et des particuliers - BO n°3777 du 30/06/1997, page 160. [en ligne] : <http://www.onssa.gov.ma/images/reglementation/Laboratoires/DEC.2-83-24.FR.pdf> (consulté le 25 septembre 2020).
31. Office National de Sécurité Sanitaire des Produits Alimentaires. 1^{er} octobre 1998. Arrêté conjoint du ministre de l'agriculture, du développement rural et des pêches maritimes et du ministre de l'économie et des finances n°3097-97 du 2 jourmada I 1419 (25 août 1998) fixant les prix des analyses, recherches et essais effectués par les laboratoires d'analyses et de recherches vétérinaires de Casablanca, Tanger, Marrakech, Agadir, Fès et Oujda et le laboratoire national de contrôle des médicaments vétérinaires de Rabat pour le compte des établissements publics et des particuliers - BO n°4626 du 01/10/1998, page 517. [en ligne] : <http://www.onssa.gov.ma/images/reglementation/Laboratoires/ARR.3097-97.FR.pdf> (consulté le 25 septembre 2020).
32. Office National de Sécurité Sanitaire des Produits Alimentaires. 5 juin 1997. Décret n°2-97-52 du 13 moharrem 1418 (20 mai 1997) fixant la liste des laboratoires habilités à effectuer les analyses au titre de la répression des fraudes - BO n°4488 du 05/06/1997, page 562. [en ligne] : <http://www.onssa.gov.ma/images/reglementation/Laboratoires/DEC.2-97-52.FR.c1.pdf> (consulté le 25 septembre 2020).
33. Office National de Sécurité Sanitaire des Produits Alimentaires. 2019. Liste des laboratoires agréés/reconnus/autorisés. [en ligne] : <http://www.onssa.gov.ma/fr/laboratoires-sp-2215/listes-des-laboratoires-agrees-reconnus> (consulté le 25 septembre 2020).
34. Office National de Sécurité Sanitaire des Produits Alimentaires. 27 février 2020. Liste positive des laboratoires partenaires de l'ONSSA. [en ligne] : <http://www.onssa.gov.ma/images/Liste-positive-labos-partenaires-27-02-2020.pdf> (consulté le 25 septembre 2020).
35. Office National de Sécurité Sanitaire des Produits Alimentaires. 2019. Liste positive des laboratoires privés autorisés par l'ONSSA dans le cadre du cahier des charges n°176 onssa/dil/dl/sesl, du 18/07/2018 fixant les conditions techniques et modalités d'autorisation des laboratoires privés pour la réalisation des analyses de recherche de fusarium oxysporum f sp albedinis, responsable de la maladie du bayoud, et de l'authentification variétale du palmier dattier. [en ligne] : <http://www.onssa.gov.ma/images/liste-positive-labos-autorises-01-2019--.pdf> (consulté le 25 septembre 2020).
36. Office National de Sécurité Sanitaire des Produits Alimentaires. 2019. Réglementation. [en ligne] : <http://www.onssa.gov.ma/fr/reglementation> (consulté le 25 septembre 2020).
37. OIE. 2008. Private standards and the WTO Committee on Sanitary and Phytosanitary Measures. [en ligne] : <https://www.oie.int/doc/ged/D6061.PDF> (consulté le 17 septembre 2020).
38. OMC. Les textes juridiques de l'OMC - p. 61-62. [en ligne] : https://www.wto.org/french/docs_f/legal_f/legal_f.htm (page consultée le 17 septembre 2020).
39. Organisation Internationale de Normalisation. 2015. Systèmes de Management de la Qualité – Principes essentiels et vocabulaire. [en ligne] : <https://www.iso.org/obp/ui#iso:std:iso:9000:ed-4:v2:fr> (page consultée le 25 septembre 2020).
40. Organisation Mondiale de la santé animale. 2020. Les 182 membres de l'OIE. [en ligne] : <https://www.oie.int/about-us/our-members/member-countries/> (page consultée le 17 septembre 2020).

41. Projet Objectifs du Millénaire. 2005. Messerlin P., Nielson J., Zedillo E. & Projet Objectifs du millénaire. Le commerce au service du développement.
42. Reardon, T., Codron, J-M., Busch, L., Bingen, J., and Harris, C. (2001). Global change in agrifood grades and standards: agribusiness strategic responses in developing countries. *International Food and Agribusiness Management Review*, 2(3-4), 421-435.
43. Sanetra, C. & Marbàn, R. M. (2007). *The answer to the Global quality challenge: A National Quality Infrastructure*. Berlin: Physikalisch-Technische Bundesanstalt (PTB).
44. Support for Economic Cooperation in Sub-Regional Initiatives in Asia. Décembre 2017. Sanitary and Phytosanitary (SPS) Measures Status Report on Agricultural Trade between Cambodia, the Lao PDR, Viet Nam and China. [en ligne] : https://connecting-asia.org/wp-content/uploads/2018/05/GIZ_ACFTA_SPS_Study_2017.pdf (consulté le 17 septembre 2020).
45. TradeMap. 2019. [en ligne] : <https://www.trademap.org/Index.aspx> (page consultée le 25 septembre 2020).
46. United Nations Conference on Trade and Development. 2003. SPS Measures – Dispute Settlement. [en ligne] : https://unctad.org/en/Docs/edmmisc232add13_en.pdf (consulté le 17 septembre 2020).
47. United Nations Conference on Trade and Development. 2014. Trading with conditions: the Effect of Sanitary and Phytosanitary Measures on lower income countries' agricultural exports. [en ligne] : https://unctad.org/en/PublicationsLibrary/itcctab70_en.pdf (Consulté le 17 septembre 2020).
48. WTO OMC – Agriculture and Commodities Division. Alcala R., *The Agreement on the Application of Sanitary and Phytosanitary Measures*. [en ligne] : http://www.fao.org/fileadmin/templates/est/meetings/cis_wto/5_Alcala_SPS_Agreement_and_Implementation.pdf (consulté le 17 septembre 2020).
49. WTO OMC. 1995. Accord sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires. [en ligne] : https://www.wto.org/french/tratop_f/sps_f/spsagr_f.htm (page consultée le 17 septembre 2020)
50. WTO OMC. 24 janvier 2007. Committee on Sanitary and PhytoSanitary Measure – Private Standards and the SPS Agreement. [en ligne] : https://docs.wto.org/dol2fe/Pages/FE_Search/FE_S_S009-DP.aspx?language=EatalogueIdList=60956,30105,87818,51372,55405,70258,72054,79449,60343,57815urrentCatalogueIdIndex=3ullTextHash=1asEnglishRecord=TrueasFrenchRecord=TrueasSpanishRecord=True (consulté le 17 septembre 2020).
51. WTO OMC. *The SPS Agreement and the Three Sisters Codex, IPPC, OIE*. [en ligne] : <https://www.carecinstitute.org/wp-content/uploads/2015/06/2015-SPS-TKM-2015-SPS-TKM-10-SPS-Agreement-and-Three-Sisters.pdf> (consulté le 17 septembre 2020).
52. WTO. 2020. *The WTO and the FAO/WHO Codex Alimentarius*. [en ligne] : https://www.wto.org/english/thewto_e/coher_e/wto_codex_e.htm (page consultée le 17 septembre 2020).
53. WTO. 2020. *The WTO and the World Organization for Animal Health*. [en ligne] : https://www.wto.org/english/thewto_e/coher_e/wto_oie_e.htm (page consultée le 17 septembre 2020).
54. WTO. 2020. *Understanding the WTO Agreement on Sanitary and Phytosanitary Measures*. [en ligne] : https://www.wto.org/english/tratop_e/sps_e/spsund_e.htm (page consultée le 17 septembre 2020).

55. WTO. Août 2020. Sanitary and Phytosanitary Information Management System. [en ligne] : <http://spsims.wto.org/> (page consultée le 17 septembre 2020).



S

