



وزارة الفلاحة والصيد البحري والتنمية القروية والمياه والغابات
MINISTERE DE L'AGRICULTURE, DE LA PECHE MARITIME,
DU DEVELOPPEMENT RURAL ET DES EAUX ET FORETS

**REFERE DU PREMIER PRESIDENT DE LA
COUR DES COMPTES RELATIF A LA GESTION DES ABATTOIRS**

Préambule :

Les recommandations formulées dans le référé émanant de la Cour des Comptes, relatif à la gestion des abattoirs, sont très importantes et concordent avec les orientations de la stratégie du Plan Maroc Vert (PMV) visant le développement des circuits d'abattage et de commercialisation des animaux et des viandes.

En effet, Le PMV et dans le cadre du contrat programme de développement de la filière viandes rouges, pour la période 2014-2020, conclu entre le Gouvernement et la Fédération Interprofessionnelle des Viandes Rouges et aussi dans le cadre du contrat programme, relatif au développement des Industries Agro-alimentaires pour la période 2017-2021, conclu entre le Gouvernement et la profession, a donné la priorité à l'aval de la filière, notamment l'amélioration des conditions d'abattage et de commercialisation des viandes. De ce fait, les incitations et l'appui de l'Etat ont été renforcés pour encourager les investissements privés dans la création des abattoirs privés et la mise à niveau des abattoirs communautaires.

Les éléments de réponse aux recommandations formulées dans le référé de la Cour des Comptes :

- **1 : Adopter un nouveau référentiel réglementaire pour la gestion du secteur permettant d'accompagner la mise en œuvre de nouvelles dispositions, notamment, à travers une approche participative, des mécanismes de régulation et de contrôle et l'établissement de cahiers des charges en fonction de l'importance respective des structures d'abattage :**

L'arsenal des textes législatifs et réglementaires en vigueur est suffisant pour assurer l'encadrement sanitaire du secteur ; il s'agit notamment de la loi 28-07 relative à la sécurité sanitaire des produits alimentaires qui exige que les abattoirs soient conformes aux normes sanitaires.



En vue d'aider les collectivités locales et le secteur privé, l'Office National de Sécurité Sanitaire des Produits Alimentaires (ONSSA), établissement sous tutelle du ministère, a élaboré en 2012 un CPS fixant les conditions sanitaires et techniques pour l'obtention de l'agrément des abattoirs. De même, un cahier des charges pour la gestion déléguée des abattoirs a été diffusé à tous les Walis et gouverneurs par courrier.

En 2017, l'ONSSA a élaboré un guide destiné aux services vétérinaires pour instruire les dossiers d'agrément des abattoirs tout en précisant les plans architecturaux selon le type d'abattoirs (abattoirs industriel – abattoir de souk). Un courrier a été transmis aux départements concernés ainsi qu'aux professionnels à ce sujet.

Actuellement, la difficulté réside dans la mise en œuvre de ces textes qui se heurte au manque de volonté et à l'insuffisance des moyens mobilisés par les communes pour la mise à niveau des abattoirs.

Devant cette situation, caractérisée par la multitude des abattoirs ne répondant pas aux exigences requises, l'ONSSA, et pour éviter toute perturbation de l'approvisionnement du marché en viandes rouges, continue à procéder à l'inspection vétérinaire tout en accompagnant les collectivités locales dans le processus de mise à niveau des abattoirs.

➤ **2 : Mobiliser les leviers de nature à prendre en charge les investissements nécessaires pour mettre à niveau et développer les capacités de production, soit à travers la gestion directe, la gestion déléguée, ou l'intervention de l'investissement privé. L'arbitrage entre ce mode de gestion devrait privilégier la capacité de mobilisation des ressources ainsi que les impératifs de qualité et de professionnalisme :**

Parmi les principaux axes stratégiques de développement de la filière viandes rouges dans le cadre du PMV, on peut citer :

- La mise à niveau des abattoirs municipaux et l'externalisation de leur gestion par l'adoption d'un mode de gestion permettant la professionnalisation et la modernisation des abattoirs et ce, selon un cahier de charges qui fixe les conditions et les modalités de ce transfert de gestion ;
- Le développement des capacités d'abattage, à travers la création de nouveaux abattoirs privés, notamment les projets intégrés autour des agrégateurs et des fermes productivistes ;
- L'incitation à l'émergence d'ateliers de découpe et de valorisation de la viande à travers un cadre incitatif adapté ;
- La mise à niveau de la réglementation régissant l'aval de la filière ;

Pour la mise en œuvre de la stratégie de développement de la filière Viandes Rouges, deux contrats programmes ont été conclus : le premier CP pour la période 2009-2014, puis renouvelé pour la période 2014-2020.

Ces contrats programmes visent, entre autres :

- La mise à niveau et la modernisation des abattoirs à travers l'encouragement de l'investissement privé pour la création de 6 projets intégrés comprenant des unités d'engraissement, un abattoir et un atelier de découpe. Le soutien de l'Etat est de 10% du coût des investissements à hauteur de 3,47 Mdhs par projet ;
- La contribution au financement de la réalisation et de la mise à niveau de 12 abattoirs communautaires dans un cadre de partenariat avec les collectivités territoriales. La contribution financière du Ministère de l'Agriculture et de la Pêche Maritime, de Développement Rural et des Eaux et Forêts est fixée à hauteur de 30% du montant global de l'investissement. Cette contribution est conditionnée par la fermeture des tueries et des abattoirs ne répondant pas aux normes sanitaires situés dans un périmètre autour de l'abattoir agréé, et l'engagement des Communes à l'externalisation de la gestion des abattoirs après leurs réalisations.

La mise en œuvre de cette stratégie a permis :

- la réalisation de trois abattoirs privés agréés (Meknès, Beni Mellal, Taroudant) et d'un abattoir en cours de construction à Sidi Bennour ;
- la construction d'un abattoir intercommunal agréé à Al Hoceima ;
- la mise à niveau d'un abattoir à Laayoune ;
- le lancement de la construction de deux nouveaux abattoirs à Missouri et à Ksar El Kébir.

Par ailleurs et pour soutenir les efforts de développement de l'aval de la filière viandes rouges, le contrat programme relatif au développement des Industries des Agro-alimentaires, conclu en avril 2017 entre le Gouvernement et la profession, apportera son appui financier pour :

- La création et à la mise à niveau de 5 abattoirs privés avec un taux de subvention de 30% plafonné à 18 millions Dhs par projet ;
- La mise à niveau de 3.300 boucheries bénéficiant d'une subvention d'une valeur de 30.000 Dhs/projet ;

- La création de 50 points de ventes modernes (boucheries) avec un taux de subvention de 30 % plafonné à 0.6 Mdhs.

Les textes d'application de ces mesures incitatives sont en cours de publication.

➤ **3 : Développer un schéma directeur intégré d'implantation des structures d'abattage assurant une couverture optimale du territoire :**

Le Ministère de l'Agriculture et de la Pêche Maritime, de Développement Rural et des Eaux et Forêts a lancé une étude pour l'élaboration d'un schéma directeur d'implantation des futurs abattoirs et marchés à bestiaux prioritaires afin d'orienter les investisseurs privés et les collectivités locales dans ce domaine. Les résultats de cette étude sont attendus en septembre 2017.

L'objectif de ce schéma directeur est la mise en place d'un réseau d'abattage optimisé à l'échelle nationale répondant aux besoins des consommateurs en quantité et en qualité.

➤ **4 : Mettre en place un plan logistique d'accompagnement du schéma directeur en vue de :**

- **L'adaptation des mesures réglementaires relatives aux conditions de transport et les dispositifs de contrôle y afférents :**

Le transport des denrées périssables est régi par :

- ✓ Le dahir n°1-18-287 du 6 mai 1982 portant publication de l'accord ATP fait à Genève le 1^{er} septembre 1970 ;
- ✓ le décret n°2-97-177 du 23 mars 99 relatif au transport des denrées périssables ;
- ✓ l'arrêté n° 938-99 du 14 juin 1999 fixant les états et les conditions de températures maximales de transport des denrées périssables ;
- ✓ l'arrêté conjoint du ministère de l'agriculture et du développement rural et du ministère de l'équipement et du transport n°1196-03 du 30 avril 2004.

En application de ces textes, l'ONSSA a agréé à fin 2016, 6284 engins de transport national et a renouvelée 132 agréments pour le transport international. Malgré ce processus d'agrément des engins de transport mené par l'ONSSA, le transport des viandes rouges par les collectivités n'est pas conforme à la réglementation en vigueur et pour la plupart des cas, les viandes sont transportées dans de mauvaises conditions, ce qui pourrait affecter leur salubrité.

- **Le renforcement du contrôle du respect des normes techniques par les services compétents :**

Les services de l'ONSSA assurent un contrôle sanitaire des engins de transport selon un programme préétabli chaque année pour le transport national et selon la demande pour le transport international.

Le Maroc ne dispose pas, à date d'aujourd'hui, d'une station d'essai pour le contrôle des normes techniques des engins de transport des produits alimentaires périssables, et ce, comme prévue par la réglementation en vigueur notamment l'article 6 de l'arrêté conjoint du ministère de l'agriculture et du développement rural et du ministère de l'équipement et du transport n°1196-03 du 30 avril 2004.

Dans ce cadre, il est à préciser que l'ONSSA a préparé en 2010, un cahier des charges de la station d'essai (pour le contrôle technique des engins neufs et des engins de plus de 12 ans d'âge), ainsi qu'un cahier des charges des centres de test (pour les engins de 6 ans et de 9 ans d'âge) destiné aux investisseurs privés dans le secteur du transport des denrées périssables pour délivrer les procès-verbaux d'agrément des engins circulant pour le transport national. L'ONSSA et le Ministère de l'Équipement de Transport de la logistique et de l'eau travaillent étroitement pour légiférer lesdits cahiers des charges.

A terme, une fois la station d'essais est installée, puis désignée par le Ministère de l'Équipement de Transport de la Logistique et de l'Eau, l'agrément des engins de transport sera délégué par l'Autorité compétente (ONSSA) à ladite station d'essais.

➤ **5 : Passer d'un mode de tarification fiscal à un mode de tarification par le prix en vue de palier aux distorsions générées par le système actuel caractérisé par la lourdeur et la multiplicité des taxes, l'absence de lisibilité et le manque de lien par rapport au service rendu:**

Le système de tarification est régi par les dispositions de la charte communale qui nécessite un amendement.

➤ **7 : Restructurer, moderniser et améliorer la chaîne de production et de distribution des viandes notamment à travers :**

- **REC 7-1 : Le respect des exigences en matière de traçabilité, notamment par la généralisation des procédés de marquage des animaux accédant aux structures d'abattage :**

Depuis le 03 avril 2015, l'ONSSA a entamé le processus du Système National d'Identification et de Traçabilité (actuellement 3 300 000 bovins et 160.000 camelins ont été identifiés). A partir de septembre 2017, l'accès aux abattoirs sera limité aux bovins et camelins identifiés et ce, pour une meilleure traçabilité des viandes qui y sont préparées.

Les bovins identifiés qui seront abattus dans des abattoirs agréés disposant d'un système de traçabilité permettront aux services de contrôle et aux consommateurs de connaître la traçabilité des viandes aux stades de distribution et de commercialisation.

Devant cette situation, seules les viandes préparées dans les abattoirs agréés peuvent être tracées car ces abattoirs disposent d'un plan de traçabilité validé par les services vétérinaires de l'ONSSA. Par contre, les viandes qui seront préparées dans les tueries de souks et les abattoirs non agréés ne seront pas tracées étant donné que ces abattoirs ne sont pas agréés et ne disposent pas d'infrastructures nécessaires et d'équipement leur permettant d'assurer une bonne traçabilité viandes rouges.

- **REC 7-2 : La professionnalisation des opérations postérieures à l'abattage notamment à travers des structures organisées au sein des abattoirs ou dans des aires appropriées, pour la découpe des viandes, la récupération, la valorisation des produits annexes (cuire, peaux, abats, têtes et pattes) et des sous-produits (triperie, boyaux, sang, os.. .)**

Conformément à la réglementation en vigueur, les opérations postérieures à l'abattage (découpe, distribution, entreposage) sont soumises à autorisation/agrément sanitaire et ce conformément à la réglementation en vigueur.

Jusqu'en 2016, l'ONSSA a agréé/autorisé :

- 05 abattoirs de viandes rouges ;
- 71 ateliers de découpe ;
- 20 ateliers de préparation de viandes hachées ;
- 21 boyauderies ;
- 15 établissements de traitement des sous-produits.

Malgré les efforts fournis par l'ONSSA et par le secteur privé, les établissements (tuerie rurales, abattoirs municipaux, boucheries) non agréés/autorisés constituent un frein pour le développement de l'aval du secteur car les viandes préparées dans ces établissements concurrencent celles préparées dans les établissements agréés (abattoirs – atelier de découpe de viandes).

Par ailleurs, il est à préciser que les boucheries continuent à être autorisées par les collectivités locales sans l'avis préalable des services de l'ONSSA et que les conditions

de commercialisation des viandes n'y respectent pas les exigences en vigueur dans la plus part des cas (suspension des carcasses et demis carcasses et des viandes sans le respect de la chaîne de froid).

- **REC 7-3 : la modernisation du réseau de distribution par l'adoption d'un cahier des charges et des guides des bonnes pratiques et par la mobilisation, le cas échéant, de mécanismes de soutien en faveur de la mise à niveau des boucheries :**

La loi SSA relative à la sécurité sanitaire des produits alimentaires exige que tous les points de vente doivent être autorisés par une commission tripartite, composée des représentants de l'ONSSA, des collectivités locales et du Ministère de la Santé. Ladite autorisation sera délivrée par le Président de la Commune au vu du rapport de ladite commission.

Les modalités de délivrance, de retrait et de suspension de l'autorisation des points de vente seront définies par arrêté conjoint entre les entités concernées. Toutefois, le processus d'élaboration et d'approbation des textes relatifs à l'autorisation des points de vente, notamment les boucheries connaît une lenteur et mérite d'être activé.

- **8 : Renforcer l'efficacité des dispositifs de contrôle en privilégiant l'autocontrôle au niveau des structures d'abattage à travers la mise en place des mécanismes appropriés :**

Il est important de signaler que l'autocontrôle est l'un des préalables pour l'octroi de l'agrément des abattoirs et des établissements de préparation des produits alimentaires. En effet, conformément à la réglementation en vigueur, tous les établissements de préparation des produits alimentaires, y compris les abattoirs doivent disposer d'un système d'autocontrôle validé par les services de contrôle de l'ONSSA.

En conséquence, pour les abattoirs agréés, l'application d'un autocontrôle est obligatoire. Par contre, les tueries de souk et les abattoirs municipaux non agréés ne disposent pas de plan d'autocontrôle, d'où la nécessité d'inviter les collectivités locales à mettre à niveau les abattoirs existant et d'encourager le secteur privé à investir dans le domaine des abattoirs.

- **9 : Améliorer les conditions de fonctionnement et de gestion des structures d'abattage notamment à travers :**

L'agrément sanitaire des abattoirs par l'ONSSA implique :

- la validation du plan architectural basé essentiellement sur le respect du principe de la marche en avant ;
- l'élaboration d'un plan d'autocontrôle basé sur le plan HACCP ou un système équivalent ;
- l'élaboration du diagramme réelle de préparation des viandes ;
- la mise en place d'un plan de traçabilité des animaux et des viandes préparées dans l'abattoir ;
- la mise en place d'un plan de retrait rappel des produits ;
- la mise en place d'un suivi médical du personnel ;
- le contrôle d'accès du personnel et des visiteurs ;
- l'élaboration et la mise en place d'un plan de lutte contrôle les nuisibles

De ce fait, l'agrément des abattoirs constitue une étape essentielle pour le développement du secteur des viandes rouges. Les collectivités territoriales doivent montrer plus de volontés pour la mise à niveau des abattoirs existants, voir la fermeture de la plus part des tueries du souk qui ne répondent pas aux normes requises pour encourager le secteur privé à investir dans le domaine des abattoirs.

➤ **10 : Renforcer les efforts de lutte contre les pratiques informelles liées notamment à l'abattage clandestin à travers :**

l'ONSSA sensibilise régulièrement le consommateur (audio-visuel, article de presse..) pour ne s'approvisionner qu'à partir des points de vente fixes et en viandes estampillées et d'éviter les viandes non soumises au contrôle sanitaire vétérinaire qui présentent des risques certes pour la santé des consommateur.

Aussi, il est à signaler que l'ONSSA a limité la certification et la circulation libre des viandes à celles provenant d'abattoirs agréés par cet Office et ce, en application du décret n° 2-12-612 du 4.12.2012 relatif au contrôle de la salubrité des viandes foraines, en vue d'appuyer la mise à niveau de la filière viandes rouges.

Les services de contrôle de l'ONSSA disposent d'un programme de contrôle des points de ventes seuls ou en commissions mixtes locales. Dans le cadre de ces contrôles, et en cas d'interception de viandes clandestines (non préparées dans un abattoir contrôlé), les services vétérinaires appliquent la réglementation en vigueur, notamment la saisie et la destruction des viandes en question ainsi que l'établissement de procès-verbaux contre les contrevenants.

La lutte contre l'abattage clandestin qui constitue une menace permanente pour la santé publique, car les viandes échappent au contrôle sanitaire vétérinaire, nécessite de prendre les mesures pour la lutte contre ce fléau.