

La culture de la Sécurité des aliments et responsabilité des Dirigeants de l'industrie Alimentaire, en débat à Casablanca

Le Jeudi 23 Septembre prochain se tiendra à Casablanca (*) une conférence inédite sur la sécurité des aliments sur le thème « *Food Safety Culture : Défis majeurs et responsabilité des dirigeants* ». Un panel prestigieux d'experts et de patrons d'industrie débattera de ce sujet qui s'impose déjà dans le quotidien de notre industrie alimentaire nationale et l'occupera pendant les 5-10 prochaines années.

La « culture de la sécurité des aliments » est devenue une exigence factuelle contenue dans les normes les plus contraignantes exigées par les distributeurs occidentaux (WalMart, Asda, Sainsbury, Carrefour, Casino, Lidl, Rewe, etc...). Ces normes (IFS, BRC notamment) sont de fait influencées (et parfois même gérées) par ces mêmes distributeurs.

Ces dix dernières années, les progrès en matière de sécurité alimentaires ont été très significatifs et les investissements proportionnels à la complexité des produits et de la chaîne de distribution. Pourtant les incidents alimentaires ne décroissent pas suffisamment, notamment à cause des dangers issus des hausses des volumes échangés, de la complexité de la chaîne d'approvisionnement (mondialisée) et de la multitude des intervenants.

Sécuriser un seul point de cette chaîne (souvent le dernier maillon avant le magasin) ne suffit pas !

La sécurité sanitaire des aliments ne peut être garantie que si elle est assurée à tous les stades de la chaîne alimentaire. Pour ce faire, les nouvelles versions des référentiels (ou normes) introduisent des exigences en termes de gouvernance et d'engagement des dirigeants pour instaurer une culture de sécurité des aliments dans leurs entreprises.

Ce n'est pas l'affaire de l'employé sur la chaîne, mais c'est avant tout l'affaire du dirigeant !

Pour y parvenir le dirigeant doit insuffler le mouvement au plus haut sommet de son organisation, puis faire ruisseler cette culture à tous les niveaux

(salariés, partenaires, clients, fournisseurs) : tel est l'objectif de ce principe salubre et ambitieux.

Les produits exportés sont-ils mieux préservés que ceux destinés au marché local ?

Le Maroc compte plusieurs dizaines d'industriels avec un niveau très élevé de maîtrise de la sécurité de leurs productions, multi-certifiés depuis de nombreuses années, et fournissent donc les distributeurs européens et américains les plus exigeants. Ce réseau témoigne de la disponibilité, dans le Royaume, de la compétence et de l'expertise requises pour se conformer aux normes internationales. Cependant ces usines consacrent plus de 95% de leurs productions à l'export.

Pour vendre sur le marché national, ces certifications ne sont ni requises, ni instaurées. Les produits distribués localement ne bénéficient donc pas des mêmes mesures. Pourtant le pouvoir prescripteur des champions nationaux de la distribution pourrait imposer des démarches équivalentes et rehausser ainsi le niveau de sécurité des aliments au sein du tissu des TPE et PME qui nourrissent le pays.

Rendez-vous est donné pour débattre de la culture de la sécurité des aliments qui, au-delà d'être un concept, est d'abord une obligation de garantie de santé publique !

Parmi les intervenants annoncés : A. El Eulj (Fenagri), F. Bellatif (Eurofins), M. Fikrat (Cosumar), C. Dimitriadis (IFS), R. Benali (Interprolive), A. Kortbi (Kortbi Consulting).